

因為eBulli及其大師Ferran Adrià、西班牙菜在21世紀的氣勢洶湧。西班牙的經典食材、嶄新的烹調方法及用餐經驗，都為人所津津樂道。但隨著eBulli結業，Ferran Adrià以好經驗的創新精神會否無以為繼呢？答案當然是否定的。原因之一，Ferran Adrià成立了基金會eBullifoundation繼續研究新菜式，並研究透過類似維基百科的「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的高徒正在世界各地授技，延續其美食主義。

四月中旬，香港迎來了Catalunya餐廳，由曾在eBulli工作逾10年的Alain Devaive 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 Devaive Tolosa當集團總廚外，集團總經理Pol Perello亦曾於eBulli負責營運超過10年，香港餐廳的營運管理亦交由他負責。Tolosa指出香港餐廳的理念跟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客人口味。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，待3個月觀察兩地後再作調整。」

問到如何將eBulli的經驗引入Catalunya餐廳，Tolosa說得簡單：「我在eBulli學到很多不同的廚藝、技巧及營運的標準，這都對我很有幫助。不過，最重要的是態度，孜孜不倦、永遠向上的工作態度才可鞭策我們不斷嘗試、不斷創新。」Tolosa來到香港之後，發現這裡的調味味道不及西班牙的強，所以他用了不同的技巧，如凍雞汁、脫水等，去加強蔬菜的味道，他的目的「不是要做一間以好與壞來評價的餐廳，而是希望從食物、服務、氣氛等都帶給客人特別的體驗，讓他們感到身在西班牙。」

Catalunya以西班牙自洽區之一的加泰隆尼亞命名，自然也就包括其菜系，出生於加泰隆尼亞首府巴塞隆納的Tolosa解釋菜式特點：「加泰隆尼亞菜是非常複雜的菜式，由於地理及歷史文化因素關係，菜式海納百川，盡吸各文化之所长。加泰隆尼亞鄰近地中海地區及法國南部，又被羅馬帝國及摩爾人所統治，所以都聯合了這些地方菜系的特色。」餐廳內的經典魚肉沙律（Traditional Cod "Exqueixada"）是傳統的加泰隆尼亞家常菜，醃鹹的鱈魚比北歐菜來，廚師首先將它去除鹽分，去除鹽分的程度當然要好控制，然後將鱈魚切成小塊，加上蕃薯、洋蔥、橄欖及西班牙經典醬汁pi-pi油製而成。Pi-pi醬汁由鰻魚卵製、橄欖油、蒜頭及蕃仔混合好，用作提升鱈魚的鮮味。

另一道菜西班牙炸薯球（Meat & Potato Bombas）源自西班牙巴塞隆納La Barceloneta拿馬酒吧Cova Fumada，大廚以薯包包裹豬、牛肉製成丸狀，外層包上薯粉，然後酥炸。簡單的小吃，配上自家製的鹹蛋及蒜味蛋黃膏，就算放凉了，味道依然。

筆者認為加泰隆尼亞菜另一特點，是其鹹甜本色。Catalunya Tartar單看紅彤彤的顏色已十分吸引，不過它不是一般的tartar，而是以番茄代替牛肉，口味清新。松露比堅尼（Truffle Bikini）單看名字足引起大家的好奇心，不過這比堅尼沒有涼快感覺，而是熱騰騰的。由水牛芝士、西班牙火腿iberico Ham、松露地製而成的多士芝士泡，半熟化的水牛芝士，混和濃郁的火腿及松露味道，越食越美味。

除了加泰隆尼亞菜，餐廳也提供西班牙其他地方名菜。西班牙乳豬（Cochinillo Segoviano Style）是塞哥維亞風味名菜，但Tolosa以獨創的方法重新演繹。廚師只有兩三個月大，少於3公斤的乳豬，用百里香、迷迭香及橄欖油醃乳豬，並放入焗爐燉煮10小時，然後再放入焗氏200度的焗爐烤25-30分鐘，最後放入烤豬的焗爐最後調靜。三個步驟齊齊下，才達至皮肉嫩多汁的效果。乳豬上格上格，待應serve的時候，會以碟代替刀來切乳豬，乳豬取得連骨也可用碟切開，盡顯大廚真功夫。吃這道菜不能忽略的還有旁邊的菠蘿，菠蘿以八角及玉桂醃製，好像「九龍搭刀」的搭配原來又出奇的合襯，新奇的搭配讓人一試難忘。

龍蝦飯（Short-grain Lobster Rice）先用法國布列塔尼（Brittany）或赫格爾龍蝦、洋蔥、蒜頭、番茄、黑椒燉煮兩小時成美味的龍蝦湯，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，放入龍蝦湯後，亦不用攪拌，大概16-17分鐘後，生米便盡吸龍蝦湯精華而成熟飯。這道菜香氣陣陣傳來，不用吃已完全體會龍蝦香。

以Tolosa的說法，甜品口感來自古力（Chocolote 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%可可製成的brownies、72%可可製成的黑朱古力ganache、熱情果牛奶朱古力雪糕、白朱古力ganache、朱古力醬汁及朱古力餅。因此，啖味朱古力都不同口感與口味。Tolosa透露他剛在外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。

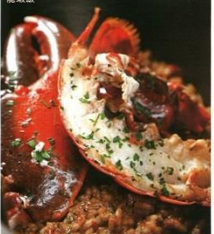
餐廳用餐面積多達5,000平方呎，可容納140人，酒吧吧也達3,000平方呎。

Catalunya Hong Kong
地址：香港灣仔摩理山美利群道32號萊佛士廣場大廈地下
電話：28657900

Catalunya Tartar



龍蝦飯



侍應serve西班牙乳豬的時候，會以碟代替刀來切乳豬。乳豬取得連骨也可用碟切開，盡顯大廚真功夫。

西班牙乳豬



西班牙炸薯球 (Meat & Potato Bombas)



經典鱈魚沙律



松露比堅尼



新口感朱古力

他來自eBulli

文：再思，圖：Ben Tam



Catalunya餐廳集團總廚Alain Devaive Tolosa

