



Nederland

เนเธอร์แลนด์



อาหารดัตช์ ที่ควรรู้จัก

อาหารดัตช์ ที่ควรรู้จัก

ใครเคยมาเที่ยวเนเธอร์แลนด์และได้ลองชิมอาหารดัตช์บ้างคงแปลกใจว่าประเทศที่มีพรมแดนติดเบลเยียมและเยอรมนี ประเทศที่เป็นหนึ่งใน Benelux ประเทศที่เป็นหนึ่งประเทศเศรษฐกิจเข้มแข็งในยุโรปทำไมช่างไม่มีอาหารโดดเด่นเป็นที่กล่าวขวัญเลยอันนี้ต้องเฝ้าความถึงอุปนิสัยของชาวดัตช์ที่เป็นพวก low profile และไม่นิยมการอวดอ้างกับการกินหลาย ๆ คอร์ส อาหารดัตช์จะเน้นความสดตามฤดูกาล ชาวดัตช์ชื่นชอบและภูมิใจกับพลวัตทางการเกษตรของตัวเองมาก โดยเนเธอร์แลนด์เป็นผู้ผลิตและส่งออกสินค้าอาหารอันดับต้น ๆ ของโลก โดยปกติคนดัตช์จะรับประทานอาหารร้อนวันละมื้อ ซึ่งมักจะเป็นมื้อเย็นและมักเป็นอาหารจานเดียว หรือซูป ส่วนมื้อเช้าและเที่ยงจะเป็น ขนมปัง นม ชีส แดงกวา มะเขือเทศ หรือเกล็ดช็อคโกแลต (hagelslag)



อาหารประจำชาติ ประจำบ้าน
ดัตช์จานแรกที่ยากแฉะนำไปทำให้รู้จักมีชื่อว่า **Stamppot** (บด/ยี ลงไปในหม้อ) เป็นอาหารที่ใช้มันฝรั่งต้มให้สุกแล้วยี ให้แหลกแล้วเติม ผักตามฤดูกาลลงไป เช่น andijvie (ผักใบเขียวตระกูลผักกาด) หรือ boerenkool (kale) หรือ carrot หรือ spinach หรือ zuurkool (sauerkraut) กินกับหมูก้อนที่เรียกว่า Gehaktbal หรือไส้กรอกรมควัน rookworst หรือเนื้อสัตว์ปรุงรสตามชอบ ราดด้วยซอสลักษณะคล้ายเกรวี่

Haring หรือ Broodje Haring
(ปลาฮาร์ริงดองเค็ม /ปลาฮาร์ริงดองเค็มใส่ขนมปัง)
ปลาดิบแบบชาวดัตช์คนดัตช์นั้นภาคภูมิใจกับแหล่งโปรตีนทางทะเลแบบปลาฮาร์ริงที่จับได้แค่ช่วง 16 สัปดาห์ต่อปีจากทะเลเหนือมาก ถึงกับไปต่อแถวรอซื้อปลาฮาร์ริงที่เพิ่งเข้าใหม่ของปี (ช่วงประมาณปลายเดือนเมษายนถึงต้นเดือนพฤษภาคม) ที่เรียกว่า Hollandse Nieuwe ปลาที่จับได้จะมีการดองในน้ำเกลืออ่อนๆ เมื่อมาถึงมือผู้ขาย ปลาจะถูกเลาะก้างให้เหลือเป็น filet โดยยังเหลือหางปลาให้ผู้กินจับกิน หรือหันเป็นชิ้นกินกับหัวหอมดิบซอย และแดงกวาดอง หรือ เอาชิ้นปลาดิบนั้นใส่ในขนมปังก้อนแบบนุ่ม กินเป็นแซนด์วิช ปลาดิบอาหารจานนี้อาจจะฟังดูแปลกประหลาด แต่ถ้าปลาสดใหม่จะมีความมันและหวานมาก





Erwtensoep ซุปถั่วลันเตา (pea soup) เป็นซุปที่นิยมกินในฤดูหนาว เพราะให้พลังงานสูงและเพิ่มความอบอุ่นให้กับร่างกาย ส่วนประกอบหลักคือ เมล็ดถั่วลันเตาแห้งและผักประเภทหัวหลายชนิด ต้มเคี้ยวจนเปื่อยและปั่นจนเหมือนเนื้อโจ๊ก กินคู่กับขนมปังโรจน์ (roggebrood) และเนค่อน



Bitterballen อาหารจานนี้เป็นของว่างแกล้มมากกว่ามือหนักแต่ก็มีส่วนคนกินกับขนมปังเป็นมือเที่ยงได้ ทำจากซूपเนื้อที่เคี้ยวจนเปื่อยเติมแป้งนำไปแช่แข็ง และเอามาตัดเป็นชิ้นเล็กๆ ปั่นเป็นก้อนและนำไปชุบแป้งขนมปังทอดให้กรอบ กินกับมายองเนส นับเป็นของว่างที่แคลอรีสูงแต่อร่อยจนหยุดยาก



Pannenkoek / Poffertjes แพนเค้กตัดซ์ และแพนเค้กตัดซ์จิ๋วแพนเค้กนับเป็นอาหารพิเศษเมื่อมีเทศกาลพิเศษหรือวันเกิดในสมัยโบราณเพราะเริ่มมาจากเป็นเมนูร้านอาหารในแถบแคว้น Brabant (แต่ถ้านับต้นกำเนิดจริงๆก็มาจากประเทศจีน/เนปาลเมื่อศตวรรษที่ 12) แพนเค้กตัดซ์จะเป็นแพนเค้กใหญ่และบางคล้ายกับเครปฝรั่งเศส แต่คนตัดซ์จะกินในจานใหญ่ โรยน้ำตาลไอซิ่งหรือราดน้ำเชื่อมจากรากไม้หวาน Stroop นับเป็นหนึ่งในมืออัมเลย ปัจจุบันมีการดัดแปลงหน้าโดยเติม สปีแซช ชีส แฮม ซาลมอน สตรอเบอร์รี่ หรืออื่นๆลงไปมากมาย และมีร้านอาหารที่ขายเฉพาะแพนเค้กเป็นอาหารขึ้นชื่อแพนเค้กจิ๋ว Poffertjes เกิดจากการค้นคิดของบาทหลวงในโบสถ์ทางภาคใต้เพื่อเอามากดแทนแพนขนมปังแห้ง Sacramental bread ในโบสถ์ที่แห้งเกินไป ปัจจุบันเป็นอาหารโปรดปรานของเด็กตัดซ์ เพราะหอมอร่อย กินง่ายและน่ารักเหมือนแพนเค้กจิ๋วๆ