



四季酒店The Bar酒廊的Mojito饮料，所使用的薄荷叶就来自酒店的花园。

富丽敦酒店在酒店外设立小花园，种植各种草本植物。（龙国雄摄）

香格里拉大酒店Waterfall Cafe与新西兰的牧合作。

费尔蒙特皇家约克酒店在屋顶安装蜂箱采集天然蜂蜜。

文华大酒店和柔佛州养鸡场合作了几十年，给鸡场制定对鸡只的养殖条件。

Waterfall Cafe的有机伊比利亚猪肉，来自西班牙DeRaza Iberico农场的母猪。

苏梅岛Hansar Samui酒店有自家渔场。

供应牛肉给Waterfall Cafe的新西兰牧场，以无激素无注射抗生素的谷物喂养牛只。

从“农场到餐桌” 为美食加分

则透过与农场紧密合作，进口指定食材，让食客享受新鲜美味之余，也吃得更健康。本地一些酒店也跟风，实现规模大小不一的农场到餐桌作业，有些开辟小型菜园种植香料植物，有些兼任农人角色，实践食材由田地直接送达餐桌（farm-to-table）的承诺。近几年，为了让更多食客享受鲜味，欧洲许多高级餐馆开辟自家田地或花园，厨师



陈彬雁 / 报道
尹路 / 制图
照片由各酒店提供

四季酒店行政总厨Giovanni Speciale对优质有机食材非常执着。

四季酒店行政总厨Giovanni Speciale弯腰收成一批新鲜的辣椒，顺手摘下几叶罗勒，手摘的香气在空气萦绕，在鼻前散发不可磨灭的芬芳。那股带着土壤的气息，在我的脑海转化成一碟热腾腾的意大利面。Speciale以数分钟前从花园摘下的罗勒，由袅袅热气，诱出罗勒的个性芳香。

目前，世界各大饮食重镇里最著名的高级餐馆，都紧紧与在地季节性食材相拥。为了让食客享受鲜味，许多在法国、西班牙、丹麦的高级餐馆，买下毗邻餐馆的一块地，开辟自家田地或花园，厨师兼任农人角色，实践食材直接由田地送达餐桌（farm-to-table）的承诺。在大厨的推动下，运动越来越壮大，食客不但吃得健康美味，也吃得道德吃得green。

有趣的是，许多酒店开始跟风。在多伦多，费尔蒙特皇家约克酒店在2008年6月，成为世上首家在酒店屋顶安装蜂箱的酒店。养蜂场就在十几楼的高空，酒店将采集的蜂蜜制成精酿啤酒。旧金山费尔蒙特酒店也在2010年6月，于酒店1000平方英尺的花园安装四个蜂箱，吸引的蜜蜂数量达5万只。蜜蜂食用酒店花园的薰衣草制造蜂蜜，每年产量高达120至150磅，酒店用于鸡尾酒、饮料和甜品。为了拥有自家香肠、腊肉、肉干，以及支持当地农业，这家酒店也买下附近两个养猪场。

本地一些酒店设香料花园

视角拉回新加坡，我们高度依赖进口食材，但近几年也有一些酒店尝试摆脱各种限制，实现规模大小不一的农场到餐桌作业。

富丽敦酒店（The Fullerton Hotel Singapore）五个月前在酒店外设立小花园，种植各种草本植物，包括迷迭香、泰国罗勒、咖喱叶、辣椒、香兰叶、香茅等十多种。

酒店行政总厨Andrea Sacchi是幕后推动者。他来自意大利，典型的意大利厨房少不了罗勒，他的花园里罗勒自然是重点。Sacchi说：“厨师都喜欢用新鲜食材，自己种植，随手拈来可以马上用，例如直接摘下咖喱叶，用于叻沙。或摘下罗勒，用于我们意大利餐馆Lighthouse的意大利菜。如果可以，我还想开辟一块更大的田地，种植番茄什么的，但土地有限，这实在是异想天开的一件事。”

四季酒店在2009年6月也开辟一座1000平方英尺花园，以厨房收集的有机堆肥栽培，位置就在四季酒店后方。

有机花园由酒店各部门员工参与有机花园的栽培，种植柠檬、香蕉、香茅、姜、姜黄、龙蒿、柠檬香脂、迷迭香等。

这座有机花园不但让食客品尝农场到餐桌的甜蜜，也鼓励员工在更轻松的环境下参与绿化和环保，期间培养员工在团队中的协作和感情，一举多得。

根据收成计划特色菜肴

Speciale来自意大利普利亚，就像任何意大利人一样，他对优质有机食材非常执着：“有机花园让我们有机会种植酒店餐饮处所需食材，减少对供应商的依赖，例如我们亲手种植的香兰叶和姜，都是One-Ninety招牌菜之一——海南鸡饭最重要的主角。客人在One-Ninety吃到的咖喱鱼，采用有机花园里新鲜的咖喱叶子煮成，就连酒廊The Bar的Mojito饮料使用的薄荷叶，也来自花园。”

许多厨师根据花园里的新鲜种植决定菜单，Speciale也不例外，根据有机花园里可能收成的菜叶，计划每周特色菜肴。他说：“如预计能收成龙蒿罗勒，One-Ninety星期天的香槟brunch就会出现以上述植物提味的意大利面。晚餐的话，许多以苹果木熏香的菜式，也采用有机花园里新鲜采摘下来的植物烘烤。在中餐馆江南春，深受客人喜爱的XO酱，就是采用我们栽培的有机辣椒制作的。”

