



## 10 天把德国吃过瘾

### 这里有全欧洲最辣的香肠

文 / 摄 江天帆

10 月中旬受人之邀到德国旅行。想到德国,脑子里第一个冒出来的就是一只偶蹄动物的爪子。当然这次来一定不能放过。除此以外还真不知道德国有什么好吃的。当地的亲戚告诉我们,德国人对饮食的确很不讲究,平常都将就着吃,周末才去馆子开个荤。因此我对这里也没有太多期待。我们主要在沿途品尝了街头巷尾的寻常小食,带来的快乐决不亚于三星餐厅中的正襟危坐。



习惯了欧洲的日行几国的节奏,本计划用 10 天时间顺便看看德国附近的奥地利、卢森堡、荷兰,如果时间充裕再去瑞士。但后来发现德国还真不小,如果想玩一圈的话,从建筑风格独特的柏林出发往南到美丽的巴洛克风格的德累斯顿,然后继续南下到南端的慕尼黑,借着啤酒节的余兴在宁芬堡边啜口小酒啃个猪蹄,继而沿着著名的罗曼蒂克之路往西到法兰克福,视察下受到欧洲金融危机重创的德国金融中心,和当地灾民进行亲切友好交谈后继续往北沿途瞻仰贝多芬故居,再到科隆大教堂边的 4711 号受古龙水鼻祖的洗礼,最后来到充满活力的德国最大海港城市汉堡。一路要 2000 多公里,如果每天开 200 公里玩半天的话要经历 11 天的军旅拉练生涯。从 10 天多国游到 10 天全国游,最后被缩减到南部个别城市游:海德堡、慕尼黑、天鹅堡、法兰克福。10 月是德国的旅游淡季,因为天气变冷,阴雨连绵,很难见到太阳。但优点是景点人少,宾馆、租车便宜。

有家饭店竟然是米其林推荐,这些食探们还真是翻山越岭啊。这家饭店也是宾馆叫 Hotel Muller,烧的就是当地的菜。这里的特色菜是奶酪面、肉肠酸菜和猪肝丸子汤。奶酪面技术含量比较低,就是通心粉煮熟后上面铺上芝士然后进烤箱烤,上面再撒上炸干了的洋葱末。酸菜是这个德国巴伐利亚区的特色,味道和中国东北的酸菜基本一样,这里一般是和肉类的菜放在一起做的。Wurst 就是肉肠,自然是这里人的最爱。猪肝丸子汤,对很多人来说听起来就恶心,但对我来说“味道好极了”。汤是用其他的牛肉熬出来的,猪肝被搅成了泥,和淀粉香料捏在一起搓成草莓大小的丸子。汤里面还有蛋皮和洋葱,看上去就像福建的鱼丸汤。

Lunch man 的菜单每天都不同,根据厨房当天买到的新鲜的食材而定,我们手里拿到的是主厨 Hans 在那天早上亲笔写的。首先上来的是不包括在 menu 内的开胃小菜,煎海鲈鱼和黄瓜酱。海鲈鱼很新鲜,没有海鱼死去后的氨水味。外面裹了厚厚的面粉,炸得很脆。黄瓜蛋黄酱很爽口,和油炸搭配倒是相得益彰。前菜是龙虾红色色拉配蔬菜。龙虾是半生的,我很喜欢。我个人觉得龙虾刺身最好吃。美国龙虾可能是世界上最便宜的,10 美金一磅。去年年底在美国买了 6 只共 18 磅大龙虾 4 个人吃,身体刺身,钳子葱姜焗,脑黄炖鸡蛋,剩下的带肉的壳烧青菜泡饭,吃到吐……实验证明再好吃的东西也有极限,不过总结出刺身最能体现龙虾肉的甜嫩。红鱼是海鱼用油煎了一下,撒上粗盐,原汁原味。边上的蔬菜是青椒和南瓜。咖喱酱淡淡地带有芥末的味道,和泰国加椰子的咖喱味道很不一样。

### Tantris 餐厅之旅

我们到此一游地选择了慕尼黑的 Tantris 餐厅,它在 2008 年 Restaurant 杂志评选的世界排名前 100 餐厅中排名第 47。

在 Tantris 餐厅我们定了中午的座位,德国人中午吃饭比较早,12 点开始,1 点半以后就停止点菜了。餐厅坐落在市中心的一条小路边,里面很大,估计可以坐 100 来人。restaurant 杂志把它排在世界 47 位。餐厅的复古装修风格体现着老板对佛教的虔诚,红色和橙色的灯光给人活泼而又温暖的感觉。只是餐厅的音乐 I believe I can fly 这样的 POP 和这个环境有些格格不入。从 1971 年开始,一共有三位厨师在这里掌勺,最近的一位 Hans Haas 从 1991 年开始到现在坚持自己的新派德国菜。说是德国菜,但我真不知道德国菜的风格是什么。菜单只有德文,我们点了中午的 3 号套餐,价格是 65 欧/位。

### 德国人在吃穿方面都缺乏创意

我们主要在沿途品尝了街头巷尾的寻常小食,带来的快乐决不亚于三星餐厅中的正襟危坐。除了吃,德国人在穿方面也缺乏创意,大部分人都牛仔 T 恤,冬天就加个皮夹克,本国也没有什么特别的名牌, H&M、Zara、MNG 盛行街头,倒是他们的 Rimowa 箱子颇有个性, Topas 系列的全铝外壳让人看了就想摸一下。

从山上沿着路牌往下走。旧天鹅堡脚下的湖水很清感觉像是香格里拉的纳帕海。我们很惊讶地发现在售票处边

Galanz 格兰仕

中国红 格兰仕



## 我爱吃,所以我爱感恩节

在加拿大生活的三年里,11 月底感恩节都是法定节日。在那几天,餐桌上可以吃到各种各样的水果,还有葡萄干、布丁、碎肉馅饼以及草莓汁和鲜果汁。其中最吸引人的大菜是烤火鸡和南瓜馅饼,这些菜一直是感恩节中最具有传统和最受人喜爱的食品。回国后,爱吃的本领能让我 DIY 出一顿丰盛的感恩节大餐。

家里的格兰仕“中国红”光波微波炉是我的 DIY 大餐的“秘密武器”,她的“有氧生态舱”能最大限度地保持食物的营养成分不损失、锁住食味原汁原味的特性。选择光波、微波组合功能进行烧烤,能同时发挥光波由外至内、微波由内至外的双重加热能量,因此,既能瞬间产生巨大热量、提高烹

调效率,又能保证食物受热均匀,简简单单就能烤出香美的“火”鸡盛宴。

烤鸡首先将腌制了一天的全鸡放进微波炉,调至光波微波组合档烤 10 分钟之后取出给全鸡翻个身,再放入微波炉烤 10 分钟。这时,将已经炒得半熟的糯米饭加上凤梨、火腿、虾仁等制成的馅料放入全鸡肚子,并给全鸡外表抹上一点蜜糖与腌料的汁,放回微波炉内约 8 分钟后再翻身抹汁,这时已经可以闻到隐约的凤梨香甜,配一杯红酒就能让我感觉暖暖的。我爱吃,格兰仕让我过上中国式的感恩节!

更多资讯: www.galanz.com.cn  
全国售后热线: 4008-300-333