

美食 搶先報

編按：本專欄長期接受讀者投稿，歡迎您將在荷蘭各地的美食品嚐心得，分享廣大讀者。來稿請寄redactie@asiannews.nl

天朝吃货的情结 ——阿姆斯特丹福祿食记

😊 饶小思

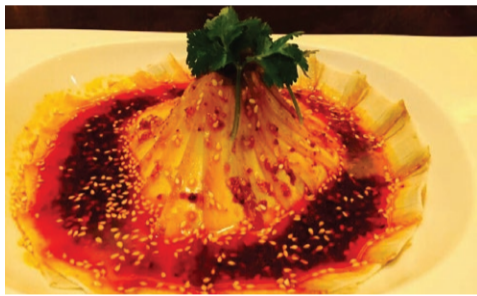
笔者和老公都是江西人，要说爱吃什么菜？除了自己在家做家乡菜吃之外，最爱的就是川菜了。前两天国内的朋友来阿姆斯特丹旅游，几个吃货碰在一起一定是谈论去哪家餐馆吃饭。我问了在阿姆留学的闺蜜，她觉得福祿很地道，推荐我们一定要去吃。碰巧我这里好几个吃货朋友也一直跟我说阿姆斯特丹的福祿好吃，值得推荐。大家都说好的餐馆，肯定有其独到之处，小思拉着国内来的朋友兴冲冲地坐上了去阿姆的火车。同行的还有一个跟我们一起买周末票的广东朋友，她一开始听说我们去吃川菜，不想跟着一起，后来听我闺蜜说福祿里面也有不辣的川菜和各种创新川菜，就欣然同往了。

餐馆离火车站很近，在Dam广场上的皇宫旁。顺着街道走，餐馆的招牌倒是显眼。可是走到近前，却发现招牌旁边是一家免税店，然后是一架陡峭的楼梯。我们面面相觑，可确认了一下，发现是Rokin 26号，并没有错。要不是有这醒目的招牌，这餐馆还真有些不好找。不过转念一想也释然了：阿姆斯特丹作为荷兰首都，自然是寸土寸金。酒香不怕巷子深，为了美食，区区几级台阶自然不在话下啦！顺着楼梯上了二楼，右手侧便是一家不大的餐馆。不过，把我们迎进餐馆的服务生告诉我们说，顺着楼梯往上，还有两间更大的餐厅呢。哈哈，这福祿餐馆也算是因地制宜，别的餐厅“横向发展”，它则是“纵向发展”，三个餐厅两个卫生间分布在了三个楼层，强制着吃货们多做运动多进食。

坐定以后，一堆吃货马上捧着菜单就研究开了。跑堂来帮我们点单以后问我们：“看你们是国内来旅游的，是想吃改良版的少油的川菜还是传统的川菜？”我们都是冲着福祿传统川菜的招牌来的，当然选择吃传统的啦！我问跑堂：“每个客人来你们都那么问吗？”服务员说：“来我们饭馆的顾客很多都是网上做好功课来的，一般直接说他们要吃健康的创新川菜或者传统川菜。”“哟？！还是做好功课来的？”“是呀，我们餐馆注重保留川菜的传统，同时也创新了很多新式不辣的川菜。国内来旅游的游客爱吃重口味川菜，本地的华人吃的清淡，我们厨房可以因人而异调整，都可以满足。很多客人为了再吃上我们的菜，特地多次光临阿姆斯特丹呢！”嗯，想到我们也是听了大家的口碑来的，也就不奇怪啦。

趁着等菜的空档，小思观察了一下餐馆，整个色调偏深色，沉稳而大气，灯饰墙式都很有特色。餐馆里的顾客也是亚洲人和老外差不多各一半吧，还有一桌七八个人都是荷兰人的。小思悄悄跟老公大司嘀咕：看来荷兰人也挺喜欢吃川菜的。大司说：怎么会，他们肯定受不了我们吃的那么麻辣。你没听见跑堂有问我们微辣中辣还是特辣吗？估计他们吃的就是微辣的。

冷菜一会儿就上来了，一个是蒜泥白肉，一个是香菜木耳。



老实说，看到蒜泥白肉的时候我有点怪我那些朋友的：因为减肥的原因，我已经好几年不吃肥肉了，竟然还点了这么个菜！本来不想吃的，但是想到热菜上来还要有一会儿呢，就夹了一片。哇！这么一夹我就看出门道来了：肉片非常薄，简直是半透明的，可以透过肉片看到灯光！厨师的这一手刀功真是太厉害了！放进嘴里，麻、辣、鲜、香，肥而不腻，甚至可以称得上入口即化！我这样不吃肥肉的人，竟然吃了大半碟！朋友们悻悻的说，早知道就点两份了！



香菜木耳也很好吃，有点酸，有点甜，有点辣，很脆，很爽口，而且很香。特别会做菜的大司吃了一口就说，这个香味是炒过花生米散发出来的，花生米的香味配上香菜，简直是绝配啊！果然，我往下一翻就翻到花生米了。大司还说，这个木耳吃口那么脆，一定是泡发了以后在冰水里过一下的，这样才会吃口脆。凉菜一直是我的硬伤，一直调不出那个酸甜辣三者平衡的口味。都说众口难调，爱吃清淡口味的广东、爱吃重口味的我还有国内的朋友都爱这口味，可见福祿的厨师在这点上也是独树一帜。



