



芦笋凝胶环绕一圈，像一只翡翠手链，不禁想起中文古诗：嘈嘈切切错杂弹，大珠小珠落玉盘。

Check out the world's fifth best restaurant

去世界排名第五的餐厅一探究竟

本文 | 张磊 图 | Disfrutar 餐厅提供



02

Disfrutar 餐厅很早就写在清单上，但前去这样级别的餐厅也要格外小心，毕竟要一口气吃光所有世界级的惊喜。就像看百老汇的剧目，初看必是惊喜万分，再看或许可以收获更深刻的理解，但惊艳只属于第一次。

餐厅位于巴塞罗那市中心的尼诺特菜市场旁边，门面并不算起眼，没有世界第五餐厅的张扬和骄傲，黄色和红色交错的瓷砖和花型地砖代表着鲜明的加泰罗尼亚身份。说起加泰罗尼亚身份，餐厅的三位主厨可算是师出名门。

分子料理的开山鼻祖费兰·阿德里亚早年名震世界的斗牛犬餐厅，因为开创性地发明了分子料理而成为世界名流追捧的对象。位于地中海海岸线上的玫瑰小城一时间成了上流社会打卡地标，斗牛犬餐厅一度疯狂到需要提前三年预订。高昂的研发费用和巨大的压力，斗牛犬餐厅在连续五年获得世界第一后宣布永久关门。旗下弟子纷纷自立门户创业，现在米其林榜单上世界排名前十的餐厅有四家主厨出自斗牛犬餐厅。

Disfrutar 餐厅可以算是斗牛犬餐厅最正派的传人，三位联合创始人均来自费兰名下，在技法和设计思路上一脉相承。

早年的斗牛犬餐厅每年开业六个月，其余时间均用于研发，在斗牛犬餐厅的历史上，他们创造出了 1800 道创意菜品，完全颠覆了人们对食物的想象，是先锋料理的开山之作。分子料理发展至今，已经从当时的后现代料理变成了高级料理中的主流。

Disfrutar 一路走来非常不容易，前几年并没有太风生水起，当时西班牙涌现出一大批非常优秀的世界级餐厅，经过整改和研发，重新出发的 Disfrutar 大有重振斗牛犬餐厅的趋势，在 2021 年的榜单上第一次打入前五，也算是为分子料理根正苗红的身份正名。

西班牙晚餐时间非常晚，订位时餐厅员工会非常礼貌地告知食用时间大约在四到四个半小时。我们在八点半准时抵达餐厅。餐厅的格局设计很别致，一进门是长长的走廊，走廊右手边是甜品厨房，你可以轻而易举地观察那些天马行空的甜品造型是如何诞生的。但是为了保持神秘感，我尽量选择忽视它们。

穿过走廊是厨房区域，几十位厨师穿着整齐的制服在制作料理。由于分子料理的特殊性，即改变食材的分子结构，重塑形态，分子厨房常常有在一般厨房不会出现的器皿和设备，远看更像是一间化学实验室：透明的圆形的玻璃器皿、蒸馏管、氮气铁板等各种新奇设备。从形式上讲，大部分分子美食主要表现在温度给人的味觉和非实体视觉感受上。食物在高温、常温和低温的操控下，呈现出圆球、薄片或泡沫状，汤汁甚至以气体为主，很少用单纯的固体。所以分子料理常常呈现出一种不真实感。仅仅是参观厨房，已经感觉像一场“秀”，而非一次简单的美食体验。

如今人们对餐厅体验的要求越来越高，米其林评选中服务和环境的占比也越来越大。Disfrutar 配置了服务员和客人一比一的比例，让食客能够得到最多的关注。只有一个长菜单，28 道分子料理，根据个人喜好做配置。餐厅开发了一个客户管理系统，里面会记录食客信息，保证第二次去不会吃到重复的菜品。这个方法非常之好，毕竟餐厅卖的是惊喜本身。

01 芦笋凝胶搭配炸鲑鱼，大珠小珠落玉盘

02 餐厅三位创始人 Mateu, Oriol, Eduard

03 标志性的梯子鸡蛋

旅途从一个口感清爽的百香果冰糕开始，这不算经典菜单中的食物，似乎预示着接下来菜单走势，它必然是新奇的。第二道菜是两个紫色的球体，玫瑰花瓣和一个白色的冰状固体，展示的是三种分子料理技术。紫色球体是甜菜根去除铁味后球化，白色是冰冻重塑的荔枝，最惊为天人的是玫瑰花瓣上的露水，滑落到口中后完全爆炸开来，浓郁的玫瑰花香流窜到身体的每一个角落，像沐浴在花香中。

接下来是餐厅最具代表性的菜肴——鱼子酱酸奶包子，与松露浸泡的伏特加酒一起享用。伏特加酒引入了很好的泥土味，与鱼子酱的味道相得益彰。它还将这次旅程引入了另一个层次——即配酒也是食物的一个部分。

餐厅在新的研发中引入了世界食材，从各国料理中汲取灵感，结合加泰罗尼亚传统经典，呈现出一个完整且开阔的世界观。用威士忌浸泡的芒果想必灵感来自东南亚国家的小吃，搭配咸口的焦糖，仿佛把人带回到热浪翻滚的海岛国家。带干冰的苹果酒一直在冒烟，本以为是一个装饰品，在第六道菜时终于派上用场，烟熏奶酪和苹果酒一起饮用，和上一道形成鲜明对比；街头的和正式的、东方的和西方的、现代的和传统的。原来叙事的伏笔早已埋下。

