

慢

生活



①



②



③

三月,与

咸香的一次美丽际会

宁波时尚西餐厅的新宠儿

旅行归来,西班牙火腿的美味依然留在齿间。其实,这一美食在宁波时尚的餐饮集聚地——波特曼大街、月湖盛园、老外滩等也能遇到。

波特曼大街算得上是甬城西餐厅、酒吧的一大集聚地,家在海曙的微微安女士在这条街上已经工作了十多年,以前是一家西餐厅的会计,后来老板去了香港,就把生意盘给了她。

这条街靠近星级酒店,商务客人云集,很多是来自欧美的客商。说起西餐生意,微微安说,刚入行时,菜品较为单调,也就牛排、意面、披萨等,后来逐渐丰富,而西班牙火腿是最近四五年在宁波的西餐界出现的。

以前对火腿的认识多半是炖汤,西班牙火腿却可切片生食,这对很多本地食客来说,有点超乎想象。据微微安的观察,西班牙火腿在宁波悄悄流行,多半由食客带动。在欧洲国家,西班牙火腿较为常见。最近几年,来宁波的欧美商务客人增多,其次,一些留学、旅游回来的人也对这种美食产生兴趣。最初应该是这两部分食客带动了火腿消费,后来喜吃火腿的朋友圈渐渐扩大。现在多数西餐厅和酒吧都有西班牙火腿这道美食,多数食客搭配威士忌和红酒。有些食客喜欢纯吃,有些搭配芝麻菜、蜜瓜等果蔬,既可以去油腻,也可以丰富口味。

有些原本不认识的食客因为喜欢火腿而成了朋友,见面就热络聊天。有些食客每天下午都会来店里坐坐,点上一份火腿拼盘和红酒,就此消磨一个下午。

怎样品尝异国风味的美食

张先生是地道宁波人,从事外贸行业。天生海鲜胃,且对各种食材及迥异的烹饪风格兼容并包。因为工作的原因,张先生经常去各地,有机会品尝到不同的异国美食。

他说,初识西班牙火腿源自五六年前的一次欧洲之旅,记不清在意大利还是法国的一家街头小馆,尝到一片薄薄的火腿片,奇特的香味瞬时在口腔弥漫。于是那次旅行开启了张先生和西班牙火腿的奇异之缘。

回到宁波后,张先生在西餐厅和进口超市搜索到了这种异国风味的食材,对西班牙火腿的认知也逐渐丰满。张先生喜欢尝试西班牙火腿的各种吃法。他最喜欢黑猪制成的伊比利亚火腿,在和义大道的Ole超市可以买到小包装火腿片,这种多是机切。而在西餐厅里,则可以品尝到现切的火腿片。西班牙有手工切火腿的师傅,持有专业的证书,是西班牙非常稀缺的匠人。张先生的看法是,找不到专业的匠人,只要厨师的刀工好,还是可以切出优质的火腿片。他还购买过整只的火腿,请刀工好的厨师分切后,和朋友们一起分享。

边吃边研究,张先生已进阶为宁波吃货界的达人。西班牙火腿分为伊比利亚火腿和塞拉诺火腿两大类,前者用当地的黑猪腌制,后者为白猪或其他品种。伊比利亚火腿更适合纯吃,而塞拉诺火腿搭配蜜瓜等水果更为可口。张先生的美食体验是,不爱油腻的可以搭配欧包一起享用。做外贸生意的他,最近在月湖盛园的一家西餐厅偷师学艺,悄悄当起了服务员,和美食近距离接触中,更深入地了解食材的前世今生,他觉得通过食物了解其背后的文化内涵非常有意思。

记者 谢昭艳 文/摄



④

3月之旅,与它惊喜相遇

3月中旬的西班牙之旅,因为它的出现,硬生生把深度游演绎成了西班牙火腿的探访之旅。

3月14日到达巴塞罗那后,地陪导游高先生在介绍西班牙时,对于著名的西班牙火腿,他特别着重介绍,这是享受型的美食,用来慢慢消磨美好的闲暇时光。在著名的建筑“米拉之家”不远的巷子里,烘焙店、巧克力店林立,其中一家店面小小的火腿店尤为显眼,墙上挂着成排的火腿,年轻漂亮的西班牙女子正在切火腿,见到陌生的游客,她热情地招呼大家,举刀直接从生火腿上切下几片递了过来。

如此热情生猛,记者拿起一片放到嘴里品尝,哈,浓浓的咸香味!没有生肉的腥。墙上挂着的火腿价格不一,有几十欧,也有两三百欧的,比比划划中,这位女子仔细换算后,价格为每公斤53欧元。

第二天,跟着高导游,到一家当地颇为有名的火腿店参观。原来西班牙火腿历史悠久,都是用当地著名的黑猪腿加海盐腌制而成,这些黑猪吃的是天然食物,而腌制时间至少两三年,腌制五年的为上品,腌制六年的则是极品,数量非常少。高导游介绍,火腿是西班牙的国粹,光切割这道工序就非常讲究,火腿切割在当地是很受尊重的职业。顶级的火腿师傅,每天手工切割的数量都有严格的规定,如果过分劳累就会影响到切割品质。要保证每一片火腿大小、厚薄一致,这样才能保证口感的一致和香软。

在专业的火腿店铺,整只火腿被架在专用的架子上,切割下来的火腿片薄如蝉翼。在当地最古老的市场——巴塞罗那博盖利亚市场,各种调料、水果、蔬菜、火腿等琳琅满目,最吸引眼球的还是要数一排排整整齐齐悬挂着的标价不一的火腿。

此后的几天,酒店的自助早餐和自助晚餐,一般都能品尝到美味的西班牙火腿。有些自助餐厅里,还可以让顾客自己动手,体验手工切割的乐趣。在托莱多古城,还有首都马德里,都会和这一西班牙国家级的遗产不期而遇。在搭乘航班离开西班牙时,记者还在机场享用了此行的最后一餐——西班牙的火腿面包。

不久前的一场旅行,让我与风味独特的西班牙火腿意外相遇,并为之迷醉。在巴塞罗那的星级酒店、热闹市区的街边店、古老的菜市场,抑或是风光绮丽的托莱多古城,为期9天的西班牙深度游随处都会与之相遇,这食材塔尖美味的咸香与奢华引起了极大的兴趣。其实这一西班牙传统美食在甬城时尚西餐厅、酒吧也可品尝到,火腿片和酒、果蔬的组合给食客带来独特的味蕾享受。

① 西班牙火腿
② 红酒和西班牙火腿是绝配
③ 巴塞罗那博盖利亚市场挂满了火腿

食