

手取一撮来朵颐

陇川县户撒乡是过手米线的发源地,这里的地形很别致,相对平缓的斜坡,到处是嫩汪汪的细草,犹如天然、未经雕琢的高尔夫球场。每逢赶摆日,当地人就会在这里聚集,并享受他们特有的传统美食——过手米线。过手米线以前是一道奢侈的大餐,只有阿昌族男人才能享用。

过手米线最重要的还是米线“帽子”(即肉馅),制作“帽子”有3个步骤,首先是烧肉(烧至七八分熟),然后将肉剁碎,第三步就是将碎肉加入12种作料搅拌均匀。步骤看似简单,但要准备的东西却很多,例如豌豆粉、大蒜、糊辣椒、小米辣、花生、肉皮、猪肝等,有条件的还要加上粉肠、猪脑等等。按照档次分,最好的过手米线“帽子”依次是野鸽子肉(非常之香),之后是普通鸽子肉、鸡肉、牛肉、猪肉,当然经过后期的演变,过手米线的“帽子”已不止这些,更有蜂蛹做成的“帽子”。

除“帽子”外,过手米线还有两个关键要素。首先米线要用产自当地的红米线,由一种叫“红根细”的稻米制成。另一个关键要素是酸水,酸水是制作米线“帽子”必不可少的作料,同时兼有户撒“健力宝”的美誉,开胃、清凉、醒酒……

吃过手米线要尊重传统,也就是说尽量不用碗。首先,用筷子夹一撮米线(米线的量以自己一口吃完为限),放在另一只手的四个指头上,此时如果米线相连的话,一定要用筷子将它夹断(不能用手去掐),然后将“帽子”放在米线上,放入口中……当细软光滑外加精制的肉料拌和的米线,轻轻递入嘴中的刹那,米线的软烂一起在口中爆炸,真是绝世的美味了。吃过手米线一般要喝“克地佬”酒,这是一种叫“克地佬”的野果泡出来的酒,它就像一个谦逊、体贴的老友,喝完后,总是让你有讲不完的话。

过手米线,根据肉末的不同,又分为猪肉过手米线、牛肉过手米线、鸡肉过手米线、鸽子肉过手米线等几种。价格也因肉类的不同而有差异。最便宜的是猪肉,最贵的是鸡肉、鸽子肉。前些年,便宜的要十几元一套,贵的二十多元一套,现在,每种平均又涨了十元左右。

阿昌族过手米线相传已有数百年的历史。以前,过手米线是一道奢侈的大餐,即使是物质丰富的今天,吃过手米线也是一件盛事。关于过手米线,还有一个神奇的传说。三国时期,诸葛亮率大军伐“南蛮”,行至户撒,三军已是饥肠辘辘。好不容易才找到一家卖米线的店铺,可小小的店铺哪来那么多碗碟,饥饿难耐的大军只好把火烧肉、酸水等佐料与米线搅拌在一起,找根竹筷夹了摊在手掌里便吃。不想这样调拌出来的米线,不但味美无比,就连那些感染了“瘴气”的将士,吃过这米线后,病也神奇地好了。



最近,本城著名的完美融合美食与葡萄酒的餐厅 Napa Wine Bar & Kitchen 来了新主厨。来自哥本

哈根的 Martin Bentzen 曾担任过被评为“2014 年全球最佳餐厅”的 Noma 餐厅的主厨,也是米其林五星餐厅 Fiskbar 的创始人,丰富的经历为其美食创作提供了源源不断的灵感。他把自己不断推陈出新的烹饪风格归纳为“制作清新美食,激发诱人美味”。



闻香下马谷花鱼

阿昌族有一道拿手好菜叫酸笋谷花鱼,顾名思义是要用到酸笋和谷花鱼,单就从这两样食材来说,其讲究程度便是一般人所难以企及的。

阿昌族最喜食酸,而酸笋又是他们的至爱!每到春秋两季,竹笋便发出嫩芽,待长到30cm左右时,将其连根采下,去壳,将笋肉切成丝或片,浸于陶罐的淡盐水中,置于火塘边,烘烤数日发酵即成。其味酸、质嫩,从盐水中取出便可直接食用,若与鱼、肉之类合烹,则滋味更佳,为不可多得的食材!

