

Alcubilla及其夫人Ferran Adrià。西班牙菜在21世紀的異軍突起，西班牙的經典食材、嶄新的烹調方法及用餐體驗，都為人所津津樂道。但隨著eBulli結業，Ferran Adrià用40年經營的創新精神會否難以為繼呢？答案當然是肯定的。原因之一，Ferran Adrià成立了基金會eBulliFoundation繼續研究新菜式，並打算透過該基金會百科的「Bullipedia」平台讓外界分享研究成果。其次，eBulli就像飲食界的少林寺，Adrià的菜式正在世界各地開枝散葉，延續其美食主義。

四月中旬，香港迎來了Catalunya假期，由曾在eBulli工作逾10年的Alain Davaine Tolosa操刀，繼續用心烹調西班牙美食。

Catalunya新加坡店去年八月才開幕，四月便進軍香港，可見其信心十足。除了Alain Davaine Tolosa當家坐鎮廚外，集團經理Pol Perello亦曾於eBulli負責營運超過10年，香港地區的營運策略亦交由他負責。Tolosa指出香港餐廳的運作與新加坡餐廳同出一轍，不過他會以3個月觀察香港人的口味，並作調整：「新加坡與香港同屬亞洲文化，相信這有助於我們掌握香港人口味。新加坡客人偏好辣味，不喜歡重鹽味的食物，不知道香港客人口味會否相同。暫時來說，香港餐廳的菜單跟新加坡的基本也是一樣，只有4、5道菜有所分別，持3個月觀察期後再作調整。」

不過如何將eBulli的經驗引入Catalunya餐廳，Tolosa顯得嚴肅：「我在eBulli學到很多不同的廚藝、技巧及營運的標準，這些對我很有幫助。不過，最重要的是態度，孜孜不倦。永遠向上的工作態度才可複製我們的菜式嘗試、不斷創新。」Tolosa來到香港之後，發現這裡的調味遠遠不及西班牙的強，所以也用不同的技巧，如增加汁量、加水等，去加強菜式的味道。他的目的「不是要做一間與台灣來評級的餐廳，而是希望從食物、服務、氣氛都能給客人特別的體驗，讓他們感到身在西班牙。」

Catalunya以西班牙自洽區之一約加泰羅尼亞命名，自然也包括其菜系。出生於加泰羅尼亞哥打巴羅隆拿的Tolosa解釋菜式特點：「加泰羅尼亞菜是非常複雜的菜式，跟傳統及歷史文化因素關係，菜式海納百川，盡收各地文化所长。加泰羅尼亞靠近地中海地區及法國南境，又被羅馬帝國及撒拉森人統治，所以就融合了這些地方菜式的款式。」餐廳內的經典魚類招牌「Traditional Cod "Exqueixada"」是傳統的加泰羅尼亞家常菜，醃鹹的鱈魚由北歐而來，廚師先要將它去除鹽分，去除鹽分的程度當然要好拿捏，然後將鱈魚切成小塊，加上香蒜、洋葱、橄欖及西蘭花與醬汁pili-pili製成而成。Pili-pili醬汁由鰻魚膠質、橄欖油、蒜頭及蕃仔混合好，用作提升鱈魚的鮮味。

另一道西班牙炸薯條（Meat & Potato Bombas）源自西班牙巴都隆拿La Barceloneta著名酒吧Cova Fumada，大廚以薯條包裹薯，牛肉製成丸狀，外面包上薯條，然後酥炸，簡單的小吃，配上自家釀的綠醬及蒜味蛋黃醬，就其放凉了，依然很好吃。

筆者認為加泰羅尼亞菜另一特點，是其幽默本色。Catalunya Tartar單尊紅粉形的顏色已十分吸引，不過它不是一般的tartar，而是以番茄代替牛肉，口味清新。松露比妮（Truffle Bikini）單看名字足引起大家的好奇心，不過這炸火腿iberico Ham，松露包裹而成的多士三文治，半融化的牛平芝士，溫和濃郁的火腿及松露味道，超食超美味。

除了加泰羅尼亞菜，餐廳也提供西班牙其他地方風味。西班牙乳酪（Cochinillo Segovian Style）是塞哥維亞風味菜，包Tolosa以獨創的方法重新演繹。選用上等三個月大、少於3公斤的乳酪，用百里香、迷迭香及橄欖油醃製乳酪，並放入焗爐燻蒸10小時，然後再放入焗碟200度的焗爐烤25-30分鐘，最後放入烤網的焗爐焗熟後再烤。三個步驟3管齊下，才達到皮肉多分的效果。乳酪用黏板上抬，待eBulli的時機，會以碳烤替代來切乳酪。乳酪軟嫩滑香也可用碟切開，蛋黃大顯其功夫。吃這道菜不能忘卻的還有旁邊的波羅，波羅以八角及玉桂醃製，好像「九龍捲八」的配搭原來又出奇合襯，新奇的配搭誠一試就過。

藍蝦飯（Short-grain Lobster Rice）先用法國布列塔尼（Brittany）的鮮蝦龍蝦、洋葱、蒜頭、番茄、蘑菇、黑椒焗兩小時成美味的藍蝦飯，然後與華倫西亞Bomba米同煮，但煮飯的過程亦有秘訣。Tolosa表示煮飯之前不用洗米，放入藍蝦焗後，亦不用攪拌，生米焗16-17分鐘後，生米便吸收湯精華而成熟飯。這道菜的香氣陣陣傳來，不用吃已完全體會龍蝦香。

以Tolosa的說法，甜品新口味來自吉力（Chocolate Textures）可見eBulli的影子，因為小小的一碟甜品中，已見超過6種不同的朱古力形態，包括以64%可製成的brownies、72%可製成的黑朱古力ganache、熱巧克力朱古力雪糕、白朱古力ganache、朱古力醬汁及朱古力餅。因此，嘆嘆朱古力都不開口感與口味。Tolosa透露他剛在內地完成一個廚藝示範，光是水，他已可以變奏出15種不同形態，相信此乃他在eBulli浸水的功力所在。

餐廳用餐廳多達3,000平方呎，可容納140人，而酒吧也佔3,000平方呎。

Catalunya Hong Kong

地址：香港灣仔摩理臣山景酒樓32號餐廳商業大廈地下  
電話：28671900

Catalunya Tartar



招牌炸乳酪

侍應serve西班牙乳酪的時候，會以碳烤替代刀架切薯。光澤軟滑薯條也可用碟切開，盡顯大廚真功夫。



西班牙炸薯球 (Meat & Potato Bombas)



經典煎魚招牌



松露比妮



新口味朱古力



他來自eBulli

文：黃思怡 Ben Tam

Catalunya餐廳集團總監Alain Davaine Tolosa