

「割烹」(Kappou)一詞對於熟悉日本飲食文化的食家來說，一定都不陌生，而實際上，這個詞其實源自中國古典的文學。《孟子·萬章上》裏有「伊尹以割烹要湯」，《詩經·小雅》中則出現過「雍人掌割烹之事」……在我國飲食文化的演變過程中，割烹沒有成為一種料理，而是成為了日本的一種傳統料理形式——客人可以直接坐在廚房前面，看着廚師事前準備烹煮食材。

大公報記者
劉裕欣 文、圖



鵝肝最中餅

▶餐廳甜點精美可口



割烹最早於十九世紀在大阪出現，但直到二十世紀後期才開始在日本關東地區盛行，如今已成為高級和食的代名詞之一。廚師透過原材料製備、烤炙、蒸煮、煎炸及燉燉等多種技巧，將整個菜式的烹飪過程呈獻在客人面前。但無論如何，割烹料理的最大特色都是繞着日本料理的核心精神打轉：善用當季新鮮食材，發揮本味。

位於中環安蘭街的Ryota Kappou Modern正是主打割烹料理的一間高級和食餐廳，由曾任職於米芝蓮二星餐廳的兼澤良太(Ryota Kanesawa)掌廚。自開張以來，該店便收穫不少好評，並憑藉優良的食客口碑在食肆競爭激烈的中環站穩了腳步。為更加深入地了解割烹料理，記者到訪Ryota Kappou Modern，一探究竟。

名家器皿盛載食物

甫入店內，便會發現無論從室內設計、陳設、色調甚至器皿的擺放，都展現出店家對完美的追求——這要歸功於餐廳的創始人之一，香港知名室內設計師沈沛然(Louie Shum)。室內設計工作室House of Beast野晉研作由Louie一手創立，曾獲得多個國際級設計獎項的認可，而Louie本人則一直熱愛日本文化及美食，對細節極其注重，是典型的「完美主義者」；對他而言，一杯一碟、每一件傢具，燈光以及服務品質，都足以決定餐廳的成敗。為了完美呈現割烹料理，Louie與Ryota專程去到大阪與京都，挑回日本陶藝名家的陶藝品，不單作擺設用途，也承載美食，讓客人在享用美食時，也可近距離接觸這些藝術品，不負傳統割烹料理多用名家器皿裝載的飲食文化傳統。

記者到訪時，正值午餐時間，Louie亦在場並欣然接受了訪問。談及他投資涉獵餐廳行業的初衷，Louie直言不諱地說，其實是太太想擁有一家屬於自己的餐廳，而有這個想法也已經好多年了，難得遇上好廚師，又適逢他與太太結婚十年，所以這家餐廳可以說是「送界太太概十周年禮物」。

Louie口中的好廚師正是出生於大阪廚師世家的Ryota。日本推崇匠人精神，除了將每一個細節做到一絲不苟之餘，更有着對職業的尊重與責任感，受家庭關係的影響，Ryota少年時便走上了烹飪之路。在他多年的廚師生涯中一直信奉「簡·臻」的烹飪理念，用簡單、高質及當造的食材，帶來味覺享受。



▲店中內部裝潢簡潔優雅，餐具體器皿用料講究



▲裙帶菜蛤蜊湯



▲季節限定燒甘鯛



▲Bowl of Wonders

北海道鮑魚釜飯

主廚兼澤良太(Ryota Kanesawa)對料理有匠人精神



時令食材互相搭配

餐廳的中心區域則是開放式吧台，午餐時多數客人都落座於此——可以一邊用餐，一邊欣賞烹飪過程，並且互相交流。割烹看似簡單，實質對廚師及餐廳的要求極高，因為任何一絲瑕疵，都將被無限放大。當日最讓記者印象深刻的一道菜式當屬餐廳的招牌菜——鵝肝最中餅：選用甘香軟滑的鵝肝，搭配樹莓及黑莓，以及開心果研磨而成的醬，配上精選糯米製作，手工細火烘烤而成香脆可口的著名日本傳統點心「最中」餅皮，造型上亦小巧別致，給食客帶來視覺與味覺的雙重享受。

和食講究用料，割烹料理更是如此，餐廳精選日本當造食材，經空運抵港，保存食材最自然的原味。北海道鮑魚釜飯選用產自北海道的鮑魚與海膽以及時令食材的碰撞，讓每一粒越光米都沁入上佳的滋味。對於專業的廚師而言，即使是同一條魚，在不同季節都會有不同的烹調方式，體現廚師的功力與經驗——由於夏季海膽正當造，Ryota便選用北海道海膽搭配近江牛與魚子醬，加上壽司米做底，一道口感清甜的「Bowl of Wonders」就應運而生了。

