

全球最佳餐廳 轉行烹飪智庫

El Bulli 光榮結業

【本報訊】據法新社巴塞羅那28日消息：多次獲選為世界最佳餐廳的西班牙海濱餐廳El Bulli將於30日停業。主廚阿德里亞（Ferran Adria）帶領El Bulli推進菜式極限20多年，創作出無數佳餚。該餐廳將在2014年變身為非牟利的烹飪智庫和學院示人，主要任務是研究烹飪新技巧和開發新口味。

這家位於巴塞羅那兩小時車程的卡拉蒙特伊的偏遠食肆在30日停業後，將於2014年以非牟利烹飪智庫的形式重開，屆時它將研究新的烹飪技巧，和開發新的口味。非牟利基金會El Bullifoundation計劃每年頒發20至25個獎學金給廚師們，讓他們與El Bulli的核心員工工作一年。它將在互聯網上分享它的概念和研究結果。El Bulli餐廳30日的最後晚餐將留給該餐廳的長期員工和他們的家人享用。

阿德里亞18歲時在酒店做洗碗工，後來在當兵時在軍中做廚師。他最後加入了El Bulli。阿德里亞自從1987年成為El Bulli的主廚後，就推出多項大膽創新的菜式，包括鵝肝醬和馬鈴薯泡沫。這家食肆在2008年之前名為El Bulli。阿德里亞成為主廚不久，就決定這家餐廳每年只營業半年，好讓員工們能發展他那具開拓性的烹飪方式，包括以高科技方法，和令人驚訝的方式，去「解構」及重組食材。2001年，El Bulli開始打響名堂，但同時，他決定在午飯時間暫停營業，好讓員工們可以有更多時間，在廚房發揮創意。

每年虧損50萬歐元

英國的《餐廳雜誌》創紀錄地5度將El Bulli列為全球50大餐廳名單首位。不過，阿德里亞說：「它不是全球最佳的餐廳，因為這種餐廳並不存在。但今時今日，它在菜式方面，尤其是創意方面，已成為全球最有影響力之地。」El Bulli更被視為協助西班牙在飲食方面擺脫落後狀態，一躍成為世界領袖的功臣。

這家餐廳雖然有名，但不算有利

阿德里亞去年接受法新社訪問時曾說，它每年虧損50萬歐元。這位49歲大廚要靠El Bulli的名氣來開發多個補助收入的來源，包括出書、推出廚具、講課，和借用自己的名字供橄欖油及餐具等一系列產品使用。

既然El Bulli是全球最佳餐廳，為何仍連年虧損呢？據了解，El Bulli只有50個座位，每年接到200萬人訂座但僅可接待當中的8000人，因此，座位大多數要用抽籤方式來決定。El Bulli的晚餐菜單由40多道指定小點組成，消費僅為每人250歐元左右，作為全球頂尖餐廳來說，絕不昂貴。

El Bulli 靈魂長存

阿德里亞曾表示，每天工作15小時的日子太累了，根本無法創新。阿德里亞說，他往後會花時間對過去30年創意研究得來的分子美食烹調技術和風格進行深入分析，將結果彙集在百科全書中。與阿德里亞有私交的巴塞羅拿資深餐館老闆帕雷利亞說，El Bulli今次停業，能把阿德里亞釋放出來。阿德里亞本人則說：「El Bulli並不是結業，而是改變自己，因為它的靈魂將繼續存在。」

雖然有很多食評家形容阿德里亞所做的菜是「全球首屈一指之選」，但阿德里亞也被人批評奉行精英主義和矯飾造作，甚至危害健康。以巴黎為基地的德國食評家齊普里克說，阿德里亞的創作理應附上健康警告，告訴食客菜式中有添加劑。他說：「阿德里亞確實給廚房引入大量創意，但他也對來自食品工業實驗室的添加劑和香味大開中門，這些東西如今已在餐飲業穩佔一個席位。」

鮮蝦四重奏

一隻蝦居然擁有四種漸進的味道，相信只有阿德里亞才能做到。侍應會要求食客從尾部開始，分四口品嚐。第一口是新鮮而冰冷的，充滿海洋的味道；第二口有燒烤味，但仍然冰冷；第三口完全煮熟了，並且仍有溫度；第四口的頭部鬆脆可口，但蝦汁豐富，可謂神奇。



▲▼ El Bulli 主廚阿德里亞在關閉 El Bulli 後，將潛心鑽研廚藝 資料圖片



魚子醬

阿德里亞喜歡戲弄食客的味覺和視覺。這味佳餚的質感和外觀神似魚子，但品嚐起來卻有蜜瓜和熱情果味道。為了進一步捉弄食客，阿德里亞故意用El Bulli特製的「伊朗魚子醬」鐵盒作為盛器。



