

漢堡：擋不住的美味

08-04

烤牛肉的香味瀰漫在空氣裡。女服務生走過來並把一份三明治端到你面前。多汁的絞牛肉片夾在兩片香烤麵包間，牛肉片上覆蓋著萵苣、蕃茄、蕃茄醬、芥末、洋蔥與極重要的醃菜。漢堡是種被許多人視為與美國密切關聯的美味食物。

漢堡的起源仍無定論，因為許多餐廳都宣稱他們發明了漢堡。然而，來自堪薩斯州的華特·安德森於 1921 年將漢堡的製作方式標準化。他小心翼翼地秤量漢堡的重量，並將其放於一特製形狀的小圓麵包上。安德森所開設的「白色漢堡」是第一家漢堡連鎖店，並使漢堡流行起來。今日，雖然有些人不喜歡白色城堡所販賣的「the slyder」，但仍有許多人對這惡名遠播的漢堡趨之若鶩。

麥當勞於 1940 年開始替美國的食客們上菜。麥當勞裡嚴格管制準備一份漢堡的步驟，嚴格到翻肉片的順序都是門學問，而麥當勞的經理甚至需前往麥當勞設立的漢堡大學來學習如何做好他們的工作。麥當勞成立之後，許多速食店如雨後春筍般出現，包括以沙士聞名的 A&W 與火烤漢堡肉的漢堡王。而薄薄的肉片和生產漢堡的生產線也出口至全世界，從日本到巴西都可見到蹤跡。

08-05

但對多數的美國人而言，速食店所賣的漢堡並不是真正的漢堡。如果你想品嚐好吃的漢堡，就必須前往當地餐廳，在那裡你會對漢堡有全新體驗。在當地餐廳裡，漢堡的肉片能像你的手掌那麼厚，上面還蓋滿了可任你選擇的新鮮食材，包括烤洋蔥與嫩煎蘑菇。好吃的漢堡可厚到連你的嘴巴都塞不下。

漢堡可以呈現出許多不同樣式，且不同的地區則又有其特有的變化。在南、北卡羅來那州，漢堡裡能塞滿「任何東西」，如辣椒、起司、洋蔥、芥末、與涼拌菜絲。夏威夷人則喜歡將漢堡搭配鳳梨與照燒醬。而一聞名為「鬆餅屋」的連鎖店甚至宣稱擁有超過七千萬種製作漢堡的方法！

不論你到什麼地方，一份好吃漢堡的核心就是高品質的純牛肉片。許多美國人自豪具有做出完美漢堡的能力，並喜歡在後院烤肉時秀一手燒烤的手藝。燻黑的肉片外表，裡頭卻透著粉紅多汁的鮮肉，並不加其他佐料，只以鹽巴和胡椒帶出牛肉風味——這是美國人能做出好吃漢堡的方式。一份精心製作的漢堡不僅僅是一份速食，它更是一道適合呈給國王的佳餚。