

# 试剂盒按



寻冰之路沿循 Marco Polo 之道

2013

# La Route de la Glace



在世界各地，有一种每天可以卖出数亿份的魔幻食品，  
一种甚为简单却又极其复杂的食品，  
它拥有上千种的调配方法，从小孩到老人都疯狂喜爱，  
它百分之百纯天然，却也是百分之百从人类的想象中诞生，

冰品 ~ 雪泥 ~ 冰淇淋

无论手工制作还是企业生产，冰品(glace)是唯一几种在所有饮食文化中都能找到的美食，从日本到美国，从瑞典到非洲...在全球各地，冰品从未停止以其神秘而纤细的风味蛊惑人们的味蕾。

你知道吗？

早在三千年前的中国,冰品的制作就已经开始了!

这道神秘的食物是如何诞生的？

以何种技术制作出来？

而它又是如何征服世界的？

Gerard Taurin 爵哈尔·托兰 (2000 年，在法国获得最佳冰品大师称号 ~ 2003 年世界冰品冠军)将对我们述说的，正是这样一段特别的故事。他将带领我们一齐体验一段穿越中国的动人冒险。循着马可波罗(Marco Polo) 首次将冰品引介至欧洲的路线，Gerard Taurin 将引领我们进入一个全新的旅程。

在这整段旅程中，他将在我们眼前，以数千年前的古老工艺，利用沿途上所发现的，以及手边既有的配料与香料，精心制作出令人惊奇的冰品。

此次旅行是一个特别的机遇，我们一起去探索冰品这一奇异的人文创造之物。它不停地给人们带来惊讶，让我们认识到美食的秘密，并最终感受那无国界的真诚相遇。





# 冰激凌之路

www.laroutedelaglace.com

- I. 一位艺术匠人 Gerard Taurin
- II. 寻冰之路沿循 *Marco Polo* 之道
- III. 冰品的历史
- IV. 联系方式



# 1-位艺术匠人 Gerard Taurin



*Gérard Taurin* 如此介绍自己: “从 1980 年到现在, 我一直是勒诺特底下的一位学徒”。园丁之子, 在诺曼底念书。对他来说, 这几乎是一段已铭刻底定的轨迹。

一位在此菁英辈出之地所培育出来的甜点师, *Gérard Taurin* 于两千年获得法国最佳冰品大师 - (MOF Glace) 之殊荣, 并在 2003 年于意大利都灵(Turin)拿下冰品世界锦标赛的冠军。

冰品的世界, 已成为 *Gérard Taurin* 所热爱的创作领域, 他骄傲地将自己归属在甜点师与厨师, 这一悠长的匠人门第之中, 几个世纪以来, 他们毫无间断地传承着美食的技艺以及对自然的尊重。

这是一门需要下苦工、精准、近乎苛求, 完全手工的技艺。当然, 最最重要的还是从业者对这门职业的热情。

对每个人而言, 音乐与美食, 是最能触动最深远记忆的, 不是吗?

## 热情

“善”与“美”是 *Gérard Taurin* 所最为倾心的。

历险, 探索, 研究, 与他人相遇, 分享他所知道的一切, 并敞开心扉.....他对这一切十分感兴趣。

涉及到美食的问题时, 他将动员所有的感官味觉, 以开发并创造全新的口味及体验, 并以此追求他人生最大的喜悦 - 与他人一齐分享。



## 核心价值

勤勉, 具有创造力, 精准, 完美主义者。

尊重他人, 尊重质量, 尊重美食学中至善的实践。

一位知识与渴望不断进步的传递者。



# II - 寻冰之路沿循 Marco Polo 之道



GTAI 协会提出了新的计划：**寻冰之路** La Route de la Glace

本计划为先前的 2010 年的“寻雪泥之路”活动的延续。在摩洛哥阿特拉斯山脉的探索中，*Gérard Taurin* 制作出十种雪泥。“寻雪泥之路”集结了许多赞助商与合作伙伴，吸引如“le Parisien”，“So Good”，“MOF actualités”，“France 2”等多家媒体的注意，更获得了法国总统的支持。

寻冰之路这段旅程，将向着吐鲁番出发，共分成九个阶段，横越整个中国，每个地区都有丰富的本地食材可供选择。每个阶段，皆会出现一种由雪花、羊奶、蜜以及当地食材为基底的全新冰品创作。

*Gérard Taurin* 所构想是进行一次史无前例的美食探险：沿着马可波罗曾走过的路迹，以传统的制作工艺，在最为简朴的手工形式中，重新恢复冰品制作的最初形态。

他的目标是：藉由特殊食材的选择而获得冰品的纯粹性。这位冰品制作大师大胆地提出：《寻冰之路》La Route de la Glace，是一次对最初风味的历史追寻。*Gérard Taurin* 将行遍数千公里，在整段旅程中献付出他的食谱，他的製作秘诀，以及，全部的身与心。这是一次独特的历险。将再次打破冰品美食学的经典教条。

## 风味的旅程



*Gérard Taurin* 是一个勇于挑战的人，亦是一位旅行家。透过本次历险，他将与我们分享旅途中的梦想，对于探索、发现的热切期望，以及他独特的冰品创作：那是以雪花、羊奶、蜜为基底的独特冰品食谱，将让我们心荡神驰，无法抗拒！



