

过度拍照正在成为一个大问题

创新一直在斯蒂勒的 DNA 里，他不是那种一辈子靠着几道拿手菜肴走红江湖的大厨。在泰安门，斯蒂勒和他的团队每六周更换一次菜单，从 2016 年开业至今已更换了 41 套菜单。在不到两周的时间内，即将上新第 42 套菜单。

Stiller 斯蒂勒的菜单也是他亲自研发的，其中德国风味会多一些。比如他用自己的方式制作的猪肘，有德国人评论“吃出了乡愁的味道”。猪肘这道南德的特色菜，对于斯蒂勒而言和乡愁无关。他的家乡在德国北部，受食材所限，那里的很多特色菜无法搬进这里的菜单。

创新固然是餐饮界永恒的主题，但有些经典的菜品却永远不会过时。

1986 年，年轻的斯蒂勒刚学成出道，在一家叫做 Goldener Pfug 的典型“学院派”法式餐厅里当厨师，这也是当时全德仅有的两家米其林三星餐厅之一。

餐厅的菜单上有一道牛肉做的肉冻搭配鱼子酱的名菜，很多年以后，他将这道菜做了一些改良，搬上了泰安门的餐桌。这道菜名叫做“牛肉高汤冻”，斯蒂勒以此致敬经典。西方人常说“你可以走得很远，但永远别忘记自己从哪里来。”这句话很好的诠释了斯蒂勒一贯持有的职业态度。

在正式成为厨师前，他做过近三年学徒。

17 岁这年，读完中学的斯蒂勒不想再继续学习了，他早已发现自己不是学习的料。父母的好朋友在他的家乡策勒经营了一家叫 Fu rstenhof 的酒店，里面的餐厅 Endtenfang 在北德已经相当有名。在著名的主厨恩斯特·里斯曼的带领下，这里成了米其林星级餐厅。

一开始，他打算在那里实习两周，但很快就着了迷。短期实习结束后，他决定申请正式实习。近三年的时间，里斯曼教会了他很多。实习期满，他顺利拿到了厨师证书。

此后整整 40 年的时间，斯蒂勒再没有回过那家餐厅的厨房。直到几个月前，他回了一次德国，久违地回到了自己职业生涯起步的地方。

记忆就和眼前的照片一样泛黄了，40 年来，餐饮行业和他人的用餐习惯发生了极大的变化。过去，人们单纯地享受美食和欢聚；如今，很大一部分人是为了展示自己生活而安排了这些美食和欢聚。

“你无法回避这种情况，这就是我们身处的这个时代的特点。人们喜欢分享自己的经历，分享他们喜欢或者厌恶的东西。社交媒体是人们当今生活的一部分，而且是相当大的一部分。当他们去了一家餐厅，理所当然的，他们希望分享面前的食物。”

相比拍照，斯蒂勒打心眼里更希望顾客们能专心享受自己精心制作的食物，但很多时侯事与愿违。他们拍照，花很多时间拍照。

“我不想说这样做是在毁掉食物，但你要知道，有一些菜品是很娇嫩的。它们得一上桌就吃，而不应该等太久。如果你拍了 10 分钟照片再回头来吃，它们也许已经冷了，或者质地或者口味已经不对了。”

很多大厨对自己的食物被如此糟蹋而颇有微词，据江湖传闻，日本的“寿司之神”小野二郎曾愤怒地将寿司从正在拍照的食客眼皮底下一把夺走倒进了垃圾桶里。“在日本，一些寿司或者天妇罗的大师对此有非常强烈的反感。”斯蒂勒说，“我看到日本一些非常著名的餐厅网站上，会明文告诉顾客请勿拍照。主厨这样说了，就应该充分地予以尊重。”

在上海，尤其是在一些主打环境和氛围感的高端餐厅里，过度拍照正在日益成为一个困扰顾客和店家的问题。打开点评网，随处可以看到类似“点一道菜，自拍半小时”的吐槽。有些客人认为别人自拍影响了他们用餐，甚至可能侵犯到自己的隐私权，因而向餐厅抱怨。餐厅往往被夹在其中左右为难，因为他们不能轻易得罪任何一方。

