



人生一串儿

Thiago Minami

巴西记者，曾担任美食编辑和博主；热爱亚洲特别是中华美食，曾多次赴华游历，对中国各地的名菜小吃进行实地考察。曾在孔子学院学习汉语，目前担任《孔子学院》杂志的撰稿人。





烤串诱惑

巴西圣保罗市中心的一条小街上有一座旧房子。从外表看，这里不过是个普通的人家。院子里有一个中国孩子在玩耍。他抬起头来，看见三个陌生的西方人探头探脑地走近紧闭的栅栏门。和来人交谈了几句之后，孩子兴冲冲地起身去喊家人。一位成年女性——大概是孩子的母亲——应声走了出来，问道：“是来吃饭的吗？”三个人齐声确认。即便是这样，三人当中最多疑的那一个还是忍不住低声向同伴询问：“你们说的饭馆肯定是这里吗？我们不算擅闯私宅吧？”



进门以后，民宅摇身“变”成了一家餐馆。柜台上摆着各式刷卡机，厨房也赫然就在眼前。餐厅大堂在楼上，菜单上主要是



中国北方的特色菜品，其中有一道菜显得尤为抢眼：烤羊肉串。三个人点了这道菜，除此之外，还点了一盘著名的中国传统美食——饺子。在不常去的餐厅点菜时，最好不熟悉菜和熟悉的菜混着点，万一有什么差池也好有个后手。菜上得挺快，饺子太棒了，而羊肉串更是令人惊艳。羊羔肉被切成小块串在长长的铁签子上，肉上撒满了某种粉末。“这是什么东西？”三个食客中的一人满脸狐疑。另一个人说：“如果和我想的一样，应该是……”



孜然！它与辣椒面混合在一起，在人们口中爆发出热烈的香气，与羊肉独特的味道相得益彰。尽管没有牛肉和猪肉那样肥美，但羊肉却能更好地跟各种佐料融合在一起。不大一会儿工夫，托盘上的铁钎子就堆了一摞。餐馆老板是个面部线条硬朗的瘦高男人，他走过来问道：“好吃吗？”



“好吃，非常好吃！”三个西方人——好吧，就是我和我的两个朋友——都已经沉浸在这美味之中无法自拔。唯一的遗憾是我们没能像在中国新疆的街头那样，亲眼观看正宗羊肉串的制作过程。在中国新疆，人们把羊肉用调料腌制一段时间后，用铁签子串好，放到明火上烧烤，那升腾的诱人肉香瞬间便会让人垂涎欲滴。烤串最好就着馕一起吃。馕是一种扁圆的面饼，据说跟印度甩饼、阿拉伯地区的皮塔饼有着同样的起源。

新疆有自己特有的肉羊品种，羊肉烹饪的方法更是五花八门，比如：将羊肉和南瓜馅包进面皮里，就成了当地特有的一种“饺子”；或者做成色香味俱全的手抓饭，让大米在羊肉汤中慢慢煮熟，米饭油亮的色泽和扑鼻的香味能极大地激发人们的食欲。

串串飘香

我一直认为，在成百上千的汉字当中，“串”这个字是非常形象生动的。它完美地体现了全世界都能理解的概念：肉切块，用铁签子串好，在炉火上烤熟。“串”这个字后面常常跟着一个词缀“儿”，给人一种小小的、可爱的感觉。

跟新疆烤串儿齐名的，还有中国西南部四川地区的一种串儿。这种串儿不是烤的，而是在麻辣口味的浓汤里煮熟的。四川美食以麻辣著称，辣味挑逗味蕾，麻味则给嘴唇舌头带来一种失去知觉的快感。因此，这种串儿叫作“麻辣烫”，是一种类似火锅的菜式，直接在饭桌上煮熟，汤里加了姜、蒜、丁香、大料、糖、川椒和其他底料。也有人把它叫作“串串香”。

