

文圖／翁雲霞

老味新識

台灣人對雲南菜的第一印象就是過橋米線和大薄片，而這最初的認識幾乎從錦州街上，安安家的「人和園」開始，繼而在中壩的平鎮「雲南村」，才有平民口味的滇味出現。

雲南中、南部，日常以米線麵食為主食，以稻米製成的米線比米粉粗一些，口感較軟，有故事的飲食似乎更引人注意，過橋米線亦不例外。

此小吃可以說是小吃中的大吃，冷熱、湯、乾拌皆宜。一般臉孔般大的碗公，盛入滾燙的雞湯，再下牛肉片、宣威火腿、蛋絲、豆芽等等，湯鮮的不得了。

既然想吃到未經餐廳包裝過的原味，我在東河古鎮捨棄旅遊團安排的正餐，快步跑到小街上，要了1碗8元人民幣的米線，有大頭菜、宣威火腿及不知名的乾菜。味之不同，是放了火腿，這火腿味較不熟悉，有別於金華火腿，飲食中的食材，稍一轉換，新味即出。

此味，到了大家都會報到的特產店還是吃。盤子一疊疊堆高，生雞肉換成洋火腿，不禁要問，洋火腿是更方便？還是當地流行。做生意，取捷徑，會讓遊客止步？味差矣！還好，在一個早餐上，米線又出現，趕快告訴小廚師，燙熟就好，我自己抓料，加醋、加醬，不是吹牛，味還不差。

在同一小店，發現了一籃松茸，店主說前一天採的，否則味更香。炒一盤要當地錢48元，肚子已經半飽，商量炒一半吧！這是圓了上回看到未吃到的藏民小孩剛採回家的歡樂景象，那時，想吃的很呢。



松茸炒青椒



大薄片拌香茅



街邊過橋米線



我拌的乾米線



涼拌松針

松茸，也稱大腳菇，梗粗大。看電視，常見歐人或日本人採菇

的欣喜。蘑菇之王此回入口，好像沒那麼香，但滑口，爽口是滋味之源。

喜愛了幾年「人和園」的大薄片，又薄又脆，白淨淨上桌，蘸一蘸特調醬，已經夠滿足。在雲南，見識到各家技法，有稍厚，除了酸辣，還拌了香茅，和現今的越南菜味頗近，反正滇南接近越南，古早時，有地緣、血緣關係吧！

另外，在台北永康街的越式小店，大薄片拌以小黃瓜，多吃幾地的吃食，真說對了，飲食一味，即使烹法叫法一樣，其中奧妙卻是配合各地的口味及產物，又有了差異。

大薄片乃取自豬頭，煮八分熟，入冷開水冷卻，片薄片再入冷開水漂泡至少1小時。醬料一般有芝麻、醋、辣油、蒜泥、薑、蔥是基本佐料，想變，單看各家廚師了。

雲南的菌類找機會再寫，印象深刻的是醃松針，味如醃楊柳般，說不出什麼味，帶點苦甘。至於，才80歲的老人家，賣的靈芝沒機會吃，倒驚異發現竟然是小腳婆婆，足見，此一地區，落後江南不少年。



小腳婆婆