



# 当东方美味碰到西方佳肴

## 你是否会有那么一点心动?

土耳其是世界第三大美食国,土耳其人非常注重饮食。作为土耳其最大城市,文化、经济和金融中心——伊斯坦布尔对土耳其美食文化的贡献不可小觑。

伊斯坦布尔是跨越欧、亚两大洲的名城,与其地理位置密切相关,这里的美食汇集了欧亚菜品的精华。当东方美味碰到西方佳肴,中西合璧的伊斯坦布尔“味道”是否让你有那么一点点心动?那么就跟着笔者一起来闻香识伊斯坦布尔吧!

### 闻名天下的烤肉

说到伊斯坦布尔美食,我第一个想到的是烤肉,土耳其烤肉的大名想必已经传遍大江南北,无人不知无人不晓了。那么马上跟着笔者去领略伊斯坦布尔的特色烤肉吧!

烧烤是伊斯坦布尔人乃至整个土耳其国民的主要饮食方式。在他们眼中,无物不可烤,无烤不成食。例如烤肉饼和阿达纳烤肉末圈,烤羊肋、鸡排、肉串,还有烤西红柿、青椒、洋葱等,可烤食材数不胜数。著名的土耳其烧烤是将一块块羊肉或鸡肉穿在铁杆子上,压紧压实,转着慢慢烤,烤熟了的肉用一把锋利的长刀一片一片削下来,放在炒米饭或饼上,再浇上特殊的番茄汁和

橄榄油。在土耳其吃烤肉,一定不要错过安卡拉羊排。羊肉骨头带着油脂,烤成金黄色,咬一口肥而不腻,齿颊留香。哇!那口感,只能用三个字来形容——倍儿爽!

### 不可不尝的土耳其鱼餐

到伊斯坦布尔,除了烤肉外,游客一定不能错过别有风味的鱼肉大餐。伊斯坦布尔的渔夫餐馆和波塞冬(古希腊神话中的海神)餐馆是提供土耳其鱼餐的主要饭店。

鱼餐馆门口通常有一个台子,上面铺满冰块,摆放着各种各样的鱼供食客选择。鲈鱼、鳕鱼、黄鱼、鲑鱼、比目鱼、剑鱼、黑海独有的小鱼和独特的锅盖鱼,应有尽有,当然还有大虾、鱿鱼等各类海鲜。

在鱼餐馆吃饭,黄油煎虾仁 and 炸鱿鱼圈不可不尝,鲜美的鱼汤更是令人赞不绝口。香煎小黄鱼、油煎比目鱼、鲜烤鲈鱼,浓汤炖等让人见了就流口水。最值得推荐的是烤锅盖鱼和盐包鱼。锅盖鱼圆圆扁扁的,鱼皮富含胶质,香鲜美美。

盐包鱼一般选用鲈鱼,先用厚厚的一层盐把鱼包起来,放到火里烤,整个过程至少1小时;烤好后端上来,浇上酒精,用打火机

点着,腾的一下火焰上来,整个餐馆的气氛为之振奋。这是吃这道鱼最精彩的部分。由于鱼本身不沾火,鱼肉鲜嫩无比。

### 颇具情调的饭后甜点和茶

伊斯坦布尔人热爱甜食的劲头,只有真正到了这里才能见到。像糖浸南瓜、拔丝饼等,甜点甘甜可口,味道独特。即使平日不怎么敢吃甜食的人,到这里多少也要尝一尝。

如果感觉甜点太甜腻,可以来一杯土耳其红茶或咖啡。土耳其人喜欢茶,用他们的话说:“不可一日无茶,一日不可少于10杯”。喝土耳其红茶用小杯,可以加糖,但从不加奶。土耳其咖啡是出了名的苦,对习惯了甜味咖啡的人来说,喝之前一定要做好心理准备。

伊斯坦布尔有一种特色酒——拉克,又名狮子奶。这种特色酒的喝法很特别,先在一只杯子里倒上半杯,然后加矿泉水或冰块,这时酒立即变成浑浊的乳白色液体,味道像极了甘草止咳露。配合着碰杯声,将杯中酒一饮而尽,尽显土耳其人的豪气。

(林晓)



### cha

土耳其人爱喝茶的习惯源自中国,所以土耳其语的茶也叫cha;既然全民如此嗜茶,茶馆服务也很到家,于是有了土耳其风味十足的提茶盘、红茶杯,让茶馆服务员提着四处送茶。街头流动茶摊也很有趣,等公车时来杯茶,等人时也可以在路边小桌椅旁喝杯茶。



### icecream

品尝街道旁货摊上出售的冰淇淋是一件不能错过的事,其味道十分地道。冰淇淋通常与兰花根混合在一起,兰花根非常耐嚼并有着纤维质地,感觉十分独特,一定要尝一尝。



### keskek

这是特别为节日准备的食物和饮料常有象征意义,花费时间也较长,是土耳其美食的一个组成部分。婚庆宴会上提供米饭、蔬菜、豆子、鹰嘴豆、果汁及肉类主菜。几乎每个地区的婚宴餐桌上都会供应keskek(小麦和肉春捣而成)。