



1 攝影◎陳忠正

## Danny & Company

# 讓食材與牛同時甦醒的 職人の魂

眾家料理呈現精華各具代表，有的極高價、有的平民化，更有的是米其林水準。無論如何，每一個人一定至少要有一次，坐在鄧有癸大師鐵板燒專屬VIP座位前，全程觀賞一場完整的演出。不知者罷也，知其然而無福享受者，人生大憾也！

文 | 黃宏輝 攝影 | 陳忠正、黃宏輝



2 攝影◎陳忠正



**黃宏輝** 2007年《極上之味》(La Vie出版)一書出版獲得「講義雜誌年度最佳美食作家」。在作品「璞石麗緻溫泉會館」受到普遍矚目之前，是一位以「旅行」與「美食」聞名的建築師。受到彼得梅爾《About Taste》一書的啟發，對「雪茄、紅酒、魚子醬」的想法，從道德淪喪的貴族奢侈品，變成中產氣質教養的根基，自始認真研究浸淫品味生活。2008年底出版《極上之宿》蟬連兩個月誠品暢銷榜第一名；2009年底新作《極上之湯》LV旗艦店特別為其舉辦新書發表會，一推出即成為啟發日本頂級溫泉旅館追尋者的聖經。

有一種料理，名曰「鐵板燒」，在用餐台上非常容易看出師父料理時之「藝」，俗稱「廚藝」；然而另外無形不易察覺到的，對食材深入了解並予高度尊重的態度是「魂」，俗稱「職人の魂」，亦即其精神態度。「Danny & Company」的老板兼料理長鄧有癸號稱台灣「牛排教父」，我覺得形容簡單了些。在某week day的午後兩點半，鄧師父特別為我們一行人專門服務深入說明，這在忙碌的店中是極罕有並高端的服務，於是徹底地體驗「職人の魂」，食材與牛似乎都同時甦醒了。

台灣鐵板燒的歷史里程，基本上可說是由鄧師父一直不停再翻新的。入行三十六年，從最早期的「新濱鐵板燒」的總料理長；而後執業「犇」鐵板燒，幾乎成

為台灣鐵板燒的代名詞，進而創設「焱」鐵板燒；另外為國華飯店成立「帝國牛排館」紅極一時；接著是國賓飯店的「A Cut」牛排館；及最近維多利亞酒店的「No.168 PRIME」。以上所有牛排或鐵板燒店，一開幕我都嘗過其味，當中發現了一特別現象——一些資深飯店因鄧有癸的進駐，不僅是牛排館令人驚豔，跟著連飯店本身彷彿都更新重生了！

Danny & Company 創設之初，特別延請知名建築師林洲民，為這革命性的鐵板燒店注入新意，於是不見傳統鐵板燒店刺眼的燈光、富麗堂皇的空間、累贅的裝飾，而是強調自然。於是鐵板燒料理正後方是色彩十足各式鮮果蔬菜，像是市集人氣氛圍，尤其色彩分佈繽紛更像是裝置藝術。

- 1.鮮果蔬菜市集。
- 2.Wall of Nature。
- 3.黑鮪大腹。



3 攝影◎陳忠正

另一用餐區與廚房之間以格式玻璃內嵌花藝植栽稱之「Wall of Nature」，透過鏡射、折射似萬花筒般瑰麗感以襯用餐心情。

### 地中海午后的「黑鮪大腹」

第一道菜名為「黑鮪大腹」其實可沒如此單純，除了醃漬以紅酒醋、茴香，香煎一分熟，表面白熟而內生紅潤的鮪魚片之外，特別以濃稠巴薩米哥醋、羅勒油襯上醋酸、檸檬酸漬小黃瓜，充滿了夏日風情之味，搭上白蘆筍、櫛瓜、小黃瓜熱炒過冷卻擺盤，最後撒上些許蝦夷蔥。這鮪魚肉可就不像一般日本料理的印象，外表一分熟呈現白肉，味與口感近似山雞肉，而肉生多汁則是新鮮鮪魚生帶來的清爽感，若要形容便是地中海夏日午后時光。



