

ShenJialu

老油条奶酪火锅



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

上海世博会的时候，我在瑞士馆吃过奶酪套餐，当帅哥厨师将一大砣以过“铁板烧”融化了的热奶酪刮到我的餐盆里时，不禁惊骇于瑞士人对高热量的迷恋。热奶酪淡而无味，一吃就饱。

奶酪对欧洲人而言，其依赖程度超过中国人对豆腐。越是高寒地区的居民越是须臾不可离开，而且纬度越高的地区，产出的奶酪越是坚硬。早在公元前，瑞士人（当时是凯尔特人）利用炭火和简陋的器皿制成了外壳坚硬的干酪，可储存致远。瑞士一到冬天，大雪封山长达数月，干酪能提供足够的热量，帮助他们渡过难关。这种凯尔特奶酪在后来进化出著名的格鲁耶尔奶酪、埃曼塔尔奶酪。

有一年去欧洲旅游，在瑞士境内转悠的几天里，吃的都是中式团餐，从导游嘴里得知那里少女峰下有个小镇以奶酪火锅著称，于是趁其他人都去坐缆车登顶时，我和太太就在小镇里瞎逛，但一直没找到这家餐厅。

上周，上海有家宾馆推出奶酪火锅，得到消息后我约了几个朋友前往尝新。坐下后喝一杯香槟，吃了一点烟熏三文鱼和韩式泡菜，奶酪火锅就上桌了。

一口搪瓷烧锅，直径大约8英寸，架在固体酒精炉上，活泼的火苗将奶酪溶化。据服务员介绍，传统奶酪的锅底由两种奶酪构成——大孔芝士和古老爷奶酪，600克的量，再加三分之一瓶白葡萄酒，一些大蒜泥和两小匙淀粉以及适量的净水调成很稠的锅底。火锅配料很简单，一盘是切成块的全麦面包，另一盘是：酸黄瓜、小洋葱、樱桃番茄、小土豆，还有切成薄片的帕尔马火腿。品质上乘的帕尔马火腿需要风干24个月，一般情况都是生食的。

好了，奶酪慢慢起泡了、沸滚了，奶酪的香

味热情洋溢地飘散开来。我拿起细长的叉子，为了不使奶酪变稠并结皮，要一边吃一边不停搅动才行。为了增加风味，也可撒上一些黑胡椒。叉起一块面包在锅底蘸一下，立刻裹上了厚厚一层奶酪，软硬兼施，别具风味。

以同样的方法吃酸黄瓜和樱桃番茄，都可获得独特的美味。帕尔马火腿遇到滚烫的奶酪后立刻卷曲，但口味仍然醇厚鲜香。要是煎得又脆又香的老油条蘸这个奶酪吃，味道也一定很棒吧？

在瑞士工作过两年半的老杨说，吃奶酪火锅

时，得千万拿稳了这根细细的叉子。在瑞士有一种不成文规矩，谁要是不小心将叉子上的食物掉落在桌子上，同桌的女性有权惩罚那位冒失鬼当场做一件事，不得违抗。

有一次他有一朋友不小心出洋相了，同桌的一位瑞士女士罚他脱光了衣服，只留一条内裤，绕着饭店跑上一圈。天哪，

那可是冰天雪地的瑞士啊！那位倒霉蛋在所有人的大笑声中回来时，已经冻成一根通红的、半透明的胡萝卜了。

为了适应中国人的胃，这家宾馆还推出牛肝菌奶酪火锅、香槟松露奶酪火锅、威士忌生鸡蛋龙虾火锅等，无论哪种火锅，帕尔马火腿都是少不了的，犹如中药里的甘草。

奶酪火锅传入中国大陆已有好几年了，主要在南方省市登陆，在本土化思路的主导下，呈现八仙过海的局面。尤以深圳广州配料最为丰富，牛肉、羊肉、鸡肉、石斑、龙虾一齐上，调料中也有沙茶酱、芥末酱、抹茶粉、鱼露和咖啡等。

哇，厨师果然从外面买了两根油条来，复炸后切段，请我们试味，入口咔咔响，当然超级好吃。在此申明：上海老油条奶酪火锅的版权是我的！

吃奶酪火锅时，得千万拿稳了这根细细的叉子。