



如意宴创办人 / LEGLE FRANCE (法国丽固)
设计总监张聪

LEGLE FRANCE (法国丽固) 如意宴 川菜的四十二味型 探寻川味的多元与多变

摄影 / David Hartung

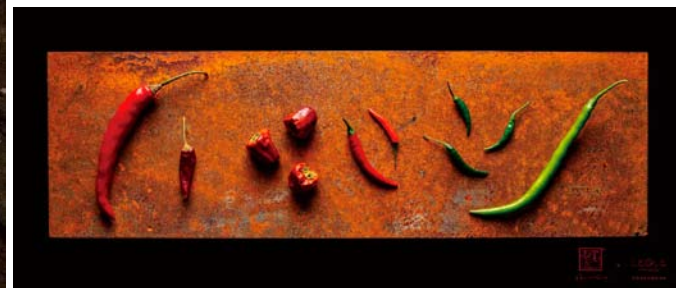
如意宴是一场宴席，又远远不只是一场宴席。
它既是一场关乎饮食的文化溯源，也是一场围绕审美的艺术探索。
如意宴，是华夏文明与现代烹饪共舞的华尔兹。

LEGLE FRANCE (法国丽固)「如意宴」一川菜的四十二味型，选于致力打造全感官美食盛宴的许家艺创菜举办。许家艺创菜擅长以经典菜式为精髓，融入符合今日口味的创新思考，汲取东西料理精髓，采撷世间珍馐精华，自成许家一派，创立8年来获奖不断。此次「如意宴」以川菜的四十二味型为题，经典的鱼香味、糊辣荔枝味、红油味、怪味、泡菜味悉数上桌，千滋百味是舌尖上涌进的味觉篇章。「如意宴」一川菜的四十二味型共呈现17道菜品，透过合宜的编排顺序，展现出每个味型的独特价值。川菜的一菜一格」实则代表包容，同样一道菜，大家可以有自己的表达，自成一格；「百菜百味」是建构在包容基础之上，滋味和滋

味共同堆叠出的万千变化。这次呈现给大家一个菜单中包含川菜四十二味型，是由张聪先生和主厨许大师共同研究试菜不下30次，前后经历半年的时间才形成的，实属不易。LEGLE FRANCE (法国丽固) 首席执行官&创意总监张聪先生亦为此次「如意宴」特别设计全新器皿，以衬托川菜之凉菜之美。金鱼图腾的五福拼盘，在中国传统文化中代表着幸福、富足、多子多孙、富贵吉祥的寓意。提盖上的花面灵感设计来自战国时代的成都漆器，仿其朴拙的图纹与陈旧感，“蜀”字甲骨文的金色与图纹红色皆为皇家色彩，同样承载圆满富贵吉祥寓意，突显「如意宴」精心营造的古皇朝风范。更是衬托中国菜系中独一无二的「一菜一



川菜烹饪大师、许家艺创办人许凡



格，百菜百味」的「数大之美」，简单的食材以最华美的色彩彰显，用以盛放凉菜作为精彩开篇。华丽蓬勃的宴席中段迎来椒汁翘壳王，大型野生翘壳鱼以近长一米、满铺青辣椒的碧绿和祥云图腾的豆青雅致椭圆盘相互辉映烘托，使食客眼前一亮，未尝其味已大饱眼福。感叹彰显美食与美器相辅相成的完美搭配，以及食器设计背后的周全思考。如意——是中国佛家象征权力与好运的饰物，寓意顺心、吉祥。无论在东方佛家雕刻，亦或是西方教堂窗花都可觅其踪影。其「方中带圆、圆中有方」之形象，最能带出儒家思想和谐的气氛。法国丽固是法国两大造瓷家族（罗格朗家族和罗布克家族）的结晶，亦有百年历史，以其精湛的工艺和鲜艳生动的釉面

色彩技艺而著称。「如意」系列，浑圆丰满的造型于盖碗、茶壶、餐碟等也一一呈现其精彩。「如意宴」通过重塑食物与食器间相辅相成的关系，来体现饮食之美。它既不是以饱腹为目标的饕餮之宴，也不是形式浮夸的餐饮秀，而是追求多重感官体验与文化联想融会贯通的艺术实践。要探索中华美食的精髓，并不是一场如意宴就可以诠释的。追寻上下五千年的美食文化，每场如意宴就好比翻开一页中华美食厚重的历史篇章，并循着先人的脚步。「如意宴」是通过味觉、视觉、触觉，与食客内心产生共鸣的一次促膝长谈。

