

新民环球

本报国际新闻部主编 | 第 652 期 | 2019 年 12 月 5 日 星期四 本版编辑: 张颖 编辑邮箱: xmhw@xmwb.com.cn

上星只要舍得花钱? 评审被批“有眼无珠”

新版《米其林指南》惹来一片质疑声

文 / 本报记者 齐旭

今年新版《米其林指南》最近出炉, 引发不少质疑, “寿司之神”的店被摘星, 被韩国大厨告上法庭, 媒体曝光花钱就能买星级……米其林的星级究竟是否能反映餐厅和厨师的真实水平? 似乎是个见仁见智的问题。



《米其林指南》的评选被质疑有“猫腻”



日本寿司之神小野二郎

本版图片 G

相关链接

米其林北京指南引发不少争议声

《米其林指南》是法国知名轮胎制造商米其林公司出版的美食及旅游指南书籍的总称, 其中以评鉴餐厅及旅馆, 书皮为红色的“红色指南”最具代表性。在许多人看来, 米其林一星餐厅值得停车, 两星值得绕远路, 三星则是“一生一定要安排去一次”的餐厅, 而登上必比登榜单的则是那些不起眼但物超所值的餐厅或街头美食。

上个世纪诞生, 2016 年进入上海, 2018 年进驻广州的《米其林指南》在今年年末来到北京。然而, 第一版北京的《米其林指南》发布却引发了争议。

让人大跌眼镜的是, 北京指南里京城老字号和北京本地菜非常少。上榜星级餐厅的北京老字号只有萃华楼一家, 21 家一星餐厅里, 除了大董、京雅堂等少数几家之外, 其余都不是北京菜。京派餐馆则被打包塞进了亲民廉价的“必比登榜单”。全聚德、同春园也只是进入“米其林餐盘”榜单。面对这份榜单, 吃货们表示米其林不了解北京人的胃, 不少老字号餐饮企业也一头雾水, 表示“看不懂”。

1933 年设立以来, 《米其林指南》一直采用匿名评审的规则, 美食评审员则被称为“寻星者”。为了寻找到世界各地的高品质餐厅, “寻星者”号称平均每年旅行超过 3 万公里, 匿名用餐约 250 次, 对餐厅环境、服务、食材、烹饪技艺等多个纬度进行考察。“能找到尹三豆汁这样的苍蝇馆子, 也是下了不少功夫。”然而, 自从米其林进入中国以来, 这份舶来的指南和“洋评审”是否有资格评判中餐, 中国餐厅是否需要米其林, 这样的质疑一直没有停止过。

但也有美食达人认为, 《米其林指南》本质上就是一本针对游客和商务人士写出的美食指南, 更看重餐厅环境、服务质量和口味差异。如果想要寻觅地道的当地美食, 这本指南绝对不专业, 倒不如去北京的胡同里尝试那些“酒香不怕巷子深”的小店。

美食本来就没有一个刻板的评价标准和体系, 正如《米其林指南》这份“参考书”的名字中的“指南”二字, 它只是一个指南, 而非官方认证。

位于日本东京银座的“数寄屋桥次郎”寿司店, 只有 10 个座位, 却闻名世界, 被誉为“值得用一生去等待的餐厅”。94 岁的店主小野二郎被誉为“寿司之神”。

餐厅拒绝开放预订 “寿司之神”被摘星

对 25 岁开始学做寿司的小野二郎来说, 生命的意义就是要竭尽全力做出全世界最好的寿司。为此, 从食料的精挑细选, 醋米的温度, 到腌鱼的时间长短, 再到按摩章鱼力度, 小野二郎都亲自把关。

也正因为这种对寿司制作略有些偏执的态度, 让小野二郎在 1965 年开张的寿司店, 自 2008 年米其林首次出版东京指南开始, 就年年榜上有名、获得三星好评。虽然店面装修朴素, 只有 10 个座位, 店内还没有厕所, 日本首相安倍还招待过美国前总统奥巴马。

如果你也想感受下“寿司之神”的手艺, 可没那么容易。首先是贵, 人均消费最低也要 4 万日元 (约合 2569 元人民币), 这还没算上税; 然后规定任性, 规定用餐时间只有 15 分钟, 还不接受点单, “寿司之神”做啥你就吃啥; 最重要的是订不上, 以前每月 1 日开放预订, 但现在只接受老客户, 或者是关系户, 或者通过高档酒店的礼宾部预订。

正是最后这一点, 让“寿司之神”的店今年痛失三星。《米其林指南》发言人解释说: “说餐厅丢了星星, 这话并不正确, 但它确实不在我们的指南里了。米其林的规则是介绍人人都能去吃的餐厅。”

但“寿司之神”并不在乎, 也并不打算改变当下预定难的现状。“我们的餐厅只能同时容纳 10 位客人, 这种情况将持续。”小野二郎在官方网站上说: “请注意, 除非另行通知, 否则我们将不会接受电话预订。”

指南传出腐败丑闻 韩国大厨愤怒起诉

已经攒够了声誉的“寿司之神”



