玩味

作者：葉怡蘭 出版社：麥田出版社 出版日期：2001/12/01

小#校对出品

內容簡介

美食，除了味蕾感官的滿足外，更代表著內在靈魂的由衷喜悅。美食的講究，除了品嘗出食物的味美與否之外，專家級的玩法，就是「玩味」了。然而，玩什麼味兒呢？玩食物將入口時、入口的剎那、入口之後、食物緩緩由食道下滑至胃……時，全身所起的感受、震撼，或使你彷彿從冬眠中甦醒，或綻放出無以名之的歡愉心情，或挑逗著你想要……，天地，彷彿就變成微醺的和諧與美善了。　　本書分四單元。第一單元甦醒，介紹的是法國美食這種飲食的另一門顯學，其文化其講究其和人內心的化學作用，讓我們潛藏的另一道味蕾門戶全然都甦醒。第二單元是交融，主要是異國飲食文化的交融，如在台

灣吃到的日式飲食，或在紐約吃到的中國菜和日本料理等等，不同文化之間是怎樣取得平衡的。第三單元所提的是吃到一種美味食物的經驗，也許是豪華大餐，也許是不起眼小店的一碗麵，其實美味就是美味嘛，不分等級的。第四單元是挑逗，挑逗著什麼呢？或許一杯咖啡，挑逗出你刻意隱藏的浪漫或任性……

每一篇文章,都像是一篇美麗的料理,壯闊輕柔濃郁淡泊，姿態萬千。能夠在生活中添加玩味的色彩，不也是為生命添增幾許華麗的嬌寵嗎？

目錄

自序 乘著味蕾自在飛

蘇醒

前進！巴黎大餐！！

Maison Blanche——巴黎最 in 的美食風尚代表

Le Pamphlet——親切的平實家常滋味

Ledoyen——全然震懾感動的頂級美食體驗

巴黎 Mariage Freres 茶店的早午餐

巴黎 Gerard Mulot 巧克力店的牛餐

想念巴黎的麵包

巴黎的越南河粉

在味蕾裡邂逅普羅旺斯

交融

東京美食之旅

Park Hyatt Tokyo

石鍋裕的 W 餐廳

和洋混血的平民料理

東京的頂級天婦羅美味

迷戀京都紅豆湯

香港廟街的香 Q 煲仔飯

香港茶餐廳的公仔面與車仔面

香港上環源記甜品

新加坡京華小吃

巴厘島的豪華梯田野餐

巴厘島 Jimbaran Bay 的夕陽 B.B.Q

和風洋在紐約 NOBU 攜手交融

紐約 River Cafe 餐廳的英國早餐茶包

紐約的外賣中國菜

哥本哈根的無國界美食饗宴

綻放

懷念古早味蜜豆冰
台南人的鹹粥早餐
永遠的台南幹意面
阿嬤的溫馨補
秋蟹正腴肥
最愛酸菜白肉鍋
自在熱鬧吃涮涮鍋
梅子茶泡飯的幸福時刻
清爽的醬油拉麵喔咿兮!
溫暖淳厚的日式關東煮
引人入勝的法式榨鴨饗宴
來塊活力十足的美味牛排

挑逗

奶茶之戀
茶中藍山——大吉嶺

歐洲茶吹東亞風
飯後來杯花草茶
來杯無壓力咖啡吧!
輕輕鬆松喝葡萄酒
雲朵般的戚風蛋糕味兒
愛上法國巧克力

附錄 法國時髦巧克力 名店•名人•名牌

讀者跋 美食與享樂路上,我們同在一起

自序 乘著味蕾自在飛

說真的，真正著迷著投入美食的追尋之後，我才非常震撼驚訝地發現到，人的感官體驗，原來可以如此精微如此多面，一層層抽絲剝繭細細窮究，仍覺其中天地空間無限。

還記得，2000 年在明日報任職，草創之初，決定各分版名稱時，我一直很想把我們的美食版，取名叫「玩美食」。

我始終覺得，美食的的確確是，可以以著玩樂享樂的愉悅心情與執著態度，盡情盡心盡興體驗的。

比方說，美食的氛圍。店貌時髦優雅服務無微不至料理新奇大膽是一種氛圍、路邊攤轟轟作響的火爐邊揮汗大快朵頤是一種氛圍、又舊又小又難找老闆脾氣又大

但料理超級好吃也是一種氛圍……。每一種，都一樣迷人一樣引人入勝。

比方說，美食的多重享受多重滋味。真正好吃的料理，絕不可能只有單單調調一種面目一種氣味。我最喜歡，在食物入口之際，用眼睛判斷、用手指頭感覺、用鼻子聞香、用舌頭嘗味……

一層層分辨著感受著，食物的每一樣貌每一口感每一香氣每一肌理質地組織結構，然後，靜心體會，眼耳鼻舌身意、色聲香味觸法……，每一種感官每一種知覺的觸動與領略。而若一旦得遇佳作，那般全面的悸動喜悅，往往得以長長久久，綿延多年仍難以忘懷。

比方說，美食的講究。我總愛跟人家說，真正的享樂，就像是一座不輕易對外開啟的秘密花園， 需得花些時間花些工

夫,需得更認真的追求、更深度的積累，才能一步步找到鑰匙、找到入口、找到徜徉週遊的蹊徑。

而在美食世界裡，便多得是這樣有學問有典故有歷史有背景、人事地物包羅萬象、且一年年變化多端姿態萬千的項目；而且，越是深入越是瞭解，得到的樂趣與感動，也每每更為深刻而永恆。

令我於是漸漸開始無懼於年華的老去，只因為相信，五年後、十年後，我將因著看見了更多知道了更多累積了更多，而能夠在每一次的品味裡，得到更開闊更精微的歡喜與滿足。

所以「玩味」。從鄰巷的鹽酥雞臭豆腐到爪哇的 Nasi Goreng 到京都的湯豆腐到巴黎的麵包西班牙的橄欖油哥本哈根的單面三明治紐約的外賣中國餐…… ,從戀念

不捨著昔日孩時的故鄉味到計畫著何時吃到下季的草莓明年的肥蟹後年上市的酒……

跨越時間的藩籬、跨越空間的距離、跨越感官的侷限，我乘著味蕾如乘著無形的雙翼，自由自在四方飛。

蘇

醒

前進！巴黎大餐!!

「天天大餐，我擔心太密集地吃，可能破壞妳的身材和味蕾敏銳度喔！」

——剛剛離開前一個工作，心血來潮決定赴巴黎一遊，行前，匆匆忙忙央求長住巴黎、法國料理學問一把罩的好友謝忠道幫我訂餐廳，Email 反覆來往討論期間，忠道好心對我提出了警告。

話是沒錯，但是，有什麼辦法呢？這是巴黎耶！如果說，日本人將料理奉為通往幸福的不二門徑，在法國，則是將美食昇華至與藝術創作等同的絕高境界。

也所以，來到這個早被饕客們視為美食朝聖殿堂的城市，誰有什麼心思擔心什麼味蕾敏銳度與身材？還沒出國門呢，我的美食品嚐計畫與採購清單，早就列了長

長一串了。雖說受限於便宜機票，導致停留時間有限，但若不狂吃個幾天幾夜，怎對得起過去一年多來沒天沒日的辛苦工作攢錢呢？

尤其是，已經好多好多年不曾再訪巴黎了。近些年來，專注從事美食寫作工作，別的收穫沒有，單單把胃口養得刁鑽挑剔麻煩無比，而這中間，少數真正能夠從舌齒直入我心，繼而深鏤心版久久難忘的美味，常常，就是法國料理。

特別是這兩年，在國內各五星級飯店的輪番邀約下，法國的米其林餐飲指南裡名列三星級的大師級主廚紛紛來台，令我得以一一親身領略體驗經典法國名廚風範。

也就在這逐一品嚐的過程裡，我越來越覺得，和日本料裡的清簡纖細、禪境深

遠，義大利料理陽光般的明亮繽紛大相逕庭，法國料理總帶有著一種非常精工打造的優雅細緻感；那種運用完美食材結合絕佳烹調理念和技巧所層層疊疊創造醞釀而成的，非常豐富深刻層次多元、卻又能將材料的本來味道本來面目完整保留傳達出來的奇妙滋味，每一次，都讓我為之震懾傾倒不已。

也所以，密密訂下了我的巴黎美食行程，從早餐到午餐到晚餐，以及無數的甜點店茶葉店食材店與市場的造訪採購計畫，我開始了我的巴黎味蕾體驗之旅。

這期間，印象最最深刻的當屬，行程中間連續三日的，巴黎的晚餐。

之前，並不是不曾領略過歐洲的正式晚餐陣仗：總是晚晚八九點以後才開始，然後慢騰騰地點菜、點酒、上菜，慢騰騰

地品酒、品嚐，天南地北地說話聊天，不盤桓到三更半夜，絕不輕言結束。

然直到這次在巴黎，我才算是真正地領略到這類正式晚餐一層層循序漸進，令你遂得以平心放懷、專注體驗每一細節的真正樂趣所在。

Maison Blanche——巴黎最 in 的美食風尚代表

Maison Blanche 攝影／Yilan

我們在巴黎的正式晚餐，以位於名牌精品店雲集的 Montaigne 大道上、香榭麗舍劇院頂樓的「Maison Blanche」作為開啟。

正式開幕不過兩個多月的這家餐廳，在巴黎美食圈裡，話題可正熱著呢！

首先是 Maison Blanche 的室內設計，據說操刀者出身自已縱橫國際設計圈近半個世紀的鬼才設計大師 Philippe Starck 門下。他以此刻巴黎最 in 的時髦極簡風格：一片清平明利的淨白為底、重點點綴上鮮亮的色彩和流暢的線條，為整個空間注入極迷人的摩登時尚感。

當然，整整兩層樓挑高、可以居高俯瞰巴黎迷人夜景的一整幅玻璃落地窗，也是最大賣點之一。

掌理廚房大計的主廚是一對來自法國南部 Montpellier 的孿生兄弟，Jacques & Laurent Pourcel。這兩兄弟的崛起過程十分傳奇，攤開兩人的習藝史，簡直就等同於一段米其林星星滿天閃爍的輝煌歷程：

開朗活潑的 Jacques 曾先後拜入 Michel Trama 與 Pierre Gagnaire 兩位創意與

革命精神十足的新派大師門內，學習海鮮及甜點製作；沈穩內斂的 Laurent 則師承 Michel Bras、Alain Chapel 等法國傳統廚藝界重量級人物，專長於肉類與前菜、醬汁的調製。——所以說，孿生兄弟就是有這樣的好處，兩人分頭習藝之下，短短時間內便同時一舉獲得傳統與新派、肉類與海鮮、前菜與甜點等各路廚藝精髓的真傳。

然後，1988 年，年甫 23 歲的 Jacques & Laurent 在法國南方的 Montpellier 開設了建築與室內風格均十分現代感的 Le Jardin des Sens 餐廳；1998 年，也就是餐廳開張的第十年，他們首度得到米其林餐飲指南的三顆星榮譽，打破同樣也是著名明星主廚的 Alain Ducasse 的記錄，以 33 歲之齡躍登史上最年輕的米其林三星得主。

1999 年，Jacques & Laurent 還在台北西

華飯店的邀請下來台獻藝，以著奇妙而充滿創意的廚藝表現，讓此間的美食饕客大為驚奇。

2001 年，這對兄弟的第二家餐廳 Maison Blanche，在眾人的矚目中於巴黎隆重開幕，而我則十分幸運地，在開幕後不久，就有機會再次親身體驗 Jacques & Laurent 的廚藝風範。

那日，與好友忠道和幾位剛剛結識的朋友一起，我們熱熱鬧鬧地點了許多不同的菜相互分享。就我記憶所及的有：以鮭魚 tartare、酸奶油、魚子醬和香料層層疊起的冷盤，生的薄切扇貝佐白松露與海膽與油醋汁，筍瓜花裹魚漿搭配填有筍瓜與鮮蝦內餡的炸春捲。主菜是香煎肥肝佐酥脆蘋果片、香料麵包與沙拉，香煎鴨胸佐馬鈴薯泥與火腿，烤牛排佐噴香的綠色芥

末與香料醬汁。甜點則有一整個以肉桂奶油焦糖烹煮過的小型鳳梨搭配甘草口味的Sorbet,季節水果佐 7 種水果和香料萃取而成的醬汁與水果 Sorbet，以及口味足以令人大吃一驚的乾香蕉冰淇淋……。

從食材到滋味到盤飾到餐具本身都非常大膽獨特，和餐廳空間一般，予人一股輕盈而活潑而自在揮灑不拘泥的年輕時髦感，令人由衷領略到，巴黎此刻的美食風尚。

Maison Blanche

8eme arrondissement

15, av. Montaigne (Alma-Marceau) Paris FR, 75008

TEL：01 47 23 55 99

Le Pamphlet——親切的平實家常滋味

Ledoyen　攝影／Yilan

第二晚，沒訂到也是當下鋒頭正健、名廚 Alain Ducasse 的「Spoon」，我和同伴決定轉而見識見識一下巴黎的小品餐廳。

我們來到的是位在馬黑區深巷裡的「Le Pamphlet」。據謝忠道所寫的巴黎旅遊

指南裡的描述，這家餐廳是近兩年才崛起的新秀，單人套餐僅僅 170 法郎（約合台幣 765 元左右），算是巴黎小餐廳裡最為上算的選擇之一。

結果是非常大出意料之外的一回絕妙體驗。

由於人數恰恰剛好，我們把今日菜單上共 12 道前菜主菜甜點全都點齊了，還在老闆的推薦下，點了一瓶隆河區的清淡紅酒做搭配。

菜色內容包括：蕃茄冷湯，薄脆酥皮夾鴨肉醬，鴨肝沙拉，奶汁釀蟹肉；主菜分別為白魚佐香蕈 risoto，烤鴨腿佐紅酒西洋梨、烤蘋果與蜜桃，半熟小牛腰佐奶汁義大利寬麵，以及奶油烤比目魚佐長豆炒鵝肝醬；甜點則是奶油糖薄荷焗桃子佐桃子 sorbet，奶油糖焗櫻桃佐香草冰淇淋，

熱的香蕉蛋糕佐香草冰淇淋，與剛烤好的巧克力醬布丁。

——大多是簡單樸實得宛如直接從鄉間廚房裡親切端出一般的家常菜色；有的甚至讓我覺得只要稍微筆記下來，就可以馬上在自家廚房裡照章揣摩演練一番。

但卻因著食材的無比鮮美以及烹調與火候上的巧妙得宜恰到好處，使得整個用餐過程驚歎不斷：不管是甜美得足以整個打破過往所有既定蕃茄印象的冷湯，鮮嫩得半透明一般的白魚與口感豐腴的 risoto，鹹甜香酥軟嫩各味俱足的鴨腿料理，以及薄荷香清新醒目得令味蕾整個兒完全甦醒過來的焗桃子……,都叫人為之深深傾倒、久久難忘。

與 Maison Blanche 的精雕細琢品味獨到完全不同，Le Pamphlet，讓我歡喜感受

到，法國料理另一重平易平實但仍舊動人的常民氣味。

Ledoyen——全然震懾感動的頂級美食體驗

最後一晚，我們以米其林餐飲指南裡名列兩星級，但同時也被此間美食評論圈普遍視為明年三星大熱門的「Ledoyen」，作為告別巴黎的最後饗宴。

Ledoyen 位在香榭麗舍大道與協和廣場旁、一座由蓊鬱林樹所包圍的漂亮庭園裡。門口一輛輛黑色豪華轎車、制服畢挺的守門員、以及一群群身著黑色燕尾服與曳地晚禮服的盛裝貴客,讓我還沒進門呢,就已經感受到 Ledoyen 意在三星、故而格外高貴不可一世的排場。

兩層樓的古典建築，正式的餐廳位在二樓，長長垂地的紅色厚重窗幔以及天花牆柱間極精緻富麗的雕花紋飾，再次刻畫

出 Ledoyen 的不凡身段。

據說，這裡是永遠的法國英雄拿破崙初次邂逅他的愛妻約瑟芬的所在。廚藝光芒四射的年輕主廚 Le Squr 才剛接手不久，就已被譽為該世代裡最值得期待的主廚之一。

打開菜單,在同行的忠道細心翻譯下，我驚喜地發現，許多過往只在參考書裡美食文章裡閱讀過夢想過的夢幻法國食材，竟然都一一在列；令得我，剎那間全顧不了每道菜後方詳列的、動輒二三四百法郎以上的驚人數字，狠下心腸一道一道點下去。

我們點的是：據說只能人工撈捕、數量極少的煎狼鱸佐新鮮朝鮮薊杏仁片與松露鮮奶慕斯，生帝王蟹肉裹以羅勒、青紅甜椒、魚子醬、鮮奶油和香葉芹打成的醬

汁。主菜是覆上麵包粉混合羅勒與蒜泥同烤的犢羊排佐烤培根、馬鈴薯香菇餃、鑲馬鈴薯，以及被列為法國頂級名雞的布列斯雞的香煎雞冠、雞胗、脊肉（脊椎上的肉,每隻雞只有拇指大小的圓圓兩塊而已,故而珍貴非常）搭配濃稠的醬汁。甜點則是一網打盡的甜點百匯和當令野草莓佐蘭姆酒麵包與香草冰淇淋。

品嚐歷程則是完全的震懾與感動。比方柔嫩得幾乎感覺不出纖維的存在的狼鱸，襯托著水果般口感芬芳的鮮杏仁片，滋味輕柔溫婉得彷彿一碰就要碎了也似的；犢羊排在蒜泥與羅勒、培根的勾引下，豐腴鮮美得令人直想馬上站起來用力鼓掌；質感與氣味極端奇妙不可言喻的雞冠與雞肉，讓我對雞肉的理解從此有了嶄新的進境；而細緻綿密的野草莓，則因有了

酒香與香草香的圍繞，綻放出絲絨般的質地與香料般的氣息。

而我點的甜點百匯也是一項驚奇。一大托盤端將過來，包括百香果舒芙里、莓類慕斯、草莓羅勒凍、巧克力塔等整整共五道，恰恰把菜單上除了甜點百匯之外的其他甜點全數囊括！令得其實已經蠻飽的我不禁為之瞠目結舌。

但是，實在美味呢！我一道一道由淡至濃照順序享用，不管是莓類的微酸、羅勒的清香、舒芙里的入口即化、巧克力的濃郁襲人,一一讓我彷彿達至幸福的頂端,久久不能自已。

算是一次全然突破既往味覺感官記憶、足以終身銘記永難忘懷的美食經驗吧!

席間,我們不斷聊到法國美食的種種,深深感覺到，除了對於料理藝術的堅持追

求與絕對尊崇之外，在食材品質上的無比用心與開發企圖，以及能夠兼容各種潮流與各地美食文化，不斷與時並進，可以說，是法國料理之所以能夠撼動人心的主要原因。

何時能夠再訪巴黎呢？還沒步出Ledoyen，方才每一道菜的迷人滋味仍殘存在味蕾上戀戀不忍消逝，不爭氣的我，竟已然完全不能遏止的，開始想念起巴黎來……

Le Pamphlet

3eme arrondissement

38, rue Debelleyme (Filles-du-Calvaire) Paris, FR, 75003

TEL：01 42 72 39 24

Ledoyen

8eme arrondissement

1, av. Dutuit (Concorde) Paris, FR, 75008

TEL：01 53 05 10 0

巴黎 Mariage Freres
茶店的早午餐

朝聖一樣的，我終於來到了 Mariage Freres 茶專賣店。

說來，Mariage Freres 可是我最喜歡的茶品牌之一呢！這個從 1660 年起便已從亞洲殖民地區進口茶葉起家的著名法國茶公司，目前旗下已發展出超過 480 種以上、來自各國各地的茶葉商品，品項繁多程度，單

以大吉嶺茶為例，就赫然有近 60 種項目，著實令人咋舌。

而難能可貴的是,除了包羅廣泛之外，多年來，Mariage Freres 的茶葉品質也始終保持在一定水準以上。以我來說，走遍東京台灣幾處分店進口店，嘗試過購買過許許多多不同品種不同產地的 Mariage Freres，說來總是很少有失望的時候。

然而終於來到了位在巴黎馬黑區的 Mariage Freres，除了茶葉天堂一樣滿牆滿架一罐罐一盅盅盡是琳瑯滿目的各式茶葉的茶葉專賣店外，後頭附屬的、擁有超級完整的茶單與美味甜點小食可供選擇的茶沙龍（Salon de The’），也是我非常感興趣的所在。

那天，我們一行 4 人，馬黑區一路遊逛，匆匆趕到 Mariage Freres 時，已是下午

3時許。好在,詢問過後,聞名遐邇的Branch套餐仍然供應。

我覺得，Branch，也就是早午餐，是法國咖啡館、茶館的一種特殊現象。從一早一路賣到晌午，菜量、菜色都十分多量多樣。也所以，常常大半天時間，街邊露天座區隨便一瞥，都可以看到悠悠閒閒的法國人閒坐其間，一份餐、一杯酒、一壺茶，迎著午前午后的晴陽自在消磨時光。這份難得幽情，可真讓我們這些隨時處在奔忙狀態裡的台灣人為之豔羨嫉妒不已。

幾經比較，我們點的是份量比較適中的套餐；內容包括有一壺茶、各式Muffin&Scone、冷盤沙拉式主菜以及甜點。價位則一份約合新台幣六、七百元左右。

可真是非常令人驚豔的一回大餐呢！Muffin 和 Scone 口感紮實噴香，主菜則是

酥脆的薄薄餅皮裡夾著以香料與蟹肉混合而成的沙拉，旁邊點綴幾樣品質極佳的水煮冷蝦、燻鮭魚等配菜，上頭再灑上幾束新鮮的蒔羅，既清爽又豐富，令人頓時胃口大開。

茶的部分，我們一時玩心大起，像在正式餐廳裡和葡萄酒侍酒師討論佐餐酒一樣，請餐廳經理根據菜色為我們做搭配建議；結果配出來的都是一些如大吉嶺、越南等不過於濃烈但芳香的茶類。尤其用 Mariage Freres 非常專業的手法與壺具沖泡出來，滋味舒坦飽滿，十分宜人。

最高潮的部分，則當屬最後一道甜點吧！從茶沙龍中央一座陳列了十數種十足誘人垂涎欲滴的甜點的木檯上自由選擇。——這可真令人左右為難猶豫難決！

後來，我選的是焦糖布丁塔。頗為聰明高明的組合，把帶有香脆焦糖脆皮的布丁攤在紮實酥香的塔皮上一起烘烤，中間還填入一層果味濃郁的酸酸藍莓餡；一入口，從味道到口感層次都充滿了不斷的變化與驚喜，極其引人入勝。

吃得我，眉開眼笑心滿意足之餘，連原本要到賣店裡多少秤點茶葉回去，竟都給忘得一乾二淨了。

Mariage Freres 30 rue du Bourg-Tibourg, Paris 75004 33-1-42-72-28-11

巴黎 Gerard Mulot 巧克力店的牛餐

每回，只要逛逛巴黎的熟食店或熟食專櫃，就會讓我真恨不得能住在巴黎。

總是玻璃櫃裡一盤盤一缽缽一盆盆盡是各式上好火腿冷肉肝醬肉醬燻鮭起司、精緻漂亮得如畫一般的 terrine 蔬菜肉凍、水煮的火烤的油拌的各式蔬菜、用各種時鮮材料組合調製出來光看就很美味的沙拉或

醃漬前菜……。每每讓我真的好想每一樣都買一點嘗一點，再配上幾片麵包、一瓶礦泉水或紅酒，就是一頓大餐！

難怪曾經住在當地一段時間的文字漫畫家徐玫怡在一篇作品裡提到，想要在法國做頓好飯，「只要不停地打開蓋子」，就可以了。

只是，對我來說，總是匆忙的行程裡，能夠安閒自在享受這類法式常民美味的機會卻不常有；大多數時間，都只能隔著玻璃乾瞪著各樣美食垂涎三尺一番便罷。

不過，也有那麼一日，中午時間已過，一方面貪戀著河左岸聖哲曼大道左右街巷內形色各具風致的迷人小店，一方面左右為難著到底去哪一家餐廳解決午餐又便宜又好，一路走走逛逛斟酌盤算，雖說早已飢腸轆轆,卻仍拿不定主意停不下腳步來。

