

一趟穿越美國燒烤之旅

1

從整豬到鰵魚和牛腩，這種充滿煙燻風味的美式烹飪風格與美國本身一樣豐富多彩，而且歷史也同樣悠久。

在美國，「燒烤」既是名詞又是動詞——它就像一個熟悉的誘餌，從一棟矮矮的磚砌建築裡飄出肉香和焦香。根據製作地點不同，它可以是需要幾張餐巾紙才能擦乾的豬肉三明治，也可以是一盤手工切片的牛腩，或是蘸著蛋黃醬的煙熏雞翅，再配上一系列令人垂涎欲滴的配菜。

美國豐富多彩的燒烤技巧源自於17世紀殖民時期蓄奴州誕生的單一風格。「燒烤技藝的誕生離不開被奴役的美國人的雙手和智慧，」南卡羅來納州的航空航天工程師、燒烤大師兼燒烤歷史學家霍華德·康耶斯博士說道，「他們汲取了本土、歐洲和非洲的燒烤技法，並通過反覆試驗，最終將它們融合在一起。」

雖然火和肉是全球性的美食，但正是美國南方被奴役的工人們將燒烤發展成了獨特的美食。他們挖溝，裝滿熱炭，慢火烤製整隻牲畜

，供種植園主宴會享用，並在肉上塗抹醋汁。

很多時候，他們的創新都是出於需要。「在沒有冷藏設備的時候，你一天之內就能養活50到10000人，」康耶斯說。

燒烤從精英階層資助的宴會菜餚演變為日常食物，隨著奴隸制從東向西傳播，並透過大遷徙從南方傳播。

而且它從未停止過變化。隨著燒烤從鄉村走向城市，以及全國屠宰業的蓬勃發展，燒烤所使用的蛋白質也從整隻動物轉向了豬肩肉和排骨。醬汁也隨之改變。醋汁最初可以作為嫩肉劑、抗菌劑和驅蟲劑，但冷藏技術和較小的肉塊使得更甜的番茄醬汁成為可能。烤爐坑最終演變成用煤渣磚砌成的結構，在某些地區，又被使用溫和間接加熱的隔火式烤爐所取代。

如今，新一代廚師和移民正在為這項傳統注入新的活力。雖然美式燒烤至今仍未有統一的定義，但以下七種標誌性的地域風味，以及一種新興的特色風味，將帶您品味美國的歷史。



北卡羅來納州和南卡羅來納州：整頭豬

燒烤大師艾德米切爾的兒子瑞恩米切爾，像他的父親、叔叔以及佃農祖父一樣，用傳統的方式烤製整豬：將木炭鏟入坑中，把未經調味、剖開的豬放在上面，烤製約12小時。豬肉軟爛後，他將肉切碎，用辣椒粉和蘋果酒、辣椒調製的醬汁調味。

用整頭豬來烤製，這幾乎是美國最早的燒烤方式，這種技法如今只在南大西洋沿岸的北卡羅來納州和南卡羅來納州的農業社區中保留下來。然而，最終的成品卻有些不同。北卡羅來納州的大多數燒烤店不再在烹飪過程中塗抹醋汁，而是將其作為調味品。而在南卡羅來納州，醬汁通常在煙燻快結束時加入，其中可能包含芥末和/或番茄。「我所在的縣是個分界線，」康耶斯說道，「克拉倫登縣一半的人使用醋汁，而我長大的那一半人則開始使用番茄和芥末。」

北卡羅來納州的豬肉會被剁碎，而南卡羅來納州的豬肉則會被熏烤至肉質軟嫩，可以輕鬆撕開。在這兩個州，你都可以把肉堆在麵包或白麵包上，搭配涼拌高麗菜、四季豆、羽衣甘藍和馬鈴薯（煮馬鈴薯或馬鈴薯沙拉）。南卡羅來納州的特色菜還有雜燴，這是一種用碎肉和內臟熬製的肉汁，淋在米飯上食用。



阿拉巴馬州：雞肩肉、雞臀肉和燻雞

乍看之下，阿拉巴馬州的燒烤與鄰近的南方各州，如喬治亞州、密西西比州、維吉尼亞州、田納西州和肯塔基州的燒烤頗為相似，豬肩肉和豬臀肉都會淋上濃鬱的番茄醬。涼拌高麗菜、馬鈴薯沙拉和烤豆幾乎是標配，而煙燻全雞和豬肋排則為菜單增添了更多選擇。

但到了1925年，阿拉巴馬州迪凱特的Big Bob Gibson Bar-BQ徹底革新了熏雞的藝術。當時，羅伯特·吉布森用山核桃木炭熏制雞肉三個小時，然後將它們蘸上改良過的醬汁，這種醬汁現在被稱為阿拉巴馬白醬——由醋、檸檬、鹽、胡椒和蛋黃醬混合而成。

根據克里斯·莉莉（Chris Lilly）介紹，蛋黃醬中的脂肪能夠鎖住水分。莉莉是第四代燒烤大師，自1991年起便經營「大鮑伯·吉布森」（Big Bob Gibson）燒烤店，並曾17次榮獲世界燒烤錦標賽冠軍。如今，這種白醬——也常用於煙燻雞翅——在全州乃至更遠的地方都隨處可見。

阿拉巴馬州還有一些其他的燒烤特色。手撕豬肉三明治上會放上涼拌捲心菜；而在塔斯卡盧薩的夢幻燒烤店，著名的燒烤大師約翰·「大老爹」·畢曉普開發了一種獨特的肋排配方：用熊熊燃燒的山核桃木火烤製，塗上醋汁，並因其焦香而備受喜愛。



聖路易服務中心

翻譯公證服務

- ★各種文件表格合約製作、填寫及翻譯
- ★法院、移民、醫院、商業口頭翻譯

國際學生

- ★協助中學生、大學生申請入學
- ★協助安排寄宿家庭及當地交通

短期參訪

- ★各種類型團體接待
- ★遊學、考察、短期進修
- ★安排食宿、交通、參觀

其它服務項目

- ★個人收入及公司報稅、成立公司
- ★工作傷害及車禍意外律師諮詢
- ★房地產買賣、租賃、管理、餐館買賣