而“谷花鱼”并不是独指某种鱼类,而是生长在水稻田里的鱼类泛称。每年秧苗刚刚插下或小秧发绿时,阿昌族人就会把小鱼苗放进稻田里,不喂任何食物,让它自己捕食田里的虫子或微生物,吃稻谷花、杂草自然生长。稻花盈盈飘香时,鱼儿也在稻棵里成熟了。此时,只要把田里的水都引出来后,躲藏在稻谷间的一尾尾谷花鱼儿就会顺着水汇集到出水口的筛子里,这时鱼儿会扭着银色的身躯拼命回游,只要用手轻轻一捞,肥肥胖胖的鱼儿就到了掌心里。特别是孩子们对捉“谷花鱼”的兴趣更大,一个个在谷沟里尽情地捉鱼玩耍,有时稍有不慎就会滑倒在稻田内,弄得全身是泥,一个个成了泥娃娃,然后你看看我,我指指你,十分开心。

出于对此菜的好奇,加之想学学手艺,我一直守在做酸笋谷花鱼的阿昌族朋友身边。阿昌朋友熟练地将一条条小孩儿巴掌大小的谷花鱼宰杀、洗净,在锅中淋入少许底油,将谷花鱼煎至两面微黄,然后加入清汤、青蒜、葱段、姜片,等待鱼汤滚沸。这与平时家里做鱼一般无二呀?直到酸笋下锅,那股清透的气息裹着鱼的鲜味一并升腾起来,倏地一下便钻进鼻孔里,不由地让人眼前一亮。

酸笋谷花鱼一入口,那股鲜香软嫩便征服了所有的味蕾,从未有过的舒爽感冲击着大脑,这谷花鱼果然不是寻常的鱼儿所能相比:除了肉质细腻、鲜嫩不说,竟然连鱼刺都是软烂的,绝不用担心会扎到嘴,再加上鱼肉中蕴涵着的酸笋味道,令其滋味更加浓郁、绵长。片片晶莹的笋片在鱼肉之间更显可爱,夹一片放到嘴里,那柔软的酸爽滋味伴着淡淡鱼香,回味无穷。

看着我风卷残云,阿昌朋友笑中有叹:“如今这谷花鱼越来越少了,如果不是你这样的贵客登门,别人来了还吃不到呢!”我越发好奇:“这是为什么呢?我听说这谷花鱼撒在稻田里就行啊,又不用多复杂的管理,怎么还会越来越少呢?”阿昌族朋友无奈地说:“唉,还不是因为现在的水质越来越差,时不时还会泛出刺鼻的气味,稻子还勉强能种,但是谷花鱼却已经很难养成了。”

环境问题已经越来越困扰着我们的生活,真怕有朝一日,会再也吃不到如此美味的酸笋谷花鱼了!

户撒阿昌：难以拒绝的饕餮体验

文/大萌子



阿昌茶酒不分家

阿昌族每家都有一个火塘,提倡烟茶酒不分家,傍晚,你会看到劳作一天的阿昌族老爷爷们三三两两二话不说地往火塘边一坐,主人便会倒上一碗热茶,没过几分钟,同样二话不说地再倒给一杯白酒,他们围火塘而坐,喜茶的喝着茶,好酒的喝着酒,或者交替而饮,间或掏出老草烟吸着。茶喝光了再倒上,酒盅空了又斟满,扑鼻的茶香酒香便在火塘边飘逸开了,久久不散。

在烟茶酒的共同作用下,加上红彤彤的火烘烤,一下子,他们便红光满面,精神抖擞,自信实足了,话也多起来。天南海北,东拉西扯,享受着喝酒带来的快乐。此时,人世间的一切冷暖沉浮,酸甜苦辣,全都烟消云散了,平时的恩恩怨怨,喜怒哀乐也全淡化了。男女老少围坐在火塘边听这些长者谈天说地,《遮帕麻造天》《遮米麻织地》的故事就这样在讲者无意听者有心的氛围中一代一代流传了下来。这时的酒已不仅仅是酒了,它让阿昌族人们喝出了氛围、喝出了新生、喝出了人情、喝出了一部出色的阿昌民族发展神话史诗。

