

去過內蒙古的人，可能覺得這個地方很無趣，不論是玩的地方還是飲食方面，相對來說選擇都比較少。香港人來到內蒙古，要找到合口味的食物不容易，畢竟北方菜吃得少，蒙古菜更是難有機會嘗試，以南方人的口味來評價蒙古食物的話，可能會錯失很多別具風味的美食。

如果來到呼和浩特，不可不嘗一下這邊的奶茶。蒙古奶茶與港人平常喝的台式奶茶或茶餐廳奶茶不一樣，一口下去，鹹鹹的味道湧上來，感覺很營扭。

覺得不好喝？那是因為你沒喝過地道、純正的奶茶。最上等的奶茶其實不難找，隨便問一個當地人，他們都會跟你說去「格日勒阿媽」！ 文、攝：香港文匯報記者 伍麗微



格日勒阿媽 喝純正蒙古奶茶

蒙古傳統飲食離不開肉和奶。肉以牛羊肉為主，當地人喜歡將新鮮的肉骨煮熟後，用手拿着吃，或將肉切成條狀，風乾後做成肉乾。至於奶食品，則是蒙古人長期在遊牧生活下所創造出的另一種產業，鮮奶經過發酵、蒸、煮、曬等工序後，可以製成黃油、奶油、奶乾等，而奶茶又是他們最喜愛最不可缺少的飲料。蒙古流行一句話——「寧可一日無餐，不可一日無茶」，可見蒙古人對奶茶的執著。

「格日勒阿媽」奶茶館植根呼和浩特，至今已開開了十家店，幾乎每個本地人說到它，都會豎起大拇指，直說好喝。歸根到底，是因為老闆劉國向堅持煮奶茶的七道工序，絕不敷衍的態度，煮出一鍋鍋帶有「阿媽」味的純正奶茶。

七道工序熬出真奶茶

奶茶的熬法通常是搗碎青磚茶或黑磚茶，然後抓一小把放到袋子裡，放進熱水鍋裡煮，用勺子攪拌攪拌，三四分鐘後，加入新鮮的牛奶。奶茶煮開以後，要不停攪拌，當聞到香氣時，表示奶茶已經煮熟，呈淺咖啡色。這時，可以加一點鹽，一鍋濃香的奶茶就完成了。

這是普通奶茶店或一般旅遊景點提供的奶茶，細嘗一下，蒙古兒女會覺得好像少了那麼一點草原風味。

蒙古傳統奶茶文化確實開始沒落了，幸好，劉國向用心琢磨出讓人懷念的奶茶館，用傳統地道的「老阿媽手藝」，加入七種原料，經過七道工序熬出滑潤的奶茶。有甚麼特別？老闆說：「有阿媽的味道。」

格日勒阿媽奶茶的七道工序：

泡——每天太陽出來前泡青磚茶

熬——將茶汁熬開

揚——將茶汁揚81次

澄——把茶葉從茶汁中澄出

炒——將小米用黃油炒至金黃

兌——把茶汁炒米祖傳配料兌好

燒——將奶茶燒開再加入黃油即可

既有奶香，又有米香。蒙古人享受這種悠閒的時刻，店裡不時看見他們帶著三五知己，點一份套餐，炒米、奶皮子、奶嚼口、炸果子、牛肉乾，配上鍋茶，一個下午，嗅着茶香，一口接一口，時間緩緩流逝。

奶茶，就是要暖壺裡的那種

客人點評說：「愈喝愈香，尤其是冬天的時候，

大口地吃着肉，旁邊是熱氣騰騰的奶茶鍋，像回家一樣溫暖。醬肉做得很香，小菜都是家常的味道，在這裡可以體會到很濃郁的草原味道。」

店裡除了有招牌奶茶以外，還提供多款配菜和小菜，一到下午五六點，師傅開始準備食材，一盤盤端出來。為了配合蒙古的原生態民族風，每一家店的裝潢也很有特色，可以邊喝奶茶，邊欣賞店裡的蒙古包頂、銅雕大門、馬頭琴、馬鞍子、勒勒車、韃靼、獸皮，頗有身在蒙古大包的感覺。



■坐在這裡，喝一鍋奶茶，嚐一點小菜，又是一個美好的下午。



傳承阿媽的味道

格日勒阿媽奶茶館是老闆為了留住阿媽的味道而開的店。

自小喝奶茶、吃奶食品長大的劉國向始終記得十二歲那年，父親趕着馬車帶着他來到草原的蒙古包裡，一個老阿媽看到他，一把把他攙進懷裡。阿媽叫他格日勒，她熬的奶茶清香無比，比母親做的更好喝。「阿媽對我特別好，認了我做孩子。」從此，他每個星期都去阿媽那裡喝奶茶。當他迷路了，被草原上的叔叔找回時，阿媽溫柔地抱着他，給他一壺奶茶。當他開了店回去探阿媽時，阿媽殺了一隻羊，繼續為他煮奶茶。

