

美食与艺术

文/金丽娟 《雅昌》编辑部

2012年，一本来自中国的菜谱《大董菜谱》荣登美国印制大奖金奖榜单，引起业界热议，一时间，大董的服务员不仅要服务好用餐的顾客，还多了一项工作，保管好菜谱。

2013年2月，由前微软首席技术官主创的《微软食谱》获第三届世界美食图书博览会暨美食图书君度奖全场最佳印制奖；同年9月，这本著名的食谱笑傲2013年美国印制大奖颁奖盛典，一举获得一项金奖。

2014年9月，又一本探讨美食文化的书籍《阿布依餐厅》闪耀2014年美国印制大奖颁奖盛典。

而这些声名鹊起的美食图书，均由雅昌制造。

走进世界最佳餐厅：El Bulli

El Bulli(即：阿布依餐厅)为米其林三星餐厅，坐落于西班牙北部的罗萨斯一处孤立的海湾边。1962年由捷克人施玲女士所开，经营法国菜。1986年，阿德里亚(Ferran Adria)先生入股经营，作为总厨的他因为在这里实施对食物的解构而成为厨房里的革命者，被行家捧为“艺术厨师”、“厨房中的达利”。连续4年被评为世界最佳餐厅，每做5000次试验，才能发明并确定25—50道菜。只有1%—5%的成功率。主厨Ferran Adrià也被誉为厨艺界最牛的厨师之一。美国《时代》杂志这样写道：“那些吹毛求疵的批评家们也承认：El Bulli已经变成了世界各地的美食爱好者的朝圣地，它激起了人们



阿布依餐厅

令人眩晕的体验冲动。在此吃的不仅是美食，更是文化和优雅的情调，甚至是幽默和顽皮。”

因为阿德里亚，因为“食肉不见肉，食鱼不见鱼”的食物解构，因为各种各样奇特的菜肴，阿布依餐厅也越来越为人所知。

一天定好一年的食客。每天只做晚餐，每晚只接待50人，每年只接待8000人，更加让人不可理解的是尽管生意兴隆，它却只营业半年，只在每年的4月到9月期间营业。阿布依餐厅为世界美食家的朝圣地，但并不是每个美食家都有机会来这儿享受。每天都有很多食客通过电

话、电邮、传真等各种方式和餐厅联系。但是每年只在一月中旬的某一天，他们中的部分人才能得到上帝的垂青，这一天，阿布依会把一年的位置全部敲定，由于订座一天便全年告满，那意味在“订座日”失去机会的人，理论上只有来年再卷土重来。

艺术和科学完美联结创造独特的美食之道。走进阿布依的实验室，人们会发现，精密的容器、瓶瓶罐罐，一度给人错觉，似乎这样的精密性反而会破坏菜肴的神秘美感。恰恰相反，在这里，有一支分工严密、合作融洽的队伍研究着各种各样食材的所有可能特性，甚至还有一位工业设计师专职为创新菜设计从未存在过的容器。在这里，烹饪的手段已经没有开发的空间和必要，阿布依餐厅的顶尖厨师已经将对厨艺的研究上升到了艺术的层面，以艺术家的视角争论艺术和科学的厨艺，试图找到美食之“道”。也正因为如此，阿布依每道菜式都有令人不知所措的惊奇感觉。对于食客来说，在这吃一顿饭要花四五个小时，每品尝一种食物也几乎是一次全新的体验。三十多道菜非常迷你，都是一两口就能吃完，但每吃一种都是一次惊喜，因为每道菜都是独一无二的。

雅昌：让世界分享阿布依

阿布依让世界各地的美食爱好者趋之若鹜。甚至为了能探尝究竟，想方设法。为了让世界分享阿布依传达的对美食的至尊追求，主厨 Ferran Adrià, Juli Soler, Albert Adrià 与出版商 Phaidon Press 将阿布依多年的美食精神集结成册，揭开了西班牙 El Bulli 餐厅多年以来的神秘面纱。这套精美绝伦的美食系列图书，由世界知名摄影师 Francesc Guillamet 亲自操刀，拍摄了书中的所有图片，展示了阿布依精美菜色与美轮美奂的厨具设计，揭秘了每道菜背后的故事。

“其实早在 2012 年 11 月，这套系列图书的出版社就与雅昌进行了初次的接触和了解。”雅昌文化集团印刷事业部海外营业员李娜表示。作者和出版社一直在全球范围内寻找一家能够准确传达阿布依餐厅文化理念的制造商，清晰地向世界呈现一个独特的阿布依。在这个过程中，雅昌频频在印刷界国际领奖台上独领风骚。2011 年在法兰克福书展期间世界美术图书协会的一次活动上，《现代主义美食》丛书作者、前微软 CTO 内森先生曾这样评价雅昌：“（我们）选择雅昌，不是因为便宜，而是因为品质”；今年雅昌在展会上提出的“Cook is art, cook book is art book”（烹饪是艺术，烹饪书也是艺术书）的理念，更是深受与会代表的高度认可与尊敬。恰恰，这与阿布依所

寻找的完美制造商的标准不谋而合！2013 年 9 月，阿布依餐厅系列图书的出版社和雅昌达成了初步的协议。

与雅昌早前打造的《微软食谱》比较，《阿布依餐厅》更亮丽，更能吸引眼球。而这些最终完美的呈现，却经历了许多波折。“从前期印刷到后期的装订，出版社派来了不同的人对每个工序进行跟进，印刷满意后，后续的装订却更加严苛，做出的产品一度客户的想象有差距。其中，仅仅是亚克力书匣的选择、制作，就花费了将近两周时间才找到解决方案。”雅昌文化集团印刷事业部海外项目营业员李娜回忆起这段经历，仍然觉得历历在目：“但是经过这将近 3 年的合作，我们也与客户磨合的非常融洽，能够准确找到客户所需。在之后的美食展上，内敛的客户也难掩对雅昌的感谢，与我们分享了来自世界各地的参观者对这套图书的喜爱之情。”

