

繽紛富麗印度菜

06-14

在印度旅遊時，很多旅人會發覺食物是其中一項最吸引人的部份。自西元前 3000 年起，印度一直是香料貿易的中心，而某些香料也徑自融入印度傳統食物中。外來香料像是芫荽和薑黃，使印度菜富有獨特辣味，並保證你所吃的不是普通菜餚。而且，許多人們遇到的香料，多年前就因具有療效而被選用，所以印度菜也是健康的！

嘗試第一道印度菜前，可得先溫習印度餐桌禮儀。首先，印度人不常使用餐具，他們偏好用雙手吃飯。印度人通常使用熱騰騰剛出爐的烤餅，來盛裝食物。此外，如果用餐時沒有桌子可別驚訝。在印度，坐在地上或非常靠近地面用餐是種風俗。古時候，坐在地上是對抗印度酷暑可靠的辦法。

用餐時，你能沉浸於喚醒味蕾的多種味覺刺激。「唐杜里」使用能提味的香料，並在表面留下亮橘色的糖汁。一份香辣「酸乳烤雞」將使你的脣齒嗆辣無比。

06-15

這廣闊國家的每個區域都有自己獨特的口味和料理食物的方式。「扁豆料理」是一道黃色豌豆與豆子燉煮的菜餚，搭配米飯及薄片麵包很對味。混合肉或蔬菜的咖哩是一道熱門的辣味料理。你會發現很多令人垂涎三尺的羊肉和雞肉餐點，但不要期望能在菜單上看到各式牛肉料理。印度很多地方視牛為神聖的動物。你比較可能在街上遇到牠們耽擱交通，而不是在盤子上。

印度也是世界上最大的產茶國。事實上，據說偉大的印度僧侶菩提達摩，把史上第一杯茶及佛教一起帶入中國。大吉嶺茶是印度最好的茶之一。其微妙的口感和令人愉悅的香氣為此茶贏得「茶中香檳」的美譽。

印度人為了擁有更多元的味覺體驗，研發了甜點和提神果汁。如果你偏好甜食，試試看由優格和熟芒果做成的乳酸芒果汁。其令人愉悅的味道可在炎夏解渴。黃瓜沙拉再淋上清淡的優格醬也可使人們恢復精神。因此，如果你的胃口像泰姬瑪哈陵一樣大，去一家印度餐廳親身體驗令人驚奇的印度菜。