

匈牙利华人向你推荐

快来匈牙利尝尝年度蛋糕吧

即日起在数百家甜品店有售



▲ 2019 匈牙利最佳年度蛋糕“圣母的蕾丝”

如果您此时正在匈牙利，恭喜您，您来得正是时候！1019年前的8月20日，匈牙利开国国王圣·伊什特万加冕，现在这一天成了匈牙利国庆节。当天，匈牙利的庆祝活动将感染每一位身处当地的游客，包括华人朋友。

每年8月20日，匈牙利人民都要举行各种活动，纪念这位开国国王的功勋。今年的官方庆祝活动，按惯例，首先是在科苏特广场举行匈牙利国旗升旗仪式，然后，一列队伍把“神圣的右手”（圣·伊什特万的木乃伊右手）抬出，纪念这位圣人。许多国家级奖项也都会安排在这天颁发。庆祝活动的重点当然是晚上的烟花汇演，以此结束一整天的活动。

蛋糕师早已各展绝技，为今年的国庆节制作新款年度蛋糕。告诉你，今年的最佳蛋糕已经评出啦，国庆节期间，作为访客，你也尝得到。

匈牙利2019年度国家生日蛋糕揭晓

为迎接即将到来的8月20日匈牙利国庆及圣史蒂芬节，匈牙利甜品工业协会已连续13年举办国家蛋糕及无糖蛋糕大赛，比赛不仅吸引了越来越多的参赛者，在节日来临之际能亲自品尝匈牙利国家生日蛋糕，也成了越来越多人的期待。

根据参赛规则，参赛的蛋糕作品须满足以下要求：参赛者需要在评委面前现场烘焙他们的参赛蛋糕，全部制作需在6小时内完成，蛋糕直径应在22-25寸左右，可被切分成16块，高度不得超过10厘米。除此外，还被规定只能用天然的材料制作蛋糕，禁止使用人造黄油，植物油，人工色素和香精。比赛开始后，评委们经过现场观察，从多个专业角度对参赛者进行评分，在经过两轮评估后选出并宣布最终的获奖选手。在今年的年度蛋糕大赛上，匈牙利盛产的各种水果：杏、梨、草莓、覆盆子、樱桃、葡萄等不约而同地获得了众多甜品师的青睐，成为他们制作美味蛋糕的主角。

2019匈牙利最佳年度蛋糕来自Dunaörszék的甜品师NorbertTóth获得，他以名为“圣母的蕾丝”（A Boldogasszony csipkése）的一款覆盆子蛋糕从31个参赛作品中脱颖而出。这位才华横溢的甜品师在过去几年中也多次进入决赛，去年取得了第三名的成绩。“圣母的蕾丝”一名来自于匈牙利的方言，在匈牙利一些地区覆盆子被称为“圣母的蕾丝”，原因是它的叶子形状和蕾丝相似。关于获奖蛋糕的创作灵感，NorbertTóth表示，覆盆子是一种健康且营养丰富的水果，含有很多对人体有益的维生素，而且色泽艳丽，在匈

牙利深受人们的喜爱。在整个蛋糕中，他使用了超过600克的覆盆子，在底层的酥脆之上是以覆盆子汁浸泡的海绵蛋糕，然后铺上覆盆子白巧克力奶油，加入柠檬罗勒甘草，覆盆子果酱和覆盆子蛋白酥皮形成蛋糕。

今年无糖蛋糕的获奖者来自Szeged的Cappella甜品制造商的LászlóGyuris，他的获奖蛋糕名为“小板栗”（Cukormentes Kicsi Gesztenye）。蛋糕的味道以栗子为基础，配以令人愉悦的酸味蓝莓和松脆的榛子。甜点的顶部覆盖着巧克力棒和无糖牛奶巧克力，味道和谐，独特而优雅。没有额外的添加糖，每片仅含14.9克碳水化合物和204千卡热量，是糖尿病患者理想选择。

从8月18日起，您可以在匈牙利数百家甜品店中品尝到获奖蛋糕。

关于伊什特万一世的那些事

公元896年，匈牙利先民部落在阿尔帕德大公的带领下，辗转迁徙，在多瑙河盆地定居。997年，阿尔帕德大公的后裔伊什特万一世成为民族的首领。

伊什特万原名沃伊克（Vajk），在受洗后改名为伊什特万，以纪念



匈牙利开国国王圣·伊什特万

第一位殉道者圣斯德望（伊什特万是斯德望的匈牙利释音）。997年，伊什特万一世继承其父盖萨大公的基业，盘踞西北方的潘诺尼亚平原，匈牙利其他地方仍在其他酋长手中。伊什特万靠着外来的武士及一些地方贵族打败了受异教战士支持的叔父，成为拥有实权的匈牙利大公。

伊什特万一世统治时，改变游牧生活，发展农耕生产，并接受了罗马天主教的加冕，促使族民由原先信奉萨满教改信天主教。在他率领下的部族完成了从游牧部落向封建国家的转变。公元1000年8月20日，罗马教皇为伊什特万一世加冕，从此匈牙利升格为王国。伊什特万也成为匈牙利历史上第一位国王。他废除了按氏族划分人民的办法，实行行政制度（设立王国省）。