阿昌人认为“喝酒是老祖宗传下来的规矩”,“无酒不成宴”,无论你会不会喝酒都不能拒绝。饮用时,举杯不碰杯不干杯,饮多饮少随意而定,讲究的是温馨和睦的氛围。边吃边聊,主人不时添上酒,爱吃的添多,不爱吃的少添或不添,添酒时双手握瓶以示稳重,晚辈接酒会伸双手捧杯相接或起身行礼,视为恭敬。这样酒过三巡,三巡之内客人一般不能拿酒壶,若拿着就相当于找酒吃,看不起主人,三巡之后客主自便,可以继续喝酒,可以用饭,没有喝完的酒可留杯内不强求喝完,同时解除不能拿酒瓶的禁忌。一般客不让席,主不自退,主有事先退须向客说“菜不可口”“诸位饭少”等歉意语,客人饭足停筷需说:“酒足饭饱,不候主人,请慢用。”若主人家没有相应的人陪客,会请族中长者或有威望的人来陪吃,以示情理相通,交谈融洽。

酿酒是阿昌族妇女最基本的生活技能,从小姑娘开始就学酿米酒烧制土锅酒的方法。秋收后,青年男女结伴上山,唱着情歌,采集苦草等18种草药配制酒曲;冬腊时节,家家户户炊烟袅袅,开始酿酒,藏之于瓮,备足供来年节日和待客之用。能否酿制出好酒成为了评价姑娘才艺的重要因素,“酒罐里淌出来的是女人的眼泪,酒碗里斟满的是男人的太阳”生动描绘了妇女制酒的艰辛与伟大。

阿昌族爱酒,但既不“嗜酒如命”,也不“以酒撒疯”,更无“酒色之徒”,有很多喝酒的禁忌,懂得节约,知道酒的危害。在浓浓的酒香中散放着尊重与爱护、团结与友情、平等待人与坦诚善良的文化底蕴。

上海来了哥本哈根的味道

哈根的 Martin Bentzen 曾担任过被评为“2014 年全球最佳餐厅”的 Noma 餐厅的主厨,也是米其林五星餐厅 Fiskbar 的创始人,丰富的经历为其美食创作提供了源源不断的灵感。他把自己不断推陈出新的烹饪风格归纳为“制作清新美食,激发诱人美味”。

继续坚持从全球各地进口新

鲜、安全的食材,阅历丰富但依然年轻的 Martin 的用一种轻松、调皮的方式应对高质量的食材,擅长用各种食材的对比来制造令人惊艳的美味,摆盘上也充满了米其林范儿的精致优雅。诸如餐厅的夏季新菜单中,肥美的新鲜生蚝、入口即化的嫩煎鹅肝辅以夏威夷果,其松露牛小排可能是全上海最好吃的

牛排,而创意甜点——用白巧克力包裹着的四川椒麻口味冰激凌,是属于这个繁华的上海之夜,令人回味的结尾。

这家由瑞士人 Philippe Huser 创办的餐厅,亮点还在于其地下室设有的中国大陆酒藏最丰富的私人酒窖,藏有超过780种来自全球各地的精品葡萄酒,连续五年获得《葡萄酒

观察家》授予的“最佳杰出”奖项,并于2013年获得“中国最佳餐厅葡萄酒酒单”奖项。始终致力于推广瑞士葡萄酒,并坚持高品质的餐饮风格,都令这家餐厅具有鲜明的“瑞士制造”的风格。

这次,餐厅将蜚声北欧餐饮界的知名大厨纳入麾下,将给上海本地挑剔的味蕾带来怎样的惊喜呢?答案也许只有坐在 Napa 位于南外滩,低调素雅而又富有摩登气息的餐厅中,才能找到。

李仪君