

琉球滋味：恋战冲绳的理由

文图/小曲

地处太平洋大陆架之上,冲绳县四季无冬,蔬菜瓜果不断,附近海域更是鱼货丰富。自古这一带被称作“琉球”,饮食传统相当特别,至今仍是著名的长寿地区——或许与吃有关?

我们的船稳稳泊进那霸港,蓝天、白云、丽日,一切灿烂无比。不但自然景观和气候具有热带风情,当地人隆鼻深目,肤色也较日本其他地方深。由于地理位置特殊,这里混合了东南亚、中国、日本,甚至美式风情,而这一点,我从后来在冲绳县的一日三餐中慢慢品味而出。

融汇东西饮食之地

睡眠惺忪的清晨,我需要一杯茶醒神。身在日本,日日与绿茶相伴;可如今不同,既然来到冲绳,就必须换做“琉球红茶”。

高温高湿度的岛屿气候,令冲绳与日本本土有着极大差异,这里的纬度与印度著名红茶产地阿萨姆相同,加上阳光雨水充沛,让这里成为出产世上数一数二红茶的天然好地方。世代相传的古老茶园,制茶人淡泊世外,从静待一片嫩叶萌发,到温柔炒制一包茶,时间慢慢流逝,沉淀出琥珀色茶汁和馥郁茶香,佐证了年复一年的良苦用心。

真正能同琉球红茶般配,恐怕只有冲绳黑糖。历来以甘蔗出名的南部岛屿,糖是最大的物产,健康养生是冲绳饮食的宗旨,由甘蔗汁直接提炼的黑糖被广泛用于各种食物中:黑糖花生、黑糖刨冰、黑糖果子、黑糖雪糕……

我在建筑造型十分奇特的Soi Soi咖啡馆找到了这天早上的第一杯琉球红茶和配茶的黑糖红芋点心。这里临近驻扎冲绳的美军基地,自然而然形成了一片“小美国城”,三步一家餐厅,五步一家饭馆,口味完全美国化:汉堡、三明治、披萨、炸鸡……当然,间或着法式、意大利以及其他放诸四海皆准的厨作。

有意思的是,在这里工作的厨师,巧妙地吧当地食材运用到国际料理,结果大受欢迎,比如苦瓜。

苦瓜在冲绳简直扔一颗种子就能长得铺天盖地,所以当地人通常喜欢用它来炒蛋炒肉,或者做成苦瓜面豉汤、苦瓜腌菜等。但“美国城”这里不同,菜单上出现的往往是苦瓜色拉、苦瓜汉堡,极具特色又没有



苦涩味,实在是那霸港附近的一大卖点。

还有就是墨鱼汁。靠海吃海,琉球人自古擅长把捕捉来的墨鱼变着花样吃,比如墨鱼汁乌冬;但自从意大利面传过来,这两大东西食材立刻碰撞出了火花——把墨鱼汁糅进意大利面中!它的鲜美和韧道,相信不用我描写你都能想象到。

古琉球流传至今的宫廷味道

因为落雨,我在首里城消磨了一整个午后,自15世纪至19世纪,这座城堡般的王城一直是琉球国的权力中心。风雨际会之时,我仰望山巅之上的它,更能想见琉球王朝最繁盛的时代。

人去楼空,王室往事成了画在屏风上的装饰,于是我决定尝尝琉球传统宫廷料理。

当地人告诉我,去四枝竹的久米店,可以吃到琉球王朝时期的御用美食。店内提供9款精工手做套餐,配合传统盛器和琉球舞蹈,简直人生一大美事。

我留意到席间那些古朴的陶制器皿,它们被称作“壶屋烧”,产自冲绳主岛中部的读谷村。自琉球王国时代起,那里就是冲绳首屈一指的制陶地,皇家指定的陶艺大师在此用泥土和烈焰成就饮食的尊贵意境。时至今日,用读谷村出品的陶器饕客,依然暗喻了主人不一般的地位。

像琉球王室那样吃饭,饭后当然得有御果子。我知道一个地方,叫做“御果子御殿”,每个去那里的人都像掉进了米缸:店内有各种精美的黑糖饼、和果子和蛋糕卷,尤其是御殿首创的冲绳紫心番薯挞,再顽固的胃口也会被它温柔感化。

