

曼妙布拉格 做个幸福的吃货

文/王成

每到一处旅行,除了朝拜那些著名或者非著名的景点外,旅行地有啥特色美食,有啥地道小吃也是行程中不可或缺的项目。布拉格代表着捷克最纯粹的饮食文化,以肉食加啤酒为主。它融合了德国、奥地利、匈牙利等菜系,再结合本地食材进行改良,形成了捷克风味的传统美食。在这里,你可以品尝到最正宗捷克啤酒和最足量的烤猪肘,真正体验一回“大口吃肉,大杯喝酒”的感觉。因此,行走布拉格:浪漫不是唯一的事!

一天一瓶的诱惑

说句实话,若是将捷克的旅行定位成一次文学敬礼,似乎太过形而上了。一个更加富有人间烟火味道的诱因是美食。捷克作为中欧国家,秉承、糅合并发展了来自日耳曼、斯拉夫等民族粗放的饮食习惯,大块到无从下口的烤肉是餐桌上的常客,而以皮尔森为代表的啤酒也在欧洲德味啤酒战队中跻身前列。这些常常见诸捷克作家作品中的美味,成为了最好的旅行路标。

博胡米尔·赫拉巴尔是二十世纪捷克文坛继《好兵帅克》作者哈谢克之后,又一位家喻户晓,深受百姓爱戴的文学奇才。捷克啤酒是赫拉巴尔的最爱,在他看来,这金黄的谷物精华,是组成“金色布拉格”不能缺少的重要部分。在《过于喧嚣的孤独》中,他有一段超过700字关于“扫店喝酒”的描述。从城市中心到广场花园,每家酒店只叫一杯啤酒,之后马上开路继续前进。最后他来到宁静的河畔,他说:“伏尔塔瓦河上吹来一阵风,吹过了广场,我喜欢这风,我喜欢黄昏时分走在莱特纳大街上,河水送来阵阵芬芳,还有斯特洛摩夫公园里草坪和树木的清香,这会儿街上的香味是伏尔塔瓦河上吹来的。我走进布班尼契克酒店,心神不定地要了一杯啤酒。”

我像坐在赫拉巴尔郊外的阳光房里一样坐在窗边,游船在伏尔塔瓦河上缓行,穿过站立着30座巴洛克人物雕像的查理大桥。捷克晚上七八点钟依然日光倾城,耀眼的白色照得船舱内亮堂堂,烤猪肘的香味从岸边弥漫而来。享受过最柔软日落时光之后,我悠悠地穿过老市政厅东侧的路口,地窖餐厅就在短短的Satlavka街上。可是赫拉巴尔所写的“女服务员把啤酒朝我一推,让我喝,杯子在锡皮柜台上滑到我的手中”的场景却没有出现。褐色头发的布拉格女孩招待跟我开玩笑:“如果你对我拍照,就要多喝这么一整杯啤酒!”我心里乐开了花。能得到多一杯皮尔森啤酒的待遇,即使一口干掉,也是特级奖励。

在捷克,不论是大城还是小镇,不管是晨间还是夜晚,总能在街头巷尾的餐厅或酒吧内,看到三五成群的人们喝着啤酒聊着天。一直很好奇,把啤酒当水喝的捷克人,是如何保持一整天的清醒头脑。当旅程慢慢展开,我便真正体会到捷克啤酒的魅力。早晨轻呷几口啤酒,酒花的清香在唤醒味蕾的同时,让人也变得神清气爽。午餐配上啤酒,不仅能够开胃,还能解腻。睡前喝上一杯,安神养生,帮助睡眠。累了举杯畅饮,随着酒气的散发,浑身的疲惫就被这样轻轻带走。不知不觉中,我也开始拿啤酒当水喝了。

捷克人喝啤酒一般不吃东西,偶尔来一小片奶酪,据说可以衬托啤酒的口感。天气好的时候,三五成群的捷克人喜欢坐在户外,边晒太阳边品啤酒,至于是早上、中午还是下午他们可不在乎。捷克啤酒还有两个世界第一,世界上第一部有关啤酒酿造技术的著作就是在19世纪诞生于捷克。而在1995年,捷克人均年消费啤酒已经是世界第一,达162升(相当于男女老少每人每天喝上一瓶),如今这一他们引以为豪的记录已保持了十多年。

坐在地窖餐馆里,耳边充斥着嘈杂的捷克语、德语和英语的欢笑声,以及觥筹交错的喧嚣。邻桌的小女孩露出整齐但不完整的牙齿对着我笑;大胡子的

秃顶老先生喝干一杯啤酒,双手举起赞美上帝;戴礼帽的高个男人一边走出木门,一边回头高谈阔论。这一切都像极了某个中世纪的夜晚,关于酒和生活,故事才刚刚开始的时候。我迫不及待地开动了,啤酒、烤肉、面包,足够又好像不够,我像卡夫卡小说《失踪的人》里的卡尔一样,眼看着许多整齐堆放的食物,竟然贪婪地想要吃上三份。

