



烧烤是深藏在血脉里的一种吃食。我的狭隘观点是:不喜欢夏天吃烧烤喝啤酒的人,不足以交。要想在这个炎热的夏天吃到好肉好味,必须去南京新开的藏式风情餐厅——敏珠拉姆。

现代快报记者 陈曦

餐厅内装潢具有浓烈的西藏风格 本版摄影 现代快报见习记者 邱稚真

# 康巴汉子来南京

## 唯有美食与梦不可辜负

### 一只羊的灰飞烟灭

这个私密的地方之难找,令我有把手机里的地图卸载了的冲动,在秦淮河边、南艺后街,江苏科技馆的大门进去,向北再行一百米,一个幽静的会所里。刚一进去,完全不是豪放西部美食的路数,绿植茵茵,鸟鸣阵阵,焚香袅袅,门口停满了高档轿车,一派文人雅集之所。在这种地方吃烤全羊,有种异样的痛快感。

要想吃烤全羊需要上三楼。门刚一开,耳畔传来热情的问候“扎西德勒”,服务员一水的藏族姑娘小伙。餐厅装修狠下一番功夫,壁画、唐卡、藏式储物柜,都是出自藏族老艺人之手。说实话,在此之前,我对烤全羊这种东西兴趣不大,我吃过北京版的,也吃过内蒙古版的,还吃过新疆版的。明火烤,不易熟透,往往外面熟了,里面还是血水,需要一层一层地烤;饕餮烤全羊容易发干,水分尽失,吃起来口感颇柴;事先腌渍过的,入味,却失掉了羊肉本身的香味。加上好羊难得,不是过大,便是过小,总之,别人说带我去吃烤全羊,我总会心生畏惧。

这里烤乳羊用的是不足40天的内蒙小绵羊,烤之前不用任何调料腌渍,需用木炭烘烤4个小时,烤的过程一遍遍刷上调料,烤熟后再佐以秘制酱料。羊不是很大,属于萝莉派,上桌之后,需要捋胳膊卷袖子武吃,第一轮要眼疾手快,先到先得,最好吃的部位是前腿、羊排、羊排下面藏着的羊腰子、羊脊骨旁边的里脊、羊尾巴的一块发酥的羊油……第二轮继续,羊后腿、羊蝎子、烤得发焦入口酥脆的

羊皮……风卷残云之后,一只羊灰飞烟灭,总的来说吧,一群人里有三五个能吃羊肉的小伙子,吃光一只羊大概需要:10分钟。

饭总是抢着吃才香,但囫圇吞枣往往如同猪八戒吃人参果,咂摸不出味道,而这羊肉酥嫩至极,可以细品。烤羊的大厨扎西东主来自拉萨,跟随班禅十世的御用厨师学艺多年,深谙西藏宫廷秘制料理法。十世班禅圆寂后,御厨根据多年实践经验,留下来一本菜谱,最后尽数传授给了关门弟子扎西东主。听上去像是故事,但是羊好吃。

### 兼具豪放与婉约的西藏宫廷料理

藏民饮食食材纯朴单一,多肉少蔬菜,所以藏餐在人们的印象里与美食无缘。但这里的藏餐走“宫廷贵族路线”,无论是大家伙的烤全羊、烤牦牛骨,还是风情小吃,都是烹饪精细、盛器精致、摆盘精美,完全不同于西藏民间菜式的粗犷。一些菜式的配料极为讲究,以红景天、藏红花、虫草、天麻等藏区药草入味。烹饪手法也相当丰富,即使一个青稞,也能翻出七八个花样。当这些过去只能为西藏特权阶层享用的美食,走出宫廷,走出高原,走进人群熙攘的都市,真会觉得人生处处有惊喜。

“藏式宫廷沙拉”就是婉约派。主料是藏式酸奶,点缀以火龙果、葡萄干、玉米粒以及人参果。酸奶是大厨自制,调着蜂蜜来吃,酸里夹着甘甜,回味绵长。人参果的口感爽脆,有点像我们平时吃的小菜。可别小看了这小小的人参果,它生长于海拔4500米以上的高

原,传说中吃了人参果可永葆青春,姑娘们不能错过。

“藏猪肉土豆泥”融合了西式做法,有点小资情调。藏猪肉和土豆都是空运而来。藏区的土豆跟南京的可不一样,南京这边的土豆水分多,吃起来像萝卜,藏区的土豆淀粉很足,那才是好吃。也有家常菜“木耳炒藏鸡蛋”,有嚼头的肥厚黑木耳配上色泽金黄的藏鸡蛋,望之食指大动。

如果想体验纯正藏味儿,推荐一道夏布金,就是生牦牛肉酱,把新鲜的牦牛肉剁成碎末,和特殊的香料拌均匀了,看上去还有一些血水。我吃的时候战战兢兢的,裹在捏好的糌粑团里一口吞下,微辣、鲜嫩,真的……好特别。勇敢的人不妨一试。

最后来一大碗撒了葱花芫荽的青稞粥,喝起来满口生香,浑身发热。胃里严丝合缝,再也放不下东西了。

开席不久,身穿藏服的小伙唱着祝酒歌走进包间献上哈达,敬酒助兴。晚上7点半左右,大厅的中心舞台上,能歌善舞的藏族姑娘和小伙子们跳起锅庄舞,唱起祝酒歌,气氛欢乐却不吵闹。

### 村长老板的南京梦

餐厅的正中,有一面幻灯墙,幻灯片里不停放着藏区的风景照,香格里拉,白水河,墨脱……这些照片都是餐厅老板索南扎西的杰作。

索南扎西是个实诚的康巴汉子,来自云南迪庆藏区。康巴汉子虽然粗犷豪爽但极善经商,是藏区天生的商人,他们敢于冒险、极重信誉。索南扎西经历丰富,做过旅



酥油酸奶米饭



敏珠拉姆烤羊排



藏式宫廷沙拉

游,当过高山向导,给电视台拍过纪录片,还是村里民选出的村长。

从小看着很多内地人、外国人到藏区,而藏族人走出去的却很少,很多好东西在那里等人去发现,扎西说,他希望做个藏族文化的使者,把将近2000年历史的藏餐推广出去,将这个原本鲜为人知的民族菜系发扬光大。

有朋友建议他,食材能就地取材的不妨就地取材,可以节省不少成本。“我是个追求完美的人,可能跟信仰有关,朋友交代我做生意要这么做,但我觉得还是不行。”像做生牦牛肉刺身的材料,最讲究新鲜卫生,空运过来三天后还没卖掉,就不能再用。

除了原汁原味的藏餐,这里也有少量的淮扬菜,主要是为了“入乡随味”。好味不分地界,好吃便是好吃,藏式美食搭配淮扬风味,雪域风情遇见江南style,并无丝毫违和之感,而是一次奇幻的饕餮之旅。

体验下来,这里是酒肉朋友、酒肉女朋友的好去处,烤羊排、烤羊腿、烤羊头、烤牦牛肉……价格比一般店略高,但分量足,口味地道,性价比高。

餐厅还根据就餐人数推出了数百元至千元不等的套餐,贴心周到。这个季节也正值营养丰富的菌类上市,大量新鲜的松茸、牛肝、羊肚、鸡枞从藏区空运过来,对此有兴趣的吃货,可以来此一饱口福。没空去西藏的同学就来假装过把瘾吧。

酒足饭饱之后,沿着石头城路走一走,晚风一吹,又从海拔4500米的高原回到杨柳依依的秦淮岸边,实实在在在穿越了一把。