

FUSION OR CONFUSION?

MICHAEL DENNIS MOORE EXPLORES THE TREND IN FUSION FARE AND WHAT DISTINGUISHES THE GOOD FROM THE BAD

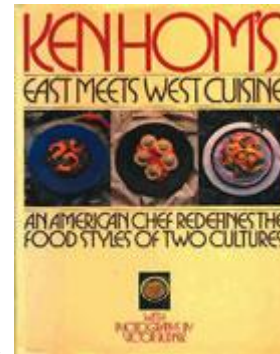


ONCE UPON A TIME, many of the top imaginative chefs applied the word “fusion” when combining elements from different cuisines into new dishes they were creating. Today, the same chefs oft en shudder at its utterance. The reason? Some horrific stuff has been served under the fusion food banner, and most of the more respectable gastronomes simply do not want to be associated with it in any way. In many cases, “confusion” rather than fusion is probably a more accurate word to describe the resulting concoctions. Ken Hom, the enigmatic Chinese-American chef whose popular cookbook *East Meets West Cuisine* did much to kickstart the fusion food craze, once bemoaned how “a lot of people don’t do it very well”. He added, “The problem is, so many cooks are combining ingredients, techniques, naming dishes in the most convoluted ways. for the sake of trendiness rather than from the heart.” However, in spite of the controversy, there is no denying the popularity of fusion fare throughout the world - particularly Asia - and chefs continue to mix things from different regions. And, as in the past, some of these culinary marriages are remarkably good while others would be better off in a divorce court. To understand the key to success is to understand the fusion process itself and the



individual approach of the chefs.

NATURAL FUSION Noah Webster and his dictionary defines fusion as “the union of different things by or as if by melting; blending; coalition”. Applying these concepts to food, a fusion dish is created when a chef mixes elements associated with one ethnic or regional cuisine wiThelements from another. The



“elements” can be spices, basic ingredients or methods of cooking. This process is not always down to the clever ideas of an imaginative cook. Fusion dishes, indeed entire cuisines, often occur naturally as a part of cultural evolution caused by human migration. A classic example has occurred on the Malaysian Peninsula where Chinese - who had settled in the area centuries ago - have created a cooking style that is neither solely Malay nor Chinese. The descendants of the settlers are called Peranakans, and the women are known as Nonyas (often



en Nonya), with the resulting cuisine described by these names. Nonya dishes are unique and delicious fusions that combine local ingredients and spices with Chinese elements. *Laksa*, a soup of mixed seafood and rice noodles swimming in a spicy coconut milk broth, is just one example of the successful union and readily available at most of Malaysia and Singapore’s food centres. Further treats such as beef *rendang* and fish *amok amok* can be found at Nonya restaurants like Blue Ginger in Singapore. The Nonya cuisine is an example of “natural fusion”, a process that has always occurred, but one that has accelerated in recent years as a result of war, colonisation, economic globalisation, and most of all, international tourism.



A pertinent illustration of the effects of colonisation can be clearly seen in Vietnam. The French are long gone, but baguettes, pâté and a host of other items remain, albeit often modified to suit Vietnamese tastes. The results can be splendid, as their continuing presence at most street stalls highlights. To sample upmarket Vietnamese/French creations at their finest, La Dalat Indochine in Bangkok is a must. Housed in a romantically restored villa and operated by a Vietnamese family with strong French ties, the food - particularly its seafood - is outstanding. Although never colonised, Thailand has enthusiastically received ingredients from other cultures. The dearly loved chilli pepper is actually a latecomer as an ingredient to Thai cuisine. Introduced to the Kingdom in the 16th century by the Portuguese,

the hot spice was quickly accepted by the Thais who already enjoyed the pungent flavour of black pepper. Other such ingredients introduced by the Portuguese that are now popular with the



people of Thailand include tomatoes, peanuts and corn. A pertinent illustration of the effects of colonisation can be clearly seen in Vietnam. The French are long gone, but baguettes, pho and a host of other items remain, albeit often modified to suit Vietnamese tastes. The results can be splendid, as their continuing presence at most street stalls highlights. To sample upmarket Vietnamese/French creations at their finest, La Dalat Indochine in Bangkok is a must. Housed in a romantically restored villa and operated by a Vietnamese



family with strong French ties, the food - particularly its seafood - is outstanding. Although never colonised, Thailand has enthusiastically received ingredients from other cultures. The dearly loved chilli pepper is actually a latecomer as an ingredient to Thai cuisine. Introduced to the Kingdom in the 16th century by the Portuguese, the hot spice was quickly accepted by the Thais who already enjoyed the pungent flavour of black pepper. Other such ingredients introduced by the Portuguese that are now popular with the people of Thailand include tomatoes, peanuts and corn.