幸福的“帅克饭馆”

有一个地方,只有我们知道,她就是布拉格。如果你还未曾踏上布拉格,那么你会为它魂牵梦萦;如果你曾目睹它的风华,那么你会止不住对它的思念,甚至想再次踏上与她相会的旅途。布拉格……就像谈恋爱一样,爱上了一个风华绝代的佳人,伸手可触而又遥不可及。

一本《生命不能承受之轻》让人们知道了著名捷克作家昆德拉,随即知道了他的祖国捷克。捷克,这所文学的家园,时至今天昔日的童话依然在继续。捷克首都布拉格逃脱了历次战争的毁损,罗马式、哥特式、巴洛克、洛可可、文艺复兴、新古典主义等不同历史时期的各种建筑形态保存完好,赢得“西方建筑博物馆”、“城市之母”、“百塔之城”等美誉,是唯一一座座城市都列入“世界遗产”的国家首都。诗人尼采曾说:“当我想以一个词来表达音乐时,我找到了维也纳;而当我想以一个词来表达神秘时,我只想到了布拉格。”

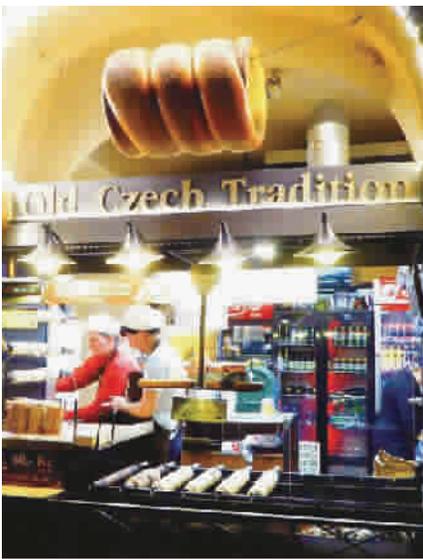
上世纪六十年代前后,在国内曾上演过一部捷克电影译制片“好兵帅克”,年岁大一点的人可能都记得吧!而在捷克布拉格也有一家餐馆以“好兵帅克”命名。“没有到过好兵帅克餐厅,就不算来过捷克首都布拉格。”这句很有气势的话赫然印在许多旅游指南上。起初旅游者有些不以以为然,但既然来到了这座古城,自然要去一探究竟。

好兵帅克餐厅虽然很有名气,但外表看上去一点也不张扬。通往大厅的走廊灯光昏黄,墙上布满的涂鸦隐约可见,两旁的长椅已经磨得光亮,走进餐厅,恍如通过时光隧道回到了100年以前。隧道那头,憨态可掬的好兵帅克正笑着欢迎到此就餐的食客。门面虽小,里面却热闹非凡。放眼望去,服务员穿着奥匈帝国时期的服装,个个笑容满面。我们接过菜单,发现上面居然有中文的菜名翻译,真是喜出望外。布拉格的美食和国内的八大菜系相比,当然简单很多,烤乳猪、烤时子、烤鸭……总之都是一个“烤”字,而且分量特别足,再加上中欧国家菜价普遍不高,完全是我们这些肉食者的天堂!配菜多半是欧洲各国居民都爱吃的红菜。主食虽然叫做“饺子”,但和中国的饺子完全没有关联,而是一片片精粉馒头片!不过,这“饺子”做得非常可口,里面加了蛋奶,口感十分细腻,还有不同口味,蘸上浓香酱汁,叫人吃了还想再吃。

通往厨房的门开了,走出几个穿着旧时服装的捷克乐手,吹着低音号,拉着手风琴,唱着捷克的传统民谣,将餐厅中的欢乐气氛推向高潮。餐桌旁的人们随着音乐,手中打着节拍;一曲终了,发出欢快的喝彩声。

小时候曾看过《好兵帅克》这本书,当时觉得热热闹闹,笑点多多,比许多沉重难啃的大部头名著好读易懂。长大后才知道,这是一部“揭露奥匈帝国的腐败和资产阶级的虚伪”的讽刺小说。在黑暗的统治下,帅克这个好兵滑稽、机智,走到哪里哪里便“鸡飞狗跳”,笑声不断。好兵帅克餐厅里的美食确实让人翘大拇指。但是,最吸引人的,不是烤肉,不是“饺子”,也不是波西米亚黑啤酒,而是那举起酒杯时餐厅里弥漫着的欢乐气氛。在我到过的餐厅酒店之中,就内部装饰而论,捷克首都布拉格的“帅克”饭馆给我留下了最为深刻的印象。

布拉格是一座值得细细品味的城市,游走时间的长河,总能发现很多故事。而当你深入其中,你便会成为故事中的主角。行走一个人的布拉格,和自己来约会,写下属于自己的布拉格故事。