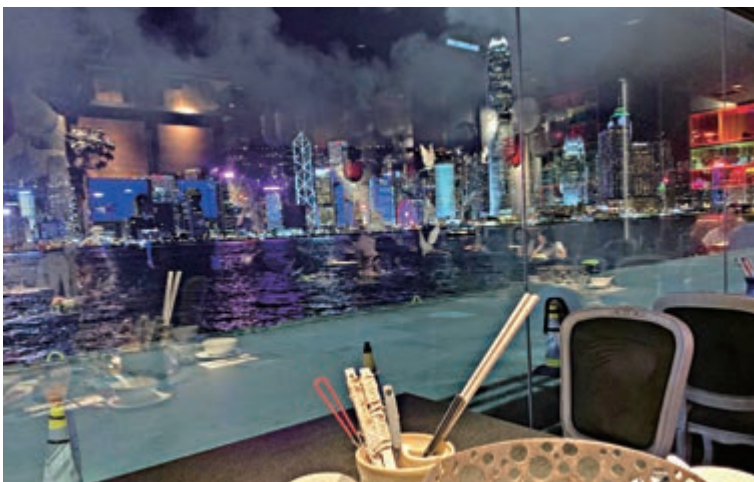
作為一名正值壯年的主廚，Ryota不願被傳統烹飪技巧束縛，而是從傳統中汲取靈感，從而帶出食材的口感。為避免食客夏季食欲不振，Ryota設計了這款聖女果啫喱雞尾酒，並建議搭配在主菜與米飯之間，有健脾解膩之功效，造型設計上則以水葵和紫蘇花做點綴，層次分明令人眼前一亮。

專訪時，Ryota談到了自己從事餐飲業多年的心得，他認為酒香不怕巷子深，只要用心去做，像對待家人一般對待食客和他們的飲食需求，餐廳的未來一定會發展得更好。

▶粉嫩的松板豬肉如盛放的玫瑰



▼維港景色一覽無遺，邊吃火鍋邊欣賞美景



別具趣味的火鍋盛宴



簡飲擇食

簡嘉明 文、圖

身處香港，美食處處，飲食早已突破季節的限制。夏天「打邊爐」，現在人們絕不會覺得奇怪。只要美食當前，就能吸引知音，攝氏三十度高溫下火鍋店也可生意興旺，客似雲來。

上星期五，筆者就約了數名好友在尖沙咀海運大廈的台式火鍋店「寬巷子」晚餐。這家火鍋店自開業以來，常常看到人們在社交網絡分享有關它的美食體驗及照片，筆者早已非常好奇，很想一試。多得好友們答應盛暑中一起「打邊爐」，讓我終於有機會光顧這家人氣食店。

走進店中，立刻被窗外一望無際的維港美景吸引，沒想過可以在室內一邊近距離欣賞香港夜景，一邊熱鬧地吃火鍋！縱然如寶石的霓虹燈光與正在鍋中翻騰的食物在畫面上有極大的反差，卻能令火鍋這回事變得浪漫華麗，別具趣味。

至於店中的食物，實在不能不用一個「靚」字形容，因為由選材、製作和擺盤都具創意和心思。我們一共四名女生晚餐，服務員很細心地推介菜式和建議分量，不單讓我們可以點到一系列

招牌美食，還告訴我們那幾款食物的擺盤最別出心裁，可以拍下漂亮的照片，實在非常細心。當晚我們品嚐的包括「枝仔冰」，那是以豬肉、蝦肉和魷魚打成漿，再做成冰棒形狀的火鍋食材，玩味十足；「菠菠糖」則是以腐皮、白芝麻和菠菜製成的卷物，健康有益又好吃；「松板豬」則像一名穿着晚禮服駕臨的淑女，廚師將色澤鮮明的肉片捲成一朵朵盛放的大玫瑰，客人將整朵花下鍋前可在肉片上先淋蛋白，再放入鍋中，吃時就能增加肉質嫩滑的口感；至於蔬菜拼盤「花團錦簇」，有如一個精心製作的花籃。想不到廚師願花時間將高麗菜、粟米、金菇、辣椒等多種食材拼湊一起，讓客人不單可享用美食，還可留下視覺上美麗的回憶。

數名闺蜜，定期見面，一起打扮得漂漂亮亮，嘗美食、聊近況，真的是賞心樂事。吃過好東西，拍下照片、記錄細節，然後回家寫作與讀者分享，更成了我現在生活的習慣。既然炎夏可以吃火鍋，寓工作於興趣，當然也有可能。



▲蔬菜拼盤「花團錦簇」



▲菠菠糖是腐皮芝麻菠菜卷