

乳酪火鍋的神秘起源

在白雪皚皚的阿爾卑斯山呆了一天後，與朋友一起圍坐在熱騰騰的乳酪火鍋旁，品嚐著冰鎮白葡萄酒，這是滑雪後的聚會活動。在瑞士，無論是山村裏的家庭餐館還是日內瓦舊城區裏的鵝卵石街道上，乳酪火鍋如同巧克力或手表那樣隨處可見。

探尋乳酪火鍋的起源可能看起來毫無新意，但這款典型瑞士菜卻有著淵遠而神秘的歷史。它第一次被提及可以追溯到公元前800年到725年左右的荷馬史詩《伊利亞特》(Iliad)，在該史詩中，它被描述為羊奶乾酪、葡萄酒和麵粉混合而成的食物。17世紀末期，瑞士食譜《安娜·瑪格麗特·蓋斯納食譜》(Kochbuch der Anna Margaretha Gessner)，記錄了用葡萄酒烹飪乳酪的方法。其他資料稱，在寒冷的季節，新鮮食材稀少，瑞士山區的農民利用剩麵包和乳酪做菜。但是，現代乳酪火鍋將融化的乳酪和葡萄酒一同放在鍋裏用明火煮沸，這種烹飪方法可以追溯到19世紀末期，起源於日內瓦邊境附近的法屬羅納-阿爾卑斯區。時光飛逝，1930年，瑞士乳酪聯盟(Swiss Cheese Union)宣佈這道美食為國菜，從那以後，瑞士再也沒有回顧過去。

乳酪火鍋的迷離歷史意味著探尋這一美食的起源非常困難，但它與講著法語的瑞士有著聯繫，這使日內瓦成為很好的起點。在冬季，穿過該城市中世紀古城的蜿蜒街道，可以聞到各家餐館和公寓窗戶中飄溢而出的乳酪的獨特香味。在這裏，乳酪火鍋是幾乎總是格律耶爾乾酪和弗裏堡風味的瓦希林(牛乳)乳酪對半混合而成。格律耶爾乾酪是一種質地堅韌的牛乳乳酪，是瑞士最著名的乳酪之一，源自坐落在弗裏堡州阿爾卑斯山麓的格律耶爾鎮。源自弗裏堡的瓦希林乳酪也取自牛乳，是一種硬乾酪，帶有酸酸的森林奶油味道，口感與意大利果仁味羊奶乾酪類似。傳統製作方法是，將這兩種乳酪一起磨碎並融化，配以蒜汁、白葡萄酒和櫻桃白蘭地。然後放在一種稱為caquelon的平底砂鍋中，將砂鍋置於便攜爐上，確保混合物不斷冒泡，用長叉夾著鄉村風味的麵包，打旋浸入鍋中。接下來就可以大快朵頤了。

要品嚐經典的乳酪火鍋，要像當地人一樣，去Bains des Paquis的La Buvette des Bains餐館。來到日內瓦的標誌性景點日內瓦湖上，這裏是這座城市的公共海灘和浴室，可以追溯到二十世紀三十年代。每年九月到四月間，婦女的更衣室被變成一間間餐廳，湖的一邊擺滿一排排桌子和長椅。

沿著碼頭走到餐廳，乳酪的濃烈香味和燃木的刺鼻味道撲面而來。在外面的櫃台點一份乳酪火鍋，搭配一盤肉卷、一盤泡菜、

醃小洋蔥以及瑞士上羅納河谷瓦萊區的肉乾。熱茶或冰鎮白葡萄酒，最好是莎斯拉(當地稱為梵特納白葡萄酒)，是當地人搭配乳酪火鍋的唯一飲品；據說任何其他飲品都會導致消化不良。

擠在狹窄的長椅上，你幾乎一定會碰到旁邊的人。落座後，備好品嚐這座城市所能提供的最美味乳酪火鍋之一。將大塊的硬皮麵包浸入用大量本地發泡白葡萄酒和大蒜混合而成的湯中。服務員會愉快將鍋底的琥珀色乳酪酥鬆起來，切成塊供桌前的人享用。

遠離湖邊，在蜿蜒、陡峭的山上，是日內瓦的古城，古城中坐落著另一個當地人最喜歡去的美食之地，萊薩姆雷餐廳(Le Samureux)。這家帶有木樑的質樸餐廳從16世紀就在這座建築裏，位於Hotel Les Armures下方，是這座城市最好的餐廳之一。這裏的菜品低調樸實，這裏的乳酪火鍋令人難忘。涼爽秋日，可坐在餐廳的露台上享受這裏的美食，而寒冷的冬日，則可坐在餐廳裏愜意地品嚐美食。飽餐後最美的享受是，在歷史悠久的古城，沿著古城牆散步，穿過聖皮埃爾大教堂，可以看到約翰·卡爾文(John Calvin)在十六世紀四十年代宣傳新教教義時的圖片。

儘管日內瓦是開始追溯乳酪火鍋的一個好地方，但沿著那裏的道路前行，必然會將你帶到這座城市之外。科爾納萬火車站是這座城市的主要火車站，在這個火車站，你可以跳上一輛向東北行駛的列車，列車駛出不到130公里，你就會發現自己處在風景如畫的格律耶爾村。在奶牛遍地的莫雷松大山和起伏的山巒之間穿行，這裏是幾個世紀以來一些最佳瑞士乳酪的產地。石雕噴泉、鋪著鵝卵石的街道和一行行的天竺葵，美如仙境。但乳酪才是你探尋的目標。在Fromagerie d'Alpage乳酪場，見證乳酪製造商通過熱氣騰騰的大鍋和明火，將格律耶爾乾酪及其他經典乳酪帶到我們的生活中。

