

海参崴 远东名城的美食印象

文/王 成



从黑龙江省绥芬河出国门到俄罗斯远东名城海参崴不过 300 公里左右，大巴正常行驶也只要四五个小时便可到达。海参崴的“崴”，按东北人的方言意指山凹进去的地方，山凹形成的海湾自然就是一个泊船的海港。由于三面临海，从天空中俯瞰，海参崴仿佛坐落于碧波万顷的水上，凌波而歌。历史的沉重并不影响它的自然与人文风光，丰富的海产绝对让你食指大动。尽管海参崴人对吃不像中国人那么讲究，食物品种也比较少，不过他们也有独具风味的美食。著名的鱼子酱就是其中之一，俄式馅饼和俄罗斯饺子也是俄菜中的美味。

舌根上的奇妙美味

海参崴当地餐桌上最奢侈的佳肴，当数鱼子酱。鱼子酱有灰(明太鱼)、红(鲑鱼)和黑(鲟鱼)三种。灰的口味重，红的太腥，黑的最妙。即使在上世纪 50 年代，黑鱼子酱产量比现在高 10 倍时，对俄罗斯人来说，吃一片抹黑鱼子酱油和黄油的面包也是可贵的享受。

鲟鱼的鱼子是黑色的，甚至透着那么一点暗暗的金色，那是顶级鱼子酱的原料，小小的一罐，也就一百克左右，就可以卖到一百多美元。据说，苏俄刚刚建立的时候，苏维埃的经济差极了，又要与白俄战斗，还得将支持邓尼金和高尔察克的英法军队赶走，洪钧只好跟美国做生意，换取硬通货。当时的苏俄没什么好卖的，只好大量出口鱼子酱。于是，红军组织广大渔民在江河里大肆捕捞可怜的鲑鱼和鲟鱼，杀鱼取卵，制成鱼子酱罐头，出口美利坚。

鱼子酱若只是把鲟鱼抓来剖腹取卵就成，那价格肯定会压低许多，但是，滋味也绝对不是如此。鱼卵其实是没什么味道的东西，即使是鲟鱼卵也一样。由鱼卵化身为美味的鱼子酱，靠的全是加工的过程，而这加工所需的熟练技巧和知识，足可称为艺术。这加工需要在约 15 分钟之内，完成 10 多道工序；只要再久一点，鱼卵便不新鲜，不能做成鱼子酱了。

首先是把鲟鱼敲昏——可不是弄死，因为那样鱼卵腐败的速度会更快——然后取出鱼卵，筛检、清洗、滤干，以供一位神话人物好好料理一番；这位人士就像酿酒大师一样，能够化自然素材为神奇。这位分级师、试味师，或者叫鱼子酱大师会更正确一点，只有几分钟的时间可以判断，这些判断会决定他面前那堆鱼卵的滋味和价格。他用嗅，用尝，用看，也用指尖去摸。依鱼卵的大小、色泽、坚实程度、聚散密度、气味，来评定等级，最后作最重要的决定：放多少盐。把鱼卵腌成鱼子酱但盐味又不会把滋味和口感二者微妙的组合给盖掉。

吃鱼子酱最好的方法，便是用最简单的方法：直接入口。若要倒在盘子里面吃，盘子要先冰镇一下。若要直接就着瓶罐吃，那就把瓶罐放在碎冰里面。但是，鱼子酱人生旅程的最后一段路途，送进嘴里的运输工具，就别无选择了，非得是一把汤匙不可。用贝壳、木头、牛角之料制成的汤匙是最好的选择，最大的忌讳是使用银质的餐具，银有氧化的作用，会破坏鱼子酱本身耐人寻味的海洋的滋味和香味，一般食用时是以水晶盘配以贝壳匙为上选。

鱼子酱送入口中的那一刻，必须是粒粒完整无损的。只有这时，在你用舌头和上颚压碎鱼卵的这一刻，你才能领会到：费了这么多手脚，原来全是为了这小小鱼卵中美味爆涌而出的感觉。经过轻微盐渍的鱼卵在唇齿间隐约带着新鲜的海腥味，感受到极度鲜美的汁液在嘴里爆开，不怎么咸，回味却带点甜，余味无穷，如果吃完之后有浓重油腥味，则说明这个鱼子酱质量一般。一个通行原则是，越好的鱼子酱所添加的盐分越少。