劉國向說阿媽的奶茶特好喝，開店時，他想到的也只有阿媽的味道。為了保留奶茶文化的精髓，他採取了一個特別的手法經營奶茶館——不允許家人介入其中，只聘請純正蒙古人工作。他說，家族式管理不能保證奶茶的品質，做出來的東西參差不齊，所以為了做出品質一致的奶茶，他忍痛將家人隔離在外，並對每一個服務員說：「你在家裡是怎麼招待自己的叔叔阿姨，你就怎麼招待來到格日勒阿媽的客人。」

健康白食一覽

在內蒙古，人們基本上只接觸到兩類食品：白食和紅食。紅食就是牛肉、羊肉，白食就是奶類食品，在格日勒阿媽奶茶館裡，有一系列的白食不可不知。

奶嚼口：又稱白油，鮮奶經過發酵後凝結成的乳狀物體，脂肪含量比較高，用來煮奶茶或提煉為奶油。

奶皮子：把鮮奶放進鍋裡煮，上面會慢慢形成一層皮，愈煮愈厚，用筷子把它挑出來，晾乾後就成為奶皮子，可算是鮮奶的精華，通常用來招待客人或拌着奶茶一起吃。

奶豆腐：又稱奶酪或芝士，鮮奶發酵而成的食物，形狀像豆腐，味道酸甜，大多用來泡奶茶。

酸奶：鮮奶發酵後變酸，上面形成的乳狀是奶嚼口，下面是酸奶。

黃油：又叫牛油，可以從奶皮子或白油裡提煉出來。奶皮子放在鍋裡加熱，會分出上下兩層，上層晾乾以後會變黃，成為黃油，剩下的就是黃油渣。

品奶茶三要點

一想：心裡想着奶茶要有三香，分別是茶香、奶香和米香。

二聞：端起碗聞，看能否聞到三香，缺一香就不是好奶茶。

三嘗：讓奶茶在口裡轉圈，看是否嘗到三香，缺一香就不是好奶茶。



■「格日勒阿媽」的老闆劉國向。



■蒙古人的白食。

必吃推介

除了奶茶之外，一定要試一下由奶嚼口、炒米和糖攪拌成的甜品，甜中帶酸，十分開胃，而炸果子和酸奶餅也是不能錯過的美食。



■奶茶配料：炸果子、炒米、牛肉乾、奶皮子和白油。

旅人手記 文、圖：Natalie & Hiro

天堂的騙局

編按：Natalie和Hiro這對80後小夫妻在2010年毅然放下工作，環遊世界追夢。兩人在本欄將與大家分享他們出走473天的旅遊經歷與見聞趣事。

(www.nathiro-travel.com)

在出發前的計劃中，不斷有朋友跟我們推介印尼的峇里島，說是一個美得難以言喻的天堂，如果要結婚的話那裡更是不二之選。而在網絡上看到討論區的留言，無一不對峇里島讚不絕口。就這樣，這個天堂我們來定了！

來到這個美麗國度，確實是迫不及待，一下機便立即坐車到市區看個究竟，順道找一間價廉物美的住宿。在的士裡，本來興奮的心情不斷向下沉，外面的景象全是那些破破舊舊的小屋及滿街泥濘的小路，心裡不禁問道：「我們的天堂在哪裡？」車一直走下去，到達一個無法想像的地方。燈光昏暗的街道上，一對對看着你的眼睛，兩旁盡是醉酒客的酒吧，還有在馬路上左穿右插的電單車，都令我們有點擔心。當還沒來得及安慰自己這可能只是路過的酒吧區時，司機已經搶先一步開口說「is here」，吓……here what？我們要去天堂啊！載我們來地獄幹甚麼！

司機很平淡地跟我們說這裡就是市中心，也正是當年爆炸案的地點。我們下車後，兩個傻更更的人便拿着背包站在路邊傻笑，路人不斷向我們投以打量的目光。路上有很多醉酒客及乞丐，我們還是趕快找個

安身之所為妙。沿着昏暗得看不到路的泥濘小路行走，沒有路標及指示，加上無數電單車在旁邊穿梭而過，感覺就是混亂混亂混亂……雖然已見慣不少混亂的地方，但這天的峇里必定是首位。幸好這裡也是背包客的集中地，附近有很多旅館可以選擇，當然質素遠遠不及布吉，不過起碼有個地方可以安身！

在往後的數天裡，我們對峇里有着不同的感受。街道雖然很混亂，但其實亂中有序，而峇里人亦非常友善，是我們到過的東南亞國家中最好的一個，只是很多人找不到工作而菸酒及到處流連。市中心也是一個典型的亞洲城市，有着各式各樣的東西，加上這裡的酒吧比其他地方更熱鬧，造成一個視覺上混亂無比的城市。說穿了，就是我們無知，只看到照片上的美好，沒有了解這個城市的真實一面，從美夢一下子掉到谷底。其實習慣了以後，這裡又是一番美好景象！大家的峇里島，可能是世外桃源，靚Resort靚泳池靚沙灘靚日落。對不起，窮遊的我們還沒有福份去享受這樣的天堂，但我們還是真真實實地在峇里的地獄裡享受了一個難忘的假期。

2010年12月21日 Day 98



■騎電單車遊印尼峇里也是一種風情。



■雖然這幾天沒有陽光，但也可以嘗試這裡很受歡迎的活動——衝浪。



■早上的大街不算熱鬧，到了晚上才會變成喧鬧的酒吧區。