

[街頭美食：薯條、鬆餅]

說到比利時的美食，我記得一開始的新生說明會主任就說比利時著名的就是街頭食物 (Street Food)，他說比利時人喜歡拿著食物邊走邊吃，而最著名的就是比利時的薯條和鬆餅了。

- 薯條：一開始在市中心的一間薯條店跟他說我要一份” French Frites”，結果馬上被店員糾正說是“ Frites”，原來薯條原是比利時人發明的，所以他們有點介意被說成 ”French Frites”。比利時薯條比較粗，特色是他們都會將薯條裝在錐柱狀的紙盒裡，且有近十幾種的醬料可供選擇但醬料是要另外算錢的。市中心就有好多家店都有在賣，就市中心而言比較有名的是在證交所旁邊的Fritland，店面是顯眼的紅白相間的棚子，除了薯條還有三明治，當然三明治裡面也是夾了大量的薯條。就我個人的最愛，我最喜歡離宿舍附近的Flagey廣場賣的薯條，超級好吃！而且Flagey的薯條除了星期一不營業，其他天都從中午開始營業到凌晨，光是星期天有開店就完全加分，因為星期天各商家都沒有開門，看到還有薯條能吃就是一件幸福的事。



這間就是市中心證交所旁的Fritland，薯條與可愛小朋友還有充滿薯條的三明治

- 鬆餅：鬆餅也是常看到當地人很愛拿在手上吃的食物，我發現因為天氣冷容易肚子餓或是逛街的同時想吃點東西，鬆餅是最棒的選擇！比利時鬆餅光外皮就有分軟軟的或是比較脆的，有的鬆餅咬得到糖的顆粒，當然還有很多種口味的鬆餅可供選擇。大家都很推薦的鬆餅店就是在Nieuwstraat上的鬆餅店，每次逛街到一半都會買上一個填個肚子，有原味、巧克力和覆盆子口味，巧克力口味是把巧克力條塞到鬆餅裡所以每口咬下都會滿滿的巧克力。另外，平常在路邊也會看到專門賣鬆餅的餐車移動，我也是很喜歡常常停在校門口的鬆餅！



這是一般常見鬆餅店賣的水果鬆餅，一個5歐

[比利時國菜：淡菜]

號稱比利時的國菜就是Moules，也就是台灣稱作淡菜的海鮮，比利時點淡菜都是一整鍋上桌再附上一盤薯條，同時再給你一個空盆子好讓你丟棄淡菜的殼。他們烹煮淡菜的方式不外乎交加點白酒或是可以選擇雞奶油口味，保證你吃了一個接一個停不下來！最推薦的餐廳就是在市中心的Chez Leon，它所處的街上每間餐廳都積極的拉客人，唯獨這間餐廳不拉客人而且常常爆滿，所以還得早去餐廳才不會要等很久！



左圖就是在Chez Leon的淡菜和燉魚，Chez Leon並不便宜如左圖兩道主餐和飲料人均消費約30歐。
右圖則是常見淡菜和薯條的套餐組合。