

童话国度的美食飨宴

文、摄影/Laurel

简洁质朴美食风

丹麦一年大部分时间都处在寒冷之中，户外凉，穿衣较多，人也显得十分臃肿和行动不便，进入室内用餐都有暖气，往往就会脱下外衣放在一个有许多衣架的公共存衣处，无人看管，随身东西也可存放，离开时自己再拿走自己的，丹麦人觉得理所当然，我们跟着几天之后才开始适应，并喜欢上了这种安全而令人舒适的风气。

我们的早餐都是在入住的酒店就餐。无须餐券，就这么施施然走进餐厅，服务员满脸微笑点头致意。

丹麦人更讲究餐桌的布置和环境氛围的营造，艳丽的桌布，柔和的灯光，浪漫的烛光和鲜花也是必不可少的，正餐开始，先来杯啤酒或饮料。丹麦啤酒在世界上有着至高的殊荣，其色泽纯正，不可错过。蔬菜多半做色拉生吃。

丹麦人崇尚简洁的美食风格，以丹麦颂德堡 COMWELL HOTEL 为例。主食是各式各样的面包，有切片单层的，有单个可自行分切多层的和按需切片的面包，当然还少不了著名的甜点丹麦酥和咖啡很重的曲奇。这些各式面包夹上不同作料食品，咬上一口那真是美味呀！还有许多水果小丁，什么黄瓜、西红柿、苹果等切成的小丁，掺上酸奶、奶油就做出一份自制色拉。各色水果饮料丰富多样，牛奶味纯奶香，再加各式营养麦片，什么大麦、小麦、黑麦，反正有的报不上名，泡在一起就是一杯香喷喷的营养麦片。

早餐时一定会有煮得半生半熟鸡蛋，为避免蛋在桌上滚动，丹麦人给一个垫座，放上蛋，纹丝不动。吃蛋的时候，不在桌面上将蛋磕碎，而是用勺轻敲，尽量减轻声响，敲碎去壳后用勺舀取吃，吃的人也会觉得优雅而斯文。

丹麦人都爱吃热狗

天气晴好的日子，从克里斯蒂安堡旁边的Gammel 海滨登船，走马观花，或许运河游船是认识这个城市的最便利和最舒适的方式了。背靠座椅，运河两岸众多新老标志的建筑物迎面而来，每一座建筑都有一段深情往事以及辉煌未来。丹麦最富有的人物玛斯克·摩勒在其 91 岁高龄之时与 79 岁丹麦建筑大师赫宁·拉森的通力合作，将设计出挑且饱受争议的哥本哈根歌剧院放在了新港运河边。落成之际，摩勒大笔一挥，把这幢 4.42 亿美元的建筑捐给了丹麦王国。丹麦皇家歌剧团、芭蕾舞团、皇家交响乐团便理所当然地将这里当做了永久驻地。

一根香肠、一个面包、一抹番茄酱，经典的、传统的、加料的，把这些叠加在一起，便是我在新港河边遇到的丹麦热狗。加上几片酸黄瓜，将油腻的味道中和掉一些，这也成了丹麦人平常最喜欢、最方便的小食之一。小商贩们，推辆小推车，在哥本哈根街头找个热闹的地方安营扎寨。简易的热狗车上还自带垃圾桶，这倒也符合丹麦一向崇尚环保的精神。

上班路上，下班路上，逛街走到一半，来不及铺张奢侈吃大餐，便花个 20 丹麦克朗买一个热狗，在饥肠辘辘的时候充饥果腹，简便随意。于是，丹麦街头的热狗车便也成为丹麦人生活中不可或缺的部分。据说全世界最早的热狗车诞生在德国柏林，随后爱吃的丹麦人不甘落后，很快便有 6 辆热狗车出现在哥本哈根，直到上世纪 50 年代，已经有 500 多辆热狗车散落在丹麦境内，是的，在丹麦，人人都有吃热狗的需求，而且人人也消费得起。着急慌忙的，可以买好就拿走，时间充裕的人则可笃悠悠地坐下来，一边欣赏一下周边的景致，一边家长里短和旁边的人闲聊。

吃着热狗漫步哥本哈根，这也是游客们必须尝试的入乡随俗的活动之一了，丹麦人是这样对我说的。

哥本哈根，丹麦王国的首都、北欧最大的城市、最适合居住的城市、最佳设计城市，这里有世人皆知的小美人鱼，这里有欧洲最古老的游乐园，这里有北欧最大最现代化的水族馆，这里有丹麦最好的瓷器工厂皇家哥本哈根……充满童话气质的古堡与皇宫、古色古香的历史文化名城，古老与神奇、艺术与现代，风情万种，款款而来。除了这些，这里还有美食，大街小巷，平民化的街边小吃到米其林星级餐厅，丹麦人喜爱美食，因此，每年都会大张旗鼓地举办美食节，与来自全世界的游客们一起饕餮大餐，欢乐无比！



开放式三明治

丹麦人对于美食的怀抱永远是开放而热情的，除了热狗，丹麦人也爱吃三明治，不过丹麦人的三明治又有了一些变化。

我在哥本哈根尝到了上面铺满牛肉的开放式三明治，在北西兰岛则是鲜美的虾，在欧登塞又换了一份牛肉。提到丹麦美食，或许没有一样能像开放式三明治这般如此传统以及丰富多变。面包通常涂抹各式果酱、奶酪、黄油、肝泥酱或夹上黄瓜片、西红柿片、熏猪肉片、冷肉片等一起吃，这样的丹麦开放式三明治，味道丰富极了。

