

## 水牛翅，齒留香

### 03-24

與藍起司調味醬和芹菜莖作最佳的搭配，水牛雞翅讓大部分的人吮指回味樂無窮、欲罷不能。不論是烘烤、油炸，水牛雞翅不僅已經深植於全美國的食物文化之中，更在全世界日趨流行。

雖然水牛雞翅的傳奇眾說紛紜，但大部分的人將這項美食的起源歸功於位於紐約水牛城的「船錨酒吧」，以及發明人泰瑞莎貝利斯摩。儘管如此，那些擁有船錨酒吧的貝利斯摩家族成員，即使回憶起那個改變他們生活的那一個晚上，說法還是有所不同。

最受歡迎的版本要屬泰瑞莎的兒子多明尼克和他的朋友到她的酒吧點一種速食的宵夜點心。泰瑞莎準備用一大堆雞翅做雞湯時，即興做出這道菜。

但泰瑞莎的丈夫法蘭克說了一個不同版本的故事，這個故事與意外送來的雞翅有關。面對這項意料之外的食材，他要求泰瑞莎處理一下。

不管是哪一種，泰瑞莎貝利斯摩似乎是在意外的情況下發現一些美味的組合，因而創造出挑逗眾人味覺將近四十年的點心。

### 03-25

**查爾斯拜訪朋友米雪兒，她正在準備晚餐：**

查爾斯：妳的客人要來這邊撈一餐了——什麼東西聞起來這麼香？

米雪兒：那是我打算用來作開胃菜的水牛雞翅。

查爾斯：我不知道水牛也長雞翅。

米雪兒：你對烹飪完全外行，是吧？那是雞翅。水牛是指這個食譜是在紐約水牛城的餐廳發明的。

查爾斯：那一家一定有很棒的食譜——這些是不是跟妳在世界各地的餐廳和披薩店可以買到的雞翅一樣？

米雪兒：是啊，水牛雞翅變得如此流行，所以連鎖店業者很快就趕上這股流行風潮。

查爾斯：我猜那東西一定讓水牛城出名了。

米雪兒：的確是。人們今日仍千里迢迢到水牛城來體驗一下道地的雞翅原味。

查爾斯：這樣一來，這家酒吧的主人一定賺翻了。

米雪兒：嗯，原來的主人已經過世，但他們的確出名了。事實上，在 1977 年，水牛市為了紀念他們，宣布七月廿九日為「雞翅日」。

查爾斯：現在我真的很好奇。讓我試試。嗯——真好吃！我想每一天都應該是「雞翅日」。