

文圖／翁雲霞

幾味大西北食

饅、涼皮、孜然（味）等，
是我一再懷想能再食之味。

如果以一條線走，陝西、甘肅、新疆即連成一線。遊旅者通常玩大漠，這些地區景點都很壯觀，彼此的飲食口味，大概都可以吃到。異地風味新鮮，也能抓到我們習慣的台味刁嘴。

饅、涼皮、孜然（味）等，是我一再懷想能再食之味。特別是饅，此味是維吾爾族和哈薩克族普遍的食物，土耳其亦有類似的餅食。



擺盤樸素



水果盤



涼皮



巨型豆芽

饅似中原的餅，只是味不同；以麵粉製，表面灑孜然粉及洋蔥或內藏羊肉餡，再貼在烤爐中烤。

從前，西出陽關無故人，簡單的餅食是主食。如今大西北已不是荒漠，烤饅烤出了各種名堂，餡饅多了，形狀也多變。熱的吃香，冷了吃還是香，比之匹薩不會膩口，還可藏一段日子吃。

我在當地，第一口驚嘆其味，一口氣買了10多個，可惜，有人把羊肉餡的與其他無餡的放在一起，回到台北，全不能入口。

台灣一直沒店家引進饅，恐怕與使用的材料有別，不敢推出原始的製



烤饅

法。把牛糞堆在石頭上燒，燒好後，牛糞扒開，取下石頭，把麵貼在石頭上，再埋牛糞，2個小時後即可食。敢吃嗎？當然！現代已改成炕爐。

有人愛極，有人懼之的孜然，是新疆烤羊肉的調味品。在西北地區，許多菜餚也多用孜然粉為主要調味料。孜然是維吾爾語，即安息茴香。除了烤羊肉、肉串、饅炕烤包子、抓飯全少不了。

在台北，喜其味者大概都在餐廳尋味。現在，除了專賣店外，超市也有販售，一般家庭炒牛肉在快熟時，也可灑一些些孜然，那，整盤菜餚風味完全改觀，喜者，可以試試。

說到涼皮，每天來上一小碗，一樣不會膩，那是重味的大融合，在西安，有用米、麵粉或玉米打磨後加水，在灶上蒸，涼後，切條，淋上醋、潑油辣子、醬及蔥薑、香菜，稀哩呼嚕，一碗下肚，是解饅的秘方。

在西安，市場之大，得靠時間慢慢逛。如果那地方人嗜辣，則市場中，紅通通的辣椒各式各樣。大豆芽居然可以成束捆了起來。

新疆的乾果便宜，種類也多，看得大家不知如何下手。其實，遠道而來的我們，真的不敢下手猛買，吱吱喳喳後都縮回了手，得理智，旅者的毛病忽然清醒，拿得回去嗎？

還是在下榻的飯店吃喝是最安全，菜不會太花俏，倒是水果的擺盤，各地方都各有特色。可以學著回家依樣炒來吃的菇與玉米粒，簡單又健康，舖在菠菜上，頗引人，紛紛下筷，我們大城小鄉走了不少，對於一些地方家常味，真的愛到不行。



乾果無數



紅棗多種



辣味無窮