

爽一把

04~05

明天凌晨4点，2014年巴西世界杯就要揭幕。看巴西世界杯，就不能错过巴西的美食，而一提起巴西美食，人们首先想到的就是巴西烤肉。在宁波地铁1号线的东门口站附近，就有一家巴西籍友人和中国人合开的烤肉店，店里除了烤肉还有不少巴西美食。前天傍晚，小D走进了位于宁波大酒店2楼的比卡亚巴西烧烤餐厅，感受了一把巴西风情。

记者 林华奇



舌尖上的巴西烤肉

东门口站附近，品味巴西风情

巴西是“无豆不成饭” 黑豆猪蹄好拌饭

巴西是个“豆子王国”，豆子无处不在，是许多巴西人的基本食物之一，还有“无豆不成饭”的俗语。而在巴西菜馆中，最具特色的一道菜便是“全套腓秀雅杂”。

“腓秀雅杂”这个名词来自葡萄牙文一种叫“腓让”的黑豆。相传“腓秀雅杂”最早出现于16世纪30年代，起源于一种奴隶们吃的很卑微的饭菜。奴隶们把主人丢弃不吃的猪爪、猪耳、猪下水拿来加点盐和黑豆、大米一起炖煮，当作果腹的美食。

“全套腓秀雅杂”的用料是牛肉干、熏香肠、咸猪肉、猪耳朵、猪手、猪尾巴、猪舌和黑豆，再加上盐、香料、香草和甘蓝菜，装在陶罐里用火焖煮两三个小时，等熟后再撒上木薯粉、橙子片，传统的吃法是与大米饭拌食。这道菜一出锅，香气扑鼻，鲜美无比，深受大众欢迎，故而被视为巴西的“国菜”。

在比卡亚巴西烧烤餐厅，小D没有找到传说中的“国菜”，但有一道“黑豆猪蹄”。严经理说，这道巴西特色菜，拌一下饭就是巴西黑豆饭了。此外，餐厅里还有一道名为“培根鸡蛋面包卷”的菜，是老板威玛推荐的巴西特色菜。

说了很多吃的，巴西有什么特色酒水饮料？严经理推荐了餐厅的特色鸡尾酒——青柠甘蔗酒。小D喝了一小杯，能感觉到有点冲鼻的酒精味，却很是爽口，味道很独特。巴西甘蔗酒又名卡莎萨(cachaça)，是源于巴西的酒，是用巴西盛产的甘蔗酿制而成的低度烈性酒，主要用来调制鸡尾酒，也可以直接饮用或加冰喝，味道甘美。据说，甘蔗酒是在制造糖的过程中偶然创造出来的，其发现时间为1534~1549年，大概起源于葡萄牙殖民统治时期。

自助餐厅酒水要另付 且饮且珍惜

直到大约1850年甘蔗酒开始成为民族主义和反对外国侵略的象征，被誉为自由的饮料。如今，巴西甘蔗酒已成为世界上三大蒸馏类酒，仅次于伏特加和烧酒。根据巴西饮料协会提供的数据，甘蔗酒的年产量可达13亿升。

谈巴西的餐厅文化时，严经理说，所有的巴西自助烤肉店的酒水都是不包含在自助餐费之内，连白开水也不免费提供，他们餐厅也沿袭了这一传统。这把小D听得一愣一愣的，在此要特地提醒一下，在吃巴西烤肉时，要记住畅饮是要另外花钱的，大家且饮且珍惜吧。

青柠甘蔗酒



果拉娜

“巴西土著的仙果”

假如你是吃货

这几样必须入口

果拉娜是生长在亚马孙丛林中的一种半藤状野生植物，高1~2米，叶椭圆，开黄色花朵，果实为鲜艳的红色，成熟后果皮开裂露出乌黑晶亮的果核。“果拉娜”饮料就是将其的果核加工成粉，再添加一定比例的果汁和糖制成的。

最初，果拉娜是印第安人外出劳作时发现的，他们采几个果拉娜的颗粒含在嘴里，使终日精力充沛，不觉疲劳和饥饿，还有去邪祛病的功效，土著人深信这是“仙果”。

巴西素称“咖啡王国”，是世界上最大的咖啡出口国与消费国之一。巴西咖啡通常使用晒干法或半水洗法处理。虽然巴西咖啡有很多种类，但大多数为中酸、口感顺滑，其柔和使得它混合其它的咖啡豆味道不会有太大的变化；而且油质较丰富。当今世界最受欢迎的意大利浓缩咖啡(espresso)，通常就是用巴西咖啡泡的。



