

是为先的白食

生活在大草原上的蒙古族人离不开奶食品,奶食品在蒙古族心目中是珍贵的食品。蒙古族格言称:“最值得称道的食物是奶食品,最值得信赖的品质是正直。”蒙古族的奶食品文化传统源远流长,品类众多。蒙古人把奶食品习惯的称为“查干伊德”,意为“白色的食品”。分为饮用的:鲜奶、酸奶、奶酒。食用的:奶皮子、奶酪、奶酥、奶油、奶豆腐等。

奶豆腐,蒙古语称“胡乳达”,也有称“苏恩呼日德”,是蒙古族牧民家中产量最多而最受欢迎的奶食品之一,流行于内蒙古牧区。用牛奶、羊奶、马奶等经凝固、发酵而成的食物,形状类似普通豆腐,味道有的微酸,有的微甜,乳香浓郁,牧民很爱吃,常泡在奶茶中食用,或出远门当干粮,既解渴又充饥;还可以做成拉丝奶豆腐,其软韧牵丝为断,是宴席上的一道风味名菜。

奶豆腐,分为生奶豆腐和熟奶豆腐两种。熟奶豆腐的做法是,把熬制奶皮剩下的奶浆,或提取酥油后余下的奶渣,放置几天,待其发酵。当奶浆或奶渣凝结成块时用纱布把多余的水分过滤掉;然后将固体部分,在锅里文火煮,边煮边搅,直到粘着程度时,再装进纱布里,把黄水挤出。这时就可以装模压制成形,或置于木盘中用刀划成各种形状;生奶豆腐的做法是,把鲜奶发酵,使其变酸后,倒入锅里煮熬,奶浆就变成老豆腐形状。然后在纱布中,挤压去水分,装模成形,奶豆腐色泽乳白为最佳。奶豆腐可现吃,也可晾干久存食用。

另外一种制作凝乳奶豆腐,主要用牛奶作原料,将鲜奶用净纱布过滤后,盛进木桶或瓦缸中,放置阴凉处,热天放一至二天,凉天放三至七天,鲜奶便自然凝结。再将凝乳倒进锅里,用温火煮熬,同时慢慢榨取乳清。乳清分为熟酸奶乳清、奶豆腐乳清、酸油液乳清等三种。奶豆腐乳清可用于发面、和面,或当作酸奶的加料。熟酸奶乳清等用于灌饮老弱瘦畜和洗浴牲畜,也可使牲畜上膘。榨取乳清后,将留下的稠凝乳用小勺或专用木具将抽凝乳放进模具中轧实后取出,放置阴凉处慢慢晒干即成奶豆腐。做奶豆腐的木模因地而异,形状各异。有的块头非常大,有点像大方砖,有的跟我们日常生活中的月饼模具很相似,不但有各种形状,而且刻有非常精致的民族传统纹样、图案、花纹,这样做出来的奶豆腐就不仅仅是一种食品,而且也包含了一定的艺术成分。若要使奶豆腐做成甜的,就在揉搓时加入糖料。切成细条的叫奶豆腐条,或做成块状奶豆腐。

奶豆腐因其形状不同,味道也是不一样的,厚块奶豆腐吃起来柔软,有浓厚的奶香味,而薄奶豆腐油腻,进嘴即溶格外香甜。奶豆腐放置时间长了就会变硬,所以这种奶豆腐是不能直接食用的,因为那样会把人嘴里的牙都磕掉,顷刻之间成为没牙的“老头儿”、“老太太”。因此食用奶豆腐要用热水或是上笼屉蒸软后再食用,也可以用火烤软后食用。

对于崇尚白色,视白色为吉祥、纯洁的蒙古人来说,奶食品是神圣的、珍贵的,因此忌讳随意扔掉、滴洒或踩踏,如果有谁不慎撒了奶食,就会马上将撒在地上的奶食用手指蘸一下抹在额头上,随口就说:“折福了。”并且赶紧收拾地上的奶食。赠送或接受奶食礼品时,严禁衣冠不整。倒置盛放奶食品的容器,被视之为丢掉财富、不吉利之兆。在蒙古族人家里,如果直接端上“红”食招待客人,会被认为主人不太尊重来客把他当成“饿”棍。同样,客人不先品尝“白食”,看见“红食”上来就动手,那就要被主人小看,认为来客不懂“规矩”,不懂礼貌,不值得尊重。这都是“以白为先”的典型例子。