正如雅昌文化集团出版事业部总经理张东所言：“专业化、高品质”是雅昌积聚力量发展的方向，只有成为艺术各产业环节最专业的生产商、服务商，我们的商业模式、盈利模式才会更有力量，才能真正落地，也才会创造出更大的社会效益与经济效益。20 多年来，我们已经在向这个方向迈进；未来，我们期望世界对雅昌的尊敬，不再仅仅局限于我们的印刷。”

而世界美食图书协会主席、创始人、雅昌的朋友君度先生更是对雅昌赞不绝口，他说，雅昌是世界美食图书出版商和众多读者的朋友，雅昌在美食图书界的作用，“就像是人人需要查阅的工具书一样，雅昌将大家凝聚在了一起，如果没有雅昌，我们就可能没有《微软食谱》这样高品质的美食图书了”。

私人定制，图书让美食升华

随着数字时代的到来，纸质的手工艺艺术书籍显得更加珍贵和稀有。人们更珍惜这些能触摸到的带有温度的书籍。未来，也将会涌现更多的小众的、量身度造的、私人定制的艺术图书。人们也越来越认识到美食图书已是一个规模化、专业化都已经达到了一定程度的成熟产业，欧洲市场发展尤为成熟；近两年，亚洲市场也迅速崛起，美食图书正在以不可小觑的速度成长。

著名设计大师吕敬人说过，优秀的印制过程实际上是书籍制作的烘托和二次创造的过程。设计师完成的是一半，剩下的一半需要印刷来呈





现、物化。雅昌坚持以做艺术的态度，帮助设计师、艺术家、出版机构实现他们的想象，与他们共同打造能传播文化理念，回归本真的艺术书籍。

回观雅昌打造的这些美食图书，无一不体现了这些特质。

《大董菜谱》让中国美食文化得到升华，将动态化的经典以静态化的形式呈现，全书古典朴茂，时尚隽雅，是菜谱，更是中国古典文化的创意呈现。处处是词，“碎霞浮动晓朦胧，春意与花浓”；处处写意，“燕飞莺语，依约提篮去”。配之以精美的美食摄影，翻阅书间，仿佛跨越时空隧道，置身在大宋朝的茶肆酒楼，与柳永围炉把盏，共话词经。书籍装帧精美典雅，从形式上体现了浓郁的中国特色。

大董董事长董振祥先生说，一本彰显文化品位的菜谱更需要雅昌这样深谙传统文化之道的伙伴共同打造。这样的一本用印刷技术充分表达中国传统文化的菜谱荣登班尼金奖奖台，实至名归。

《现代美食家庭版》作为 Modernist Cuisine 的简装版，鼓励现代社会人们积极参与到厨房角色中来，书中融汇了数百种食谱，适合不同层次的美食爱好者，以图片方式讲述了现代厨房食物信息和烹饪技巧，为家庭美食书籍树立了一个新的标准。本书用 456 页收集了所有必要的信息，包括任何厨师都需要一个现代化的厨房并且掌握现代的技术。此外，本书还以单独便携的方式用 230 页的防水厨房手册再现了每一个食谱。

《阿布依餐厅》更是以全新的高度诠释了雅昌将内容和形式结合、用艺术匠心做书的态度，这也与阿布依餐厅传达的让世界分享阿布依绝无仅有的味觉试验相吻合。

香港的经济学家、散文家林行止对于自己去阿布依餐厅有一段很清晰的记录。整间餐厅就像阿德里亚本人一样低调、谦恭，但氛围和服务却不失时尚。餐厅会事先询问客人是否有忌口，并完全避免采用忌口食材。

然而，餐厅的精华和魅力都集中在食物上，它们反映了阿德里亚对“胃觉反应”与烹饪艺术的痴迷。一顿历时数小时的大餐，接连为客人们呈现着极具创意的口味、材质和视觉效果。所有浅盘或容器，或凹凸不平，或曲线奇异，似乎都是为其中的佳肴度身定做。跟马戏团引人入胜的把戏一样，一道道菜不断送上来，强烈地冲击感官。

来到阿布依的第一印象——非常具有误导性——是它似乎再平常不过了。你会进入偏远海边一座赏心悦目的庄园式建筑。我们之前所听到、所读到的有关这座餐馆的所有东西都散发着无尽魅力；从充满艺术气息的网站，到提前预订的食物和餐饮产品，它看上去十分时尚典雅。事实上，餐馆内饰颇为美观大方，但也寻常得令人惊讶：瓷砖地面、白色墙壁、舒适的桌椅，以及遍布各处的斗牛犬小摆设（为了纪念餐馆的名字——60 年代餐馆原主人一对德国夫妇为其命名）。殷勤有礼的侍者欢迎你的到来，他们其实非常友善、高效和博识，尽管他们穿着黑色制服，但看上去比大部分顾客更加时髦。

但是，这种实实在在的亲身体验，在今天依然非常难得。也正是基于这种独特的经历，餐厅主厨将餐厅的精华和食物的魅力都融合在了这套《阿布依餐厅》系列图书中，慰藉了那些无法前往阿布依探究的美食家、艺术家们。

与世界探讨雅昌的艺术匠心，我们将秉承着这种独一无二的做书理念，与更多的艺术家、美食家创造更美的图书，惊叹世界！