



頂級法國私宅料理 法烹沙龍廚藝坊

法式私宅料理在台灣並不多見，但法烹沙龍主廚「包豐川」先生卻是堅持此道的，不似台北繁華地區的富麗堂皇，不容易辨識的門面，沒有熱門熟路進不了店，包豐川的手藝是個神祕門派，不加入坊間流於形式法國菜競逐的行列。因此得小心翼翼遵守其既有規則，才得一嘗其祕門之味。

文 | 黃宏輝 攝影 | 陳忠正

1



2



About黃宏輝 2007年《極上之味》(La Vie出版)一書一出版獲得「講義雜誌年度最佳美食作家」。在作品「璞石麗緻溫泉會館」受到普遍矚目之前，是一位以「旅行」與「美食」聞名的建築師。受到彼得梅爾《About Taste》一書的啟發，對「雪茄、紅酒、魚子醬」的想法，從道德淪喪的貴族奢侈品，變成中產氣質教養的根基，自始認真研究浸淫品味生活。2008年底出版《極上之宿》蟬連兩個月誠品暢銷榜第一名；2009年底新作《極上之湯》LV旗艦店特別為其舉辦新書發表會，一推出即成為啟發日本頂級溫泉旅館追尋者的聖經。

1. 隱身於住宅區中的法式私宅料理，成功轉移巴黎的精緻飲食美學。
2. 開放式廚房。
3. 深具火候功力的煎鵝肝。



3

近來台北的法國料理有國際化的趨勢，法籍主廚長駐台北定居成為台北人，餐廳形象多以巴黎為師，希望能成功移轉傳統法國的歷史和華麗的空間。但在法國一但離開了巴黎，城市近郊或小鎮上的高檔餐廳，通常以「私宅料理」或「莊園餐館」的形式存在，顧名思義「私宅料理」隱身於私密安靜的住宅區當中，只接受預約，臨時過路客難能窺其奧祕。為了嚴格控制品質及新鮮食材採買數量，通常沒有多餘的可提供臨時來客。進了餐廳只得與主廚口頭商討研究菜色，絕不提供菜單，或許熟了可提早預約要求食材。這樣的法式私宅料理在台灣並不多見，但法烹沙龍主廚「包豐川」先生卻是堅持此道的，不似台北繁華地

區的富麗堂皇，不容易辨識的門面，沒有熱門熟路進不了店，包豐川的手藝是個神祕門派，不加入坊間流於形式法國菜競逐的行列。因此得小心翼翼遵守其既有規則，才得一嘗其祕門之味。

來自法國南部鄉下，並不強調家鄉料理，亦不依附於創作食派的行列裡，問他到底有何特色，他一直回答不出來，最後才說——根據不同場所、人的心情、事件類別而給予不同創意……如室內用餐與戶外PARTY的料理型式便不同；有時生日PARTY為慶祝，會作大牛排來切以示切蛋糕；有時有人為了求婚浪漫起見在食物中多添加了花瓣和香味。一個人作事堅持不作大只作精緻，和自己心中的料理信仰！

中東細麵捲橙花風味墨魚，佐

檸檬奶油醬汁

餐盤橫躺著一團狀的黃金體塊，怎麼看都不知其然。原來是主廚利用中東麵線細絲纏繞著內餡，其餡為墨魚條，白色麵線入鍋高溫油炸，外表極酥脆呈金黃色，一咬萬條脆絲入口即碎，而內部新鮮墨魚彈牙多汁，是種對比性的雙重奏。一旁是檸檬奶油黃醬，擺飾以橘子花，搭上微果酸奶味佐料這聽似簡單，作功繁複的海鮮，卻有數種不同口感與滋味的變化，由其外表真是看不出。

嫩煎波士頓龍蝦湯搭配番茄及佩魯綠蘆筍

濃湯是以整個波士頓龍蝦頭入鍋熬煮多時，另以白蘭地、鮮奶油加入蘆筍丁與番茄丁的醬汁鋪於濃湯上層，而半隻新鮮龍蝦肉切塊沉



1. 中東細麵捲橙花風味墨魚，佐檸檬奶油醬汁。2. 嫩煎波士頓龍蝦湯搭配番茄及佩魯綠蘆筍。3. 黑松露油封田雞腿及白花椰菜濃湯。4. 香煎鴨肝搭配青碗豆佐草莓醋醬汁。



2



3



4

於湯底部，最後再鋪上兩片蘆筍切片成「V」字型，綴以粉紅花「維納斯的鞋子」與紫花為點色。紅、紫、橙、綠色彩豐富美不勝收。主廚建議以平口的「sauce spoon」探取濃湯，由於上層的奶沫醬汁、中層的蔬菜與底層龍蝦肉呈垂直分佈，要完整品嚐其味，必須一口吃盡這三層次，這道具恰如其分角色稱職。香濃奶味與濃稠龍蝦高湯是極重口味的負擔，但以清甜的蔬菜為介，湯入口在香濃之外多一份清香，最後新鮮大塊龍蝦肉入口極是彈牙口感，由於新鮮，咀嚼之間又散發出大量蝦的鮮甜，而那大大的波士頓龍蝦的蟹肉更是細緻軟嫩，是完全不同口感。喝完這一碗真材實料的濃湯味道深沉不說，最後口腔帶著回甘的特殊感。

