

英式下午茶 最贵族的享受

伦敦菜最显著的特点就是简单,有人甚至认为英国是缺乏饮食文化的国家。伦敦菜的制作方式主要是放入烤箱烤,或者放入锅里煮。做菜时什么调味品都不放,吃的时候再依个人爱好加入盐、胡椒、芥菜或辣酱油之类的调味品。尽管如此,伦敦还是一座举世公认的美食城市,因为在这里可以品尝到来自世界各地的美食,确保各地的游客能够满意而归。

在普遍评价不高的英国饮食中,也不乏一些亮点:烤牛排这是公认英国菜的代表,它由大块带油的生牛肉放入烤箱中烤制而成。做好的牛肉吃时可以沾西式芥菜酱,作为辅菜的约克郡布丁也很有名。Fish & Chips(炸鱼及炸马铃薯条)是最具英国特色,既便宜又方便的食物。炸鱼多为鲈鱼或鳕鱼,与炸薯条一起沾着盐或醋食用。牛肉馅饼由牛肉或牛肾制作而成,味道有些特殊,是小酒馆中的一道典型午餐。

下午茶文化起源于英国。相传第一位开始喝下午茶的人应该是19世纪初期,维多利亚时代的英国公爵夫人安娜贝德芙七世。她常在下午4时左右感到意兴阑珊、百无聊赖,就请女仆准备几片烤面包、

奶油以及茶,作为果腹之用。她还经常邀请亲友共饮下午茶,同时也可以闲话家常,同享轻松惬意的午后时光。这一习惯逐渐形成一种优雅自在的下午茶文化,这也是所谓的“维多利亚下午茶”的由来。下午茶最初只是在家中用高级、优雅的茶具来享用茶,后来渐渐的演变成招待友人欢聚的社交茶会。

在伦敦,人们喝下午茶通常会有一个三层架子置于桌上,第一层放置各式咸味的三明治,如火腿、芝士等口味;第二层和第三层摆放甜点,一般而言,第二层多放有草莓塔,这是英式下午茶必备的,其他如泡芙、饼干或巧克力,则由主厨随心搭配;第三层的甜点一般为蛋糕及水果塔。而点心食用顺序一般遵从味道由淡而重,由咸到甜的法则。先尝尝带点咸味的三明治,让味蕾慢慢品出食物的真味,再啜饮几口红茶。接下来是涂抹上果酱或奶油的英式松饼,让些许的甜味在口腔中慢慢散发,最后才由甜腻厚实的水果塔。

专用下午茶分为大吉岭与伯爵茶、锡兰茶等几种。一般都是直接冲泡茶叶,再用茶漏过滤掉茶渣才能倒入杯中饮用。而奶茶也是很多人所钟爱的饮品。(林晓)



小贴士:1. 19世纪,英国上流社会的绅士名媛就开始盛行喝下午茶,冬天时就在温暖的炉火边,夏天则是在繁花盛开的花园内。喝下午茶在当时最重要的功能是让上流社会的人联络感情、交换信息。

2. 伦敦人喝下午茶并非随意地吃些点心,而通常是将茶点搭配成套,包括一壶茶及一份点心,点心有三明治、奶油松饼(Scone)或是小蛋糕,各家餐厅点心的搭配有所不同。茶的方面,有伯爵茶(Earl Grey)、大吉岭茶(Darjeeling)、锡兰茶等。初尝者一般首选伯爵茶。

3. 吃点心的次序,大有学问。先是底层松饼或三明治,

然后是甜点。想要让舌头享受由浅入深的滋味。记得吃松饼时千万要在中间夹上最香的Clotted Cream和特制果酱。

4. 还有一些知名的茶室是因王室成员曾经光临惠顾而做为荣耀来宣传的,在“Fortnum & Mason's”百货公司里这类茶室的消费额一般在10英镑左右。

5. 丽兹酒店的下午茶收费是34英镑,在其他的五星级酒店的下午茶在25英镑左右,同时还要付12.5%的小费。

6. 英国早餐分量极大,甚至可以跳开午饭。下午茶一般1点至2点左右开始,耗时至少1小时,但往往由于环境幽雅,客人常常逗留两三个小时才尽兴而回。

◆ 特色美食 ◆

Fish & Chips

Fish & Chips(炸鱼及炸马铃薯条)这是英国的“麦当劳”,是一种既便宜又方便的食物。炸鱼多为鲈鱼或鳕鱼,与炸薯条一起沾着盐或醋食用,很受普通百姓欢迎。此外还有黄瓜,以及奶油香肠等,定会令你胃口大开。

烤牛排

烤牛排,这是公认英国菜中的代表,将大块带油的生牛肉放入烤箱中烤制而成。同煎牛排一样,在您点这道菜时,服务生会问“How do you like it,sir/madame?”意即“您喜欢生一些的还是熟一些的?”如果您喜欢生一些的,就说“Rare,please。”如果您喜欢熟一些的,就说“Well-done,please。”如果是中等的就说“Medium,please。”一定不要忘记说声“please”(请)。做好的牛肉吃时可以沾西式芥菜酱。

多佛尔鲈鱼

英国的鱼类菜肴相当可口,伦敦市内便有几家专营鱼类菜肴的连锁餐厅。特别是在多佛尔海峡捕捞的鲈鱼清淡鲜美,十分好吃。

