

細數六個國家牛排的特色

1

從日本到阿根廷再到美國，世界各國都為這種令人垂涎的肉類賦予了各自的特色——使牛肉本身成為一種旅遊目的地。

世界各地的人們都喜歡牛排，有些國家甚至將其視為國菜。但是，究竟哪種文化才能真正將這種原始食物視為自己的特色呢？

但如果你考慮到牛肉悠久的歷史，情況就並非如此了。洞穴壁畫描繪了早期牛科動物的狩獵場景，考古證據表明，早在公元前2500年，居住在巨石陣附近的人們就開始吃牛了。

但大規模消費牛肉是相對較新的現象。19世紀，隨著肉類運輸和冷藏變得更加便捷，巴黎時尚小酒館和美國豪華牛排館將牛排推向了餐桌中心，並將牛排與富裕劃上了等號。

如今，從阿根廷的慢烤阿薩多牛肉到日本精心製作的大理石紋和牛，世界各國都為這道菜賦予了自己獨特的印記，並將其融入到自己的文化認同之中。

以下六個國家，牛排本身就是旅遊目的地。



阿根廷

16世紀，西班牙殖民者將牛肉引進阿根廷，並將牛群放養在肥沃的潘帕斯草原上。高喬人（牛仔）發明了烤肉架（parrilla）：一種用金屬格柵搭建的簡易烤架。這種低溫慢烤肉類的技法稱為阿薩多（asado），而高喬人也與阿根廷文化緊密相連，成為阿根廷民族自豪感的來源。

「牛排是我們獨特之處的一部分，它如此美好，也如此重要，」世界知名的阿根廷廚師兼作家弗朗西斯·馬爾曼說。「無論我們享用的是裡肌肉、令人垂涎的肋眼牛排，還是只是一小塊雞腿肉，其意義都在於大家聚在一起，談論政治、足球、幸福和友誼。」

如今，烤肉（asado）是一種歡樂的聚會，通常在週末舉行。這頓飯以小塊的內臟和肉塊開始，逐漸過渡到更豐盛的部位。「通常會有烤牛肉條（tira de asado）——帶骨的牛肋排切成很薄的片，」馬爾曼說。「這些肋骨是烤肉的重頭戲，因為要烤好它們需要對火候和肉類有深刻的理解。」

濃鬱的阿根廷青醬（chimichurri）必不可少；它由牛至、歐芹、辣椒片、醋、橄欖油和鹽製成。其他佐餐食品包括麵包、薩爾薩醬、沙拉、餡餅以及其他肉類，如血腸、西班牙辣香腸和豬肉。

