

## 交換電子報-02

比利時/Université libre de Bruxelles

(法語布魯塞爾自由大學，簡稱 ULB)

Solvay Brussels School of Economics and Management

MBA104 謝雅淳



身為在比利時居住的居民，當然要吃當地有名的鬆餅！

要我說為什麼比利時的鬆餅有名，這我還真的不知道，只好上網向谷歌大

神求救：『傳統上吃布魯塞爾鬆餅，就是灑上白砂糖或 *cassonade* (翻譯軟

體是紅糖？怪怪的)，全文是 *kandijsuikercassonade bruin/cassonade de candi*

*brune*，一種蔗糖製成的細冰糖，還沒有蔗糖的年代是甜菜根做成的細冰

糖。比利時雖然不大，但各地傳統吃法有所出入，保存在史料的第一筆中

世紀低地國鬆餅食譜，大約 1500 年在比利時 Gent 根特出版。沒有在鬆餅上灑糖粉，而是在鬆餅烤好之後，加上鮮奶油。』

一開始我也不知道要吃哪一家，只好在求助谷歌大神。有人說最好吃的鬆餅是傳統名店【Maison Dandoy】，台灣食尚玩家推薦過的【Waffle Factory】，亦或是專賣觀光客花俏的【一歐店】，在吃遍這些大小鬆餅點之後，最喜歡的卻是出現在藝術之秋廣場旁的黃色小胖卡鬆餅車，我要頒給他第一名！！真的超好吃，好吃到每次都來不及拍照就近到肚子裡了。

【Maison Dandoy】

<http://www.maisondandoy.com/en/home/>

【Waffle Factory】

<http://www.wafflefactory.com/>