



美食

秘鲁深处的美食

没想到秘鲁的食材如此新鲜多元,烹调又结合了传统与新派,美食价格相宜,真令吃货念念不忘! 文 梁掌球(David Lang) 图 Mark Downey

九年前,现今秘鲁天皇级名厨加斯顿阿奎罗(Gaston Acurio)曾夸口说不出十年,秘鲁首府利马的食坛会变成像巴黎一样,吸引天下饕餮客专程前往尽尝一流美食。谁料不需十年,利马今日已演变成不单只是在南美,更已跻身全球首选美食之都的行列。

我在利马和古城库斯科(Cuzco)的街头巷尾美食随处飘香,街角小贩卖的串烧牛心(Anticuchos)、比“莎西米”更令你味蕾绽放的南美式新鲜鱼生(Ceviche)、见证了三代历史的家传角黍(Tamale)、和无

处不在的中餐馆(Chifa),吃过后令人魂牵梦萦,想起便会产生食欲冲动,不惜为食而飞,飞往利马大快朵颐! 近年报导秘鲁星级大厨如阿奎罗和马丁尼斯(Virgilio Martinez)的新派拉美菜(Novoandina)、或松久信幸(Nobu Matsuhisa)起家的Matsuei日本餐馆和其他秘日料理等着墨颇多,不再赘述。

较不为人知的是利马历史悠久的中国菜,遍地开花的中餐馆和全南美最大的利马中国城,秘鲁人视吃中国菜如家常便饭,让我们就从这里说起吧!

中秘佳肴合菜始祖

近年欧美厨子大谈特谈混合菜,成为时尚趋势,其实秘鲁早于二百多年前已把混合菜带到世上。秘鲁于1821年脱离西班牙殖民统治独立后,在其后的一百多年里广纳移民,从非洲的奴隶、意大利裔移民、日本农民和渔夫、至南中国的劳工等从四面八方涌入,如百川聚海。随着移民而来的是各族裔由母国带来的不同食材和饮食文化。这结合原本的印加土着和前西班牙统治者的厨艺,独特的秘鲁“混合菜”自然应运而生! 中国和秘鲁混合菜是这类结晶的最早期成果之一。

在今日的利马,被当地人普称Chifa的中餐馆随处可见,Chifa即是我们华语“吃饭”的意思。在餐牌上看到的由西班牙文,中文和英文拼音混合的菜名如Chaufa de Mariscos(海鲜炒饭)、Siu Mai de Chanco(烧卖)、Kam Lu Wantan(锦露云吞)、Kum Pou Kay Tien(宫保鸡丁)等等均是我们耳熟能详的菜式或点心。干炒鸡丝意大利粉(Tallarines Saltados)是一道广受当地人喜爱,中餐馆常见的混合菜式。由广东移民传入的Lomo Saltado(薯仔炒牛肉)更是每一间秘鲁餐馆必备的菜肴。

秘鲁人吃中菜等如美国人吃汉堡一样,视为平常! 当地的一位朋友告知,在全国每一大小秘鲁城镇,你都会找到一座市政楼,一座教堂,和起码一间Chifa中餐馆! 据统计,大约百分之十至十五的秘鲁国民有华裔血统,高达四百万人。中国城的主要步行街Calle Capon在地上铺设了十二生肖的图案,在平常的周日下午亦见人头涌涌,光顾烧味铺或面包糕饼店的、看手相的、在银行前排队的长龙、和在商场入口围观乐队表演的人群挤得水泄不通,百分之九十五的人潮却是非华裔,简直不可思议!

