

土耳其,历史上各种民族来去,层层文化浸淫,如今她在袅袅的清真寺祈祷吟唱声中,显得神秘莫测而撩人心扉。似乎凡是历史悠久、文化灿烂的国度在美食方面总也不太叫人失望,土耳其在坊间与中国和法国被合称为美食三大国。而作为土耳其最大城市的伊斯坦布尔,文化多元,海纳百川,更是吃货的必去之地!

边走边吃,伊斯坦布尔

文/周苒蓁

土耳其美食不仅名声在外,而且早已践行国际化。虽然不知是土耳其人有意输出,还是他国行者偷师番外,全球诸多国际化大都市中都不难觅得 Kebab,又有人称沙威玛的土耳其烤肉三明治。在沪上,街头巷尾随意一觅,就可见标志性的烤肉大棒,它与小笼包粉丝汤、生煎馒头饺子锅贴一道,是当地学生市民喜闻乐见、好吃不贵的果腹解馋之佳品。这么一说,是否你已然领悟,原来当初在捂紧钱袋,满足口腹之欲之同时,早已领略了一把土耳其风情?

鱼和熊掌兼得

在伊斯坦布尔,爱鱼者以及爱肉者都能各得其所。加拉塔大桥(Galata Bridge)下的鱼肉 Donar(一种土耳其三明治),佐有各种蔬菜以及柠檬汁,鲜美得能让人一口气连吃两个。而说到肉料理,自然想到名声赫赫的 Kofte,土耳其肉丸。说是肉丸,但其实准确来说是烤肉饼。外表并不新奇华丽,一口咬下,你会惊异于它的鲜嫩。

Thrihi Sultanahmet Koftecisi Selim Usta 是吃 Kofte 必到之处,创立于1920年的老字号,位置绝佳,1号有轨电车靠近蓝色清真寺和圣索菲亚大教堂那站下来就可见到。在旅游旺季一座难求,本地老饕和慕名而来的游客相聚一堂。

一进门,侍者一身洁白,送以一个俏皮的微笑。伊斯坦布尔的侍者以及小商小贩们总是让你觉得殷勤而又诚挚。环顾四周,洁净明亮的厅堂,墙上挂满大大小小的历史照片,以及奖项牌匾。店铺里可供选择的餐点不多,走做精不做多的路线,沙拉和汤点都不失为搭配肉丸的佳品。

多食烤肉终究容易生腻,如果偏爱鲜美清淡之物,不妨去一趟 Taksim。在独立大街上兜兜转转,不难发现青口塞米饭、炸青口串等做法新奇的小吃。

Taksim 广场周边是伊斯坦布尔著名的新城商业区,取新城名号乃是为了区别于历史古迹集中的旧城市中心,虽叫新城,但建筑多为16世纪所建。Taskim 旁边就是伊斯坦布尔最繁华的时尚商业街独立大道,两旁建筑多希腊风情,奥斯曼时期乃是知识分子及欧洲侨民聚集之处,其后共和国时期为纪念土耳其独立战争将它更名为独立大街,如今乃是时尚年轻人聚会购物最热门之地。

端过一盘五个的青口饭落座,老板热情地询问来自日韩还是中国。淋上柠檬汁,青口的鲜美和米饭中的独特香料混合,口味令人愉悦。店外的伊斯坦布尔微雨淋漓,脚间竟不想就此起身离去。

甜品的东方风情

喜欢吃甜食的游客到了伊斯坦布尔恐怕很难管住自己的嘴。就算已经被法国或是奥地利的甜腻点心宠坏了味蕾的老饕,悠游于独立大道,张望一下甜品店的橱窗,也不免精神为之一振。

土耳其的上菜习惯沿袭欧式,前菜主菜外加甜品咖啡,所以甜品种类和样式颇为丰富,并且样式上融合了东西特色,布丁同糖

糕并列。

独立大道上不少甜品店类似欧洲的咖啡馆或是中国的茶馆,内里桌椅充裕,进内只点几道甜点细品,也无不可。挡不了橱窗的诱惑,赶快进内入座,侍者送上英文菜单,更可以直接去柜台看着实物的形貌点单。

巧克力米布丁不可不尝,腻了欧式乳酪奶油巧克力糖霜的重口味,甜而不腻的米布丁,淋上口感轻盈、略呈胶状的巧克力酱,便是甜蜜而含蓄的东方。行家推荐的鸡胸肉布丁更是最大惊喜,外表平平无奇,乍一看来,只是白色布丁,莫非店家欺客未放鸡肉?舀一勺入口,呆住,鸡肉竟然被切成极细的鸡丝糅合进了布丁之中,口味甘甜香软,又具韧性 with 层次,难以尽表。

