



Mariano Guas自从去美国留学后就再没回到过家乡——哈瓦那,当他65岁时,终于和儿子David回到了那里。David在新奥尔良长大,在弗吉尼亚州的阿灵顿开了一家名叫Bayou的烘焙店。虽然他做克里奥尔和卡津的菜式非常拿手,他的童年却是伴着传统的古巴菜长大的。如今,父亲和儿子重返故里,用他们记忆中的菜式与哈瓦那重新连接起来。

在古巴照自己的想法品尝美食和在法国或意大利是不一样的。大的餐厅一般都是国营,只招待游客和上层人士。其他的都是家庭经营式的被称做Paladar的小型餐厅,一般就设在家里(Paladar是西班牙语,意思是味觉)。

日思夜想的味道

Mariano为古巴之行准备了一份菜品清单,都是他想重新体验的美味,似乎要重新开启他童年的记忆:放学后家里保姆做的番石榴酱和黄油三明治;绵软的番石榴馅小蛋糕;市郊茅草屋餐厅里的酸橙咖喱烤鸡;还有他吃之前会先在海水里蘸一下的新鲜菠萝片。

美食怀旧之旅的第一站是位于哈瓦那东部的维达度(Vedado)名叫Los Amigos的小家庭餐厅。古巴人在只有12张桌子的餐厅门外排队等座。菜式很经典:烤鸡、米饭和豆子、炸丝兰根、炸脆饼芭蕉。David看着菜谱说道:“这就是我日思夜想的味道。”

这些都是他童年吃过的,“乡村菜、家常菜,都是我每天晚上想吃的。”最兴奋的是他看到picadillo,一种拌有洋葱、橄榄和葡萄干的牛肉馅,放在米饭上上桌。“厨师总希望色香味俱全,这道菜平衡得很好。”David说道。

给David留下最深印象的还是油炸香蕉,“有些菜古巴人总是拿捏得很好,火候不欠也不过,而且调味恰到好处。”在Los Amigos有种叫做“摩尔人和基督教徒”的小菜——黑豆和米饭。David说:“每次我一吃这个,就开始哼唱。”这道菜标志着在西班牙中世纪摩尔人(黑豆)和基督教徒(米饭)的融合,因为一起烹调,米饭吸收了黑豆的墨紫色,并带有豆子的清香。

一尝为快

古巴人经常开玩笑,背井离乡的人回到祖国后希望看到古巴时光凝滞,身穿亚麻衫的男人们依旧唱着《关塔那摩姑娘》。头一天晚上,Mariano和David去了老城区的一个酒吧,那里的乐队演奏的就是《关塔那摩姑娘》。他们喝着代基里酒,但不是混合的类型。有些强劲的酸味饮料只有3种原料:柠檬、糖和朗姆酒。晚些时候,他们去了一家有70年历史的餐吧,La Bodeguita de Medio,正如海明威所说,这里是哈瓦那喝莫吉托酒最好的地方之一。



烤乳猪

哈瓦那的烤乳猪非常有名,是古巴的特色美食。就像北京的烤鸭一样。烤乳猪外焦里嫩,油而不腻,来到哈瓦那一定要品尝!

在一家叫做El Aljibe的国营餐厅,当Mariano看到招牌菜咖喱酸橙酱烤鸡时,他的味觉也回到了童年。

鸡肉端上桌时,Mariano尝了一口说:“就是这味儿。”David点头同意,并说这种酸酱汁很难在家里做出来,因为用的酸橙在美国很难找到。但是把自身的烤汁、菠萝和柠檬汁混合后抹在鸡身上能使味道很接近原味。Mariano还想点他父母经常给他和弟弟做的甜点doncellita,上面点缀有一颗樱桃的巧克力糖浆和浓缩奶,但女招待说他们已经不做这款甜品了。

50岁的Carlos Cristobal Marquez曾是一个西班牙商人的私人厨师,他在哈瓦那闹市区家中的一层开了家Paladar San Cristobal餐厅。他家是古巴典型的建筑,宽敞但外墙斑驳,内部装饰有华丽的瓷砖地板,高高的屋顶悬挂着水晶吊灯,洛可可风格建筑的上方杂乱地搭着临时电线。房间挂着包括有卡门·米兰达和卡斯特罗打棒球的照片。Carlos制作传统的古巴菜式如conгри,咖喱洋葱猪肉还有炸芋头。David对一道叫langosta enchilada的菜印象最深,是用嫩炒的洋葱、辣椒和芹菜搭配的龙虾。听名字,David觉得这道菜会很辣,但其实是放在长香米上的类似炖菜的法式小炒,跟David在他的餐厅做的克里奥尔虾非常相似。“跟奥尔良的菜式相比非常惊人,”David说,“在路易斯安那,我们经常说有‘三圣’——洋葱、芹菜和辣椒。只要冰箱里有这三样,你能做出任何东西。这道菜也是这样,跟我在家做的克里奥尔虾差不多,但是不辣。”

“古巴菜很温和,”Carlos说,“主要用洋葱和咖喱。”

David走进厨房看Carlos怎么做菜。厨房的布置很随意,他回忆:“这就是个家庭厨房,厨具很廉价,一排罐子和一个蒸锅,连带牌子的东西都没有。真难想象他居然能开个餐馆。”

David给Carlos演示他如何做克里奥尔虾,基本是同一道菜,但是要多加辣椒。稍后,David惊讶于西班牙和非洲的影响跨越了大西洋,在两个城市都扎了根。“连他灰泥墙带个大院子的餐厅都让我想起新奥尔良,”David说道,“马上让我觉得舒适自在。”

父子俩的哈瓦那美食之旅就此告一段落,这次美食之旅让父子俩充分回味了家乡的味道。有没有心动呢?那就赶紧到哈瓦那一尝为快吧!

(王 一)



加勒比海女王

哈瓦那的名菜首推“加勒比海女王”,这是一道用加勒比大虾做成的菜,味道鲜美,在哈瓦那新地区的餐厅都可以吃到,还有用古巴特产兰酒做成的鸡尾酒,也是佐餐佳品。

