

文圖／翁雲霞

麗江行

到大陸也近20趟，西南地區卻一直未去。雲南、廣西是心中目標，看山看水純遊是4月底的行程。而雲南麗江首行是受到電視節目的誘惑，真正去了，吃、玩出什麼？

「麗江的柔軟時光」放在書房6年了，此回，依書所寫循食去，一下飛機，肚子咕咕，吃的竟是「藥膳餐」。「錯」，大家此時不需溫補，太燥了，該清爽一些的餐食。

次日，搭機去麗江，目的地是古城的

「四方街」，青石地、匠心獨具的水利系統，納西人的舞蹈（打跳），在大廣場上即能找到。而我，一邊賞景，一邊尋食。

在麗江，有上山下找水兩個玩法，跨過石橋，遠遠見到婦人正搬動煤球。哈，必有吃的，門前擺的是「燕窩酥」。怎麼可能在小城吃到燕窩，形像而得名，層層拉成一個圓。

好秀麗的小吃，該是當地人，家家動手可以輕意做出來的零嘴，入口，不勞齒牙，舌尖動一動即化。沾在餅上的糖粉把油味消去，不錯吃。但千萬別帶回來，幾天時間都霉掉了。

外地人初至內地，見粑粑二字弄不清楚是何物。當到平鎮雲南村的台灣人就知道了，是麵粉調



登高望古城



松茸

製的餅叫粑粑，以油烙到餅皮金黃的餅食。冷吃比熱食要有味道，我們買了一片，試味，一人一口。什麼麗江粑粑、火燒、鍋巴等等都是。

類似香腸製法的米灌腸，是灌入糯米、鹽、花椒、茴香等蒸熟，和豆腐小魚、菇、馬鈴薯等一串串炸的吃，我們光看不花錢不敢吃。但聽說過去馬幫不但以米灌腸填肚，遇消化不良，會烤香沖熱水服之，可解腹部不舒服，推測其中香料是解藥吧！

雲南菇菌種類多，旅程的第二天還未嚐味，我私下犧牲團聚，到屋外小店炒了一盤吃松茸。在藏人區曾見小童現摘回來，語言不適，未能買下。現見到新鮮的，趕忙炒一些，此時，肚子已半飽，一盤40元人民幣，好吧！發揮嘴功，30元半盤炒一炒吧！吃來，潤口，沒特別感覺。

「雞豆粉」是一定要吃的，土生土長的雞豆比黃豆小一些，產量不多。採集後，終年可食。夏天，切成一小長條，吃時，拌以蔥、花椒、辣椒、香油等，入口涼涼的、滑溜溜。也可熟食，切片煎到兩面黃，佐以各種調料，像黃土高原一帶的涼皮，但更軟。

至於正餐呢？若由得我們規劃，什麼「王府家宴」、「砂鍋魚頭風味」等就不必推出，空有名號，魚頭怎麼抵得上台味。王府家吃得大家當晚餓肚子，學乖了，次日，紛紛把早餐的水煮蛋留一個下來，真的餓壞了。

出門前，我早有心裡準備，跟一般團出遊，想吃到好味，別想了，只能拿小吃，吃吃異味，認識不同飲食。麗江畢竟是小城，王爺吃，自然比不上江南。



燕窩酥



圓圓米灌腸



雞豆粉



麗江粑粑