

不能没有酱油膏和胡椒

除了这两家知名的老字号,干了几十年的老店也比比皆是:阿堂咸粥、阿辉炒鳝鱼、阿明猪心冬粉、文章牛肉汤、叶家小卷米粉……他们以家族为单位,几十年只经营某一样食物,原料新鲜,技艺传统,所以小小的店面吸引了越来越多的食客。这便是我那张清单上的内容,以美食窥探一个城市的虚实。在这张清单上,我最为期待的便是“台南温体牛”。牛肉汤都是早上吃,以当天现杀牛肉为原料,所以叫做“温体牛”。牛肉选取特定部位,去筋去肥肉,均匀切片后直接用烧开的牛髓汤滚过,烫熟,吃口鲜嫩,入口即化。汤头不腥不腻,反而有一丝鲜甜。为了吃上这样一碗汤,食客们四点多就来排队。这很有意思,在美食面前,金钱多寡,地位高低与关系亲疏都成了无用的摆设,想品尝到最佳口味的牛肉汤,就只能乖乖地早起排队。台南人懂吃,会吃,既有接地气的“铜板美食”,也有大排场的办桌菜。“红蟳米糕”便是一例,它上过《舌尖上的中国2》,是台南人过年一道热闹且重要的年菜。“红蟳米糕”,说白了就是螃蟹糯米饭,红蟳是一种深海螃蟹,好勇斗狠,肉质扎实,膏为鲜艳的橘色,鲜香紧实。做好后铺在油光锃亮的糯米饭上,令人食指大动!糯米饭里有虾干、干贝、花生等,丰富了整道菜的口味,也正应了中国人过年时喜好热闹的心理。配料的鲜香,搭配浸润了汁水的米饭,恰到好处地陪衬了我们的主角。在台南,吃红蟳米糕的最佳去处便是阿霞饭店。作为一家五十多年的老字号,这里还提供“鸡仔猪肚羹”——因工序繁杂,需要提前预约才能吃到。这道菜也是电影《总铺师》里,女主学做的那道几近失传的台南办桌菜——可见“传统”再倔强,若不尽心,也是有可能消失的。

就这样,顺伯载着我穿梭在台南的大街小巷。他没再说开头那样的话,反而关照我,“在台南吃东西一定要有酱油膏和胡椒,不然就好像女人没有化妆,感觉不完整。”我又笑笑,不过同时满足地拍了拍肚皮。

- 1、2、漫步台南街头,随时可以邂逅各种色彩鲜艳的寺庙
- 3、充满复古风情的电影海报
- 4、悬挂着的鱼子让人看得垂涎欲滴
- 5、小巷子里的传统小铺
- 6、许多人远道而来就为了这碗面
- 7、安平古堡外围红墙
- 8、正在忙碌的大厨
- 9、让人根本停不下嘴的螃蟹糯米饭



速递 NEWS

奥地利国家旅游局携手奥地利航空公司呈现“舌尖上的奥地利”

奥地利国家旅游局携手奥地利航空公司在沪举办“舌尖上的奥地利”美食品鉴会。奥地利国家旅游局亚洲区总负责人Emanuel Lehner先生表示:“奥地利作为欧洲美食的汇聚地,对于中国旅游者有着强大的吸引力。”奥地利航空自去年开通上海-维也纳直飞航线以来,凭借奥式热情服务和极具竞争力的票价得到了广大中国乘客的青睐。

美国德克萨斯州旅游局引领美国旅游新风尚

日前,美国德克萨斯州旅游局携当地旅游局及合作伙伴来到北京、广州和上海三地,进一步与中国旅行社和媒体探讨,更好地将德克萨斯州丰富的旅游资源推荐给广大的中国游客。为了更好地为中国游客服务,德克萨斯州旅游局与携程、钻石国际、美国航空达成共识,结成市场开发战略合作伙伴,积极开发德克萨斯州特色旅游产品。



欢迎关注“潜行自由呼吸”微信公众号

自由呼吸每一秒



潜行自由呼吸