

有華人的地方就有《移居上海》

Life style is an attitude!

移居上海 Magazine

Emigrate to Shanghai

Jan.15th

- Mar.15th

Jan.-Mar.2009

2009年1月15日出刊

vol. [81]

RMB¥28
HK\$38
US\$9.99

焦點：第四屆國共經貿文化論壇

PEOPLE 人物

吳伯雄

COVER STORY

封面故事

生活是一種態度

——她、他生活在上海

廣告熱線：021-34250118

ISSN 1008-8903

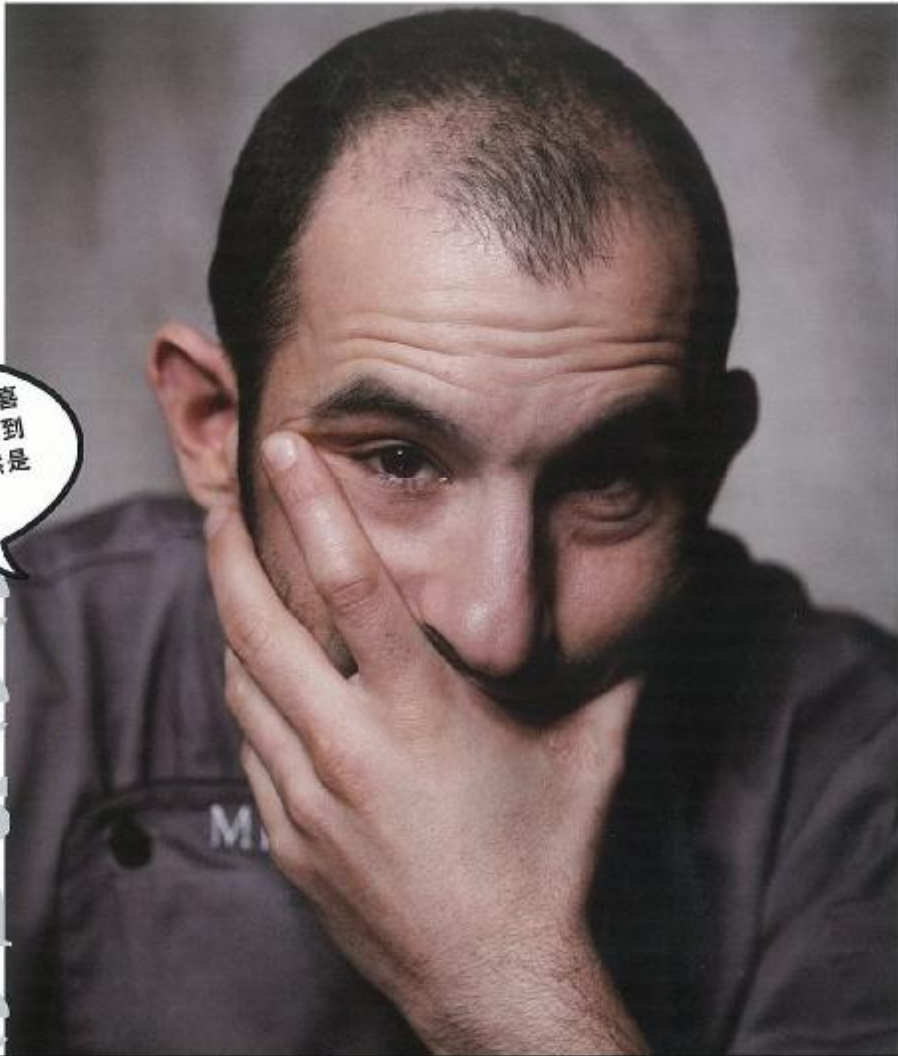


9 771008 890030

205 >



生活精彩無限 盡在移居在線 www.iashanghai.com



在他列出的自己喜愛的食物中，我沒想到他第一說出口的居然是「蛋餅」。

Life
style
is
an
attitude

廚房裏的戲劇大師

訪MINT行政總廚兼餐飲總監 Dan Segall

MINT的總廚Dan Segall來自美國的波士頓，當我向他提起強大的名義總冠軍凱爾特人隊時，他得意地把脚上印有凱爾特人隊隊標的運動鞋亮給我，彼此的間隔一下子被拉進了。

雲遊四方的大廚

坐在MINT的酒吧間裏，我們開始了朋友一般的聊天。當服務生送上咖啡的時候，Dan還特地把幾杯咖啡調了一下位置，將口味較濃的咖啡移到了我面前，將口味較輕的咖啡移到了旁邊的那位女孩子面前。一個小小的細節，就流露出了他的職業本能，不愧是餐飲界的老手。

Dan去過很多地方，包括紐約、新加坡、倫敦、香港等地。在離開紐約Josh Capon餐廳後，Segall跳過了成爲廚師的傳統路徑，而選擇了邁遊亞洲積累經驗。在新加坡的Repeat餐廳，他學習了經典廣東菜系和當地傳統風味。之後他移居到中國就職於北京希爾頓，並最終加入Hotel Lee's Rd，把傳統日本風味帶到北京。自那時起，他開始着手倫敦最著名的日本餐廳Zuma香港店的開業，後來在那裏任職兩年。

