

来一场穿越吧 看看更厉害的黑暗料理

大家知道,一般来说黑暗料理在我们生活中出现的概率很小,但是历史上很多时候饮食是完全跑偏的。所以讲一下饮食中欧洲饮食和日本料理中的黑暗料理,也有利于现在美食的提高。



古希腊:城里人就是矫情

欧洲文明大多受到古希腊的影响,所以那时候的饮食基本上奠定了整个欧洲饮食的基调。古希腊一开始是一个非常贫瘠的地方,粮食非常匮乏,人们主要吃一些比较简单的东西,比如面包、橄榄油。

橄榄油在古希腊扮演了极重要的角色。那时候古希腊人还不是只吃橄榄油和面包,也会吃一些其他的东西。但是后来发生了希波战争(约公元前5世纪),希腊获得胜利,随之而来的自豪感后面竟成了矫情。战争之后,希腊人觉得自己是文明的人,尤其是城中的希腊人。城里人非常喜欢橄榄油、面包和葡萄酒,觉得这才是文明人应该吃的食物。

橄榄:橄榄在希腊的历史和饮食发展中都扮演着极其重要的角色,可以说是当时最著名的物产。希腊的橄榄和我们国家的橄榄不一样,它是油橄榄,风味也截然不同。希腊人特别喜爱橄榄油,这是一种特别优质的植物油。最好的橄榄油应该是特级初榨,尝起来有一点类似青草的味道,还有些酸涩,特别美味。现在,希腊餐厅一般会在餐前送上特级初榨橄榄油配面包,意大利餐厅也一样。

葡萄酒:古希腊人比较爱喝葡萄酒,因为葡萄酿成酒可以长期储存。最重要的一点是,当时希腊没有清洁的饮用水,要喝水只有两种选择,就是葡萄酒和啤酒。在古代,饮用水可能污染严重,因此人类主要喝酒。酒经过发酵处理,会致病的细菌也会在发酵中被酒精杀死,所以酒在当时是一种比较可靠的饮料。



古罗马:拉高了全球铅污染

古罗马建立之后,整个帝国各个地方的食材都有,饮食得到了极大的丰富,才摆脱了古希腊时期单调的饮食。

有一本叫《阿比修斯》(Apicius)的书,上面记载了古罗马的很多菜谱。奇怪的是,很多食谱喜欢把完整的食材弄碎,捣成烂泥一样。比如,他们会把芦笋煮熟后捣成泥,或者把橄榄油、香料、坚果一起捣碎,像酱汁一样涂抹在食材上,这样一种酱汁的口感可能不会特别顺滑。《阿比修斯》中都是一些捣碎的食物,所以会看起来不太美观,这个食谱里用得最多的两样调味品,一种叫做鱼露,另一种叫做“萨帕”。

鱼露:古罗马时期鱼露的制作方法是把鱼抹上盐,在太阳底下暴晒,之后放入罐子里隔绝氧气进行发酵,鱼肉在微生物的作用下会产生水和一些凝状物质。其实鱼露这种食材还是很不错的,因为发酵过程中,鱼肉中的蛋白质水解成氨基酸,有利于人体吸收,加入菜中也能带来鲜味,还有一种特别的臭臭的味道,喜欢的人都特别热爱它。

萨帕:这种东西现在在化学实验中用得比较多,叫醋酸铅。

萨帕这种甜味剂基本上属于纯的醋酸铅。当时人们发现用铅制的炊具可以给葡萄酒带来特别甜美的味道。那时候甜味剂特别少,除了蜂蜜,就是一些水果的果汁进行浓缩的产物。而萨帕这种甜味剂非常易得,只要用废弃的葡萄酒在铅锅中煮沸然后冷却,锅底就会产生一层白色的结晶,扒下来就是《阿比修斯》食谱中最重要的甜味剂,叫萨帕。它看起来特别像蔗糖,还有个别名叫铅糖。但是,这样一种甜味剂,只要小小一点就足以让人铅中毒了。



关注三湘都市报微信
看E报。

西班牙:曾用红虾去钓鱼

如果要体验西班牙风情,一定要吃西班牙海鲜饭。然而实际上,很多海鲜饭都不含海鲜。最初的海鲜饭喜欢放兔子肉和鸡肉,到现在还有很多地方的海鲜饭不放海鲜,叫做肉菜饭或者大锅饭。

正宗的西班牙海鲜饭里,米饭应该被番红花染成漂亮的金黄色,还要加入豆子之类的食材,让口感更为丰富。一定要加入一些虾和贝类,选择还没开口的贝类加进去,在蒸煮海鲜饭的时候贝类会慢慢张开壳,释放出鲜美的汁水,使得海鲜饭的味道更好。

番红花:番红花可能是世界上按重量来说最贵的一种香料。但是海鲜饭并不需要特别多的番红花,一般只要加半克左右就可以产生非常漂亮的金黄色。这样一种香料是西班牙海鲜饭绝对不能少的。

绯红虾:西班牙的特产是绯红虾,但这种虾起初最不招人待见,一度用作饵料用来钓鱼。绯红虾全身颜色暗红,看起来非常酷炫,味道也极其鲜美,尤其是虾头里的虾膏。现在全世界都知道它好吃,味道远胜于龙虾和大龙虾,产量又不高,是非常昂贵和小众的一种食材。现在红虾价格折合人民币五百元一斤,回想之前用作饵料也是醉了。

日本料理: 当年的寿司只吃鱼不吃饭

寿司最早只是一种保存鱼肉的方式。对于寿司来说,最重要的不是米饭,而是鱼肉,所以一开始人们只吃上面的鱼肉,而不吃米饭。

最早的时候,东南亚一些地方发现鱼和米饭发酵可以产生酸味,从而帮助鱼肉保鲜。后来这种方法从东南亚传入中国南方,又从中国传入日本。当时的寿司是把鱼和米饭压在一起,而且鱼肉是鲤鱼之类的淡水鱼。那时候鲤鱼的地位大约相当于现在的金枪鱼。人们把鱼肉洗干净放入盐,上下放上米饭压实,发酵非常长的时间。当时的吃法是扔掉米饭,只吃鱼肉,因为发酵后的米饭就像一团烂泥一样,看起来有点像呕吐物,估计也没人愿意吃。

在熟寿司中,可以看到米饭比较软烂,看起来有点恶心。因此,后来人们都喜欢在米饭中加醋来做寿司,而不是让它发酵。日本寿司发展了很长一段时间,才演化成现在的样子。 ■来源:十五言