不知从什么时候起，这种食物开始在中国各地流行起来。人



们将各种食材串在竹签子上，浸入汤中稍煮片刻就可以享用美食了。可以涮的食材简直无穷无尽：牛肉、羊肉、鸡肉、鸭掌、鱼、海鲜、蔬菜、菌菇、香肠、豆腐……不同的食材在嘴里呈现不同的口感、幻化出不同的味道，一串接一串，每串都是不同的组合。串串们就像是游乐场中不同的游乐设施，每个食客在品尝的时候都有自己独特的体验和感受：肉类的厚实、蔬菜的清爽、豆腐的多变、海鲜的浓烈，直让人欲罢不能。喜欢吃的就再多涮一串吧！

与烤串长长的铁签子不同，麻辣烫的签子要短许多，吃起来三口两口就完事了。在街边小摊上，一串可能只要一元钱，引诱客人慷慨解囊，大快朵颐。在这样的摊子上吃串千万别不好意思，摊主常常是数桌上签子的数量来算账，面前签子堆得最高的那个无疑就是全桌的老饕。

麻辣烫将串串的一个主要优势发挥到了极致：变化无常。比如各种稀奇古怪的昆虫串不就吸引了众多西方游客纷纷自拍、满足他们的猎奇心理嘛！追本溯源，真正的串串是一种廉价的快餐，聚集了让人快乐的足够能量。很多时候，在街边烹制的串串，会在某个让人抓狂的日子里，用那阵阵诱人的香气提醒我们：生活还是很美好的。这才是快餐的真谛！



中式面条 指南

Thiago Minami

巴西记者，曾担任美食编辑和博主；热爱亚洲特别是中华美食，曾多次赴华游历，对中国各地的名菜小吃进行实地考察。曾在孔子学院学习汉语，目前担任《孔子学院》杂志的撰稿人。





中国人过生日有吃长寿面的习惯，希望人生像面条那样长长久久，有滋有味。如果这个美好的愿望真能实现的话，很多中国人，特别是中国北方人，大概都能活上几百岁，因为他们天天都在吃各种各样的面条，有时甚至连早餐都吃面。我还记得好几次走进北京的小饭馆，发现他们竟然不供应米饭。原来米饭多为中国南方人的主食，而对于中国北方人来说，面条才是每餐都不可或缺的主食。



我们从小就知道意大利面和方便面的差别。意大利面是周日我们全家围坐时吃的正餐，而方便面则是聊以充饥的权宜之计。英语中把意大利面统称为“pasta”，而用“noodle”来称呼亚洲面。其实，归根结底都是大同小异的面条，而且可能都起源于同一个地方——中国。中国人至少有着两千多年的吃面历史，很多地区都有各自不同的特色面食，中国西北地区的陕西省更是吃面条的专业户，面条品种多达几百种，辣的、不辣的；带汤的、不带汤的；厚面、薄面、宽面、窄面、削面、拉面；猪肉面、牛肉面、鸡肉面、



海鲜面……真的是“面面俱到”。



巴西常见的亚洲方便面不过是对花样翻新的面条的一个粗陋总结，其唯一的优势可能就是快捷。方便面是由日本人发明的日式拉面“速成版”，如今以猪骨汤或鸡汤精心烹制的“正版”日式拉面在美国和巴西的餐厅中可谓风靡一时。而正宗的“拉面”起源于中国兰州市。相传一位叫马保子的师傅创造了这种清汤牛肉面。面条是经过手工捣揉、抻拉而成的，因此被称作“拉面”，这种美食从一出现就获得极大成功。如今，展现中国拉面师傅制作面条时快速和敏捷的网络视频已获得数百万的点击量。如果你还没看过，快去网上搜搜吧，不过，你得做好被惊掉下巴的准备。

中国和意大利两国在面条上的渊源可谓“剪不断，理还乱”。面条由探险家马可·波罗从中国带到意大利的故事不过是一个传说，但面条诞生在中国、后经由中东传到意大利的可能性确是实际存在的。关于面条最早的历史记录出现在东汉时期，当时的名