# II- 寻冰之路沿循 Marco Polo 之道



## 从天津到吐鲁番的九个阶段

寻冰之路，将搭上越野四驱车，快速地展开在中国大地上。路线的选择敲定，是为了能取得尽量多的，不可或缺的食材，以便进行更多的冰品制作与创作。

*Gérard Taurin* 所采用的路线，将强调各个阶段之间，一种美妙的交集：

- «相遇与分享» 在中国人的指导之下。
- «本土香气与风味» 新鲜水果，干果，香料，核果，香叶，野花。
- «文化与历史» 更贴近人群，并了解他们的真诚性情。
- «追求美丽之中所无法回避的事物» 他们往往十分遥远，却又绝对必需。



# 11- 寻冰之路沿循 Marco Polo 之道



将冰品带往到无人曾及之境

这位冰品制作的世界冠军将投身于中国大地，去发掘其丰饶的物产，并对那最原初的冰品形态进行探索。他的旅程伴随以下数个目标：

- “认识” 起源于中国的冰激凌，以揭开其原初的面纱。
- “再次找回” 昔日的传统香料，找回所经之处所已被遗忘的风味，重新创造冰品。
- “分享” 利用媒体的传播性，这位冰品与美食学的探险家将与全世界分享他的价值与信念。
- “游历” 穿梭于不同的时代，使冰品的创作回到马可波罗的时代，重新发掘那个时代中国人的食材香料。并与卓越、热情、技术与研究所引导的现代美食学价值结合，相互融通。
- “引发激情” 引发高质量冰品的专业培训。



# III - 冰品的历史

早在三千年前，古人跟我们一样，在酷热的天气中有一种对抗之道：清凉饮料。

**在埃及**，人们似乎习惯将饮品放置在泥罐中，然后放在流动的水中冷却，使其清凉而饮用。

**在叙利亚**，人们从山上取得冰水，用做菜肴食物的冷却剂而销售。

## 果汁雪泥(sorbet)因此诞生了。

**在中国**，很久以前，人们就已经开始将蜂蜜、牛奶和香精混合搭配饮用了。传说有个运送香精浆汁(花草、植物根，或水果)的人，在山里的羊舍休息，而把他的瓮瓶放在外面。一日早晨，那浆汁因黑夜的寒冷而变的闪闪发亮。他把刚挤出来的鲜奶倒入其中，当做早餐，感觉非常甜美。尔后便与其他人分享了这种做法。

## 冰品(glace)因此诞生了。

**公元七世纪**，阿拉伯人的征服扩展至欧洲以及非洲北部。在 Maghreb 马格里布地区，唯有摩洛哥这个国家，拥有一座具有相当高度的山峰 - 即图卜卡勒峰 Toubkal，海拔 4167 米 - 这使得当地人可以利于常年不化的冰雪制作水果雪泥。透过商业贸易，雪泥在欧洲南部得到了认同。

**公元 1533 年**：凯瑟琳·德·美第奇(Catherine de Medicis)与亨利二世(Henry II)结婚。公元 1519 年 4 月 13 日，她出生于意大利翡冷翠。那里，距离将中国的冰品食谱引介回来的马可波罗 Marco Polo 所居住之地威尼斯并不远，只有 204 公里。尔后她把雪泥食谱与冰品的食谱带进法国。布翁塔伦蒂「(Bernardo Buontalenti)注：剧场舞台设计师」这位亨利二世的「水之匠(注：意即饮料制作者)」，创造了一种有如国家机密般的方法，这是一种在放置着水、冰块与盐的容器中制作冰品的方法。意大利的冰品进入了法国，并很快地被法国的厨师们所转化与改良。添加鸡蛋以作为增稠剂，使冰品的质感变的更好。使用 (creme anglaise) 工法-慢火烹制让蛋黄半凝结出一层油脂的浓稠，使得冰品更易于消化，健康而温和(现在，我们称呼这种添加 7% 蛋黄的冰品为法式冰激凌)。

**公元 1644 年**：爵哈尔·提桑(Gerard Tirsain)这位英国宫廷内的法国厨师，为了查理一世国王(Charles 1er)开发出奶油与牛奶冰品。1649 年，他回到巴黎，并将他的配方卖给饮茶沙龙。那被称之为拿坡里 “napolitaines” 的冰品让他获得广大的成功。

**公元 1660 年**：巴黎第一家冰淇淋店开幕：波寇布咖啡馆 “le cafe le Procope”，由意大利人 Procopio Cutelli 创建。逾百年而经久不衰，菜单上有 80 种口味之多 Vatel, Careme, Escoffier, Urbain Dubois 等等... 它们是冰激凌、冰沙与雪泥种种改良的见证。



## IV - 联系方式



首先我们感谢所有愿意花时间来考虑本项计划的人，记者，公司和机构。我们希望，这样一个想法会激发你们的热情。

倘若您可能在我们的计划上给予财务上的赞助（所有捐款的 66 % 均可扣税）或其他实质性的参予协助，请务必与我们联系：

电子邮件地址  
gerard@gtai.fr

邮寄地址：  
Association GTAI  
Gérard Taurin  
2, résidence les coudrays  
78990 - Elancourt – France

電話：  
Gerard : + 33 6.79.66.97.11  
欲了解更多有关冒险，项目，或该协会的信息，请访问我们的网站：  
[www.laroutedelaglace.com](http://www.laroutedelaglace.com)