热菜上来，第一个就是沸腾水煮鱼片。怕广东朋友吃不了太辣，这个菜我们特地要了微辣的，白色的鱼片配上绿色的青菜，透明的豆芽，黑色的木耳，红色的辣椒，颜色煞是好看！用勺子捞上一片鱼片，赶紧吃一口：肉很紧实，不松散，很入味！麻辣的味道都进了鱼片里，而鱼肉又不失香嫩。这个菜得到大家一致的好评，广东朋友瞄了一眼旁边的桌子，笑说大家十有八九都点了这个菜，看来这个沸腾水煮鱼片是福祿饭店的必点菜。



第二个是国内朋友提议的风味茄子，她说老吃鱼香茄子都吃腻了，试试这个风味茄子吧！跑堂端上来的时候看我们埋头在吃水煮鱼片，还好心提醒我们：“这道菜要趁热吃才脆！”看看这个切成条状，在油里炸过的茄子，其貌不扬。吃到嘴里倒是惊艳了：很脆，咸甜口，鲜中带一点酸。茄子没有汁水，很明显，都吸到里面了，只看到蒜末和姜末。朋友一边吃一边得意：看到没，这个比普通的鱼香茄子好吃多了。我心中腹诽：又没有点鱼香茄子，说不定更好吃呢？下次一定要点一次！



第三个辣子鸡在点的时候跑堂就很细心地问我，这个辣子鸡分有骨的和无骨两种，有骨的符合国内过来的游客的口味，无骨那种适合不爱啃骨头的人。最后我们这帮懒人点了无骨的，也非常感叹这里的厨师考虑周到和跑堂服务专业。端上来的时候满满一大盘的，红色的干辣椒和绿色的鲜尖椒相映成趣。哟，我一看那些绿尖椒可是在土耳其店看到过的，味道跟国内的辣椒一样，国内的朋友不知道，这一盘光辣椒就比鸡肉贵啊！鸡肉是过油略炸的，一吃就知道油很新鲜，外脆内嫩，那种脆香，真是让人一吃难忘！



第四个是松子鱼，小思最爱的酸甜味：鱼肉形似松子，炸得外酥内嫩，汁水酸甜适中。大司说，这道菜在家难以做好的原因在于粉很难上得正好，太少了不脆，太多了会吸汁水，让炸好的鱼肉回软。果然，这道松子鱼的外皮时间久了还很脆，一点都不会像别的餐馆的松子鱼一样软趴趴，仍然酥脆甘香，醒胃可口。

第五个是最常见的麻婆豆腐，这道菜倒是中规中矩，无功无过，并没有太多的惊喜。



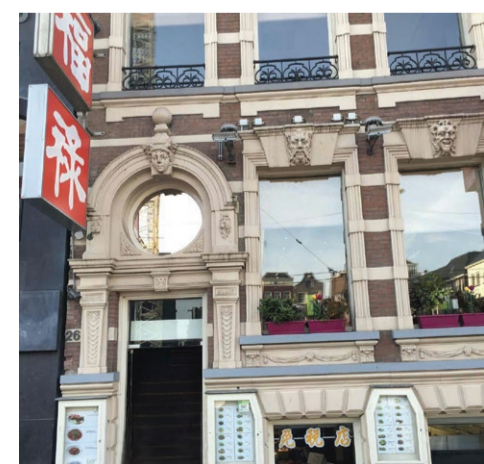
最后上的是干煸四季豆，国内的朋友坚持要点这个菜，她说国内的川菜馆一般在干煸四季豆里会用芽菜炒四季豆，其实这并不符合四川省外的人的口味。福祿酒楼的干煸四季豆则是用的橄榄菜炒。试过这个橄榄菜，果然没有芽菜甜，反而更配四季豆一点，四季豆炸得火候也刚好，皮刚刚炸干，但是又不失豆本身的脆。这道菜可以说是一道满分的素菜。



甜点南瓜饼出人意料的不是红豆馅，是奶黄的。外皮蓬松，炸得酥脆，内馅细腻，不很甜也不油腻。和传统的南瓜饼比起来造型非常漂亮，简直就是个精致小巧的小南瓜。

福祿的川菜集传统川菜和创新川菜于一体，有很多健康少油的创新川菜和不辣的川菜，哪怕我的广东朋友和别的留学生朋友都接受并且喜欢这种风格。吃饭的间隙，我们注意到餐馆的装盘器皿随着每道菜都不一样，摆碟高低有致，真正做到了色、香、味、形、质、器这六大要求。厨房在最忙的时候都注意了这点，是很不容易的。不过我还是小小抱怨，因为这家餐馆的卫生间实在有点小。据说楼上的卫生间会更大一些，可是就要多费些腿脚功夫啦。

总的来说，这趟美食之旅真算得上不虚此行！下次请客吃饭又多了一个高大上的去处哦，朋友们，约起！



Rokin 26, Amsterdam

对啦！为防大小路痴吃货们找不着地方，我特意给酒楼门面照了张相，大家不要太感谢我哦！