



HIGHLAND PARK 品牌大使
Martin Markvardtsen
「壹玖捌叁」主廚 Silas Li

大師對談探索「不思議對比」

今年適逢 Highland Park 成立 225 周年，品牌推出限量 225 瓶迄今最高年份的「Highland Park 54 年單一麥芽威士忌」。這珍稀的酒款由首席釀酒大師 Gordon Motion 操刀，靈感汲取自奧克尼群島中心地帶粗獷嶙峋的獨特風土，還邀請到木匠大師 John Galvin、玻璃藝術大師 Michael Rudak 攜手合作，設計出以 Yesnaby 懸崖為創作養分的驚艷包裝。為了紀念這重要時刻，品牌的全球品牌大使 Martin Markvardtsen 更與「壹玖捌叁」的主廚 Silas Li 攜手合作，精心策劃了一個限定的聯乘菜單，以主題「不思議對比」為創作靈感。這次我們就邀請到兩位分享這個獨一無二的餐飲體驗，如何將傳統中菜和 Highland Park 威士忌和諧融合之餘，又展出到意想不到的對比魅力。

TEXT Ting Chan

Martin Markvardtsen 在成為「Highland Park」全球品牌大使之前，曾是丹麥拳擊冠軍，也曾任世界著名的斯德哥爾摩塞拉希酒店中的「Quatch」酒吧擔任威士忌經理。隨後他周遊列國，一邊推廣「Highland Park」，並於 2018 年及 2022 年「威士忌行業大賞」中被評為「年度蘇格蘭威士忌品牌大使」，對於能參與創造這次威士忌配對盛宴，他指：「為慶祝 Highland Park 成立 225 年，以及聯乘這次「不思議對比」主題，我們夥伴「壹玖捌叁」和名廚 Silas Li 帶來真正非凡的威士忌體驗。正如這周年慶典的主角「Highland Park 54 年單一麥芽威士忌」，一方面代表著品牌悠久的歷史外，同時也是我們從過去汲取靈感並邁步向前的重要一步，這和 Silas Li 的創作理念十分相似。儘管他採用現代呈現方式和創新組合，但仍忠於中國菜的精髓傳統風味。」

而身為「壹玖捌叁」的主廚，Silas Li 不但中菜根基紮實，更曾於英國接受正統的法菜訓練，擅長以創新的形式炮製中菜，卻不拘泥於既定的框架，並又能保留著中菜的精髓。「參與這次聯乘的最大契機，必定是「Highland Park 54 年單一麥芽威士忌」，它不僅罕有，更是我品嚐過最好的烈酒之一。在首次的品嚐過程中，它给了我很大的衝擊，特別是讓我意識到將威士忌與食物結合起來有著很大的潛力和空間，因此就有了這次的合作。」

獨特的註釋

Martin 及 Silas 這次透過用其對威士忌深度的了解，以及對餐飲獨特的註釋及高超的技藝，以不同的食材搭配激發無限創意，將特色各異的味道和口感合二為一，精心設計了一份匠心獨運的聯乘菜單。每道菜式均經過精心炮製，挑選「Highland Park」18 年



至 40 年不等的威士忌入饌，Martin 表示：「整個合作也在突出釀酒廠所座落的奧克尼群島那份獨有的「不思議對比」，我們以年月、經驗和傳統定義我們的威士忌，這與眾不同之處同樣適用於今次餐飲體驗。每道菜都注入並搭配「Highland Park」威士忌，從 18 到 40 年不等，呈現著感官的對比，不論從香氣到味道，還是成分和口味等等，不同的元素會在當中不停碰撞，我們的威士忌和菜單中的口味形成著鮮明對比。」

「壹玖捌叁」聯乘

「Highland Park」酒菜聯乘菜單於 5 月的星期五、六及日供應，每星期限量 15 份。是次的威士忌酒味菜單除了以 18 年至 40 年的威士忌入饌外，同時亦會於席間配搭相應的威士忌，讓客人可以全方位品嚐「Highland Park」的作品。主廚 Silas 表示：「威士忌一直是我最喜歡的烈酒之一，但威士忌入饌並不常見，還要將其完美融入中菜，當中更是一個極具挑戰性的過程。而這次的合作也促成了我想出一個最具開創性，以及真正打破既定框架的菜單。而且的確，威士忌擁有大膽而獨特的個性，十分容易蓋過菜式的細緻特色，要達到完美的平衡，不但需要精湛的技巧，也要對各威士忌的特性十分明瞭。」

全新欣賞角度

菜單中，「一道「爇燒水鴨肝配威士忌鮮花椒汁、鹵水豆腐」，Silas 先用中式醃料於低溫下反復水焗鴨肝，以保持其嫩滑質地之餘，平衡其膩感，再伴以威士忌鮮花椒汁則增強了菜式的鮮味；另外「自家製水牛奶雪糕配香脆魚骨粉、威士忌糖漿」以魚骨粉為菜式增添了海洋氣息，再配以發出陣陣的濃縮咖啡、黑朱古力香氣及味道的威士忌糖漿，與自家製的雪糕形成鮮明對比。」



「儘管過程困難重重，需要經過反覆的嘗試及修正，但中菜傳統深植根於口味和質地的和譜，這與「Highland Park」威士忌的層次和細膩品質形成了非凡的協同作用，這也成為了兩者相輔相成，而不是喧賓奪主的切入點。最終我們也能在菜單中展示「Highland Park」威士忌和中菜的和諧融合。另外，我相信這次合作也成為一個不錯的機會展示美食與烈酒的結合藝術，同時也突破傳統界限，培養大家對中國美食和「Highland Park」威士忌的全新欣賞。」除了聯乘菜單之外，客人還可以於「壹玖捌叁」欣賞到「Highland Park」高級威士忌系列。團隊更特意移步本地木作匠人「Start From Zero」及時尚達人葛民輝，合作設計了訂製的木櫃全年度展示於餐廳當中。」