比利时田园觅食记

作为欧洲中心城市的布鲁塞尔，在旅行社的安排中，往往只是一个逗留半日的目的地。看“撒尿小男孩”(Manneken Pis)，买巧克力，在世界遗产所在地的“大市集广场”上留影，也就完成了走马观花。

但比利时美食水平位于欧洲前列。在布鲁塞尔，随便挑一家食肆进去也不会失望。2012年，比利时全年举办美食年活动，推广啤酒、巧克力、薯条和华夫饼。这简单家常的四件套，在各国客人面前铺展制作细节，当地人并不觉得寒酸。布鲁塞尔还特地开出了一趟复古有轨电车“美食专列”，请名厨上车烹饪大餐，食客们预订两小时的餐位，边吃边绕城观光。据说，目前餐位已经订到了9月以后。

布鲁塞尔大广场上，夏季的“爵士马拉松”也令这处“世界遗产”所在地成为全民啤酒露天花园。

薯条、华夫饼只是美食中的小儿科。要是问起比利时的“特色菜”，你时而会听见当地人自我解嘲地提醒：“比利时可年轻得很”，因而菜式受到法国，德国，荷兰和意大利，各种混搭与启发。在比利时觅食，顺着布鲁塞尔往南出发，经停滑铁卢，再往纳姆尔(Namur)去。每一站都会有惊喜。

啤酒“兄弟连”

如果你是懒惰的游客，可以对着“撒尿小童”留影后到对过的啤酒馆里点一份樱桃、杏、苹果等的特色啤酒小套装。你可以伏在老木桌前瞅大路上西装笔挺的人们赶路，或者听不时驻足的街头乐手拉琴。

好奇心强烈的游客可能对街旁啤酒店铺内几百种啤酒的背景感兴趣。今天的比利时，“大批量生产”与“品牌效应”和“本土”与“小作坊”之间依然有一道楚河汉界。我在南边小村子Falaen的有机农场内第一次听说了“confrerie”这个名词，意思是自发组建起的手工协作“兄弟连”，大家聚在一起酿酒，制作奶酪和面包。这种传统小作坊如今在比利时还有三四十个，人人都可以吆喝牵头做起，最终检验“兄弟连”生命力的是产品推出市场后卖不卖得动。一般这些小手工作坊都与连锁超市分清界线，只与独立店铺或酒吧合作，供应数量不多，质量得以保证。

南部餐饮的“农家乐”

在布鲁塞尔、滑铁卢和纳姆尔，南部餐饮多受法餐与意大利餐影响。但北部有海的比利时多了些小虾与鲜鱼。尽量用本土新鲜食材的餐馆令人印象深刻。比如，自制面包奶酪甚至鹅肝酱，在比利时餐馆是平常事。从小镇Glimes买来生鹅肝，到Melines地区采集白芦笋与绿色野生芦笋，自己从第一步煮起。Wepion地区产的草莓最甜，五六月时，驱车任意在比利时村镇之间晃悠，隔几个路口就会看到清晰的指示牌，遥指卖鲜草莓的摊子。

能自驾的话，驱车往南一个个村落兜风兼觅食最有意思。从布鲁塞尔驱车往南一小时，在Awenne小村一间建于1781年的石头老房子里，主人卢克，16岁就开始品尝及收藏葡萄酒。20年前卢克开起这家客栈，将一大批私家葡萄酒藏到了20米之外的教堂地窖内。如此偏远几乎算是“农家乐”的餐馆，一直坚持菜式自创，每一道都精心细致。

据说在布鲁塞尔住的人，喜欢在周末到这里来返璞归真：逛书店，在森林中散步，然后尝打猎获得的野鹿、雨后蜗牛和满草原跑的鸡。门外有花园，适合夏季露天用餐。厨房建成开放式，落地窗与透明吊顶就对着小马路。三步之遥，路对面还是千年石头屋。里屋亮着台灯和蜡烛，一道道菜在制作中。

（下转D11版）

责编 巫慧 图编 高玮 美编 顾乐晓 责校 陆爱英