鱼子酱的好坏没有任何中间路数可走，好货色绝对不能有任何破损，颗粒饱满圆滑没有凹陷，色泽要透明漂亮，黑中略带灰色或褐色。鱼子酱切忌与气味浓重的辅料搭配食用，如洋葱或者柠檬。至于在饮料方面，伏特加或是香槟都是能更好品味鱼子酱的上成之品，也被称为完美组合。



人生中的俄式馅饼

有人说，俄罗斯人是吃馅饼长大的。的确如此，他们很喜欢吃带馅的食品，比如包子、馅饼、饺子等等。对俄罗斯人而言，俄式馅饼伴随着俄罗斯人的一生！每逢重要节日、新年、洗礼、生日、婚礼以及葬礼，馅饼都是必不可少的重要菜肴。对俄罗斯人来说，俄式馅饼有着“太阳”“伟大节日”“丰收”“孩子健康”和“婚姻幸福”等多种涵义。

俄罗斯人最早吃的是荞麦饼，饼松软适口，略带酸味。地道的荞麦饼必须用俄式烤炉来做，否则，味道会走样。烤饼要用上好的白木柴，火苗自始至终须保持均匀，木柴要勤翻。饼烤熟后，在上面浇一层黄油。想吃到美味，必须一出炉趁热吃。“古列巴卡”也是一种饼，其表层有点儿像今天流行的“比萨”饼，上面有鸡蛋，呈四方形。这种饼之所以得名“古列巴卡”，是源自产于芬兰的一种鱼的名字，因为，最早的饼是以这种芬兰鱼做馅的，外加一些其他佐料。

还有一种现在俄罗斯人常吃的馅饼，外观有点儿像面包，但“内容”却十分丰富，有鱼馅的、肉馅的、米饭馅、蘑菇馅的。这种饼名字很形象，叫“拉斯杰卡伊”，意为“拉长”。因为，做到最后时，要将饼的表面留下一个小口，用于灌肉汤。为了使肉汤灌得均匀，须将小口子拉长，将汤灌入其中。饼因此而得名。肉汤灌入以后，将拉长的口子封闭，拧成麻花状。

在海参崴，俄式馅饼不仅制作方法多样，更有在馅饼用料、形状等多方面的差异。俄式馅饼属于酵母发酵类馅饼，并依据使用原料的不同，将馅饼分为：黄米类、荞麦米类和面类馅饼。俄式馅饼的形状有很多种，除了常见的圆形馅饼外还有三角形、正方形、长方形、比萨式露馅形、半露馅形、封闭形等等。馅饼的命名也很有趣，如：以人名命名的有“古里耶夫斯基饼”；以用途命名的有“婚礼馅饼”；还有以馅心命名的“卷心菜大馅饼”“果酱大馅饼”“奶渣饼”……

俄式馅饼主要是以烤制为主的，偶尔也有几种馅饼是炸制的。多数薄煎饼在食用时配以蜂蜜、草莓甜酱等，还有的馅饼可配西红柿、黄瓜一起食用。在饮用 VODKA 或馈赠亲友时，馅饼都是理想的佐餐食品或礼物。当家中的小孩吵架时，妈妈就要做一个大馅饼让大家分吃，这意味着“和好如初”。

海参崴还有一种馅饼名为“婚礼馅饼”，它有着非常有趣的制作方法，并代表了一个特殊的俄罗斯风俗。当一对俄罗斯青年准备结婚时，在婚礼当天除了要制作各种佳肴宴请宾客外，男女双方还要做一种传统的馅饼——由薄煎饼加几种馅层层垒叠而成。特别要说的是这种馅饼的盖。在制作馅饼盖时，夫妻两家制作的花纹会有所不同：丈夫家的馅饼花纹要制成小人形，表示“人丁兴旺”，而妻子一方的花纹要以鲜花为主，象征美丽、忠诚。

看似简单的馅饼却包含了深深的祝福……俄式的馅饼从一个特殊的角度显示着俄罗斯的文化，由此不仅看出俄式面点历史发展渊远的一面，还会使人联想到粗犷豪放的俄罗斯人民细腻深情的一面。