冰鎮雞尾酒

在El Bulli用膳的每個晚上，首先必定奉上一杯雞尾酒。這杯瑪格麗特以冰方杯為盛器，侍應會指示食客將表面的泡沫、冰和底下的瑪格麗特一同吸啜。

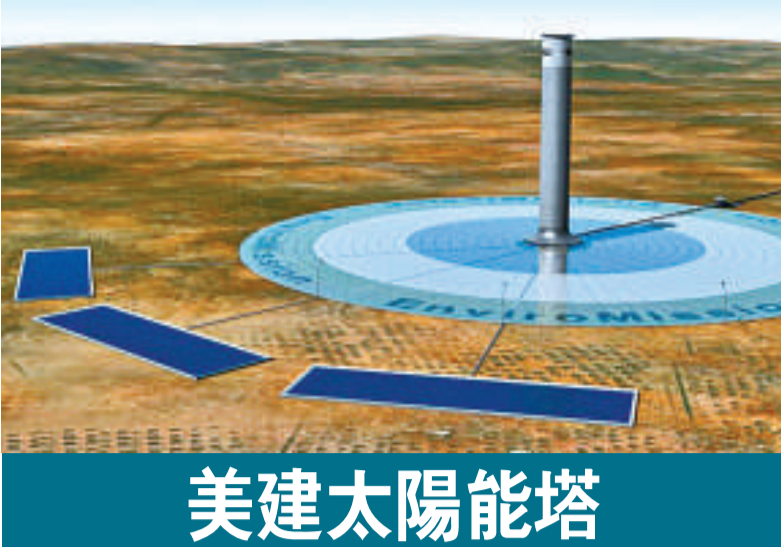
神奇橄欖

雞尾酒一定要和橄欖一起品嚐，但這一顆絕非普通橄欖。當你把它放入口後，它的表皮便會立刻破裂，濃烈的橄欖汁隨即注滿食客的口中。

珊瑚礁

阿德里亞再次捉弄食客。這個紅色的珊瑚其實是由黑朱古力製成，表面鋪上紅莓粉末。食客指出，在品嚐完朱古力後，他以為底下的石頭可能是一塊甜麵包，一口咬下去後才發現，那石頭確實是石頭。

▼這座太陽能塔一旦建成，高度將達帝國大廈的兩倍 互聯網



美建太陽能塔 世界第二高建築

美國擬在亞利桑那州沙漠建造一座巨型太陽能塔，高度達到帝國大廈的兩倍，將成為世界上第二高的建築物。渦輪機將用於迫使陽光加熱的空氣穿過一個790米高的煙囪產生電力。據估計，太陽能巨塔可產生100多萬兆瓦電力，足以滿足15萬戶家庭的用電需求。這項建造計劃由EnviroMission公司提出，公司總裁克里斯-戴維說：「它不需要水，可靠性高，在成本上具有競爭優勢。我不認為這個行業還會向它提出更多要求。」

巨塔底部的溫室直徑超過3.2公里，塔身直徑與足球場不相上下。這座太陽能塔的高度將達到帝國大廈的兩倍，略低於828米、全球

最高的迪拜哈利法塔。目前，EnviroMission公司正與州政府磋商土地協議，現已與南加利福尼亞州公共電力公司達成30年的購電協議。如果一切順利的話，這一項目將為工程師和普通工人提供1500個新就業崗位。據估計，太陽能巨塔將耗資7億美元。10多年前，EnviroMission公司曾在西班牙建造一個規模較小的原型。之所以選擇亞利桑那州沙漠是因為這一地區溫度高、地勢平坦同時靠近亞利桑那州和加利福尼亞州的輸電線路。如果一切順利的話，EnviroMission公司計劃在墨西哥、印度和澳洲等地建造太陽能塔。（英國《每日郵報》）

小貓被「洗」1小時大難不死

英國一隻僅8周大的小貓（見圖）趁主人不注意的時候偷偷爬進滾筒洗衣機，在裡面隨著衣服轉動了1個小時後才被救出，大難不死。

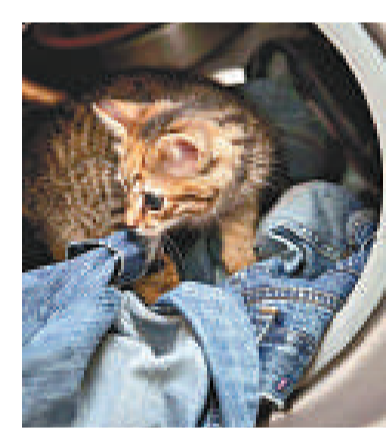
這隻名為「公主」的小貓在探索在蘇格蘭阿伯丁居住的主人蘇珊·戈登的新家時一定用掉了牠的九條命之一。牠偷偷爬進了洗衣機「探索」，而主人隨後毫不知情地關上了洗衣機門按下了注水鍵。之後，蘇珊驚訝地發現牠的寶貝貓咪居然在洗衣機裡——全身濕透，緊緊地抱着一條牛仔褲。

