

英国第一颗“米其林三星” 查尔斯王子也是他“粉丝” 高调复出的“恶魔”厨师怀特

“英国料理顽童”、“当代厨艺教父”、“脾气最坏的厨师”……这就是英国人眼中的马尔科·皮埃尔·怀特。46岁的怀特是英国第一位““米其林三星””厨师，他对经典法式料理的诠释令查尔斯王子也成为他的“粉丝”。1999年，怀特归还“米其林三星”称号，宣布“金盆洗手”。然而，今年初他又高调复出，出书、上电视，有意与“死对头”——另一名英国“米其林三星”厨师戈登·拉姆齐一决高下。

重出江湖

怀特今年初开始主持英国独立电视公司(ITV)厨艺真人秀节目《地狱厨房》，齐聚名人明星大展厨艺。怀特曾经不屑于当电视主厨，但这次他要借这档节目与拉姆齐“决斗”。“他们很诚恳，我喜欢这一点，”怀特如此解释自己同意参与《地狱厨房》制作的理由。对节目效果，怀特相当自信：“我已经改善了很多，仍可以进一步努力。”

怀特希望借这档节目证明，作为主厨，自己与拉姆齐谁更优秀。对这个问题，其实他心底早有答案：“戈登总是一大早命令厨师们站在一边，听他破口大骂。这对于一天而言，不是一个好开端。我会在一天结束之后，和厨师们喝杯葡萄酒，讨论一天的得失。明天是另外一天。”

个性主持

怀特复出后一直保持高调，主持电视节目、出书，一步不落。上个月，他刚刚前往美国纽约宣传新出版的自传《厨房里的恶魔》，还在宾馆闹了一场起火风波。怀特在酒会上提议喝意大利茴香酒。蒸馏过程



■“恶魔”怀特给人的印象多是一手炮制美食一手挥舞大棒 图 TP

中，一名女客因高温受惊，失手打翻桌子，酒迅速燃烧起来，现场一片“红红火火”。怀特的手被灼伤，但这丝毫没有影响他第二天参加“玛尔塔·斯图尔特秀”的直播。

怀特在节目里尽显本色。他要求节目组准备一条4.5公斤重的比目鱼，结果案板上的鱼只有2公斤多。“看来，我们一开始就不顺，是吧？”怀特不动声色地说。负责准备原材料的助手急忙道歉：“对不起，主厨。”这话无意中犯了怀特的忌讳。他不喜欢别人称呼他“主厨”，认为只有掌管一家餐厅厨房的厨师才是“主厨”，而今他已不再掌管厨房。

怀特素以脾气火爆著称，但凡

遇到不称心的事就发飙。开局不妙，节目组成员忐忑不安。谁知怀特并未如传说中破口大骂，只是挑了挑眉。

接下来，怀特多次挑眉，不是嫌橘子太大，就是茴香太老，要不就是刀太锋利。当副手打了一圈求助电话，终于弄到一条11公斤的比目鱼时，他头都没抬，说：“太大！”就连节目组准备的平底锅，怀特也不满意：“这就是你们的锅？”

30分钟后，怀特烹饪完毕。他拿主持人斯图尔特开玩笑，把周围人都逗乐了。这是自怀特出现在现场以来，大家第一次发出笑声。

电视厨艺节目对烹饪作品的“色”要求最高，而“香”和“味”可以稍

逊。《星期日泰晤士报》记者约翰逊评论说，怀特的作品“美得像一幅画”，而怀特在烹饪界向来以味取胜，因此这道比目鱼的吸引力毋庸置疑。

厨房“恶魔”

怀特1961年出生于英格兰，父亲是餐厅二厨，母亲是意大利人。6岁时，母亲去世，父亲受此打击开始酗酒，因而失业，后沉迷赛狗。在学校“一直以为自己是白痴”的怀特开始变得外向坚强。他16岁只身前往伦敦旅馆餐厅学习厨艺，从处理食材中寻得慰藉。怀特26岁自立门户，在伦敦开了一家名为“哈维斯”的餐厅，立即赢得米其林肯定。

怀特信奉“没有恐惧就没有规矩”。他说：“在餐厅厨房这样快节奏又混乱的环境中，要每日每餐维持最高水准，当然要走到极端，否则手下不怕你，会偷工减料搞花样。”

