

吃吧：管它什麼身材體重，就吃吧！

布達佩斯的另一項優點，就在於這裡不乏有趣的食物。在我的認知裡面，沙拉、披薩、三明治及速食等，都屬於無聊的食物，能滿足生理需求，維持基本生活上的飽足；但若真要以美食論之，就只能討論真正要花功夫烹調的食物了！傳統的匈牙利菜餚價格並不高，卻都是用料紮實、份量足夠的特色菜，以下和大家分享一些餐廳，以及一些必吃的匈牙利美食。

➤ Kürtoskalács 煙囪卷

不論是路邊的小攤販、在 Festival 中的商家或是在觀光區中的專賣店，煙囪卷可以說是處處可見。將麵糰揉製長條狀，繞著鐵柱進行烘烤，待熟成後像極了佇立的煙囪因而得名（也是長得滿像素肚的……），最後在依口味抹上糖、巧克力脆片等不同的配料，外皮酥脆、質地鬆軟、口感扎實濃郁，卻又吃的出麵包自然的麥香味。依大小及購買的場合，價錢從 300 福林到 700 福林不等（40 元至 70 元台幣）。



➤ Lángos

是一種將麵團炸得金黃酥脆的薄餅，表面灑上大量的起司，這是最傳統的口味。當然它也會搭配例如果醬、蜂蜜等甜品，或是在上面放上生菜及火腿，做成鹹的口味。非常具有飽足感，建議可以和朋友 share，不然吃多了會稍感油膩！在中央市場的二樓，一般的 Festival 都很常見，可以嘗試看看。



➤ Goulyas soup 匈牙利牛肉湯

這應該是匈牙利最出名的菜餚了！以香料還有匈牙利紅椒粉下去熬煮的湯品，搭配著麵包享用，香氣十足，味道也是非常濃郁但是順口，沒喝過別說你去過匈牙利。其它有名的湯品還有匈牙利的魚湯、用野莓製成的冷湯，味道習不習



慣因人而異，都很值得一試。

➤ Kiskakukk (餐廳) 鵝肝牛排是來自天堂的食物

來到布達佩斯，一定會知道這間媲美米其林的餐廳，其中，他的鵝肝牛排更是一絕，標題絕對不浮誇。匈牙利的名產鵝肝與肝醬，在這裡被發揮得淋漓盡致，一大片的煎鵝肝放置於熟成度恰到好處的牛排之上，牛排中間再抹上鵝肝醬。切一塊鵝肝，配上一口牛排，鵝肝的鮮味馬上把牛肉深處的肉汁及鮮甜逼了出來，最自然的原味就在口中擴散開來，是那麼的純粹卻又不會造成負壓！再配上擺放在旁的燒烤蔬菜、馬鈴薯，風味獨特，也具飽足感，現在回憶起來，口水還是直流！



➤ Hungarikum Bisztró (餐廳) 道地美味平價，三個願望一次滿足

這家 TripAdvisor 盤踞前三名的餐廳，是道地又平價的匈牙利餐廳。不論是牛肉湯、烤鴨腿或是甜點，都非常好吃，價格又很公道。現場還會有傳統樂器的演出，是使用纏有蠶絲的木棒，敲擊金屬弦的一種打擊樂器，用餐的氣氛很棒。餐後還會招待一個 shot 的匈牙利烈酒—Pálinka (約五十度)，飽餐之後來上一 shot，實在是直上腦門的快活！



➤ Gyros 三餐消夜都不放過

其實就是生活報告中提到的土耳其沙威瑪，味道和台灣吃到的有所不同。首先，肉的味道比較香，富有肉汁，再放入大量的生菜、紫色高麗菜、洋蔥、番茄 (有些還會加薯條)，再用捲餅或是口袋餅包起來，淋上酸奶醬和辣醬，是交換生非常喜歡的食物，味道、價格和份量都很到味，又隨處可見、開到半夜，荷包緊縮時，半夜飢腸轆轆時，它是你的最佳選擇！

➤ 金海中國餐廳—老闆是我們的麻吉

在學校旁邊的 Lonyay utca 底端，從學校那邊往 4、6 tram 的方向走就能找到。坦白說，整個匈牙利的中國菜吃起來都是大同小異，味道極重的主菜，配上白飯、炒飯或炒麵，再拿進微波爐加熱。會特別推薦這家店的原因是老闆娘真的對我們太好了！不論是平常的關心及問候，還是時不時幫我們加菜，又或是明明已經賣完了某道菜，還是幫我們再煮上一些，這麼溫馨可

愛的老闆娘，你怎麼能不時常光顧呢？

➤ 點心與酒品

最後列給大家一串名詞，是在布達佩斯一定要嘗道的點心跟酒品，在超市就買得到了！

- Milka：最愛的巧克力，有數不清的口味。來自德國，但在匈牙利賣得特別便宜，建議在回國之前，把每一種口味都吃上一次。
- Túró Rudi：是一種中間包乳酪的巧克力棒，是匈牙利獨有的小點心。味道很特別，當然也是要把每一種口味都吃過一次。
- Pálinka：剛才提過的匈牙利烈酒，是用水果製成，超商可以買到很多創新的口味。
- BB：是匈牙利獨有的香檳。
- Tokaj：同上。