พจนานุกรมเว็บไซต์ให้ความหมายของคำว่าฟิวชั่นไว้ว่า "การรวมกันของสิ่งต่างๆโดยการละลาย ปั่นหรือผสมกัน" เมื่อใช้อธิบายถึงอาหารแล้ว อาหารฟิวชั่นเกิดขึ้นจากการย้ายถิ่นฐานของมนุษย์ ดังอาหารโมนยาที่ประเทศมาเลเซียซึ่งชาวจีนอพยพได้ผสมผสานเครื่องปรุงท้องถิ่นเข้ากับกรรมวิธีแบบจีน ก่อเกิดเป็นอาหารโมนยารสชาติอร่อยและแพร่หลายไปทั่วมาเลเซียและสิงคโปร์ อาหารโมนยาจึงเป็นตัวอย่งอาหารฟิวชั่นแบบธรรมชาติที่เป็นผลพวงมาจากสงคราม การล่าอาณานิคม การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว

อาหารฟิวชั่นอันเป็นผลพวงจากยุคล่าอาณานิคมเห็นได้ชัดในเวียดนาม ขนมปังบาเก็ตต์และปาเต้ซึ่งถูกดัดแปลงรสชาติในแบบเวียดนามยังคงแพร่หลายตามท้องถนน ในประเทศไทยเองที่ถึงแม้จะไม่เคยเป็นเมืองขึ้น ทว่าส่วนผสมหลายอย่างจากต่างชาติก็เขามามีบทบาทต่ออาหารไทยอย่างเด่นชัด เช่นพริกไทย มะเขือเทศ ถั่วลิสงและชาวโหดที่ชาวโปรตุเกสนำเขามาในช่วงศตวรรษที่ 16



THE CHEF'S ROLE But these are not examples of what has cast a shadow over fusion cooking. According to Giuseppe Fornillo, Director of Food and Beverage at the Sheraton Grande Sukhumvit in Bangkok, the problems arise when the fusion process isn't something that has evolved over a period of time. Fornillo points out that a chef who arbitrarily mixes elements from different cuisines without knowing what he or she is doing can be a recipe



for disaster. The chef, he emphasises, has to understand the cuisines and the properties of all the ingredients. Without this knowledge or experience, he will be hard put to create successful fusion dishes. Ken Hom wholeheartedly agrees, but adds that the chef must also have a "passion" and "feeling" for what he is doing. A renowned fusion practitioner is Japanese

master chef Nobuyuki Matsuhisa, who recently opened one of his acclaimed NOBU restaurants at the InterContinental Hong Kong. Chef Nobu is known for combining both Japanese and South



American flavours, with which he creates fantastic results. At 24, the young chef had gone to Peru where he worked in a kitchen for three years and successfully started weaving Peruvian elements into some of his classic Japanese dishes. However, he is careful not to take things too far. spices and ingredients. The results, such as the signature Szechuan Rack of Lamb, are sensational - and the good times are only set to continue. The restaurant recently recruited an energetic New Zealander named Samuel Wilkes to revitalise the menu; a chef with both the necessary experience and the passion that Ken Hom considers so important to create successful fusion dishes. “I incorporate local flavours into my cuisine, but the base as Japanese cuisine remains constant,” he explains. “I do not believe in combining too many flavours or ingredients. I strive to create a simple balance with a nice combination - not too



complicated.” His signature dishes such as Black Cod with Miso and Lobster with Wasabi Pepper Sauce are perfect examples of this approach - simple yet delicious mergers that excite the taste buds of diners at his restaurants around the world. Jakkrit Phuengsamphan (or “Rom”, to his friends) is the executive chef and part-owner of Bangkok’s Wyndham Thai Restaurant and Bar. He is another example of a professional cook with the experience necessary to create successful fusion dishes, having lived and worked for over 10 years in Australia. Predictably, Rom does not like to call what he does “fusion cooking”. “What I do is a reflection of my life experiences,” he declares. “I am not consciously trying to create something different. I like to combine unique ingredients which I have discovered overseas with



basic Thai flavours.” Rom’s Australian Rack of Lamb with Red Curry Sauce is just one illustration of this and a dish that has proven a hit with both local and foreign diners. In Singapore, fusion restaurants were once all the rage, but many have disappeared in

recent years - and often for good reason. "Fusion has become a bad word in Singapore," explains Peter Knipp, a Singapore-based food consultant and critic. "People use it as an excuse to mix ridiculous ingredients, charge double the prices and upset a lot of people." However, this is not always the case, and one Singaporean restaurant has persisted over the years: Doc Cheng's at Raffles Hotel Singapore. This established favourite features Western cuisine created with an Asian twist, using the region's cooking techniques,

คุณจูเซปเป โฟร์นิสโล ผู้อำนวยการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม
แห่งโรงแรมเซอราตัน แกร์นดกลาวา อาหารฟิวชั่นใน
ปัจจุบันเกิดขึ้นเพียงชั่วข้ามคืนต่างจากสมัยก่อน หลายครั้งที่
เชฟผสมผสานเครื่องปรุงและวิธีการทำโดยไม่มีความรู้ก็ก่อให้เกิด
อาหารจานแยกๆได้เหมือนกัน

