

Shen Jialu

有虾自远方来



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

食物的交流，是现代文明的重要一环。今天我们餐桌上的许多食物，都是通过海外贸易引进并落地生根的，有些食物的质量和味道还胜过它们在故乡的时候。三年前我写过一本《手背上的一撮盐》，讲述了芝麻、黄瓜、葡萄、菠菜、土豆、番薯、番茄、辣椒、玉米等作物引入中国的曲折故事。最近二十年，又有一大波异域食材进入中国，极大地丰富了我们的饮食生活。

去年春天，我参加了一个爱尔兰猪肉的推介会。爱尔兰是一个发达的农业国，在欧洲市场具有举足轻重的地位。爱尔兰肉制品被誉为“绿岛之味”，一直受到全球采购商的信赖。许多国家的星级宾馆供应的早餐必定会有培根，这些培根基本上都用爱尔兰猪肉加工的。爱尔兰猪有纯白与两头黑这两个品种，饲养历史悠久，至今还采用传统的饲养方法。

活动下半场是中外大厨现场烹制猪肉菜肴的环节。四位食神烹制了四道菜肴：酱汁黑叉烧、脆皮酱汁五花肉、丁香排骨、陈皮蜜糖软肋。一位星级宾馆的总厨告诉我：爱尔兰猪肉有恰到好处的皮下脂肪和香气，瘦肉部分也能做到肉质细腻、瘦而不柴，应该能通过食客的口舌关。

据悉，第一批爱尔兰牛肉于今年4月份进入中国，包括奶油、奶酪黄油在内的乳制品也在上海大型超市上柜。

上周，我与朋友去浦东金桥一家叫作琪琳轩的餐厅吃饭，吃到了一款新西兰鳌虾。这种鳌虾又称新西兰小龙虾、新西兰挪威海蜃虾，正规的叫法是南极深海鳌虾。此虾身材修长，双螯威猛，虾壳表面横向排列的花纹红白相间，鲜艳清新，十分漂亮。这种鳌虾分布在新西兰与南极中间的

深海海域中，无污染的深蓝色海域，就像一大块玻璃那般纯净，保证了鳌虾品质优良。

餐厅沈老板告诉我，根据采购合同，一周两次空运而来的鳌虾，到了浦东还是活的，置于还原海洋的活水环境中，供顾客一饱眼福。“拜现代物流之发达，我们能吃到与新西兰一样新鲜的鳌虾。由此，我们也敢以一虾两吃来满足顾客的需要”。半透明的鳌虾做成刺身，头足部分上浆挂糊油炸，可与日本天妇罗比美。

还有一道秘汁雪花牛肉粒也让我印象深刻。牛肉切成麻将牌大小，先卤后炸，外脆里嫩，汁

液饱满，牛肉的油脂与纤维十分明显，端的是一块好肉。平时我不大爱吃黑椒牛肉粒，它在筵席中总是姗姗来迟，而且像开盲盒，多半情况下只能吃到一口渣。而这款秘汁雪花牛肉粒是我近十年里吃到的最精彩的牛肉粒。

沈老板告诉我：这个牛肉是从澳大利亚进口的，M12。

据沈老板介绍：澳大利亚和牛属于谷饲牛的一种。在小和牛生出后要先吃九个月的奶，再精心草饲四五个月。还有一点，在谷物饲料中增加了蚕豆，这也是澳洲和牛绵密雪花纹的由来。

澳大利亚 M12 牛肉脂肪非常多，所以口感超好，只有日本 A5 级的和牛能够与之比美。

沈老板还说：澳大利亚和牛之美，首先有一股甜香的牛油味道，当然也更有纯正的牛肉味；第二是口感嫩滑，这是因为雪花牛肉结构肥瘦相间，无筋无膜，入口即化；第三是拥有充足的汁水，简单烹饪之后，在肌肉中均匀分布的大理石花纹油脂迅速融化，一口咬下，就能享受到满口香浓的汁液，幸福感由此爆棚。

说到这里，大家为高品质的和牛干了一杯，更期待中国也能培育出高品质的和牛。[E]

一周两次空运而来的鳌虾，到了浦东还是活的。