走马内蒙古：灿烂厚重的游牧民族美食

文/王 成



提到内蒙古,人们立刻会想到风光旖旎的大草原,那蓝天白云、茵茵绿草、群群牛羊、点点毡房、袅袅炊烟……当然最想的还是内蒙古的佳肴。一个民族的饮食文化包括其饮食特点与习惯,从不同角度反映着这个民族的血统、经济历史、生存环境,成为民族传统中不可分割的一部分。蒙古族的白食、红食和炒米不仅造就了其强悍刚健的体魄,同时也是其粗犷、豪放的性格体现。



吃不够的红食

蒙古族人民把肉食食品叫作红食,蒙古语为“乌兰伊德”,即红色食品的意思。肉分新鲜肉和干肉两类。新鲜肉即是现宰现吃的牛羊肉。干肉是将宰好的牛羊肉和狩猎获得的野性肉切成肉条风干后储备起来,待青黄不接缺肉时食用。其吃法一般爱吃烤全羊、手把肉、炖羊肉、涮羊肉、宴席则摆整羊席。

在各种肉类中,蒙古人把羊肉视为最好的肉食。按传统,凡遇生诞、婚嫁、丧葬、喜年节、祭祀、礼仪、集会等重大活动,都要摆羊肉席,蒙古语叫摆“秀斯”。许多人把蒙古草原上的羊肉视为健身祛病的补品,因为那里的羊平常都是“吃中草药,喝矿泉水”的纯天然动物。他们认为受风感冒之类的小毛病,喝一顿热气腾腾的羊肉汤即可解除。

烤全羊是从元代宫廷燕飧继承下来的一种整羊宴。在清代颇受清廷青睐并称“诈马宴”,常招待蒙古王公。清乾隆帝曾大发诗兴,作诗赞美此宴。“诈马”即蒙古语“珠马”或“招毛”的异译,指的是用蒙古族传统的屠宰之后,热水褪毛,去掉内脏,收拾干净的白条绵羊烤制的一道名菜。其色、香、味、形俱佳,是蒙古肉食中最讲究烹调技艺的上乘大菜。

据《元史》记载,十二世纪时蒙古人“掘地为坎以燎肉”。到了元朝时期,蒙古人的肉食方法和饮膳都有了很大改进。《朴通事·柳蒸羊》对烤羊肉作了较详细的介绍:“元代有柳蒸羊,于地作炉三尺,周围以火烧,令全通赤,用铁芭盛羊,上用柳枝盖覆土封,以熟为度。”这说明不但制作复杂讲究,而且用专门的烤炉。在清代各地蒙古王公府第几乎都用烤全羊招待贵宾,是高规格的礼遇。清代初康乾年间,北京“罗王府”(即阿拉善王府)的烤全羊,名气就很大,其蒙古族厨师嘎如迪名满京城。从清末民初到新中国成立初,各地蒙古王府中虽有烤全羊,唯有阿拉善王府的烤全羊最有名,因为该王府有一批以胡六十三烤全羊师为首的名厨掌炉。新中国成立后,由于人民政府对蒙古族传统名菜的重视,不但恢复了这道名菜,而且有了许多改进。

烤全羊之所以名闻遐迩,除了因为选用的羊肉质好以外,关键在于它有一整套特殊的烤制方法。烤羊要选择膘肥烤全羊体壮的四齿三岁绵羊作原料,屠宰时必须采用攥心法。而后,在羊的胸腔内放入各种佐料,四肢向上,羊背朝下,用铁链反吊起来,放入炉内烘烤。烤炉是特制专用的,以砖砌成,形成穹庐,先用一种叫梭梭的柴禾,将炉内烧红,撤去燃料,将全羊从烤炉的天窗口吊入,并关闭天窗和炉门,借用炉内高温,将羊肉烤至半熟,再打开炉门,由厨师用长柄勺,舀上梭梭柴的火块,对着羊身进行烤炙,直到羊全身烤成焦黄色为止。用这种慢火烤炙,能使羊腹中的佐料味逐渐渗透于羊肉之内,同时能使羊肉熟透。

全羊烤好后,先出炉倒掉腹腔内的羊汤和佐料,将全羊以跪卧姿势摆入直径约1米的大盘内,羊脖上系一红绸带、打成花结以示隆重。上桌后,由专人在客人面前将羊剖卸成小块,视来宾身份依次奉递。烤羊腔中倒出的羊汤,再加水调配,用小碗——端给客人。这也是吃烤羊肉时必不可少的一种极佳饮料。这种烤羊肉,吃起来酥脆香嫩,肥而不腻,品尝过这种烤全羊,齿颊久久留香,终身难忘。