如果足够了解西班牙美食，就知道番茄冷汤三明治这道菜的意义，它将最经典的西班牙美食的形态完全改变，从液态到固态，冷汤是快速融化，两边的温热的面包也像魔法一样快速蒸发。这道菜是对分子料理最好的致敬，正如历史本身一样——一场从西班牙开始的饮食革命。

继续在西班牙旅行，我们来到了北部，也是美食之都的巴斯克地区。餐垫在这个时候被换成了一张印着菜品图片的垫子，图片上的 PINXOS 被拆解开。接下来和图片上一模一样的食物就被端上来了，它如此精确的和图片上每一个食材的位置一一对应，我不禁为厨师的别有用心笑了起来。盘子中间的那颗橄榄恐怕是世界上最著名的橄榄，当年费兰就是靠这颗橄榄打开了分子料理的大门。

标志性的凝胶鸡蛋这个时候登场了，炸面包里有丰富的黄油，两种奶油能混合成另一种口味完全不同的奶油。这道菜的造型设计非常精妙，一个搭着梯子的鸡蛋，不知道是不是在呼应同为加泰罗尼亚人的伟大的超现实主义艺术家达利。

芦笋在两盘菜中成为主角，形成了鲜明的叙事。晶莹剔透的绿色的芦笋凝胶搭配炸鲑鱼，是西班牙传统菜式的组合。芦笋凝胶环绕一圈，像一只翡翠手链，不禁想起中文古诗：嘈嘈切切错杂弹，大珠小珠落玉盘。

我们仍然在欧洲旅行，现在来到了美食之都意大利。明胶意大利面为了突出口感把口味的空间留给酱汁。我喜欢透明的



03

意大利面，它像意大利人一样，独特且直接。

肥肉配比合理的牛肉和一片辣椒，如果是冷热相间算是一种可以预见的操作，将辣椒的辣味完全抽走却丝毫不改变其外观和形态可以称作惊为天。“他们是怎么做到的？”事实上，整个用餐过程我没有停止过这样的发问。

白兰地和玉米的精华用来衬托鹅肝酱，可能是在餐厅菜单上最网红的一道菜。小巧不失个性，味道鲜明，造型夺目。

是的，四个小时就像环球旅行，从美洲到亚洲再到欧洲。也像时间旅行，从简单的食材到最繁复高级的技法，人类对美食的研究和追求浓缩在这短短的四个小时。在高超的技法间不仅没有丢失饮食最根本的乐趣——好吃，甚至通过技术提升口味，我想这是 Disfrutar 能够在已经发展了三十多年的分子料理上仍然能够不断迈向新高度的原因。

整个旅程在甜品环节被推向了最高潮，一个苔藓和多种植物组合的装置被抬到桌子上，每个方块盒子都是一个抽屉，打开后是不同甜点，抽屉上方的苔藓充当地表的角色，苔藓上方的植物是对盒子里甜点的诠释，比如棉花、榉子树和野菊，当然你也可以在苔藓里翻找到松露巧克力。

在主厨的眼中，食物已经超越了本身的范畴，餐桌上的瓶子、盘子、植物，甚至音乐都是食物的一个部分，多维度的观感将饮食体验提升到另一个级别。或许这正是分子料理的使命——不断拓展定义饮食的边界。

厨师作为创作者，在整个过程中展现出的对食材的尊敬、对文化的关怀和对创新的渴求呈现在每一道精雕细琢的菜品中。我想作为食客，不仅赞叹食物的美好，更为开创者的精神所惊叹。

值得一提的是，“Disfrutar”在西班牙语里的意思是“享受”，它精妙简洁地表达了“吃”的另一层含义，无论是享受味道、享受看见的颜色，还是享受优雅的服务，所有的直接的体会都被囊括在一个单词里。三位主厨同时在经营另一家主打高级料理小吃的餐厅，名叫“Compartir”，意为“分享”。它表达的是另一种饮食精神，既是食客间分享用餐时间，也是厨师和食客分享想法和创意。

´En cuatro horas puedes dar la vuelta al mundo: de América a Asia y a Europa. También es un viaje en el tiempo, desde los ingredientes más sencillos hasta las técnicas más elaboradas y avanzadas, el estudio y la búsqueda de la cocina de la humanidad concentrados en estas cuatro horas.´

´El placer más fundamental de la comida -su exquisitez- no sólo no se pierde entre las técnicas avanzadas, sino que incluso se potencia por la tecnología. Por lo que en mi opinión, esa es una de las razones por la que DISFRUTAR es capaz de alcanzar nuevas cotas en la cocina molecular, que lleva desarrollándose desde hace más de treinta años.

Para el chef, la comida va más allá de lo comestible: as botellas, los platos, las plantas e incluso la música en la mesa forman parte de la comida, una visión multidimensional que eleva la experiencia de comer a otro nivel. Tal vez esta sea la misión de la gastronomía molecular: ampliar continuamente los límites que definen la comida.

El respeto por los ingredientes, el cuidado de la cultura y el afán de innovación que muestra el chef como creador a lo largo de todo el proceso están presentes en cada plato finamente elaborado. Como comensal, no solo me impresiona la belleza de la comida, sino también el espíritu de las personas que la han creado.´

´Cabe destacar que "Disfrutar", que significa "gozar" en español, es una forma sutil y concisa de expresar la otra cara de "comer", ya sea disfrutar del sabor, del color de lo que se ve o de la elegancia del servicio. Toda la experiencia directa se resume en una palabra.´