由于泰安门采取预约制且座位极有限，所以斯蒂勒暂时时还不必应付这样的“扯皮”。他个人对于客人拍照保持着宽容的态度，“归根结底，人们拍照是为了分享，也是为了保存一份记忆——希望是美好的记忆。他们也许是来我们餐厅庆祝一个特别的场合，照片可以帮助他们永远记住这个时刻，我们还是很高兴自己能成为这一特殊时刻的一部分。”

文/晨报记者 沈坤或 实习生 曹金杰
图/受访者提供



如今的人太容易放弃了

2013 年结束 Stiller's 的生意后，他开始为一些酒店集团做一些咨询项目。

有一阵子，他几乎不再进厨房，而更多地在电脑上从事文书的工作。这其实并不符合他的性格，毕竟他还是一名主厨。

有一天，斯蒂勒决定：得回到厨房去！重新开始做料理。

2016 年，泰安门的故事开始了。

“当时一个好朋友在泰安门上正好有个地方，他带我去看了。那是一个非常小、非常私密的地方，而且在一条美丽的马路上，那条马路就叫泰安路，你们由此也可以想见餐厅名字的由来。”

当他决定做泰安门的时候，他立刻就决定了餐厅最重要的元素就是中央开放式厨房，在这个小小的空间里打造一种独一无二的私密感。

“我们在中间制作菜品，顾客们围绕厨师而坐成一圈。这样，我们就可以充分和顾客互动。他们可以看我们准备、制作和摆盘，我们还可以和他们交谈，解释每盘菜式是什么名堂，这种经历对于顾客们而言也是非常特别的。”

这个概念连同菜品的口味和热情的服务得到了很好的反馈，餐厅开业不到半年就收获米其林一星无疑是最好的证明。

但隐患从第一天就潜伏着——他们无法获得经营餐厅所必须的所有执照。虽然场地是商业用途的性质，但是它在一栋商住两用楼里。楼上就住着人，而人们不喜欢楼下开餐厅。

因此，就在获评一星的第二天，泰安门就不得不搬离了原址。

新址在镇宁路上，位置有点隐蔽，外加采用的是预约制，生意在两三年里都很清淡。

“坚持下来不容易，但有时候你就是得相信自己，对自己所执行的概念和它背后的创意有信心。”斯蒂勒感慨，“现如今，人们太容易放弃了。他们觉得自己这样作并不成功，所以他们就去改变。他们自问，我做错了什么？当然，有时候你应该问自己一些问题。也许你需要作出一些小小的调整，但你更需要相信自己和自己所做的。但人们就是太早放弃了。”

把每一个顾客都当成米其林调研员

转折点是在 2019 年来到的，泰安门这年年底从米其林一星升至两星，斯蒂勒忍不住哭了。

在《米其林指南》官方网站列出的评价标准里，一星意味着高质量的烹饪——值得停留一尝；二星则是卓越的烹饪——值得绕道去造访；三星是杰出的烹饪艺术——值得专门安排一趟旅行去造访。

“我的第一反应是惊讶，因为我并没有指望过。这是一个循序渐进的过程，开业以来，我一直推动整个团队持续性地照料所有的细节，每一步都更精细，让我们的食物有更多层次。我们是全方位地在细节上花功夫。显然，米其林感受到了我们的演变或者说发展，所以他们给了我们两星。”

从德国到中国，在世界上任何地方，米其林派专员去往一家餐厅调研之前从来不会事先通知，那可能是任何一天中的任何一个时间段的任何一名客人。

“我们从来不会事先知道，但这才是一个好的评价体系得以存在的唯一方式。如果我们知道他们要派人来了，我们虽然可能无法制作更多不同样式食物，但我们一定会更加注意。”斯蒂勒说，“而米其林就是要求餐厅必须平等对待每个客人，他们每个人对于我们而言都是美食评论家，都是米其林调研员，他们都该享受同等质量的食物和服务。”

早些年，这些调研员在用餐过后付账时会给餐厅名片，自我介绍，因为他们需要商家填一张表格，包括营业时间，是否能刷信用卡之类。但你见过这张脸之后，再也不会看见它第二次。

“他们从来不会再次来到同一家餐厅，米其林内部有轮换的体系，这也是为了保证最大程度的公平。”斯蒂勒说，现在一切都实现了电子化，“他们只需给我们发邮件，我们在邮件里填写就行了。”