在利马华埠的老字号中餐馆如“华乐”(Wa Lok)、“聚福楼”(Salon Capon)、“山海楼”(Chifa San Joy Lao)等均是众人皆知的大众食府。“华乐”的广东点心如虾饺和烧卖水准不错;“山海楼”的锦露云吞

是以甜酸汁炒的虾、鸡肉、菠萝和鹌鹑蛋铺放在炸脆的云吞皮上,非常迎合当地人的口味。这些改良的中秘菜对华裔移民来说,思乡回忆满载在碗中!但对土生(Tusan,当地出生华人的称呼)土长的华人而言,秘鲁即是他们的家,他们出生成长的地方。这些秘鲁华裔厨师所煮的混合菜亦有别于唐人埠比较传统的中菜。其中最表表者是华人鱼生大王Javier Wong。

本页下圈起:Javier Wong 施展他的炒功,烈焰冲天;馬丘比丘的印加古道。对页:利马节庆的游行队伍,色彩生辉;炭烧章鱼。



沒有中文名的华裔大厨

已年过八旬的Javier Wong在秘鲁家传户晓,他在食坛的地位如教父级,非常受人敬重。他出生在利马,父亲是来自广东鹤山的苦力劳工,母亲则是秘鲁人。西班牙文是他的母语,中文则是一字不懂,甚至连自己的中文名字亦没有。

王大厨并非科班出生,而是半途出家。他在大学念的是新闻系和心理学,毕业后只当了十五天的记者,便与上司大吵一场而离职,甚具个性!他接着转行替法国航空公司做公关工作,帮忙安排“协和”型超音速客机第一次在利马机场降落的宣传推广。不久后,命运的新安排让他投靠了当时开餐馆的一位叔叔,从此下海学厨。有一天,叔叔突然发现脑袋长了肿瘤,病倒了!学艺未精的Javier只有硬着头皮接手主厨一职。他苦笑回忆,当时心惊胆跳,躲在高高

王大厨的儿女无意继承衣钵,各自发展,有朝一日当Javier决定退休时,王家美食将会失传,所以各路吃货如想一尝“王家”菜,要赶紧!

叠起的可乐汽水罐后炒菜,不让客人看到他!随着岁月的年长,他终于发觉手执镬铲是他的最爱,不再转行了!1994年他在现址的餐馆开业,名为“王家”,Chez Wong。

找Chez Wong餐馆,对利马本地人来说亦非易事。只见司机在中下区的小街窄巷左穿右插,车子转头两次,在一座看似普通民宅、没挂招牌的房子前停下。屋前站了两名彪形大汉,面无表情。带领我们操西班牙语的美丽导游小姐呱啦呱啦的与他们沟通了一会后,其中一人从口袋里拿出钥匙,把重重的铁闸门打开,呼手叫我们入内,让人觉得有点像暗访地下架步的感觉!

一入屋内,便看到挤满大约三十食客的改装饭厅,枱椅摆放得密密麻麻,差点转身亦没有空间。王大厨站在厅尾的厨房口,头戴他的招牌法国画家白帽,挂太阳眼镜,有型有款,神色凝重地在做菜。“王家”没有

餐牌,王大厨每天早上去市场挑选最新鲜的食材才决定当日的菜单,通常是一冷一热二道菜,所有客人需吃同款菜式,别无选择,且只供午餐。

Javier被称为南美式鱼生(Ceviche)大王,试尝这道菜当然不可少。Ceviche即柠檬汁腌生鱼,是秘鲁国菜之一,源自于该国的原住民部落,后来的西班牙统治者鱼生添加柠檬汁、辣椒和红洋葱,比起日本式的鱼生更惹味。Ceviche看似简单,但弄得好吃绝对要讲求经验。只见Javier熟练的刀工把一条七公斤重的大比目鱼切片,一半添加章鱼用来做鱼生,另一半则加酱油、豆豉酱和一些不知名的调料,用烈焰冲天的大火与香菰、木耳、洋葱和西芹急炒,郁香扑鼻,极够镬气。怪不得他在室内亦要戴太阳镜来保护眼睛啦!

