



美食滋养布达佩斯

历史上,布达佩斯不但由两个城市布达和佩斯合并而来,本身布达佩斯还曾是一个更大帝国的首都。这个帝国的形式在人类发展史上甚为罕见,即奥匈帝国。奥匈帝国是匈牙利贵族与奥地利的哈布斯堡王朝在争取维持原来奥地利帝国时所达成的折中解决方法而建立的国家,是当时仅次于俄罗斯的欧洲第二大国。夜色降临,城市中的两座城依然分得很清楚:西方的山区是布达(Buda),东岸的平原是佩斯(Pest),在中世纪,它们曾是独立的两座城市。如今布达佩斯已经被链子桥连在了一起。两座城市互有出产,为布达佩斯提供不同的城市滋养。让布达佩斯成为一个美酒咖啡之城。布达产美酒,佩斯有咖啡。

布达佩斯的美酒与咖啡

说起美酒,在匈牙利最出名的就是被誉为酒中之王的托卡伊奥苏,口味甜美,通常作为餐前餐后的甜酒饮用。位于布达东北部的托卡伊酒厂被认为是世界上最优秀的葡萄酒产地之一。良好的自然生态条件使这里自16世纪中叶起,就成为世界上最卓越的白葡萄酒托卡伊奥苏的产区。美酒之后还有咖啡。从布达穿过多瑙河上闻名遐迩的链子桥,就到了佩斯。在有着“咖啡之城”美誉的佩斯,大街小巷都是数不清的咖啡馆。走在佩斯的街道上,即使是工作日,街头也总有悠闲地品着咖啡、晒着太阳、三三两两聊天的人。世界上大多数地方,无论多么安逸,到了首府总免不了显得车马喧嚣,唯独在布达佩斯,当多瑙河缓缓

地淌过古老的布达和佩斯时,就把宁静留给了这座城市的大街小巷。这样的氛围,让布达佩斯享有“欧洲最安静的首都”的美誉。

传统的记忆

传统的匈牙利餐厅,是肉食主义者的天堂。游牧民族的基因在一张典型的匈牙利菜单上显露无遗:牛肉汤只是例牌,烤乳猪、烤鸡、香肠、辣椒熏制的鹅肝等都是厨师的挚爱。有些餐厅更是配备分量令人震惊的肉食大盘。进入传统的匈牙利餐厅会让人爱上眼前的一切:“风起云涌”的各式肉制品。

在很多人心目中,匈牙利菜品似乎不能以大餐著称。其实,匈牙利的美食影响深远,如享誉全欧的古拉什牛肉汤(Goulash),便是地道的匈牙利美食。在影片《布达佩斯之恋》中,令人印象深刻的是著名的牛肉卷。

在游牧生活时期,匈牙利人注重食品的烘干和保存。在Matthias王朝,新国王的意大利妻子将意大利的餐饮风格带到匈牙利,创造出许多肉、鱼及其他禽类的烹饪方法;在16和17世纪,被土耳其占领期间,土耳其人为匈牙利的饮食添加红辣椒、番茄和土豆等新鲜元素;同一时期,匈牙利人引入和发展了法国复杂的烹饪方法,引入了口味较淡的、脂肪更少的菜品。总之,布达佩斯整个城市的食谱谱系甚为国际化,无可置疑,是整个中欧的美食天堂。各种国际风味、匈牙利新派菜系都可以在布达佩斯品尝到。(王易)



古拉斯:匈牙利具有代表性的一道菜,有着“妈妈的味道”的美誉。是一种加入大量辣椒粉煮制而成的牛肉蔬菜汤,几乎在每个餐厅里都可以品尝到,绝对是最具代表性的匈牙利美食。



·美食DIY·

布达佩斯牛肉汤

原料:牛腱400克、洋葱1/2个、马铃薯150克、去皮蕃茄100克、奶油60克、蒜末10克、牛骨汤适量、月桂叶1片、匈牙利红椒粉3茶匙、盐1茶匙、面糊2茶匙

制作方法:

1. 将牛腱洗净、洋葱、马铃薯去皮、洗净后切小块。
2. 将奶油放入锅中烧融,加入蒜末以中火略炒,加入洋葱与牛腱以中火炒5分钟。
3. 加入将牛骨汤、月桂叶、匈牙利红椒粉,加盖以微火煮约2小时。
4. 加入盐调味,再慢慢加入面糊续煮至浓稠即可。

鲈鱼、鲟鱼:

在主菜中,鱼是比较有特色的,最有名的是巴拉顿湖的鲈鱼,这种鱼很娇嫩,不能活着运输。另一种鱼是蒂萨河鲟鱼,味道鲜美,刺少,很受客人的欢迎。做鱼的方法无非是撒上面包屑,煎、炸或撒上胡椒粉烤,都很好吃。



葡萄酒:因为气候土壤等各种原因,匈牙利的葡萄酒非常有名,很多匈牙利制造的葡萄酒外销到世界各地,因质高价廉,通常在市场上有相当的占有率。托卡伊奥苏葡萄酒(Tokaji aszu)是当地最有名的。