

特色美食

在我的心中，每個城市都有代表它的味道，與每一種滋味的相遇，都像是一場舌尖上的邂逅：日本東京近郊的鰻魚飯，炭火燒烤後散發著焦糖的香氣，鮮美下飯，好似是一個謙遜有禮的朋友；荷蘭烏特勒支的鬆餅，輕盈如雲的鮮奶油交織著新鮮的水果，外脆內軟，恰似是一個充滿活力的朋友；泰國曼谷的泰式奶茶，甘甜的茶香中融入了絲滑的煉乳，濃郁醇厚，猶似一個總把微笑掛在嘴邊的朋友……，每一位朋友都有各自的魅力和特色；然而，有一道特色美食是我的「摯友」，他就是：「台南牛肉湯」。

美國CNN曾報導過他，讚譽他是世界美食、來台灣必嚐的經典！可見，我這位朋友可說是「國際好人緣」，連外國人也深深為他傾倒！但是，對我而言，他最特別的地方，不僅在於「名揚四海」的好湯頭，更是因為他蘊含著另一種神奇的滋味。

記得我第一次遇見「台南牛肉湯」這位朋友，是在一個燠熱的夏天正中午。當時，在阿嬤家那個沒有冷氣的餐廳，我早已汗流浹背。阿嬤打開保溫壺，裡面是她在市場排隊很久才買的牛肉湯。我無奈的瞟了湯一眼，白茫茫的熱氣蒸騰而上，我在心裡暗自叫苦：「天氣已經夠熱了，要是再喝一碗牛肉湯，恐怕我整個身體都要燒成灰呢！」此外，我平常在桃園本來就跟牛肉湯這類朋友「個性不合」，那又辣又鹹又油膩的重口味湯頭，很多都帶著一股用化學調味包調製而成的，這些帶著「假味」的牛肉湯朋友，經常刺痛我的舌頭、燒灼我的全身，使我不敢恭維！上述的原因都令我對「台南牛肉湯」這位新朋友的第一印象帶著偏見，完全不想更進一步認識他！

但是，阿嬤好聲好氣的哄我說：「這是台南最有名的牛肉湯，試看看嘛，很好喝的！」我看著她滿是老人斑的手，嫻熟的將一片片薄薄的牛肉片放進碗裡，再優雅的將保溫壺中的熱湯澆淋在牛肉片上；「嘶——」粉嫩的肉片彷彿含苞的花朵，在熱湯中「綻放」出鮮美的香氣。阿嬤用筷子涮了涮變成棕色的肉片，再將一碗「合體完成」的牛肉湯端到我面前——我低頭望相碗中的湯，他的臉上飄著一層輕盈的油光，膚色澄澈透著琥珀的光澤，像台南午後的陽光——我這才發現，這位朋友，有一種「耐看的帥氣」！

應該不會太難喝吧？我勉為其難的拿起湯匙，舀了很小的一口，伸出舌頭輕輕舔了一下，很勉強的讓湯進入我的嘴巴——沒想到這第一小口的啜飲，就讓我馬上被驚艷到了！這湯的滋味跟我在北台灣認識的牛肉湯朋友迥然不同！他清甜鮮爽，牛骨的精華完全融入其中，細緻的溫暖一路柔滑的從我的喉嚨流進我的胃，最後還體貼的在我的齒間中贈上一抹層次豐富的「回甘」香氣！我再夾起了牛肉一口咬下，肉質柔

嫩卻富有彈性，入口即化卻不失咬勁——真是「相見恨晚」的好朋友啊！我們開始「相談甚歡」，我「嘖嘖嘖」的大力咀嚼、「咕嚕嚕」的大口暢飲——令我感到驚奇的是，在沒有冷氣的客廳，我竟然一點都不會感到燥熱！

看到我這麼喜歡，阿嬤露出欣慰的笑容，一道道眼皮的皺紋揪成兩條彎彎的線，跟著那因缺牙而微微凹陷的嘴角連在一起。她一勺一勺地為我倒湯，滿臉歡喜的注視著我喝下每一口。我一碗接著一碗喝，這位帶著魔法的鑰匙的牛肉湯朋友，還幫我把素來的「小鳥胃」，解鎖成為了「大胃王」呢！

這時，我才發現我快要把整個保溫瓶的湯都喝完了！我不好意思的趕緊站起來，要為阿嬤也裝一碗。「你喜歡喝多喝一點，我不用、不用啦！」阿嬤堅持說她不餓，但是我知道，她是捨不得喝，想要把每一口好滋味都留給我。為了減少我們祖孫之間推來推去的尷尬，阿嬤還講起了牛肉湯的故事轉移我的注意力：一碗看似簡單的牛肉湯，其實費了很大的工夫才能完成。老闆凌晨兩點到店裡，拿到當天現宰的溫體牛後，便將一些大骨、蔥、薑和一些蔬菜水果放入鍋中長時間熬煮，化為牛肉湯的靈魂——湯頭。接著將新鮮切片的牛肉放入滾燙的湯中，用約3到5秒的時間燙至半熟，使肉質會保持嫩滑的口感。最後加入少許鹽、胡椒和蒜末，增添香氣，越少越好，要保留湯頭純粹的味道。

原來這位朋友，在與我相見之前花了這麼多時間「充實內涵」啊！從那天起，他成為了我最真摯的好的朋友。他總是露出燦爛的笑容，對我訴說著台南這個城市的故事，他還偷偷告訴我：每次只要一聽到我要回台南，阿嬤都會興奮的一早起床，趕著去市場排隊買牛肉湯，就是為了看一眼我吃得津津有味的笑容！

我想，「台南牛肉湯」這位朋友最獨特的地方，便是他的「真」。他展現了食材最純粹的美味，讓牛肉與湯頭的結合、使鮮美與鮮甜交融在一起。其實，無需CNN的報導，我相信這位朋友真誠惻達的「好人形象」早已留在每個品嚐過他的人的心中。他不僅讓我重新認識台南這個城市，更使我真切體會到阿嬤對我的疼愛！正是因為這位朋友的提醒，我才發現：是阿嬤，把她對我無聲的「愛」默默的放入了這碗湯中；是阿嬤，才讓這碗本身就特別好喝的湯，變成別具風味的特色美食！

來自世界各地的美食朋友都有他們獨特的個性，每一次的相遇都是驚喜；不過，無論我未來認識多少新朋友，「台南牛肉湯」永遠會是我最好的朋友，因為我在這道特色美食裡，喝到了阿嬤悄悄放入的——神奇的「愛」的滋味！