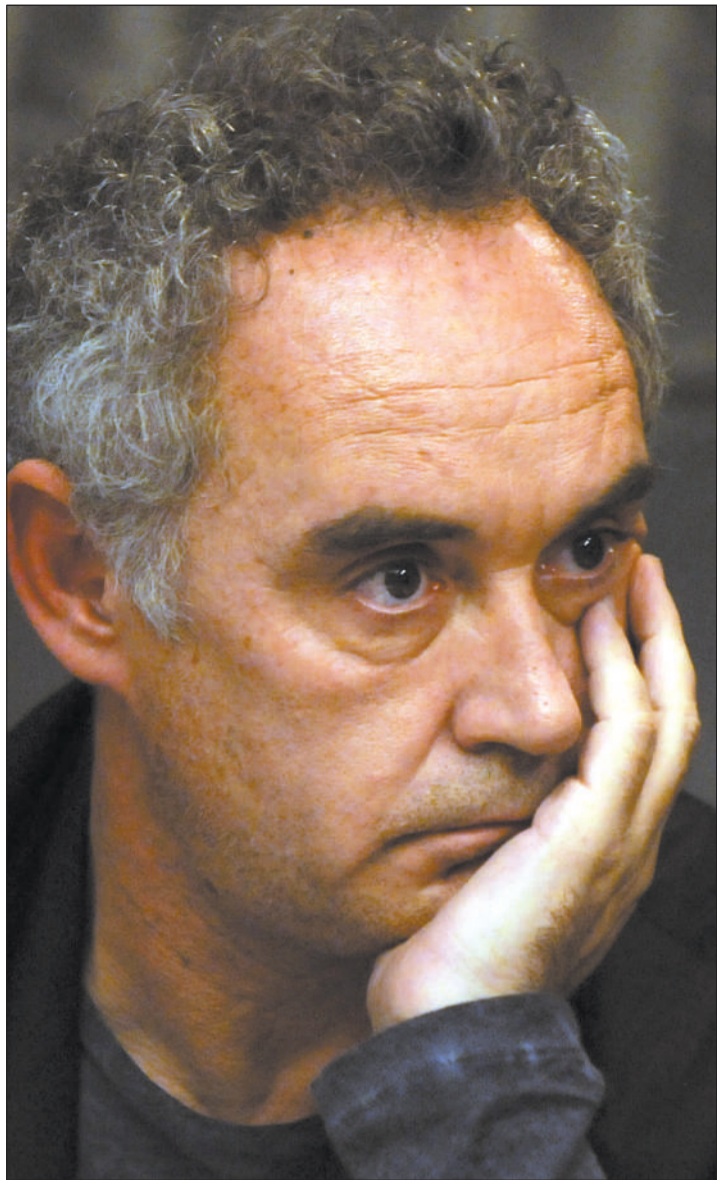


一个有思想的厨子



阿德里亚(上图)团队追求的哲学理念是“分享、创意和自由”。

简介

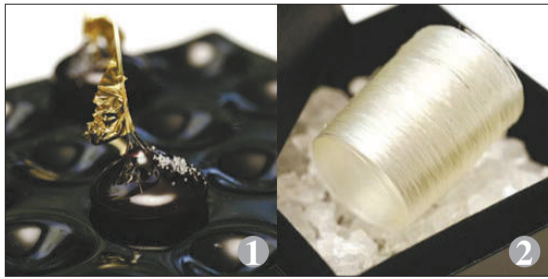
4月12日,素有烹饪界毕加索之称的名厨费兰·阿德里亚在北京塞万提斯学院发表了演讲。

他曾被美国《时代》评为全球最有影响力人物之一。近日,美国《时代》将他的两位门徒列入2012年全球最有影响力人物榜。

声音

我这一次来中国,是分享,而不是教授和传授(经验)。我希望能够学习到中国美食文化的精髓。我每一次来中国,都能感受到中国的进步和美食的演变。在中国,关注美食的人也更多了。这在前些年都是不可想象的。这种变化非常好,我也很高兴。

——费兰·阿德里亚接受新京报记者专访时表示



- ①金箔南瓜油球
- ②橄榄油线圈
- ③甜菜缎带
- ④橄榄球囊
- ⑤哈密瓜鱼子酱
- ⑥红萝卜松糕
- ⑦麦芽奶油饺
- ⑧鲜芒果形饺

“我第一次来中国时,餐桌上摆放了各种‘动物’的菜。我是做怪菜的人,我当时(对此)很吃惊。”道出此番体验的人是素有西班牙烹饪界毕加索之称的名厨费兰·阿德里亚(Ferran Adrià)。

而阿德里亚本人创造的“分子美食”包括咸味冰激凌、液体橄榄、字母汤、液氮冷却的淡黄绿色巧克力糖等等。

4月12日,北京塞万提斯学院,名厨阿德里亚做了一次演讲。

大厨有怪癖

阿德里亚被评为21世纪第一个十年全球最佳厨师。2004年,他被美国《时代》周刊评为当年全球最具影响力人物之一。

2012年,阿德里亚的两位“门徒”勒内·雷德萨匹(Rene Redzepi)和何塞·安德雷斯(Jose Andres)入选《时代》全球最有影响力百人榜。这两人早已“独当一面,自立门户”。

