

# 吃一餐道地匈牙利菜

實踐家專家政科  
周美惠



典型匈牙利餐館常有充滿羅曼蒂克的音樂可供聆賞。



匈牙利燉牛肉及各種酒與紅辣椒

外國觀光客到傳統匈牙利餐館吃道地的匈牙利菜，可品嚐其獨具風格的美味，並聆賞豪邁奔放的音樂，才算不虛此行。

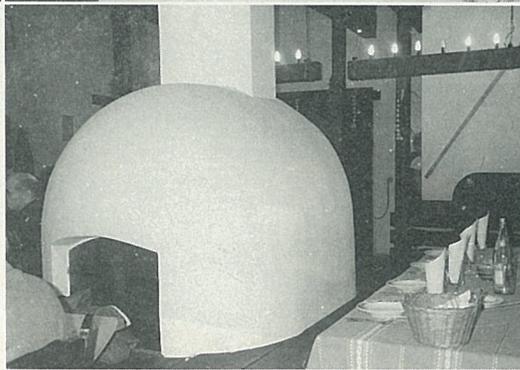
匈牙利菜的特色在於加上濃郁的香辛調味料，紅辣椒及紅甜椒曬乾，磨成紅椒粉為其不可或缺的佐料，色紅但不辣，加上其他各種曬乾的藥草辛料，以去除牛、羊肉的腥羶味，配上紅酒，或烤或燉煮，可口極了，非國內各餐館提供的匈牙利牛肉飯所能比擬。

事實上，聞名全球的匈牙利牛肉（Hungarian Goulash），並非配飯吃，道地的燉匈牙利牛肉配雞蛋麵吃，麵條作法亦具韌性，非常來勁。

此外，由傳統游牧民族流傳的烤牛、羊排飲食文化，至今仍屬匈牙利傳統菜餚之一，只有在鄉村農莊旅館仍保持屋外燒烤，一般城市餐館以半圓型附煙囪的烤爐燒烤。

匈牙利出產各種穀類、麵包及麵粉烘焙製品與馬鈴薯皆為其主食，也以烤爐烘焙。餐館牆上仍然懸掛着傳統烤麵包用的木製長柄鏟子。

與其他歐洲人一樣，匈牙利人用餐講究配上好酒及飲料，不喝酒可以喝蜜汁飲料（nectar）由桃子、柚、橘等果



城市餐館以半圓型附煙囪的烤爐燒烤牛、羊排，右牆上的木製長柄鏟子可供烤麵包用。

汁濃縮而成，一般含果汁40%以上。

酒類以托凱酒（Tokaj）最為有名，為匈牙利產一種葡萄酒，一般作為飯後酒，又稱帝王飲用酒，為酒品之王。其他諸如Casanova 品牌雞蛋酒，亦為其特產，雞蛋酒由鵝鶉蛋加入釀成的白蘭地加上胡桃混合調成。又如香檳酒（bubley）及包進整個櫻桃泡着酒的巧克力（Chocolate Liqueur Cherries）等。

此外，蜂蜜是匈牙利人三餐中離不開的健康食品，無論塗在麵包上，作糕點，混進飲料，甚至菜餚內也加入蜂蜜。

畜牧業是匈牙利人祖傳行業，擅長騎馬術之外，畜養牛、綿羊，食其肉，取其皮毛作衣服，因此，服裝業在東歐國家中屬舉足輕重的地位。

傳統繡花及蕾絲（lace）編織成的民族服裝，加上馬靴仍廣被穿用。手工編織刺繡的桌巾布、床單、窗簾等價廉物美，深為西歐人士所喜愛。 ■