1 攝影◎陳志正



2 攝影◎陳志正

### 猛嗆振奮「生蠔濃湯」

「生蠔濃湯」由名字而言又要被誤導了，其中各種食材香料重疊合搭氣味十足，這也應了鄧師父強調——用心創意的料理通常都是由五、六種以上食材，從中尋得主從合宜氣味相襯的方程式。主要以台灣「王功」產大牡蠣（大個頭才可稱為生蠔）為底材，先將生蠔打成泥，竟成為秋香色的濃稠汁，由顏色泥狀絕對是猜不透的，另置上兩枚新鮮剛破殼的生蠔。湯上鋪了一層奶泡及奧勒岡葉，最後神來一筆竟是以西班牙香腸榨出紅油，滴淋濃湯之上，香氣獨特。一口湯似精力湯令人神清氣爽，一口生蠔生鮮猛嗆令人振奮，生蠔剛上岸的潮味十足，直屬南台灣的本土味。另一旁佐飾著海膽打成泥狀似butter塗抹於麵包之上，海膽泥

與生蠔泥兩者偶遇，卻是早註定的天作之合。

### 鄧氏熱滲透「鐵板煎鴨肝」

「鐵板煎鴨肝」，高溫鐵板210°C熱煎鴨肝，白煙快速瞬間冒起，兩面煎過一會兒置於一旁，室溫之下慢慢自身熟成，這鄧氏門派絕招謂之「熱滲透」，如果過熱便會破壞鴨肝組織像奶油融化了，更會有一般油膩感。一旁搭配另一主角生鮮干貝，相同只煎表面赤紅，內生多汁味甜。由於鴨肝本身富鐵質，些微鐵鏽味，此時佐以甜味則更溫潤和緩，以水蜜桃、葡萄入菜是常見的作法，而鄧氏法則卻以干貝的甜回應。醬汁是牛肉高湯、松露汁、紅酒醋綜合而成，及大火快炒的菠菜……，五分鐘一到鴨肝熟成了，帶著些微金黃色鴨肝

油，最後淋上淺綠色的蘿勒油再更融合其味，其色金黃、秋香、琥珀色漸次呈現。鴨肝入口，外焦脆內似結實咬勁而瞬間化開，這和一般鬆軟鴨肝極大不同，之所以差異——師父手藝火候！

### 伊比利火腿油滴「鐵板煎明蝦」

「鐵板煎明蝦」——使用澎湖盛產的大明蝦，先以香料粉抹上再高溫煎過。將酒醋鮮奶油快火燒過燒完酒體留下酒香，搭配明蝦對味。另將西班牙伊比利半島火腿榨出油滴上，產生非比尋常的香氣，這倒是前所未見的作法。伊比利火腿的「黑蹄豬」養至半成熟時會野放於榛果樹林裡，整天只吃掉落一地的榛果，於是豬肉上的白色油脂部份多是榛果油形成的，因此這號稱世界最頂級的火腿其實沒有動物性脂

1.生蠔濃湯。2.鐵板煎鴨肝。3.鐵板煎明蝦。



3 攝影◎陳志正



1 攝影◎黃宏輝



2 攝影◎陳忠正



3 攝影◎陳忠正



4 攝影◎黃宏輝



5 攝影◎陳忠正



6 攝影◎陳忠正

1. 昆布、海鹽、活鮑。
2. 日本製銅鍋蓋。
3. 南非活鮑魚。
4. 左為美國和州牛與右為澳洲和牛。
5. D&C精選雙重奏。
6. 鄧師父專屬鐵板燒VIP四人座位。
7. 鄧師父使用的牛排刀是來自法國的頂級手工精緻刀具品牌LAGUIOLE。

肪的缺點，而是植物性的成份，但還留下動物性油脂的香味，美味而健康，這幾滴火腿油的提味，果然勳稱一絕。一旁搭配以墨魚汁擀成麵餃皮，內餡覆以蝦泥，形成大作與小品的共同合奏，又是多重混合食材樣貌的一段精彩演出。

