

希腊雅典,地中海的味道

◎ 刘华



整个希腊,雅典卫城名气最大。但对于雅典本地人,吕卡维多斯山更有吸引力。在城市的任何地方,这个海拔290米的雅典最高峰几乎都能被看到。

落日后的城市深邃迷人,我没在山顶的餐厅排队等位,而是径直下山,来到山脚下的精致社区。两三条小街是社区的中心,若干家餐厅酒吧比邻而居,每一家都人来人往。我逛了一圈后,被生意格外兴隆的Taverna Aris吸引,相比那些精致的正餐,这里的菜品极为朴实——海鲜肉类菜品用不锈钢椭圆盘盛,素食和沙拉装在最普通的圆形白盘中。在如此拼颜值的年代,如此不注重摆盘还能有好生意,定有过人之处。我决定试一下。

“在这里,每一欧元都花在了菜品本身,而不是花里胡哨的装饰上。”侍者可能会在每位客人点菜前宣扬它们的饮食哲学,对我也例外。



“喝上一杯浓厚的八角开胃酒,能打开味蕾。”酒保在给我倒酒的时候这样说。希腊用八角酿造开胃酒。在最普通的玻璃杯里倒一半酒,酒保扔进两坨冰块,当它们轻轻旋转两圈后,酒的颜色就从透明缓缓变成了乳白色。可能是走了太多路,干渴已极的我无法拒绝这么凉爽的饮品,便配着pita饼和店家自制的撒满辣椒粉的香肠做下酒菜,端过来直接闷了一大口。立刻,烧灼感顺着喉咙长驱直入,在胃里稍作停留,又把这刺激返回大脑。如酒保所言,此时我已经不需要多看菜单,只要扫视一下周围人的桌子,甚至单凭完全听不懂的希腊发音就能感觉出什么好吃。我一鼓作气地点菜,甚至连饭后甜品都一下点齐了。真是神奇的开胃酒!

希腊沙拉的美味主要在于好食材,在雅典,这当然不成问题,颗粒饱满的黑橄榄和希腊奶酪都足够出色。产于雅典郊外牧场的奶酪不同于其他,在初入口时温柔得甚至有些寡淡,但随着牙齿对其略微坚硬外表的进攻,滋味的开关被触发,最先出现的是浓厚的咸,接着是由其衍生的酸,这两种味道的混合直



接刺激唾液的分泌,让人产生极强的食欲。

主菜希腊茄盒用的食材正是大街小巷随处可见的浅色长茄子,把它和牛肉馅、奶酪一起烤,再配上奶油、香草番茄酱和橄榄油。奶酪的白、番茄酱的红和做点缀的西兰花的碧绿,让这道菜看起来赏心悦目,而奶酪和牛肉这两种不同的美食混合在一起,也将本身的味道都融合在了茄片中。

最后一道焗鱿鱼是我最喜欢的菜。整条鱿鱼在浓郁的酱汁里炖煮收汁,然后切开并原样呈现,入口的味道和它朴素的外表反差极大,酱汁完全浸入软糯的鱿鱼,每吃下一口,都像是在品尝整个地中海的味道。

雅典中央市场牢牢占据着当地人心中最重要的位置。这座古老的市场位于雅典城内的黄金地段,行养新古典主义风格的铁艺大门,不过走进,感到的却是扑面而来的市井气息。站在卖肉的摊位通道中央,耳闻眼

见可以用壮观来形容:几乎每一个肉摊上,摊主都在手持菜刀(有的甚至是双刀)奋力挥起、落下,一刻不停地斩肉。几十个摊子发出的声音叠加在一起,真是震撼。而隔壁不远处卖鱼的摊位上,在一盏盏暖光源的灯光之下,各种鱼类海鲜让人看着就食欲大增,甚至可以忽略那充斥在鼻尖的并不怎么美妙的味道。至于外侧的橄榄、火腿、无花果干等本地特产,就更是让人眼花缭乱了。我逛遍整个市场,又在中央那家古老的餐厅里吃了一份猪肚汤和穿在长铁钎上的青红辣椒烤肉——雅典有名的本地食物后,对市场的热情一下子被唤醒了,决定在接下来的几天里好好逛个痛快。

不巧第二天是周末,中央市场关闭,但这并不妨碍市场爱好者的热情。清晨,一周只开放一次的农夫市集在位于Strefi山脚下狭长的斜坡路上开张,这个市集为雅典市民提供健康有机的蔬果,我自然也早早地过去报到。



和一般的周末市场位于停车场或废弃仓库不同,这个市场开在社区中央,四层楼的房子林立道路两旁,摊位就在中间的狭小街道上。两旁的高处,很多露台被绿色植物占满,鲜花从铁栅栏中钻出来,垂落到半空中。街上的摊主各自守着自己的摊子,从黝黑的面孔、粗糙的皮肤和不太讲究的穿着

打扮很容易看出他们的农夫身份。尽管天不亮就装货出门,远道而来便摆摊招呼客人,但他们考虑得非常周到,没有通常市场中吵闹的吆喝与噪音,一切都在静悄悄中进行——静悄悄摆摊、静悄悄把果蔬擦拭干净,甚至连讨价还价都是悄声细语。同样安静的还有顾客,他们悄悄地逛、安静地买。于是,对我来说,这里便成为了意境很特别的一个市场——看上去鲜艳夺目,一整条街摆满色彩鲜艳的蔬菜水果,南瓜花、向日葵、车厘子、西红柿……各种颜色把它打造成了视觉上的斑斓世界,然而侧耳倾听,所到之处几乎都是悄无声息。这样的组合让住在路边楼上的人几乎感觉不到它的存在,依然可以沉浸梦乡,享受周末上午的慵懒时光。

在中央市场和农夫市场能见到原汁原味的本地牛活,而跳蚤市场却总能给人带来惊喜,因为你永远不知道下一个摊位上会出现什么。

这片开阔地带,每到周末就会变身成雅典最大的露天跳蚤市场。中午时分,阳光下搭满遮阳棚,一个个摊位隐在阴影中,就在这些看似不经意的堆放里,藏养很多有趣的宝贝。在一个满是军用品的摊子前,我俯下身,举起一把通体乌黑的双竹猎枪。“这是捷克造的好东西,有半个世纪的历史了,当年它可是波西米亚森林里打猎好手的家伙。”摊主头戴军帽,说话铿锵有力。



与一排排摊子比起来,四周那些出售二手货和古玩店铺就像博物馆一般,不仅东西多,摆放得也异常讲究,看似杂乱无序实际井井有条。有一家店门面不大,但阁楼里别有洞天,本就不宽的楼梯右侧还摆满了各种瓷器和玻璃品,这些瓷器的新旧程度、样式风格像是来自几个世纪前,我需要摘下背包,确认身体周遭没有悬挂物,才可以小心地通过阶梯,以免打碎任何东西。

“要不要喝杯咖啡?”看了一圈后,店主可能因为我买了不少东西打算款待一下。对于有些犯困的我,这个主意真是太好了!

我坐在一把古董椅上,主人的希腊咖啡出现了。和通常咖啡馆里的精细出品不同,希腊咖啡如当地人一样粗犷,并不过滤,越喝越浓,喝到最后赫然看到杯底残留的咖啡渣。

“我们会通过残留的咖啡渣形状来占卜。”一杯咖啡见底,店主立刻凑过来看我的杯底,然后煞有介事地指着它说上一番。但她语速飞快又用词深奥,我听得云里雾里。

不过,能这样的好天气里逛市场淘宝贝,再喝上一杯本地咖啡,肯定是运气超好的一天了!