

【行家美食】

艾哲庸

John H. Tsai

美食第一步，你得有個靈敏的舌和鼻

喜歡上網找美食資訊的人，對英倫美食網(EnjoyGourmet)一定不陌生，執行長艾哲庸長居台灣24年，精熟美食美酒的他，是怎麼看待台灣飲食文化？

記者和玲／專題報導 記者徐世經／攝影

源起

1981年，艾哲庸因緣際會在中國住了一個月，待過北京、上海、廣州，並認識一個在台工作的美國人，對台灣的印象從此深植於心。兩年後，他抱著探索東方世界的想法，隻身到台灣，一待24年。

美食家父親的嚴謹與龜毛

艾哲庸因工作之故，每年要喝上



艾哲庸的父親替他存一箱五大酒莊之首拉圖酒廠的酒，從小養成他對美酒美食的講究。

聯合報提醒您：酒後不開車！

千瓶葡萄酒。就像紅酒漫畫「神之學」的男主角，得天獨厚的敏銳味覺和嗅覺，得自於父親，至今讓他銘感於心。

父親規定一：餐廳不許喝可樂

艾哲庸的父親是美國知名美食評論家，在紐約、巴黎頗負盛名。從小他隨父親四處旅遊，出入各大城市的高級餐廳。現在一般人可望不可及、法國五大酒莊如拉圖酒廠的酒，艾哲庸7、8歲時父親就買了一整箱，20年後開給他喝。

但艾哲庸小時卻常與父親拉鋸。「我們在家不能吃麥當勞、披薩、冷凍食品，一定要吃新鮮的食材。可樂只能在家或去海邊時喝，如果在外面的餐廳，絕對不行。」

父親規定二：吃飯不許穿T恤

艾哲庸當時看爸爸，「父親非常麻煩。」譬如，吃飯不能穿T恤，一定要穿有領子的衣服，以示對食物的尊重。從小到大，周末一大早或前一天晚上，艾哲庸的父親會把他從睡夢中叫醒，只為了討論要吃什麼。

如果小艾哲庸在餐廳想喝可樂配牛排，父親會和顏悅色地問他：「你可以告訴我為什麼要這麼配嗎？」而不管艾哲庸的理由是什麼，父親總會回答：「在這麼美麗的餐桌上，怎麼可以喝可樂？」

家裡要辦餐會時，他的父親馬上展現對用餐細節的偏執，拿出量尺仔細測量每副刀叉和餐盤、桌邊的距離是否相等，令家人啼笑皆非。

美酒美食的感動，更勝鑽石

艾哲庸的父親重視食物的味道到挑剔的程度。廚房醬汁燒焦了，他會耍任性，拒吃，直到家人準備其他食物哄他下樓。也因如此，艾哲庸從小練就靈敏的味覺和嗅覺，讓他獲益良多，眼中的麻煩老爹不知不覺教了他很多。

其中最重要的，就是記性。艾哲庸父親記憶力很強，即使20年前和朋友吃的一頓飯都記得清清楚楚，這是成就一個美食家和品酒家的基本要素。

艾哲庸常替在台的外國人安排餐會，他認為，除了餐會上準備美酒佳肴，最重要的是要「creat a memory」，亦即讓所有與會的人留下深刻印象。「喝到一瓶好酒、吃到一頓完美的餐點，會感動人心，這記憶會留在心裡好久好久，比鑽石還永恆。」

敢吃臭豆腐，還要搭白酒

艾哲庸從小和父親遊走世界，「什麼都吃過、什麼都敢吃。」初到台灣，蛇肉、蛇血都嘗過。一般老



艾哲庸烤雞的訣竅在雞的皮與肉之間塗上醬汁，才會皮脆肉嫩。

靈敏的舌和鼻

生，這個提供美食及葡萄酒評語的網站，怎麼看待台灣飲食文化？

外灘之唯恐不及的臭豆腐也難不倒他，甚至還可以找到匹配的葡萄酒，「要配半甜的白酒」。他最近特別愛吃麻辣鍋，「要挑有點辛辣感的葡萄品種，或者加州的辛芬黛、匈牙利的紅酒，一定要冰一下。」

拿手好菜，法式烤雞和義大利麵

做菜和運動是艾哲庸自我放鬆的方式。他自豪的菜，有法式烤雞和義大利麵。

法式烤雞：雞腿肉或胸肉，用白酒、迷迭香和新鮮的胡椒醃1-1.5小時（如果想吃甜一點可以用tarragon茵陳蒿）。然後把法國奶油、迷迭



好吃的義大利麵，麵條與醬汁完全融合，每根麵條都吃得到醬，直到最後，盤裡不會剩下太多的醬。



香、胡椒和鹽拌成醬汁，塗在雞的皮肉之間，如此烤出來皮會脆、肉也不會乾。再加一點cream，把剛才的醬汁放在旁邊，沾著吃即可。

義大利麵：若有時間他會自己做醬汁，也可以買現成的義大利醬（無糖、加番茄塊者）。做法是把橄

欖油、蒜末和牛絞肉一起炒，再加一點新鮮的迷迭香或羅勒、胡椒和番茄，依個人喜好放青椒、香菇或辣椒，然後加一點紅酒，約10-15分鐘後讓酒精揮發掉即可，最後再拌以義大利醬。上桌前撒些起司粉，配義大利紅酒，就是完美的一餐。

快活周報搶先聽！

吳若愚 在中廣流行網「慢享生活」
每周五 16:00-17:00
為您預告周末快活大小事！



e-mail: city33@udn.com