

走入发酵的新世界

◎ 醒 眠

发酵在饮食界随处可见,东方的大豆变成酱油、蔬菜成为泡菜;西方则谷物变成啤酒、牛奶变成奶酪。过去十年,这种很难被肉眼观察到的微生物转化过程带给了厨师无尽的想象力和探索欲。这次,我们就与Noma的江振诚主厨聊聊发酵是如何成为一种被全世界拥抱的饮食文化的。

时间追溯到十年前,“2010年全球最佳餐厅50强”榜单发布,Noma凭借发酵与野生采集两大特色,首度获封“全球最佳餐厅”称号,发酵这种古老的烹饪技法也由此进入当代料理的视野。但在Noma的厨房里,发酵有了一套全新的语言,有红萝卜醋、豌豆味噌、玫瑰昆布茶、米曲、黑蒜,东西方混搭,蔬菜瓜果杂糅,无所谓边界。这背后提供支撑的是由前主厨主管的发酵实验室,置有旋转蒸馏仪、离心机、萃取机、超声波细胞破碎仪等各种专业设备,用来研究米曲霉、乳酸菌、嗜热链球菌等微生物的转化,各种有机体和微生物在里面不断解构、重组,仔细听的话,还能听到“咕嘟咕嘟”的冒泡声。

古老
新潮

其中发酵汁便是后起之秀。“我们做的发酵汁是用两种以上的菌去发酵,非常难,因两种菌在同一个环境里,很容易互相攻击。我们要让发酵菌能够相处,像葡萄酒一样,你闻到的和喝到的以及最后的回甘能是三种完全不一样的味道。”在江振诚看来,新加坡是一个适合发酵的地方,没有春夏秋冬,常年保持同一段温度的时期很长(发酵最佳温度为19℃~23℃),湿度也高,基本都在90%左右。牛车水附近的法餐厅Restaurant ANDRE(现已停业)是他当时的实验场,他和团队花了近一年来掌控环境,了解不同发酵菌的特性,再与食材做适配。例如,用来搭配牛肉的马铃薯、洋葱和蘑菇汁,便是每种食材先分开发酵,两周到三周不等,随后再蒸馏得来的。“刚开始就一两种,到最后有十多种”,越来越复杂,也越来越迷人。



在日本滋贺县的首府大津,江振诚曾见过日本最初的寿司。“有一千年以上的历史了,先是把鲫鱼发酵一次,再用白米加上曲,包在鲫鱼身上,进行第二次发酵。”这就是被称为寿司起源的“熟寿司”,闻起来虽有点儿像“蓝干酪、鱼和米醋的混合物”,却能保存数月之久。吃时除去表层化成泥状的米饭,把鱼肉切成薄片,作为下酒菜和下饭的小菜。可惜,现在这种传统的食物发酵已然不多见,偶有在滋贺县等有限地区作为乡土料理。

相对于日本,韩国单就泡菜一项而言,其日常性和多样性就是其他国家难以比拟的了。前几年,江振诚曾专门前往韩国学习发酵之道,那里有高科技的发酵实验室,也有依循“宫廷料理”研究古法发酵的场地。在十多天时间里,他见到了近千口露天放置的陶缸,它们半人来高,里面是不同年份的酱料和蔬菜,有些甚至已是发酵30年的老瓮,散发着微妙的香气。“我们一般发酵时,容器要么盖,要么不盖,要么真空,要么全打开,那种状态会比较绝对。但因为陶土本身是透气的,用陶缸发酵出来的味道就不会那么直接,会更圆润一些。”江振诚解释说。

拿
回
话
语
权

在我国川菜中,也有所谓家常的泡菜坛子。2017年,江振诚接下成都廊桥的创意兼厨艺总监的任务,开始了从头认识川菜的过程。很快,他明白了川地家常的泡菜与韩国泡菜是完全不同的概念:四川泡菜基本都是浅发酵,吃的还是食材原本的味道;韩国泡菜的发酵则是比较重的,其味道多过于食材本身的味道。现在,廊桥每天会准备18种自制泡菜,材料从最常见的萝卜、豇豆到当季的枸杞、藕带,果类的青橄榄、水蜜桃和特殊的昆布与冬虫夏草,花样百出,甚至一度成为了餐厅的招牌菜式。此前,没有哪个川菜馆真的把泡菜当作一回事。

“在廊桥,泡菜慢慢变成了主角或者用餐体验的一部分,大家就看到了它的价值。”回亚洲之前,江振诚对于发酵的认知还停留在欧洲的料理体系里,但在接触亚洲发酵之后,他慢慢发现亚洲的发酵历史要比它们都长,形态也更多元和有趣。可惜的是,“我们并没把它运用在日常生活里,它跟我们其实有了某种程度的脱节,”江振诚打趣道,“好像我们自从懂得酿酱油之后,就再没把它发展下去了。”这些年来,从新加坡的ANDRE开始,到四川廊桥的尝试,去年中国澳门新开张的川江月和中国台湾地区的RAW他几经转换阵地,也更有了底气,“我们应该把这个话语权拿回来了”。

最近,江振诚的兴趣转移到了酿酒方面。他和中国台湾地区少数民族部落合作,用他们自己种的小米做了

一款小米香槟。“欧洲比较单一一点儿,他们有的就是小麦、玉米、葡萄,但在亚洲,我们可以用各种各样的食材来酿酒。”这款小米香槟便是用百分之



百的小米,瓶底自然发酵,困难重重,最大的困难在于不稳定。“里面的微生物是很活跃的,可能放得太久,瓶子就炸了。有时候22天的发酵,它可能17天就好了,所以必须对这件事情非常敏感才行。”每一批小米香槟也不敢做多,因为赏味期限也就一个月左右。“它是一种很干净、带一点点甜的小米的味道,感觉比较像茶,但是喝完之后会有一个回甘。我觉得它是很亚洲的感觉。”