维持米其林星级太累, 斯德哥尔摩厨师尼尔松的餐馆关门

不在乎有没有星级, 而韩国首尔的大厨鱼闰权则是完全不想跟《米其林指南》扯上关系。

49 岁的鱼闰权上周宣布将起诉米其林。他表示, 米其林“违背别人意愿, 强行把餐厅列入榜单, 而且还没有明确的标准”。

在 2016 年《米其林指南》开始出版首尔的美食指南后, 鱼闰权的意大利餐厅 Ristorante Eo 连续几年获得一星评价。但去年发布的《米其林首尔指南》中, Ristorante Eo 虽然上榜, 但并没有获得星级, 只是被列进了“米其林餐盘”的榜单。今年, Ristorante Eo 依旧没能评上星。

显然, 对于自己被摘星, “降级”至“米其林餐盘”, 鱼闰权有点不服。“首尔有成千上万的餐厅和《米其林指南》上的那些水平相当, 甚至更好。仅仅让其中的 170 家来代表首尔美食, 那就是个可悲的笑话。”

与其让餐厅继续留在“米其林餐盘”上, 鱼闰权更愿意退出。他写道, “让我的餐厅登上这份充斥着腐败的指南, 是对我们员工和粉丝的诋毁。他们就像是幽灵, 根本没有电话号码, 而我只能通过电子邮件找到他们。尽管我已经非常明确地拒绝将我的餐厅列入榜单, 但他们今年还是将它排进去了。”

虽然有分析称, 鱼闰权的这场官司可能打不赢, 但对《米其林指南》“充斥着腐败”的指控却是无风不起浪。最近韩国媒体曝光称, 在

《米其林指南》上星很简单, 花钱就可以。据说韩国仅有的两家三星餐厅就是这样评上了三星。还有消息人士表示, 要想在短時間內评上星, 可以考虑交咨询费, 出让股份, 亚洲有十多家餐厅就是这样干的。

韩国餐厅“尹家名家”表示, 利用米其林内部信息收取咨询费的欧内斯特·辛格就曾经暗示, 已经评上三星的新罗酒店“罗宴”和光州窑集团“GAON”“都委托我做过咨询, 要不你们也找我咨询下吧”。尽管“GAON”的总厨师长否认认识辛格, 但却被扒出他在 2016 年 3 月曾与辛格, 以及光州窑集团的会长赵泰权、集团旗下另一家餐厅“毕彩娜”的厨师见面。正是 8 个月之后, “GAON”摘得了韩国版《米其林指南》的首个三星评价, 而“毕彩娜”也评上了一星。“罗宴”的总厨师长也在 2013 年上传过与辛格的合影。

据说日本东京的高档韩国餐厅“Yongga”也接受过咨询服务, 并且自 2013 年以来连续六年获得米其林二星。鱼闰权愤怒地表示: “《米其林指南》被金钱迷住了双眼。”

上榜难“保星”更难 厨师承受巨大压力

但更多的厨师仍然期望凭借《米其林指南》照亮自己的职业生涯, 毕竟获得米其林星级依然是厨师界的最高荣誉。但获得星级很难,

接下来保住星级更难。

法国厨师马克·维拉特在阿尔卑斯山区拥有一家餐厅, 2018 年评上了米其林三星, 但第二年就被降到了一星, 只因为他家的一道干酪舒芙蕾。维拉特说, 他在使用的法国当地干酪里加入了番红花, 结果《米其林指南》的评审员认为他用英国的切达干酪鱼目混珠。

维拉特说: “我们的厨师承受了巨大的压力, 我也正在克服沮丧, 6 个月里备受抑郁症困扰。”《米其林指南》的评定结果“让我声名扫地”。

11 月 27 日, 维拉特对《米其林指南》的听证会在法国南泰尔举行。维拉特希望, 自家餐厅能从《米其林指南》的评审员有眼无珠, “太无能”。

而一旦获得了《米其林指南》给的星星, 就得十分努力维持星级。这也让不少大厨备受压力。

瑞典斯德哥尔摩的 Faviken Magasinet 是一家米其林二星餐厅。这家已经经营了 10 年, 在欧洲餐饮界小有名气的餐馆宣布将在 12 月 14 日关门。为了维持米其林星级, 主厨马格努斯·尼尔松感觉压力太大、太累了。餐厅官网上写道: “从 2020 年开始, 马格努斯将抽出更多时间陪伴家人, 把注意力放在他的果园和园艺上。”

当然, 即便今年曝出这么多负面新闻, 吃货们依然希望《米其林指南》每年一更。毕竟, 无论是在本地还是在异地, 《米其林指南》多多少少给了饕客们寻觅美食的地图。但“一千个读者就有一千个哈姆雷特”, 不同的人对美食会有不同的欣赏和评价标准, 即便是参与评审的美食家也是如此。

也许在未来很长一段时间里, 获得《米其林指南》的赏识依旧会是世界各地厨师的追求。但能否被米其林评上星级, 能不能长期保住三星, 也并不该束缚住他们的手脚, 更不能为了星级不择手段。《米其林指南》终究不是食客们的意见代表。健健康康、心情愉悦、走心烹饪美食, 吸引吃货们纷至沓来, 屡屡回头, 才是一名厨师应该有的状态。