当泰安门上海在 2021 年年底摘得米其林三星，成为上海仅有的两家米其林三星餐厅之一时，斯蒂勒也很想知道，到底是哪一天的哪个客人，在如此程度上决定了餐厅的命运。

再努力也无法取悦所有人

斯蒂勒在今年 3 月新开业的 Stiller 斯蒂勒新天地店里等我们。

餐厅以橙色为主色调，像是预判到“多巴胺元素”会在今年夏天走红一样。他说，这是自己和太太 Yoshi 都钟爱的颜色。

上海滩有一定年纪的时髦吃客或许还保留着一些模糊的印象，很多年前，在老码头那一带曾经出现过一家同名餐厅。2008 年，来上海已有四年的斯蒂勒决定是时候拥有一家自己的餐厅了。

作为外滩餐饮场所聚集地之一，老码头多年里客流量始终不大，而房租却一点都不便宜。坚持五年以后，斯蒂勒认为这份生意不值得自己再继续了。2013 年，他关店歇业。掐指算来，当初开在那一带的餐饮店，如今大多都已成为了时代的眼泪。

Stiller's 餐厅最初出现在一个社交媒体尚未兴起的时代，当它回归的时候，各种类型的新媒体已经成为这个时代的主宰。相比人均近 3000 元的泰安门，人均不到 500 元的 Stiller 斯蒂勒更休闲和亲民。

食物背后藏着一个秘密

相比很多行业而言，餐饮业的评价标准里掺入了过多个人的喜好，一种口味可能对于某人是蜜糖，对于另外的人则如同砒霜。

当斯蒂勒在 2004 年接受 Club Shanghai 老板的邀请，拖家带口来到上海出任行政总厨的时候，他面临的挑战是全新的。他当时在德国已经是小有名气的厨师，和太太在代德斯海姆经营着一家米其林一星的餐厅。

他此前从未在德国以外的国家工作过，斯蒂勒第一时间得在地图上先找到上海在哪里。

而对于 20 年前的上海人而言，尽管早已习惯了与来自世界各地的老人们在一座城中和谐共处，但 Fine Dining 对于当地人而言却是个完全陌生的概念。他记得外滩边上当时已经有了 M On The Bund，但类似的高端西餐上海只有零星几家。

38 岁的斯蒂勒立刻感到自己的血脉贲张，毫无疑问，这是一个激动人心的市场。无论哪个行业，人局者越少，自己可以施展的空间就越大，这简直是一条宇宙真理。

作为一家早晚营业，路过就可以入内消费而无需提前预约的西餐厅，它面向更广泛的人群，但也因此比泰安门更容易淹没在网络上的各种声音里。

斯蒂勒如今把更多时间花在打理这家新店上，他承认，尽管自己在上海已经呆了 20 年，但难免还是会和本地顾客在餐饮理念上存在一些出入。“比如有人拿着附近买的汉堡来我们这里，那当然只能告诉他们‘对不起，我们拒绝外带食物。’”

为什么要带其他吃的东西来一家本来就出售食物的餐厅呢？斯蒂勒对此感到无法理解。同样感到不可理解的则是被阻拦的顾客，这被视为一种对自己权利的剥夺，他们无疑会感到不快，而顾客们不快最直接的反映就是网上的点评里。这个时代最鲜明的一个特征是越来越多的普通人发现自己手握了话语权，有更多地可以为自己发声的渠道。

但这种权利的利弊同样明显，在斯蒂勒看来，这样的情况似乎是不可避免的。“评分再高的餐厅也有负面的声音，你无法让所有人都满意，我们非常努力，但你仍然不能取悦每一个人。我想我们必须接受这个现实。”