巴西咖啡

口感顺滑、柔和



阿萨伊

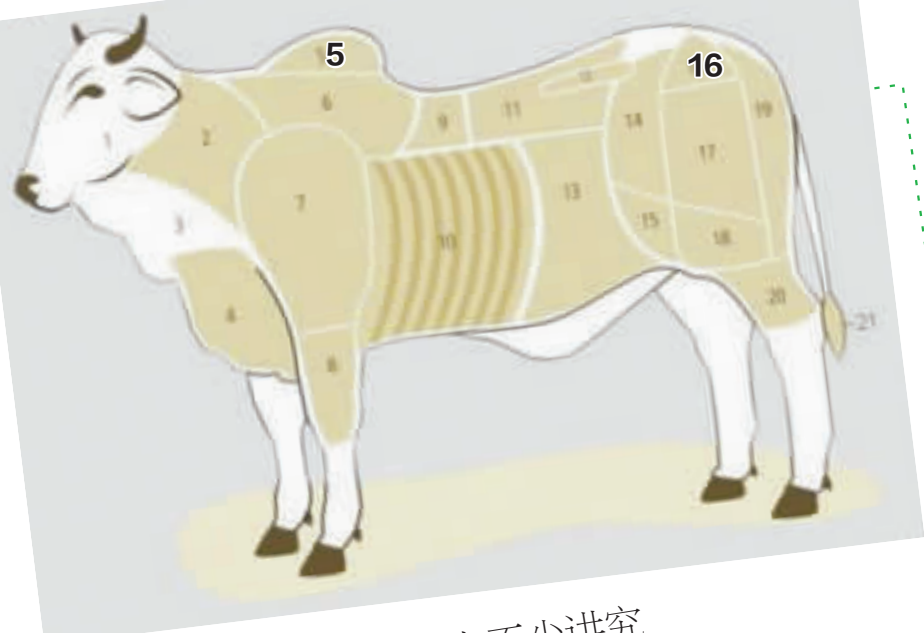
“亚马逊河的伟哥”

阿萨伊是拉美地区一种棕榈树上长的果实，被称为巴西莓。因为富含维生素又有壮阳作用，巴西人称其为“亚马逊河的伟哥”。

巴西人吃阿萨伊的方式有两种，一种是压榨成纯果汁来喝，另一种，也是最受巴西人欢迎的，就是和冰块一起打成冰沙做成阿萨伊果冰吃。

位于巴西西亚马逊热带雨林地区的阿玛斯镇盛产巴西莓，还是名模盛产地，世界超模丹妮尔·桑德拉都是喝巴西莓汁长大的。

图片由记者徐文杰拍摄



吃烤牛肉有不少讲究 “比卡亚”最美味

餐厅严经理告诉小D，巴西人吃烤肉很有讲究，一般先喝点汤，接着是吃一些沙拉，之后才轮到主食——烤肉。烤肉也分先后，一开始是烤香肠、烤鸭胸、烤培根、烤羊肉等烤肉，有经验的顾客对这些会“小尝”即止，保存实力等后面的主菜登场。

烤肉的主菜就是色泽焦黄、香气扑鼻的各部分烤牛肉，其中巴西人眼中最美味也最贵的部位是picanha，就是16号位置，在牛臀上方，肥瘦兼顾，汁味香浓，一头牛身上只有两块，一般翻译成三角肉或者比卡亚。

这家餐厅的店名“比卡亚”就是源自这块肉的名字picanha。巴西烤肉还有这个世界上独特的部位cupim，就是5号位置，是牛的驼峰。

而严经理推荐说，他们餐厅还有特色烤牛腩，但要等很长时间。各个部位的烤牛肉，只要有胃口，“车轮大战”会不断延续下去，直到你摇头为止。

据说，巴西烤肉发源于巴西最南端的州，相传当地以放牧为生的高卓人经常聚集在篝火旁，烘烤大块的牛肉分而食之，这种吃法传开后，就成了巴西独特的美食。



黑豆猪蹄



烤肉就是这么诞生的



培根鸡蛋面包卷