Qing在中國的時間也不算短了，他曾在北京度過了兩年半的時間，能夠說一些漢語，雖然在採訪的過程中我們沒有使用漢語，但是從他嘴裏蹦出的幾個詞來看，Qing的漢語發音還是比較純正的。相比北京，Qing更加喜歡上海這個城市，在北京，很少有人會說英語，與別人的交流就沒那麼方便；而在上海，幾乎所有他接觸的人都會說英語，交流起來就能更方便了。而且上海是一個國際性的大城市，人與人之間一直會發生交往，這是他所喜歡的。

當然，還有一個更重要的方面是：在北京，如果想要找玩的的地方，並沒有太多的選擇。而在上海，有很多地方可以讓他選擇，包括新天地、人民廣場、南京路、豫園等很多地方。傳統的、現代的都有，說到這裏，他指指窗外說：「當然，還有外灘。」

鍾愛街頭的平民小吃

現在Qing在上海的工作很忙，大多數的時間都用在工作上，空閒下來的時候，他就會在大街小巷尋找自己喜歡的美食。在他列出的自己喜愛的食物中，我沒想到他第一個說出口的居然是「蛋餅」，看來這位美國大廚還真的有真致嘗試中國街頭的平民小吃。而Qing第二個說出

口的是「餃子」，這也跟他以前在北方的生活經歷有關吧。

Qing說以前沒來中國的時候，對中國菜的認識很單一，僅僅限於一兩道菜。現在來了之後，才發現中國有那麼多的菜系。上海菜、廣東菜、四川菜、湖南菜、貴州菜、新疆菜等等，而且每個菜系都有那麼多的花樣。這就像美國菜在中國人心中一樣，很多人會在第一時間想到「漢堡」，但是去了那裏才知道也是有很多種類的。在這個問題上，我們又聊到了「Qing's Food」——那種面對大份美食的感覺，也許只有男人之間才會發生活

動，而旁邊的女孩子只能一臉茫然地看着我們。

湯包與煎包

說起Qing在上海尋覓美食的經歷，還是挺有趣的。上海菜雖然有一些微甜，但還是比較對Qing的胃口。Qing說自己很喜歡吃人民廣場附近一家店裏的小籠包，但是每次都要排上一個小時的隊才能吃上一根據本人的判斷，他說的應該是黃河路上的「佳家湯包」。這樣的等候滋味可不好受，必須要想一個解決的辦法。Qing發現對面店裏的煎包也很好吃，而且不像小籠包，煎包是允許客人們外帶的。於是，每次去吃小籠包的時候Qing都會拉上朋友，排隊等吃小籠包的活就讓朋友們去做，自己則跑去對面的店裏買幾個煎包帶出來先吃起來。這樣就省下了兩頭跑的時間，又嚐到了兩樣美味，真正的一舉兩得。

由於Qing一直忙於餐廳的工作，所以我們這次就在餐廳裏為他拍照。別以為Qing只是一個廚師，擺起Qing來也很有一套。不用我們的攝影師安排，就可以擺出很多造型——要知道，他在大學裏可是主修戲劇藝術的，這點難度總比不上演話劇吧。當然，他在拍照的時候也不忘了挺起腿來，再次向我們展示河上那雙凱爾特人隊的球鞋。■





MINT

【領略新潮的亞洲風情】

MINT登陸三海，確實是讓大眾眼前一亮。以前吃亞洲菜，中國菜、日本菜、韓國菜、泰國菜、印度菜、越南菜、馬來菜等，都要去不同的地方才能嚐到，現在MINT的混合亞系加上無邊的創意，給了我們「一網打盡」

的機會，而且這種新鮮的體驗，絕對是喜歡感受時尚的人所喜歡的。情人節的晚上來這裏用餐，既能體驗到餐廳內時尚新潮的環境，又能看到窗外外灘一帶的美景，浪漫的感受，不亞於那些用燭光映襯刀叉的西餐廳。



推薦理由：

● 三位大廚Dan Segall, Grant R Brunson, Mark Beckwith分別來自美國、英國和澳大利亞，皆卻是料理亞洲菜的高手，工作經歷遍及紐約、倫敦、悉尼、北京、香港、新德里、曼穀、東京和新加坡等地，這次强强聯手，也會讓大家體驗到餐桌上的中西文化碰撞交流。

● MINT不但有餐廳，還有酒吧區和會所區，可以說是一個綜合的娛樂場所。餐廳中的VIP包廂與外界之間用紅酒架隔開，這一創意也是很鮮見的。

● MINT的午餐以套餐為特色，顧客可以從12種不同的套餐中選擇自己喜愛的菜餚，包括冷盤或熱盤開胃菜以及更多選擇的豐盛主餐。餐食的設置以多人共餐和一人一餐為基礎，滿足了顧客對正式用餐的需求。



DATA

店名：MINT
菜式：融合創意亞洲菜
推薦特色菜：琥珀蝦球、蒜香脆皮乳豬小半隻390元、脆炸黑椒椒青檸檬紅魚78元、焗薄羊腩佐蒜式辣椒710元、香茅雞脆皮三文魚及芥菜色拉70元、冰花式飲
店址：福州路318號24層
電話：021-3181

