

生活電子報之一

一、偽食客心得分享之周邊餐館介紹：

還記得初踏進新魯汶那天的雀躍，眼望所及就有許多不同類型的餐廳。天生好奇心旺盛又嘴饞的我旋即和當時一起交換的同學相約一同吃遍學校附近的餐館。雖然礙於經濟能力，最後未能完成當時的雄心壯志，但也有些經驗能與未來交換的同學分享。

以下我將餐館分為幾類，方便大家閱讀。

一、為廉價輕食的選擇，這類主要的選擇為三明治店和學生餐廳(SABLON)。

由於新魯汶為大學城，逾有百分之四十以上的活動人口為學生，所以周邊也有許多店家鎖定學生族群來做生意，如輕便好拿的三明治。這類的店家多只做中午的生意，雖然營業時間不長但在用餐時段確實有長長的人龍在排隊等待。如在火車站左手邊和大廣場附近藍白相間的店家，都是人氣相當高的選擇。單個商品售價約 2.2 到 3 歐不等。

學生餐廳(SABLON)分別有幾區各提供不同餐型，包含義大利麵、薯條、蔬菜、濃湯和每日特餐等。每天都有不同的菜色，而且菜單會預先公布在網路上，可以在看過網站後再選擇要不要前往。一頓飯大約要從 3.1 歐起跳，含有主食和附餐。餐點並不特別精緻，但如果當天有喜歡的菜色那也算是一種緣分吧。

二、在這裡最熱門的薯條店(friterie)。

在新魯汶區主要有三家薯條店在競爭，一在運動館附近，二在火車站附近，而三則在火車站左手邊的路徑上。

運動館附近的薯條店被許多人譽為全新魯汶最好吃的薯條店。如果你和路人問起全新魯汶最好吃的薯條在哪裡，十之八九都會指引你到同一家店。店家的牆上滿滿的貼著來自四面八方的明信片和上節目表演的畫面，看來果真是名不虛傳。但或許是因為名氣大的緣故，確實在售價

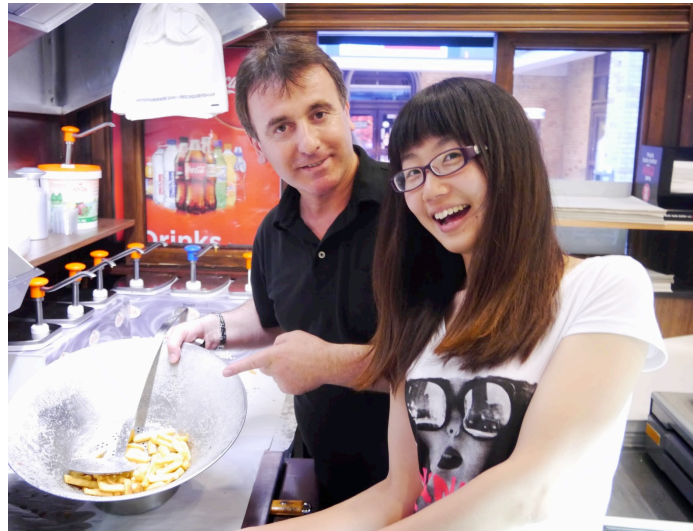


上高出其他店家許多，一份薯條約三到五歐。外皮酥脆內餡鬆軟，是我在台灣沒有嘗過的味道；建議剛來的時候，不妨在運動過後來這裡點一份嚐嚐。

在火車站附近的這一家，老闆親切大方，在人來人往的街道上總能聽見他熱情的招呼聲：

「Mon ami, ça va? (法譯：我的朋友，你好嗎?)」老闆的友善和物美價廉的薯條實實切切擄獲了我的心，成為我最常光顧的店家。

說來老闆並不諳英文，而我的法文也並不流利，但在旅遊的前後或是購物、念書、洗衣等有事外出的日子，總喜歡來他的店坐坐，向他報備這幾天的行程，一邊練習法文。



或許是因為常來光顧的原因，老闆總會很阿莎力的在結帳時為我去零頭，或在店裡無人的時候多送我和朋友各一罐飲料。從未想過能有這樣的待遇，在比利時嚐到了小鎮特有的人情味。

第三間薯條店，名為 **Fresh and Fries** 但卻總是開得很晚，可以到午夜十一、二點，可以見得當地學生對他的喜愛。老闆炸的薯條較前兩家焦脆，但漢堡肉的口感卻較前一家更為細緻。單品的售價也大致在兩到三歐之間，建議在飢腸轆轆的午夜時分，可以前去碰碰運氣。

三為異國料理店，無獨有偶的這幾間餐館都位於 **Agora** 附近。包含聲稱自己是黎巴嫩風味的中東料理店、新魯汶唯一的米其林兩星義大利餐廳 **IL DOGE** 和在轉角的中國餐館。

在歐洲的中東料理，最經典的就是沙威瑪（名為 Kebab 或是 Shawarma）。而今天我要來介紹的，是在捲皮的襯托下更為好吃的 Durum Kebab。這間黎巴嫩式的餐館位於火車站前往 Agora 的路上，有著晴雨不改的橘色遮雨棚。一捲約為 4.5 到 6 歐，價格視份量而定。我個人最喜歡的口味還是一號餐，酥軟的雞肉淋上特殊的風味醬汁，簡單而經典。

二是在新魯汶唯一一間米其林兩顆星評鑑的義式餐廳：IL DOGE。雖然和其他的餐廳相比，售價較高，但手工打的義大利麵紮實彈牙，確實值得一試。主廚



推薦（La Pasta du Chef）價約 13、4 歐，用料實在且相當入味。如果偶爾想打打牙祭或感受高級餐廳的氣氛者，可以來嘗試消費看看。另外，值得一提的是這家餐廳的服務生英文程度較好，雖然菜單還是全以法文撰寫，但可以不用擔心點菜的問題。

（左圖是該餐廳提供的開胃菜）

位於轉角的這間中國餐廳，雖然沒有顯眼的招牌，但如果向當地人提起中國菜，那十之八九的人都會告訴你這間餐館。和台灣的物價相比，這間餐館的定價並沒有比較划算，但一方面是因為歐洲的物價水平本來就比台灣高上許多，二來餐廳對於思鄉的遊子也有較大的議價力。一盤炒飯，在四五大街要價六七十台幣不等，但在這裡卻是五、六歐起跳，餐點所用的材料也不見得更為豐富。另外值得注意的是，這裡餐廳的外帶會比內用便宜，和台灣不同。

（下圖為義大利餐廳的主廚推薦義大利麵）



除了這些分類以外，新魯汶尚有許多餐館可供選擇，礙而篇幅的關係我只簡介性的概述幾個具有代表性的店家。希望對日後前往交換或留學的朋友有所幫助。

而我在努力探訪四處美食的幾個禮拜之後，也開始學習自己

洗手作羹湯。一方面是因為新魯汶的外食環境不甚理想，多為油炸、肉類等高熱量低營養的食物，在沒有其他蔬菜水果的幫襯下容易感到膩，也對健康有礙。二來也是因為外食的開銷和自己開伙的花費相比是後者的兩倍以上，所以在健康和經濟的顧慮下開啟了我接下來的廚房人生。