所谓“开放式”，主要是没有“盖子”，最下面一层为面包，白面包、黑面包、全麦面包，随个人喜好任意放置，抹上黄油，然后便是主角上场。鱼排、牛排、生鱼片、鸡蛋、蔬菜、鱼子、虾仁……可以是上一顿剩下来的菜肴，也或者是刚从菜市场买来的新鲜食材烧制而成，丰俭由人，随心所欲。

丹麦开放式三明治主要是起源于 19 世纪 40 年代，当时的劳作者主要是为了节省午餐时间而发明出来的，后期在这个基础上进行了一些改良并且在食材上进行了很大的丰富。1883 年，开放式三明治被列入了主菜单之中，从此登堂入室，一跃成为丹麦美食的代表。

全世界都爱嘉士伯

如果说热狗和三明治都还有些别国的元素和影子，要说起独一无二的丹麦美食，丹麦人会很骄傲地说“嘉士伯”！

好吧，全世界，谁不知道嘉士伯啤酒呢？

丹麦人开心或者不开心，配开放式三明治或者热狗的总是啤酒，自然，就是嘉士伯！

嘉士伯在制作工艺上采用木桶制作，原料上则为全麦芽制作，配合原产地所拥有最优质的水源，其口感属于典型的欧洲式 LARG-ER 啤酒，酒质澄清，口感丰满顺滑。1876 年成立了著名的“嘉士伯”实验室，从此嘉士伯啤酒成为啤酒行业的一匹黑马，由嘉士伯实验室汉逊博士培养的汉逊酵母至今仍被各国啤酒业界应用。

无论是运动酒吧、街头小馆、还是衣香鬓影的时尚餐厅，无论是年轻的潮人一族，还是年老的人，都对嘉士伯情有独钟。

“嘉士伯——可能是世界上最好的啤酒！”丹麦人喝一口啤酒，笑眯眯地说。

一直想尝尝韩国烤肉，但在国内怕找不到正宗的烤肉店而作罢。最近因交流访问，有机会去了一次韩国，作为接风晚宴，主人请我们吃的第一顿晚餐就是正宗的韩国八味烤肉。在主人的引领下，我们来到一家装潢考究的韩式餐馆，这里人气甚高，几乎要爆棚。食客中有中国人、日本人，也有韩国本地人。听韩国朋友说，韩国本地食客以老主顾为多，都是奔着八味烤肉来的。幸亏主人预先订了座，否则一时还真找不到座位呢。入座之后，就有服务员端来了盛着八味五花猪肉的长方形瓷盘。因为要等烤肉的铁板加温，韩国朋友就向我们介绍这八味烤肉名称的原由。

所谓八味烤肉，就是用八种不同的腌料腌制而成，并按味道由轻到重依次摆放，分别为人参味、原味、红酒味、松叶味、香茅味、咖喱味、大酱味以及韩式辣酱味。韩国朋友告诉我们，烤肉的时候一定要按照由轻到重的口味来吃，这样才能细细地品味出每一味的独特所在。

韩国朋友还告诉我们，吃烤肉最好是五花肉，因为五花肉的肉质结实而有弹性，油花分布均匀，而且烤熟后的肉肥而不腻。在韩国，无论是牛肉还是猪肉，国产的和进口的价格不一。韩国人很看重本国的肉制品，价格要比进口的贵一倍多。主人为我们点的是济州的小黑猪肉，价格更要高出不少。这种猪我在济州看到过，因为品种的原因，一般个都不大，故被称为“济州小黑猪”。也许是环境和喂养方式的缘故吧，“济州小黑猪”一般都不肥，很结实，看不到身上有“赘肉”。这种猪的肉质就更为细腻，吃起来还有一丝甜甜的感觉。

吃烤肉最好是将整片的五花肉猪肉放在铁板上烤，这样肉就不容易烤焦。等肉烤到你喜欢的成熟度，可以把一大片肉夹走，用专门准备好的剪刀剪成一片片的小肉，放在自己面前备用的碟子里。开始，我只是夹一小块肉，蘸点调味品吃。韩国朋友见了哈哈大笑，说我太“秀气”了。笑声未停，只见他麻利地站起来，拿起一张生菜叶，把肉片、饭团、大蒜、泡菜、辣酱等配料一股脑儿卷在一起，塞到我的手里。韩国朋友说，这才是韩国烤肉最地道的吃法，既爽口美味又解腻，同时还兼顾了营养的均衡。

对韩国人来说，吃烤肉不喝酒是不可思议的，而且他们喜欢烧酒和啤酒混在一起喝。据说这样的混合喝法，会使烧酒不呛，啤酒不苦，混合后的酒中还会散发出一股淡淡的蜂蜜味。尽管我平时不喜欢喝啤酒，但入乡随俗，客随主便，也就学着主人的样，将少量的烧酒与啤酒混在一个玻璃杯中，用手将一块纸巾压在杯口，并将杯子在桌子上旋转一下，杯中的混合酒瞬间便形成一股类似龙卷风的漩涡，这就是人们通常说的“深水炸弹”。

那是一顿难忘的晚餐，但我却记不清到底吃了多少“八味烤肉”，也不知道到底吞下了多少颗“深水炸弹”……

文徐亚斌

在韩国吃八味烤肉