

FOOD 食在好味道



2013 ROTTERDAM SCHOOL OF MANAGEMENT

荷蘭是相當國際化的國家，理所當然國內有著各式異國料理，凡從美式、義式、法式、日式到中式，只要是我們想的到的，幾乎可以在荷蘭找到。但是若要提出所謂的「荷蘭美食」，那鱈魚(Herring)正是不二人選。荷蘭人吃鱈魚的方式相當特別，像是吃生魚片一樣，將生魚片以鹽巴醃漬後，直接搭配生洋蔥吃，對於不喜歡有腥味食物的朋友們可能會有點挑戰性。說到荷蘭，不得不提到國際聞名的啤酒海尼根(Heineken)，創立於1864年，海尼根在全球65個國家擁有超過130家釀酒場，成為荷蘭第一啤酒國際出口品牌，若說是荷蘭的象徵也不為過。



荷蘭傳統焦糖煎餅(Stroopwafels)是另外一個不能錯過的荷蘭代表性食物，是由兩片又薄又脆的鬆餅包夾麥芽糖或焦糖而成的精緻點心，經常搭配熱咖啡或熱茶實用。傳統的吃法是將一片荷蘭餅放在杯口，以熱飲的蒸汽軟化餅乾內部的糖漿，讓餅乾入口即化、滋味無窮。在台灣的7-11和星巴克都有販賣，但是價錢頗高，若難得來荷蘭，一定要好好品嚐這道地的甜品，以便宜的價格買回無價的享受。



鹿特丹美食

有時必須承認荷蘭和「美食」二字很難畫上等號，但在鹿特丹交換的這幾個月，我的飲食卻是豐富又多元，除了當地朋友的推薦的餐廳外，更時常與國際朋友們一同下廚，享受各國風味。

來到鹿特丹，我有三樣美食一定要推薦給各位：蘋果派、市場烤雞、Kapsalon。只要提到蘋果派，一半以上的荷蘭人絕對會告訴你去市中心附近的DUDOK品嚐五星級的蘋果派。一塊要價2-4歐的派(外帶內用價錢不同)，雖然不便宜，但是所包含的餡料一點也不馬虎，蘋果既脆又嫩，放滿整個派餡中，一小口就能咬到大口大口的蘋果，與派皮上的肉桂更是絕搭！每次只要有好友早訪鹿特丹，我一定都會推薦這家蘋果派，每個人都愛。



每週二、六，鹿特丹在Blaak都會有固定的傳統市集，販賣生鮮蔬果到各類民生用品，且價錢親民，當地居民每逢開市時間必定前往採購。在市場中最吸引我們的便是只要1.3歐元的烤雞腿，在寒冷的冬天來上一支剛出爐的烤雞，皮又脆又多汁，肉質相當軟嫩，輕輕一咬便可將骨肉分離，真的是CP相當高的美食呀！

最後，絕對不能錯過的美食就是Kapsalon了，聽說是2003年發明於鹿特丹本地，是當地人Party結束後必吃的宵夜！最底層鋪滿香脆的薯條，在上面放滿土耳其烤肉(Kabap meat)，加上新鮮萵苣和專有的酸奶醬、辣椒醬後，最後鋪上一片豪達乳酪(Gouda Cheese)，放進烤箱三分鐘後，美味的Kapsalon就出爐啦！雖說這是極各種不健康食物於一身的美食，帶給我們味蕾上的刺激和驚奇是無法言喻的，即使為超高熱量的食物，還是要吃！



動手做美食



交換期間，由於在外面餐廳吃飯的價錢都不低，為了節省支出，往往都是在超市買了原料後自己下廚，不但可以烹煮自己想念的家鄉食物，也能同時省下大筆的錢，所以很多原本不會煮菜的朋友們，再經過五個月的廚藝洗禮後，個個都變成小廚師了。

早餐我都習慣以簡單的三明治或是麥片為主，超市有各式各樣的火腿、乳酪、鮮奶、優格、麥片，應有盡有！

有時候，我和台灣的朋友們會舉辦Taiwanese Dinner，每個人煮一道家鄉菜，相互品嚐。冬天的時候，我們甚至到中國城購買火鍋材料，煮了兩大鍋的麻辣火鍋，非常的滿足！

我也時常和國外的朋友們輪流煮自己的拿手菜請對方吃，所以每週都會有Family Dinner，我吃遍中式、義式、西班牙料理、瑞典甚至是芬蘭料理等各國美食，在同時，也可以向國外朋友學習如何烹煮，是相當有趣的經驗！