旅行小貼士：

Asados 提供多種選擇，所以不妨簡單點一份 parrillada——混合烤肉，包括西班牙辣香腸、腰子、排骨、牛腦等等。

阿根廷人通常把肉烤得全熟，所以如果你更喜歡多汁的肉，可以點 bien jugoso（一分熟）、jugoso（五分熟）或 apunto（七分熟）。

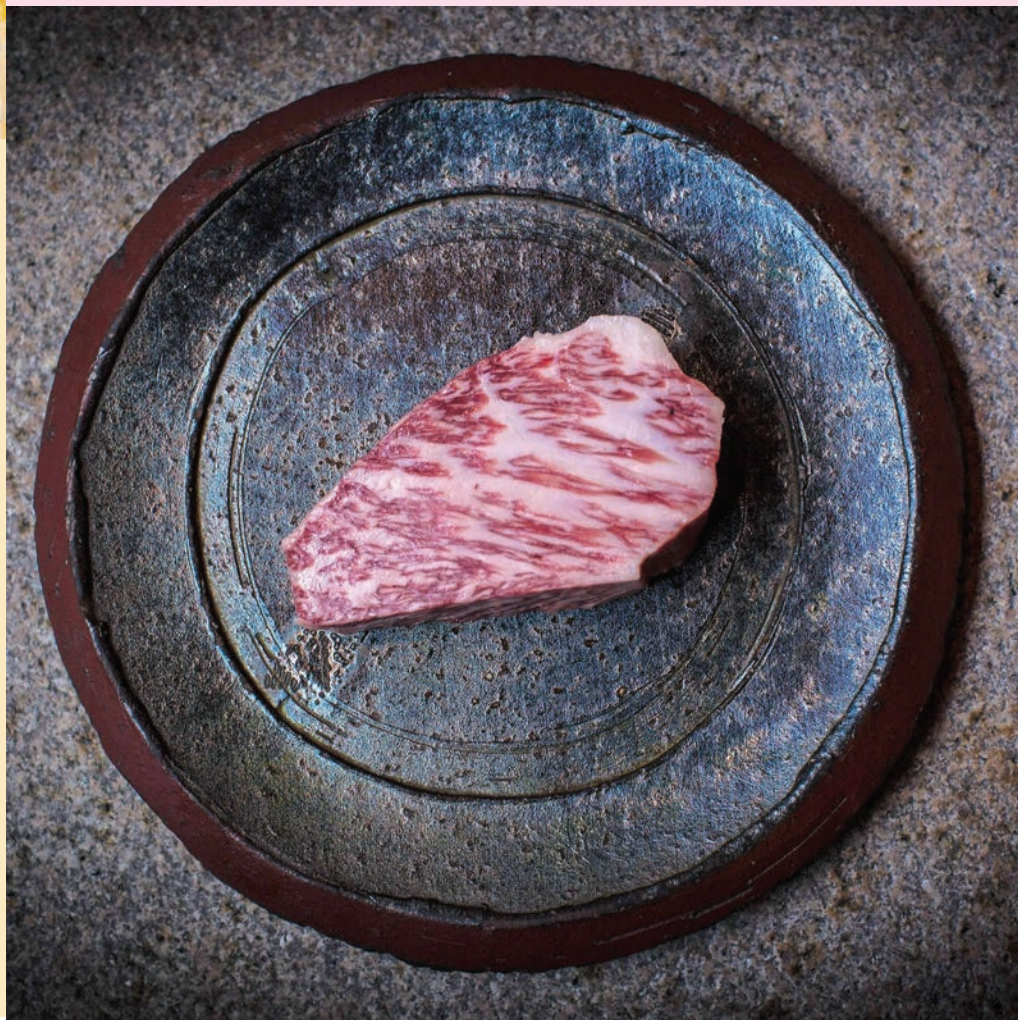
日本

牛肉直到19世紀才進入日本人的飲食，當時明治政府為了效法西方而提倡食用肉類，二戰後牛肉在日本迅速普及。高檔牛排館應運而生，日本農民也開始培育自己的牛種。由此誕生的神戶牛肉、和牛和近江牛肉等優質牛肉品種，成為日本乃至世界品質的象徵。

「大理石紋理的美感、脂肪的純淨度以及烹飪的精準度都備受推崇，」東京 Karyu 餐廳的主廚片柳遙說道。「從這個意義上講，日本牛排已經發展成為一種強調工藝和食材本身特性的料理。」

在餐廳裡，牛排通常是在木炭上烹製的，或者在鐵板燒餐廳裡，直接在食客面前用平底鐵板烤製的。

片柳表示，家庭廚師通常用煎鍋煎牛排，只加鹽和胡椒，最後再淋上奶油或醬油。牛排通常搭配白飯和味噌湯，反映了日式正餐的組成。



義大利

如果有一種肉類菜餚在義大利佔據主導地位，那就是佛羅倫薩牛排（bistecca alla Fiorentina），這是一種傳統的厚切托斯卡納牛排，其歷史可以追溯到文藝復興時期。

幾個世紀以來，這塊厚切牛排已成為托斯卡納烹飪和歡聚的象徵，也是這個以地方特色菜餚為主導的國度裡，美食傳承的儀式。但「佛羅倫薩牛排並非精緻的雙人晚餐，也非簡單的家庭餐。它是值得慶祝的，」基安蒂 Officina Cecchini 肉舖的第八代傳人達裡奧·切基尼說道，「我們是在慶祝那些為了養育我們而犧牲的生命。」

這種肉來自義大利的基亞尼娜牛，這種牛以其潔白的皮毛而聞名。正宗的佛羅倫薩牛排（bistecca alla Fiorentina）是從牛腰肉上切取的，形狀像T字骨。至於牛排的大小，「這是托斯卡納地區討論最多的話題，」切基尼說。「它應該至少有1.5公斤，但具體多少還要取決於牛的大小以及用餐人數。」

切基尼使用裝滿名貴橡木的烤架，讓牛排自然冷卻至室溫。「烹調佛羅倫斯牛排的最佳方法就是遵循傳統，」他說。「不加任何調味料、鹽、油，什麼都不加。餐桌上應該擺放著上好的鹽和一瓶優質特級初榨橄欖油。但第一口不應該加任何調味料。」

義大利餐廳的晚餐如同交響樂般層層展開——包括開胃菜、主菜（意麵）和配菜——而佛羅倫薩牛排則無疑是餐桌上的主角，因此建議以清淡的方式享用。「配菜可以用白芸豆，簡單地用大蒜、鼠尾草和橄欖油烹調而成，」切基尼說。「這才是真正的經典搭配——豆子配牛排。」



聖路易服務中心

翻譯公證服務

- ★各種文件表格合約製作、填寫及翻譯
- ★法院、移民、醫院、商業口頭翻譯

國際學生

- ★協助中學生、大學生申請入學
- ★協助安排寄宿家庭及當地交通

短期參訪

- ★各種類型團體接待
- ★遊學、考察、短期進修
- ★安排食宿、交通、參觀

其它服務項目

- ★個人收入及公司報稅、成立公司
- ★工作傷害及車禍意外律師諮詢
- ★房地產買賣、租賃、管理、餐館買賣