

英国的食物在江湖上的名声似乎一般，尤其是隔着英吉利海峡的法兰西常常对英国的食物冷嘲热讽。而事实上呢，权威美食杂志公布的“全世界50最佳餐厅”中，其中14间在英国，在这其中11间又在伦敦。世界各地的风味餐云集伦敦，比一场华丽的时装秀更热闹。

炸鱼薯条草根好吃不容错过

初中念英文的时候，有一篇课文讲的就是英国食物界的国粹——炸鱼薯条。那是正宗的英式快餐，可以堂吃，也可以报纸一裹来外带。炸鱼薯条这对奇特的食物组合颇有些像中国的炸臭豆腐，爱吃的人趋之若鹜，不爱吃的人敬而远之。

既然来到英国，奉劝不要错过这项国吃，3到4个英镑就能填饱肚子，相当草根的食物。炸鱼实际是相当于上海的“面拖鱼”。海鱼在面浆里打个滚，然后下油锅。大多再蘸点盐或者醋即可，如果添50个便士还可以要一碟咖喱来调味。鱼肉滑嫩，热气喷涌，外面金灿灿的面壳更是脆生生。两条鱼旁边还有一大份土豆，根根都有拇指粗，也是泛着漂亮的金光。吃到嘴里外脆里糯，边看报纸边吃的时候，常常把一堆土豆吃光了，手指还在盘子里摸索。

炸鱼薯条店遍布英国，除了这两项，还经营炸香肠、炸蘑菇、炸肉排，炸得不亦乐乎，好生热闹！至于土豆，还有另外一种吃法——烤来吃。硕大一枚枚烤熟的土豆陈列在食物柜子里，选中一个。伙计挑出来，用一把锋利的刀在土豆身上划一个十字，将黄油和盐加到这个土豆的“伤口”里来。你再选择一种色拉，伙计又熟练地把色拉添加到十字里头去。瞬间，一个普通的烤土豆里仿佛卧虎藏龙。这个一个内涵深刻的土豆通常卖2英镑，而胃口小的人一顿还吃不完。

肥鸭餐厅给肚皮加一笔留白

从伦敦派丁顿车站坐40分钟火车到泰晤士河谷地带的曼登海德，再接5分钟出租车就可找到“肥鸭”餐厅。充满英式恬静乡村感觉的餐厅低调地藏匿于曼登海德和布雷小镇间HindsHead酒店的右手边。伦敦的肥鸭餐厅不是全聚德，既不烤鸭子，也不煮鸭子，而是经营一些你尝所未尝的创意菜。

根据掌门人的哲学，肥鸭提出的宗旨就是为每一位食客的1万个味蕾和所有其他感官提供最舒适和惊喜不断的体验。一踏进肥鸭的大门，长得如同时装模特般的侍者就会接过衣帽。这家餐厅的好处就在于，你无需穿着盛装华服才能迈进这间世界排名前列的餐厅，无疑为肥鸭增添了几分平易近人的气质。

这里的菜式每一道都经过主人的精心设计和创意。就拿最有特色的体验套餐来说。递上来两个铁皮罐头，一罐头氮气，一罐头开胃酒、柳橙汁和绿茶的混合液。取一根银勺，浇上混合液，混合液上

面再加一层氮气，送进嘴巴，顿时舌头上丝丝作响，有凉凉的感觉。据侍者说，这道菜的目的是清口，给舌头洗个澡，保证待会儿品尝美食不受干扰。

然后的菜式一道道构思精巧，叫人不忍动刀叉。牡蛎立在盘子里像海边的悬崖，芥末冰淇淋又冷又辣差点打出喷嚏，鹌鹑果冻拌龙虾酱、蜗牛乔麦粥、紫薇火腿这些菜，光是听听名字也要叫人浮想联翩了。当然，吃完这一顿精心雕琢的大餐，付账的时候也要稳住，400多英镑就要划拉出去。拍拍肚子却似乎还没有吃饱。这也是肥鸭餐厅所追求的效果，只求吃好，不求吃饱，好比国画也要讲究留白，才能意味深长。

O2Nobu餐厅这是一家享誉全球的日式寿司餐厅，完美诠释了伦敦的多元文化。最好的享受方式就是让店员推荐，再多叫一份颠倒世界的黑鳕鱼，点一杯晕头转向的香槟。当然，最好还有别人买单！事前要记得定位啦，不然免谈。

圣约翰餐厅

很正宗的英国餐厅，顶着怀旧庄严的名字。贩卖汁浓酱稠、入味十分的传统英式菜，加足了厨师十二万分的热情。猪是这里的LOGO，透着一股纯朴劲儿！有转烤全猪、约克夏布丁等传统的英国乡村菜。甜点的分量更是一份打倒2、3个。

Hakkasan餐厅

一家平均消费60英镑的伦敦顶级中餐厅。绝不是死撑面子的假把式，报纸上的评论是“史上最性感的中餐厅”，调皮得很，却也是中肯的评价。酸辣汤、琵琶鸭、五花肉斗英国气泡酒、希腊白葡。似乎中西合璧，在舌尖上共谱一曲。

