

泰北玫瑰，鲜美滋味

文/摄/陶媛

咖啡飘香 佛庙树影里

清迈的寺庙很多，没走几步路就可以看到金碧辉煌的屋宇，阳光下金光耀眼的佛塔被低矮的栏杆围绕，还有一圈金属的小钟，信徒们一脸虔诚，双手合十默祷之后，便绕着佛塔依次敲响小钟，而我，就坐在不远处的树影里。

寺庙里总有着一些小铺子，用植物草叶编制的顶棚，据说这是泰北传统的屋顶，3-5年换一次新的，小贩们就在棚子下面贩售咖啡、炒饭炒米粉之类，摊子不大，货色品种十分齐全，有的还配着小炒锅之类。卖咖啡的婆婆熟练地自大锅里舀起热腾腾的水，水里漂着几只杂在一起的绿色叶团，怕是香叶之类的，咖啡很快冲好，可以选择加奶加糖，或者什么也不加。慢慢喝一口咖啡，耳边是不间断的悦耳的诵经歌曲，信徒们不算敲击着清脆的小钟，偶尔还会有人敲击一面极大的锣，那锤子很重，每一下撞击，声音似乎都可以直击心底。一杯泰式咖啡，无论加不加糖和奶，20泰铢，差不多4元人民币，就可以一直在树荫下静坐着听佛音，享受宁谧的氛围。偶有举着茉莉香花串的小孩子过来，摊主们会买两串绕在手上。

庙门口的马路边就有一家榴莲的摊子，摊主戴着一顶牛仔帽，手势熟练地劈开榴莲，取出果肉，装在泡沫塑料盘子上，用保鲜膜覆好，写好价格在边上，一大瓢榴莲60泰铢，折合人民币12元左右，香甜软糯，美味无比。

还有一种水果雪糕，榴莲雪糕、山竹雪糕，15泰铢一支，真的有果肉在雪糕里，也是极清甜的，我们是在另一家完全木质的庙里坐在竹子搭建的凉棚下吃的水果雪糕。因为宋干节的缘故，旁边的空地上插满了颜色鲜丽的经幡，在风里猎猎招展，好看极了。

泰北蔬菜 树上的小圆茄子

清迈人的幸福生活也在于这里丰饶的物产。

我们入住的 Siripanna Villa 度假酒店里酒店有着茂密的树丛，不少树木上都结着各色的果子，在品尝过现摘的酸酸的小绿果子后，我对于树上的果子开始抱着谨慎的尝鲜态度了，照泰国朋友的说法，屋前屋后的树上结的果子，泰国人都拿来做菜了。

SPA馆的门口临湖有一棵一人多高的树木十分茂盛，葱郁的绿叶间缀满了婴儿拳头大小的圆溜溜绿果子，好友李文华处长说，那是茄子！我们面面相觑，以为听错了，茄子怎么会长在这么高的树上呢？茄子又怎么会是绿色圆形的呢？

结果当晚酒店自助餐厅的泰北风味菜蔬拼盘里，就摆着切开来的绿色圆果子，果然和我们平时看到的茄子切开的瓢十分相近，但是这种绿色圆茄子，也不煮，泰国人就这么生吃，也可以蘸酱料吃，泰北的各色酱料也多，酸甜、甜辣或者咸辣，根据个人喜好，其他生吃的还有看着类似豇豆、生菜叶子等各色新鲜菜蔬。这样的泰北生菜色拉，盛放在用竹篾类编制成的盘子里端出来，在炎热的季节，十分爽口开胃。

清迈还有特色的肉肠，有一种因为添加了辣椒和大蒜，风味独特，十分出名，我们在现在叫做 Dharadhevi 度假酒店的皇室餐厅里品尝过了，另外还有不辣的肉肠，尤其是搭配着一旁的绿色菜蔬色拉来吃，很美味。

清迈位于泰国的北部，被世界各地的游客亲切地唤作“泰北玫瑰”。

15泰铢的榴莲雪糕、30泰铢的泰式咖啡、60泰铢的一大瓢鲜甜的榴莲……清迈既有欧洲皇室贵族们每年都必来度假的前文华东方度假酒店，也有着巷弄小食肆一碗40泰铢的台式米粉，拌着猪肝、猪肉片和大肠，撒了翠绿的叶子，鲜美无比……