### 口感巔峰「南非活鮑魚」

「南非活鮑魚」上陣之前，實在不太懂其前奏，但見師父在鐵板上鋪上一大片昆布，上方撒上大把海鹽，看似以為昆布為主角。而後才置入一顆顆活鮑魚，蓋上日本訂製的紅銅鍋蓋等待悶熟。以上動作內含兩項絕技，一是昆布成為媒介釋出甜度，海鹽保濕但不太入味以防止鮑魚太過死鹹，亦可抗高溫鮑魚肉質不至於過老。二是活鮑現煎不一定是

最鮮美的，現殺的肉質會緊縮，完全浪費了活鮑的優質，反而必須先以清酒與水泡過，其實是為鮑魚作醉量微醺按摩，全身放鬆後質地變軟，形成最巔峰的口感狀態。另外醬汁是大蒜、奶油和紅蔥頭加入醬油、味醂以低溫拌炒，最後撒上蝦夷蔥。一段時間表演的等待是值得的，當鮑魚入口時才知鮑魚竟可以是如此異常，時而彈牙時而軟嫩，嚼咀之感完全混淆了，另一說法是口感層次分明豐富不一而足。

### D&C精選雙重奏

直到此時小事休息，等待主角要上場了。師父同時準備了9+級澳洲和牛與美國冷藏和州牛兩種精選比較，澳洲和牛一般皆知是日本牛品種出口到澳洲放養，緯度、天候與自然條件同等於日

本，只是差別在於南北半球位置關係夏冬相反，其飼養方式皆同日本式管理。而美國和州牛，則是美國和牛的進化版，由和牛大師Mr.Yano以日本但馬品種和牛與美國黑毛安格斯牛混種，飼以玉米、麥片、大麥、牧草、紫花苜蓿，大量進食累積油脂，運動又形成肌肉，長年累積反覆動作形成肌肉與油脂一層一層的均勻分佈，有如大理石細白花紋。而今選用的又是特別的部位稱之「Ribeye Top Cap」老饕部位肋眼蓋子肉，取之於牛後頸下至腰前中間部份約莫僅十六公斤，其中更精華部份Top Cap一頭牛只能取其二公斤，由此便可知「牛排教父」對食材嚴選近乎完美苛求。

鐵板燒到高溫210°C，淋上芥花油和無鹽奶油，四公分厚的牛排先解凍回溫再刷上橄欖油保溼，

置於鐵板上在極高溫之下，一面只煎一分半鐘再換面，然後置於一旁在50°C溫度中以「熱滲透法」擱置五分鐘自然熟成。若在58°C以上肉質會纖維化，85°C以上呈反壓狀態，汁液外放爆出，所以「溫度控制」及「兩階段熟成」是鄧氏牛排最精典之處。在熟成五分鐘之間亦不得閒，快速爆香蒜片……結果呢？兩種三分熟牛肉外表皆是微焦脆，內肉汁封鎖卻無血水，軟嫩極富口感，差別是和州牛帶點韌勁而澳洲和牛彈牙卻又入口即化，油花分佈更均勻，油香四溢……至此眾人皆臣服。在鄧師父一旁說明之下，所言與我所感受到的完全相符，果然內蘊真功夫。

最後的炒飯由蒜、醬油、蝦夷蔥、蔥、芝麻與過夜池上米快火炒成，美味的程度更令人驚訝，

不多說打包了數份，那是我周末周日兩天的午餐，其味極上。

眾家料理呈現精華各具代表，有的極高價、有的平民化，更有的是米其林水準。無論如何，每一個人一定至少要有一次，坐在鄧有癸大師鐵板燒專屬VIP座位前，全程觀賞一場完整的演出。不知者罷也，知其然而無福享受者，人生大憾也！**Vip.**

### Danny & Company

Tel/02-2705-9911  
Add/台北市大安區四維路52巷33號  
Web/dannyandcompany.com



7 攝影◎陳忠正