字叫作“煮饼”。2005年，考古学家在中国西北地区发现了一碗4000多年前的面条，经鉴定分析，面条的主要成分是小米，应该还有一些其他辅料以形成适当的形状和质地。

面条是中国人餐桌上离不开的美食，正因为如此，中国人对面条的消费量十分惊人。中国面条的做法共有500多种——是不是被吓着了？下面，我就向大家介绍一些在世界各地中餐馆最常见的面条品种，注意别流口水哟！

lā miàn
拉面

在中国西北的兰州市有1200多家拉面专营店。拉面大概是世界上最为人熟知的一种中国面条，最普遍的当属牛肉拉面。





dàn dàn miàn

担担面

同众多四川美食一样，担担面也少不了那种让人着迷的麻辣味。简单实惠的担担面据说因当年商贩挑着担担卖面而得名。担担面汤汁较少，主要配料有肉末、辣椒和酱油。



zhá jiàng miàn

炸酱面

炸酱面是典型的北京面食。炸酱由肉丁和黄豆做的黄酱或甜面酱制成，配以黄瓜、胡萝卜、豆芽等菜码，有点类似意大利肉酱面的感觉，只是口感更清爽鲜香。



dāo xiāo miàn

刀削面

刀削面来自山西，其面质偏硬，用一种特殊的刀直接将面削入锅中，有点像用刀片刮胡子。相传，刀削面起源于12世纪，当时蒙古人进入中原后，将家家户户的金属工具全部没收，并规定每十户共用一把厨刀。无可奈何之下，一位丈夫在街上捡了一块薄铁片，让妻子试着用它来削面，刀削面就这样诞生了。





豆腐礼赞

申桂淑

韩国培花女子大学传统烹饪专业教授，曾在孔子学院进行文化讲座。她从年轻的时候就对中国菜情有独钟，目前正在研究《随园食单》等中国古代烹饪书。



秋日里，中国的乡村已进入繁忙的秋收之中，田野里一片黄澄澄的大豆等待着人们收割。春季在田埂上播种的大豆，到7月份时已结了许多豆荚。等到秋天收割以后，农民们将大豆铺展在空地上晾晒一段时间，经过脱皮和筛滤，再把处置好的大豆存放在仓库里。饱满的大豆在厨师和主妇的巧手下，常常以不同的形式出现在人们的餐桌上，成为生活中不可或缺的美食。



在韩国，大豆既可以做豆饭，又可以做豆酱，还能做豆芽。我记得小时候，家家户户都在屋里备一个桶，桶里装着黄色的大豆，在桶下垫上水盆，在桶口盖好布。闲暇的时候就给桶里的大豆浇浇水，不久便会生出满满一桶细长的嫩豆芽。但是，如果因为疏忽忘了盖上布，豆芽会变成青色，无法食用。因此，生豆芽时，盖好布是非常重要的道工序。

除了生豆芽，人们还可以把泡好的大豆先加工成浓浆，再把浓浆层层过滤成豆浆，把豆浆放在锅里煮，再加点儿卤水，便做



成了豆腐脑。豆腐脑经过挤压水分的过程，最终成为人们常吃的豆腐。如果我们要做一道既经济又营养的菜肴，那么，豆制品无疑是许多厨师和主妇们的首选。因为豆腐的营养价值很高，一块豆腐所含有的营养量相当于100克牛肉的营养量。在韩国，有“豆腐是在土地上生长的牛肉”的说法，可见，豆腐在韩国人的心中是一种十分珍贵的食材。

对不知道一日三餐吃什么的人来讲，没有比豆腐更简单实用的食材了。你到市场买一块豆腐放进冰箱里，就可以不用再为吃什么的问题而发愁。如果饿了，就把豆腐拿出来，你既可以做煎豆腐、炖豆腐，也可以做麻辣豆腐、肉末豆腐等多种菜品，一块小小的豆腐可以变幻出无数的花样，让你的三餐更加丰富诱人。

那么，豆腐是如何产生的呢？相传是中国西汉时期的淮南王刘安发明了豆腐。刘安信奉道教，一直琢磨怎么能长生不老。他本想炼丹，却误制出了豆腐。南宋的朱熹曾留下“早知淮王术，安坐获泉布”的诗句来赞美豆腐的经济价值。至今，民间依然流传着“学豆腐，去淮南”的说法。安徽淮南市八公山脚下是大豆的种植生产基地，周边有很多湖泊，水质好，所以那里的豆腐自然很出名。



