

# 天天吃麵

文圖／翁雲霞



充滿麥香的麵食

北方人食麵，南方人則以米為主食，這觀念一直是我們所熟悉；直到今年春末到山西，才真正了解其中之差別。數天逗留，粒米未進，菜餚呈現不同味覺外，見識到麵食為主的山西。烹調小麥，無論調料、蘸料、點心、主食都能挑動味蕾，方見真章。

麥族甚繁，大麥、小麥、小米、粟、蕎麥、燕麥等等。區別麥為大麥、小麥的時間，早在紀元前1世紀即已知區分；《齊民要術》記“大麥，為五穀之長，即今黑麥也。”人類在馴化小麥成為糧食，是因發現小麥成粉，具有黏性，容易加工成為麵、麵條等。因此，在栽培小麥的地區，就同時發展了麵食技巧，除了中國北方，還有埃及、美索不達米亞、羅馬都是，但因小麥品種的不同，其烘培方式也有區別。

山西的麵食，除了小麥，燕麥亦是製成食品的食材，味覺上和我們尋常吃的小麥麵食，在口感，製作成型的麵條以及調醬，卻大不相同。

麵食在山西，可以做到365天，天天花樣不同。刀削、河撈、剔尖、刀撥、貓耳朵等，是此回在山西吃到的。台北亞都飯店的貓耳朵，是早年杭州名菜館「知味觀」的名菜；麵粉以指按成小貓耳，以金華火腿、白木耳同烹成湯菜，此菜一如許多傳自中原成了南方的一些名菜一樣，均得自山西。

各種麵食口感吃來堅實，充滿麥香，不過對

我們吃遍各方較挑剔的嘴，覺得山西人至今仍然保守，在調味調醬上，除了習慣以醋入味，一般口味上可以加強，或接受外省的味調味，那麼，山西麵食更有看頭。像以高粱、番茄、醋調成的蘸料，吃來總覺得該加些什麼會可口多，也許，外鄉人的嘴一時不適應也說不定。

至於燕麥，就是山西人的莜麥，講燕麥，即麥片使用的那一種麥，營養成分高。大概在當地屬於點心，我們吃了好幾回，悟出此物要一上桌趁熱以筷挑起，否則一籠排成似蜂窩的莜麵卷一個個黏住，還得幾雙筷子幫忙。燕麥屬於懶人莊稼，撒下種子不必施肥，也會長的很好。

最有味的是蕎麥拌麵，蕎麥有股特有的香氣，令人忍不住咀嚼再三感覺其味。在日本電視頻道，常見日人為了一食蕎麥麵到處奔波合味，製麵人也以自栽自製成為專家自豪。確實，蕎麥味引人，可惜，我們只能偶而食之。

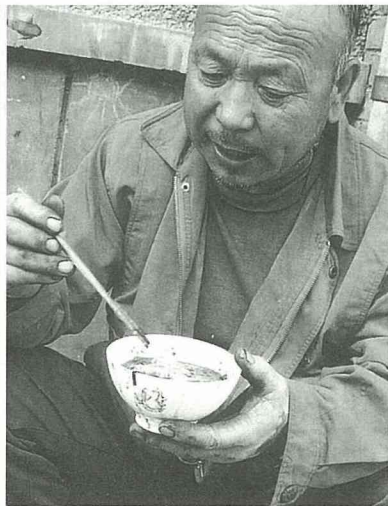
在山西太原的平遙古城一日遊，深深體會余秋雨在「抱愧山西」。一文中所寫，以為山西是窮省，待眼中所見，方知山西昔日在中國屬於首富之省，就如我所拍下的照片，無論拌、炒、蒸、煮的麵食，都體現在平民百姓身上，平常的很。當日之奢華，恐怕非今日的我們所能想像。

麵都行，難忘的上街頭「麵影」，和各位分享吧！

圖



最普通的拌麵



路邊午餐還是麵



「開膛搓魚魚」筋滑爽口



各式製麵道具