



▲人間美味的酸白椰菜湯



▲半開三文治



▲Cafe Louvre的著名蘋果卷



▲Sisters三文治店



▲用來作裝飾的薑餅



▲美食導賞團在布拉格舉杯共飲



▲煙燻肉



▲Cafe Louvre的華麗歷史建築



▲古城布拉格和著名的查理橋

# 布拉格 獵 食 尋 味

**要**去瞭解一個地方，從食物入手是其中一門路。每一地的飲食習俗是與其歷史文化分不開的。但我們無需浪費鉅款往星級餐廳大吃大喝。最有效而所費有限的方法之一是參觀當地的食物市場和農夫市集，看看居民日常購買的食材和本地農產品，順便免費試嘗。其二是參加由該地的飲食達人或吃貨專家所帶領的「美食導賞團」(food tour)，品嚐代表性的地方佳餚。完善組織的導賞團能讓你深入淺出地認識當地的特別食材食品，淺嘗各種風味和不同烹調，和聽聽很多美食背後的有趣故事。我曾在世界多座城市親身體驗了不同的飲食導賞團，到處獵食尋味，包括最近在捷克首都布拉格參加的Eating Prague Food Tour，樂趣無窮！

我們的團祇限十人，團友來自歐洲其他國家和美加，領隊 Neill Ware 以英語與我們交流。我們在舊城區的 Pernickuv sen 薑餅店集合，這亦是我們採訪線路的第一站。不說不知，薑餅原產地不是捷克，而是由十字軍東征時在阿美尼亞 (Armenia) 地區帶回歐洲。捷克薑餅分兩類，傳統的波希米亞款式是用來作結婚或聖誕等節慶裝飾，塊頭較大，是不吃的，能保存的時間非常長。能食的那種則比較小件，但共同的特點是捷克薑餅並沒有薑的成分，而是用黑胡椒、肉桂、丁香和蜜糖做成！

捷克人喜吃三文治，但不像英式的以兩塊麵包夾果醬或芝士火腿在中間，而是兩片麵包平放，把肉類配菜等放在上，稱為「半開三文治」(Open faced sandwiches, 捷克語是 Chlebíčky)。我們的第二站是 Sisters，位於 Pálac Dlouhá 一座商住混合建築的底層，以賣半開三文治著名。Sisters 出售的三文治種類不多，但勝在用料新鮮，精美可口。特別要嚐的包括甜菜頭和羊乳酪、雞蛋和水芹、與及火腿、雞和沙律醬。

與 Sisters 隔鄰是鮮肉店 Nase Maso，家族經營已至第六代了，Sisters 的三文治火腿和燒牛肉是由此店提供的。Nase Maso 除了售賣鮮肉外，亦有自製煙燻肉如香腸，其中一種是以野豬和 Berkshire 家豬混種的豬肉製成，比一般豬肉的味道濃，很好吃！

在喝方面，捷克是飲啤酒強國，據聞每人每年的啤酒消耗量高於德、英對手。有膽量的飲家可嚐捷克著名的三種烈酒：第一是酒精高達百分之七十的「苦艾酒」(Absinthe)，聽說味道像很難喝的漱口水；第二種是酒精含量百分之四十二的「梨味白蘭地」(Hruskovice)，人說像喝乙烷一樣；和第三種比較容易入口，加湯力水一同喝的「冰爵力嬌酒」(Becherovka)。不曉得喝慣茅台、五糧液的中國遊客同胞對這三種捷克產品有何評價呢？

捷克人也喜歡飲咖啡，有很悠久的咖啡文化。在該國歷史上咖啡館是知識份子和政客高談闊論的聚腳地。在布拉格的老咖啡館，除了咖啡和甜點外，一般還會提供午晚餐。我們的導賞團光顧了開業於 1902 年的 Cafe Louvre，享受了該店有名的 Svickova 焗牛肉和蘋果卷 (Apple Strudel)，當然還有香醇濃郁的咖啡！在 1911-12 年間愛因斯坦在布拉格大學做研究時，常常跑來 Cafe Louvre 與朋友交流消遣。

令我最難忘的一道菜是在位於「聖亨利鐘樓」(St. Henry's Tower) 二樓上的 Restaurant Zvonice 廚子所烹調的南波希米亞濃菜湯，以酸白椰菜、烤野菌、薯仔和鹿肉煮成，喝時加上一點酸奶油，帶給我一種從未嚐過的滋美味道！時至今日，對此湯仍念念不忘！