就在這當口，我來到了 Geard Mulot 的巧克力專賣店。Geard Mulot 是巴黎極著名的巧克力大師，素以精緻的手工巧克力與出色的巧克力甜點聞名四方，還曾於

1998 年獲得全法最佳糕餅師的榮耀。

而也許就是因著這樣傲人的聲名，一推開門，店內滿滿的人潮，甜點櫃食品櫃收銀機前一律曳著一列列長長人龍。

我試著擠入人群裡朝櫃內觀望，萬分驚喜的是，在品項眾多的手工巧克力與糕餅甜點旁，還整齊排放著一盤盤種類豐富五顏六色新鮮欲滴的各式熟食：有朝鮮薊與白魚做成的 terrine、碩大鮮紅的鮮蝦沙拉、雪白噴香的馬鈴薯沙拉、、紅灩灩的蕃茄沙拉、細蔥與橄欖油醋拌醃的蘑菇、肥腴的水煮白蘆筍……，看上去竟然比一旁極盡精雕細琢之能事的美麗甜點還要誘人許多。

這樣的機會怎可錯過！好在店內角落提供了三四張高腳椅和簡單檯面供人入座；我立刻點了最令我垂涎的幾種蔬菜小

品，搭配著名的 Opera 巧克力蛋糕和氣泡礦泉水，耐心等到了空位，便不顧一切大快朵頤起來。

其實是有點兒簡陋的午餐呢。店方提供的小小金屬托盤上，菜餚一律用小紙片或塑膠盒草草盛裝了事，白蘆筍的長長頭尾還左右都伸搭到外頭來了；而這同時，跟著隔鄰法國老太太同來的小博美狗，尚猶自淘氣著在我的腳邊團團轉著舔舔蹭蹭……；說來，跟電視廣告裡頭浪漫的左

岸咖啡館情調可真是相去甚遠。

然而食物著實十分美味。當令白蘆筍的清甜軟嫩、朝鮮薊與白魚的搭配完美、油醋蘑菇的微酸爽口、以及 Opera 蛋糕果然不負名望的濃濃巧克力芳香，都令我為之心滿意足不已。

說真的，和米其林豪華大餐、和著名甜點店的優雅午茶相比，在我的巴黎美食回憶裡，這頓 Geard Mulot 巧克力店裡的簡單午餐，可是一樣深刻難忘一點不遜色呢！

Geard Mulot 01 43 26 85 77 76, rue de seine, 75006

想念巴黎的麵包

「你知道台北哪裡買得到道地的法國麵包和奶油嗎？」剛剛從巴黎玩耍回來還沒兩天，就接到同行前往的朋友的這樣一通急電詢問，一副對巴黎的麵包已經完全上癮難分難解的樣子。

然而不怪他，說老實話，就連我自己，這時刻，也正沈浸在對巴黎麵包的深深想

念中，無可自拔。

到底是以麵包為主食的城市呢！就像米食之於你我一樣，麵包在巴黎，就像陽光空氣水一樣，普遍得美味得完全理所當然理直氣壯。

每每巴黎街上行走，只要遇上麵包店，我總忍不住要停步下來，從店門或櫥窗往裡頭窺探。和台北長得精品店也似的、永遠排得漂漂亮亮井然有序的歐式麵包店不一樣，巴黎的麵包店，總是大小長短方圓麵包熱熱鬧鬧團團大批簇擁著堆疊著，一派聲勢浩大的富庶豐饒景象，總是勾得人購買慾與口腹之

慾也跟著一起高張起來。

我尤其喜歡靜看巴黎人買麵包的樣子。有時是一大只巨型圓圓黑麥麵包，請店員幫著用切麵包機簡單切片了，紙袋裡收攏了開心抱著走；有時是一長棍從藤籃裡抽出來，牛皮紙攔腰一裹，前後段都還露在外頭呢，卻還是蠻不在乎地夾在腋下便付錢出門而去。

那樣平易踏實家常自然，一如巴黎麵包的味道，不管是微硬但充滿嚼勁與穀類芳香的白麵包黑麥麵包、永遠香酥軟腴層次分明的可頌麵包、夾了餡料變了花樣像料理一樣講究的各式麵包,從口感到滋味,都一致個性飽滿質地紮實自信朗朗，令人為之深深傾倒。

而待在巴黎的最後一天，偶然間，還讓我遇上了一次極獨特的麵包饗宴。

那是在巴黎最古老的露天市場——慕夫塔街市場。就在穿過石板街上一個個滿載著各種色相誘人的蔬果肉類起司各種美味食材的攤位時，我發現了位在街道底端的這家小館：Le Pain Quotidien。

是家洋溢著古樸鄉村氣氛的安靜小店呢。粗粗舊舊的木頭桌椅地板，架子上、玻璃櫃裡則滿滿盡是各種很有家常手工氣質的麵包、起司、果醬、火腿。時間還早，清朗的晨光斜斜照在空落落的店前露天座椅上,透露著一種彷彿才剛剛甦醒不久的,早晨的巴黎氣味；引得我不由移步入內坐下，點一客最尋常的歐式麵包早餐。

結果,餐點上桌時倒令我頗有些吃驚。首先是，一整籃三四種以上的各式美味麵包（真讓我深深欽佩著法國人麵包胃納的肚大能容);然後,則是一大托盤包括花生、

巧克力、洋梨、草莓、桑椹等六種不同口味的麵包醬,每一盅上都斜插著一柄木匙,好讓吃客們自行挖取塗抹。

搭配的各色器皿也很別致，特別是喝紅茶用的的茶碗，據說是歐洲傳統鄉村喝茶喝咖啡的方法，大小兩個白陶碗，大碗盛紅茶、小碗放湯匙、濾器；再加上麵包盤、麵包刀、熱水壺、糖盅、糖罐，熱熱鬧鬧擺滿了一桌子。

於是，整個兒用餐時光像極一回扮家家酒也似的玩樂過程：我在麵包盤上切麵包、用木匙挖果醬，每一種都試一點，交互穿插搭配；還一遍遍地用紅茶濾器沖出一碗碗的紅茶來，玩得不亦樂乎。

單單以麵包為主角，就能夠成就一場令人回味難忘的盛宴，我想，也只有在這樣的麵包國度裡，才有這樣的架勢與排場

吧！

Le Pain Quotidien

138 Rue Mouffetard - Paris 75005 - phone: 1.55439199

http://www.painquotidien.com/

巴黎的越南河粉

巴黎為平牛粉　　攝影／Yilan

「說起來真有點不好意思，可是，能不能告訴我，巴黎哪裡有好的中華湯麵可以吃？」

剛剛結束法國隆河谷地葡萄酒採訪行

程，一返回巴黎，我便迫不及待地向好幾天我那旅法多年、一肚子法國料理學問、比起真正法國人來一點不遑多讓的好友謝忠道急切問起。

之前，連串幾天下來，放懷飽嘗了無數南部美食美酒，雖說的確是盡興陶醉不已；然而，我這根生土長的中國脾胃中國肚，卻也同時間忍不住悄悄思念渴望起，懷念的熱騰騰家鄉滋味。

尋思量久，忠道有點為難地告訴我：這其實有點難辦。他說，巴黎的中華料理餐館，其實最早多半是先一步移民過來的越南人開的，菜色上兼容中越，在我們台灣人眼中看來不免有點似是而非；當然真正道地的也不是沒有，但價格可就高了。

「如果妳只是想吃湯麵的話，我倒建議,不然乾脆上越南館子吃河粉去如何？」

越南河粉？嗯，這倒是個好主意！

搭了地鐵直奔巴黎東北方，我們來到的是位在 Belleville 站附近的「為平牛粉」。這一帶的街景與巴黎中心都會區有著很明顯的不同，中國、越南館子和商店不少，來往的也頗多黃臉孔的亞裔居民。

而為平牛粉，則據說是這裡頭極是赫赫有名的一家。外觀上看，不僅聲勢浩大一連排佔三個店面，而且，下午兩三點時分，一樣人客高朋滿座川流不息。

好容易覓得位子坐下，我很快點了大碗的招牌綜合牛肉河粉，以及據說也是極有名的「清補涼」甜點。

河粉上桌，看起來倒是與台灣常吃的看來大致一般無二：生牛肉薄片、牛丸、牛雜與洋蔥、香菜一同漂在微微半透明的河粉條與清澈的牛骨湯頭間；略以筷子攪

動撥散，鮮紅的生牛肉便瞬時被猶然熱氣氤氳的湯給燙成半熟的粉色，煞是誘人。

小小的差別只在於，隨同河粉一起呈上的,還有一碟子紅白翠綠新鮮的九層塔、香菜、香茅、檸檬草、檸檬、辣椒與豆芽菜，讓你可任意一瓣瓣拈碎了摻進湯裡一起吃，十分貼心。另外，一旁的醬料罐佐料碟裡, 則和中式麵館一樣, 放的是醬油、醋、豆瓣辣椒醬和沙茶，平時我素來偏好的辣椒魚露反而不見蹤影。

在加入各種香辛香料佐料前，我先嘗了河粉與湯，結果十分令人驚異驚喜：湯頭甘甜鮮美,散發著濃郁的牛骨牛肉氣味;河粉非常香 Q 有咬勁, 與我在台灣不少著名越南館子吃到的可真是截然兩異。而牛丸、牛雜與牛肉等配料也堪稱中上水準,口感不錯。

清補涼則是一道令我深感興趣的甜品。暗色的糖水裡，有煮熟的蓮子、桂圓、仙草、白木耳、海帶等材料，之前沒有看過的奇妙組合,吃起來也的確極清涼爽口。只不過，到底這原來是一道越南甜品還是中式甜品呢？

置身在這巴黎的越南館子裡，望著牆上菜單上遍見的華文字，聽著耳際忙碌跑堂們與滿滿人客們不停響動的各地華語，我至今猶然摸不著頭緒。

為平牛粉　14, rue, Louis Bonnet, 75011 Paris　TEL：01 43 57 42 81

在味蕾裡邂逅普羅旺斯

「我終究是，來到了普羅旺斯了！」

在位於法國隆河區南部的葡萄酒村莊 Rasteau 小城的鄉間旅館餐廳 Bellerive 裡，用刀叉把第一道前菜送入口中之際，那陽光般燦爛而直截的滋味，令我不禁由衷地，這麼感嘆著。

這回的旅行，可是一趟葡萄酒鄉之旅呢！我們以里昂為起點，沿著隆河谷地，

自北部起，一路拜訪酒莊、葡萄園，把當地的風土人情氣候景致，隨著一杯杯葡萄酒的啜飲，一一深深記在舌尖上、深深記進心裡。

然後，行程的第 4 天，車行進入隆河南部、進入赫赫有名的普羅旺斯地界。不知是心理作用還是普羅旺斯果然魅力強悍，剎那間，我非常清楚地感受到，從景致到色澤到空氣，都整個兒瞬間明亮起來了！

普羅旺斯的確是美麗的！奔馳在城鎮與鄉間小路間,燦亮亮的法國南部陽光下，一畦畦的葡萄園、向日葵田、橄欖樹，厚厚的石頭牆圍塑建構而成的古老石頭房子，以及店鋪裡房子裡隱隱透出的繽紛鮮豔的家具家飾陶器紋飾……，早在各種不斷放送的文字中影像中熟悉已極的種種普

羅旺斯印象，在這一刻，通通湧現在眼前，心底的歡喜，著實難以言喻。

時近中午用餐時分，開車頗有巾幗不讓鬚眉之風的年輕女生嚮導 Merri 在田間幾番左拐右轉，車子忽地撞進了一處小小的、為叢樹綠蔭所環繞的、很有當地味道的鄉間料理小旅館——Bellerive 前庭。

這是我們吃午飯的地方。旅館後方的餐廳，一方居高臨下、寬寬敞敞的陽台，把陽光、把綿延向遠方的法國南部田園景

致，都悉數收攬了來，成為這頓午間饗宴的一部份。

翻開菜單，我馬上就嗅聞到一股濃郁的南方風情。不像北方那樣重重疊疊著繁複的做工與厚重的醬汁，在這裡，菜色整個兒開朗明媚起來了：橄欖油、蕃茄、橄欖、大蒜、羅勒……等典型地中海材料、蔬菜與香料，搭配單純原味的料理手法；時不時，還有幾個眼熟的義大利字眼躍入眼簾，再次提醒了我，此刻已然身在普羅旺斯。

幾經考慮，我點的是「生牛肉佐綠橄欖泥、蕃茄、羅勒與百里香」、「小羊肉佐黑橄欖醬、蕃茄燴豆子、茄子以及節瓜蛋餅」，「冰淇淋百匯」甜點。葡萄酒則選了連酒標都充滿當地隨性率意氣息的隆河區 AOC 等級 Chateau d’Hugues 1997。

結果是非常輕鬆無負擔的美味！普羅旺斯強烈陽光與秀麗風物肥沃土壤裡孕育而成的絕好食材，在簡簡單單的烹調下，綻放出清新自在卻又豐碩飽滿理直氣壯的迷人丰姿；讓我這三四天連串法國大餐操練下來，本已略顯疲憊的味蕾，乍然有了新的驚喜新的甦醒。

「我終究是,來到了普羅旺斯了!」酒足飯飽時刻,我再次深深地滿足感嘆著。

Restaurant Bellerive

Route de Violes 84110 Rasteau Tel 04.90.46.10.20

交
融

東京美食之旅

這幾年，不知怎的，也許和日本電視節目沒日沒夜連番放送洗腦有關係，日本已經成為 Yilan 幾乎每一年每一季都最衷心期待著能夠前往一遊的地方。

美食，當然是最主要的原因之一。

在我的感覺，大概很少有一個地方，能夠像日本一樣，整國整城無論是高貴是平價、是豪奢餐廳或市井小攤，街巷裡俯拾即是盡是美食的。常常，只要是肚子餓了嘴巴饞了，略一張望，找著一家生意不錯的小店一頭撞進去，照著旁邊桌客人吃的依樣畫葫蘆來上一份，說來總是驚喜的多、失望的少。

我想，美食在日本，已經成為一種全

民共通的信仰了！日人民族性裡根深蒂固地做每一件事的必定狂熱必定專注，轉而投諸料理上，從食材、烹調、器皿、盤飾、到整體用餐空間，因而每一環節都錙銖必較苛求到極致；追求美味於是就像追求幸福一樣，值得耗盡千金耗盡心血力氣來換取。

最終換得的那一聲由肺腑裡油然發出的「喔依兮!」我總覺得，除了味蕾感官的滿足外，更代表著內在靈魂的由衷喜悅。

去年 11 月，終究讓我在深秋初冬、所有物產所有食材都最豐饒肥美的時節，如願再次造訪東京，這個據說是全世界餐廳密度最高的城市。

不再有第一次來時，那種乍然一腳踏入美食大千世界裡的惶惑,一半依循計畫、一半隨心隨緣，這回，反而更能夠平心深

刻領略,日本美食的多元風貌與蛻變痕跡。

Park Hyatt Tokyo

朋友說，Park Hyatt Tokyo，是整個東京城市裡，唯一有風格有味道的五星級國際飯店。

的確是的。在看了太多千篇一律、讓人不禁開始懷疑一向耽美的日本人是否到此便全盤改變血統的所謂「豪華」飯店後，乍見充滿 boutique hotel 時尚旅館氣味的 Park Hyatt Tokyo，無疑是一次全然的震懾與驚奇。

在日本前輩級建築大師丹下健三與著名旅館室內設計師 John Edward Morford 的攜手下，盤據 52 層樓高的 Shinjuku Park

Tower 大樓樓頂的 Park Hyatt Tokyo，除了理所當然地擁有了可以遠眺富士山與整個東京城市的奢華景觀之外，從層次分明高低錯落的空間感塑造、多重材質的搭配運用、家具家飾的陳設佈置、以至壁間櫃上每一件藝術品擺飾品以及觸手可及的各樣用具小物……等各方面，都處處呈現出既前衛冷利又獨特時髦、同時戲劇意味十足的風格。

也因此,在 Park Hyatt Tokyo 的餐廳用餐，除了美味上的滿足外，來自空間與氛圍上的震撼感受，也一樣令人難忘。

我們造訪的是 Park Hyatt Tokyo 最主要的兩個餐廳:「梢 Kozue」和「New York Grill」。

梢 Kozue 標榜的是正統懷石料理。各種最當令最鮮美的食材，以著最細緻最優

雅最有意境的方式呈現出來，令我們深深體會了此刻東京的秋天滋味。然而，最是印象深刻的，卻是由主廚大江憲一郎一手開創的，全新的盛盤上菜方式。

打破傳統懷石料理一人一份的享用形式，大江主廚說，他想創造的是，歡樂共享的氣氛、以及用餐之際高潮不斷的驚喜。比方那天輪番上陣的幾道菜：一只填滿碎冰的巨大盆缽裡疏落有致地擺著各式生魚片,粗獷陶壺裡倒出清澈鮮甜的松茸清湯,鋪滿了綠葉的大陶盤裡斜躺著一隻奶焗螃蟹以及好幾個以掏空的柳橙盛裝的配菜小點，收尾的味噌湯甚至以一只下面還燒著旺火、可以一人環抱的大缽聲勢浩大地端將出來……，氣勢與美感兼具，每一道菜肴上桌，都引發一陣驚呼。

為此，特意央求大江憲一郎帶我們去

看他多年收藏積累而成的三個餐具庫，滿櫃滿架盡是日本最頂級、淳厚外表下蘊藏著高度的工藝技巧與悠遠禪境的「備前燒」以及其他名窯陶器，每一只都是獨一無二的藝術品、都有各自獨特的形體韻味，以供大江憲三郎自由運用著，讓每一回的上菜都成為一次令人為之傾倒讚嘆的完美演出。

而位於 Park Hyatt Tokyo 最頂樓、曾被《Hotel》雜誌選為「全世界十個最佳餐廳之一」的 New York Grill，則又是另一番截然不同的壯闊意象。

室外，四圍整幅整幅落地窗延攬的是 360°一無遺漏的全視野東京勝景；室內，環繞式格局帶動了自在隨性的遊走閒逛趣味；義大利畫家 Valerio Adami 繪製以紐約為主題、色彩鮮明意念獨特的畫作，則清

楚點出了餐廳主題；入口處，一整區開放廚房，則為餐廳注入了蓬勃活絡的溫度、律動、香氣與聲響。

New York Grill 的菜肴，正是普遍被認為將成為下世紀美食主流的「無國界料理」。主廚 David Greenhill 巧妙地擷取了各國各地食材與烹調的精粹：日本的生猛海鮮與頂級前澤牛、法的鴨胸、中國的青江菜……，韓式的辣醬沙拉、義式的油醋醬汁、日式的椒鹽燒烤……，一一跳脫著豐富迷人、不受羈束的嶄新創意活力，令人目不暇給。

尤其配上據說是全東京最豐富的加州葡萄酒藏，以及從白日的天光燦亮以至夜晚的燈光星光點點，好酒、好料理、好景色、好氛圍的攜手，直令人即便不飲，也自迷醉。

Park Hyatt Tokyo

Tel： +81 3 5322 1234

Fax： +81 3 5322 1288

3-7-1-2 Nishi Shinjuku, Shinjuku-ku, Tokyo 163-1055, Japan

石鍋裕的 W 餐廳

圖片提供：來來大飯店

你知道嗎？幾年前，我第一次嘗試做「紅酒醬汁」，所參考的，就是石鍋裕的食譜——《法式家庭餐》（台灣東販出版社）的中譯本。

這本食譜，或者是因為著眼於「家庭餐」的緣故吧！雖然其中多少夾雜了一些諸如漢堡排、高麗菜捲等日西混血的所謂

「洋食」，而不全然盡是原汁原味的法式料理；然而，一一細讀其中材料作法，卻仍能從中領略到石鍋裕精緻細膩、理念別具的料理風格。

所以，不久之前，當也是美食記者的好友蓓蓓邀我隨行赴日拜訪石鍋裕本人和他的餐廳，雖說之前的一趟巴里島之旅已然花去不少積蓄，我仍舊立刻答應一同前往。

目前，石鍋裕可算是日本極具代表性

的法國料理主廚。看過超視現在正在播出的「料理鐵人」這個節目嗎？石鍋裕便是早期的名譽鐵人之一。28 歲以前，他曾在法國幾個如 Maxim 等知名餐廳習藝 5 年時間，回國後，1982 年春天，他在東京西麻布地區開了他的第一家「Queen Alice」餐廳，不多久便以道地與創意兼具的精湛廚藝，成為當地重要代表餐廳；到現在，石鍋裕在東京、橫濱等地共擁有十數家餐廳，經營觸角更跨出法國料理領域，往中國、義大利、甚至越南料理進軍。

那一次，我們造訪的是位在西麻布「Queen Alice 迎賓館」旁的「W」，比之 Queen Alice 的一派經典身段，W 所呈現的則是較為輕鬆、自在的法式料理風貌。

那天，與石鍋裕一起，置身於他向來偏愛的 Wedgwood 瓷器、Waterford 水晶與

Christofle 銀器等餐具所烘托出的豪華氛圍裡，我們嘗試了「鴨肝醬佐干貝、蘆筍與甜麵包片」,「海鮮巧達湯」、「白魚佐白蘿蔔與野菇汁」及「酥皮栗子派佐肉桂冰淇淋與蘋果蔬菜泥」等四道佳餚，佐餐酒則是 Verve Cliequot Ponsardin 香檳與波爾多的白酒。

在我而言，每一道都是全新的驚奇！

手製鴨肝醬配上甜味的烤麵包薄片，交織出既肥腴又清甜鮮美的滋味，薄薄的生干貝表面略川燙過，鮮甜中竟然還有著些許微脆的口感。海鮮巧達湯盛裝在 Wedgwood 細瘦的小咖啡杯裡，除了可以用小湯匙一匙匙品嚐香濃美味的海鮮外，石鍋裕並為我們示範，不妨以手舉杯，將湯液一口飲盡。

主菜是將嫩煎過的白魚攤在一片白蘿

蔔上，盛入晶瑩的水晶碗中，淋上濃郁襲人、摻了些許蕪菁莖的野菇汁後一起入鍋蒸透，交揉出豐富、多元、細膩的味道。而甜點則以日本秋天最當令盛產的栗子為主題，以層層烤得既脆又薄的酥皮包裹起來，配上以蘋果和芹菜泥製成的 sauce 與香味撲鼻的肉桂冰淇淋，滋味更是令人迷醉。

由於採訪的關係，這兩年來，有幸親身體驗到幾位曾經分別應西華、亞都等飯店之邀來訪的法國米其林三星主廚包括 Alain Ducasse、Paul Bocuse、以及 Jacques & Laurent Pourcel 兄弟的手藝，這些在法國料理界裡屬於較具創新、創意取向的大師們，都曾經說過類似「食材才是美食的主角，而非廚師！」這樣的話語。所以，品味他們的料理，有志一同的是，每一口，不僅可

以感覺到層層疊疊各種食材各種味道的相互交織共構，而且，每一種元素間，更各自保留了個別的風味與個性，共同揉合出既對立又和諧的、嶄新的味覺視野，令人傾倒。

而在石鍋裕這裡，也同樣讓我油然生出這樣的感受，尤其一些日本食材的融入及其獨樹一幟的運用，比起出自法國人之手的法國料理來，更呈顯出兩方不同美食文化所交揉而出的多元風情，以及主廚個人在食材與烹調哲學上的獨到想法與見地。

值得一提的是，最近，石鍋裕在台北來來飯店的邀請下來台獻藝。菜單裡，除了包括當年曾讓他一舉奠定名廚地位的成名作——以白蘿蔔搭配煎鵝肝的「愛麗絲招牌鵝肝」以外，還有不少極具特色的佳

