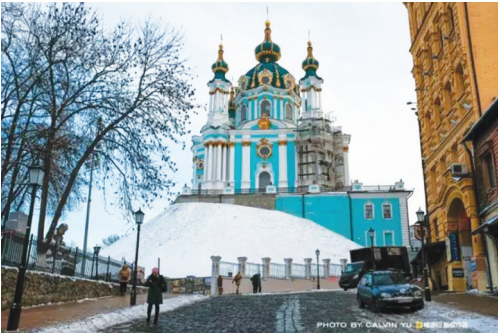
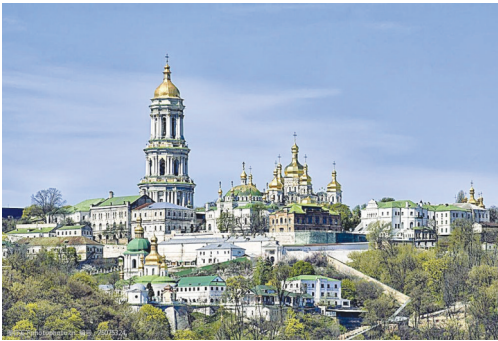




旅行者镜头下的乌克兰

2017年,作家喻添旧曾前往乌克兰,用镜头记录了和平年代下的乌克兰。今日,让我们回顾这篇乌克兰游记,从乌克兰的灾难遗迹、文化气息、乡村美味、酒吧狂欢中,听听乌克兰的故事。

01 切尔诺贝利的叹息

撤去美女标签,乌克兰最著名的标志莫过于切尔诺贝利。当年震惊世界的爆炸事件直到今日提及,依旧让人唏嘘。如今,切尔诺贝利已经开放参观。

这座位于乌克兰和白俄罗斯边境的巨大核电站区,在特殊年代由苏联建造完成。1986年前,它曾被描绘成最安全可靠坚不可摧的苏联科技工程神话。然而突然的爆炸却导致相当于美国投放至日本核弹400倍的强辐射物质泄漏,造成了跨越数十年几代乌克兰当地人的悲剧命运。事故最终导致32人当场死亡,上万人由于放射性物质的长期影响而致命或患上重病,至今仍有被放射影响而导致畸形胎儿的出生。

爆炸发生之后,政府在直接损毁并泄漏核物质的四号反应堆上建立了一座俗称“石棺”的钢筋混凝土防护罩,然而经过三十年的风雨,这个罩子已经出现裂缝。在全世界40多个国家的帮助下,一个新的罩子被建造出来。这个新“石棺”将直接辐射量由之前的超过3μsv/h降低到0.75μsv/h左右,据说后者相当于坐了2小时喷气式飞机。

在建筑物里,你可以感受到当年人们夺路慌逃的悲剧场景。机械说明书散落一地;旧画像宣告着房间的主人——他却永远不会再回到这里;工作服挂在衣架上,三十年的岁月或许使它薄如纸片,却没有谁会去碰触检验;门窗破碎的电话亭站立在楼边,等待着永远不会再打来的电话。

在离开切尔诺贝利的时候,所有人都需要在边检站接受辐射值测试,只有合格证明并没有受到污染才可以重新回到“人类社会”中。

02 金色屋顶的迷人之城

乌克兰自然不止于灰暗的切尔诺贝利,首都基辅,亦被称为第聂伯河上的“帝王之城”,这座城市虽不大,却拥有悠久的历史 and 独特的文化。一座座金碧辉煌的教堂、一个个耐人寻味的故事,都值得你放慢脚步,去认真地聆听与感受。

圣索菲亚大教堂建于1037年,是在雅罗斯拉夫城的中心建立的中世纪拜占庭风格的东正教教堂。“索菲亚”是希腊语“智慧”的意思,智者雅罗斯拉夫为庆祝基辅罗斯军队战胜突厥佩切涅格人和颂扬基督教而修建了它。一经落成,便迅速成为基辅罗斯的宗教、政治和文化中心。

教堂的钟楼高大巍峨,外立面装饰极其复杂华丽,绿白相间的墙体上有着大量精美的浮雕。登上钟楼,可以360度俯瞰基辅老城区,不远处零星散布的各式修道院和教堂的金色屋顶尽收眼底。

圣弥额尔金顶修道院离索菲亚大教堂约200米的距离,同处于一条轴线上,标志性的金顶蓝墙,以及内里的精美壁画,都值得一看。修道院包括大教堂、修道楼、前门楼等建筑,修道院和大教堂始建于1110年左右,已有上千年的历史,于斯大林时期被强拆,乌克兰独立后重建。

说它是基辅最美的建筑也不为过,尤其标志性的金顶,任谁来了也难以忘怀。有人如此形容这座教堂:金顶在阳光下蓝天下有种无与伦比的华丽之美,而在皑皑白雪中又有种超凡脱俗的朴素之美。

03 文豪伴游乌克兰

从乌克兰走出来的俄罗斯文学之父果戈里在中篇小说《达拉斯布里巴》讲述了一个关于征服与反抗,爱情与背叛的故事。处于16世纪鼎盛期的波兰-立陶宛共和国将乌克兰纳入统治范围,之后的长达100年里,被驱逐至第聂伯河下游的乌克兰哥萨克人开始了推翻外族的战斗。而在前后超过400年的对乌克兰的占据过程中,波兰人始终试图向这块土地灌输他们的文化规则,也带来了丰富的属于波罗的海沿岸的美食,其中最具有代表性的就是饺子了。