香甜水果 饱吸日月精华

清迈的水果种类很多，有些我们还是认识的，比如西瓜、木瓜、芒果、火龙果、莲雾、桔子、青瓜、菠萝等，这里的莲雾外皮颜色比较红，水嫩嫩的，咬一口，清甜爽口，吃一两只就觉得暑意全消，还可以继续多吃几只。泰国人喜欢芒果榨汁，一杯很黏稠的芒果汁口感酷似芒果冰沙，美味香甜到无可比拟，芒果糯米饭也是泰国美食中的经典王牌，无论是五星级酒店还是街头巷尾的街边摊，芒果一例甜糯软熟，糯米饭椰香扑鼻，成为所有人的大爱。

火龙果也格外甜了，还有短短胖胖的芭蕉，看着比香蕉短一半，也很香。有一种形状比较奇怪的果子外形酷似蛇皮，被叫做蛇皮果，剥果皮可是一件有点难度的活，剥掉长满小刺的果皮后的蛇皮果外形酷似杏子，吃起来果肉酸甜，水分倒不算多。

据说，皇室和贵族们吃的水果要雕花，所以我们可以有一些高级餐厅看到西瓜被雕刻出各种花纹，芒果被切成完美的形状，青木瓜切成丝，熟木瓜也被规规矩矩摆成花样端出来……

清迈的每一种水果仿佛都吸饱了日月精华，甜美无比，就连餐桌上拿来作陪衬的胡萝卜都格外香甜。

清迈餐厅 每家都好吃

怪不得很多老外就住在清迈不走了，市中心的街边小摊上的米粉35-40泰铢一碗，放着几片猪肝、几片嫩滑的猪肉片，还有大肠，一个人吃到好饱！

清迈人还吃一种酷似中餐红烧肉的菜，猪肉鲜香可口，配喷香的米饭，味道不要太嗲哦！

我们入住酒店的自助餐品种极为丰富，从日式寿司到三文鱼、章鱼等生鱼片，还有各种泰式炸鱼饼、炒饭、咖喱、冬荫功蔬菜汤等等，每天的菜式还都有变化，使得

客人们每天都可以品尝到不同的泰式美味。

甜品档除了西式的芝士蛋糕和各式奶油糕饼，还有形状极为可爱的模拟成微缩水果的泰式甜品，据说这是进献给皇室贵族的泰式甜品的“接地气”改良版，给皇室们享用的则更加精美，饶是这样，每晚这里的小甜品一早就被食客们抢光了。

清迈的东荫汤里除了大虾还有墨鱼，草菇吸饱了海鲜的滋味，格外鲜美肥硕。烤蘑菇算是山珍，酥炸软壳蟹也是泰式美食的名菜，也是众人争抢的美食，着香叶子烤制出来的鸡块很是香嫩，口感出乎意料的好。炒米饼配上猪肉酱，这样的吃法叫人不知不觉可以吃光一大盘。酥炸大鱼浇上大厨特调的配料，外层酥脆，内里鱼肉厚实而嫩，口感令人意外。为了方便食客，餐厅还特地把每道菜都拍了照片，语言不再是美食的障碍，看图下单便是。

原来的文华东方酒店依旧是清迈最为吸引人的奢华酒店，最出名的皇室别墅不对外开放。这座酒店几乎保存了所有的傣族和泰式的民族建筑风格，而这里的美食也是格外出名，这家酒店除了泰式料理，还有法式餐厅、中式川菜等各国风味，满足来自世界各地的贵族名流们在度假时候的饕餮欲望。

离开清迈前的最后一顿午餐，我们被带去了一个宛如林中仙境的餐厅，还是泰北的风味佳肴，鲜美的菜蔬配肥嫩的大虾、蟹肉和鱼，依然有着冬荫功。这家的鲜榨番石榴汁特别清甜。这里到处都是盛放的鲜花，一蓬蓬的绣球花、姿态妖娆的跳舞兰，还有长在树上的寄生兰花雍容娇美，各种颜色的海棠花瓣绚丽夺目，就连洗手间里也长了高高的巴西木，野趣十足。

在清迈，你甚至可以在虎园吃饭，老虎们在露天的院子里晒着太阳打盹，我们举着刀叉，吃着泰式美食，喝着清凉冰甜的芒果汁。也有食客们进去，近距离和老虎合影，有驯兽师在一旁守着，十分安全。

这样的清迈，遍地是美食，实在是度假的天堂。

