



体验不一样的文化

品味不一样的开罗美食

在开罗可以品尝到世界各地的美食,这里能够满足各个国家、不同口味的人对饮食需求。你既可以在所住的酒店里享受美食,也可以去开罗的大街小巷来一次美食探索之旅。

当地美食特色

既然到了埃及,就应该尝试一下埃及当地的地道美食。奶油拌果子泥、柯夫塔、莫沙卡、烤鸽子都是当地有名的特色菜品,另外,开罗的酥嫩全羊香气四溢、酥香可口,十分有名。蚕豆是开罗人必不可少的一种食品。其制法多种多样,制成的食品也花样百出。例如,切烂蚕豆、油炸蚕豆饼、炖蚕豆、干炒蚕豆和生吃青蚕豆等。

开罗集市的水果店里水果种类丰富,一定要尝一下埃及的芒果,口味纯正。在埃及,果汁非常受欢迎,这里的果汁新鲜味美,开罗当地的果汁饮品富有营养,甘蔗汁、芒果汁、橙汁、草莓汁等都是鲜榨的。

来开罗还应该尝下咖啡和茶。咖啡在埃及有很长的历史,喝咖啡是埃及人生活的一部分。开罗的大街小巷或是酒店、俱乐部里,大大小小的咖啡馆随处可见,咖啡的种类很多,包括阿拉伯咖啡、土耳其咖啡等。这里的茶也别具风味,味道很浓,可以加糖、奶和鲜薄荷。如果吃不惯埃及风味,依然怀念中国菜,可以到买阿迪(Maadi),那是开罗最大的中国人聚居地。

消费与饮食习惯

开罗物价较高,尤其是宾馆的餐厅,价格较贵,稍微好一些的饭店,一个人一顿饭的标准是(不含酒水):45—75埃及镑(昂贵);30—45埃及镑(中等);10—30埃及镑(低廉)。开罗有不少特色餐馆,游客可以在开罗品尝到许多传统的中东菜肴和其他非中东的特色菜。

每年伊斯兰教历九月实行斋戒。在“斋月”中,穆斯林每天从日出到日落,戒绝饮食,工作时间也相应缩短。斋月里每天只有太阳下山后,一天的斋戒才结束,教徒们开始享用“早餐”,一些街道两旁,摆满了吃食小摊,有羊肉、棉饼、甜羹、干果等。在斋月里,人们喜欢在面条中掺入糖和素油,制成各种甜食,有类似粉丝压的糖糕,有用木杏仁和花生做馅的油炸饺子等。

埃及饮食集中体现了埃及人慷慨、热情、好客的性格。在埃及吃饭讲究的是吃饱、吃痛快、吃舒服。因此,大多数餐厅都很干净、舒适,饭菜的量也很大,用餐者根本不用担心吃不饱。

(林晓)

鲜榨果汁

埃及的美食中怎能少得了鲜榨果汁!同国内加了水或者加了调味香精的果汁不同,埃及的鲜榨果汁为只有新鲜水果的纯天然果汁。埃及的鲜榨果汁价格低廉,一杯芒果汁大约在4英镑,味道非常纯正,果肉充足。



烤鸽子肉

烤鸽子肉虽然不如鸡肉和羊肉那样常见,但是在一些传统餐馆中还是能找到的。埃及的烤鸽子肉用的鸽子比欧洲要小,通常里面填满了绿麦和米饭,肥瘦适度,酥脆可口,味道特别。吃腻了鸡肉和羊肉想换换口味,可以尝尝埃及特色的烤鸽子。

达伍芭莎

这道营养丰富、美味可口的佳肴以羊肉丸(肉沫拌香芹和洋葱)为原料,加浓汁番茄酱烹调,米饭打底,配以烤松仁,在中东地区大受青睐。达伍芭莎(Dawood Basha)也是现在很多餐厅的菜单上的主打菜。烹饪这道菜的关键是番茄酱不要盖住羊肉的味道。



奶油拌果子泥

开罗当地特色菜肴以中东菜为主,其中最为出名的是被封为国菜、深受国民所喜爱的奶油拌果子泥。但并非埃及餐桌上只有单一的中东菜品,随着各国文化的交融,非中东菜也上了埃及人的餐桌,丰富了埃及人的生活。