



2

3

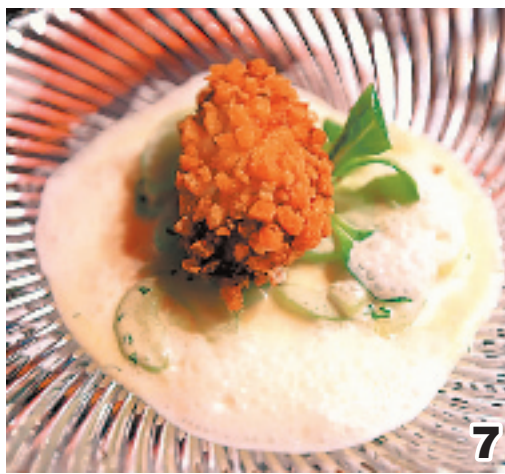


6

- 1.在街边发现有人排队,循着香味,猪蹄!这是一家熟食店,里面买各色食品,红酒,奶酪,猪蹄,鸡腿,香肠,酸菜……排队的都是当地人。
- 2.这道菜叫 shovel of dirt,一簸箕灰尘。里面其实是烤肉,酸奶酱土豆,和土豆色拉。
- 3.cheesecake 拼盘
- 4.奶酪面
- 5.香肠土豆泥酸菜
- 6.主菜是苹果饺子和鹿肉
- 7.煎海鲈鱼和黄瓜酱
- 8.龙虾红色色拉配蔬菜
- 9.古城堡风格的百年老店

## 江天帆

自由的美食爱好者。从芝加哥到巴黎,从东京到利马,美食是旅行的主旋律。用相机来摄录餐桌上的五光十色,用文字来记录菜碟里的酸甜苦辣。什么都爱,什么都不精,烹饪、设计自己的服装、游历……他说时尚的定义就是最适合自己的生活方式。现译有《智高无上》、《美第奇匕首》、《狗智慧》、《狗故事》等。



7



8

## 在古城堡风格的百年老店里吃奶酪

这是一家百年老店,在吉森附近的一个古堡内,名字不记得了。专门做烤骨头,周末平时都人满为患。饭店不大,只能坐大约8桌。装修就是古城堡风格,石头墙壁,金属铠甲,实木餐桌。非常黑所以用了高射灯,将就看吧。如果不是正好去 giessen,没有必要专门去这个饭店。菜的味道一般,德国人吃得津津有味,满嘴流油,我个人感觉还不如东北酱大骨。先上来的汤比较咸,个人感觉德国人对盐总把握不太好,不是太咸就是太淡。

奶酪。据说这个是当地的特色奶酪,用酸菜汁腌制的。西方人对于奶酪的狂热绝不亚于红酒。各种类型的奶酪,最恐怖的奶酪还会动。说是放在桌子上会移动到桌子的另一边,原因是奶酪上有一种特殊的蠕虫,专门在干净环境下培养的然后放到奶酪上面。听着就汗毛直立。还有最贵的蓝色奶酪,需要用特殊的菌种培养,这种菌只在奥地利某座山的半山腰的一个山洞里面。奶酪也必须在那里放置。价格和等重量黄金等价……真是挖空心思啊。

## 找到全欧洲最辣香肠

在法兰克福,找到这家小店卖全城最好吃的香肠,和全欧洲最辣的香肠。颇有中国变态辣烤翅的风范。

菜单上从下到上辣度上升到令人发指的程度。F为最高级别,称为 FBI-fucking burning injection。E其次——神父的死亡之吻。D排名第三。我吃了D,一口,就一口,导致视线瞬间变模糊,手臂无力连照片也拍糊了,接下去的30分钟就是把舌头在厕所水龙头下面冲洗……等我恢复知觉后对老板进行了采访。老板说如果一般甜椒辣度是1的话,那么用于做D级别的辣酱的辣度是333,000,也就是甜椒的33万倍。随后老板拿出一小瓶FBI辣酱告诉我它的辣度是3兆,让我数数0先,一般做鸡翅就放3滴。那有人完成过这变态任务吗?老板说,有,刚开始1个月就有两三个,现在每周都有壮士前来挑战,并成功。但是一般看似能吃辣的印度人没有一个能全身而退的。大部分都是德国人,而且迄今为止每个成功的人都是从C开始吃,然后逐渐适应最后吃到F。像我们这样上来就吃D的愣头青还真是不多。我在国内也吃过北京西单小巷的翘翘单面变态辣,当时也是狂灌2杯奶茶一瓶矿泉水。但是和这个比还是有很大差距,建议翘翘老板来考察一下……

一开始店主特别提醒我要好好冲洗捏过辣椒瓶子的手指。想起了以前曾经看到过的一个印度餐厅的广告:tell her you love her at XXX, she will have tears in her eyes。(在那里告诉你你爱她,她必将热泪盈眶。)



9