餚。

根據記者會上的實地品嚐結果，也許是因著時空上的易地而處，雖然整體震撼級數不若上回在日本時那般強烈；然而，午宴中的幾道菜，比方我最喜歡的，以醋果子凍取代沙拉醬淋在干貝、海膽、明蝦及海帶等新鮮海鮮上的「豪華海鮮沙拉」，美味的程度，讓我恨不得向侍者要根湯匙好將殘餘的醋果子凍全數吃個精光！其他，像是以豆奶和蛋作成的豆腐搭配煎鵝肝的「松露鵝肝豆腐」，將山葵（哇殺米）巧妙調入醬汁中的「辣根芥末菲力牛排」，也展現出極別出心裁的新意；一樣能夠深刻領略到，石鍋裕魅力十足的料理風貌。

「石鍋裕的料理世界」饗宴時間：11月 24～28 日

地點：台北來來大飯店安東廳 02-23215511

價位：午餐套餐 2800 元，晚餐套餐 4500 元

和洋混血的平民料理

高級飯店高級餐廳講究的是壯闊的氣勢與令人折服的創意與突破。然而，走入城市街巷裡，根生於常民生活裡的各種尋常美食卻也一樣看得到豐富的和洋交揉軌跡。

比方說，和風義大利麵。加了柴魚、明太子、醬油、可果美蕃茄醬……、甚至像拉麵一樣有湯的義大利麵，提供的是一種東西合璧的奇特美味。

比方說，咖哩烏龍麵。咖哩、柴魚高湯與烏龍麵的遇合，滋味竟是出乎意料之外的溫潤柔順。

比方說，廣島煎。麵條、高麗菜、柴魚粉、海鮮、培根肉、醬汁與青蔥，靠著兩隻剷子不停地在鐵板上剷起翻面、一遍

遍將各種材料輪番疊上煎烤至熟，看似混亂雜燴，材料與味道間卻組合交錯得十分和諧。

比方說，紅豆麵包。由銀座木村屋發明出來的麵包，聰明地將紅豆餡包進鬆軟的麵包裡，十分甜郁可人。有的甚至將日本點心裡經常放在紅豆湯裡的白湯圓或白年糕也一起包進去，口感更是奇妙。

比方說，紅茶。除了歐洲之外，只有在日本，才能夠從大餐廳到小茶館小店到處都喝得到技巧高明口感澄靜舒坦的好紅茶，才能夠看得到品牌種類多到近乎無可計數的紅茶葉，買得到各種各樣的紅茶器皿。

我們在銀座找到了我一直很喜歡的著名法國紅茶品牌 Mariage Freres 的東京本店。店面分好幾個樓層，二樓以上是紅茶

屋、地下室是小型的紅茶博物館，一樓則是店鋪，陳列有各式茶具茶點果醬以及上千種紅茶葉，單單大吉嶺一個類別，就有數十種不同等級可供選擇；但只要開口要求，很有耐心的店員會一桶桶抱了來讓你一一聞香，這一盤桓，便是一兩個小時以上，直至看累了聞倦了才大包小包心滿意足走出店門。

還有「洋食」。可樂餅、漢堡排、蛋包飯、高麗菜捲、燉牛肉……，這些看似已是今日日本尋常國民美食的菜肴，其實，大多是明治時期西方東漸下，為了合乎日人口味，由早期的西餐料理師父們一步步改良創發出來的食物，且久而久之自成系統自成流派，成為日本料理裡不容忽視的一支。

在銀座，很容易便可以找到不少歷史

悠久的老西餐廳，像是資格最老的「煉瓦亭」、「資生堂 ShiseidoParlour」等等。這些曾經是當時時髦象徵的老西餐廳，隨著歲月的更替，不但一點也不曾退出於流行之外，反而因著料理功夫的紮實講究以及濃郁的懷舊氣氛，至今仍舊始終深獲愛戴。

那日，由於「煉瓦亭」沒開門，我們去了據說是第一次將可樂餅送上餐桌的「資生堂 Shiseido Parlour」。

不要懷疑，此「資生堂」就是彼「資生堂」。最早，資生堂原本只是依循美國藥妝店的作法，除了肥皂、香水、保養品之外，還在店裡供應碳酸飲料，但漸漸的，應客人要求，冰淇淋、甜點、以至簡餐紛紛加入行列，一步步發展成完整的西餐廳形貌。

在資生堂 Shiseido Parlour，原本對於

絞肉、蕃茄醬、炸的東西並不感興趣的我，既定印象竟而全盤扭轉：炸得酥脆的可樂餅淋上酸酸香香的番茄醬，柔軟濃郁的口感，不僅一點不油膩，反而十分清爽；包著絞肉的高麗菜捲，沒有一般絞肉的澀味與濃膩感，顯得十分多汁而富有彈性。

——說起來，同樣屬於一起在本世紀前期無可避免地為各種西化潮流所衝擊的亞洲國家，我覺得，比起台灣或其他地區所常有的那種東、西料理間看似沒有交集的平行甚至對立景況來，在日本，卻極能夠一無窒礙地彼此無間擁抱混融一體，從而自自然然地化入生活中，成為常日飲食裡理所當然不可或缺的一部份。

我想，只有出乎一種對美食的真正著迷與熱愛，方能如是吧！或者，這也是日本美食之所以能夠隨著時代趨勢不斷前進

不斷領先的重要因素之一。

東京的頂級天婦羅美味

圖片提供 / Hilton Tokyo

■台灣嚐不到的頂級天婦羅美味■

對於常常在台灣吃日本料理的人而言，天婦羅，大概僅僅是菜單中的一道菜而已！再多，不過就是鋪在白飯上作成「天

井」、或是搭配鍋燒烏龍麵一起吃罷了。

至於內容，則總不脫兩隻蝦、一片芋頭、一片蕃薯、一片茄子加一片青椒，柴魚醬油裡加一大團蘿蔔泥，沾著吃便是。

所以，對於一向其實也並不怎麼喜歡油炸物的我來說，即使再怎麼熱愛日本料理，對於天婦羅，卻始終是興趣缺缺。

但是，直到去年的一次日本行，我才訝然發現，天婦羅的學問，可沒這麼簡單！

在東京新宿 Hilton Tokyo 飯店的 Musashino 餐廳裡，第一次，我見識到了完全不同以往的天婦羅、日本人寫作「天麩羅」的真實面貌。

頂級天婦羅現場體驗

Musashino 的經營方式十分特別，主要由懷石、天婦羅、鐵板燒與壽司等幾個不同的小型單位組成，均是日本料理藝術

中的最高層級。而屬於天婦羅這部份，據說就是最正統的天婦羅形式呈現。

那回，從頭到尾，我們的菜單依序是：連殼小蝦炸成的前菜、蝦、墨魚、香菇、喜魚、紫蘇葉包裹的炸蝦捲、只有秋末冬初才有且只供天婦羅使用的目甬魚、山藥、穴子、青辣椒。

最後，則以一道鋪在煮得顆粒飽滿的熱騰騰香 Q 日本米飯上、混合碎干貝與蔬菜與麵漿一起炸得香酥、表面微微淋一點醬汁的「雜煎」做收尾，令得其實已經完全吃撐的我們，仍舊忍不住一筷一筷划入口中，直至碗底朝天方休！

天婦羅門道完全公開

聊起台灣的天婦羅景況，主廚廣川十分驚訝地表示，在日本，天婦羅可是足能與壽司相提並論的高級料理；以魚材來說，

便只有最頂尖的生魚片等級魚貨，才能為天婦羅所用。

所以，和壽司一樣，一般人在家中是絕少自己烹調天婦羅的，炸炸豬排、蝦子可以，想吃天婦羅，還是得到專業餐廳、品嚐至少十年時間養成的專業廚師手藝。當然，價格也不便宜，全套吃下來，少不得也要萬元日幣才能打發。

至於天婦羅的起源，廣川提及，有幾種不同說法：一種說法是來自寺廟，由於日本和尚們不能吃肉，遂而取新鮮當令的魚、蝦、蔬菜入鍋油炸，既簡便又美味，因而傳揚開來；另一種說法則指稱其為外來食物，約 600 多年前，葡萄牙人從長崎上岸，把西方人的油炸料理技巧也跟著帶進長崎，並漸漸流傳至東京，蔚成風行。

故事傳說雖然不一，天婦羅之廣受日

人欽慕熱愛卻無庸置疑。走在東京街頭，一些較著名的天婦羅名店如銀座「天一」、以及據稱是真正創始正宗老店的「天金」等，沒有一家不是大排長龍，想要入內大快朵頤，非得等上個把小時不可。

和鐵板燒、壽司類似，正統高級天婦羅的盛盤上菜也採吧檯形式，一排人坐在檯前，由師父一樣樣依序烹調完成，再輪番一樣樣擺在個人面前鋪了雪白吸油紙的盤裡，做一道、吃一道；且依照食材口味屬性，上菜次序先後有別，規矩嚴謹，一道也錯不得。

頂級天婦羅的頂級素材

而材料方面，廣川說，天婦羅的滋味以優雅見長，遂而大致上以各種活鮮白肉魚類、蝦和蔬菜等口味清淡的食材為主，重口味的紅肉魚、肉類都要避免。其中，

尤其以蝦子為其中要角。

以 Musashino 而例，便一律嚴選 20g 左右的小蝦，個頭一定不能大，否則難免肉質粗糙、影響口感。蔬菜部份，也摒除水分過多的蔬菜，比方質感較綿密緊緻的蓮藕、牛蒡、香菇、茄子、青椒、山藥等，就十分合適。

魚材上，則一年四季均有不同講究，比方春天的香魚、夏天的鮑魚、秋天的鱧魚……等，盡屬該季上選。日本料理精神裡素來嚴守的當季、當令原則，表現在天婦羅上，同樣戒慎恐懼思慮縝密一點不能逾矩，比方高貴的穴子魚（星鰻），只有 11 月份的魚貨可以使用在天婦羅上，到了 12 月，油脂過多，就完全是壽司天下了。

炸油、沾料一點不馬虎

炸油，也是天婦羅的重要成敗關鍵，

最常用的是以紅花油、玉米油、芝麻油相互混合調配而成的綜合蔬菜油，不過，在混合比例上，每家餐廳都不同，且均視作最高機密、祖傳珍方，絕不輕易與外人道。

廣川最自豪的便是 Musashino 的用油，多年傳承至今從不改變的絕佳比例，180℃固定油溫下，裹上薄薄一層由蛋黃、細麵粉和冷水調和而成的麵漿，短短時間迅速酥炸一下便起鍋，剛剛好的熟度，最能忠實呈現當季食材的鮮活絕美滋味，令人一吃難忘。

炸油之外，正宗天婦羅在沾料上也一樣講究。我們一般早已習以為常的蘿蔔泥醬油之外，事實上，素素淨淨的白鹽，一點不搶食材風采，才是最正統的搭配。

白鹽裡，視食材特性不同，還可以添加抹茶、山椒、釉子、胡椒、甚至抹茶、

咖哩粉等香料。白鹽之外，如檸檬汁、昆布，也經常取以作為沾料使用。

所以，坐在天婦羅吧檯前，眼前盤盤碟碟排列的都是各種沾料，初嚐者難免慌亂摸不出章法；好在主廚近在眼前，一道一道請教，蝦子和魚有的配白鹽，有的配檸檬，蔬菜配蘿蔔泥醬油，漸漸的，也就吃出心得了！

不過，遺憾的是，目前在台灣，正統天婦羅其實十分罕見，所以，想要領略真正最高級最道地天婦羅的排場與美味，恐怕還是只有行旅東瀛之際，才能親身一嚐了！

迷戀京都紅豆湯

我想，1998 年的京都之行，在我的美食體驗裡，無異是帶有著革命性的里程碑地位的。

之前，再怎麼知道食材的本來面目本來滋味，才是美味的最高境界與標準；說來大多只不過是概念上的紙上談兵而已，說不得準。一直到造訪京都以後，在這個

以簡約、淳樸為一切事物的最高完美標準的城市中，真正嚐到了京料理那幾乎不帶一點人工造作、即連調味也是點到即止，卻依舊雍容優雅、內涵功夫俱深厚的滋味，全心的震撼與感動裡，方令我真正領略到，什麼才是料理的真正本色表現。

而京都甜點也不例外。在京都的傳統甜點店、也就是「甘味處」裡，一般而言，是很難看得到像西洋甜點那樣層層疊疊極盡繁複華麗之能事的豪華裝飾的；不管是名震四方、美不勝收的京都和果子，由寒天（洋菜)、白玉（湯圓)、紅豆餡、糖蜜與冰淇淋所組成的傳統綜合甜品「餡蜜」，或是叫做「汁粉」的紅豆年糕湯……等等，從材料到做工到外觀往往都極單純樸素，卻每一細節均窮究講究到極致，一致綻放著一種淡泊卻深遠的氣質，令人不由為之

深深傾倒。

這中間，我最喜歡的尤其是，京都的紅豆年糕湯。

那天午后，從位在洛西的金閣寺參拜出來，正為那其實非常不京都、從牆到柱遍貼金箔的閃閃金光寺院建築而感到頭暈目眩之際，我們來到了附近的甘味處「ふぅみん庵」。

在這裡，我才終於第一次吃到了想望已久的紅豆年糕湯。——真的是非常簡單的一道點心，不過就是一碗煮得極軟糯濃稠的紅豆湯，湯裡浸著兩塊以炭火烤得金黃微焦的日式白年糕，旁邊再附上一碟吃起來有點像蜜餞或醃菜的漬物小食（後來查了資料，發現可能是紫蘇的花穗），如此而已。

但卻是完全刻骨銘心的難忘！紅豆湯

汁的濃郁甜馥、年糕的澹遠綿密裡微帶爽脆焦香,口感與味道上的兩相對立與交揉,在經過辛香微鹹的紫蘇花穗的介入調和後，整體形成一連串各具個性卻又彼此和諧共鳴的驚喜味覺體驗。

後來，一直不再有機會重遊京都；然而，無論如何努力著在東京各處、甚至在台灣尋覓相似的紅豆年糕湯，卻都已尋不回這多年來始終心心念念的迷人味道了。

或者是店家用心與專注點的不同，當然，更可能是城市氛圍以及心情的迥然殊異吧！我想。

ふぅみん庵　　81-075-465-6776
京都北區衣笠馬場町 30

香港廟街的香 Q 煲仔飯

香港興記菜館的臘味煲仔飯　攝影／Yilan

■鮮美香 Q 的香港廟街煲仔飯■

雖然已有朋友說過不妥，但是，我還是孤身一個人，在夜晚的時候，來到了香港的廟街。

其實是一處十分獨特迷人的所在呢！即使已不是第一次來了，但是，穿過亮燦

白如燦的泡一擺各井的物

晝般燈下、列列賣著樣市小

小攤，穿過小巧的公園中、圍繞著拈著蘭花指嬌媚唱起粵劇曲調的小旦一群群聽得神情專注的人群，穿過微暗的街邊、一攤攤以雀鳥啣枚或面相或八字為你占卜未來吉凶的算命攤,我仍舊深深地感覺到新奇。

此行的主要目標，是廟街裡「興記菜館」的煲仔飯。

一直都十分著迷於香港的煲仔飯。一整盅連白飯帶食材，瓦煲或瓷盅裡悶蒸熟

了，配料軟嫩香腴之外，最美味的，還是米飯本身。

這中間，尤其不可或缺的元素是，香港最常見的絲苗長米；對於早習於白馥馥黏稠稠軟嫩嫩的台灣米的你我來說，初嚐時刻，多少難免對於這種黏性較低、略顯堅實微硬且氣味獨特的絲苗米稍稍感到不慣，但這許多特性，一旦表現在煲仔飯上，卻分外相得益彰。

我永遠忘不了，第一次，在台灣饕客們如雷貫耳的尖沙咀甜品店「糖朝」裡，一盅「北菇滑雞煲飯」所帶給我的空前震撼。晶瑩剔透的米飯，吸取了材料的精華後，滋味並非如之前所想像的、飽含了湯汁的濃郁鹹重，而是在淡泊的芬芳米香裡，每一入口，都延伸著一種綿長而雋永的鮮美。

而米飯的質感，則因著絲苗米的堅韌質地，經過悶蒸後，不但一點不潮爛濕軟，卻依舊乾爽香 Q 彈牙，粒粒皆清楚紮實有嚼勁，令人為之深深傾倒。

至於廟街的「興記菜館」，則完全不同於糖朝的精緻取向。打從昔年廟街小路邊攤只三五種煲飯一路做出店面來的小本生意哪！到現在，菜單上的菜色雖已多得琳瑯滿目翻也翻不完，但從當年起，每一盅煲飯都一律用小炭爐子、就著店外道旁的空地一連排一缽缽炭煙香味四溢地原盅燒煲而成的奇妙熱鬧景況，到現在仍未改變。

而滋味呢，則也一樣呈現出這樣理直氣壯放獷不羈的豪氣。我點的是最尋常的臘味煲仔飯，早年為興記一路打出天下來的基本口味之一；一掀蓋，一整瓦煲的光光白飯上，單單橫陳著僅三枚紅黑香腸一

枚臘肉，但一筷划入口中，卻發現，米裡飯裡微微透著的，盡是臘味的鮮香與特有的炭氣；令得一路吃著過來、其實已經半飽的我，不知不覺裡，風捲殘雲般吃掉了大半缽，仍猶自回味不已……

興記菜館　　油麻地廟街 19 號 852-23843647

香港茶餐廳的公仔面與車仔面

不知為何，最近，分外想念香港的茶餐廳。

也許是真心喜歡上了裡頭那種，從該城市常民文化常日生活裡根生而來的平實踏實氣味；喜歡那種熱鬧歡洽簡樸自在的小吃氣息。當然，更喜歡的是，那許多雜

揉中西、雜揉了香港人們的口味喜好飲食潮流後，逐步繁衍而成的奇妙料理。

翻開菜單，除了正宗港味的粥粉麵飯之外，西多士、三文治、奄列、通粉、什批、牛油方飽、鮮油波蘿飽、鴛鴦奶、凍檸茶、檸啡……，一長串一長串半來自直接音譯、半是方便簡稱，因而令外地人為之狐疑莫名所以的菜餚名字，一一都讓我感到新鮮好奇興趣不已、怎麼讀也讀不膩。

當然滋味兒也是十足迷人的。尤其是素有口碑的老牌茶餐廳，比方灣仔的「檀島」、中環的「樂香園」，以及我極是懷念、已經不見影跡的尖沙咀「樂園」茶餐廳，從料理到飲料小點不僅都在水準以上，還各有各的不同特色。

弄得我，上癮了一樣，每回停留香港期間，幾乎每一天，都想上茶餐廳去。特

別是晨起時間，常常忍不住扔著飯店的豐盛自助早餐不吃，一起床便直奔附近的茶餐廳，來上一杯香港茶餐廳裡所獨有的、香濃醇厚的熱奶茶，作為一天裡最美好的開啟。

奶茶之外，同樣讓我魂牽夢縈的，則還有，茶餐廳裡最平常不過的「公仔麵」。

其實就是最普通的速食麵罷了！一般居家裡隨便果腹的充飢小食，在此竟然堂皇登上餐廳檯面，內容則不過是乾炸過的捲脆麵條、一點清淡高湯，早餐時間湯面上擺一套腸仔火腿餐肉豬扒荷包蛋，午晚餐或點心時間則至多還有魚蛋叉燒牛丸墨魚丸等選擇，如此而已。因而每每提及，朋友們對於我的執迷想念總是分外不解。

然我想，就和茶餐廳本身一樣，令我深深著迷地，應該是這道食物裡所隱隱然流露的，非常非常典型的香港都會忙碌節奏、以及那尋常方便信手可得的百姓生活氣味吧！就像紐約街頭的芥末酸菜熱狗、巴黎街頭的可麗餅一樣,曾經在那城市裡、在那氛圍裡、與當地住民們一起日日經歷過體驗過，便從此難以忘懷。

而最近一次去香港，還又迷上了茶餐

廳裡也常見的所謂「車仔麵」(我格外「心水」的是旺角的「極之好」)。——精神上有點像是一種平民化的自助餐，形式上更有點像是那種醬汁麵條可以自由搭配的義大利麵。總是菜單上長長一大串：河粉米粉烏冬粗麵幼麵油麵公仔麵……等麵類先挑一種、牛丸牛肚牛百葉魚蛋蘿白豬紅豬皮紅腸豆卜時菜……等配料任點任選，點得越多、價格也越高，總之豐儉貴平由人。

簡直是茶餐廳美味大放送一樣！誘得我，每次都忍不住這個那個點了一大堆，麵條則當然選的是我最喜歡的公仔麵，滿尖尖一大碗送上來，再配上一杯冰涼涼的酸香爽口的凍檸茶，每回可都是吃得碗底朝天，尚覺意猶未盡呢！

極之好　旺角豉油街 21 號 C 地下

852-27802629

香港上環源記甜品

■再累也要吃的香港源記甜品■

也許天生生就一副適合旅行的體質吧!常常覺得，我這個人呢，一出國門,便宛如脫胎換骨般，完完全全變了一個人。

且不說原來在台灣永遠魯鈍的方向感逢到異國十字街口便突然靈光無比、不說原來一點邏輯組織力也沒有的個性打起包來竟是又爽利又快又有條理；即連素來有

車就不走路、能坐就不肯站的懶怠個性，一到旅行時分，便甘願從早拼著走著逛著一路到晚，一點不喊累。

尤其如果最終目的地還是美食的話，那就算得一口氣奔波十數條街，也赴湯蹈火在所不辭:)

也所以，認真追究起來，我的這對至今常常隱隱作痛的可憐膝蓋，約莫就是這麼傷的。

事情大約發生在今年 4 月的一回香港行。

原本是一趟單純的出差訓練行程：白天上班上課開會、晚上回飯店睡覺，再簡單輕鬆不過。偏偏我這老是不甘寂寞的個性，好容易到了這美食天堂美食之都呢！怎可白白錯過機會。

好在香港小餐館小吃店很多都是再晚

也營業的，遂而，一樣白天上班，到了晚上團體聚餐過後，別人回飯店睡覺，我呢，坐上地鐵，繼續拼吃個三家五家，直到眼睛嘴巴和雙腿都累得睜不開挪不動了才罷休。

就這麼一個禮拜下來，其實早已數不清究竟吃了多少碗雲吞麵多少盅煲仔飯品了多少種港式甜品了。

最後一晚，麵足飯飽卻意猶未盡之際，顧不得早已發疼發痠的雙腿，還依舊心心念念著，一定要趕著打烊前，趕到上環試試素仰大名已久的「源記甜品專家」。

只不過上環西營盤一帶地鐵到不了，得坐電車去。雖說電車是常坐，但上環此途於我而言卻是全然陌生的。果不其然，一路左顧右盼小心警醒，卻還是錯過了站，只得步行回頭。

惦記著逼近的休店時間，我著急向道旁店家尋問，店老闆指著傍山的上環所特有的高高低低的坡路說:「瞧見沒, 那個方向，上坡、下坡、上坡、下坡，上下約四次就到了!」

說得容易，我揣著地圖一路核對一路快走,上上下下左左右右不知急行了多久,才終於看到「上街」的路招，終於找到源記的大門。

氣喘吁吁撐著已經開始發抖的膝蓋，我馬上點了據說是店內招牌之一的「核桃糊」與很少吃到、把雞蛋和蓮子一起甜著煮的「桑寄生蓮子雞蛋茶」。

說來,我可真是喜歡香港的核桃糊呢!多半是老石磨子裡細細磨出來，香氣、稠度都硬是不同凡響。比方台人心中赫赫有名的「糖朝」、分店不少的「大良八記」，便都是我深心鍾愛的其中佼佼者，幾乎是每次一抵港就要立刻出門去吃上一碗。

但「源記」的核桃糊，才一匙入口，我就馬上知道，我心目中的第一名，已然

從此全新易主！這核桃糊，不僅又綿又細又黏稠，滑入舌上喉間猶覺量體清晰結構分明,且噴香甜美餘韻深長久久縈繞不去。美味程度，足讓我將之前的苦行勞頓悉數忘卻一盡。

只不過，第二日起床才驚懼地發現，步行間竟然可以感覺到膝關節已然微微有滑動鬆脫感了。

到現在，旅行在外，一副可以固定關節的彈性繃帶，已經無奈成為我不可或缺的旅伴了。不過說真的，想到那碗迷人的核桃糊，倒也並不覺得完全遺憾後悔哩:)

源記　香港上環西營盤正街 32 號 852-25488687

新加坡京華小吃

人在國外，我其實也偶而喜歡上上中菜館子；一方面安撫一下我那根生土長的中國脾胃，另一方面，也是真的很想看看我們自小裡熟悉已極的料理,飄洋過海後,究竟長得什麼樣子。

所以，曾經在紐約下城吃到不輸台灣香港的道地潮州河粉，曾經在上城一家長得簡直就像敦煌石窟與前衛 Pub 綜合體的時髦餐廳品嚐混融了日本料理、西菜與中餐形跡的所謂新派東方風中華料理；也曾經在日本橫濱中華街，對著已被日本人素來精緻究極的烹調概念重頭洗禮一遍、面目滋味均一新的和風中國菜嘖嘖稱奇不已……。

——而無論美味不美味、習慣不習慣，可都是印象深刻難以忘懷的際遇。

然來到新加坡，則又是另一番不同景況。華人住民比例極高、卻也是各國各地各種文化交互衝擊融合的這個國度，對我而言，處處流露著似是異國又不盡然異國的獨特風情。

走過西方味道濃郁的萊佛士酒店一

帶，走過南亞中東氣息紛陳的小印度區、阿拉伯區，最後，來到中國城，穿越一列列色彩鮮明繽紛的傳統店屋街道，我來到了市場。

簡直就像回鄉了一樣：一攤一攤一落一落，鋪陳著堆疊著高高低低懸掛著的，雞鴨肉類海鮮蔬果香腸火腿米麵粿糕乾貨……，全是你我日常裡天天吃的東西！連鼻邊耳邊身邊喧嘩著響動著散發著川流不息著的，也是日日慣聞慣見的語言氣味膚色面目。惹得我，竟而連味蕾也跟著剎時鄉愁高張了起來。

於是，忙忙地出了市場沿街前走，左右張望間，忽而望見了遠處店屋騎樓下長長一條人龍。

是家名為「京華小吃」的中國北方館兒呢！再仔細端詳，隊伍裡除了半是衣著隨便、看起來像是假日闔府出遊打牙祭的本地人之外，另一半，則為衣著雖也輕便但入時些、手持指南的日本客。

這就對了！根據經驗，日文旅遊指南在美味上的搜獵完整專門程度素來令人咋

舌；所以，到後來，觀察店內的日本旅客人數或店前張貼的日本報導推介，也偶而成為我在旅行時隨機選擇餐廳的某種指標之一。

好容易排到位子進到店內，再三核對過牆上張貼的報導圖片以及鄰近幾桌的點用比例，我們選了榨菜肉絲麵、鍋貼以及棗泥鍋餅等幾道菜。

結果果然不俗！以豬大骨長時間熬燉成白濁顏色的榨菜肉絲麵湯頭嚐來非常飽滿濃郁，微粗的麵條嚼感極佳，榨菜也鹹脆噴香，覺得是有點兒日本豚骨拉麵形影的一道麵食。

鍋貼與棗泥鍋餅則均外酥內嫩，尤其香 Q 的外皮以大火煎得焦脆，洋溢著些些許放獷不羈的粗豪氣，令人不由擊節叫好。算是為我的異地中華料理體驗又添加了美

好的一頁吧!