蘇珊趕緊把小貓從洗衣機裡解救出來，送牠去了寵物醫院急救。幸運的小貓僅由於大力旋轉導致流鼻血和眼睛疼以外別無他傷，休息了兩天又活蹦亂跳起來。

蘇珊說：「我一時沒注意到牠，牠就偷偷溜進去了。送牠進醫院時我很難過，不過現在牠好了，一切都好。」

斯戴爾稱：「『公主』被送來時全身都在顫抖，一邊抖鼻子一邊流血，眼睛也受了傷。牠隨後被送進急救室，輸入氧氣，排尿，把牠肚裡的水排出來，治療牠被肥皂水弄傷的眼睛。」

醫生還把「公主」用電熱毯裹起來幫助牠恢復體溫。兩天過後，「公主」便恢復得十有八九，又有了食慾。（中新網）



俄擬回收國際太空站 2020年墜落太平洋

俄羅斯聯邦宇航局官員27日稱，俄羅斯將於2020年正式回收國際太空站，讓其墜入太平洋。

據報道，按照原先的計劃，國際太空站最早應在2015年結束其使命，墜入海洋。但美國方面近期決定將其壽命延長至2020年。不過消息說，將來可能還會展開2020年之後進一步延長其使用期限的討論。

俄羅斯聯邦宇航局副局長達維多夫（Vitaly Davydov）表示，國際太空站完成任務後不能滯留在太空，否則會成爲一塊巨大而危險的太空垃圾。其脫離軌道返回地球的

回收工作將在控制和監督下進行，墜入太平洋。

據介紹，國際太空站由六大太空機構聯合推進，是人類在國際合作的基礎上建造的迄今為止最大的載人太空站，在距離地面360公里的地球軌道上運行，每90分鐘繞地球飛行一圈。國際太空站目前最多可容納6名宇航員長期工作及生活。

2001年，在服役15年後，俄羅斯的「和平」（Mir）號太空站結束使命，脫離軌道並墜落在太平洋海域。（美聯社）



法343熱氣球升空破紀錄

343個熱氣球27日上午在法國東部舉行的第12屆世界洛林熱氣球節中成功升空，刷新了上屆創造的329個熱氣球集體升空世界紀錄。據媒體報道，在洛林地區的尚布萊一比西耶爾空軍基地，這些熱氣球被排成三行。根據當天地面風速，組織者出於安全考慮要求每個熱氣球吊籃間隔30米。當數百個絢麗多彩的熱氣球同時升空時，場面

格外壯觀。兩年一屆的世界洛林熱氣球節創辦於1989年，是世界規模較大的熱氣球活動之一。本屆熱氣球節從22日持續至31日，其間舉辦觀衆乘坐熱氣球、異型熱氣球空中表演、熱氣球固定項目比賽等活動。今年的活動主題是「在世界的中心」，共有來自40多個國家和地區的逾千名熱氣球飛行員參加。（法新社）

▲學廚們在El Bulli的廚房虛心受教 資料圖片



▲阿德里亞對食物充滿執著 資料圖片
▶ El Bulli的正門擺放着菜單 資料圖片



El Bulli 電影美國上映

紀錄片《El Bulli：烹飪進行中》記錄了西班牙著名美食家費蘭·阿德里亞的飲食活動。該片將於7月27日在紐約首映，正好撞正El Bulli餐館結業的日子。這並不是第一部關於El Bulli餐館的電影——安東尼·波登的《不設限：結合美國美食與瘋狂體驗的世界之旅》中就有一段是特別講該餐館的。但現在這部電影肯定是最詳盡的。導演Gereon Wetzel花了十五個月時間與阿德里亞和他的廚師們在一起，其中包括該餐館停業半年研究下季新菜式。Wetzel承認：「第一周在那裡，我們有點不知所措。」阿德里亞像一個瘋狂的科學家那樣做各式各樣的實驗，這對Wetzel來說簡直是速成課。Wetzel對飲食業的背景一

無所知，當他在電郵中向阿德里亞陳述他的構思時，也沒有特別的熱情。但結果證明這是一年多的大師課，並生動地捕捉了這位烹飪天才的方方面面，包括他如何把質地與溫度、形式與風味結合起來製作他一道突破性的菜式。Wetzel這部El Bulli電影有點像安魂曲：向一位品味獨特的廚師唱告別的頌歌。不可思議的是，Wetzel在整個拍攝過程中從未嘗過阿德里亞的菜式。但是拍攝完成後，他終於在這家無法預訂的餐館一張桌前坐下來。他笑稱：「你知道，我花兩年時間做一部紀錄片，而如果我一來就吃，而食物不合我胃口，那豈不掃興？」（《華爾街日報》）



▲ El Bulli的裝潢不算豪華 資料圖片