歷史和烹飪傳統深深根植在這裏。據說格律耶爾乾酪在1602年就深受羅馬人喜愛並以此命名。要做出這種乳酪，需從半徑20公里範圍內用草或乾草餵養的奶牛擠取新鮮的牛乳，倒入銅鍋並加熱，直到其開始凝結。一旦大鍋頂層的牛乳凝結，即切開凝乳，然後分離乳清，壓製成大模並按年代存放在高濕度的地窖裏。在熟化過程中，清洗乾酪皮並加鹽醃製，存放六個月到三年。存放時間越長，味道越濃烈，並伴有榛子和奶油焦糖濃香。

乾酪店的乳酪香味會讓人忍不住想要品

嚐，但最好是到村中心的小木屋(Le Chalet)餐廳觀摩品嚐。這家餐廳可能遊人如織，但這裏的火乳酪鍋是蛋白甜餅配格律耶爾著名高脂厚奶油，一定能滿足你的口味。

如果問瑞士人在哪裏可以找到最好的乳酪火鍋，他們通常會給出同樣的答案：在家裏。

要找到正宗的混合乳酪，找在日內瓦農貿市場卸乳品的卡車?沒錯。在星期六，來到這座城市的主要食品市場Halle de Rive外，沿著街道，進入熱鬧的市場，逛逛乳品店旁的農副產品和鮮花商販的小攤。通常情況下，他們會有自己的乳酪火鍋配料，已經磨碎並包好，你可以直接買回家。

經過旅遊商店時，很容易就能買到砂鍋。跟著當地人進入百貨商店購買真實可靠的火鍋工具，百貨商店通常帶有底色為紅色、上面畫著白色十字架的圖案，以表示對瑞士國旗的敬意。在高檔商店Globus，可供選購的鍋種類繁多，這些鍋通常帶有美麗的復古花紋。在樓下的食品店可以買到梵特納白葡萄酒和乳酪火鍋配料，包括摻有松露片或香檳酒的配料。

無論你在瑞士的什麼地方，特別是在滑雪季節來到瑞士，都會體驗到著名的乳酪火鍋。夜晚在白雪皚皚的山頂享受帶有醇厚奶香的乳酪火鍋是一件非常美妙的事情。在蘇黎世的露台上品嚐柔滑的乳酪火鍋亦是如此，在那裏，客人們裹在毛茸茸的毯子裏將土豆放入熱氣騰騰的鍋中。在該國的意大利人居住區提契諾，人們放棄披薩，品嚐用意大利果仁味羊奶乾酪或松露做的乳酪火鍋。由於瑞士實際上不大，乳酪火鍋實際上遍及全國，一個又一個乳酪火鍋的鍋底總是在人們身邊。





Ariel
Premium Supply, Inc.
www.arielpremium.com

我们正在寻找热爱生活、乐于工作的你!

招工种类:

<ul style="list-style-type: none"> • 生产部 • 数位印刷 • 网印 • 移印 <p>以上职位无需工作经验</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 数控机床CNC • 印前准备 • 印后包装 	<ul style="list-style-type: none"> • 仓储部 • 货运部 • 机械维修部 <p>以上职位需要相关背景或工作经验</p>
---	---	--

各班别有缺，晚班有班别加给。需有合法工作身份。

我们的优势:

- 灵活的上班时间 适合各类生活安排，让你工作生活两不误。
- 免费英文课 提升语言能力，助你更好地融入工作和生活。
- 友好的工作环境 多语言工作环境，让你在一个多元文化的氛围中工作，享受更多交流和学习的机会。
- 丰富多彩的文化活动 公司健身房、茶室、每月员工娱乐活动等，让你的生活更加充实。

全职员工专享福利:

- **免费医疗保险:** 为你的健康保驾护航。
- **有薪假日与休假:** 让你有更多时间陪伴家人，享受生活。
- **401K退休金计划:** 为你的未来提供保障。

加入我们，开启一段全新的职业旅程!

另外，想找实习机会的本科生或研究生也请联系我们，背景不限。请将简历和cover letter寄给我们，如有合适机会，我们会安排面试。

我们的联系方式:

- 电话: 314-743-0616
- 地址: 8825 Page Ave St. Louis MO 63114
- 邮箱: lydias@arielpremium.com
- Website: arielpremium.com

期待你的加入!

保險服務中心

代理多家公司 · 代尋最佳保費

直撥 314-363-8435 傳真 314-828-4008
2187 Pardoroyal, St. Louis, MO 63131

汽車

Auto

房屋

House

商業

Commercial

健康

Health

人壽

Life

餐館

Restaurant

紅藍卡長者保險

Medicare

奧巴馬醫保

Obamacare

陸勤

John Lu

通國、粵、英語



Email: johnlurx@gmail.com

中信會計事務所

(J&G Accounting & Tax Services)



李建蘇

二十多年會計及稅務工作經驗

國稅局報稅註冊

服務社區 回饋社區

服務宗旨

專業誠信 合法合規
價格合理 熱情周到
最大程度幫助合理避稅

服務範圍

- 電子報稅 快速到帳
- 公司財務
- 公司設立
- 其他財稅事項

電話: (314)243-5853 傳真: (314) 558-8348

電郵: jg.acct.tax@gmail.com

8517 Olive Blvd., St. Louis MO 63132 (聖路易新聞內)