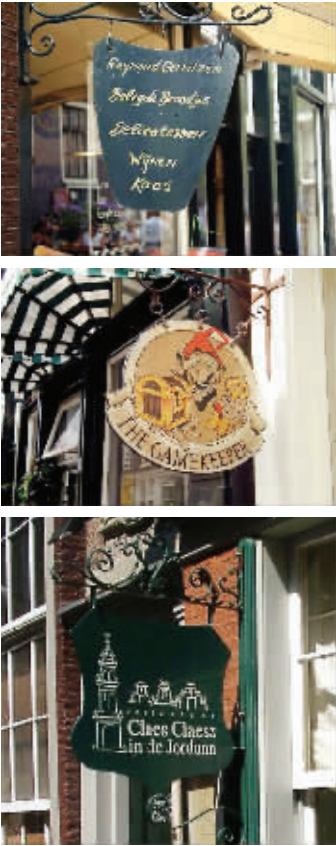




阿姆斯特丹

美食文化在“安妮小屋”之外

文 / Grace 摄影 / Alex

阿姆斯特丹在 19 世纪初时还只是个小渔村，19 世纪初成为荷兰王国的首都。整座城市河网密布，除了美丽的郁金香、浪漫的运河、随处可见的自行车、闪烁的钻石、“安妮的小屋”和珍贵的艺术收藏品等，还有那些道地的荷兰美食和世界风味佳肴，吸引着我们这样的游人。

在阿姆斯特丹，你可以吃到世界上任何一种风味的食物。意大利菜、西班牙菜、墨西哥菜、泰国菜、中国菜、印度菜和土耳其菜，与欧洲许多地方相比，阿姆斯特丹的美食价格不算贵，分量却很足，对于游客来说非常划算。阿姆斯特丹有一条唐人街，各色中文的招牌也是什么都有：餐馆、点心铺、烤鸭店等，味道还蛮正宗的呢！



De Ondeugd 是阿姆斯特丹当地有名的餐厅，常常有许多当地名人来这家餐厅用餐，比如电视明星，甚至是荷兰国家足球队的明星球

当地朋友介绍，“CAFé”在阿姆斯特丹隐藏着哲学般的奥妙。CAFé 指最具荷兰传统的棕色咖啡馆，这类咖啡馆因为历史和烟熏因素，致使店内木造装潢色泽沉暗，被称为“棕色咖啡馆”。你想喝咖啡也可以，不过当地人来这里可是为了喝酒。另一类名为 GRAND CAFE 的新潮咖啡馆，别名 DESIGNER BA，近十多年来比较流行。这类咖啡厅和传统的棕色咖啡馆不同，设计既宽敞又时尚，在这类咖啡厅的书桌上，可以看到世界各国的报纸杂志。

生吃鲱鱼的阿姆斯特丹人

阿姆斯特丹最让我们惊讶的是街边看到的一处“别样风景”：在豪达（Gouda）一个卖鱼的摊子上，一位荷兰帅哥抓起一条鱼在案板前的一个小水桶里捞一点水，将鱼淋一下，放在案板上，用小刀把鱼肚子划开去掉内脏，再用刀去鳞，最后把鱼头割掉，放在旁边的大盘子里，动作干净利落，我们还没有来得及夸赞呢，就看到有人来买了。还是那位帅哥，直接用小叉子从盘子里挑了鱼，往上面洒些生的洋葱粒，递给买主，接着那位衣冠楚楚的阿姆斯特丹人就用拇指和食指捏住鱼尾巴，把鱼倒提了起

来，蘸了蘸沾洋葱粒，抬起头，鱼头的方向冲着嘴，然后张大嘴巴，啊唔一口，就把那条生鱼给吞进嘴巴里大嚼起来！整套动作一气呵成！

看着目瞪口呆的我们，阿姆斯特丹人乐了，忙不迭地过来推荐堪称是荷兰人最爱的美食——鲱鱼（Haring），一种可以生吃的小海鱼，我们每个人拈起一小段，在旁边阿姆斯特丹人的示范下，蘸了些新鲜洋葱粒，一闭眼，扔嘴里了，刚入口觉得非常腥气，嚼了一口就发现鱼肉特别嫩，滋味咸咸的，伴随着洋葱的清香，别说，这种清新带些新奇的滋味体验还真不错！