在全世界可以被称为“饺子”的食物中,与中国饺子最相似的,就是波兰(乌克兰)饺子——但那仅仅是外形而已。名为Vareniki的乌克兰饺子延续了

波兰饺子的内在精华,土豆泥、奶酪、面包屑、牛肉和洋葱,是构成饺子馅料的主要素材,可又却不仅如此。苹果、蓝莓、葡萄干等各种水果或干果也被乌克兰人包进面皮里,其中最受欢迎而不得不尝的馅料,便是樱桃了。

在距离独立广场不远的达拉斯布里巴餐厅里,用果戈里《达拉斯布里巴》元素装饰着墙壁和餐桌,桌布和餐具都极具乌克兰传统风格。头戴花环身穿花布衫的服务员笑靥如花,她们端上在乌克兰流行了数个世纪的炖牛肉和炸薯饼,而主菜当然以水果饺子作为待客首选。小巧精致的饺子蘸上香浓的酸奶,是主食也是甜点,实在是特别的美食体验。

04 战斗民族的性格

对于到达乌克兰的外国人来说,在赞美乌克兰美女的同时,也应当赞美一下这里的美食与美酒。

事实上,酒是根植于乌克兰哥萨克灵魂之中的命脉,还记得弗拉基米尔大帝的话吗?“伏特加是基辅罗斯人的唯一乐事,离开它我们没法活下去。”

在KOMNOT这样的河岸咖啡厅,咖啡只是个不受人欢迎的“幌子”,基辅流行着诸多这样以咖啡馆为名贩卖“摩登生活方式”而实际却主打绝好伏特加的餐厅。在这里你能喝到至少6种口味各异的伏特加,它们是在酒精度40度的蒸馏原酒中,加入桑葚、黑加仑、野莓果、蜂蜜和被称为“辣根”的朝鲜蓟。

在“革命餐厅”的二楼可以看到一截残破的旧城墙,它们被玻璃幕墙定格在历史中。推开隐藏在墙壁浮雕中的神秘大门,映入眼帘的是以乌克兰栗子花革命为纪念主题的装饰品,皮质餐垫和钢制刀叉透出斗争和抗议的气息。

这里的罗宋汤滋味浓郁,甜菜和番茄炖出鲜红的颜色,酥烂的牛肉和土豆一丝不苟地合而入锅。搭配罗宋汤的明星菜品是基辅炸鸡肉包和烟熏“水耗子”。

没错,在基辅很容易吃到的水耗子肉——一种乌克兰特产肉食鼠——它十分香嫩又纤维感十足,正是下酒伏特加的最佳配菜。事实上,基辅人日常下酒的菜肴远不需要如此奢侈,一份俄式沙拉(鉴于与俄罗斯之交恶,基辅人将这种由豆子、土豆、胡萝卜、黄瓜和肉粒组成的沙拉称为法式沙拉)就已经足够喝上半瓶伏特加了。

05 欧洲粮仓乌克兰

被誉为欧洲粮仓的乌克兰,不仅盛产美女,亦不缺美食。在基辅这座城市最富有温情的记忆,不是那些洋葱头下的博物馆,或孔武有力的战争纪念碑,而是街道深处的人们和家庭中的生活,他们是这片被叫做乌克兰的古老土地上的精神张力。

与欧洲国家主流的三色国旗不同,乌克兰国旗由蓝黄两色构成,上方的蓝色代表天空,下方的黄色代表麦田。肥沃的土地盛产优质小麦,这使得乌克兰女士们即使在严冬里也可以不必担心家里的面包余量,而空出本就拮据的收入购买貂皮大衣。好在,在面包之外,一锅温热美味的罗宋汤就足以填饱家人的胃口了。

罗宋汤这种流行在整个东欧和中欧地区的食物起源于乌克兰,它的颇具中式色彩的翻译名字或许来自“Russian Soup”。在乌克兰,它更多地被简单地称为“红菜汤”。相比起俄罗斯的改称罗宋汤,传统的乌克兰版一定会额外多加土豆和猪油,淀粉和油脂更有助于人们度过干燥寒冷的冬天。而基辅人家制作的“妈妈牌”罗宋汤则会更多地使用随手可得食材,并具有各家特色。

几乎在所有提供乌克兰本土风味食物的餐厅中,你都可以点到罗宋汤,这道菜在基辅就像中餐馆里的西红柿炒鸡蛋一样常见,在基辅独立广场的“OSTANNYA BARYKADA 革命餐厅”中,你可以品尝到十分正宗的牛肉罗宋汤。

乌克兰人从不挑食,从猪牛羊鸡到水耗子,都是餐桌上的常客,而善用内脏下水,乌克兰人也能做成难得的佳肴。“小村庄餐厅”里的经典前菜是一道鸡肝酱配黑麦面包,极香的鸡肝切碎成酱,配以细香葱、酸黄瓜和橄榄油,均匀涂抹在经过烘烤的酥脆面包片上,这样的吃法,是基辅普通家庭长久以来的生活日常。

(喻添旧)