

美食联合国

义乌



文/陈 聪



“世界小商品之都”，是大多数人对义乌的第一印象。据统计，义乌活跃着约2.5万外国人，其中常住超1.6万人。漫步义乌街头，总会产生一种身在异国他乡的错觉。

义乌庞大的美食江湖更令人惊

艳。由外国人经营的餐厅有40多家，来自16个国家和地区。民间有种说法是，义乌的外国餐厅是义乌外贸的晴雨表，哪些菜系的餐厅多，意味着哪些国家的人在义乌的就多。随处可见的世界各地美味，不仅让外

国人在这里找到“家乡味道”，也为游客带来丰富的味蕾体验，更让义乌有了“美食联合国”的美称。

在义乌，贸易搭建起中国与世界的桥梁，美食传递着真挚的情感，见证着不同文明的交流与交融。

美食菜单

土耳其：旋转烤肉

薄牛肉片堆叠串起，旋转炙烤，外层肉片迅速烤熟后削下，混合蔬菜，用大饼卷食，口感丰富，令人回味无穷。



意大利：比萨

传统的“那不勒斯比萨”是意大利比萨的代表。在中国，比萨的配料被赋予更多创意。经典的意大利番茄酱、马苏里拉奶酪仍是基础配料，中国消费者喜欢的中式食材也融入其中。



埃及：乳鸽包饭

埃及人喜食鸽子，“乳鸽包饭”是埃及名菜。有意思的是，鸽子的肚子里要填充调味过的米饭一起烤制，一口咬下去，鸽子皮的香脆和米饭的松软形成口感的反差。



也门：羊肉抓饭

羊肉抓饭是也门的“国菜”。两个小时的烘烤，让羊肉的调料汁水和油脂滴落在米饭上，将米饭染成了橘红色，也让米饭浸透了羊肉的滋味。



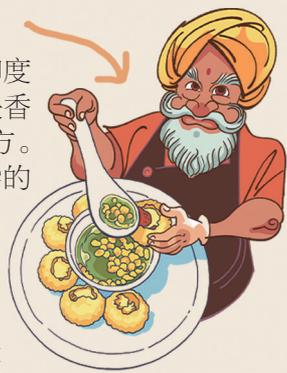
泰国：冬阴功汤

冬阴功汤的名字源自泰语，其中“冬阴”代表酸辣，“功”意为虾，合起来即酸辣虾汤。冬阴功汤的历史可以追溯至18世纪的泰国吞武里王朝。据说，当时的郑信王公主因为病痛食欲不振，御厨经过一番尝试，制作出一道酸辣虾汤，成功唤醒公主的食欲。



印度：玛莎拉

绿到发光的“玛莎拉脆水球”是印度餐厅的代表菜。玛莎拉的真正意思是香料的组合，每位厨师都有自己的秘方。如果你拥有敏锐的嗅觉和味觉，复杂的印度香料一定会让你拥有难忘体验。



墨西哥：塔可

塔可是一种传统的墨西哥玉米饼。塔可通常用手抓着吃，讲究的就是随意和轻松的氛围。塔可的魅力在于它的多样性和包容性。无论是搭配肉类、蔬菜还是各种调味品，都能赋予其独特的风味。



韩国：部队锅

部队锅的最大特色就是多样性和包容性。锅中既有肉类，也有泡菜、年糕、拉面等本地食材。部队锅的吃法与传统火锅类似，保留了韩式料理“共享”的饮食文化，能给食客带来丰富的味觉体验。



本版插图：冯德光