融合中的俄罗斯饺子

海参崴的俄菜本来很简单，俗话说，白菜汤，燕麦粥，俄国人的家常菜。但是，俄国人“从善如流”，不论是中国饺子、德国香肠、英国牛排，乌克兰红菜汤……不断引进的外国菜点，最后都成了俄菜一族。

海参崴俄罗斯人的餐具原先也很简单，每人右手握一把大木勺，左手拿一大片面包兼作餐盘。从西欧传来的杯盘刀叉是 19 世纪才进入普通家庭的。早先农家吃饭，家长坐在长餐桌的一端，主妇端上一大盆白菜汤和加黄油的燕麦粥放在中间，坐在长桌另一端，老人和子女坐在长桌两旁。每个人舀汤后用面包接着送到口中。只有一家之主舀汤后，家庭其余成员才可轮流动手，要是有个孩子“越位”或是连舀两勺汤，老爸就用木勺在他脑门上敲一下，以儆效尤。

海参崴的俄罗斯饺子更是别有风味，和俄罗斯人的高大身材和好胃口成正比，饺子皮厚个大，馅多为牛肉末、土豆泥，再辅之奶油、洋葱块、茴香和咸盐等，外形和味道与中国饺子比较相差甚远。

俄罗斯饺子是在 13 世纪由蒙古人传来的，饺子看起来比较像中国的馄饨，正宗的俄罗斯饺子是用牛骨头熬成的清汤来煮的，其中被称为饺子汤的菜肴更是被视为正餐前的第一道菜。俄罗斯饺子常见的饺子馅是牛肉与猪肉混合，有时配上点胡萝卜、洋葱，不过蔬菜很少，通常只是调味。素馅饺子的种类就更丰富了，有土豆泥、卷心菜、蘑菇、奶酪等。正宗的俄罗斯饺子在煮的时候用的是事先准备好的肉汤，煮完后放在容器里，吃的时候可以依据个人口味配上色拉酱，不过俄罗斯人最喜欢的还是蘸传统的酸奶油。

在海参崴，我和友人兴高采烈地点了一份。可当饺子一端上来，我们几个傻眼了，饺子是方形的，四个棱角，有点像北方的菜合子。直到咬开后，我们才一起兴奋地叫起来！馅料是纯白色的鱼肉，味道好得不行。我们问服务员这是什么鱼做的饺子？服务员把我们带到门外的水池边，指了指里面的一条鱼。原来是一条头部很像狗头的鱼，名字就叫狗鱼，它是贝加尔湖里的鱼，很凶猛，专门吃小鱼，还咬人。鱼饺子就是用它的肉做成的。她还跟我们说，这是俄罗斯最负盛名的饺子，叶利钦总统最爱吃了，是克里姆林宫国宴上的一道菜。

饺子并不是海参崴俄罗斯人的特产，他们常吃的是西伯利亚水饺。俄文中“饺子”一词由乌拉尔语演变而来，乌拉尔地区的人将饺子称为“面耳朵”。西伯利亚饺子品种繁多，有蘑菇饺、白菜饺、羊肉饺、“远东”饺。很久以前，西伯利亚人以善狩著称，出门打猎时，必备上一大袋冰冻好的饺子。狩猎途中，猎人们架起篝火，将冻好的饺子放在锅里，一会儿就能享用一顿方便的美餐。

西伯利亚人喜欢吃饺子由来已久，所以，关于人们吃饺子的奇闻轶事也颇多。传说，有两个西伯利亚商人打赌，看谁饺子吃得多。双方谁也不甘示弱，比赛中一个比一个吃得快，其中一人在吃完了桌上最后一个饺子时被送进了医院。

现在的西伯利亚饺子均是速冻饺，属于俄罗斯人快餐中的一种，馅以牛、羊肉为主，外加些葱。如果在当地市场上发现一包包的小方块面食，并硬得要命，这就是西伯利亚的速冻饺。由于气候寒冷，当地人一般在入冬前包上大量饺子，一直能储存到来年春天。为了便于冷冻，在拌馅时会加入冰渣子，这也有助于保存肉馅的水分，易于保鲜。