在美丽伦敦品尝下午茶

英国下午茶，早已从最初的慰藉口腹演变到传递八卦的社交场所。当曼哈顿女郎在欲望都市里摇着马提尼大放厥词，见惯大世面的伦敦人波澜不惊地用小勺搅动精美瓷具中的奶茶，偷得浮生半日闲。

Savoy酒店 翩翩茶舞时光倒流

还记得《诺丁山》里茱莉亚·罗伯兹下榻的那间富丽堂皇的饭店吗？Savoy酒店的贵族风源自19世纪，就连英国女王伊丽莎白二世的加冕晚宴都由该饭店大操大办。Savoy酒店的下午茶优雅、昂贵还充满仪式感。每逢周日下午古董钟“当当”撞满三下，指挥优雅一挥手，奏乐！

要喝Savoy的下午茶，除了要先预订座位，还必须装束得体。牛仔裤？No！T恤？No！男士们穿上外套，打上丝绒领结，犹如昂首挺胸的帝企鹅。如果忘了外套，服务生会把你请到衣帽间，出借一件。女人们拖着蕾丝裙裾，考究点还戴上花篮似盛大的阔边帽，据说凡戴帽到Tea Room的女士都会获赠香槟一杯。

配合女歌手沉厚圆润的歌声。老克勒们随着音乐双双滑入舞池。全伦敦就唯有Savoy保留了Tea Dancing这传统，很多人特意拎了跳舞鞋而来。

Fortnum& Mason百货公司 喝不了兜着走

走到皮克迪里大街的腰部，那是以气派典雅镇人的Fortnum& Mason百货公司。这里的好东西和其不凡的装饰风格一样“吃分量”。

Fortnum& Mason有近300年的历史。店中销售各种副食、水果和名茶。如果要在伦敦购买手信的话，Fortnum& Mason是当仁不让的首选。

Fortnum& Mason一楼是比较平民的茶区，而要品味正统的英式下午茶，麻烦挪动尊驾到楼上的茶间。“Tube Charing Cross”茶室就是其中最著名的一间，以前维多利亚女王都来这里喝过咖啡，所以在百货公司的正门还可以看到皇家标志。

要订到周末的位子，需要提前5个星期预定。喝完茶之后意犹未尽，那么楼下大罐小罐买些回去。

THEBERKELEY酒店 LV的包包成盘中餐

伦敦下午茶已经和这个城市一同昂首阔步走在时尚大道上。若论起本季伦敦最in的下午茶场子则非THEBERKELEY酒店莫属。

松饼和三明治并没有什么特别，倒是那些甜点端上来的时候，满座男女皆侧目。LV的包，Channel的连衣裙，Burberry的太阳镜全变成了盘中餐。可不是，碟子里的饼干蛋糕统统被拗成当下的大牌们。于是，你哈哈大笑，把一瓶“CD香水”扔进嘴里大嚼起来。哪怕吃不掉，要打包，送上的打包纸盒被做成一只拎包。

下午茶TIPS

-19世纪，英国上流社会的绅士名媛就开始盛行喝下午茶，冬天时在温暖的炉火边，夏天则是在繁花盛开的花园内。喝下午茶在当时最重要的功能是让上流社会的人联络感情、交换信息。

-伦敦人喝下午茶并非随意地吃些点心，而通常是搭配成套，包括一壶茶及一份点心，点心有三明治、奶油松饼(Scone)或是小蛋糕。茶有伯爵茶(Earl Grey)、大吉岭茶(Darjeeling)、锡兰茶等。初尝者一般首选伯爵茶。

-吃点心的次序，大有学问。先是顶层的松饼或底层的三文治，最后才是中层的甜点。想来要让舌头享受由浅入深的滋味。记得吃松饼时千万要在中间夹上最香的Clotted Cream和特制果酱。

-丽兹(Ritz)酒店下午茶的收费是34英镑，其它文中提到的五星级酒店的的花费在25英镑左右，还要付12.5%的小费。在Fortnum& Mason's百货公司里的这类茶室的消费在10英镑左右。

-下午茶一般1-2点左右开始，耗时至少1小时，但往往由于环境幽雅，客人常常逗留2-3个小时才尽兴而回。

伦敦下午茶地图

-丽兹(Ritz)酒店伦敦最著名的酒店，喝下午茶要事先预订，一流的环境，一流的服务，使其成为酒店重要活动之一。

-博格房(Burgh House)过去是一个私宅，现在则是美术馆和音乐厅。美术展长年不断，天气好便可坐到花园的紫藤下享受下午茶。附近便是劳伦斯、拜伦、肯特的故居。

-肯坞(Kenwood)公园在伦敦北部的一个小山丘上，一幢白色的18世纪的别墅位于丘顶，别墅过去是一位酒商的老宅，现在是一座博物馆。玻璃窗外开满了粉色的杜鹃花。

-路易斯(Louis)甜饼店在汉普斯特德(Hampstead)的小街上，地方不大，常常要排队等。甜点是招牌，吸引了许多回头客。

-Whittard茶屋连锁老店，在科芬园的Whittardof Chelsea Tea Zone还附设茶区只要花5英镑就可以享受亲手泡茶的乐趣。