入夜,伊斯坦布尔冬雪初融,但是独立大街上依然是人潮涌动。透过橱窗望见路人,一张张笑脸都似香甜。

土耳其特色酸奶

土耳其人吃饭不能没有酸奶,就像广州人吃饭不能没有汤。很多人也许并不知道,其实酸奶正是发源于土耳其的,英语里的酸奶(Yogurt)以及法语里面的酸奶(Yaourt),相信还有许多其他欧洲国家语言中的酸奶,其实就是从土语拿来的。酸奶不仅是土耳其市民日常饮料,更是佐配正餐的绝佳调料,在餐厅菜单上,不难找到极富土耳其特色的酸奶沙拉。为什么土耳其人喜欢喝酸奶呢?据说酸奶可以中和烤肉的火气,调理肠胃,帮助消化,与土耳其人多吃烤肉的饮食习惯恰好相宜,美味又健康。

土耳其的酸奶稠的叫 Yogurt,稀的叫 Ayran,前者多用来调拌沙拉,后者则作为饮

料。Ayran 在伊斯坦布尔街头随处可见,在普通餐馆的饮料柜里就可买到,我们多叫它咸酸奶,或者盐稀酸奶,因为它的口味正是加了盐的咸咸的滋味,和平日在中国或是欧洲吃到的甜酸味大不相同,它的口感更为清爽顺滑,如果搭配油腻肉食来吃,确是令人胃口大开!

红茶之国,茶香满溢

踏入伊斯坦布尔的外国人,常常是由一杯土耳其红茶开始,感受到土耳其人民待客的真挚和热情。笔者到达伊斯坦布尔,下榻旅馆在前台等候之时,侍者就微笑着手持银质托盘,端来了土耳其红茶作为欢迎的礼物。土耳其红茶的作用就好像夏威夷的花环,让你踏足陌生国土之时感受到当地人对你的敞开心胸的欢迎,一扫陌生隔阂之感。

土耳其的红茶香浓,奉上红茶时所用的器皿也极富特色,郁金香花形状的小玻璃杯就像红茶本身一样,加上精致的小匙和小碟,是土耳其的名片。

在土耳其语中,茶的单词发音和中文中的“茶”有几分相似。细究一下茶在土耳其的历史,也果然和中国密切相关。茶叶正是从中国在十五六世纪时由丝绸之路传入土耳其,但是饮茶在土耳其真正流行开来那要追溯到一战之后,其时战败的土耳其进口咖啡豆的渠道受阻,而土耳其的国父阿塔图尔克灵机一动,号召国人自主种植茶叶,改喝红茶,因为土耳其适宜种植茶叶,这项聪明的举措成效显著,从此不仅土耳其人酷爱喝红茶成瘾,也使得土耳其一跃成为产茶大国!

安全的有机食品 从源头抓起



讲求生活品质的你,一定已经把无农药化肥、无化学添加剂、口味醇正等安全因素放在首位的有机食品端上了自家的餐桌。

然而,由于有机食品与非有机食品的价格悬殊,不少商家受利益驱使而导致市场出现了“假有机”,这让消费者对有机食品产生信任危机。

海客乐认为产品质量要首先从源头抓起,选择周边环境优美、无污染的种植基地,并且自己掌握和熟练有机生产过程,熟悉可能的有害物质及其控制办法才能保障有机产品的质量,建立起自有基

地——第一道防火墙。

经过多方考察和调研,海客乐最终选择临安高山林家塘为他们的自有蔬菜种植基地,林家塘位于临安高虹镇石门乡,是一个海拔800多米的小村落,形成于1.5亿年前中生代火山爆发期,土壤表面含有来自地壳深处的各种有益微量元素,这样的土壤种植出的有机蔬菜不仅口味好,而且营养也很丰富。种植基地的蔬菜都是被这里水库、深潭里的优质山泉水滋养浇灌着的。海客乐每年开展基地生态游也都是选择在该基地。在食品安全意识日益加强的当下,能够吃到儿时记忆中的美好味道的蔬果,真是件乐事。

为了更好的保障消费者权益,海客乐有机食品连锁专卖店一直以“信用”为核心价值观,不遗余力的打造:种植基地的建立、获得国际/国内认证、基地培训巡察、检测中心的抽样检测这四道防火墙,来提供给顾客安心、美味的有机食品。

海客乐有机食品专卖连锁
热线:4008897897