比“筑地”更大的鱼市

对老饕们,如能亲临秘鲁全国最大的Terminal Pesquero de Villa Maria de Triunfo海产市场,保证同样必能让你眼界大开!这比日本东京“筑地”起码大一倍的鱼市场是Javier Wong和其他大厨搜罗最新鲜海产的猎场。此位于Villa Maria de Triunfo区的水产总汇已营业了二十五年,每天开放时间由凌晨三时至中午十二时,但最热闹的时段是凌晨四时至早上九时。

当我们在天仍未发亮,早上约五时到达入口时,鱼市场内外已车水马龙、万人空巷,挤得水泄不通,蔚为奇观!在一庞大如停机库的建筑内,数不清数目的海鲜摊档排列有序,放眼望去尽是各类最新鲜的海产。空气中的鱼腥味道混合小贩的叫卖声,强烈交织成一幅令人兴奋的画面!

利马面对浩瀚的太平洋,后园则是全世界最大的亚马逊河淡水流域,得天独厚,一年四季均可享受丰盛、当令和多种类的咸淡水渔产。每日傍晚开始,货车络绎不绝地从远处的亚马逊河港把渔获陆续运至鱼市场,很多种类的鱼是在秘鲁以外从未看过的。与此同时,在太平洋沿岸捕鱼的渔船亦回港交货。鱼市场内见到的全是色泽鲜明,令人垂涎的带子,海蜗牛和海藻、一种叫Pota的大乌贼、鱼嘴像鹦鹉的鹦哥利、甚宜做鱼生的Lenguado比目鱼、可砍件出售的巨鲨、和其他林林总总的鲜鱼贝类,多达二百余种,真是花多眼乱,毫无疑问是吃海鲜的天堂!鱼市场的二楼设有食市,代客烹调刚买来的海鲜,收费相宜。据统计,在利马每人每年平均吃五十磅鱼类海产,秘鲁人对海鲜的喜爱可见一斑!

星级餐厅还是巷间美食

如今,在利马的星级餐厅愈来愈多,从加斯顿阿奎罗的老牌名店Astrid y Gaston至后起之秀如Central和以提倡亚马逊河流域食材见称的Amaz,珠玉纷陈,吃过齿颊留芳。



指南

Terminal Pesquero de Villa Maria de Triunfo 鱼市场

Av. Los Heroes

Mercado Surquillo No. 1 菜肉市场

Paseo de la Republica, block 53

“王家”餐馆 Chez Wong

114 Calle Enrique Leon Garcia, La Victoria区

“山海楼”San Joy Lao

Jr. Ucayali 779, Calle Capon, Barrio Chino 唐人埠

“聚福楼”Salon Capon

Paruro 819, 唐人埠

“华乐”Wa Lok

Paruro 878, 唐人埠

但令我更钟情离忘的是错落在市区巷弄间的路边摊小吃,虽只是一般寻常人家的食物,却让人吃得淋漓痛快!首选的是切块牛心串烧(Anticuchos),牛心是先以调味香料腌制,在小贩手推车上的炭炉慢火烧熟,吃时再点以特制的辣或非辣酱料,给人鲜嫩咬口的感觉,简直是人间美味!有些小贩除了牛心外,还加以我们俗称的牛“横隔膜”(西班牙语是Pancita Choncholi)一同串烧,别具风味。据说烤牛心是由非洲黑奴传入秘鲁,以前是穷人的食材,现时已变成街头巷尾的大众美食,一些高档餐厅亦列在菜单上。对我而言,在利马街头吃串烧牛心更唤起我童年时在香港

街边小贩档吃卤水牛杂的亲切回忆。而另一不可错过的街坊小食是中南美非常之普遍的角黍(Tamale),主要是把玉米磨成酱再拌以豆,肉,或其他食材,用玉蜀黍的外叶包好煮熟即可吃。因秘鲁盛产玉米,所以做角黍的材料是特别新鲜,亦因不同种类的玉米而颜色各异,如紫红色的角黍我亦是头一遭见!

秘鲁人喜欢吃也注重食材,全国餐厅据保守估计超过八万家,这并未把街头食档包括在内。“美食代替了足球!”因此当地的一位朋友半开玩笑的说,“我们的足球算是南美弱队,输多赢少,常常令我们极度失望!输波之余唯有寄情美食,用以疗伤!”+