京華小吃　21, Neil Road Singapore 088814　65-2213060

巴厘島的豪華梯田野餐

■峇里島 Amakila 的梯田野餐■

我常常懷疑，我之嚮往野餐，究竟是真的愛好自然野趣、渴望在田園山水間放懷享用美食；還是技癢想要自己烹調出幾道清淡簡單、但只要用一點巧思一點好材料就會十分美味有風格的野餐佳餚；甚至其實只是夢想著，能夠擁有一套附有銀質刀叉、厚白瓷盤子、外穿籐套或皮套的不

銹鋼保溫茶壺、且一一都用漂亮皮質帶扣牢牢繫綁著的古典味道藤編大型野餐籃而已……

然而，由於合乎標準的野餐籃委實太昂貴稀少了，所以，到現在，我始終都不曾真正痛下決心買下一套;至於野餐料理,雖說腦海裡或實際裡已經構思操作過創作過好多道了，卻也不曾真的帶出去郊外吃過一回。

不過呢，就像畫冊或電影或名牌皮件型錄裡描繪的那種，有美景有美味有排場的夢般野餐經驗，我倒是十分幸運地，在入住峇里島東部極頂級著名的度假 resorts——Amankila 時，得以徹底享受了這麼一回。

和許多同屬 Amanresors 集團的頂級旅館一樣,貼心而獨特的野餐,也是 Amankila

極引以為傲的服務項目之一。只要事先預約了，便有專人載著你與全套豪華野餐配備，翻山越嶺來到 Amankila 事先苦心探勘而來的所謂「秘密野餐點」，放懷享用一頓大餐。

而那日，中午時分，就在峇里島東部蓊鬱清幽的深山谷間，在峇里島最富盛名、層層疊翠的梯田景致環抱下，穿著白色制服的司機兼侍者為我們細心找了一處視野絕佳的蔭涼所在，以著極度有禮而熟練的手法，在茵茵草坪上唰地抖開了一整幅細緻竹席，並從早已改裝成旅館豪華貴賓座車的廂型車後，抬下了一只巨型藤質野餐籃。

然後，再從一方方的保鮮盒裡次第取出各種已經事先準備好的食物，仔細盛入大小白瓷餐碟餐盤中，依照前菜主菜順序

鋪設整齊了，高高玻璃杯裡倒入礦泉水，裝著已沖好的咖啡與茶的保溫壺連同杯碟置於一旁，漂亮擺好純白餐巾與裝飾的鮮花後；彎腰抬手，請我們悠然入座。

——真是體面的陣仗呢！我們不禁嘖嘖稱奇不已。而菜餚內容也十分豐富，計有搭配了義大利油醋汁與南洋酸甜醬汁的

兩種沙拉、香料馬鈴薯餅、青蔥培根派，餐後則有法式綜合起司盤、布朗尼巧克力蛋糕以及水果。料理方式多半極清簡清爽，卻都十分可口；尤其有著渴想已久

的美麗野餐餐具相伴，有著徐來的清風、蔥蘢的綠意與田園山景佐餐，令人怎能不為之深深陶醉難忘？

後來，我在巴黎最大的跳蚤市場裡，巧遇了一具規模壯盛的古董野餐籃，精細的雕飾、多樣的物項與雖經歲月洗禮卻依然光鮮的好質材，悄悄透露了擁有者過去曾經輝煌的豪奢享樂年光。只是，雖說真的非常受到吸引，然趨前一問，開價赫然兩萬法郎，真不是等閒你我能夠攀配得起的。

所以，懷著曾經峇里島梯田山間的美好回憶到如今，我想，我還是繼續做我的豪華野餐大夢好了。

Amankila

Manggis, Bali, Indonesia Tel: (62 363) 41333 Fax: (62 363) 41555

巴厘島 Jimbaran Bay 的夕陽 B.B.Q

1999 年，我和另一半，在印尼的峇里島待了整整 12 天時間。

其時，這個曾是周遭朋友形容裡、極清麗而寧靜有內涵的小島，已經在越來越多的觀光客輪番拜訪下，漸漸成為一個擁擠熱鬧的度假勝地了。

所以，怕吵的我們，大半時間，半刻意地避開了不少觀光團們必定到此一遊的熱門景點，就在峇里島東部、在烏布外圍、在幾個小而精緻的 resorts 裡，靜享無限幽靜迷人的峇里島風光。

但其中還是有例外的，比方說，Jimbaran Bay 的夕陽 B.B.Q。

「傍晚太陽快下山時再去，答應我，非去不可喲！」行前，每年造訪峇里島好幾次的識途老友用力遊說著。但去哪一家呢？「哪家都一樣，別擔心，到時你就知道了。」

而果然是一抵達便見分曉!那日傍晚，一踩上位在島南西側山坡上的狹長沙灘，我們便被眼前景象給深深震懾了。

壯觀極了！已然偏斜泛紅的斜陽下，以草棚與一律面海的木頭塑膠桌椅簡單搭就的海鮮攤，怕有百千家吧，就這麼一攤臨接著一攤，從沙灘的這頭到那頭，直直蔓延向天際。

棚下，一箱箱裝著海水的保力龍或玻璃箱裡，各式魚、蝦、蟹、蚌精力充沛地活亂蹦跳著任來客挑選；一旁，則是長排的炭烤爐，迸冒四散的煙氣火光，百千家一起熊熊瀰漫著，起大霧一般，整沙灘都因而籠罩在一種熱鬧而奇異的氣味與氛圍裡。

逐漸聚集的人群裡，我們隨意揀了一家看來順眼的攤子坐下。點好菜，一抬頭，

夕陽已經逐漸逼近海平面了。原本沸騰的人聲，此時，忽然間一點一點地摒息靜寂下來,除了仍舊忙碌的廚房與服務人員外,所有的人，都不約而同地停下刀叉，凝神靜氣，迎接日落那刻的來臨。

然後，當日頭在海的那邊兒隱沒為細細的一線，光線漸漸暗沈下來；於是重又揚起的喧笑聲裡，有志一同地，每一家海鮮攤的侍者，開始一桌桌點亮蠟燭。

——你能想像嗎？上千盞燭光，和店家本身的燈光一起，在漸呈暗紫的海天一色間，星星也似的，搖曳著閃爍著，密密地灑滿了整片 Jimbaran Bay,迷離美麗如夢一般。

數大於是美。峇里島已然太過擁擠的遊樂人潮，竟成為造就此地魅力的重要元素之一。

當然海鮮是新鮮的好吃的，簡簡單單炭烤抹醬而就，帶有著印尼風味特有的酸辣鮮甜，價格則是非常峇里島式的平易廉美；但此境此景，卻早足以令任何美味俱皆永難忘懷。

值得一提的是，過兩天，我們又意外發現了另一處相似所在。那是位在 Jimbaran Bay 的另一側，接近 Four Seasons Resort 的海邊；價位、形式雷同，但人少些、桌椅餐具遮陽傘甚至菜色略為精緻些，於是氣氛也顯得較為稀疏淡雅，感覺兩樣；但可隔海遠眺前述主要海鮮攤集中區團簇熙攘的光與人聲，可算是另一番不同意趣吧！

和風洋在紐約 NOBU 攜手交融

■ 領略紐約 Nobu 風采■

2000 年初冬，我第二次造訪紐約，其時，整個曼哈頓都會美食圈，恰恰正籠罩在一片哈日風潮裡。

還記得當時，不單是街頭巷尾壽司店蕎麥麵店高級料亭盡皆一片炙手可熱大排長龍，即連一些標榜創意創新的新派美國

菜歐洲菜甚至中國菜餐廳所端出來的主廚招牌好菜，也常常帶有著幾分和風影跡。

只不過，有趣的是，美國人對於日本料理的理解，好像還不脫味噌、山葵（哇沙米)、與生魚似的；行走紐約當時幾個美食餐飲評鑑上炙手可熱的餐廳，也不知是不是巧合，翻閱菜單上的主廚當令推薦料理時，竟好幾次重複看到諸如味噌海鱸、生魚 Tartar、或是牛排羊排或魚排佐山葵醬汁一類充滿樣板日本氣味的菜色，令我於莞爾之餘，也對此刻紐約的時髦美食風尚有了些許領略與感慨。

而在這許多似是似非的日、西混血菜之外，我還特意去了去了位在當紅餐廳雲集的 Tribeca 區的「Nobu」。

崛起於紐約、由知名影星勞伯狄尼洛投資、名廚 Nobu Matsuhisa 執掌的這家餐廳，從一開始，便以帶有一點點東方意象的摩登空間形象，加之充滿大膽創新意味、雜揉了西式材料西式醬汁與西式盤飾風格的嶄新派日本料理一舉打響名號，成為時尚名流們最鍾愛的用餐去處。

到現在，在國際美食圈裡，Nobu 早已然發展成為一個聲名顯赫、勢力龐大的餐廳品牌，且除了紐約之外，倫敦、拉斯維加斯、東京各地都有分店；還甚至衍生出一股名之為「Nobu style」的和洋料理風

潮，凡自命為美食饕客者，無不四方蜂擁而來想盡辦法務必朝聖一次。

而也因著如此,紐約這家始祖級 Nobu 不僅始終完全一位難求，就算提早一兩個月訂位，從早到晚永遠通話中的發燒電話線路，也每每令人為之抓狂。(後來，我們發現，Nobu 還為此設了一整個 team 專門接訂位電話，不過看來似乎於事無補)

也所以，那回，我們最後訂到的是，比較不那麼繁忙的中午時段。

按照各方指南建議，我們點了由主廚自行搭配組合的當日套餐，內容依序有：上頭鋪滿了魚子醬、梅子泥、蔥花辣蘿蔔泥等三種醬汁的生蠔，表面稍微烤過、外熟內生的鮪魚片佐蒜泥調味醬油，拌了千島醬汁的炸魚球，味噌醬汁海鱸魚，生魚握壽司以及焦糖布丁甜點。

感覺上是一次水準以上的演出！不愧是原汁原味同文同種的日籍廚師作品，每一道都非常美味，不過於花稍、恰如其份的技巧裡，仍舊看得出東西交融的巧思與慧心，讓講究直截鮮美但內斂含蓄的和風神髓與華麗外放、層層交疊的西菜表情在此終於和諧攜手；也讓我那多日來早被過多的紐約浮華美食浪潮攪得有點兒悽悽惶惶空落落起來的味蕾胃腸,於是終究在此有了一點踏實一點安頓。

Nobu 105 Hudson Street New York (212) 219-0500

紐約 River Café 餐廳的英國早餐茶包

和很多人一樣，我對紐約的記憶，始終交織著一種說不出的愛恨情緒。

深受吸引的，是那如飛般快速且多元的城市節奏與面向，無論時尚無論藝術無論潮流趨勢話題都生猛地走在時代的尖端，五花八門五色繽紛，令人目不暇給。

而另一方面，也或者因為前進的速度太快了吧，在這個短短不過兩百多年歷史

的嶄新城市裡，生活的內涵或厚度，卻難免令人覺得略顯輕盈而單薄。

美食，是其中一端。

不知怎的，也許和個人偏見有關，我的紐約美食冒險，挫敗的經驗似乎總比滿足或感動要來得多也頻繁些。

在這裡，價格平易但美味的料理，比較起其他城市或國家來，無論數量或種類或分佈比例，總顯得要更低落一些。也所以,我在其他美食城市裡偶而玩的那一套:不事先鎖定用餐地點，單從店面氣氛、人氣與食物長相尋找餐廳；在紐約，除了小義大利區或中國城之外，大多數行不通。

而即使是忍痛拼著非常紐約水平的高昂價格，依循美食指南的精選或專家們的推薦前往知名餐廳瞻仰名廚風采,印象中，也是好壞各半，新潮創意的追求常常多過

紮實的內涵與技巧與講究。

這中間，我常常喜歡舉以說明的經典例子是，紅茶。正如許多挑剔的咖啡一族們對於美國咖啡的苛刻批評，每回落腳紐約，我總忍不住一再好奇著，究竟要到什麼地方，才能夠喝到喝到不用淡泊寡味的速成茶包沖泡出來的紅茶。

甚至是，有一晚，我們來到了布魯克林橋畔的 River Café。這是一家能夠遠眺紐約無限壯麗景致的超級著名餐廳，尤其在天黑了之後，華爾街區金融大廈群與布魯克林大橋的耀眼光輝盡入眼底，再加上據說風格極「新奇大膽」的菜色，幾幾乎，每一本指南都將此地列為紐約必訪的餐廳之一。也所以，即使價格不菲（一人當時至少 60 美金以上，現在則據說要 70 美金了），仍舊得至少一個月前訂位，否則絕對

不得其門而入。

然而那晚，坐在衣香鬢影觥籌交錯、排場架勢不凡的 River Café 裡，除了的確迷人的紐約夜景之外，嘗過了一道道太老的牛排、太甜的鴨胸，以及費力搭蓋成布魯克林橋形狀但滋味真的沒什麼特別的巧克力甜點後，附餐的紅茶端上來了——

那是一盅以著漂亮銀茶壺盛裝的紅茶，而就在茶壺邊兒，一條細細的棉線垂掛下一只醒目的紙質標籤：「Twing, English Breakfast Tea」，嗯，是茶包，而且還是，英國「早餐」茶的茶包，那刻，抬頭望向窗外仍舊絢爛的夜色，我終於忍不住重重地歎起氣來……

River Café　1 Water Street, Brooklyn 002 1 212 966 3894

紐約的外賣中國菜

前幾天，在我很喜歡的美國影集《慾望城市》裡，看到一個有趣的橋段：忙於

工作的律師女強人，每天晚上按時向同一家中國餐廳叫同樣的外賣菜色,時間久了，不用開口，負責接電話的餐廳女侍對點菜內容都可以倒背如流。

雖說劇情內容反映的是單身女子一成

不變的寂寞生活。然而，對於處身台灣，偶而懶得做飯懶得出去吃飯，拿起電話卻只有美式 Pizza 一種選擇的我來說,竟不免有著些些許的羨慕與嚮往。

說真的，一直以來，我總是想，如果能夠和紐約或東京住民一樣，在寒冬裡雨夜裡，只消拿起電話，就有各式大菜小炒、麵飯鮮湯、甚至壽司、拉麵、咖哩烏龍麵熱騰騰送上，那有多好！

遂而，去年冬天，和母親前往紐約探親，半是出於好奇半是留作紀念，我稍稍微地留心收集了旅程中途經的幾個中國館子的外賣菜單。

也是因此才發現，外賣中國菜，果然

已經成為紐約人們日常飲食生活裡極度不可或缺的一環了！在當地，絕大多數中國餐館，不管是豪華氣派摩登新穎、亦或是簡單樸實小家碧玉,都一律提供外送服務,且餐點品項繁多程度與餐廳裡的正式菜單幾無二致：小自揚州炒飯、星州炒米、上海湯麵、廣東撈麵，大至西湖牛肉、北平烤鴨、湖南雞片、成都大蝦，大江南北五

湖四海，全都由得你任點任選；——每每看得我瞠目結舌、躍躍欲試。

而停留曼哈頓期間，一方面下雪前夕的酷寒以及連綿不斷的冷雨使得異地裡的覓食顯得格外辛苦，一方面偶而也真的很想念熱騰騰的中華料理；所以，手邊這幾張外賣菜單，竟因而好幾次有機會派上用場。

雖說其實並不是十分令人滿意的食物呢！或者是餐廳水準限制、或者是運送上的時間差、也或者是遠渡重洋後也的確很難維持道地等緣故，無論麵、飯、湯、菜，大都談不上美味，且或多或少呈現著美國式中華料理慣見的甜酸黏稠、缺乏個性。

然而，異鄉裡的美食體驗總是帶有幾分新鮮好玩的。我特別喜歡的是用以盛裝的幾種食器：比方說盛裝炒麵、炒飯或白

飯的倒梯形白紙盒，盛裝湯麵或熱湯的圓柱狀長杯；外賣事業發達的國度裡所發展出來的優質產品，樣子一律簡單乾淨，單手握著輕巧爽利；尤其適合身著睡衣，暖烘烘地歪在旅館床上，一邊兒眺望窗外的曼哈頓雨景，一邊兒漫不經心瞥著電視，一邊兒將這餘熱猶存的麵飯菜肴一筷筷閒閒送入口中……

而此際，天氣漸涼，眼看著寒浸浸濕答答的典型台北冬季又將來到，這當口，憶及那年紐約冬天裡的外賣飯菜……；想想,若是街頭從來遍見的這許多蚵仔麵線、牛肉麵、加熱滷味、鹽酥雞、麻辣臭豆腐，也都可以一通電話一道道全叫進家裡來，真不知有多方便過癮呢！:)

哥本哈根的無國界美食饗宴

■無國界美食饗宴■

從來，美食，始終是我在旅行之際，最執著追尋同時也是最認真感受的風景之一。

每每從行前數月起，一邊兒再三斟酌路線交通住宿，一邊兒將事先多方收集而來的餐館資訊細細排入行程裡。然後，在旅途中，認認真真地逐一覓點、品嚐、拍照、做筆記。

也因此，我的旅行記憶，往往因著一

家一家的餐館、一道一道的佳餚，以及一次一次味蕾上的驚異與喜悅，而點點綻放著難以忘懷磨滅的美麗光芒。

美食，絕對是深入認識一個地方、一個城市的絕佳途徑。

而完全道地、傳統、完全當地典型當地特色的佳餚固然完全不可錯過，然而，近兩年來，讓我更加深感興趣的，則是各地各種飲食裡所含藏的,變遷與交揉軌跡。

那常常是，一國一地的美食文化是否能夠廣納來自各方的衝擊與交流、與時並進,以及是否能夠長長久久始終充滿活力、自信，繼而展現出豐富多元面貌的最重要指標。

且不同的地方，便有著截然不同的混融方式，充分展現出每一國每一地的獨特性格。

比方說，我十分喜歡的日本料理，就處處盡是融合的實例。許多我們根深蒂固地認為絕對原汁原味日本血統、且早已各自發展得自成學問自成體系的食物，例如拉麵（來自中國)、天婦羅（來自從早年從長期上岸的葡萄牙人)、可樂餅與蛋包飯（來自歐洲）……，實際上都是混血產物；並因了這些外來新勢力的加入，而使得日本美食因而有了更加創意豐沛、多元多樣的正向提昇。

比方說，峇里島的料理，觀光歷史源遠流長的這個小島，東西攜手痕跡比比皆是；在烏布村畔的四季飯店裡，我便曾嘗過以摻和了 blue cheese、豆腐、甜椒、酒醋、以及大量南洋香料的醬汁為搭配的香料燉羊腿，奇妙滋味令人驚喜。

然後是，最近一次哥本哈根之行，偶

然間，也有了一次愉悅的美食邂逅。

那一回，緊湊的採訪行程裡，好不容易抽出一點自由覓食的時間，不想翻美食指南，更吃厭了北歐典型的 Open Face Sandwich (將蔬菜、魚、肉、cheese、火腿、香料等配料直接鋪在單片麵包上，以刀叉取食)，以及哥本哈根十分時興的「法義菜」,遂決定先沿著旅館周邊街道往鬧區方向閒走走碰運氣。

不多時，便忽然發現一家帶著一點點現代感、卻十分溫馨可喜的小餐館「CASCABEL」。從大面玻璃窗往內張望，少少不過七、八張桌子，卻有將近一半的空間留給了半開放的廚房以及陳列著各種冷盤前菜、麵包、火腿與甜點的外賣區。

不到 7:00pm，座位已經全滿，這在向來飯吃得極晚的歐洲而言，應是十分罕見

吧！顧客們年紀普遍都在二、三十歲上下，穿著輕便但很有氣質，我猜想，這應該是一家不錯的餐廳。正在猶豫的當口，正好有一桌客人結束用餐起身付帳離去，空位難得，我立刻推門遞補入座。

菜單上所列項目不多，但滿紙全是丹麥原文，只好仰賴侍者的介紹、並偷眼參考隔桌的盤中內容，一個人吃不了很多，再三斟酌下，只點了湯與主菜。

主廚是一位看來很幹練的女生，烹調空檔,還不時從廚房裡出來幫忙端端盤子、倒倒茶水、和客人寒暄兩句。她說，她的餐館裡賣的可不是丹麥菜或法義菜,而是,她「自己作的菜」!

果不其然，第一道湯，便讓我大大開了眼界，——這是一道「茄子味噌芫荽薑湯」!