1027年，伊什特万一世从软弱无能的波兰国王梅什科二世手中夺取了当时隶属于波兰的斯洛伐克。1030年，伊什特万一世击退了神圣罗马

帝国皇帝康拉德二世的进攻。

伊什特万一世于1038年8月15日逝世。1083年，他被宣布为圣人。他的大槌和剑以及加冕时的誓词，是匈牙利国王加冕仪式上必不可少的内容，这一传统延续到哈布斯堡王朝的最后一位君主。

相关链接

圣物：王之圣右手

伊什特万一世以其雄才大略开创了一个时代，成为匈牙利的民族英雄。伊什特万死后，人们将他的手保存在大教堂中，人称圣右手。他的名字也成为人们起名的首选。

罗雯 杨镜予 综合

深红色辣椒粉 享誉全球

作为匈牙利的著名特产之一，匈牙利辣椒以其深红的色泽、独特的香味、微辣和重辣层次分明的口感享誉全球。经过精细加工的辣椒粉，更因其可显著增加食物的色泽和味道，成为全球众多食品生产商的不二选择。

除了匈牙利、德国大量应用匈

牙利辣椒粉以外，法国、荷兰和捷克的许多工厂也选用匈牙利辣椒粉作为产品的辅助香料。如吉尔产的威枝棒和荷兰生产的榛子花生都需要匈牙利辣椒粉调味。包含匈牙利辣椒粉的各种小吃已在包括瑞士、保加利亚、俄罗斯、斯洛文尼亚和美国等13个国家销售。 竟予

小心！豚草花粉季驾到

两成匈牙利人过敏，你可别中招

很多到匈牙利的中国游客对花粉过敏并不了解，这其实是让欧洲人“谈虎色变”的“大病”！目前匈牙利是欧洲受豚草灾害最严重的地区，全国20%的居民对它过敏。

据匈牙利媒体报道，豚草的季节已经开始。今年的天气十分有利于豚草生长。据估计，匈牙利大约有150万人过敏，通常他们会有长达四周的过敏休息日。

豚草的过敏反应包括眼、耳、鼻奇痒，阵发性喷嚏，流鼻涕，流眼泪等，这是一种很难根治的疾病。对过敏症患者来说更坏的消息是由于天气适宜，今年比以往的豚草季提前开始了几个星期。专家说，豚草几乎无处不在，而其大规模生长多数时候是由于人们的大意。

“豚草会危害土壤，会导致土壤无法正常循环，造成原有生态系统的破坏。（这种植物滋生的原因）可能是被丢弃的建筑、拆迁废料所掩盖，也可能是人们在移交接管土地的过程中没有注意到其存在。”匈牙利治理豚草协会的会长Juhász Halász Judit说。

有轻度过敏倾向的人很容易就会对豚草过敏。此外，专家说，很多时候它还会引发其他疾病，比如哮喘等，而不仅是外在症状。 路文



豚草

9月 赴鱼汤节 品匈牙利国粹

除了土豆炖牛肉——古雅什，匈牙利还有一道最有名的国菜——辣鱼汤。2019年9月6日至8日，匈牙利东南部重要城市塞格德将举办第23届蒂萨河国际鱼汤节。匈牙利主要的两条大河多瑙河、蒂萨河以及巴拉顿湖，是重要的产鱼区。几百年来，人们习惯在空地或院内搭起吊锅，点燃木头，将鱼连同洋葱、辣椒粉等调料放在一起炖汤，到19世纪，形成了三个地区十余个不同地方特色的鱼汤风味。

“辣鱼汤”在匈牙利享有盛誉。这种香浓的鱼汤是由至少三种以上的淡水鱼熬制而成的。首先用鲫鱼熬出鲜美的汤。由于鲫鱼刺多一般把它捞掉不吃，再放进鲤鱼、鲑鱼块炖烧。辣椒是必不可少的一般放一些不是特别辣的小圆辣椒，直到把辣椒熬成糊状，鱼肉也就入味了。“辣鱼汤”在不同地方有不同的做法，最有名的有塞格德和鲍饶（匈牙利南部蒂萨河畔的两座城市）的鱼汤，主要区别是塞格德的鱼汤以辣椒为主，特别红特别稠，而鲍饶的鱼汤里还要加面条。

“古雅什”和“辣鱼汤”应该算得上是匈牙利的国粹了，它们的产生

跟匈牙利人原先是游牧民族有关，主要靠狩猎和捕鱼为生。

据说，在世界食品节上，匈牙利菜被评为继中餐和法式大餐之后的第三名，首先要归功于这两大高汤。匈牙利好几个城市每年都要举行“古雅什节”和“鱼汤节”，这些节日现在已逐渐演变成了文化艺术节，除了举行烹调比赛外，还有各种各样富有匈牙利民族特色的歌舞表演，犹如中国的庙会般热闹。 四夕



▲ 辣鱼汤



■ 蒂萨河国际鱼汤节盛况