

一趟穿越美國燒烤之旅

2

佛羅裡達州：熏魚

在西棕櫚灘開設 Tropical Smokehouse 之前，里克·梅斯研究了佛羅裡達州的燒烤歷史，希望能找到該州的標誌性風格——結果卻發現佛羅裡達州唯一被認為是燒烤的菜餚是熏魚。

幾個世紀以來，佛羅裡達的居民——從土著部落到後來的西班牙人、古巴人、英國人和美國定居者——都以鱈魚為食物來源，並以熏製作為食物保存技術，這一傳統在沿海地區延續至今。

梅斯建議遊客前往聖彼得堡的泰德·彼得斯著名熏魚店，這是一家露天餐廳，配有密胺托盤和冰鎮啤酒杯，熏鱈魚配有土豆沙拉、涼拌捲心菜、洋蔥片、西紅柿片和一根醃黃瓜。

梅斯仿照泰德·彼得斯餐廳的煙燻爐，打造了自己的煙燻爐。那是一個質樸的立式櫃體，底部裝有烤架和燃燒的紅橡木。在熱帶煙燻屋，他用煙燻鯊魚、海鱸、梭魚和鮭魚，並將煙燻魚的邊角料製成佛羅裡達州最具代表性的美食之一：一種加入蛋黃醬的魚肉蘸醬，最好塗抹在餅乾上，再點綴一些辣醬。

「熏鱈魚講述了世世代代漁民的故事，一直可以追溯到在這一地區捕撈鱈魚的卡盧薩人，」位於邁爾斯堡的「漁夫之女」餐廳老闆錢德拉·傑米森說道。她用當地採摘的鈕扣木製煙燻魚四到六個小時。



德州：三位一體

據奧斯汀 Interstellar BBQ 的燒烤大師兼老闆 John Bates 稱，德克薩斯州所有燒烤的評判標準都是牛胸肉，牛胸肉必須油花分佈均勻，並散發出橡木的香味——無需任何醬汁。

早期的德州燒烤與卡羅來納州的燒烤相似，但文化融合鞏固了該州燒烤的發展軌跡。1845 年德州成為美國第 28 個州後不久，德國、波蘭和捷克移民就在德州中部定居，許多人開設了肉鋪。

這些肉販會將多餘的肉熏制以防止腐爛，並在午餐時間按磅出售；櫃檯服務至今仍是現代德州燒烤的一大特色。東歐人也將香腸製作的傳統帶到了該地區。貝茨說，如今，煙燻辣香腸與牛腩和豬肋排一起，構成了德州燒烤的「三位一體」。他的牛腩需要經過三天的製作過程。

各地風味各異。在德州東部，燒烤大師們專注於豬肉，偏好山核桃木和卡真風味。德州南部是牧豆樹的產區，深受墨西哥風味的影響；在那裡，您可以品嚐墨西哥豆、麵粉玉米餅、波布拉諾辣椒香腸，以及週日供應的烤全牛頭（barbacoa）。

孟菲斯：博洛尼亞香腸、希臘風味與南方風味融合的乾烤豬肋排和義大利麵

每週五天，佩恩燒烤店的燒烤大師羅納德·佩恩都會把一卷博洛尼亞香腸扔進炭火烤爐裡熏烤，直到腸衣爆裂。午餐時，他的團隊會把厚厚的燻香腸片夾在白麵包裡，再配上不加蛋黃醬、芥末味濃鬱的涼拌高麗菜。「熏博洛尼亞香腸絕對是孟菲斯的特色，」佩恩說道，他的父親霍頓於 1976 年開了這家店。

孟菲斯代表著煙燻傳統從鄉村轉變為城市的趨勢，這得益於移民和鄉村居民在此匯聚交流。城裡的大多數燒烤店都使用木炭而非燃燒的木柴作為燃料。菜單上點綴著博洛尼亞香腸和薩拉米香腸等加工肉類，番茄醬料則擺放在餐桌上，格外引人注目。

燒烤大師查理·維克斯是第一代希臘裔美國人。1948 年，他開設了 Rendezvous 燒烤店，最初用鹽、胡椒、牛至和大蒜醃製豬肋排，並刷上醋汁。後來，他前往新奧爾良旅行，在配方中加入了辣椒粉和卡真調味料，由此創造出一種全新的南方風味。

除了博洛尼亞香腸，豬肋排和手撕豬肩肉三明治也是孟菲斯燒烤的精髓所在，還有那道別具特色的配菜——燒烤意麵，以及螢光黃色的孟菲斯風味涼拌捲心菜。「它顏色太亮了，有些人還以為是通心粉奶酪呢，」佩恩說道，「這就是我們的獨特之處。」



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