与农场合作，进口指定食材

过去40年，本地农场菜园在工业化的大前提下大幅消失，但小型菜园居然在酒店里以另一种生命力开花结果，让人在新加坡也能感受大自然最新鲜的果实。

然而，寸土如金的新加坡不允许所有酒店如上述，开辟农田进行耕作。为了争取优质食材，给旗下餐饮处加分，有些酒店透过与农场的紧密联系，进口酒店指定食材，借此宣导农场到餐桌这桩美事。

今年7月19日开业的Waterfall Cafe是香格里拉大酒店的最新餐饮概念。Waterfall Cafe主打地中海料理，厨师长Stephane Cocu的菜单，务求透过各地农场直接索取有机、无农药、无抗生素、无荷尔蒙可持续当季新鲜食材，让食客吃得安心。

这里的肋眼牛排来自无激素无注射抗生素的谷物喂养牛，这些牛只生长在新西兰绿草如茵的牧场上，是更接近天然的产物。

菜单上的有机伊比利亚猪肉，则是西班牙限量出产，以橡子喂食的纯伊比利亚黑猪。母猪来自西班牙DeRaza Iberico农场，这里的伊比利亚猪被喂养至十个月，猪只在成长阶段大量储存脂肪，是直接造成其大理石般花纹油脂的原因。

又如酒店和北海道的海鲜农场有协议，为酒店海捞的扇贝必须是天然养殖，不注入荷尔蒙、抗生素的新鲜捕获扇贝。

香格里拉酒店总经理Manfred Weber说：“我们观察并听取客人的意见后发现，客人针对饮食的要求改变了，吃得好和个人保持良好体态、心态、状况息息相关。吃得好成了日常生活的需求，吃得好更蕴含一种社会责任，在解决饥饿时，也不忘记自己是地球人的身份。这家餐馆就是回应这一点而生的。”



文华大酒店和柔佛州养鸡场合作

文华大酒店的鸡饭是海内外人士熟悉的美食。酒店和柔佛州养鸡场合作了几十年，由酒店给鸡场制定对鸡只的养殖条件。

文华大酒店市场联讯部总监苏艺梅说：“养鸡场里有块地方是拨给我们，专门为酒店而设。这里的鸡只在我们的规定下，有较大的活动空间，不是依靠机器或自动程序喂养，逼着长大的鸡。”

酒店也规定，农场必须将鸡只喂养40至60天，长至2.5公斤才可送入屠场宰杀。

苏艺梅强调：“酒店对鸡只的要求非常高。养鸡场每日送来的新鲜鸡，我们还会进一步审核，确保鸡肉没有瘀伤，或不符合标准。一般上，我们只收下40%的鸡，其余的由供应商卖给其他顾客，因为价格关系，一般小贩无法负担。”

酒店闻名海外的鸡饭，是40多年前一名外国来的行政总厨的概念。他很喜欢本地美食，建议将原本叠在一块的鸡饭分开摆盘，以套餐形势上桌。据了解，酒店厨房特别在厨房设置一个鸡饭区，由六名厨师各自掌舵鸡饭、辣椒、酱料、鸡汤、鸡肉等六步骤的烹调过程。

亚洲一些酒店有自家农田

在亚洲，从农场到餐桌的美食运动也在升温。

明年开业的海南岛莱佛士酒店是莱佛士继北京之后，在中国开设的第二家酒店。酒店计划中包含一片稻田，米田的丰收将用作海南鸡饭的主要食材。

泰国考艾（Khao Yai）被联合国教科文组织列为世界遗产的国家公园里，在热带雨林和雄伟的山脉间，有家度假村Kirimaya，早早开拓了5英亩的有机农场，目标是供应度假村100%的蔬果需求。

该计划由行政总厨David Bedinghaus监督。他拥有超过30年的烹饪经验，最近不戴厨师帽，反而穿上农夫帽及长筒胶靴耕田。他说：“有机农产是目前巨大的趋势，考艾的肥沃土壤，气候温和，是理想的有机农田。农田有十名工作人员全职在耕作，这里坚持不使用化学物质。度假村能拥有这样的小天地，实在就是最美的事，还有能比这个更新鲜的吗？”

渔场每三个月可收成一次

在苏梅岛，Hansar Samui酒店将相邻的一片半公顷荒地，转换成有机蔬菜农场及养殖渔业，下来更计划开辟水培梅果场（hydroponic berry farm），种植各种梅果。

这里的员工以堆肥、干树叶，栽培各种时蔬，反而采用间作（Intercropping）的方式，给种植物铺设最自然的保护网。间作的原理是借助一种植物的天然酶，杀死另一种植物上的害虫疾病。

目前，农田已进入培植的第二季，品种越来越多，包括亚洲及意大利风味中经常采用的生姜、高良姜、黄姜、香茅、迷迭香、罗勒、百里香、意大利罗勒。

蔬菜类有牵牛花、小青菜、葱、小白菜、红薯、甜玉米、玉米笋、豌豆茄子、辣椒、黄瓜；水果汁有无籽黄西瓜、无籽红西瓜，黄、黑、紫樱桃番茄色、木瓜等。

先前被用于储存食水的两个大池塘，现在成了3500只吴郭鱼的栖息地，每三个月可收成一次。

酒店表示，有了有机花园，客人和员工不但吃得更健康，客人也可以以更有意思的方式探索酒店。“例如，酒店客人参与烹饪班时，现在可以自行到花园采摘蔬菜香料，在上课时直接用于烹饪。”

酒店也有意将有机蔬菜卖给岛上其他酒店，获得的款项用来捐助岛上寺庙和学校。

→泰国考艾Kirimaya度假村行政总厨David Bedinghaus尝一口新鲜农作物。
↓文华大酒店闻名海外的鸡饭。



←Hansar Samui酒店将荒地改成有机蔬菜农场。