地道冲绳家常菜

第一牧志公设市场是冲绳最大的生鲜食材市场,被当地人称做“冲绳的厨房”,一楼是贩卖鱼货、肉品、蔬菜、半加工品,二楼则是食街。

在楼下看到好吃的食材,就可以把它带到二楼的店家,现买现做,尤其是海鲜,在第一时间出锅才能享受到来自大海的真滋味;喜欢的话,还可以要求一样食材多种做法,试试不同口味。

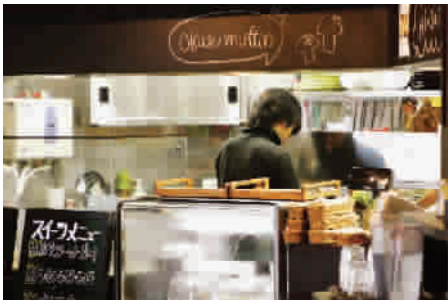
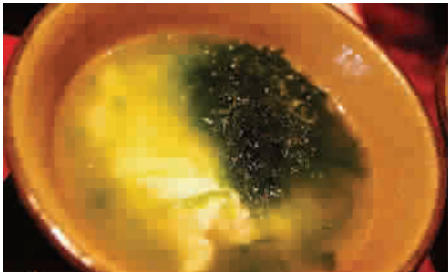
海蛇料理是以体长1米左右,带有剧毒的海蛇为食材,冲绳人相信它具有极好的滋养作用,不但能补充体力,还能促进肝脏功能、滋润发肤。

用腌渍过的咸蓝子鱼(SUKIGARASU)和滑软的岛豆腐相配绝佳,是极易做的家常下酒菜,当然,要配冲绳特有的Orion啤酒或者酒精度高达90%的琉球泡盛才够味。

海葡萄是冲绳特有的海产品,有家叫做“元祖海葡萄”(元祖 海ぶどう)的,受到当地美食节目和美食杂志大赞,限量供应的海葡萄盖饭是镇店之宝:三文鱼、海胆,加上零污染的海葡萄,简直是世间绝品。

深受喜爱的冲绳汤面,随店家不同味道也永远相异,如果离开本岛到周围小岛去的话,口味变化就更大了。当我不知道该选择什么时,来一碗冲绳拉面,永远有意想不到的惊喜。

对了,今天的饭后甜品是什么?加了盐的雪糕你尝过么?我喜欢的当地牌子是“BLUESEAL”,在冲绳艳阳下享受它时,别忘了想起曾推荐过它的人喔!



太平湖畔西班牙风

因为聚集了好几家人气美食,太平湖畔的太仓路俨然成了吃货们的小天堂。De Bellotas的入口毫不起眼,踏入有着铸铁大门的宅巷,结实的木门对着小小的喷泉,欧范儿十足。白墙上用黑色的线条勾勒出可爱的小猪图案,就是该店的Logo,像是吆喝着,快来,这里有最正宗的伊比利亚火腿啊。西班牙火腿当属世界美味,说到伊比利亚火腿,这种昂贵的美食制作工序复杂,经过长达36个月的风干制作,切成薄片之后放入嘴中入口即化,风味咸鲜浓郁,还带有淡淡的

坚果香气。“bellotas”在西班牙语中是橡子的意思,而这些当属西班牙之最的伊比利亚火腿的肉材正来源于只用橡子喂养的猪。

说到西班牙菜,就不能少了Tapas。作为随酒的小食,Tapas的随意性很强,因而并没有定论说Tapas必要包含什么。在西班牙,常常是厨房有什么、厨师想做什么就会有有什么,这让每家酒吧的出品非常不一样,颇有我们“私房菜”的概念。而在De Bellotas,看似简单的软奶酪番茄面包颇有些惊艳,店家自己熬制的番茄酱搭配软糯

的布里奶酪,清新甜香,滋味十分迷人。

喜欢西班牙烩饭的朋友一定也不会失望,人少可以选择小份。牛肝菌火腿炖饭中加入了坚果、蘑菇等食材,表面铺以纤薄的火腿,以特殊的土锅长时间炖制,深黄色的汤汁浓稠、富有奶香,米饭的口感恰到好处。海鲜饭米多料足,经过藏红花染色的橘黄色米饭,配上虎纹青口、虾仁、鱿鱼、银鳕鱼让人垂涎欲滴。



应该说,西班牙菜不但是食物的种类,更代表着一种生活方式。方便,随意,享乐主义代表了西班牙人的灵魂,点几样小食,几杯小酒、二三知己,生活应该就是这样……店主是可爱的台湾女生,会热情推荐专门为本店挑选的西班牙红酒,千万不要错过。小亚