中国的传统美食非常注重色、香、味俱全，同时也很有个性，比如说那以“臭”的味道而闻名的豆类食品“臭豆腐”。你在大街上闲逛时，如果突然闻到一股臭臭的味道，那十有八九是炸臭豆腐的味道。这种食物闻起来臭，吃着却很香，令很多食客为之着迷。那么，以“臭”而闻名的臭豆腐是怎么制作出来的呢？



关于臭豆腐，有一个非常有趣的典故。故事的主人公是清朝时安徽黄山一个豆腐店老板的儿子，他名叫王致和。为了参加科举考试，王致和千里迢迢地从黄山来到京城，但十分不幸地落榜了。他想回黄山却没有路费，而且他觉得再考一次也许会有一线希望。所以，王致和打算先在京城干点活糊口。

王致和在家时跟着父亲多少学了点儿做豆腐的手艺，于是，他在京城的安徽会馆旁租了个门市，天天做豆腐、卖豆腐。因为夏季天气太热，每天卖不完的豆腐很快就变臭了。一开始他想直接把变臭的豆腐扔出去算了，但又觉得太可惜，于是他把豆腐切成片晾干，撒上盐存放到罐子里。那时正是京城最热的时候。为了备考，王致和就把豆腐店先关了，专心复习功课，彻底忘记了存放在罐子里的豆腐。到了秋季，准备重新开店的王致和突然想



起了存放在罐子里的豆腐。他急忙打开罐子一看，豆腐块已经变成了灰色，而且臭气熏天。但他还是舍不得扔，于是咬了一口尝尝，发现豆腐的口感并没有想象的那么难以下咽，反而有一种特别的味道。他让身边的朋友品尝，大家纷纷说好吃。那一年的考试王致和又落榜了。于是，他决定放弃科举考试，专心做豆腐生意，立志把风味独特的“臭豆腐”向市场上推广。因为臭豆腐非常便宜，而且别具风味，所以很快成为普通百姓喜爱的食品。王致和的豆腐生意也越来越红火，到康熙年间已在京城独霸天下。



臭豆腐做法因地域的不同而有所不同。浙江、江苏一带除了有油炸的臭豆腐，还有蒸熟的臭豆腐——把臭豆腐与火腿、毛豆一起蒸熟，然后放到餐桌上，瞬间就被大家抢食一空。

人们第一次路过卖臭豆腐的摊位时，往往都会捂着鼻子跑开。但是，很多人一旦尝过了这道奇妙的美味，就会迷上它，并且说“臭豆腐越臭越香”。提起臭豆腐，我最先想到的是位于湖南省长沙市的火宫殿。一代伟人毛泽东主席的家乡在湖南省，有一次，毛主席视察了火宫殿，他品尝臭豆腐后留下了一句“火宫殿的臭



豆腐闻起来臭，吃起来香”。从那以后，火宫殿的臭豆腐就远近闻名了。如果你到长沙去旅行，不妨去尝试一下！

人们在日常生活中常吃的豆腐类菜品还有家喻户晓的“麻婆豆腐”。据说，在成都的万福桥旁，有一个脸上长着麻斑的老奶奶独自开了一家饭店，并以此为生。万福桥周边每天都有早市，早市散去后，小商小贩们就把剩肉剩菜拿到老奶奶的饭店，让老奶奶做给他们吃。老奶奶用剩下来的肉和豆腐搭配四川当地的豆瓣酱做出了一道菜，这道以豆腐为主要食材的菜麻辣鲜香，深得人们的喜爱。刚开始，这道菜没有菜名，因为是长着麻斑的老奶奶发明了这个菜，所以，大家就把它称为“麻婆豆腐”。从此，我们的餐桌上就又多了一道美味——麻婆豆腐。



除了麻婆豆腐外，皮蛋豆腐、虾仁豆腐、蟹粉豆腐、红烧豆腐等菜品也都是男女老少皆宜的美味佳肴。豆腐就像各种食材的忠实好友，本身朴实无华，却能吸纳各种食材的美味，并在烹饪过程中迸发出新的鲜美味道，带给人们难忘的味觉感受。也正因为如此，虽然中韩两国的人民有很多不同的文化习俗，但是喜爱豆腐的心情是一致的。