



撥魚熱熱飲來很過癮



烏黑一片吃其甘



粒粒小麥都有味

口味點點通

文圖／翁雲霞

喝一碗好湯是我們的飲食習慣，在家裡能熱熱地入口是許多人的幸福感覺。但是，一出家門，碰到吃飯時間，引頸盼來的湯，有時驚喜，有時失望是常有的事。

在蘭州，一個黃河穿境而過的城市，高樓不少，和想像中，「西遊記」書中被三藏收為徒弟的豬八戒描述的情境相去甚遠，令人想古人，除了天馬行空腦筋自己轉，實地走走真實多了。

一席菜餚中有三道甜鹹酸的湯，味覺上奇妙的組合，我們一點也不嫌多，一次就滿足了我們對異地飲食及產物所運用的好奇心；西北的自然環境較差，但食風卻因此保持傳統，古樸、自然、粗獷。小麥、玉米及雜糧交互在主副食上，填滿了身體所需的各種營養。

小麥甜湯

小麥製成麵粉，加工後的成品多樣，除了是製作麵食的直接原料，點心的花樣也是不少，若取一粒粒的小麥煮成甜湯，是很適合的甜品；台中縣及彰化縣一帶是小麥的栽培地，產量不多，農家也會取些煮成甜品。

台中一家賣飯團的早點店，以海盜飯團吸引客人，逢假日還得稍稍排一下隊，飯團中的餡料豐富，味顯多，配上一杯麥角甜汁更對味，麥角燕麥加工，和我們在蘭州吃到的小麥湯味接近，一粒粒小麥咀嚼的感覺細密，熱食冷飲都不錯。

黑豆湯品

另外一大海碗，看來黑黑的鹹味湯品，熬的稠稠，一匙入口，再吃豆子，誰也說不出來是什麼豆子熬的湯，問了才知道是黑豆，湯中只看到黑豆，沒有找到熬湯的骨頭或其他食

材，卻也有特殊豆香，原來黑豆也上得了桌。

黑豆近年來被標榜成健康食品，炒熟了，香的很；在閩西，我的故鄉，是年初一早上五點多，主婦們在乾鍋上炒香黑豆，拜年的人來了，一人抓一把，一粒粒往嘴裡塞，是家鄉的習俗。

近些年，其保健價值被挖了出來，最直接的是能解毒，昔日就碰到吃蝦吃到臉腫又癢，鄰人告知，取青仁的黑豆煮成湯能去毒，還真有些效益。

在現代，人們講求療效，這些鄉土的飲食，古人的智慧從生活中體驗，今人傳承到，值得珍惜。況且在中部雲林一帶種植面廣，價廉又營養，若細數之，醬油、豆豉都以黑豆為原料，飲食之於我們，真是口福，處處都輕意覓得到。

撥魚子

另一湯品是，「撥魚子」，大概是怕客人沒塞飽肚子，來一大碗的湯菜，讓肚子有飽足感。

撥魚子從西安到敦煌都有此味，以麵粉或多加一些綠豆粉揉成麵團，用竹筷剔成形，入沸水中煮一下即撈出來，拌菜拌醬是一般家常食。我們吃到口的是酸辣味特重烹法。

醋在中國各地都各有特色，米、雜糧、水果都是製醋食材，其實，我們的嘴巴沒那麼靈，只要不酸到牙齒都能接受，這一碗酸辣鹹有味的湯，還真滿足了需要熱湯入肚的我們，麵食的勁道已經不是飽不飽的問題，南方人的胃和北方人畢竟有差。

湯之變化多端，食材的運用，若能動動腦，還真多采多姿。

☞