ในการปรุงอาหารแบบฟิวชั่น นอกจากความรู้และประสบการณ์แล้ว
เชฟยังต้องมีความพยายามและแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์
อาหารจานใหม่อีกด้วย เชฟโนบูยูกิ มัตสึอิสะ แห่งร้านอาหาร
โนบูในโรงแรมอินเตอร์คอนติเนนทัล ฮองกง มีชื่อจากการผสม
ผสานอาหารญี่ปุ่นเข้ากับรสชาติแบบอเมริกาได้ เขากล่าวว่า
"ผมไม่ผสมเครื่องปรุงหลายชนิดเกินไป อาหารของผมเป็น
ความลงตัวแบบง่าย ๆ ไม่ซับซ้อน" อาหารของเขา เช่น กุ้งลือบ
สเตอริกกับซอสเผ็ดวาซาบิ และซูปมิโซะใสปลาเค็ม
จึงนับได้ว่าเป็นตัวอย่างอาหารฟิวชั่นที่สมบูรณ์แบบ

คุณจักรกฤษณ์ พิงส์สัมพันธ์ แห่งร้านอาหารวินด์มไทย
เป็นเชฟอีกท่านหนึ่งที่ประสบความสำเร็จในการปรุงอาหาร
ประเภทฟิวชั่น เขากล่าวว่า "อาหารของผมสะท้อนมาจาก
ประสบการณ์ของผม ผมไม่ได้พยายามคิดค้นอาหารจาน
ใหม่ตลอดเวลา ทว่าผมผสมผสานเครื่องปรุงในต่างแดนให้
เป็นรสชาติแบบไทยๆ" อาหารของเขาเช่นซีโครงแคะราดซอส
แกงเผ็ดนับได้ว่าเป็นอาหารยอดนิยมจานหนึ่ง



POWER OF THE PEOPLE A final important factor in the growth and success of fusion fare or eateries is the clientele. If a diner has no experience of the different cuisines represented, then the restaurant is likely to fail. People are more parochial about the food they eat than any other item in their cultural baggage. Try, for example, serving a meal of

Western delicacies like *foie gras* and *filet mignon* to villagers from Northeastern Thailand. Or, to look at it another way, try serving *tom yam* soup and *som tom* papaya salad to a group of French



peasant farmers. In both instances, most of the food will remain uneaten. This “fear of the unknown” is why local restaurants in Asian tourist centres often succeed when they create Western-style dishes using local elements, or local dishes using imported ingredients. Chef Wilkes’ Tandoori Ocean Trout with Wild Rice Risotto is a good example of the former, and Chef Rom’s popular Rack of Lamb with Red Curry Sauce is an enduring example of the latter. It also explains why newer restaurants like The Apsara in Luang Prabang and Meric at Siem Reap’s HÁtel de la Paix are able to successfully combine local and international elements



in their menus. They now have an international clientele with palates ready and eager to taste the well-prepared dishes that are different, but still somewhat similar, to food they have eaten in the past. So, while the expert chefs often try to avoid the culinary “F” word, fusion fare is an undeniable trend that is brewing on the stove, and only set to develop further - both through natural evolution and external influences. Of course, this doesn’t mean that traditional cuisines and classic dishes are about to disappear. When something is done right, there is no reason to change it. What it does mean, however, is that the number of dishes on offer



will continue to grow and new styles of preparing the same ingredients will emerge. And, as it has been since man first sat around a fire roasting bits of meat on a stick, deciding what works is up to the people eating the food. Left, The Apsara’s restaurant uses local Lao ingredients in its gourmet menu. Right, Siem Reap’s Meric presents Khmer food with Western flair.

ส่วนสำคัญที่สุดที่ทำให้อาหารฟิวชั่นประสบความสำเร็จก็คือ
ลูกค้า หากพวกเขาไม่เคยลิ้มลองอาหารเชื้อชาติอื่นๆมาก่อน
ก็อาจทำให้พาลไม่ชอบใจอาหารฟิวชั่นได้ และด้วยเหตุผลนี้เอง
ร้านอาหารในบริเวณแหล่งท่องเที่ยวจึงประสบความสำเร็จใน
การปรุงอาหารแบบตะวันตกโดยใช้เครื่องปรุงท้องถิ่น ทั้งนี้
เป็นเพราะเหล่าลูกค้ารู้สึกคุ้นเคยกับรสชาติและเคยลิ้มลอง
อาหารจานนั้นๆในแบบต้นตำรับมาแล้ว

และแม้ว่าเหล่าบรรดาเชฟจะพยายามหลีกเลี่ยงคำว่าฟิวชั่น
ทว่าเราไม่อาจปฏิเสธได้ว่ากระแสอาหารแบบฟิวชั่นนั้นกำลังเป็น
ที่นิยมอย่างมาก ในขณะที่อาหารแบบต้นตำรับจะยังคงอยู่
อาหารฟิวชั่นเองจะขยายตัวออกไปโดยมีผู้บริโภคเป็นผู้ตัดสินใจ