然素材雖非常東方,烹調卻純然西洋。典型法式蔬菜濃湯的作法，將各樣蔬菜混合炒煮，打碎過濾後，調入味噌而成，既濃郁又清新，加上薑的微辣以及芫荽的辛香，口感十分雋永。

主菜則採用義大利北部常見的玉米糕為基底,配上以 Balsamico 黑醋醬汁燴煮的蘑菇、番茄、甜椒，上頭再堆疊上大量的青蔥、菠菜與 Parmesan cheese，滋味頗特別，給人一種非常豐碩而飽足的感覺。

吃到一半，才忽然悟到，兩道菜都是全素！和主廚聊起這事兒，她說，她並不是素食主義者，菜單雖的確以蔬菜為主，但偶而也會出現像是海鮮、雞肉一類較清淡的菜色。

主廚說，她只是按照自己的想法，選取來自世界各地各種素材,在自然、清新、

健康同時不失美味的原則下，依隨著自己的靈感與創意，做出自己、以及客人喜愛的菜來而已。

十分北歐個性的交融模式！清簡自然，卻是個性獨具，一如哥本哈根此城所給予我的印象。

而此際，身處這個各種溝通與互動均如此頻繁綿密、全無片刻止暫喘息的 21 世紀前夕，我想，這或者也是未來美食的可能方向吧！

CASCABEL

電話：33 93 77 97

地址：Store Kongensgade 80-82, 1264 Copenhagen

綻
放

懷念古早味蜜豆冰

■尋覓古早味蜜豆冰 ■

從來，一方面為了工作、一方面個性使然，我幾乎是一直避免上重複的餐廳用餐的。所以，不管是想要打打牙祭甚或只是尋常解決三餐，總不免一意尋覓著不同的美食點,看看是否能有新的所得與斬獲。

然而，一回到故鄉台南，覓食習慣便整個轉向。

雖說台南可是個美食小吃之都呢！大街小巷俯拾皆是誘人美味。但是，也許是濃濃的鄉愁心情作祟，十幾年了，每次回到台南，總是急著回到以前常去的小店小館小攤，回味一下身在外地時曾經日日夜夜裡不斷思念的，故鄉的滋味。

點滴都是以著無數兒時成長歲月串連起來的味覺記憶呢！從兒時起便貪饞好吃的我，課餘閒暇，每每拉著同學或小妹四處大快朵頤，從鍋燒意麵、汕頭乾麵、牛肉湯麵、清蒸肉圓、當歸鴨麵線、鱔魚意麵、到豬血湯、加熱滷味、茉香綠茶……，每一味，都深深埋入了我的腦海裡心坎裡，無論時間人事如何變遷，都難以抹滅難以忘懷。

也因此，美食，已成為我歸鄉旅程裡，完全不可或缺的一部份了。幾乎沒有例外，每回一下飛機，堅持著一定來接機的媽媽或妹妹，總在我上車的同時，貼心地問我：「要去吃什麼？」然後，驅車直奔想念已久的某處美食點，讓那早已深鏤心版的熟悉故鄉味道，將我的味蕾與心，一起溫暖擁抱起來。

而不管吃的是意麵、乾麵、麵線還是肉圓，最後最後的甜美收尾，則更是一定必然不曾有所改變：那是,「莉莉水果店」的蜜豆冰。

我想，冰店，對絕大多數人來說，都是學生時代回憶裡,極其鮮明重要的一頁。只要一有空，我們總是在學校附近的冰店裡吃冰解饞消暑、和同學朋友嬉鬧、分享心事、共商社團大計、偷瞄鄰班或鄰校的好看男生或女生……

莉莉就是這樣一家冰店。記得那時候還有「菁園」、「山水」、「迦南」、……有其他許多已經想不起名字來的大小冰店；然而，或者是這樣的小成本麻煩生意已然無法負荷現下日益高昂的各種相關經營開銷的緣故吧，隨著年月的輪替，這類的冰店竟大多一一凋零了，只剩下莉莉依舊在那

裡，而且，因著吸納了仍然不變的、喜歡

傳統冰店的人潮,遂而無論什麼時刻,都像辦桌一樣，始終一張張高朋滿座的小桌爆滿著從店內一路蔓延到騎樓、馬路上。

而莉莉的冰，可還是哪種古早味的刨冰呢！不是北部常見的、我永遠吃也吃不慣的、一缽缽配料死躺在櫃臺上任由客人任選的所謂「四種冰」，記得剛到台北時，看了壁上張貼的品名，以為是「四果冰」的變種，我還傻傻地追著老闆問:「哪四種？」，惹來一頓訕笑。

莉莉的冰是蜜豆冰、水果冰、綠豆冰、紅豆牛奶冰、布丁牛奶冰……，有名有姓有表情有個性。就連小時候偶爾吃的、只加糖水的「清冰」甚至也還列在菜單上，只不知現在這時代，究竟還有沒有人點？

這其中，我最喜歡的尤其是蜜豆冰。

比起其他各處碩果僅存的冰店的蜜豆冰來，莉莉的蜜豆冰，內容雖一樣多元豐富，各式豆類當令水果一樣不缺，但在滋味上，則無異更為清爽清揚且俐落踏實許多。

無論是煮得甜度適中軟糯入味卻粒粒清楚的紅豆綠豆大紅豆、酸甜有致的水果、清澈爽淨的糖漿、恰如其份不顯刺鼻黏膩的一點香蕉油、綿細如雪的刨冰（不是冷硬傷牙的刀削冰），以及最最具備畫龍點睛意味、讓整體味道因而整個兒微酸透亮起來的一小瓣青皮檸檬，看似簡單，卻見得出用心講究，圓圓滿滿四方俱全，無論吃幾次，都令我為之滿足不已。

就連每回必不缺少的、因店員單手持盤而在冰山一角留下的一枚指印缺口，也因而顯得如此理所當然叫人一點也無法介意，我猜大概也沒人抱怨吧！「沒關係，我

不怕冰……」妹妹說，如果有人尋問，店員大概也會如此理直氣壯地回答著吧！

莉莉水果店

06-2317522

台南市府前路一段 199 號

台南人的鹹粥早餐

常常有人告訴我，說早餐不習慣吃鹹的。這可真是有點兒難以理解。於我而言，鹹的、豐豐富富一大頓的早餐，可是天經地義的事兒哪！

尤其以前還是上班族的時候，早上進辦公室前必不錯過的便是大樓旁的蚵仔麵線、廣東粥小攤小車，即使味道通常不怎

麼樣，但那樣暖烘烘的飽滿飽足，卻往往是我一天裡最期待的開啟。

我想，追根究底，應是骨子裡的台南人血液作祟吧！我總愛跟外地朋友說，名聞遐邇的台南小吃，有很大的一部份，是在早餐時分享用的。

也許和早年先民們黎明即起、日出而作的習性有關，在台南，不少小吃攤子，都從破曉時分便摸著黑開始營業，中午前甚至清早八九點前就打烊歇息的，晚起的鳥兒還光顧不到。

而為了應付一整天的辛苦勞作，早餐內容也極其豐富：生燙牛肉湯、滷肉飯、乾意麵、擔仔麵、肉圓、碗粿、魚羹、魚丸湯、壽司、虱目魚粥土魠魚粥……；還有我自小起幾乎每週日都會吃的、充滿竹葉清香的花生菜粽或肉粽配味噌湯。

弄得我，每每一回家鄉，便要改掉晚起睡懶覺的習性，早早起來四處覓食去。

這中間，我最喜歡的，則莫過於土魠魚鹹粥了。

和軟糯爛糜的廣式粥品不同，這台式的鹹粥，可仍是湯頭清澈、粒粒清楚的，——小時候我們總習慣以台語稱之為「飯湯」。遂而格外保留下湯的清鮮、米的嚼勁，十分迷人。

而比較起名聲更顯赫的虱目魚粥來，土魠魚粥以抹鹽煎炸過的土魠魚剝碎一起入飯下湯，上頭再灑一點炸透的蔥酥或芹末韭末油條末，感覺上，似乎又多了一點噴香的油鑊氣；更不用像吃虱目魚時得要時時留心著以筷子剪拈魚肉剔挑魚刺，只消一手捧起大碗，一筷子連湯連料連飯划入口中，酣暢淋漓痛快爽氣，特別在清晨

初醒時分，這般紮實溫暖的煙火人間感，總能讓我為之微笑滿足不已。

而最近一次回台南，知道我特愛鹹粥，熱心的妹妹便一早裡騎著摩托車，載我離了熟悉的東門城區,直奔小西門圓環旁十分有名、據說已有 40 年歷史的老店「阿堂鹹粥」。

清早上的店頭，川流不息著吃早飯買早飯的人客，喧嘩響動的吆喝點菜寒暄問安裡，流動著一股，與台北都會截然不同的閒情與活力。

而這碗鹹粥，以小海魚長時間熬煮而成的熱騰騰鮮美湯頭，配上滋味十足的土魠魚塊與香 Q 米飯，美味得令我的味蕾感官四肢百骸頓然一一甦活醒覺過來；我覺得，這樣的早餐，可比咖啡比強勁的阿薩姆紅茶還提神振氣許多呢！

阿堂鹹粥
西門路一段 728 號　06-2112572

永遠的台南幹意面

若說懷念的台南家鄉味裡，哪一樣是我最常思念、最魂牽夢縈的，我想，應該就是乾意麵了吧！

說真的，這可是我從小到大以來，最最常吃的一樣小吃呢！

記得多半在每天傍晚剛放學時間，家裡做生意緣故，晚飯開得晚，遂而養成了一定先吃點點心的習慣；而這當口，各色各樣的台南風味小吃裡，一小碗乾意麵，總成為我最愛的選擇。

當然也常常因著貪戀美味而忍不住放懷多吃，導致晚飯時間到了仍飽脹著肚子一點吃不下，惹來媽媽一頓念叨。也所以，每日夕陽西下時分回家途中，總不免一面腳踏車奮力踩踏著，一面天人交戰著今天究竟去或不去吃或不吃……。結果，口腹貪饞之慾永遠戰勝一切，每每才沒猶豫多

久，單車龍頭一拐，照樣直奔意麵攤而去。

那時節，最常造訪的，是位在台南東門路橋旁的「陸橋麵店」，就在我高中學校每日回家路上，小小暗暗的店子，騎樓下店面裡少少幾張桌子，一點不醒目，招牌好像還是近兩年才掛上的。點的菜色也往往簡單，乾意麵附一碗清湯，至多切點豆乾海帶滷蛋小菜。

但那滋味卻是每一次都令人傾倒難忘的，不管是香 Q 有勁的細扁麵條、清爽但一入口便覺豐富雋永內涵天地恆長無限的醬料、清淡但味道十足的白豬肉片，以及台南每個意麵攤都必定附送、認認真真實材正料慢火熬出來的絕對好喝的清白大骨鮮湯……。

當時，真是一週好幾回吃也吃不膩；直至現在，這麼多年了，只要回台南，十

之八九，我仍一定抽時間前往報到。而味道也幾乎從未有過太大改變，咀嚼間，昔年往事歷歷，讓我每一次都要深深驚異著幸福著：即便無數人事地物早已隨著時光變遷一一流逝不再，此刻當下，我仍能守住這不變的美味，因而彷彿也一起守住了我那曾經青春少艾但早已飄然遠去的故鄉生活歲月。

另一家我也非常喜歡、但因地緣因素而較少去的意麵攤子，則是新美街天后宮附近的「恭仔意麵」。據說已經有 50 多年歷史的這家店，乾意麵是用圓圓有點深度的碟子盛裝的；醬汁也走清爽路線：一點精熬的肉汁肉燥、調一點沙茶香醋佐料，配上 QQ 微捲的意麵條和肉片蝦仁茼蒿菜，一樣是我從小到大熟悉已久的台南古早面貌古早風味，品嚐之際，也讓我擁有

一樣的、綿密悠長的懷念與幸福感受。

然而到後來，北上求學上班終至落腳定居下來，台北都會多元多樣五花八門永遠新風尚新點子不斷推陳出新的美食文化固然讓我目眩神馳著迷不已，然這裡，最最叫我不能適應的，則還是大街小巷小店小攤遍見的乾麵！

尤其若又是在辦公大樓雲集的商業區，大城市裡緊張忙碌工作節奏下一切只以快快填飽肚子為目的所衍生出來的這許多小食點，乾麵的面目氣味遂經常顯得草率從簡。尤其是醬料部分，好一點的、是一瓢鹹不知味的肉燥，再下來，甚至還常出現腥紅色的甜辣醬、黑漆漆的死鹹醬油膏，配上總是粉粉爛爛的白麵條和一堆子張牙舞爪的豆芽菜，對我這老早練得挑剔刁鑽的台南味蕾台南脾胃而言，真是一種

悲慘而驚悚的折磨。

「什麼時候再回台南大吃一頓？」這當口，我總是腦海裡焦急著一再浮現一碗碗一碟碟陸橋意麵恭仔意麵那雲淡風清但美味俱足的恬靜畫面，一面不停不停地悄悄地自問著計畫著……

陸橋麵店　東門路一段 120 號

恭仔意麵　台南市新美街 32 號 06-2217506

阿嬤的溫馨補

攝影／張明偉

說也奇怪，和大多數怕黑怕苦的小孩兒不一樣，從小，我就挺愛吃藥膳補品。

當歸、人蔘、枸杞子、四物、八珍、十全大補……，配了雞或排骨或羊或鴨一鍋子黑呼呼熬燉成湯，肉品的香鮮軟爛之外，入口後，撲鼻的藥氣中，濃稠飽滿的

清香與微苦先是瀰漫了整個口腔，再滑入喉中化為一股雋永的回甘，迷人極了。

尤其若再搭上一點細白麵線（我最愛的是來自澎湖或金門的麵線），澹泊香 Q 的麵香裡飽吸了湯汁的精華，口感層次剎時整個兒豐富立體起來，更讓我一口接著一口，總也停不下箸。

也所以，再怎麼難吃的補湯，比方說我捏著鼻子灌也灌不下的中將湯，只要加了雞肉加了麵線，在我而言，便彷彿馬上從苦藥翻身變成佳餚，可以立即高高興興一掃而空。

也所以，還在家鄉的時候，每每隔不多久，家裡就會煮上一回藥膳補湯，有時則是疼愛我的外婆特意親手燉煮了送來，大同電鍋裡小火煨著，藥湯味兒於是從廚房一路飄蕩飄蕩著徐徐盈滿一室，那般來

自媽媽與阿嬤、非常溫暖溫馨的家的氣息，讓我至今猶然回味不已。

離家之初，原本也會自己煮些補品；擔心身在外地的女兒照顧不好自己，媽媽常細心包好了一包包的四物、人蔘，讓我帶回台北自己燉雞吃。然而不知為何，卻怎麼煮都再也不是當年味了。遂而到後來，也只有偶而回娘家回婆家時，才重拾一點，媽媽的補品滋味。

尤其婆婆的人蔘雞酒可是一點水不放的，純用高純度蒸餾米酒熬燉出來，至多點把火燒去些許酒精罷了；因之飲一碗如挨一記重擊，足能倒地好久都清醒不過來，但寒冬天裡那種近身火烤也似的無敵暖身效果，可就真不是一般補湯能夠比擬的了。

當然偶而也是會上外頭館子裡吃藥膳食補的，只是都說不上喜歡。不少藥膳餐

廳,也許是太著重於強調湯藥的神奇療效,吃苦當吃補，美味與否，就很難說了。

百貨公司美食街偶而可以看到的郭月英老師開設的食補攤位，則是我偶爾會光顧的所在，一則方便，一則湯味兒也算濃郁溫和順口。

而最近，則在烹飪專家林慧懿的帶領下,來到了一家錦州街巷內的「順意滋膳」、又名「阿嬤補」。

名字就很有親切感了，尤其廚房裡的灶可還是水泥磚砌的呢。幾樣蔬菜如清炒的高麗菜、燙地瓜葉也都新鮮清爽火候調味適中十足可喜。

而做為主角的一鍋「帝王雞」,用的是據說得經過九蒸九曬的何首烏和二十餘種中藥材。使用的雞隻水準極高且柔嫩有咬勁,熬出來的湯則香濃但甘美爽口,雞香、

藥香調和平衡得恰到好處，附贈的麵線也香 Q 可人；令我幾碗下肚，一身汗出，味蕾與身體均覺安頓，原本感染的一點小傷風竟頓然輕減不少。

飯畢，阿嬤老闆娘的熱誠招待，又端出了平時可不常有的手製私房豆花請我們吃；而果然也是非常殷實紮實的馥郁豆香與飽滿口感，睽違好久的古早豆花呢！算是另一項來自阿嬤的溫馨家常味吧！

順意滋膳　台北市錦州街 231 巷 23 號 02-25221759

秋蟹正腴肥

彷彿一項必經的儀式般，每一年，時序入秋,就像心內藏了一個一 年一響的鬧鐘一樣，叮叮叮叮，該開始盤算吃蟹了。

其實已經不大想得起，究竟從什麼時候開始，這麼執迷於吃蟹。我 想，可能是受了紅樓夢第 38 回裡,眾人在碧水荷香環

繞的藕香榭裡 飲酒作詩持螯大嚼的美好畫面的影響吧！那樣近乎奢侈揮霍地、既優雅又縱情地享受著季節裡最豐腴的美味，令我深深欽慕豔羨 不已。

我覺得，比起其他的海鮮來，蟹的迷人處，在於那極難得的、多元 豐碩的口感層次：綿細軟糯的蟹黃、肥腴甘甜的膏黃、黏稠鮮美膏 白之外，即連白肉的部份，從蟹肚、蟹腳到蟹鉗，也有著或細緻或 濃郁的不同風貌，極是令人傾倒。

也所以，心嚮往之在前，味覺的驚豔在後，從此，秋蟹成為我從小 到大、從初秋到深冬之際，最牽掛縈懷的滋味。

近幾年，一年一次，必定造訪的是，天母忠誠路巷裡的「長腳周」，一家名聲其實並不怎麼顯赫、但在眾多老饕間頗傳奇的一家 店，絕對鮮活的海鮮、點到為止的

清簡但高妙的烹調,與老闆獨樹 一幟的率性脾氣旗鼓相當；我還記得，第一次上門時，老闆拿著點 菜單過來，還沒開口呢，「吃什麼？粉肝、生魚片吃不吃？今天有處女蟳，一隻，清蒸魚一份，好了，夠了！吃不完浪費！」自顧自 筆記完成轉身離去，令我完全瞠目結舌。

但還來不及驚訝完畢，沒多久，我便完全折服於一道道對當時的我 而言幾近空前驚奇的生猛鮮美下；從此列為私房嚐蟹所在，一年一 次，從不錯過。只不過，每每推薦朋友前往，我總要再三叮嚀，一定要訂位唷！漁貨有限，沒預約就算有位子老闆也沒得給你吃；還 有，吃蟹吃龍蝦時記得膏啊、黃啊、肉啊都得仔仔細細悉數剔個乾 淨,剩一點,老闆絕對不留情面,親手一一剝出肉來,讓你親眼瞧 瞧自個兒

究竟有多暴殄天物。

還有呢，這陣子國人十足風靡的大閘蟹,也是我每回中秋過後一樣 絮絮叨叨唸著戀著的秋蟹美味。

我永遠忘不了，第一次吃到大閘蟹的震懾感覺。那是好多年前在香 港的麗晶軒，可以眺望維多利亞港夜景的美麗餐廳裡,衣著優雅的 侍者,捧上大閘蟹的同時,就在我們的面前,拆開一雙全新的白手 套戴上，然後，仔仔細細地掰開蟹身、分出蟹鉗蟹腳,然後白瓷盤 裡完完整整拼回原狀，方整齊上桌，十分講究。

但在這樣的排場下,真正令我心折的,還是大閘蟹本身,尤其是蟹 膏,濃稠得彷彿要黏住舌頭也似的，從來不曾經歷過的味蕾震撼，至今回想,猶然為之悸動不已。

然香港之後，再次品嚐的機會其實並

不多，扳著指頭數一數，不過 台北一回、日本一回罷了；但不知是否因著時空的移轉，當年驚豔 已然不在，即連日本那次，名廚石鍋裕的中華料理餐廳裡,至少八 九兩重好大一隻（這兩年，日人吃中國菜益發精了，重金作後盾， 自然不乏好貨)，細細咀嚼下卻覺得似乎有點兒蒸煮過頭，加之季 節已晚，滋味略遜。

然後是上週,終究在一直蠻欣賞的「品源香港美食」,吃到了今年 的第一隻秋蟹，是大閘蟹呢！膏滿肉肥，朋友和我都吃得心滿意 足。「其實還沒到最好的時候,」對自家料理的物美價廉始終擁有 非凡信心的郭老闆，端上了滿滿堆疊了一整盤、緊縛的草繩裡雙鉗 八足猶自不停舞動著的活蟹給我們看,「等著吧！再過個三五天，重九之後，才是最佳時刻!」

也好，看樣子，今年，我與秋蟹的美味之約，顯然是益發難分難 解了。

品源香港美食　02-27787872
長腳周　02-28713141

最愛酸菜白肉鍋

本來以為天氣已經真的要整個兒炎熱起來,該是完全向我最愛的火鍋正式說bye bye 之際，前陣子，突然之間，一個早來的颱風，竟使溫度乍然回到了彷似早春般地淒清冷冽。所以，彷彿想抓住最後一點點、寒涼天裡吃火鍋的氣氛，我急忙忙地拉了另一半，在隱隱然的颱風氣味裡，驅車直奔永和的「坊間小館」吃酸菜白肉火鍋去!

