

## 鮑比秦的《街頭小吃》

### 09-22

TLC 旅遊生活頻道的《街頭小吃：亞洲》與《街頭小吃：中東》當中，廚師兼餐廳老闆鮑比秦會旋風似的帶領你遊歷當地最有趣的景點。每一集重點都放在一個不同的城市或國家，介紹該地最可口的菜餚以及當地所能提供的文化體驗。不過，雖然強調食物及旅遊很重要，鮑比無疑是節目的主角。這位生於紐西蘭，中國與埃及混血的主持人是個「一人派對」，而 he 已準備好要跟遇到的每一個人聊天、開玩笑，不管他們是否希望 he 這麼做。

當鮑比旅遊至印度的加爾各答時，他發現了一個不同於任何一個地方的城市。在過去英國人擁有延伸至全世界的帝國時，加爾各答則是其最有價值之地。即使到了英國統治結束 60 年後的今日，他們的影響在當地城市建築、地面電車系統以及食物上仍顯而易見。

加爾各答也歡迎了來自法國、阿拉伯、荷蘭和中國的商人及旅客，而他們都對當地佳餚造成了影響——這是鮑比前往街頭試吃當地著名小吃時學到的。他發現了具咖哩風味的焗豆土司、雞肉包子，甚至一間瑞士糕餅屋。

鮑比也品嚐並學習烹煮一些正宗的印度食物。他利用大量令人垂涎的材料來製作一種曾經只給貴族享用的慢煮咖哩。另一方面，他也拜訪了一間餐廳，在此，貧困的婦女被教導如何料理食物。

看過鮑比旅遊並吃遍加爾各答後，你一定會想要更多。

### 09-23

鮑比秦在《街頭小吃：中東》的第一集造訪了土耳其的伊斯坦堡。他形容這個城市是世界上最刺激的地方之一，而我們不難看出原因。一方面來說，伊斯坦堡橫跨兩大洲，城市的一半在歐洲，另一半在亞洲。此外，它曾經是世上許多古老貿易路線的中心。由於有許多來自不同地方的遊客到訪，伊斯坦堡發展出許多能挑逗味蕾的各種食物。那裡有超過 40 種本土製造的乾酪，也有新鮮海產、烤羊肉串、豆類、甜味糕點以及他們在每一餐都會食用的麵包。

鮑比解釋說，土耳其菜餚可被區分為兩大類：奧圖曼以及安那托利亞，而當然地，他渴望能夠兩種都品嚐。奧圖曼食物常被視為是複雜的，而其食譜可回溯至奧圖曼帝王的時期，他們統治鄰近國家長達數百年。當鮑比遇見古奧圖曼餐飲專家時，他協助料理了填餡鯖魚，更學會如何不把魚切開可取出其骨頭。

為了嘗試較有鄉村風味的安那托利亞菜餚，他拜訪了一個小島並參加了烹飪大賽。他以橄欖油烹煮的茄子料理並未獲勝，但鮑比還是很開心地品味當地佳餚。

《街頭小吃》最棒的地方在於鮑比秦對旅遊的熱忱。他對於品嚐、烹飪新菜餚非常狂熱，而且他極喜愛與碰見的人互動。看著他，你會發現要自己不喜愛這一切也很難！