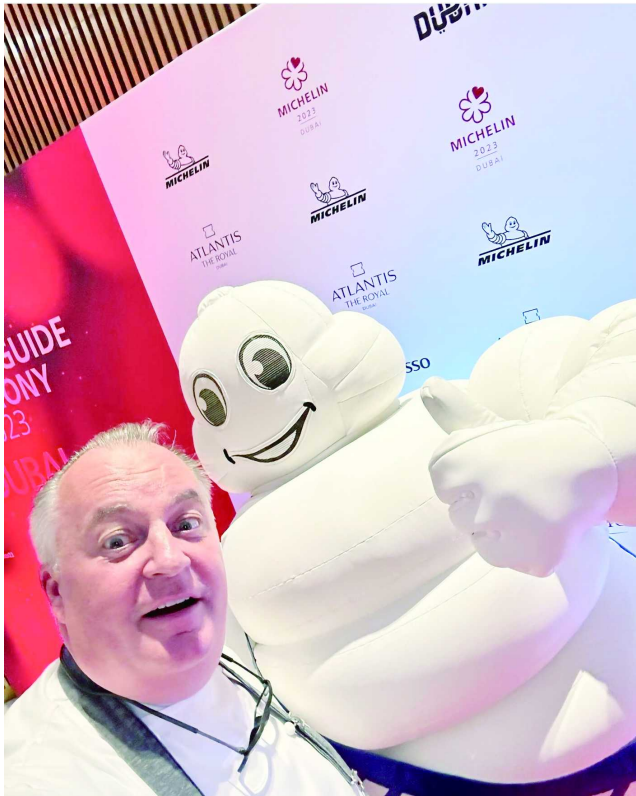
相比欧洲顾客，绝大多数中国人都对 Fine Dining 的概念缺乏必要的了解，因此缺少了评判的标准。在某种意义上，他要用自己制作的食物去创造某种标准，但中国人能不能接受？如果他们出于自己的饮食习惯不接受他制作的食物呢？这是个问题。

在斯蒂勒看来，食物不仅仅是食物，它的背后藏着一个秘密。

“它同时也反映了一个人的文化背景，他来自哪里？从小吃到大的是什么口味？别提中西差异了，即使欧洲人的口味差异都很大。如果你去到欧洲北部地区，那里的食物经常很咸，有时候甚至很酸，他们会吃很多高酸度的东西，因为这就是他们的文化和传统。”

但这套做法在中国绝大部分地方是行不通的，“如果你做的菜很咸或者很酸，人们就会说：‘这是什么鬼东西？’所以你需要找到一种正确的方式，去略作调整。”

一开始，斯蒂勒打算就在上海干个两三年。三年很快过去了，他再也没有离开。



米其林『六星』大厨的秘密

坚守『内容高于形式』，食物的味道永远排第一

57 岁的德国人史蒂芬·斯蒂勒 (Stefan Stiller) 也许是在中国起家的西餐主厨里拥有米其林星数最多的一个。

开业不到七年的泰安门上海于 2021 年底斩获三星，成为上海第二家获米其林最高荣誉的餐厅；泰安门广州和以他本人姓氏命名的 Stiller 斯蒂勒广州两家餐厅如今分别是二星和一星的级别。此外，泰安门上海还作为可持续发展的环保模范餐厅获得一颗绿星。

从 17 岁在家乡策勒一家酒店餐厅里做学徒至今，斯蒂勒在 Fine Dining (高端餐饮) 领域已耕耘了整整 40 年。在这个瞬息万变的时代里，Fine Dining 的定义也在悄然发生改变。从昔日标志性的银餐具、鱼子酱和黑松露到如今各类创意花样百出。

斯蒂勒认为，不管怎么样，应该永远守住“内容高于形式”这个原则，内容就是食物的口味。“对我们而言，两者同样不可或缺，但食物的味道永远是排第一的。如果你做的菜品非常漂亮，味道却一塌糊涂，那意义在哪里？”

但在这个社交媒体盛行的时代里，这份坚守变得尤其困难。越来越多的餐厅和主厨迎合顾客拍照晒图的心理，环境和菜品形式远大于内容已成为一种趋势，平庸的厨师们轻易从中找到了生存之道。

如今这样的情形每天都在上演：菜品上桌后顾客先从一个角度为食物拍照，然后互拍或自拍；再花上很久 P 图；一键发布。但一切并没有结束，更忙碌的时刻到来了，因为他们必须反复淹没没了的评论——这或许才是晒图真正的意义所在。

厨师界不少大神级的人物对此都不堪忍受，他们怒斥：网络时代正在毁掉美食。

斯蒂勒可以理解顾客们这种拍照和分享的热情，但他有时也觉得无奈：“如果你拍了 10 分钟照片再回头来吃，有些食物的质地性状就发生了改变，口味也不对了。”

网络时代正对传统餐饮业施加着一些微妙的影响，但斯蒂勒认为，餐饮行业的本质不会被改变：好的菜品加上好的服务，这永远是衡量一家餐厅优秀与否最重要的标准。



物资回收 为民调剂 青线婚介