先前，曾經聽美食前輩胡天蘭姐姐提過幾次這家館子,對於這裡的酸菜、白肉、湯頭、肉丸子和沾醬都大為讚賞。所以,酷愛酸菜白肉火鍋的我，便一直心心念念著無論如何一定要前去品嚐一回。

說來，酸菜白肉鍋始終是我最最喜歡

的火鍋料理之一！天生愛酸的我，對於那熱騰騰暖呼呼的白馥濃郁湯頭裡格外顯得明亮清新的微酸滋味，可幾乎是一見就傾心的；尤其是，一頓火鍋吃下來，牛羊肉連番涮進鍋裡，原本的酸湯漸次融入了鮮美的肉香，味道結構於是整個兒益發沈實醇厚起來，更是令人為之沈醉不已。也所以，每每一入冬，便要忍不住三番兩次趕赴酸菜白肉火鍋店報到！

而最初喜歡的館子，是台北延吉街巷裡的「長白」; 酸味兒逼人的酸菜與豐富飽滿的湯頭,就像店裡永遠鼎沸的人氣一般,熱鬧喧嘩令人目不暇給。

後來，則愛上了對於酸菜白肉鍋愛好者來說簡直朝聖地一般的「勵進」。記憶裡,勵進似乎是永遠都得排隊的。還記得有回寒流來襲，一路瑟縮冒著冷雨趕到現場，

晚上九點時間，門外頭依舊一片黑壓壓的人群，撐著傘發著抖誰也不肯離去。探頭進門問還要多久，裡頭人回我一句：「還有八桌呢！慢慢等吧！」

進得門來，門裡也一樣擁擠得幾乎像辦桌也似的，說句話都得扯著喉嚨互吼，還常常一張圓桌擠了三組人馬，三口鍋子三支煙囪呼嚕嚕地冒著煙氣炭氣，燻蒸得人眼睛睜也睜不開。

而勵進的酸菜白肉鍋，也彷彿沾染了這樣的率意作風一般，從湯頭到材料到口感，以及上火鍋前那一碟豬皮凍涼拌粉絲炸肉丸子組合成的小菜配酥脆蔥油餅，均流露出一股不修邊幅的粗豪氣質，但就像誰評李後主的詞時說的：「蓬頭亂髮，不掩國色」，合而交織成極狂放卻佻達迷人的美味，總讓人甘心一嘗再嘗，愛不忍釋。

至於台北東區巷內的「圍爐」，則又是另一番截然兩樣的風情。據說是當年許多高官耆老們經常聚會共商大計的地方，所以，比起其他往往稍微偏向簡陋的火鍋館來，外型宛如一棟花園洋房的圍爐，走得全然是漂亮體面路線。

表現在料理上，則不管是特別另闢一室、全年空調定溫泡製出來、酸度優雅的酸白菜,經過重壓去油手續的低脂白肉片、各種肉質的牛肉，以及品質味道各見千秋的多樣沾料，都格外吃得出精緻細膩的講究來，算是端得上請客檯面的選擇。

至於剛剛才初次見面的坊間小館呢，則一改我對酸菜白肉火鍋的傳統「涮鍋」印象：不涮牛羊鴨血青菜，單純豬雞湯底裡整齊排放著厚白肉片、酸菜絲、肉丸子、凍豆腐，最多添點粉絲，如此而已；就連

沾醬，也僅有豆腐乳與調味醬油兩種，與一般酸菜白肉火鍋店慣有的十數種沾醬配料一字排開的浩大陣仗大相逕庭。

簡簡單單爽爽利利，但卻一一是下了心血工夫的，遂而從湯頭到配料到沾醬每一細節每一口感都綻放著豐足綿長的獨特丰姿，叫人回味不已。尤其是厚度紮實的白肉片，濃郁襲人的豬肉鮮香與獨到的咬勁，沾點噴香的豆腐乳，滋味絕佳，令得原本對豬肉並無太大偏愛的我，也忍不住一片接一片，及至肚子已經完全飽漲了，還猶然無法停口呢！

坊間小館　02-29447898　台北縣中和市景安路 139 號

勵進　02-23934780　台北市和平東路

一段 55 巷 5 號

圍爐　02-27529439　台北市仁愛路四段 4 弄 345 巷 36 號

長白　02-27513525　台北市光復南路 240 巷 53 號

自在熱鬧吃涮涮鍋

〈生活書〉歐陽應霽的《尋常放蕩》(紅色文化)。出差香港的時刻，行程空檔裡斷斷續續讀完了這本書。旅行時刻旅行心情裡乍見精彩旅行書寫，別有意趣。

一直都十分喜歡歐陽應霽的文字與畫，覺得在沈潛靜觀的清冷裡藏著隱隱的

熾烈的熱情。而這本書，終究是狂愛旅行的人呢，那熱情似是更近了一步。而更欣賞的是每一短短篇章裡彷彿點到即止卻又餘韻無窮的趣味，躍然紙上的，除了旅行的景致除了旅行時分偶遇的人事地物，更多的是，旅行的態度，益發耐人莞爾尋味。

「你可真是喜歡火鍋呢！」

前些日子，春寒料峭裡，去了台北東區的「膳藝涮涮鍋」。獨家開發的客家鹹豬肉鍋，煙燻味兒濃冽的鹹豬肉薄片搭配微酸的酸白菜湯頭，非常美味特殊；尤其另點的花枝丸，魚漿裡圍裹了一片片歷歷清楚的墨魚片，口感咬感俱佳，令我大為驚訝讚賞。而也就在眉開眼笑大快朵頤之際，我的另一半突然有感而發地說了這麼一句。

的確是呀！對於天生怕冷的我來說，大寒天裡，還真沒有比一整鍋子燙呼呼熱騰騰、隨時達於沸點以上的火鍋，更能夠同時令味蕾身體胃腸與心靈都同時獲得溫暖與慰藉的了。

尤其是這個冬天，冷得晚，相對春天也跟著遲來，即使直至 3 月時節，天候仍舊寒浸浸濕答答地難見明朗，凍得我，幾乎每隔不了幾天，便要抖索著吵嚷著：好冷啊！我們吃火鍋去吧！

所以幾乎是什麼火鍋我都愛吃的，——酸菜白肉鍋、麻辣鍋、泡菜鍋、咖哩鍋、起士鍋、布根地火鍋、巧克力鍋、相撲鍋、石狩鍋、壽喜燒、羊肉爐……，每每只要聽聞哪裡的火鍋好吃，便要迫不及待立即前去點了嚐嚐看。

但品嚐頻率最高的，算算，則非 Shabu

Shabu 涮涮鍋莫屬。

Shabu Shabu 來自日本。但其實飄洋過海到此地，已經大致改頭換面成另外一種形貌了。目前，在台北大葉高島屋的 12 樓的「禪」與天母的「御堂筋」還吃得到算是道地的純日式 Shabu Shabu；和台灣涮涮鍋的豐富濃郁很不相同，昆布湯頭清淡如水，上好薄肉片一片片涮好沾取芝麻醬或調味醬油吃盡後，才放白菜豆腐等簡單蔬菜，最後入白飯和雞蛋做收尾；也因此，從肉類的軟嫩肥腴、蔬菜的清甜清爽、湯頭的鮮美噴香，一直到米飯的淡泊飽足，吃火鍋，成為一種環環相扣、單純循序漸進的過程，極符合日人一貫的美食哲學。

台灣的涮涮鍋則不然。湯頭多半以雞骨、豬骨長時間熬燉而成，基底就已傾向飽滿；主料配料種類也較顯多樣，肉類之

外，還有海鮮芋頭蕃茄魚丸蝦丸蔬菜各種餃類不一而足；蘸料也漸漸發展得醬油沙茶辣油腐乳芝麻醬韭菜醬一系列排開令人眼花撩亂。近兩年，涮涮鍋吃到飽大行其道，更是讓火鍋內容益發完全五花八門光怪陸離起來。

當然，吃法上就更隨性隨意了。特別是獨門發展出來的一人一盅式小火鍋吃法，不用和別人湯瓢筷子一缸子裡共和共容，也不用遷就這人不吃羊肉那人怕腥不放海鮮這人不要蕃茄那人討厭芋頭，你一鍋我一鍋各吃各的，要放什麼不放什麼、哪樣先煮哪樣後涮各隨己意，氤氳熱氣裡一樣其樂融融。也所以，去年，還聽說就連涮涮鍋始祖的日本當地，也開始出現標榜一人一鍋的餐廳而且大受歡迎,只不過,是不是從台灣這邊得來的靈感，就不得而

知了。

我想我是真心喜歡我們的涮涮鍋的。熱熱鬧鬧自自在在開開心心非常台灣本色。尤其我那從小裡頭漸漸養成的，許多吃火鍋的特殊癖好，除非自家裡頭自煮自吃，否則還是得要這樣的涮涮鍋才能吃得暢快。

例如，我的蘸料裡一定要有雞蛋，且和日式壽喜燒一樣，是蛋黃連同蛋白整顆打散的蛋，與醬油沙茶等其他調味料調配停當後，濃稠的汁液，不但可令各樣食物在溫度上與滋味上更為溫文和煦，肉片肌理也會因之而更為滑嫩柔軟。

而湯頭，則是整道火鍋裡我最最在意的部分，遂而，整個烹煮品嚐過程與主料配料等食材的選取，都以最終的湯頭是否鮮甜美味為主要考量：像是鍋來湯滾便先

入白菜或高麗菜,以求長時間熬煮出甜味;附贈的香菇蕃茄榨菜魚板小蝦等配菜可為湯汁增添多元香氣，不妨選擇性放入，但會使湯質變得粉濁的芋頭就千萬得要摒除在外。

主料則最好單純，我喜歡的是牛肉或羊肉等紅肉薄片，一種就夠，讓湯頭於是有了更豐腴但踏實的質地；且最好涮三數下就立刻起鍋入口，老了就不好吃了。最重要的是，選了肉就不要再放海鮮，主料一多，味道一雜，白白可惜好湯。

飽吸湯汁精華的豆腐和粉絲是最後的高潮！常常覺得，我向來對於豆腐的瘋狂鍾愛,似乎最早就是從火鍋開始。而粉絲,則是完美的火鍋終曲，——點滴累積匯融了肉片蔬菜的各樣滋味的這鍋美湯，在投入粉絲之後,彷彿剎時從液體半化為固體,

從此有了清晰鮮活的質地與咬勁;也因此,在我而言，無論再怎麼飽脹，火鍋裡沒有了這一道，便絕對無法劃下句點。

「吃火鍋好像煮大菜一樣!」曾經，一頓涮涮鍋痛快吃罷，朋友於是忍不住這麼取笑了我……

膳藝涮涮鍋　忠孝東路 4 段 216 巷 32 弄 5 號　02-27734185

禪　大葉高島屋 12F　02-28316955

御堂筋　台北市天玉街 38 巷 6 號 02-28765869

梅子茶泡飯的幸福時刻

已經有好長一段時間，每天晚上，加班好累的時候，總想來一碗，梅子茶泡飯。

其實是非常家常非常普遍的一種食物呢！不過就是，一碗白飯，一點調味，一顆梅子，再淋上一盅煎茶，如此而已，日式居酒屋、小料理店以及尋常日本家庭裡都可得見，乍看簡簡單單樸樸素素，然而，在我而言，卻是足以令人魂牽夢縈愛不忍釋的美味。

我想是因為，從事美食報導與寫作領域多年，漸漸地，益發瞭然了，「簡單」，其實才是美食裡最引人入勝的，最高境界。

繁華落盡見真淳。當舌尖已經遍嚐了山珍海味、精饌華宴，回過頭來，清清白白單單純純的滋味，反而才是天空地闊餘

韻無窮的真滋味。

更何況，每一個領域都一樣，通往「簡單」的路徑與門道，比起表象繁複浮華的物事來，事實上往往需得更深刻更高遠的胸襟眼界與經驗積累。

就好像，懂得吃的人都知道，一方白豆腐，一只白饅頭，看似平淡無奇，然而，能夠讓真正的老饕擊掌叫好的，從材料到做工到火候，講究程度，絕對遠遠超乎想像。

但也因了這講究，使得淡泊滋味裡，因而自有其天寬地闊無限豐富無限悠長的內涵層次，那往往是，好食材原就擁有的、完完全全從自然裡來的直截清鮮，然後，在稍稍微的、點到即止的高明烹調與畫龍點睛的巧妙調味下，悉數地被保留、被誘發出來的美味，簡單清淡，但耐人咀嚼、

回味無窮。

「有形的動作越少，容納無形事物的空間也就越加寬廣。」——這是我的一位建築師朋友，在敘述他的設計理念時，所說的一段、十分動人的話，我覺得，拿到美食領域來看，也一樣適用。

而梅子茶泡飯之吸引我的原因，也是如此。難得的是，單就調理而言，更是平實近人易如反掌。

製作一碗好吃梅子茶泡飯的步驟簡單得令人吃驚：

1.把白飯盛到碗裡。

2.上頭灑上一些柴魚粉、白芝麻、海苔絲、鹽。

3.擺上一顆日本梅子（日系超市均有售）。

4.淋上適量的日本煎茶（泡淡一點較好)。

即可。

不用洗洗切切、不用扭開瓦斯爐，一只碗，幾項材料，任誰都可以自己動手一分鐘不到立即完成一道、至少有 60 分及格的梅子茶泡飯。

而且，想要達到 7、80 分以上也不難，只要一點點的、取材上的堅持：比方，煮得軟糯香 Q 的有機好米飯、烤得噴香的海苔絲、乾炒得酥酥脆脆的白芝麻，當然，一顆外型肥腴飽滿、口感酸鹹芳香、色澤呈漂亮粉桃紅色的正宗紀州梅，以及最後淋上的、一壺滾燙的日本嚴選好煎茶，都絕對能為這一缽梅子茶泡飯雙倍加分。

有的時候，實在懶得斟酌什麼鹽啊、

芝麻啊、柴魚粉的調味份量，現有的日式拌飯香鬆一湯匙，一樣輕鬆愉快又好吃。

我還喜歡，在最後完成的那一刻，滴上一兩滴、現成的日式涼麵沾汁，使茶汁味道更加豐美。

而享用的時候，謹記，不要用湯匙吧！一整碗端起來，把梅子稍稍剪碾碎，略一攪拌，就這麼，一筷子一筷子連湯帶飯划入口中。

然後，暖熱和煦的美好溫度中，梅子的酸香、茶汁的清冽、柴魚與海苔的鮮甜、以及米飯的甘美，相互揉合交織一種，素樸清淡卻餘韻深長的，幸福的味道。

就像盛暑裡一躍而下，直入沁涼清澈的水底裡，每一次享用梅子茶泡飯，在我而言，都彷彿是一回一鼓作氣酣暢淋漓到底的愉悅過程，不到碗底朝天不忍喘息不

忍停歇。

也所以，總是在最疲累最沒有胃口之際，特別想要來上這麼一碗。

尤其在晚飯時間已過，心靈與口腹均倉倉皇皇著渴望撫慰的時候，沒有力氣回家煮飯，常常驅車沿街尋覓著，可能吃到好茶泡飯的地方。

只可惜，失望的時候居多。

不知何故，許多料理店，總習慣著以高湯取代茶汁，口味固然濃郁討喜，殊不知，少了煎茶的清香，也相對失卻了，茶泡飯所特有的那種，淡泊卻深遠的質地。

也好在，前些日子，在中山北路日本料理店雲集的深巷中，標榜著日本家庭料理與大阪煎的小店「紅」裡，品嚐過真的非常非常家常味道的涼拌山藥、筑前煮、蘿蔔煮墨魚、可樂餅後，鼓起勇氣，我點

了一碗梅子茶泡飯。

飯送上的同時，十分令人驚喜的，老板娘還提了茶壺來，就在我的面前，徐徐將茶汁注入碗裡。

也就在此際，就在芝麻與海苔屑隨熱氣與茶汁的上漫而緩緩打轉著往四方漂盪、微微的茶香與梅香跟著悠悠揚揚地逸散開來之際，我知道，幸福的梅子茶泡飯時刻，又將來臨。

紅　02-25211529

清爽的醬油拉麵喔咿兮！

我喜歡醬油拉麵。

說來好像有點不合時宜的樣子。特別是當札幌味噌拉麵、九州地獄拉麵、鹽味海鮮拉麵……等等拉麵風潮一陣陣遍吹全日本而後台灣的此刻，當白湯豚骨拉麵隨著「博多一風堂」、「赤阪」拉麵老闆在日本《電視冠軍》節目裡連番掄元而人氣達至頂點，具有學徒或分支身份的台灣「玫瑰緣」、「赤阪」分店門口也隨時可見長長人龍的此刻，我呢，身為醬油拉麵的長期忠誠擁戴者，不免常常感覺到有點兒寥落冷清。

尤其是，每每從日本電視節目裡看到醬油拉麵的介紹：總是某個城市鄉鎮某個小小巷弄裡，很堅持很頑固且有些年紀的

老闆，在吧台後熟練下麵、調醬汁、盛湯、擺配料，自信滿滿地端出湯汁深褐但清澈、且樣貌極樸實單純地這樣一碗後，「好懷念的古早味啊！」訓練有素的外景主持人總能在湯與麵一入口之際便立即唰一聲換上滿臉瞇眼陶醉表情用力發出幸福的讚嘆，——卻好像再次宣告了我的偏好的確落伍也似的。

醬油拉麵的內容，總不脫雞骨、豬骨、柴魚、昆布、蔬菜……或是其他神秘材料長時間精心熬製而成的獨家清爽湯頭，配一卷咬勁兒十足的拉麵條，再淋上濃黑色的調味醬汁，上頭簡單鋪上一點油筍、兩片叉燒、半個煮蛋、一點蔥花或海苔，——如此而已。

然於我而言，卻是非常平易可喜的質樸風味，可以一口麵一口湯一口配料徐徐

品嚐品味，直至心滿意足碗底全空了，卻仍舊餘韻餘味無窮。

所以，總是喜新挑嘴的我，也因著真心喜歡這樣的簡單，對照於許多後來興起的不同種類拉麵，不免就覺得有些繁複花俏太過了。

比方時下最炙手可熱的豚骨拉麵，豬大骨時數小時熬煉出來的濃白湯頭，有些上桌前還淋一杓豬背脂或豬油在裡頭，濃稠肥腴的口感，令得數百年來飲食講究清簡清貧、搞得現在對所謂油脂油花格外迷戀的日本人一時趨之若鶩；但讓我這早已飽饜肥甘的中國味蕾中國肚嘗來，卻老是吃不到半碗就不禁棄械投降。

至於味道飽足飽滿、且擺了許多玉米和蔬菜的味噌拉麵，我想若身在天寒地凍的北海道可能吃來更合適些；還有使用了

上等海鮮提味的海鮮鹽味拉麵，則好像顯得有點兒太鮮甜華麗，不符合拉麵的常民親和氣味；和麻辣鍋一樣過癮的九州地獄拉麵呢，偶一為之尚可，常常吃就難免有傷腸損胃之虞了！若再說到後來，由一些明星級拉麵師傅所開發出來的，點綴了鵝肝醬、牛小排、魚子醬甚至一整隻松葉蟹的「豪華大師級拉麵」，——我想這個，我們還是不評論比較好。

只不過,令人黯然神傷的不變法則是,越是質樸單純的食物，越是美味難得。尤其是醬油拉麵，單調乏味與清淡單純卻依然有內涵有個性的真功夫真滋味，常常僅有一線之隔，卻絕對失之毫釐差之千里。也所以，在本地，即使全面性的拉麵狂潮短時間內來了又去，即使曾經拿著「道地日本拉麵多少家」一類指南仔細篩選並一

家家嘗試，幾次挫折後發現：好醬油拉麵仍然鳳毛麟角。

比較喜歡的是，蠻有點日本小拉麵店味道的「美濃屋」以及新開甫數月的「marion」。

長得像間時髦咖啡館的 marion 雖說以豚骨拉麵與日式飯糰為號召，但實際品嚐之下，發現醬油拉麵可才是其中佼佼者。不過可能也是因為以豚骨白湯當招牌的緣故，醬油湯頭顯得「豚味」十足，但在高明的調味下，嚐來濃郁豐富但一點也不黏膩，配上香Q的麵條與頗入味的叉燒，極是順口好吃。

美濃屋則據說傳承自可算日本醬油拉麵標竿之一的「喜多方拉麵」，和一般老是擠滿時髦年輕男女的本地拉麵名店不同，這裡比較多的是孤身一人埋頭靜靜吃麵的

日籍歐吉桑。

美濃屋的醬油拉麵湯頭顏色深濃而清澈，麵條則略顯寬扁柔軟但仍有勁道，整體說來味道清爽但層次多重，十分令人滿意。值得一提的是一道我之前只在日本拉麵書裡見過的「美濃屋涼麵」，以冰鎮過的拉麵條沾配溫熱的叉燒味醬油湯汁，冰熱交融，所因之衍生的獨特口感與美味真是筆墨難以形容，分外令我傾倒難忘。

美濃屋　02-25675418　台北市長安東路一段 22-18 號

Marion　02-87715868　台北市光復南路 180 巷 11 號

溫暖淳厚的日式關東煮

前陣子，在一個我很喜歡的日本葡萄酒節目裡，看到一個很吸引人的橋段。——已屆中年的知名職棒選手特別來賓，戀戀說起了，未成名時，經常到球場附近的一家關東煮小店吃飯；在那裡，有十分家常樸實的美味、以及店主婆婆溫暖的人情呵護，讓他至今猶然難以忘懷。

然後，一貫日本電視節目極擅長的戲劇式溫情演出：當年那位婆婆，竟端著一鍋親手烹煮的關東煮堂堂登場，數十年未變的昔時人昔時味配上葡萄酒專家精挑的好酒，令得特別來賓頓時感動得久久不能自己。

我覺得，來自日本的關東煮，所給予我的，就始終是這樣一種、帶著一點點昏

黃老舊回憶的，溫暖感覺。

說起來，小時候在家鄉台南，其實也常常吃關東煮的；那時，我們叫「黑輪」。

記得總是在傍晚或是宵夜時間，總是在小巷或騎樓下或轉角小店面裡的小攤，暗黃燈泡下四方鐵箱中，一格格鮮湯裡盛著的，盡是白蘿蔔、油豆腐、米血、以及黑輪、甜不辣、高麗菜捲……等一類小食；一樣樣盛在鐵盤或紅色薄塑膠盤裡，淋點甜醬油膏（可不是北部常見的紅紅甜辣醬喔!），再來一碗白湯，樸樸素素簡簡單單，便能整個人從心到身，剎時飽足暖和起來。

而也就是因為真心喜歡這樣質樸但溫馨的食物，遂而後來，有機會到日本遊玩時，不免多少稍微留意著，是否真能夠吃上一回真正道地的關東煮。——當然，最

好是像日劇裡經常演的那樣，擠擠的、暗暗的、有著慈靄笑容的老板娘的小店，或者是路旁巷裡掛著藍布簾的推車小攤，我想，這樣的所在，才最能吃出尋常家常滋味吧！

只不過，由於機緣與路途上的不湊巧，幾次下來，卻總也無法真正遇上理想中的關東煮小店小攤。只有一回，行程緊湊的美食採訪之旅，從東京一路到橫濱再回東京，一路狂走狂吃的結果，肚腹裡滿載的，盡是中西日洋各種鹹甜珍饈時鮮美味，筋疲力竭回到位在西新宿的飯店附近時，再次逢上吃飯時間，已經太疲憊的味蕾早已不再有繼續嚐新獵奇的意願了，卻忽然瞥見飯店旁地下街裡一家典型日本上班族晚間吃飯小酌的知名連鎖型居酒屋餐館「杵屋」，賣的有手打烏龍麵、蓋飯與關東煮，

引得我不由掀了門簾移步入內。

結果，那碗關東煮，面貌雖看似平淡無奇，單單清澈的湯頭裡，豆腐、蒟蒻、蘿蔔、昆布……加上一點點黃芥末，食材的質地與味道比起台味關東煮要來得更單純純粹得多；但卻彷彿具有著某種神奇的撫慰功效，咀嚼間，竟令我一點一點地忘卻了先前雜燴也似的連串味覺歷險，從舌尖到身體到心靈，整個兒澄澈澄靜清明起來；遂而成為我的東京美食回憶裡，極其難忘的一頁。

後來，我在台北天母極有名的小小壽司店「江戶銀」裡，也嚐到了類似的道地關東煮。而最近的驚喜發現，則是天津街的「京弁當」。

就在中山、林森北路一帶，我始終深心喜歡、再三流連忘返的日本家常小館薈

萃區，小小方寸沒幾個座位的小店頭裡，中午賣的是日式便當，到了晚上，則搖身一變成為關東煮店。

而店內，就像日劇裡頭的場景一樣，黃黃燈色下，一條短短 L 形吧台，一方四格金屬箱，一樣有我最喜歡的蒟蒻、蘿蔔、昆布捲、高麗菜捲之外，還有台灣很少見到的、在拓成泥的豆腐裡摻入各類蔬菜作料再成糰油炸的「雁擬」、以油豆腐皮包裹日本年糕的「豆皮麻糬」、以及鱈魚片。

滋味則一如我在東京當時的體驗，樸實簡單裡蘊藏著淳厚的溫暖，與獨特的細緻感，十分耐人尋味。

後來，和老板娘聊起來，才發現竟是連鎖拉麵店「樂山娘」的分支一系；就連我們之後點來填肚子、充滿日本媽媽親切紮實味道的可樂餅，也是從鄰近的樂山娘

本店直接一盤子端來。

也許是，原籍日本的樂山娘老闆的一種鄉愁寄託吧！這家店。——氤氳蒸騰的關東煮霧氣裡，我不由得這麼想著。

京弁當　台北市天津街 63 號 02-25115605

引人入勝的法式榨鴨饗宴

早在第一次造訪亞都麗緻飯店的「巴黎 1930」，見到那座漂漂亮亮純銀打造的古典榨鴨器時，我就好想，什麼時候可以親身嚐試一次，這裡的「傳統法式榨鴨」料理。

法式榨鴨是一道聞名遐邇的法國經典菜餚。以這道料理傲視全球的巴黎「銀塔」餐廳（La Tour d'Argent，開幕於 1598 年，據說是全世界最古老的餐廳)，在西元 1890 年、由當時的主廚 Frederic 發明了這道菜。從此以後，所有曾經造訪巴黎的名流貴胄與美食饕客，都以能夠到銀塔餐廳品嚐一回榨鴨為最大夢想。

對此，該餐廳還特別為每一隻端上餐

桌的榨鴨都編上了號碼，每一位點了鴨子的來客都可以獲得一張印了編號的卡片，以讓你在品嚐之後確實銘刻在心，永誌不忘。到現在，銀塔餐廳已經賣出了近 80 萬隻鴨子了，曾獲得這張號碼卡的食客包括亨利四世、甘乃迪總統、依莉莎白泰勒、日本天皇……。

而在台灣，亞都巴黎廳是唯一可以品嚐到這道榨鴨料理的地方，據說已經連續供應有 12 年的時間了。只是價格並不便宜，兩人份一隻榨鴨，需得 1800 元銀兩(不過我想比起巴黎銀塔來，應該是平易近人得多了)。也所以，好容易等到一年一度的紀念日來臨，方得了藉口狠下心腸按著規矩提早一天訂了位、訂了鴨子，盛裝前往品嚐。

那日，在餐廳經理的建議下，法式榨

鴨之外，我們還另外點了「尼古拉斯煙燻鮭魚佐裏海魚子醬」、「法式清燉牛清湯」以及餐後的「Souffle」甜點來搭配。

結果非常令人滿意與難忘。煙燻鮭魚非常柔嫩,口感幾乎如羊羹一般滑膩細緻、絲毫感覺不出一點纖維與肌理。牛清湯則是將牛菲力絞碎後、和香料、蔬菜一起放入密封的玻璃罐裡悶烤四個小時以上，直到上菜時，才直接在客人面前過篩倒入精緻的 Espresso 杯中；湯色金黃澄澈，入口鮮美爽口餘韻悠長，令我不由得想起日劇《美味的關係》裡，那一盅串連起整齣劇情與角色互動的「Consomme」，雖說作法全然兩異，但所引發的驚喜與感動，我想是相似的吧!

