

Norway image

三文鱼、峡湾和蒙克的故事

提到挪威,你想起什么?挪威森林?不要这么孤陋寡闻了。千岛之国挪威,自然奇迹有峡湾、北极光、极昼极夜,人文之光有蒙克、爱德华·格里格、易卜生,美食上更有鼎鼎大名的挪威三文鱼。当然,岂止这些,挪威有更多的神奇等着你去探秘。

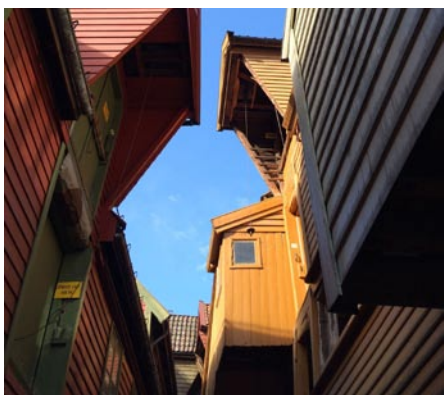
■文、图 | Anne ■图 | Thor Brødreskift

挪威森林,白夜,火

《挪威森林》是The Beatles的歌,其实是个I once had a girl的故事。歌中只提到一句“挪威森林”,急转突兀,却又是那么神来之笔。所以,当我第一次站在挪威土地上,那一句“Isn't it good? Norwegian wood”回荡在耳边,仿佛是欢迎语。

致欢迎词的还有挪威神奇的白夜。入夏的挪威第二大城市卑尔根Bergen,迎来了一年最好的季节,漫长的白天魅惑着人,晚上11点的天空都不肯暗去,光线犹如顽童,奔跑在700年历史的布吕根码头、人声鼎沸的古老鱼市场和弗洛恩缆车上。我们的导游是个风趣的挪威老头,他在介绍Bergen城市历史的时候,神秘兮兮地对我们举起两个手指,说Bergen有两样东西太著名了,一个是火,一个是鱼。

“火”,指向屡次被大火洗礼的布吕根Bryggen码头。布吕根,挪威语意为码头,也被称作德国码头,1979年就被列入联合国教科文组织世界遗产名录。这里有鳞次栉比的五彩木屋,保留着简洁的中世纪风貌。历史要追溯到14世纪中期,德国商人在这里留下了渔业贸易的风雨足迹。木质结构,总是招惹火神,布吕根火情不断,终年处在消防戒备当中。现在的布吕根建筑群是300多年前重修的,被改造成了多个精品店、餐厅和历史博物馆,穿梭其间,每根木头、每颗钉子都诉说着历史沧桑。而说到历史,导游先生举起手腕上的手表,神色耸动地预言“女士先生们,下一次大火将在……”,说得我们哈哈大笑。



①
② ③

1. 挪威第二大城市卑尔根Bergen的Bryggen码头
2. 雨城卑尔根Bergen难得的艳阳天
3. 布吕根Bryggen码头上的百年老屋



① ③
②

1. 严格管理的三文鱼工厂
2. 新鲜美味的三文鱼
3. 一条三文鱼要精心喂养三年才捕捞上市
(摄/Thor Brødreskift)

出海,三文鱼,岛上之家

“鱼”,当然指的是Bergen的渔业贸易。这就要说到挪威最著名的三文鱼了。也许,没吃过挪威的三文鱼,那就不叫吃过三文鱼。三文鱼被誉为冰海之王,富含对人体有益的鱼油。挪威是世界最大的大西洋三文鱼生产国。目前中国市场上销售的大西洋三文鱼约95%来自挪威,每年从挪威出口到中国超过1.5万吨。在日本,几乎所有用于生吃的三文鱼都来自挪威。数量还不是最惊人的,质量才是挪威人引以为傲的。很多人吃三文鱼不但贪图味美,更顾忌生吃三文鱼刺身是否会染上寄生虫。而挪威人自豪地说,我们的三文鱼是最安全的。挪威绵长的海岸线、无数水质纯净的纵深峡湾和寒冷的气候,为三文鱼的生长提供了得天独厚的条件。在这样科学安全的天然环境中养殖的三文鱼,完全不用担心寄生虫的问题。

出海亲临世界第二大三文鱼生产公司、1899年创始的挪威Lerøy Seafood Group三文鱼养殖基地,更是让人大开眼界。这里从养殖、捕捞、宰杀到清理、包装、运输都受到严格监控,证实了挪威人养殖三文鱼如何做到一丝不苟和环保生态:这里的三文鱼整个生命周期都受到录像机、电脑和监控人员的监测,并有严格的抽检制度;宰杀时先用冰水冷却,令其痛苦减至最低;冰鲜的挪威三文鱼宰杀、包装、空运到中国,只需三天时间。从出口三文鱼的包装盒编码上,马上可以追寻到这批鱼是何时从挪威哪家三文鱼企业的哪个养殖场里捕捞所得,大大有利于发现和解决问题。多重保障,保证了食用挪威养殖三文鱼刺身的安全性。站在实时监控录像前,我盯着显示屏上游来游去的三文鱼,为Lerøy市场总监Ms.Nakken讲过的一句很诗意的活动容:“我们知道每一条三文鱼的故事,那是非常了不起的事情。”

Ms.Nakken曾经在中国工作过,她讲起和专家们探讨过三文鱼文化,发现中国人,而不是日本人,才是吃三文鱼刺身的鼻祖。早在唐代,中国人就发明了生吃三文鱼的做法和吃法,被仰慕中国文化的日本遣唐使和留学生带到了日本,才蔚为风潮。热情的Ms.Nakken还把我们带到她的父母家里,品尝华夫饼,感受普通挪威人的生活。这可爱的小插曲,给了我异常温馨的触动。