



厨师阿尔乔姆·穆欣来自下诺夫哥罗德，在保罗·博古斯、阿兰·杜卡斯、皮埃尔·埃尔梅等大师的著作与《拉鲁斯美食百科全书》的熏陶下成长。他以举重若轻的技艺让俄罗斯料理焕发优雅而富有时代感的光彩——无需繁复技巧，蘑菇馅饼在他手中化作斯堪的纳维亚厨师偏爱的创意挞壳：

温热的酥皮篮里盛着蘑菇肉酱，淋上牛肝菌酱与帕玛森酱，再点缀烤土豆泥；罗宋汤与卷心菜卷被重新解构，炖煮得柔嫩的牛脸颊肉丸裹在甜菜叶中，盘底铺着翡翠般的蔬菜丁，浇上红宝石色的高汤，佐以酸奶油与阿吉卡黄油；波特酒慢煮的黑葡萄、板栗与嫩核桃成为鸭胸肉的绝配。这位主厨真正的天赋不仅在于革新传统的大胆创意，更流淌在每一个精妙的细节里：为生牛肉片调酱汁时突发奇想，往伍斯特酱中添一勺白桦糖浆；为“蔬菜沙拉”特制的番茄酸奶油，令人想起农家餐盘底部最鲜美的菜汁；浸泡过的蔓越莓在荞麦粥间随勺子轻咬迸裂，与鹌鹑肉和菌菇酱形成奇妙交响。如果说他演绎的波将金肉饼、萨伏依卷心菜卷和斯特罗加诺夫牛肉尚属惊艳前奏，那么那道烟熏黄油烹煮的斯佩耳特小麦配堪察加蟹肉、烤胡萝卜奶油、松子与亚麻籽的协奏，则足以与马雅可夫斯基的诗箱、弗鲁贝尔的魔幻喷泉比肩，成为新的美食传奇。