然後,隨著純銀榨鴨器緩緩推至眼前,整頓大餐的重頭戲——法式榨鴨終於上

場!

法式榨鴨是典型的法式「桌邊料理」,也就是說，客人點了這道菜之後，大部分的烹調與製作過程,都在餐桌邊即席演出。——這是法國高級餐廳特有的排場與氣派，讓吃這回事，除了味蕾的愉悅之外，還有高潮迭起的戲劇化享受。

在法籍主廚何肯柏非常熟練的技巧下，一整隻已事先烤成酥黃半熟的肥鴨，短時間內迅速片成薄薄的數片鴨胸與兩隻鴨腿。接下來，鴨腿送進廚房、鴨胸先置放一旁，剩下的鴨骨則連皮帶血填進榨鴨器裡，一面緊壓，一面徐徐旋轉上方的把手，鮮紅的血汁於是沿著器皿邊緣一路流淌下來，滴入前方容器中。

然後，在平底鍋中以奶油將鴨胸兩面煎成金黃，取出排入盤中；平鍋裡一面倒

入一點西班牙雪莉酒、一點干邑白蘭地，一面傾斜鍋邊，轟一聲引火燒去酒精；再置入事先準備好的鴨湯凍、鴨肝醬，然後慢慢地將之前的血汁均勻溶入醬汁裡，整體於是漸漸化為一汪柔和的粉棕色。

「這時就要留意了，」何肯柏說，「千萬不能讓醬汁沸騰，否則風味盡失！」最後，小心調入一點鮮奶油，淋在煎好的鴨胸薄片上，便大功告成。

懷著興奮的心情，我珍重萬分地切下一片鴨胸，兩面沾滿醬汁放入口中：嗯，肉質非常柔嫩鮮美，而費了許多功夫的醬汁，則在醇厚的酒氣之後，一層一層地綻放出各種質地不同、濃郁悠長的芳香，極是引人入勝。

吃完鴨胸，我意猶未盡地用麵包把盤裡剩下的醬汁全都擦淨吃空後，之前送進

廚房另外處理的鴨腿也上桌來了。這回作法簡單得多了,只是酥烤成表皮酥脆微焦,搭配法式蛋黃醬和沙拉一起吃，另一番截然不同的、明朗清揚的鴨滋味，一樣十分迷人。

巴黎 1930　02-25971234　台北市民權東路 2 段 41 號 2 樓

來塊活力十足的美味牛排

說起來，我其實不算很喜歡吃肉。尤其這兩年，吃東西漸漸成為職業的一部分後，工作以外吃起肉來，總覺得對於牙齒的咬嚙與身體的消化都是負擔，也因此，每每外頭打發三餐之際，一頓麵條不經意吃下來，碗底下賸的往往盡是肉丁肉絲，不免討來同桌的另一半一陣心疼念叨。

但牛排，可就是個例外了。

幾乎每隔一陣子，多半在身體較虛寒較疲累、或是難得非常非常感到飢餓的時刻，一半口腹之慾一半生理心理需求，我會油然生起一種，想吃牛排的慾望；彷彿不如此，便無法重新鼓起精神振奮體力昂首闊步繼續前行。

特別是，從小時候起，牛排，對我始

終有著極不凡的意義。還記得，那時在台南，西餐廳數量其實不多呢！印象裡有龍門、藍天……；而對照於現在五花八門的各種歐風餐廳洋風餐廳，這類老牌西餐廳的面目雖不免顯得素樸陽春，但那樣踏實的美味，卻是至今仍然難忘的。

而餐點形式也多半類似，總是一盤濃稠的金黃玉米濃湯、兩球圓圓小餐包、一缽火腿丁馬鈴薯丁白煮蛋丁調和成的美奶滋沙拉、一杯甜甜澀澀的冰紅茶，之外，就是牛排了。我最喜歡的是，圍了一圈香酥培根一起煎成五六分熟的菲力牛排，濃郁的煙燻味與明亮的香鹹感滲入肉裡，與牛排的肌理香氣混融一體，不需要醬汁，便鮮美可口齒頰留香。

——與平素熟悉的食物截然殊異的異國滋味，於童時的我們而言，遂如同打開

了另一扇通往陌生世界的味覺任意門般，每一回，滿心滿胃囊裡滿滿充盈著的，盡是新鮮的興奮與滿足。

後來，這種培根味兒的菲力牛排，在分店遍見台北各處的圓桌武士餐廳也吃得到，但我其實更喜歡自己動手，步驟不但一點不麻煩且十分經濟划算：

只要選一塊圓形肥厚、口徑不過大的好菲力，表面灑一點鹽和黑胡椒碎粒略拍打入味,兩長條培根沿邊緣左右圍裹起來,用牙籤固定了，平鍋裡少少奶油或橄欖油熱過鍋後，平平放入牛排；先以大火兩面煎一下封住表面以免肉汁流失，再轉中火小心煎成自己偏愛的熟度,搭配一點麵包、一些煮熟的紅白蘿蔔等蔬菜或馬鈴薯泥、甚至一杯紅酒，便可心滿意足豪華享受一餐。

簡單，但豐厚紮實令人飽足，而且，牛肉品質以及烹調時的火候與生熟度幾乎決定一切，我想，這是我喜歡牛排的原因。

而好牛排的滋味，也的確一樣給我一種，清楚的單純感。雖說後來玩心大了，紅酒醬汁酒釀櫻桃醬汁香橙醬汁都被我試著煮來與牛排搭配，但無論如何變化，牛排本身總是最奪目最悍然的主角；特別是菲力牛排，較之油花密佈的沙朗，瘦肉居多的菲力在滋味與口感的單純上無疑更上層樓，因之嚐來格外不花巧、不囉唆，令你必得從頭到尾平心感受它的味道它的質地個性，且從第一口到最後一口都一致一樣簡潔鮮明，品味與體會過程遂而顯得直接連貫而綿長，餘韻久久不褪不忘。

最近的一次美味牛排體驗，則發生在天母的 Sonoma 餐廳。早聽聞那兒供的是

不經冷凍、直接冷藏空運來台的美國生鮮牛排; 而且, 廚房採用的還是可達攝氏 500 度的特殊高溫烤箱，以使牛排受熱快速均勻、鮮美肉汁點滴不漏。

結果果然名不虛傳呢！炭烤菲力牛排不僅豐腴飽滿，且柔嫩軟滑潤而不柴，肉質與烹調功力均屬上乘，十分讓人驚喜。令得我，不知不覺便把一大塊牛排短短時間內一掃而光，滿足極了！

Sonoma
電話：02-28711659
地址：台北市天母東路 19 號

挑
逗

茶中藍山——大吉嶺

就和咖啡裡的藍山一樣，這幾年，大吉嶺紅茶可真是紅極一時了。幾乎每個知名紅茶品牌、每個稍以茶葉專業度自居的茶館，都常以大吉嶺，作為鎮店招牌或標榜。

而我，著迷於茶的這許多年，大吉嶺茶，可是我初入門時一開始就喜歡上的。雖說射手座見獵心喜的個性，令得我總是不斷不斷尋找著嘗試著世界各地各種各樣的茶；然午后時分，一杯純純粹粹、不加糖不加奶，用心講究沖泡出來的上好大吉嶺，卻是我始終最愛的愉悅享受之一。

大吉嶺是位在印度喜馬拉雅山麓，為眾多茶園簇擁環繞的一個城鎮，標高約海拔 3000 到 7000 呎。特殊的地理環境以及

高山雲霧繚繞下,孕育了素有「茶中香檳」、「茶中藍山」之稱的這種好茶。——當然,在價格上也足以和一年年屢飆新高的頂級藍山、頂級香檳相比擬。

然而，也和藍山咖啡處境一般，由於世人對於大吉嶺茶的一年年趨之若鶩，全球市場上所銷售的大吉嶺，總數加起來竟遠遠超過了原產區的實際產量；真偽難辨的結果，使得印度政府不得不在前幾年制訂了相關的審核規定，只有通過政府審核登記有案的茶園，才能夠使用大吉嶺茶之名，算是稍稍疏解了亂象。

和許多葡萄酒、以及台灣茶的狀況類似，標準的大吉嶺茶園多半分佈在傾斜的半山坡上，以能夠充分接受陽光和雨水的滋潤與照拂。尤其海拔越高的茶園，等級與價格也相對往上攀升。

大吉嶺茶一年收成約三次。春摘（稱之為 First Flush）時間約在每年的五月初以前，早春溫柔蘊藉的雨水和霧氣籠罩下，使第一摘的大吉嶺往往有著極纖細的茶色與清香，口感輕柔。

夏摘（Second Flush）時間則在五至六月間，亞洲季風吹拂下所採摘下來的茶，茶色較濃郁、香氣與滋味也更顯得豐碩飽和有個性。一般而言，是三次收成裡評價最高的大吉嶺茶。

秋摘（Autumn Flush）茶則一直要到當地雨季過後的九到十月間，才能完成採收。茶色較深、滋味平順，是唯一能用來沖奶茶的大吉嶺茶，而價格也相對平易許多。

然目前市面上販售的大吉嶺茶則除了少數知名品牌的散裝茶葉之外，特別是罐

裝茶，多半以來自不同茶園與產季的茶葉混合而成，故極少會在採摘時間上多做標示。

再談到風味上，有人說，越是頂級的大吉嶺，滋味越是難以言語字彙形容。

我也有這樣的感覺。和我一樣喜歡的雄渾強勁的阿薩姆紅茶、香料般濃郁芬芳的祁門紅茶十分不同，大吉嶺茶性極是清新優雅，擁有一種特殊而迷人的雍容高貴之氣；且隨著春摘秋摘夏摘、以及海拔與各茶園各年份的差異，個別散發出極精緻細膩且不同層次的花香、果香、草香……，變化多端，耐人尋味。

最近，造訪巴黎一家非常著名的咖啡茶館時，翻閱茶單，甚而發現大吉嶺茶竟被列在「綠茶」項下，雖說有點牛頭不對馬嘴，卻很能夠說明在人們心目中，大吉

嶺茶之不同於其他種類紅茶的獨特性。

而前些日子，則在《Yilan 美食生活玩家》為讀友們所舉辦的「清新大吉嶺品茶會」上，與茶友們一起嘗試到來自數個不同茶園的各等級春摘夏摘茶。

地點位在台北信義路上的「歐品坊」。歐品坊是法國最著名、也是永遠在我的茶櫃裡佔有最大比例的茶品牌 Mariage Ferers 的進口商,店裡並設有茶座供應各式紅茶、花草茶以及茶點。老闆何先生對於紅茶十分執著熱愛，在進口茶葉的保存與新鮮度上尤其重視；遂而在店內不時可以看到懂茶愛茶的熟客與老闆對坐論茶。

而這回開出來的茶款則以店內平常有售的 Mariage Ferers 大吉嶺茶為主。等級由低到高，計有 Balasun 茶園的夏茶、Chamong 茶園的夏茶、Lingia 茶園的春茶、

Namring Upper 茶園的夏茶、Castleton 茶園的夏茶等 5 種。

而也就隨著這一道道茶的登場，平心啜飲體會中，我從 Chamong 裡品味到馥郁襲人的花香；在 Lingia 裡感受到春摘茶雲霧裡生成的淡雅纖細，以及隱隱約約的果香；在 Namring Upper 裡覺察到在花香、果香之外，尚有著爽淨的青草香氣，頗有個性。

最後出場、也是當日茶裡等次最高的 Castleton，則比之前面數款，更在味覺口感結構上，於清新清雅之間，更多了些許紮實渾厚的質地肌理，我自己覺得是一種，米一般的氣息，果然不同凡響。

整體說來，算是一場令人難忘的豐富饗宴吧！令我的大吉嶺視野，於是從此又更開闊了許多。

歐洲茶吹東亞風

最近，人到巴黎，雖說仍舊難免被當地雍容優雅、游刃有餘的生活方式搞得有點兒感慨或頹唐，然而，只要一路逛進茶店裡，民族自信心就會稍稍微重新高張起來。

說來，我之造訪茶店的最大目的，無非是採購我的紅茶存貨。——從各色春摘夏摘大吉嶺到阿薩姆到錫蘭到肯亞，在台灣在日本買可要兩倍價錢呢，所以，好容

易來到歐洲，當然得把平素喝慣的紅茶葉全部一次買到齊才行。

然而，這幾回，不能不特別注意到的是，歐洲，尤其是巴黎的茶店，竟然開始「綠」化、「東亞」化了。

我想大概與日本、中國等東方風潮的甚囂塵上有關吧！一向以南亞地區如印度、斯里蘭卡等地為主的歐洲茶市場，近幾年來，風向開始朝東吹拂，走比較清香調輕發酵半發酵路線的日本茶、中國茶，以及，來自台灣的烏龍茶，開始成為各知名茶店茶館的時髦新寵；不僅品項比例大幅提高，陳列位置也醒目，還紛紛躍為商家的招牌標榜或推薦，只要進得店來，少許露出一點想找些特別好茶的暗示，店員們雙手微笑捧將出來的，幾幾乎全是此三地天下。

而有些較能趨附潮流的茶店，甚至店

貌上也長得昔時中國茶莊也似的，除了顏色氣質上較顯摩登新穎外，乍看還真是古色古香古意盎然。

價格則更是高昂衿貴不可方物。就像在亞洲買英國或法國品牌紅茶必須忍耐著雙倍以上的高價一樣，現在，主客易位了；在法國茶店裡，每每看到在台灣原本論斤採買的翠玉烏龍、白毫烏龍，在當地不僅以 100g 為單位起跳，且價格更足以和頂級夏摘大吉嶺相匹。

弄得我，不想當冤大頭，每回都得先聲明，台灣、日本、中國茶就不必，直接給我紅茶得了；另方面，卻不能不因此而忍不住有點阿 Q 地抬頭挺胸神氣一下。

好像是茶歷史的重頭回溯一樣，文獻記載，最初，從中國西傳的茶類，其實就是綠茶。後來，為了平抑貴比黃金的茶價，

幾個大國開始在南亞殖民地種植比較符合當地氣候的紅茶，才成為近百年的歐洲茶主流。

而西方人之看待這些重新回到流行線上的茶新貴，在我看來，似乎也帶著些許頗有趣的角度。

比方說，東亞茶裡比例極低的加味、混合動作，一旦飄洋過海來到歐陸，倒是十足風行。例如添了櫻花瓣與莓果香的日本煎茶，添了玫瑰、茉莉、蘋果的龍井，泛著濃重的松木燻香的中國紅茶……。曾有日本評家推測大概是不習慣東亞綠茶清苦口感所致，我倒覺得其實只是一種風格上的時新時尚或口感上的求新鮮求刺激罷了。

另外，茶葉本身的美感，也同時牽動著當地消費者的青睞。像是對於「白毫」、

也就是 Golden Tips 的執著。大概是從大吉嶺的風靡所引發的這種熱潮吧，所以，諸如台灣的白毫烏龍，中國的牡丹、銀針，不僅口感上格外散發幾許輕盈空靈之氣，外觀上的紅綠白灰參差相映，在西方眼中看來，更是魅力獨具。

再如一些形式奇特的茶種，如揉捻得珠圓玉潤的珠茶，以及屬緊壓茶系的雲南普洱、沱茶，純然異國長相異國氛圍，更是讓諸多早被全面性吹襲的強大東方風所籠罩的洋人們，為之一片趨之若鶩不已。

飯後來杯花草茶

其實之前，我是比較少喝 herb tea 花草茶的。

最主要原因，除了因為長年喝茶，習慣了紅茶綠茶的內蘊深沈，難以欣賞 herb tea 那種雲淡風輕的輕飄口感之外; 來自花花草草的形色氣味，說真的，也多少讓我

覺得跟美味有著很大的距離。

但隨著年歲增長，漸卻漸發現，一天裡並不是每個時段都適合喝茶的。比方酒後微醺時分，若任何帶有咖啡因成分的飲料緊跟下肚，血液循環加速的結果，絕對讓我這本就不善飲的人當堂立即醉倒。而不知為何，近一年來，晚上過八九點以後，若不慎喝了點茶，竟也能夠叫我一夜圓睜眼睛失眠到天明。

所以後來，herb tea 遂不知不覺成為我偶而為之的日常茶飲之一了。不過，要說真正能夠領略 herb tea 的迷人魅力，則還是一直到最近，接連造訪法國南部隆河谷地與西班牙的時候。

歐洲傳統習慣，每日晚餐都得等到八九點鐘天都黑盡了才晚晚開始。比方我的法國此行，每每一路喝著紅白葡萄酒慢慢

聊天慢慢品味，等到吃完甜點，侍者前來詢問要茶還是咖啡之際，幾乎都已是三更半夜睡眼惺忪時刻了。

這當口，雖說飽脹著肚子，還真是想要來點什麼助消化兼清清口，然而，正是喝過酒後就寢之前，哪有可能喝茶呢？左右為難間，當地人建議我，不如來杯法國南部最常見的 Verveine 馬鞭草茶吧！

結果是一大壺以新鮮整片的馬鞭草沖出來的熱飲！氤氳的煙氣裡，清新的檸檬香與青草氣息，從鼻尖、舌面一路暖烘烘地溫暖到整個脾胃以至四肢百骸，原本疲倦的味蕾與微微暈眩的意識，竟因之而慢慢地安頓沈澱下來，非常非常舒坦。

令得我，當場就上癮入迷了，停留法國期間，每一日，我都以一壺熱騰騰的 Verveine（英文名為 Vervain），做為豐盛晚

餐的美好句點。

然後是剛剛結束的西班牙之行。由於行前意外吃壞了肚子，再加上航程奔波，抵達當晚，抱著發疼發虛的腸胃皺著眉頭上了餐桌，一路苦熬到晚餐最後，接待我們的當地代表察覺此事後，便細心地為我點了一壺 Manzanilla 洋甘菊茶（英文名為 Camomile）。

比起 Verveine 親切宜人的檸檬芳香，洋甘菊茶呈現的則是另一重微苦微辛微帶藥氣的滋味。但在此情此境下，卻是分外適口適心，徐徐啜飲下肚，暖烘烘的舒適裡，症狀竟好似減輕了不少。

後來，我很驚異地發現，就像 Verveine 之於法國南部一樣，Manzanilla 在西班牙就像茶和咖啡一樣，在所有餐廳、咖啡館、小酒館、甚至麥當勞、甚至高速公路休息

站的簡單吧台座區都可以輕易得見芳蹤。

尤其我最喜歡的是，西班牙滿街遍見的小酒館裡，一律用剛好一杯分的小巧不銹鋼壺所沖出來的 Manzanilla，高熱度、高濃度，一口飲盡，最是振氣醒脾。也所以，全程不間斷喝下來，沒有幾天，我的腸胃毛病竟而就這麼漸漸痊癒了。

回台後，稍微查了一下資料，發現二者都有類似消炎、鎮靜、止痛、助消化、安撫心神的療效。想起之前看過的一篇文章，說傳統德國家庭裡，婆婆媽媽們幾乎人人都有一套神秘的藥草配方，健身治病無所不行。

也於是，懷抱著這兩趟歐洲之旅的美好回憶，對於 herb tea，我可是益發興趣盎然了。

來杯無壓力咖啡吧！

最近，剛剛得了一只新的咖啡壺。Bodum 的 Santos 虹吸式電動咖啡壺，由該品牌首席設計師 Carsten Jorgensen 所設計，於 2000 年正式推出；造型是非常 Bodum 式的既簡約流線，功能則也是非常 Bodum 式的簡單便利但精準，十分耐看耐用。

「早就該有這東西了呢！」還記得，數

月前,在雜誌上看到這隻咖啡壺的照片時,我便不禁由衷發出這樣的感嘆。

說來，我的第一只咖啡壺，就是虹吸式咖啡壺，那時節，現下正正時髦的義大利咖啡一點還沒冒出頭來，虹吸式咖啡壺可是咖啡的主流烹煮形式。而當時，方才大二的我，剛剛搬出學校宿舍，出乎一種終究是一個人開始獨立了的歡喜與複雜心情,我在西門町成都路的蜂大咖啡,以 550 元買下了一只 Hario 咖啡壺，正式開啟了我的賃居生活。

然後，每一日的清晨與黃昏，彷彿一種既定的信仰儀式一般，我總要取出我的咖啡壺來，盛上固定份量的水、放上固定份量的咖啡粉，點上酒精燈，等水咕嘟咕嘟地滾沸了往上奔流，再緩緩攪拌靜候，然後，熄滅酒精燈，咖啡嘩地望下流洩注

滿壺身，然後，盈滿一室的微苦但柔順的曼特寧芳香，成為我的大學生涯裡，最鮮明的回憶之一。

後來，由於虹吸式咖啡壺的烹煮手續著實繁複，漸漸已不是投入職場後一年年工作越加繁重的我所能輕鬆享受的，加之咖啡因使我的偏頭痛日益劇烈，以及義式咖啡在台灣的全面席捲，虹吸式咖啡壺終是逐步遠離了我的生活。

而現在，一只 Santos 電動咖啡壺再次喚回了我曾經的虹吸式咖啡記憶。然心情已然大不相同了。

這兩年，雖說因身體的關係而盡量少碰咖啡，只偶而用自己收集的摩卡壺煮個一兩杯以饗另一半與好友。然而，在這個咖啡已成本地飲食領域裡的絕對顯學的時代，從事美食報導與寫作的我，畢竟很難

置身咖啡事外。

但難免有一點點困惑呢，對於現在幾乎像是做學問一樣高深莫測的究極式咖啡鑽研精神，——比方一定要來自那裡那裡的淺焙或深焙 Arbica 豆子，每一次烹煮一定自己炒過，比方磨豆機與咖啡機要按照豆子情況與每日溫濕不同重新細調校，水啊糖啊奶啊比例溫度狀態都有功夫都有講究……。

即連在明日報任職時組裡有記者或專欄作家寫了咖啡，也每每是一上線便要在留言區點燃無數爭議討論戰火，當然更不用說各個 BBS 咖啡版上延燒不斷的激烈辯論。

好緊張啊！我想，大概是因為，咖啡本身其實就是一種壓力的產物吧！尤其是義式咖啡，龐大的壓力下蒸汽奮力衝破咖

啡粉而生成的濃汁，使濃郁微苦裡因而綻放出回甘無窮的芬芳與餘韻與深刻耐人尋味的內涵層次。

也所以，喝咖啡的人，我猜想，是不是遂而也隨之一點一點地累積起一種，相類似的緊繃與執迷，恰與生成過程一點壓力都不能有、完全舒坦紓放取向的茶，與看起來似乎自在灑脫大喇喇一些的茶人相較，極是大相逕庭。

但喝咖啡其實也是可以極簡單自在輕鬆愉快的。最近，我越來越有這樣的體悟。

就像得了這只電動咖啡機後，我於是興沖沖找了朋友來，水一擺、咖啡粉一放、插頭一插，按鍵一按，從頭到尾全自動地，在底部的不鏽鋼加熱盤加熱下，沸騰的水通過濾管往上直達漏斗型的上座、與咖啡粉自然融合一起，約 4 分鐘後（據說這是