吃烤全羊时用刀切片熏精盐或孜然、辣椒、甜酱配大葱、或洋葱、黄瓜条、生菜等,以个人喜好而食。如果是在内蒙古做客,主人一般是敬马奶酒的,内地人吃烤全羊,喝啤酒是很爽的事。

离不开的炒米

炒米,在中国的许多民族中都有这种美味,只是选材、做法和味道略不相同,蒙古族的炒米可谓别具一格,被称为“勒巴达”。在日常生活中,牧民们不可一日无茶,也不可一日无米。

炒米与蒙古人的崛起有着密不可分的关系,在内蒙古谈到炒米,人们总是笑称它为“军粮”。蒙古族人认为:当年成吉思汗一路打到欧洲,依靠的是剽悍的蒙古铁骑,而铁骑们赖以生存的便是那炒米和风干肉。“敌人那还生火煮饭呢,我们蒙古人用黄油拌上一把炒米,配上两口风干肉就可以与之厮杀了。”如今的炒米,早已不再是成吉思汗的军粮,而转而成草原人民的待客美食。一碗金黄的炒米,见证了元朝的兴衰以及游牧民族的迁徙定居整个草原文明的兴衰与变迁。

蒙古炒米传统的加工是用糜子米炒制而成的脆炒米和硬炒米,经过泡、蒸(或煮)、炒、碾等工序加工而成。脆炒米的做法是锅里盛上水,烧到八分开时将新收获的糜子倒入锅内,直至烧开。揭开锅盖上下翻动均匀,再轻火焖几分钟。这样连续反复三至四次后,就可出锅。出锅的糜子粒鼓胀发圆,有透明感,但外面的壳不裂开,否则影响糜米质量。去壳的糜米是可以直接食用的,但是草原上的炒米并非就这么简单。将锅烧热放入黄油,等黄油完全融化时将淡黄的黍米倒入。随着一阵香气扑鼻,不停地翻炒锅中的糜米,直到糜米发出诱人的金黄色。将金黄的黍米盛出,香气到达顶点,入口略带一些焦香,可以起到解油腻的效果。

硬炒米的做法较为简单,不放沙子,也不用泡水,干炒到半生不熟即可。现在人们碾米的工序也先进多了,有专门的碾米机,倒进去几分钟就可以完事,完全不必费劲地一下下去糠皮,选炒米。

蒙古人吃炒米,讲究多种食物搭配。炒米有三种吃法:泡、煮、干嚼。清晨,牧民放牧以前,用滚烫的奶茶,泡上一碗炒米喝到肚里,浑身是汗,顿觉精神倍增。放牧时,牧羊人带上炒米,炒米里加上一把炒熟的黑豆或黄豆,还是极好的干粮。炒米即使干嚼,也是越嚼越香,很有滋味。居家待客时,放在碗里的炒米,倒上喷香的奶茶,奶茶边喝边续,待奶茶喝够,炒米也被泡软时,就要喝干碗里的茶,再放上黄油、奶皮、奶酪、红糖拌着吃,甜酸适中,香咸可口,味道尤佳。以上是脆炒米的吃法,硬炒米可以煮肉粥或干饭,那又别有一番滋味了除了味美,吃法方便以外,炒米还有一个特点,就是吃后耐饥。内蒙古有句俗语,叫做“暖穿皮子,饱吃糜子”,说的就是这个。

古今交融 艺术奢华

杭州城中香格里拉大酒店盛大开业

香格里拉酒店集团旗下位于杭州的第二家世界级酒店——杭州城中香格里拉大酒店现已正式揭幕。时隔三十余载,香格里拉酒店集团再次回到这座历史名城,落户杭州核心地带,将这座拥有417间客房、融汇古今之美的奢华酒店呈现在世人面前。

新酒店位于市中心的杭州嘉里中心,13层高的杭州城中香格里拉大酒店将西湖美景尽收眼底。杭州是一个充满鲜明对比的城市,酒店餐厅和酒吧的设计理念也充分满足商务社交需求和休闲需求。全日制自助餐厅美食汇充满欧亚集市风情,提供世界各国美食。

大堂吧非凡酒廊环境舒适,氛围轻松,提供优雅下午茶、鸡尾酒和各色中式茗茶,特别是著名的杭州龙井茶。毫无疑问即将成为杭城热点的是酒店内的城中啤酒吧。这里提供特色手工精酿啤酒,各色创意小食及现场乐队表演。城中啤酒吧也是市中心唯一一家提供自酿啤酒的啤酒吧。位于嘉里中心商场二楼的城中中餐厅提供休闲粤菜及定制杭帮菜。中餐厅将于今年晚些时候与杭州嘉里中心一起开业。