

文圖／翁雲霞

# 大漠邊城古味新吃

莫拉克颱風前一天，我們在太平山上。山上設施雖一應俱全，大夥還是棄翠峰湖匆匆下山。

上車前，猶藍天白雲，才見飄來雲霧，不到10分鐘，大雨傾盆。一邊駛離太平山莊，其實肚子還未滿足，有人起頭想一碗熱麵湯。不知何人一提，勺勺客的泡饅，好了，一下子話題打開。

「勺勺客」是開在金山南路和仁愛路的交接口，口味屬陝西北方菜。在台北，只有2家陝北菜，並且師出同門。「勺勺客」十多年來一直努力保持原味，並一再從陝西菜中，挖掘適合台北人的口味，因此，愛吃者不少。

說到陝北，農民趁著休田，一些會烹調的人會背蕃刀、勺子，四處游走，有人招呼就去幫忙燒菜，好像台灣的辦桌。有一手廚技者被稱做「勺勺客」。

陝西乃帝王之都，受後世政治變遷影響，陝西菜未能列入八大菜。即近，旅遊至此者眾，口耳再傳，秦味在外地人口中反成了新鮮飲食。

作為漢、唐等13朝建都地的陝西西安，稱其地為中國烹飪文化的發源地，應不會有疑慮。在台北，有心人努力把味道傳入眾口，吃陝西菜，尤其是陝北菜，鄉土味特濃。重味重香料，口舌變化多端，我們一票朋友一吃再吃。

在台北，陝北菜的基本味是「羊肉泡饅」，客人先是好奇嘗味去，饅是什麼，餅也，怎麼吃？吃

前要洗手，為什麼？未識其物，不妨到店一探究竟。

此店，有一特色，口味平實，店中人會一一介紹，還會為客人的胃及荷包設想。吃到最後，一肚子歷史故事帶回家，還想再去。

其他味呢？也許想知道我吃什麼？泡饅是一定要，小吃時必點，聚餐時也必點。炙子骨排，則是多數人才吃得完。台灣的羊味一向被我拒絕，朋友可愛得很，吃一些，才知道錯失了此味好幾年。在地化了的半天花穗，證明了秦菜的高明香料，蔥椒魚片、酸澆土豆絲、炒腐竹等，每去必食這些。

知道自己毛病，其他味真的很少入口，近來，努力改過，由別人點餐。炒饅第一次見識，酸辣適口。紅玉盒是牛肉與鴨血，又知道香料的運用真的奇妙。

店中的西夏竄味鍋，西藏肉湯奶茶、新疆羊串，其中還有未吃到。陝西地方接近西北，吃陝北菜，還能品到西北風味。

「筷子會」最近又再三拜託弄些新味，有花椒油涼拌野蕉、椒拌黑木耳、鮮爭鮮，此味以老菜的燒魚梅，淋上羊臊醬，足見研發者的巧思。

若能堅持每回吃不一樣的菜餚，那麼，嘴巴必能回收各味，要豐富得多了。這可是我得懺悔的。

十多年了，味猶未盡，我的壞習慣該改進了。☞



剝椒雞



炒饅



紅玉盒



泡饅



新疆香酥羊串



蒙古奶炸豆腐



酸椒味黑木耳

不一樣味的青蔬

蒜搭餅另類吃法

勺勺客 台北市仁愛路2段41巷15號

電話：(02) 2351-7148