

让味蕾去西班牙旅行



皇马会所主厨 Maiker 正在做菜

坐在一家优雅的餐厅里,眺望欧洲最美的海岸线,品味最正宗的美食和美酒,没有时间仓促的滴答声,这是对生活最美的想象。这一切,也许在西班牙的米其林一星餐厅 Mirador De Ulia 可以实现。而现在,这家餐厅的主厨 Maiker 将这样极具西班牙风情的美味带到了合肥,在位于合肥 1912 酒吧街的皇马会所你就可以品味到最正宗的西班牙大餐。

在皇马会所,让我们带着味蕾去西班牙旅行。

朱玉婷/文 李超钰/图



餐厅陈设



传统精选

最美的沙滩边有家“米其林”

说到搜集世界最好吃的美食,许多人的脑海里无一例外地都会想到风靡世界,被誉为“美食圣经”的《米其林指南》。1926年,《米其林指南》一书开始用星号来标记餐厅的优良,去“米其林星级餐厅”享受美食让世界各地的美食家们趋之若鹜。

在来合肥之前, Maiker 所在的餐厅 Mirador De Ulia 就是一家米其林一星餐厅。它是西班牙圣塞瓦斯蒂安最负盛名的餐厅之一,而坐在 Mirador De Ulia 就能眺望到圣塞瓦斯蒂安的海景和欧洲最优美的海岸线。在这里,美食不仅仅是一种味蕾的享受,更是一场心灵的旅行。

和很多喜欢在功劳簿上添油加醋,恨不能重新杜撰的人不同, Maiker 再三强调,能够获得“米其林星级餐厅”的称号不是厨师一个人的功劳,这需要一个餐厅全部工作人员的努力,除了美食还有环境,小到一只喝水的杯子如果不符合标准都会影响评选。

Tapas 吃的是一种态度

在西班牙,吃是一件很重要的事情。在中餐和晚饭之间,西班牙人往往还有他们的 Tapas 时间,三五朋友聚在一起吃小吃。Tapas 并不是一种食物,而是西班牙美食中所有小吃的统称。由于西班牙人的热情与随性,事实上他们的吃饭时间也并非那么泾渭分明, Maiker 告诉我们,西班牙人也许还没吃完下午的 Tapas,时间就已经到了晚上,那么就当做是晚饭好了。

这么美好的美食时光, Maiker 当然也将

它带到了合肥。 Maiker 特意为我们演示了一种西班牙 Tapas 的做法。我们也得到了在一边观摩的特权,在平常 Maiker 工作时,工作间是绝对闲人免进的。看着他像变戏法一样,娴熟地进行着各项程序,我们简直就是弱爆了门外汉,不停地问“这是什么?”

在餐厅服务生马荟的解说下,我们才了解,那道 Tapas 的名字就叫“传统精选”,像是餐厅里点的最多的菜之一,而看起来像青口的外

壳,事实上是鸡蛋茄子做成的,全部都可以吃。马荟说,每当不知情的客人丢掉“外壳”时, Maiker 就会很生气地问服务生,为什么没有和客人解释这也是能吃的,然后自己就会去告诉客人。

Maiker 很热情地邀请我们尝一尝这道西班牙 Tapas。我不是专业的美食家,如果要问我什么味道,我只能说,这是大海的味道,外表上看似风平浪静,事实上蕴含丰盛,还有看起来像青口的外壳真的能吃哦。

被改良的传统西班牙菜

几年前, Maiker 还在写字楼里和许多白领一样过着规律而单调的生活,他想生活必须有点不一样,于是他成了米其林一星餐厅的主厨;一年前,当朋友提及来合肥开西班牙餐厅, Maiker 又成了皇马会所的主厨。

从西班牙来到合肥,对于 Maiker 来说,与在米其林餐厅工作的最大不同是,在皇马会所 Maiker 有了更多的创新空间。 Maiker 说,因为被评上米其林星级餐厅,便会尊重一些标

准,更多地是传统的美食。而在这里不同,他的想象力得到了更好地发挥。

Maiker 为我们演示的另一道西班牙菜,我们在菜单上并没有找到,才知道这是 Maiker 最近研制的一道新菜,它有一个好听的名字叫做安康鱼。用一种深海鱼类做主料,烹饪完成后, Maiker 像一个认真的孩子在完成积木的最后一道工序,用“迷你”胡萝卜等装饰完毕,整道菜便完全成了一个艺

术品。在皇马会所还可以吃到西班牙最著名的海鲜烩饭,如果愿意尝鲜的朋友可以另外辅以大蒜奶油汁,不过这样的重口味可不是所有人都能吃得惯的。而西班牙黑毛猪火腿拼盘,新鲜的火腿肉上桌时完全是生的,但是口感很好,根本吃不出来是生肉,因为原料采用的是西班牙当地黑毛猪才能有这种独特的口感。

