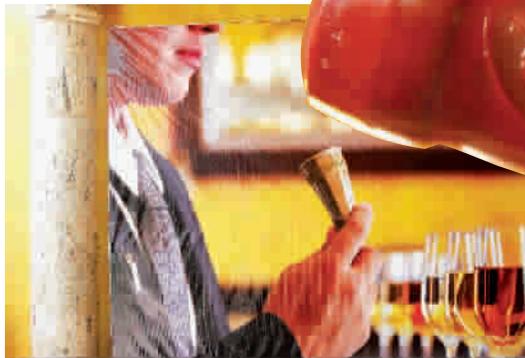




# 从瓜达拉哈拉到龙舌兰小镇 醉辣墨西哥

作为墨西哥第二大城市瓜达拉哈拉，因其一向繁荣的经济造就了独特的烹饪传统、饮食文化。若不深入它西北部的龙舌兰小镇，你无法真正了解这个国家的灵魂。

文图/小曲



我在飞往墨西哥的航班上第一次尝到传说中的龙舌兰酒(Tequila),据说它是墨航引以为豪的一大特色饮品,也是墨西哥这个国家的灵魂。这种又烈又热辣的酒,源于哈利斯科州首府瓜达拉哈拉西北50多公里一个小镇,名字就叫做“龙舌兰”。

## “鬼屋”里的美味

抵达瓜达拉哈拉时,这里正在落雨,隔着模糊的车窗,大教堂的穹顶轮廓看起来既沧桑又美丽。我惊奇地发现,街上行人步履匆匆,无一不是身形优美、气质颇佳的人儿;还有许多在细雨中不疾不徐骑着单车的人,看得出他们选择这种出行方式是为了一种生活腔调而非其他——完全迥异于我到过的墨西哥其它地方!



晚餐时,我又有了新的发现:餐馆位于老城区,弧形幽深的门廊,烛光明明暗暗,餐桌边装饰着巨大的鸟笼;通往洗手间的过道,两边是黑色铁栅,锁着许多颇有年份的古董;再往里走,一左一右,两幅顶天立地的修士和修女的全身像。

回到餐桌边,当地朋友肯定了我的猜测:

没错,这是家由老修道院改建成的餐馆,供应本地菜,生意好得不得了;人们近悦远来,还有个原因,听说这里常有灵异事件发生。

我于是相当佩服瓜达拉哈拉人的时髦创意和前卫观念,真不是哪里人都能接受这样的改造,更不是哪里人都能淡定地坐在一处“鬼屋”,享受美食,谈笑风生。

当我从餐桌上了解了瓜达拉哈拉的历史,便对这座城市的个性毫不奇怪了,它的血液中混合了印第安人、法国人以及西班牙人的基因,又一向是墨西哥的文化、经济和工业重镇,跨越整整四个多世纪的丰厚底蕴,造就了这里人优雅享受生活的淡定态度。

## “淹死的三明治”

你看,因为喜欢吃,又喜欢在吃的时候跟当地人聊天,我很快便对瓜达拉哈拉熟悉起来。若想品尝当地小吃,最集中的地方莫过于 Mercado Libertad,当然,首先你得知道自己想要什么。

Birria 是最典型的瓜达拉哈拉当地菜,美味的炖羊肉中加了干辣椒和传统香料,慢火炖出。在 Nueve Esquinas 附近的那些馆子里,厨师最知道如何料理出一锅肉香四溢的炖菜。

Tortas Ahogadas, 如果从字面直接翻译,“淹死的三明治”,很是让人摸不着头脑。它其实是细长的三明治面包剖开,抹上辣椒酱和番茄酱,其他内容丰俭由你。

至于 Pozole, 则是一道丰盛的汤,用猪肉和玉米炖成粥,配上新鲜的白菜、萝卜、洋葱和茼蒿。

瓜达拉哈拉人每逢重大日子,会做玉米粽子(Tamales),用玉米皮包裹成糖果形状,里面塞进鸡肉或者猪肉,辣椒是必须的,沙司的配料组合全靠想象,巧克力酱也不是没有可能!