經過精密計算所得出的標準黃金時間),機器自動斷電，12 杯煮好的咖啡整個兒往下流入咖啡壺，便大功告成。

完全袖手旁觀的傻瓜式煮咖啡法，然滋味卻是一派虹吸式咖啡的馥郁但柔順，令得現場即便是慣喝濃稠義式咖啡的朋友也頗為稱道。

就像我後來越來越喜歡的濾壓式咖啡壺，French press coffee maker，——不懷疑，就是古早咖啡廳老拿來泡茶的那種圓柱型不繡鋼玻璃壺，目前同樣也以 Bodum 最為知名。只要把咖啡粉磨好放進去，92℃的熱水緩緩沖下，蓋好蓋子，靜置 4～6 分鐘，中心把手一壓下，輕輕鬆鬆不費吹灰之力，就有一壺咖啡可享用；而且，由於咖啡豆裡的各樣精華氣味都已被完全萃取濾出，滋味極是飽滿，和朋友聊起，都覺得至少

有個 70 分以上水平。

就像後來我也極度依賴的打奶泡壺，milk frothers，形狀與濾壓式咖啡壺近似，只要壺裡倒入牛奶，稍微微波加熱，蓋好後握住中央把手上下來回加壓，幾乎不需要什麼技巧，一壺漂漂亮亮的奶泡頃刻完成，令我的早餐咖啡或紅茶，從此有了醇厚但輕盈的奶香。

若將過程裡的辛苦費事程度與最終的美味成果相乘除比較，這般無壓力的咖啡滋味，或許會比較划算與甜美吧！我是這麼想的。

Bodum

02-27406591

台北市忠孝東路四段 130 號

輕輕鬆松喝葡萄酒

我喜歡葡萄酒。

雖說酒量其實是非常差的，出了名的「1 公分」呢，一杯酒喝不到 1 公分就臉紅心跳丟盔卸甲，完全沒有酗酒實力。

但獨獨對葡萄酒始終執迷不滅。不像雞尾酒那般繽紛華麗、令人目不暇給，也不像烈酒那般濃冽豐厚、足能將人一擊倒地，葡萄酒，可以濃郁可以淡雅可以飽滿可以輕盈，變化多端難以捉摸，且年年歲

歲時時刻刻都可能展現不同風貌不同性格，的確耐人細細尋味體會。

因此，還記得，大約超過十年了吧！從國人對葡萄酒還普遍陌生的時代，就戀上了葡萄酒，然後，一路摸索嘗試過來，至今仍然充滿新鮮與好奇。

我喝葡萄酒始終是非常隨性的。遂而，對照於周遭不少認真酒友們像是做學問一樣，孜孜忔忔著研究土質、雨量、向陽坡、年份、排行、評論、保存狀況、結構表現……，每每赧然。

其實當年也並不是不曾為此著急過，特別是初入門時刻，曾經努力找書翻資料，曾經努力背誦酒區品種酒莊酒名年份等各樣名目，曾經努力找好酒名酒喝且邊喝邊記筆記……，深怕腳步一慢就要落後了。

但畢竟是生性疏懶的人，不久便很快

想開了：就像我一樣喜愛的茶一樣，葡萄酒世界可是無窮浩瀚的大千世界，一輩子體驗窮究不完的，又何須急於一時？

也於是，放慢腳步後，平心徐行其間，出乎意料之外的是，反而俯拾盡是迷人好風景。

我非常認同我的好朋友，同時也是國內寫酒好手林裕森的說法，他說，飲葡萄酒，就像是一趟美麗的旅行，小小一只瓶，宛如一具最敏銳的記錄器般，將產區當地的歷史、人文、地貌、水土、風物，甚至該年氣候、雨水，甚至釀酒師的氣質脾性均悉數封存在內，不待親身前往，舉杯啜飲間，便歷歷呈現在目，任你自在神遊。

所以，每一瓶精心釀造出來的葡萄酒，都自有其值得細細品味的獨到風致。

所以，漸漸開始碰到什麼酒就喝什麼

酒。比方我家裡頭的酒，沒什麼了不起的昂貴名酒，多半是朋友送的酒、酒商給的酒以及一時興起隨手買的酒；還沒攢夠錢買專業藏酒櫃，乾脆一起堆堆疊疊擺在潮濕陰涼的水槽櫃下；每逢朋友來家裡吃飯或是心血來潮打算煮頓大餐之前，趴在櫃前一瓶瓶掏出來再三斟酌挑選配酒，本身就是一回趣味無窮的享樂。

比方每回上餐廳吃西式料理總是想喝酒的，和另一半兩人因酒量太爛根本沒功力開一瓶酒,因而多半點的是單杯的 house wine，酒價平易，還可順便測試一下餐廳的選酒眼光，若偶然遇上佳釀，往往格外驚喜。例如大直小酒館選了加州 Napa Valley 的 Woodbridge 當 house wine，和據說擁有全東京最龐大加州酒藏的東京 Park Hyatt 飯店的 New York Grill 英雄所見略

同，就頗令我刮目相看。

也越來越不執著於所謂的名酒、甚至好酒了。說真的，真正的名堡名廠年份佳釀可不是一般人能夠等閒攀配得上的！這一類的酒，除了身價必定高昂之外，每每需得 10～15 年以上陳年時間方達適飲期，而這期間，從酒窖溫濕度、光線、安放角度、移動運送方式、以至開瓶之際的種種侍酒規矩等等等等，無一不需小心翼翼呵護再三，稍有疏忽差池，便平白可惜好酒。

很講究很緊張，而且也著實伺候不起。所以，還是放諸隨性的好。

「沒有好酒、壞酒，只有喜歡和不喜歡的酒。」這可是許多酒評家們的由衷體悟。

至於我呢，我想我是偏愛面貌多變的葡萄酒的。比方法國隆河區 Cotes du Rhone

與布根地區 Burgundy 的葡萄酒，前者，平易近人順口好喝裡蘊含著香料般多樣豐厚的口感與香氣，且由北到南風格多重而殊異，令人目不暇給；而後者，如絲緞般極纖柔卻又層次豐腴的紅酒、以及極清亮清揚但入口卻又如金屬礦石般質地堅硬充滿個性的白酒，總讓我為之意亂神迷。

當然也欣賞法國以外的西班牙義大利，甚至歐洲以外的新世界葡萄酒，例如加州的洋洋神氣、澳洲的明亮愉悅或是紐西蘭的小品清新……。

後來，越來越發現，喝葡萄酒竟而漸漸使我的嗅覺與味蕾更敏銳了,品飲之際,因著極力嘗試著細細捕捉並感受酒裡的各樣氣味滋味肌理，久而久之，讓我在品味其他美食時，也開始有了更多的領略與體會。

而最難忘的好酒，則常常來自一群知心好友歡洽共聚的夜晚，幾道好菜、配一兩瓶合適的葡萄酒,尤其在用餐進入尾聲,舒舒坦坦把盞閒話、徐徐漸入微醺的時刻,此際的葡萄酒滋味,往往格外美妙而難忘。

喜歡的酒，就是好酒。有好菜、好酒、好氣氛，也就有好酒。隨性自在，俯拾皆好酒呢！

後話：此篇文字完成後，隨即赴香港與澳門出差。出乎意料之外的是，這段期間，因著香港同事的熱誠招待，竟意外地品飲了法國波爾多五大酒莊裡的其中三大！非常昂貴的名酒呢！年份雖然平平，但風味極佳，而且，沒有一般所認為波爾多一貫的濃郁醇厚，呈現出一種極纖雅的質地。只可惜，三次都是在海鮮為主的宴席上，以乾杯方式飲盡。完全棄械投降飲

不知味的醉倒狀態下，酒裡細節竟多數以不復記憶了，非常遺憾……

雲朵般的戚風蛋糕味兒

我總是覺得，Chiffon cake，戚風蛋糕的滋味，是雲朵般的滋味。而且，相信只要嚐過的人都同意，是那種秋高氣爽天氣裡，輕柔、乾淨且鬆軟得幾近似有若無的

美麗雲朵。

說來,我之開始比較地認識戚風蛋糕,是在去年，跟著現在是西華飯店副主廚的賴淑萍老師學烘焙的時候。

那時，雖說自個兒看食譜做甜點已經有好幾年時間，但為了更精確更深入地了解其中原理訣竅，所以還是報名了最基礎班；我還記得，第一堂教的是海綿蛋糕，第二堂，就是戚風蛋糕。

雖然外觀近似，但戚風蛋糕和海綿蛋糕其實是很不一樣的東西。賴老師告訴我，首先，海綿蛋糕用的是固體的奶油，戚風蛋糕用的是液體的沙拉油（我自己比較習慣用橄欖油)；然後，蛋的部份，海綿蛋糕是將蛋黃蛋白和砂糖一起打好了，再加入其他材料；戚風蛋糕則採用分蛋打法，也就是蛋黃與蛋白分開各自打好再作拌和。

也因此，呈現在最終的口感上，一樣柔軟質地，海綿蛋糕顯得更為綿密紮實，作為各種甜點的夾層、托底極為合適；而戚風蛋糕呢，則蓬鬆輕盈入口即化，純吃，或搭配一點鮮奶油、甜點醬汁最是過癮。

那次，記憶猶新的是，課堂上做好了蛋糕，捨不得一頓吃完，切一點帶回家去，隔日午后，冬日難得的晴天氣裡，沏一壺茶，細細品嚐著戚風蛋糕極素樸卻也極細緻的風味，那樣淡泊清雅的閑情，今日回想來，仍舊刻骨銘心。

之後，跟隨了主持日本 Home made 果子學校台灣分校的曾美子老師，重又領略到完全日本西點教學體系的嚴謹戚風蛋糕實作方式，體驗了一公克一毫升絲毫不苟，體驗了不靠機器幫忙、親手一路將蛋白從微微起泡、漸至鬆發、一直打至尖端

挺立的潔白漂亮乾性發泡的過程，更是感受深刻。

後來，曾老師還出了一本少見的戚風蛋糕專門書《戚風 cake 零失敗》，書中，除了詳盡的戚風蛋糕作法、原理說解外，還有不同口味的戚風蛋糕食譜，從茶、咖啡、果香、蔬菜、堅果、香料、herbs……以至各式淋醬，超過 34 種以上，目眩神馳之餘，真恨不能馬上動手試做看看。

曾美子老師說，戚風蛋糕最早其實是由美國人所發明出來的，並在 1947 年迅速傳揚至歐美各國以至全世界，形成一股風潮。而 Chiffon 此字，原意為一種極輕薄柔軟光滑如絲的絹織品，用以形容戚風蛋糕的優雅質地，最是貼切不過。

但我總覺得，口感簡約但內涵多元的戚風蛋糕，似乎在脾氣上更合乎日本人的

胃口，遂而在日本當地格外普及度驚人；且日人凡事講究凡事窮究細膩緻追求精準的個性，也的確為戚風蛋糕做了更極致的發揮。

還記得在我一個十分喜歡的日本電視節目《搶救貧窮大作戰》裡，看到亟需被搶救的貧窮蛋糕店老闆，在嚴厲的蛋糕大師指導下,強忍早已不能舉起的酸痛手腕,徹夜攪拌擊打著一盆盆的蛋白，只為找出最完美的發泡節奏與質地，著實令人為之瞠目結舌不已。

到現在，我的美好戚風蛋糕經驗，亦絕大多數帶有日本影跡：賴老師和曾老師都出身正統日本西點教學，用得最上手的戚風烘焙道具與食譜大多產自日本;而且,在我的記憶裡，最震懾難忘的幾方戚風蛋糕，也盡是出乎日本血統：

一次在橫濱山手區的「Enokitei」茶亭，一棟非常橫濱味道的日洋混融老房子裡，入口時彷彿猶在舌尖上微微震顫著的溫柔口感，在一樣清淡不甜膩的鮮奶油襯托下，讓我宛如剎時騰昇雲端般，輕飄飄久久不能自己。

然後是在台北西華飯店後方的「Chiffon」，很奇異的一家小蛋糕店，感覺上像極是從東京下北澤、代官山一類風格住宅區的靜巷裡原樣搬來；中文甚不流利的日籍老闆娘微笑遞給我的這塊戚風，頓然安撫了我對橫濱那次驚豔的所有思念與掛懷。

最近的新歡，則是「田中家」。以起司蛋糕和碩大泡芙聞名的這家店，連鎖分店一路從日本開到台灣，但在我心目中，最最情有獨鍾的，卻還是紅茶戚風，——咀

嚼中，細碎的紅茶葉屑歷歷，為飛絮一樣的柔爽滋味，注入了極芬芳但踏實的優雅氛圍，算是另一番嶄新的、戚風蛋糕體驗吧！

田中家　02-27035857　台北市大安路一段 235 號

Chiffon　02-27160138　台北市復興北路 313 巷 36 號

愛上法國巧克力

說真的，30 歲前，我是不吃巧克力的。

之前，巧克力在我眼中，只有「巧克力糖」一種形象。怕甜、一吃糖就頭疼的我，遂而總是敬而遠之，一點嘗試意願都沒有。一直到，我嚐到了來自法國的 Valrhona 黑巧克力，嚐到了那種由均衡的微苦、微酸、微甜以及香料般豐富馥郁的芬芳所合而構成的奇妙口感，繼而一起在舌尖上緩緩融化軟化成濃稠然後消失的美味之後，前所未有的嶄新味蕾體驗，從此打開了我的巧

克力冒險旅程。

巧克力不只是糖、不只是一種甜點，而是一種料理，一種美食，以及，一門博大精深的學問。

尤其在法國，尤其在被譽為手工巧克力之都、許多重量級大師名店都集中於此的巴黎，這個於美食文化上足以傲視群倫的國度與城市，在巧克力的發展上，也如同他們在美食領域的成就一般，不僅在精緻、多樣、與細膩考究程度上遠遠超乎其他地方，在趨勢與潮流的開創上，更是獨領一時風騷。

想要跟上法國巧克力的流行腳步，可

先得掌握以下幾個原則:

1. 苦的、黑的才有內涵:甜得膩人的巧克力糖已不再討好新一代饕客的挑剔胃口,現在,可可含量超過43%以上、有的甚至高達7、80%的所謂「黑巧克力」才是講究與品味的代表。巧克力的苦味,不僅能將可可豆的本來特質完美保留並展現出來;且在滋味與口感上,往往擁有更豐富的內涵、層次、肌理與結構,餘韻深長,耐人尋味。

2. 茶、香料、果香最迷人:在手工單顆巧克力方面,最常見的堅果、酒味已經落伍了;近兩年,巴黎人喜愛的是帶有異

國風味的茶香——伯爵、錫蘭、祈門、茉莉花茶……，以及香料——番紅花、百里香、肉桂、薑……，都為濃醇的巧克力注入清雅明亮的內蘊。至於萃取水果精華製成的果香巧克力，口感最為迷人且討好，則是永遠立於不敗之地的明星口味。

3. 產地、年份正當道：最早，為了追求口味與品質的均衡一致，製作黑巧克力時常以數種不同來源的可可豆互相混合調配。而近些年，不少頂級名廠名店開始生產以單一產地如馬達加斯加、厄瓜多的可可豆製成的頂級巧克力，成為一股時尚。而去年，Valrhona 甚至推出了 2000 年的 Grand Couva 年份巧克力，前所未有的創舉，一時震驚四方。

也所以，可別再把品嚐巧克力當作日常吃糖消遣了，現在，巧克力已經像葡萄

酒一樣，成為一門從口感到等級到產地到年份都可以動輒隨意抖出一大篇講究來的學問，與廣博而深刻的極致享樂了！

附錄 法國時髦巧克力 名店•名人•名牌

認識法國時髦巧克力名店名人名牌：

La Maison du Chocolate

巴黎重量級巧克力名店，由當代最具盛名的巧克力調製師 Robert Linxe 一手創立，目前在紐約、東京都有分店。Robert Linxe 是首位將黑巧克力以及可可產地與品質觀念帶入主流市場的大師，從此扭轉了巧克力的歷史；至今，La Maison du Chocolate 所推出的每一款新品，幾乎都足以牽動法國巧克力的下一波流行風向。

La Maison du Chocolate 的巧克力滋味極細緻醇厚、餘韻優雅而綿長。近兩年頗受矚目的新品則是僅有夏季才推出的「Les Conservation」果香系列，以及百里香、迷

迭香及茉莉口味。

Christian Constant

位在巴黎馬黑區。由名列法國十大巧克力師之一的 Christian Constant 所創立，在巧克力創作上始終展現出不斷求新求變的過人活力。最著名的作品是茶香口味的 Truffe 松露巧克力，其他如茉莉花香、伯爵茶、番紅花以及薑味巧克力，都令人印象深刻。

Jean-Paul Hevin

也是新派法國巧克力的佼佼者，對於創新始終有著極熾熱的野心且充滿想像力；1998 年甚至大膽推出了 cheese 口味的巧克力，結果毀譽參半。知名的作品是薑糖口味，以及結合了蜂蜜、肉桂和茶香的 mendiant。

Valrhona

名聞遐邇的量產巧克力品牌。最為人津津樂道的是，目前在法國，有超過 80％以上的頂級手工巧克力，都使用 Valrhona 所產的巧克力原料為基底。而 Valrhona 的每一次動作在巧克力界也是動見觀瞻，特別是前陣子推出的 2000 年份 Grand Couva，首度將巧克力版圖進一步從產區拓展至年份，蔚為一時話題。

Grand Couva 嚐來口感極精緻綿細，苦甜酸香各味均衡，品質直逼手工巧克力。只可惜由於是單一年份巧克力，產量不多，僅有當地少數高級食品店如巴黎拉法葉百貨的美食超市才買得到。

Bonnat

歷史悠久的法國量產巧克力品牌，最近因為推出了多種產地巧克力而備受矚目。產地包括有巧克力中的藍山之稱的

Chuao，以及 Ceylan、 Côte d’Ivore、Madagascar、 Trinté……等地，一一品嚐，可以領略到不同地區截然互異的巧克力風貌。

享受好巧克力請注意：

上好的巧克力應是外觀光滑細緻、顏色深沈飽和、質地堅實爽脆，且「可溶於口、也溶於手」，否則便可能是添加了植物油的平價品。

巧克力最好儲存在溫度 12～18℃，濕度 65%以下的環境裡，才能保持美味；比方葡萄酒專用的儲酒櫃，便是絕佳的巧克力儲存地點；而量產巧克力有效期限通常在一年左右，手工巧克力則只有 1～3 星期時間。

咖啡、茶、濃烈的甜紅酒以及少許烈酒，都是巧克力的良伴；尤其若能掌握口味相近原則，比方強勁的 espresso 搭配苦味黑巧克力、清新的日本綠茶搭配牛奶巧克力……等，更能相得益彰。

想要遠赴法國尋訪美味巧克力，巴黎拉法葉百貨美食超市是各家巧克力的匯集大本營，不可錯過！而由大地地理出版、謝忠道撰寫的《巧克力千年傳奇》及旅遊指南《巴黎》二書，裡頭有關巧克力學問、門道、品牌與名店都介紹得十分詳盡，參考價值極高。

美味法國巧克力這裡尋： La Maison du Chocolate

分店遍佈巴黎及東京、紐約等地，詳見：

http://www.lamaisonduchocolat.com./index-1.htm

Christian Constant
37, rue d’ Assas, 75006, Paris

+33-1-53631515

Jean-Paul Hevin
231, rue St-Honor é , 75001, Paris

+33-1-55353596

Valrhona
http://www.valrhona.com

Yilan 的舖子 Pekoe 有售

Bonnat
http://www.bonnat-chocolatier.com

+33-4-76052809

Galeries Lafayette Gourmet
40, boulevard Haussmann, 75009, Paris

+33-1-428230432

〈生活風〉

■夏日溫泉■

從來總是覺得，溫泉應該是冬天的享樂吧！畢竟，寒凍凍時刻，似乎真的沒有比一池熱燙燙暖呼呼的溫泉更能夠讓四肢百骸整個兒暖和起來了。然而最近，偶然機會裡，接連著兩次於大夏天裡揮汗洗溫泉，卻也別是一番滋味。

喜凱亞溫泉酒店之女湯入口步道

一回是在隱於北投山道間的「亞太溫泉生活館」，初夏豔陽高照的午后，我們謹慎地選擇了靠近山邊綠蔭、以雅緻竹籬圍成的個人露天溫泉池「靜湯屋」。林樹掩映下，聲聲蟬鳴伴著習習涼風，在微燙湯泉裡浸得一身汗出，以冷水沖涼過後，躺倒在滿鋪榻榻米、也許因著正處夏天淡季故而顯得空落安靜的和式休息室裡稍息，真箇是酣暢淋漓暑氣全消。

而另一回，則是在萬里全新開幕未久的「喜凱亞溫泉酒店」。

我想，喜凱亞應該可以算是目前在台灣我曾親身經驗過的，與日本當地溫泉旅館風貌最為接近的一家旅館了吧。

簡約且頗見現代感的空間設計裡，卻是從和式榻榻米房、溫泉浴衣、房內茶几上的和果子茶點，以至晚間可以在房內享用、一樣一趟趟由和服女侍上菜的懷石料理套餐，早晨由烤魚、日式煎蛋、漬物與味噌湯所組合而成的純正和風早餐……，一派端端正正日式作風，讓素來十分著迷於日本傳統溫泉旅館行旅的我，一時間頓覺熟稔親切不已。

喜凱亞溫泉酒店之和式房

和一手執掌

旅館創建與經營大計、言談舉止間也頗具日本溫泉旅館美女老闆娘的豪爽幹練之風的總經理呂小姐閒聊，便格外可以感受到她那一意追擬日本、且細節點滴絲毫不肯敷衍苟且的意圖與用心：

比方推出相對價格較為實惠的早晚餐+住宿的套裝行程，不著痕跡地讓向來習慣在旅館外覓食的台灣人也能接受「一泊二食」的日本旅館傳統；而且即使是西式房也設計了寬大的桌椅，好讓住客們可以在房裡隱密安靜地用餐。比方溫泉浴衣一律送往日本裁製，以令形狀款式都能原貌原樣正確呈現；比方 check in 時細心附送的公共露天浴場的晚湯券、早湯券，提醒客人們可以如日本習性一般，傍晚或晚上洗過溫泉後，第二天早晨初醒時刻別忘了再泡一回湯，好好振氣醒神一番……

喜凱亞溫泉酒店之西式房

當然我最最欣賞的,自然還是溫泉的部分。和隔鄰同屬大屯火山系的北投、陽明山略有差異,萬里泉質與台東外海的綠島「海底溫泉」相近,屬於較罕見的酸性硫磺鹽泉（我偷偷嘗了一口，真的是鹹的……)。也所以，實際體驗結果，覺得除了硫磺泉特有的細滑如脂之外，還可以感覺到如海水般較高的比重與濃稠感，彷彿兼具了溫泉浴與海鹽浴的雙重效果一樣，泡起來非常舒服。

得天獨厚的特殊泉質之外，設施上的精緻細膩度上也不遑多讓。像是非常高闊敞朗的公共露天浴場 (分男湯、女湯)，十足渾樸簡雅的八角亭木頭構造與岩石鋪底，向晚的斜陽自牆欄間斜斜灑落，伴著嘩嘩熱泉拍打湯面激起的水花與氤氳熱氣，恍然間，還真的令人錯以為此刻正置身於某個日本溫泉鄉裡。

喜凱亞溫泉酒店之女湯

而且，與日本十分不同的是，為了配合台灣的

亞熱帶天氣，熱池旁尚貼心地另外闢建了冷池，三溫暖也似的，可以兩處冷熱交替入浴，大暑天氣裡格外暢快宜人。

還有全館僅只三間的「露天風呂套房」，和式臥室與觀音石造浴室之外，比室內還要寬大的漂亮露台上，非常別致地設了一池面積不小的檜木泉池；尤其在夜晚靜極之際，將戶內戶外的燈一一關暗了，夏夜爽涼空氣中，裸身滑入湯池裡，鄉間郊外分外明亮的月光亮晃晃地將夜空與池畔照成一整片銀白；此刻，斟一杯從家裡帶來的、冰得涼透的純米吟釀酒，真真是未飲便已先醉了……

喜凱亞溫泉酒店之房內露天溫泉

喜凱亞溫泉酒店　台北縣萬里鄉大鵬村萬里加投166-1號

02-24082559

亞太溫泉生活館　台北市北投區溫泉路銀光巷 21-6 號　02-28983088