一旦手下令他不称心，怀特便夹枪带棍，破口痛骂，“抵抗力”差一点的会“体无完肤”。《厨房里的恶魔》收录的一张照片显示，怀特曾把拉姆齐骂得泪流满面。不但如此，他有时甚至动粗：有人抱怨厨房太热，他会把那人的上衣、裤子全部划破。

怀特对有怨言的顾客也毫不客气，敢于当众训斥，甚至直接撵出去。曾有客人因为等候甜点时间过长，扬言不给钱，怀特便拿他妻子的貂皮大衣抵账。有顾客希望午餐搭配薯条，怀特亲自动手操刀，给他削了价值25英镑的土豆。

诸如此类，怀特解释说：“我不喜欢热情被浇冷水，对食物、对餐厅，我充满热情，任何批评都让我不舒服。” 黄 敏

相关链接

怀特与拉姆齐

怀特誓与拉姆齐比拼，因为两人曾有诸多恩怨。算起来，怀特还是拉姆齐的师傅，两人颇有一些共同之处，譬如曾在同一家餐馆共事3年，有一个相同的习惯手势，都会以一句“是吗”表示疑问。

两人闹翻则是因为一本订位登记簿。拉姆齐早年担心怀特取代他伦敦“紫红餐厅”的主厨地位，当餐厅订位登记簿失窃时，拉姆齐指认怀特是小偷，终令怀特没当上主厨。从此两人反目成仇。

当怀特1999年归还“米其林三星”称号，改行餐厅管理时，拉姆齐对媒体评论说：“(怀特)是一个非常优秀的主厨，但他不再烹饪了。这就好像一个足球运动员改行管理一样——我们都清楚，优秀的足球运动员永远不可能成为优秀的管理者。”

拉姆齐今年3月接受美国《纽约人》周刊采访时承认，当年“偷走”紫红餐厅订位登记簿的人不是怀特，而是他本人。怀特得知后，放言不会让拉姆齐好过。

急流勇退有建树

为了维持“米其林三星”评价，怀特付出极大代价，费心钻研食材搭配，开发新菜式，这令他心力交瘁。1999年，他领悟到：应该“做自己想做而且有意义的事情”，于是毅然归还“三星”厨师称号，宣布“封刀”。

怀特退休后成立“怀特星线”公司，旗下经营系列餐厅，如今资产高达5000万英镑。

新民网报网互动平台:请访问 HD.XMNEXT.COM,在页面搜索框输入文章后缀编号即可参与互动。 博客: 访问记者的博客 详细: 获取更多信息 评论: 发表评论 调查: 参与投票 爆料: 提供新闻线索或与本文相关的信息 征集: 征集新闻线索、征文等

为了您的安全，我们每天都进行碰撞实验。



以上为合成图片,基于广州本田奥德赛(Odyssey)的车对障碍物碰撞测试照片合成。

Honda Action②

H o n d a 中国行

Honda对于安全的构想，不仅仅考虑到在车厢里的人，
而更涵盖了其它车辆以及行人在内的所有人的安全—Safety for everyone

只有真实的交通事故，才是实现更高安全的关键参考。为了让我们独自研发的碰撞安全技术“G-CON”更加先进，我们在全球率先建成了Car to Car室内全方位碰撞实验室。在这里进行的不仅仅是车对障碍物的碰撞实验，还有不同大小车辆之间的碰撞、不同角度的碰撞；我们更率先开发出模拟行人的假人，进行车对行人的碰撞实验，真实的故事在这里被反复再现。根据实验数据，我们不断研发出可以最大限度减轻伤害的新技术。可以高效分散、吸收撞击力，保护乘员安全，同时最大限度减轻对方车辆伤害的技术、通过发动机罩和保险杠吸收对行人撞击力的技术等都是在这些模拟实验的基础上开发出的。在这个实验室里诞生的安全，已经被应用到在中国销售的所有Honda和Acura(讴歌)汽车产品中。正因如此，广州本田的奥德赛(Odyssey)在今年的C-NCAP测试中，获得了5星级的评价。技术的开发要基于现实，贯彻着这一姿态，我们始终走在安全领域的前列。

Honda通过制造高品质的汽车和摩托车产品，
专心致力于全社会的安全·环保·节能工作。



“Honda Action”为系列广告，欲了解“Honda Action”系列的详细信息，敬请浏览以下网站：
www.honda.com.cn
本田技研工业(中国)投资有限公司