位于西班牙巴塞罗那的牛头犬餐厅(El Bulli)曾拥有米其林三星长达10余年,一度堪称全球最佳餐厅。阿德里亚自上世纪90年代就成为牛头犬餐厅的主厨。

在牛头犬餐厅,食客是没有“权利”点菜的。一餐要陆续上至少30道菜,食客要照单全收。

阿德里亚有一个怪癖,他不允许前来牛头犬餐厅的食客两次点同一道菜。

牛头犬餐厅每晚只接待50人,全年仅能满足8000人的就餐请求,而订餐的全球名流多达40万人。食客们至少要提前一年

订位,才能品尝到米其林三星大厨阿德里亚的手艺。

带有明显“饥饿营销”特征的牛头犬餐厅,收费仅是每人每顿晚餐115欧元。

带团队采风

在4月12日的演讲中,阿德里亚回忆了奋斗的经历。

为了“打造一家独一无二的餐厅”,阿德里亚成立了一个三四十人组成的团队以及美食创意试验室。他喜欢带着他的团队,游走世界各地,“采风”,取景。

他在演讲中聊及他们当时的状态,“我们每天都在思考,我们是在做什么”。

整个团队追求的哲学理念是“分享、创意和自由”。

阿德里亚推崇的“分子美食”主要是运用化学理论于煮食之上,将食物的分子结构重组,比如以泡沫状呈现马铃薯;以鱼子酱形式表现荔枝,它既有鱼子酱的口感,更有荔枝的味道。

不以食客为中心

对于食客的评价,阿德里亚有着自己的理解:“考虑食客的评价是很复杂的情况。只考虑他们,就做不到我今天的成就。”

阿德里亚接着说:“我有一家餐厅,我也希望我的顾客高兴,吃饭时满意而归,这种快乐和高兴到底是什么呢?是好的东西吗?并不是这样。”

他给对其不感冒的人贴上了标签,“他们并不是开放的人”、

“可能不想接受先锋派的东西”。

阿德里亚人生在厨房内腾挪。生于1962年的阿德里亚,从餐馆洗盘子开始了其厨房生涯,之后换过多家餐馆。

他在一家酒店餐厅做洗碗工时,跟在酒店厨师后面学会了传统西班牙菜肴的做法。在为西班牙海军服役前,阿德里亚就已成为巴塞罗那著名的酒店厨师。

1984年,22岁的阿德里亚前往牛头犬餐厅“就业”。18个月,他便正式成为主厨。

打造创意中心

尽管名扬全球,然而牛头犬餐厅于2011年7月23日宣告歇业。

阿德里亚2010年接受媒体采访时就透露,牛头犬餐厅每年亏损50万欧元。由此,他不得不通过出书、讲课以及允许厨具、橄榄油及餐具等商家使用自己名字充当商标名称来补贴餐厅。

在牛头犬餐厅的“散伙饭”上,阿德里亚为食客们奉献了诸多备受瞩目的菜肴:橄榄球囊,无核,内含上等橄榄油;冒泡的热杜松子酒;镶嵌着四川辣椒花的棉花糖。

阿德里亚坚信牛头犬餐厅终有一天,会重新开张的。在其看来,“作为单纯的餐厅,‘牛头犬’已不存在。但它以基金会的形式,变成了一个创意中心。”

阿德里亚认为,人生中,“改变”是至关重要的。在任何业务活动中,亦是如此。“改变就是为了能够继续做我们想做的事,是为了创新,是为了寻找更多的出路”。

对话 “享受美食 反思人生”

在家很少烹饪

新京报:作为世界名厨,你会花多少时间在家里“掌勺”?

阿德里亚:我在家很少烹饪。如果做,也只是做一些简单的料理,例如蔬菜沙拉、煎鱼等等。这是因为我经常出差,去不同的国家,在家待的时间很少。不过,如果我在餐厅,我就基本上都待在厨房里,去做各种料理。厨师是我的职业。

新京报:你平常制作料理,灵感来自何处?

阿德里亚:来自生活。当然,成为好厨师,你还需要平时多思考,多创新。每个行业都需要创新,可能有的人不喜欢创新,宁愿因循守旧。我可不一样,我喜欢创新。

喜欢即美食

新京报:依你所见,美食标准有哪些?

阿德里亚:标准非常简单。

只要你喜欢,那就是美食。然而,对我而言,我一直都在尝试创新,力图去发掘烹饪美食的新途径。

新京报:能否具体解释一下“分子美食学”这一概念的由来?

阿德里亚:以前没有“分子美食学”的概念。对于这个诞生在西班牙的概念,大家都很好奇。其实这是一种态度,在享受美食时,它可以让人反思。我们在餐厅享受美食时,也就拥有了一个让人思考的地方,一个反思人生的空间,例如想想什么是幸福。餐厅是最让人感到幸福的地方。

促西中美食界交流

新京报:在美食创意过程中,也会遇到难题,即单纯为了美食,迫使菜肴丧失原本的维生素和钙矿物质等营养成分。对此,你怎么看?

阿德里亚:喝两碗虽然有营养,但是很难喝的汤,那么不如去喝味道比较冲的酒。普通食物负责养生,而制作美食则是一门创

意的学科,可能要奉献你的一生。一旦进行“革命”,可能会被认为是疯子。一年之内,吃不同食物才有利于健康。

新京报:你个人对中国饮食有什么感觉?

阿德里亚:我已来中国四五次了。第一次来中国是2002年。我也在慢慢发现和了解这个大国。中国美食最大的特点是,什么都很多,很丰富。要去学,一辈子都学不完。

新京报:是否考虑过将中国美食与西班牙美食结合在一起?

阿德里亚:我觉得,中国美食是需要慢慢去了解,去体会。我计划明年在中国待一个月,亲自感受和领略中国的饮食文化。对于中国人而言,饮食在生活中很重要,对于西班牙人也是这样。毫无疑问,中国美食确实在影响着西方国家。我也一直在推动中国和西班牙美食界之间的对话和联系。

本版采写/新京报记者 仲玉维 实习生 高美