

吃在阿姆斯特丹

——多元的北欧味道

1号美食:煎饼

煎饼是荷兰最普遍也是最受欢迎的食品之一,煎饼有点类似中国的葱油饼,大小形状均相似,但是荷兰煎饼口味更加丰富,有咸肉、奶酪味道的,也有水果、巧克力味道的。肯定有一款适合您的口味。

对于中国人而言,咸的口味可能比较容易接受,也比较能突出荷兰传统煎饼的特点,大家可以一起点几个不同口味煎饼尝尝。

在阿姆斯特丹,到处都是制作煎饼的餐厅,有点咖啡馆也会提供这种特色食品,以达姆广场为中心的城区都能找到地道的荷兰传统煎饼店,有空的话不妨去尝一尝。

2号美食:奶酪

荷兰是真正的奶酪王国,它的历史可追溯到公元400年。奶酪对荷兰人来说除了是每日必备食品外,也是一个了解传统荷兰的绝佳途径。这种奶酪文化在阿克马、豪达和艾登等城市都留下了痕迹。其中“豪达”、“艾登”和“莱登”奶酪是荷兰最著名的奶酪产地。荷兰奶酪最具代表性、最有名的就如同车轮般大小的黄波奶酪(Gouda),外表像个黄色的大车轮,表面覆有一层标明口味的薄蜡,乳味比较浓重也最受欢迎。红波奶酪(EAM)是世界上唯一保持完美球形的奶酪。

3号美食:奶油肉丸

这些油炸肉丸内部是浓郁的蔬菜炖肉,外面则是香脆的外壳。它们常常在鸡尾酒会上提供,或作为搭配餐前酒的点心。这些美味的油炸小肉丸应该用牙签插着沾上芥末,趁热品尝。

4号美食:盐渍鲱鱼

Haring, 鲱鱼,它的吃法给人一种很惊奇的感觉。不用烹调,不用煮熟,不用烤箱,没有任何的烹调技术在里面,只有一盘切碎了洋葱在这盘菜的旁边。与其说是一盘菜,还不如说是洗好的鱼正要要进行烹调。这些鲱鱼在吃之前要用盐来腌制,用洋葱搭配来吃的,荷兰的特色菜之一。

5号美食:琴酒

琴酒可以算得上是荷兰的国酒,是由大麦、燕麦和小麦经过发酵蒸馏,并且加上杜松子的果实而调配成的一种烈酒,酒精浓度在35%以上。琴酒的名字来源于杜松子果实的拉丁文,意思是使人有活力,恢复元气。有机会的话去商店买上一瓶带回家也是很好的纪念品。

荷兰不大,作为荷兰首都的阿姆斯特丹,几乎囊括了所有的荷兰味道。在阿姆斯特丹,你可以吃到世界上任何一种风味的食物。阿姆斯特丹人的午餐吃得很随意,常是一个三明治加沙拉就解决,非常简单;但也有店家提供较完备的整套午餐,如caf'e(pub)或coffee shop。晚餐才是荷兰人三餐的重心所在。阿姆斯特丹许多不错的餐厅,大多在晚上七点前就坐满了人,想品味美食的你,得提早订位准备。在Leidseplein附近的街道有很多不错的选择,充满异国风味,相信能满足游客们不同的需求。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,在这里应有尽有。与欧洲许多地方相比,价格不算很高,通常量也足够。

传统的阿姆斯特丹餐点都含有马铃薯、肉、及蔬菜。较具特色的美食有:stamppot(熏香肠或猪肉配上马铃薯泥和蔬菜)、hutspot(跟stamppot差不多,但是由马铃薯泥加红萝卜及洋葱,主菜是炖猪肉)、erwtensoep(浓浓的豌豆汤配上熏香肠或培根)、asperges(芦笋配上火腿及奶油)、kroketten(炸肉丸,配芥菜酱,是pub里很流行的一道点心)等。不过这些美味的荷兰佳肴,有些餐点只在冬季供应,所以要事先问清楚。

阿姆斯特丹拥有既悠久,又丰富的咖啡传统。这里的咖啡厅分为很多种,caf'e是最有荷兰历史文化感的咖啡厅,因为年代久远,墙壁及桌椅常被薰成深棕色,因此又称棕色咖啡馆,这里虽然也供应咖啡,不过当地人到caf'e是以喝酒为主。

GRAND CAFé或DESIGNER BAR则是近十年来较流行的咖啡厅经营方式,这里没有陈旧的历史感,大多坐落在风景优美的运河畔,店内提供国际时尚流行的报章杂志,许多阿姆斯特丹年轻人喜欢聚在这类咖啡厅喝咖啡,或是来一杯海尼根,惬意的享受午后时光。(暮然)



煎 饼



奶 酪



奶油肉丸



琴 酒



盐渍鲱鱼