本地人最推崇“妈妈的味道”

员，还有知名作家等，可惜我们去的时候没有遇到。这里的菜名都很有创意，像 TV-Chef 其实是一种鱼加上酸辣酱的菜，味道还真的又嫩又鲜，蛮不错的。而 kletsmajor 在荷兰语中的意思是一个说话很多的人，这是一道冰淇淋甜点的名字，我们想不明白，咨询了服务生，可惜他也没有说出个所以然来，仅从点菜来说，这里对游客来说简直就是一家充满惊奇的餐厅。

传统的荷兰餐点都含有马铃薯、肉及蔬菜。特色美食像 stamppot 就是熏香肠或猪肉配上马铃薯泥和

蔬菜，hutspot 其实和 stamppot 差不多，但马铃薯泥的“搭档们”换成了红萝卜和洋葱，还有炖猪肉，erwtten soep 则是浓浓的豌豆汤配上熏香肠或培根，香得很，应该算得上是荷兰人的家常美食了，几乎每家荷兰本地风味餐厅都有。个人比较喜欢 asperges，就是芦笋配上火腿和奶油，既营养又美味！不过有些美味的荷兰佳肴只在冬季供应，如果别的季节拜访阿姆斯特丹可就错过啦！

阿姆斯特丹的本地风味餐厅大多以标榜“妈妈的味道”标明很美味。

荷兰风味的“CAF é ”

它们大多坐落在显眼的运河畔，一色的洁白落地窗和轻快的音乐，阿姆斯特丹的年轻人喜欢聚在这类咖啡厅来一杯 Heineken！

至于那些 Coffee Shop 字样的可别以为是咖啡店，这里是贩卖大麻的大麻馆。当地人去大麻馆主要是为了买根大麻抽一抽，也可以坐在那里叫杯咖啡，抽自备的大麻。我们则是敬而远之了。

除了上述的咖啡馆，还有 PROEFLOKALEN 品酒屋可品尝美酒，EETCAFE 或 TEAROOM 可以吃到美食，像 kroketten 就是炸肉丸子配上芥菜酱，是 pub 里很流行的一道点心。

总之，COFFEESHOP 的传统印象在阿姆斯特丹被彻底颠覆。你必须重新设定 CAFE=BAR 的定律才能认识荷兰的 drinking 文化。



情结圣诞夜 漫步维也纳

当都市里的人们把过圣诞节作为一种习惯，拥有一回圣诞大餐无疑是对这个节日最好的庆祝方式。怀着无限的向往，去寻一处可以享受这份美好的独特地方。“你好，维也纳”餐厅就在这里。

餐厅坐落于闹中取静的同乐坊创意园内。营造地道的奥地利圣诞风情和特色美食是餐厅的主旋律。

烤核桃苣荬菜色拉

餐品外观★★★★ 入口感觉：★★★★

这道菜的造形如同一朵盛开的圣诞花，白色的奶油和原味色拉酱包裹着苣荬菜和苹果丝，烤制过的核桃仁色泽金黄，装点出圣诞花的花蕊部分。入口感觉十分清脆，苹果和苣荬菜的清香味萦绕鼻腔，十分舒适。

烤鳕鱼配迷迭香和橄榄油

餐品外观★★★★ 入口感觉：★★★★★

这道菜在外形上精巧细致，淋上了秘制调料的烤鳕鱼块，周围摆放着口感独特的黑橄榄，入口细嚼，烤鳕鱼块带着丝丝蒜香，肉质疏松细腻。

红酒沙司牛排配芝麻菜泥

餐品外观★★★★★入口感觉：★★★★★

这道正餐牛排是餐品中最精彩的一笔，烹制成 7 分熟的牛排力被烤制香脆的培根条包裹起来，厚厚的红酒沙司浇于牛肉表面冒着阵阵香气，厨师长颇为神秘地告诉我只有在这里才能品尝到地道的奥地利红酒沙司，所以用这种料烹制的牛排也是独一无二的。

晓言

餐厅信息

“品三国”

地址：贯中路店 四平路 188 号
银欣路物华路口、四平路 777 号
电话：55291777

谈德珑川菜

地址：番禺路 300 弄内汉森大酒店一楼
电话：62830191