

奶酪的世界

文 / 本报记者 蒋曦 摄 / 姚志伟

早年有本叫《谁动了我的奶酪》的书很红,算不上争相传阅也是人尽皆知,说的是人生寓言故事,后来还趁势编辑了青少年版和钻石版。而这里所谓的“奶酪”是一种比喻,它可以被当成我们生命中最想得到的东西,可能是一份工作、人际关系、金钱、财产、健康、心灵的宁静,总之是生命里非常重要的东西。而真正什么是奶酪,奶酪的口味如何并不是每个人都知道的,也难怪,南方人大多喝新鲜的牛奶和酸奶,最多去蛋糕西餐厅要一块乳酪蛋糕,充其量一份双皮奶,也可以号称吃过奶酪。号称是杭州首家的宫廷奶酪店前几天开张了,就在潮鸣寺巷。



京城学来的奶酪手艺

“御宝”这个名字够京味儿,带着皇城根下的意思,一个“御”字就代表了宫廷和皇室,而“宝”则是奶酪的地位,宝贝,重要之物。老板傅涛说这是集合了家里四口人的智慧,他和媳妇儿,还有父母亲。

为什么会起这样一个名字?这和皇城有什么关系?要是光看这家只有十多个平方米的小店和眼前这个戴着眼镜、其貌不扬的老板,你是怎么也猜不出来的,还以为又是奶茶店开了,要么就以为又刮起了一阵甜甜圈甜丫丫风潮。

傅涛是土生土长的杭州人,两年前媳妇儿要去北京念博士,傅涛就跟了去,媳妇念书,老公挣钱,闲暇时手挽手逛京城,离开了杭州小两口的日子仍然很甜蜜。一次偶然的机会傅涛尝到了奶酪,这种杭州并不多见的甜点,虽说是北方的东西,自己以前也没吃过,但傅涛觉得口感很好,就推荐给了媳妇,两个南方人都没有排斥这种口味,反而觉得很清新,于是常常往南锣鼓巷跑。吃多了也就知道了,原来两人定点去的那家就是京城最有名的文字奶酪店。

奶酪好吃,价格也不高,每次傅涛都会要一个8块钱的原味。钱钟书说,如果你爱一只鸡蛋,为什么要问下蛋的母鸡呢?意思是只管吃就好了,而傅涛就动起了脑筋,他不仅要吃奶酪,还要学会怎么做,甚至……

拜师学艺开始了,师傅就是那家名气相当大的文字奶酪店的当家人田文字。从熬奶打奶开始,搅拌,晾晒,烤制,每一道工序都学。虽然原料就是牛奶、米酒、白糖,但全部都是手工制作,傅涛说都是要一边熬一边不停地搅拌。

故事就这么发展,学会了手艺,傅涛就想到在杭州也开这么一家,好东西可得让大家都知道。去年7月,媳妇放暑假,傅涛就开始筹划着找地方开店,找到了潮鸣寺巷,虽然自己住在朝晖,但考虑到那一带人流还不错,就拍板定了下来。装修店面、买器材、注册,一直忙到现在,开张前3天,老爸老妈还都在店里帮傅涛打点。

晶莹的奶酪,有人喜欢,有人不习惯

店里靠近正门是一个柜台,里头摆了各式奶酪,旁边靠窗是两张桌子和8把椅子,可供少数几位客人坐着品尝,价目表挂在墙上。后面是操作间,一台大烤箱。四周的墙壁都粉刷成白色,和奶酪的颜色相得益彰。

看似一份小小的奶酪,傅涛说一般前一天都要做好。打好的奶晾凉后,放到白瓷碗中,再加入白糖、米酒,放进烤箱烤制而成,最主要的是最后还要把奶酪放在冰柜里冷却,整个过程需要10多个小时,现做现卖是不现实的。

“做奶酪,关键在于奶和米酒的比例和放糖量的多少。”这是当年做学徒的时候师傅关照的,现在自己做掌柜了的傅涛还是深有体会,“但说也说不清的,只能自己体验摸索。”

奶酪奶酪,奶字打头,奶肯定是最重要的,傅涛说几个月前刚打算开店时,每种奶他都尝试过,太香太厚的奶都不行,最后选择了本土品牌美丽健,一天的用量大概有五六十斤。在口感

上,傅涛还自己创新加入了很多口味,除了原味,还有红豆、燕麦、姜汁供选。

奶字打头,这里的小吃都和奶有关

早在清代就有诗人赞曰:“闲向街头啖一瓯,琼浆满饮润枯喉。觉来下咽如脂滑,寒沁心脾爽似秋。”而如今,奶酪又被誉为后现代食品,价格也平民化了,在小店里没有超过10块钱的东西。

除了宫廷奶酪,以奶打头的小吃还有很多,比如奶饽饽,有点像小块的发糕,5块钱一个。据说慈禧执政时,就在自己专用的西厨房中单设了个饽饽局,做她最爱吃的奶饽饽。

5块钱一个的豆沙奶卷和6块钱一个的鸳鸯奶卷是采用鲜牛乳中提炼出来的奶皮子作为原料,里面裹了豆沙或芝麻、山楂作为馅料,据说一个豆沙奶卷就含有200ML鲜牛乳,所以营养价值很高,也是清代宫廷传出的特色奶点心。

既然北方宫廷食品来到了杭州,就要加上本土特色,傅涛自创了蜂蜜和柚子乳清。将新鲜乳清调以蜂蜜,口感是很清爽,而且据说导致发胖的脂肪和蛋白质却被抽走,还能降血脂和血压。

奶酪干自然少不了,它曾经是宫廷乳品中最金贵的点心,用鲜牛乳加工而成。光亮、金黄、乳香浓郁,柔软耐嚼,8-10KG的鲜牛乳才制出1KG的奶酪干;营养丰富,真正的“浓缩就是精华”,特别适合小孩和老人体弱者食用。

还有一款果仁松球,没到中午就卖完了,里头是果仁和奶酪混合,用肉松包裹在外头。原以为肯定是松松软软犹如泡芙,没想到用料十分足,感觉很厚实。

Tips:原来吃奶酪有三重境界

端上一份原味宫廷奶酪,小碗里装着,洁白如脂,还有一股淡淡的酒香。《红楼梦》第十九回中描述的贾贵妃赐给宝玉的“糖蒸酥酪”就是这个。这是由鲜牛乳和米酒按一定比例混合制成,所以能闻到酒味也不足为怪。正当我准备一勺舀下去吃时,傅涛制止了我,原来吃奶酪还有讲究,绝对不能搅和着吃,要一层层、顺着边一点点刮着吃,慢慢品尝才能体会到奶酪口味的三重境界。

第一重是在最初的几勺,品的是表层的奶香;第二重是在几勺之后,和着渗出的米酒,另有一股清醇的味道;最后一重就是刮下挂在碗沿儿上的部分,又是另一种醇厚的甘甜。

这就是所谓吃奶酪的三重境界,理论上应该如此,无奈我功力没到家,从头到尾品尝到的都是一样的甘甜。

