

“舌尖上的中东欧”美食展昨开幕 这几天可去老外滩“逛吃逛吃”

昨日，“舌尖上的中东欧”美食展在江北老外滩拉开帷幕。匈牙利贵腐酒、保加利亚酸奶、土耳其坚果……宁波市民可以到老外滩边逛边吃，感受这些充满异域风情的中东欧美食魅力。

“舌尖上的中东欧”空降老外滩

据介绍，昨日至今日，老外滩以“一国一企一酒吧”形式，即16家宁波进口企业与老外滩区域的15家酒吧互动，以品尝为主，品销结合的方式，集中展示捷克、波兰、匈牙利、斯洛伐克等中东欧国家特色食品和文化。

与此同时，作为今年中东欧博览会的主宾国，捷克请来了天津布拉格餐厅捷克籍厨师，在老外滩现场烹制捷克特色美食，市民可现场品尝。捷克大使馆将于今晚主办“捷克之夜”招待会，在中马路圆形小广场为市民和游客带来独具特色的扬琴乐队表演。

目前，老外滩已与11个中东欧国家和4个西欧国家建立了官方联系，匈牙利国家贸易署和拉脱维亚发展署宁波办事机构先后落户，欧陆风情和丝路文化在这里相互交融，历史文化底蕴深厚的老外滩已成为宁波与中东欧各国经贸文化交流融汇的新港口和新窗口。

你尝过“世界上最好喝的酸奶”吗

一说到保加利亚，脑海中立刻浮现出一片绚丽的玫瑰花海，这个有着“上帝后花园”美誉的国度，以玫瑰著称。事实上，保加利亚更是“酸奶的故乡”。

识货的人可不少，昨天下午，在保加利亚展位外，围了一圈咽着口水想要试吃酸奶的宁波市民。记者看到，工作人员在一小杯酸奶里，加上草莓、火龙果果粒、凤梨果粒，一份散发着浓郁的保加利亚风情的酸奶就递到了围观“吃货”的手里。

号称“世界上最好喝的酸奶”，保加利亚的酸奶到底有啥“门道”？据介绍，保加利亚酸奶中的乳酸菌属于乳酸杆菌。因其菌种产地、微生物特性，相较于其他菌落，效能更优异，被微生物学家命名为德氏乳杆菌保加利亚亚种。

据说，对保加利亚人来说，一日三餐可不吃肉，但酸奶是必不可少的。据当地的一项调查显示，当地人一天能喝三四罐400克装的酸奶，每人月均食用酸奶近30公斤。可以说是全球酸奶消费最多的国家。

据说，从前保加利亚的游牧人，常常把灌满羊奶的皮囊背在肩上，由于体温的作用，牛奶变酸，他们因此发现了加工酸奶的方法。18世纪末期，这种食品传入美国，后来又传到欧洲。直到20世纪初，酸奶终于在全世界逐渐成为一种大众食品。



游客在斯洛文尼亚展位前品尝红酒及特色饮品。 记者 严龙 摄

“发霉”葡萄酿出匈牙利“国酒”

在匈牙利展位上，满满一桌放在冰桶里的葡萄酒吸引不少宁波市民驻足品尝，热情的匈牙利长腿妹子一边介绍产品，一边忍不住自己也喝上两口。记者注意到，其中有匈牙利“液体黄金”之称的托卡伊贵腐葡萄酒。

假如时间回到500年前，18世纪欧洲宫廷里熠熠生辉的高脚杯中盛满的葡萄酒，来自法国波尔多，还是勃艮第？答案都是否定的。

实际上，在长达几百年里，欧洲皇室十分青睐匈牙利葡萄酒，特别是产自西部内陆、与奥地利接壤的托卡伊产区的贵腐甜葡萄酒，托卡伊贵腐酒其独特的风味和极为平衡的酒体得到了广泛的认可。

“其实，托卡伊贵腐酒至今仍很受认可。其独特风味，受益于贵腐菌对酿酒葡萄的作用和影响。贵腐菌感染葡萄后菌丝穿透葡萄表皮，充足的光照和来自欧洲中部山谷的大风能加速葡萄水分的蒸发，使葡萄的酸度、糖分和风味物质极度浓缩。”宁波玛珈璐贸易有限公司负责人赵先生说。

由于贵腐霉菌需要合适的气候条件，每隔三四年才能大量生长，因此原料难得。“贵腐酒在阴凉通风的环境中，可以保存上百年。最重要的是它可以与众多食物搭配得恰到好处，这是其他甜酒难以做到的。”赵先生说。

记者 史妮超 通讯员 张落雁

重大利好

中行 ETC 正式上线



扫描下方二维码关注“中国银行宁波分行”即可预约一站式网点办理ETC业务

- 免费赠送ETC设备
- 新客户网络办卡首刷99返50元
- 浙江省高速通行费满100返50元油券

- 浙江省高速通行费97折
- 刷卡消费获免费洗车

※上述优惠具体实施细则详见中行各网点宣传资料



公众微信：
中国银行宁波分行

银行 BANKING | 证券 SECURITIES | 保险 INSURANCE

全球门户网站: www.boc.cn 信用卡热线: 40066 95566 信用卡微博: http://weibo.com/boccard



中國銀行
BANK OF CHINA

信用卡
Credit Card