喜欢吃肉的捷克人

捷克是捷克共和国的简称,首都布拉格,是一个中欧地区的内陆国家,前身为捷克斯洛伐克,但于1993年与斯洛伐克和平地分离。在东部欧洲国家中,捷克拥有很高水平的人类发展指数。捷克美食大多是由德国、匈牙利、奥地利等国家的食品改良而成的,具有多元化的特点。所以去捷克品尝美食可以算得上是一次舌尖上的旅行了。捷克的传统美食有三座大山,分别是啤酒、水饺和烤猪肉。烤猪肉配以饺子及酸白菜,是捷克的国菜。

烤猪肉是“肉食天堂”捷克最具代表的特色美食,还没有去布拉格之前我就已经做好了准备,决不能让口舌受到半点亏待。捷克的猪手,和周围国家的猪手也有区别,而且做法很是复杂。猪手先用烟熏,之后再配上洋葱、西芹、蒜头,最后再加上苹果汁和醋。就算是简单的餐前小汤,也有用动物的内脏和五安土的熏肉烹煮的,加上红萝卜、西芹、荷兰芹、蒜头和姜合煮。捷克人对于美食的用心可见一斑。捷克还有一道非常著名的传统美食——“伐木工人烤肉”。1700多年前,捷克的伐木工人用篝火和特殊的仪式创出了烤肉。从这个味道就弥漫了整个捷克,流传到了当地百姓的家里,成了当地的一道美食。尝一口这种烤肉还有一种松树熏香的味道在嘴里逗留了片刻,幸福感满满地填进心里。

布拉格市中心很多餐馆都全天供应烤猪肘。和其他菜品比起来,价格属中等偏下,如此推算应该属于“家常便饭”一类,比较地道,所以我毫不犹豫地地点了一个。10分钟后,当服务员从后厨端出一盘“庞然大物”,摇曳地穿过厅堂各个餐桌,最终把盘子摆到我面前的时候,我和其他顾客都愣了,惊讶瞬间转为笑声,没想到捷克餐馆卖的“猪肘”如此量大份足,就算在肚子上安一条拉链,敞着,也无法把这个分量的肉塞到里面去。为了把巨量烤猪肉吃下去不被腻翻,每一道肉食主菜都会配大量的酸菜和大量的白山葵根。我很爱白山葵,吃起来是温柔版的青芥末,解油腻的功能比酸菜还好。

猪肘经过了腌制,然后用木火烤熟。表皮金黄中透出浓浓的橘红,通体闪烁着晶莹的油光。厚厚的猪皮层次分明,最外一层大约半毫米,是直接上火接触到部分,但却丝毫不糊不焦,酥脆有嚼头。往下将近3毫米的连肉皮松软弹齿,咬起来不像肉皮,像用料黏稠丰满的布丁,不同的是,慢火逼出的油水,会在你进攻这猪肘最精华的部位时,顺着你的嘴角往下流——以此作为饕客和美食之间的完美互动。这时候,早已融入猪油里的果木的香味儿,混合着咸的表皮和甜的内皮(这淡淡的甜大部分来自于肉的本质)的肉香,顺着味觉和嗅觉双通道进入你的体内,在神经里跳跃生根,一辈子都忘不了。

往里是一层厚厚的脂肪,如果尚能接受,可以细细品尝一小块(即使只有拇指盖大小)。用舌尖和上牙轻轻将脂肪捻平,感受糯糯得像米糕一样的新鲜油脂在口中化开,在还没有“腻”的情况下迅速吞咽,幸福感和满足感就高过了胸口。在往里切,就是纹理细腻丝丝分明的猪腿肉,这是实质意义上的猪肘,却因为表皮的完美和先行一步的诱惑而失去了光芒,不过这大块的肉仍然足够吸引我,它泛着粉红色的暗光,颗粒十足的切面,只是看上去,就让我充满了继续旅行的力量。当然,味道也是值得大快朵颐的,搭配我最喜欢的捷克皮尔森啤酒,世界就成了天堂。



美味旋风再起——

巨献“台湾美饌精选”

上海静安香格里拉大酒店再次携手香格里拉台北远东国际大饭店的餐饮厨艺总监刘冠麟博士,为沪上食客呈现“台湾美饌精选”,再掀美味旋风。

今次,刘冠麟博士将在两咖啡和夏宫中餐厅分别带来精致细腻的台湾地道美味。本月底前,两咖啡将变身食客的天堂,在每晚自助餐提供无限量宝岛台湾的缤纷美食。刘冠麟博士在夏宫带来九道式台湾美饌配酒晚宴,令人印象深刻。在场宾客与刘博士亲自交流,了解了他的美

食哲学及烹饪秘诀。

中国台湾以美食之都著称,其以丰富的食材选择及对料理的大胆创新,吸引了来自世界各地的饕客前往。本次“台湾美饌精选”推广期间,宾客们品尝到了酒店特别采用台湾各地顶级食材所制作的美食,以及来自宝岛各地的地道美食,例如云林县盐水鸭,台南安平蚵仔煎,屏東万峦猪脚,到备受老饕追捧的台式三杯鸡、台湾牛肉面等等,都让每一位中国贵宾领略到了舌尖上的宝岛风情。

Yeda