世界排名第一的餐厅，为什么会在加泰罗尼亚？

文 · 艾琳

深厚的美食传统和极具革命性的美味探索精神，让西班牙加泰罗尼亚成为创意美食的云集之地。Disfrutar 餐厅就是最闪亮的那颗星。

作为晚宴主角的平凡食材

在北京的一场西班牙加泰罗尼亚风情晚宴上，当番茄面包、炸鸡肉丸子、烤饼配咸鲲鱼等一众开胃小食陆续登场后，今晚的主角亮相了——烤大葱（Calcotada）。

在中国人的食物观念里，大葱大多只作为一种配料存在。以大葱蘸酱闻名的山东，倒是单独成为菜肴。加泰罗尼亚的大葱也有着一种蘸酱的吃法：先把大葱放在火上来烤，等到表面焦黑，再扒掉外层的皮，用洁白的茎来蘸一种特制的罗梅斯科酱（Romesco）。这种吃法源自一个叫巴尔斯（Valls）的小镇。

烤好的去皮大葱经过了冷冻干燥机的脱水，变成了一种酥脆的质地，而罗梅斯科酱除了杏仁、榛子、番茄、大蒜、烤红甜椒这些主要原料，又加入了米麴菌来共同发酵。咸鲜的味道，和烤葱的香酥鲜甜形成鲜明对比。对日常食材的创意处理，远比仅用贵重食材来充场面，更容易让食客获得惊喜。

晚宴上的“烤大葱”由 Disfrutar 餐厅的主厨艾杜瓦特·沙特鲁奇（Eduard Xatruch）和他的团队精心准备。2023 年，当“烤大葱”这道菜出现在餐厅的“品尝菜单”（Tasting Menu）上，它就迅速成为代表作。2024 年，Disfrutar 斩获“世界 50 最佳餐厅”榜首，而加泰罗尼亚地区也被评为“2025 年世界美食之地”。主厨沙特鲁奇此行来到中国，正是为了展现这种植根传统又不断重构的美食哲学。

在顶级餐厅用餐，能获得什么体验？

一场主题晚宴可以对 Disfrutar 餐厅的烹饪理念有所了解，但想要获得全方位体验必须亲赴餐厅才行。正如它米其林三星的级别所暗示的那样，Disfrutar 本身就是一个值得专程造访的美食目的地。

在 Disfrutar 落座的客人会被递上一张罗列着各种字词的纸张。这些词有童年、回忆、幻觉、创意、游戏、旅行、情感、技术等等。“来 Disfrutar 的客人不只是吃饭，而是完成一场关于美食的体验。你期待在一家餐厅收获些什么？这些词语有的在你预料之中，有的你可能完全没有料到。借由词语的提示，我们想要客人能打开所有感官，全方位去感受。”沙特鲁奇这样说道。

体验的核心，是 Disfrutar 对食物的创意。“既要有一个好点子，又要有一种新的技术来支持，最后还必须好吃，这是衡量一个创意是否成功的标准。”沙特鲁奇举出的例子是餐厅在 2018 年独创的一种制作千层酥（puff pastry）的方法：把菊粉（inulin）和鲜奶油混合，静置冷却后，刷在土豆淀粉做成的透明米纸上。再把 7 到 10 层米纸叠加在一起，放入烤箱烘烤，它就会变得金黄膨胀，最终得到一款“千层酥”。这种千层酥作为基础，上面可以配搭或咸或甜的食材，用途很广。“传统的千层酥里有面粉和黄油，热量高，吃一小块就饱。而我们的千层酥既有多层次的造型，又保持酥脆的口感，还很轻盈。”沙特鲁齐说，Disfrutar 的菜单会有 31 道菜肴，这样多的数量是想让客人尽可能多地享受味道的丰富，所以每一份都要用心设计，不能太占肚子。

Disfrutar 的菜单分为“经典”和“节庆”两套，“经典”则包括了餐厅 2014 年成立以来所有具备技术创新、食客满意度又很高的菜肴。每一道菜都有让人叹为观止的巧思蕴藏其中：鱼子酱炸面包，使用了虹吸瓶来往面糊里充入氮气，因此炸出了格外松软的面包，咬开里面是凉丝丝的酸奶油伴着鱼子酱；青酱配鳗鱼和开心果中，罗勒叶做成的青酱经过球化（spherification）处理，成为一颗颗可以爆浆的“珍珠”，在餐盘里形成一条绿色的珠串；黄油泡沫配吐司中，融化的黄油用制氧机打出泡沫再冷冻，蓬松地趴在一小块吐司片上，舌尖抿一下便化掉。唇齿之间是浓浓的黄油香，实际客人只会吃到一点点的黄油。

“可能不少餐厅都在标榜自己是‘新派餐厅’，但真正的创新是很难的，很多时候他们其实是在应用已经被发明出来的技术，而不是在考虑原创一门技术。对于 Disfrutar，能够去发明一个技法，去探索事物的边界，才是最具价值的。”沙特鲁奇说。

加泰罗尼亚，情感与灵感的来源地

加泰罗尼亚是前卫料理的土地。

Disfrutar 的三位创始人：沙特鲁奇、卡斯特罗（Oriol Castro）和卡萨尼亚斯（Mateu Casañas），都是传奇分子料理大师费兰·阿德里亚（Ferran Adrià）的弟子。他们在著名的斗牛犬餐厅（El Bulli）以及斗牛犬基金会共事了 15 年。

“当我们三人在 2014 年决定一起开 Disfrutar 时，并不想把它简单地贴上‘分子料理’的标签。实际上阿德里亚也有同样的想法——因为那些和化学物理相关的技术只是辅助烹饪的手段，我们更希望自己做的被称作‘创意料理’，或者是‘技术情感料理’。”沙特鲁齐说。这也意味着并不是“为了技术而技术”，每一个创造背后是有原因的。

加泰罗尼亚盛产杏仁，Disfrutar 有一组和杏仁有关的菜肴，沙特鲁奇谈到，这中间有一个环节，侍者会端上来一块岩石，上面摆着两颗杏仁，一颗是烟熏处理的，一颗是本味的，让客人用石头来把杏仁砸开。“我们想唤起客人童年时的记忆。有位客人真的很激动，说很久都没有这样来吃杏仁了。”

加泰罗尼亚背靠比利牛斯山，面朝地中海，这样的地理格局让加泰罗尼亚的物产囊括了山海中的各类食材。Disfrutar 还有不少菜肴都是对本地代表菜的重新解构：在豌豆配墨鱼这道菜中，盘子中一圈绿色的珠串是用球化技术包裹住了“眼泪豌豆”泥和火腿高汤，煎墨鱼上淋上了炖肉肠的汤汁，这是在向“山海一锅煲”的菜来致敬。这种传统菜里常会出现肉肠配鱿鱼、鸡肉或兔肉配大虾之类的组合。

“我就出生长大在塔拉戈纳的农民家庭，对这片土地的感情特别深厚。”沙特鲁奇说。加泰罗尼亚的丰饶物产和美食传统，永远会是 Disfrutar 做创意的不竭源泉。

（Francesc Guillamet 摄）

（Joan Valera 摄）