

墨西哥城：神秘加勒比的美食探秘

多年前,电影《加勒比海盗》上映后曾轰动一时,取得了不俗的口碑和票房成绩。今天笔者将带您一起前往“海盗”们常出没的神秘加勒比海附近城市——墨西哥城来一场美食探秘!

墨西哥菜色泽鲜艳,第一眼便能刺激食欲。玉米、仙人掌、辣椒和海鲜等都是墨西哥的代表性食品。酸、辣是以浓重口味著称的墨西哥菜的特色味道。酸味多以柠檬汁、蕃茄和酸奶酪等调配而成,墨西哥辣椒种类众多,吃法也是花样百出,甚至连吃水果时也要加上辣椒佐味,加入辣酱一般是墨西哥菜的最后一道工序,不吃辣椒的人只要根据自己情况提前说明即可。

墨西哥人称自己为“玉米人”,在这里,玉米不

是一种普通食物,而成为墨西哥和墨西哥人的象征。玉米饼(Tortilla)是墨西哥最常见的主食,用玉米粉或玉米和小麦粉混合制作,甚至还有加入辣椒或菠菜等原料制成的不同颜色和口味的玉米饼。玉米饼可与不同的馅料和酱料搭配,制成不同风味的墨西哥特色美食,如塔(Tacos)、软塔可(Soft-Tacos)、法吉它(Fajitas)、手卷(Burritos)、安其拉达(Enchiladas)、托斯塔达(Tostadas)、酥饼(Quesadillas)和炸玉米片等。开胃玉米片在食用时,要搭配以蕃茄、柠檬汁、辣椒及洋葱等新鲜蔬菜混制而成的莎莎(Salsa)酱和香菜等,是墨西哥酸辣口味的地道体现。

墨西哥食品通常要搭配多种酱料享用,如鳄梨酱

(Cuacamole)。墨西哥盛产仙人掌,其中食用类仙人掌是墨西哥的日常蔬菜,有100多种烹调方式。豆类是墨西哥饮食的另一大主角,墨西哥的豆泥(Refried Beans)以油和食盐调味,是墨西哥的特色主食。

享用墨西哥菜,可以搭配不同酒水,龙舌兰酒(Tequila)“荒漠柔情”(Sangria)和“科罗娜啤酒”(Corona),都是不错的选择。

小贴士:墨西哥城城内的餐厅13:00-18:00都有午餐供应,晚餐一直供应到凌晨1:00。(林晓)



龙舌兰酒

龙舌兰酒可以算是墨西哥的国酒了,它对于墨西哥人来说具有十分重要的意义。龙舌兰叶可以造纸,而龙舌兰的花朵可以当作武器。如今,龙舌兰最重要的作用是制造龙舌兰酒。用龙舌兰叶酿制成的龙舌兰酒是墨西哥一大特产。龙舌兰酒的度数比较高,喝起来会有一些辣辣、香甜的感觉绕于舌尖,缠绵于喉。



玉米饼鸡肉汤

玉米饼鸡肉汤是墨西哥非常流行的一种小吃,主要是用玉米粉做的,是吃墨西哥菜的时候必不可少的前开胃菜。这个玉米饼汤吃起来酸酸的,有点微辣,非常开胃,口感更好。



塔可

墨西哥人最受欢迎的美食,也是最受美国人欢迎的美食之一,将皮较硬的玉米面片弄成U型,吃的时候拿起一张玉米片,同时在里面夹上特制的肉酱,也可放入一些蔬菜,极其美味!



炒仙人掌

众所周知,墨西哥被称作“仙人掌之国”,墨西哥当地居民十分喜欢将仙人掌用作食材,炒仙人掌是最为独特也是最为著名的一道菜肴。游客来到这里如果有机会,可以找到当地人搭伙品尝一道正宗的墨西哥炒仙人掌。



鳄梨酱

墨西哥食品通常要搭配多种酱料享用,值得一提的是据说是按17世纪的异域配方制作的鳄梨酱,这种褐色的调味酱是以牛油果加上100多种原料混制而成的。