黑松露油封田雞腿及白花椰菜濃湯

與先前繽紛色彩的呈現而言，此道菜卻是「極酷」非黑即白的表現。底層是黑松露碎丁油封嫩田雞腿，上層是奶油與白花椰菜打成泥狀相混，最上方淋上法國胡桃油。由於黑松露與胡桃油皆產自法國北方「佩里戈」地區，來自同故鄉，少見的胡桃油竟是松露的絕配，特殊奇香的松露夾著堅果香氣有點不一樣，而奶味軟化中和了這複雜之味，這味覺體驗是少見的。再以長湯匙從碗頂往底層一挖，白花椰菜泥、黑松露粒與去骨田雞腿一次完整入口，口腔內田雞腿的口感鮮嫩飽滿，而鼻子是陣陣奶香、胡桃油香、黑松露香層次豐富，複雜卻互搭。這一匙深沉的垂直剖面，帶來了意想不到的嗅覺、味覺、視覺的

享受。黑與白搭配的食物少見，玩酷之外呈現真食材真功夫。

香煎鴨肝搭配青碗豆佐草莓醋醬汁

煎鴨肝首重鴨肝品質與溫度火候，這是種基本功，好的廚師必須能煎出上等水準的表現才算過關。問其功夫及溫度，包豐川表示溫度是手指頭試出來的，不靠任何道具。煎完鴨肝盤底佐以新鮮草莓醬醋、去皮碗豆與菊花。紅、橙、綠各色演出像一塊畫布美感十足。微酸的醬汁可去鴨肝之膩，而鴨肝外焦內軟，入口香味四溢，少了油膩，完全陶醉在這經典菜色裡。不想開口，只想把這一味鎖在口腔當中不准溢出。

科涅克白蘭地風味黑胡椒牛菲

LAB

Add / 台北市松山區新中街12巷20號1樓

Web / www.labtaipei.com

1. 科涅克白蘭地風味黑胡椒牛菲力，龐帕多風格炒馬鈴薯及炒野菇，羊肚菌白蘭地醬汁。
2. 凡事親手親為的包豐川。
3. 蘭姆酒火焰焦糖鳳梨，波本香草醬汁及巧克力風味脆餅。



力，龐帕多風格炒馬鈴薯及炒野菇，羊肚菌白蘭地醬汁

傳統的胡椒牛排是三百多年來法國菜的經典，優秀廚師必要熟練的。取用牛菲力先烤後煎，以白蘭地入香氣，胡椒鹽提味，一旁是主要配角夏天盛產的羊肚菌亦以白蘭地入味，另外是炒香菇與炒馬鈴薯，完成後又以「維納斯的鞋子」與菊花為點襯。入口之後總覺得有一股莫名又熟悉的味道難以形容。想了想原是羊肚菌奶油炒過與黑胡椒混合了之後的強烈特殊感，竟然類似咖啡奶油味，雖不盡然完全貼切，但可思想羊肚菌和黑胡椒擦出的火花應該是少見的。

蘭姆酒火焰焦糖鳳梨，波本香草醬汁及巧克力風味脆餅

這甜點亦是一道複雜的主菜樣貌

呈現，鳳梨切片以蘭姆酒漬，煎熟微焦，上方置上一片麵粉奶油烘焙的鬆糕，一旁是芝士冰淇淋，內藏有榛果焦糖醬上方灑上金箔與巧克力片碎末，最後以香草奶油作成 sauce 淋上。其中最令人稱奇的絕對是那片鳳梨。酸甜、中甜、微甜不一而足，先後段層次分明，完全去掉了原有酸味因為被煎除了。金黃色鳳梨與金箔顏色飽和是為視覺焦點，而爆醬榛果焦糖芝士冰淇淋則帶來意外驚喜。

是複雜？亦是豐富？包豐川謙虛表示，這些菜都是法國四、五百年來的基本傳統菜，是老的作法要有老功夫，在這當中才悄悄地置換些食材或創新的視覺效果，這絕非家鄉菜而是包式傳統法國菜。

綜觀以上食的體驗，包豐川的菜有「看得見」和「看不見」的地

方，容易看見極多樣食材的混搭、複雜的手續但豐沛的呈現，味道不複雜，而是煉出新味道；也看見像是畫家莫內，在畫盤中點綴花朵，像是點描派畫作、多彩顏色一再重覆；第三個看見是大片玻璃內開放式廚房讓人一窺其工作神情——專注、認真不急不徐與最令我欣賞的「優雅」。看不見的是——一捲繭蛹絲猜不出裡頭有何玄機；一碗白色帶黑點的白花椰菜松露燉田雞腿，看不出其垂直分布的食材；多層次的濃湯有意想不到的回甘，與一隻龍蝦各處不同口感……。看得見與看不見只在經驗法則裡去判斷，因其致力於創意，這次的經驗可以預測下次，不寫菜單的包豐川又要變出怎樣的魔術了。