## 龙舌兰的故事

早餐我尝了个 Mollete,剖开的圆面包里夹进豆子、火腿或香肠,覆以奶酪烤出,这是本地人非常普遍的早餐,源于法国殖民时期。

然后便赶去乘坐从瓜达拉哈拉到龙舌兰小镇的经典老火车。列车只有七节车厢,坐了三百来人,车票包括整个一天的行程,一路有吃有喝,非常欢乐。

当两旁山岭开始起伏,蓝色的龙舌兰田于是出现,它们整齐地长满天际,安静却气势逼人。

龙舌兰小镇面积不大,大概因为酿酒的人家多,加上几个最著名的的大酒庄之间毗邻而居,空气中弥漫酒香。250年历史的“黑乌鸦”是当地最大最美的酒庄,也是唯一一家未被转卖给外国人的酒庄,现在是家族第十代传人经营,纯正墨西哥人血统。

龙舌兰喜欢干热,小镇四季如春,背靠特基拉火山,墨西哥境内六百座火山之一,两万年都未曾喷发过,却为龙舌兰的生长提供了肥沃土壤。

只有用在龙舌兰小镇附近生长出的“蓝色韦伯”酿出的酒,才可以被冠名“龙舌兰”。可用于酿酒的部分,其实是龙舌兰的“心”。削掉外面的龙舌兰叶子,这颗富含糖分的“心”看上去很像一个巨大的菠萝。熟练的“采心人”在动手之前就能从龙舌兰的外表判断下面的“心”有多大,有的时候这颗“心”能重几百斤!

栽种和采摘龙舌兰是一门非常传统且有技术含量的手艺,往往以家传的形式传递,“采心人”因此受到当地人尊重,是绝不会让他去干搬运龙舌兰之类的粗笨活的。

工人在烈日下将一颗颗巨大的龙舌兰“心”砍半,然后推入锅炉中蒸38个小时,经过糖化、榨汁和发酵,最终凝结成珍贵的液体。

调酒师将酒杯倒扣在盐碟,让每个杯口沾上盐,然后把龙舌兰缓缓注入。只有最传统的方式才能洞悉这种烈酒的灵魂:

在墨西哥传统乐队“马利亚奇”的琴声中,舔一口盐,再猛啜一口新鲜柠檬中的汁水,然后一饮而尽——姑娘们飞舞着裙裾,小伙子捧上了奇花异果,欢迎的盛宴才刚刚开始,龙舌兰就这样点燃了火辣辣的墨西哥风情。

今年世界杯战火在“足球王国”巴西点燃,我不由自主地忆起两年前来在巴西旅行时吃过的烤牛肉。

置身巴西,我才知道这里除了足球,烤牛肉也是一绝。在当地朋友的带领下,我们来到蓝色港湾的拉丁餐厅,朋友说这里有巴西最有名的烤牛肉自助餐。进入餐厅时,我们看到里面的顾客已经很多。

好不容易找到座位,刚坐下不久,我们就品尝到了烤牛肉,可见这家餐厅上菜的速度很快。我自认

是一名肉食动物,在国内也常和朋友去品尝烤牛肉,但这次给我的感觉却完全不同,实在太好吃了。我清楚地看到他们采用的原材料是正宗的大块牛肉,也许只有这样的牛肉才能吃出“牛”的味道来吧。

就餐时,朋友向我介绍说,烤牛肉是巴西上层宴客的一道国菜,也

是民间最受欢迎的一道菜。说起它的来历,可以追溯到18世纪末,那时,巴西的牛仔们闲暇时经常以长剑串肉,在篝火上烧烤。巴西人吃烤牛肉喜欢吃肉的原味,因为不同部位有不同的滋味,所以在烤牛肉时只放盐来调味,牛肉串在钎子上,在火上烤,撒上粗盐,让盐融化渗透,待肉表层熟了,便拍去盐粒,再用利

刃切割表层食用。巴西烤牛肉特别注重的是原汁原味,在鲜美粗犷中保留了一股松木的芬芳。经过五百多年的演变及历代巴西名厨的传承演化,传到现代,巴西烤牛肉更加精益求精。如今,它已经成为一个品牌,一种传统文化,不断地向世界各地传播。

巴西烤牛肉好吃,制作过程也

不复杂。先将牛肉切成2两左右的大块,放在调制好的腌料中进行腌制(冬天一天,夏天6小时);牛肉腌好后,把它穿在烤肉棍上,放在明炉灶上的铁架上烤制,烤的过程中多刷几次油,并不断翻动,以保持牛肉滋润和水分蒸发;然后,在牛肉表面刷一点调稀的蜂蜜,再烤一下就可以了;上桌的时候,先用刀片将牛肉表面的酥香表皮切下来,然后放在烤炉上继续烤制,一直重复这道工序,直到吃完为止。

## “足球王国”烤牛肉

文/魏咏柏