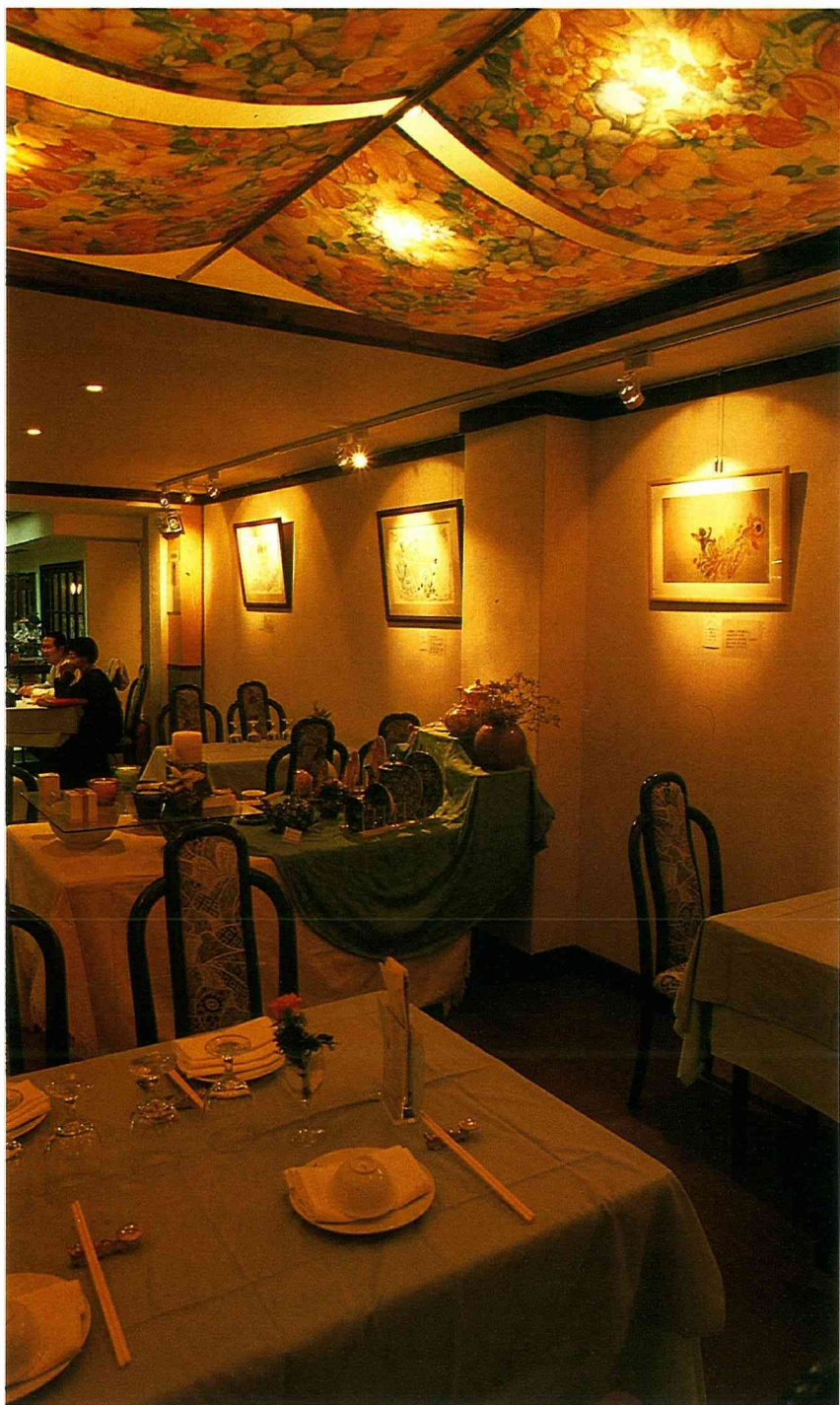


芙蘿拉 人文餐廳

地點：台北市安和路二段



「芙蘿拉」洋溢著法國式的感性與溫柔。

如果你喜歡強調原味的法國菜，卻不喜歡法國餐廳的拘謹昂貴；如果你喜歡文學藝術，更喜歡品嚐想像，那麼，或許你不該錯過「芙蘿拉」，在那裏，可以和你喜歡的作家聊天，可以品嚐美味的餐點，分享女主人的浪漫，甚至可以親自下廚，做一頓道地的法國菜宴請親友。

安和路二段，拐進巷子裏，才開幕不久的安和店迎面給人驚喜，從外頭看像幢溫馨雅致的平房，位於巷子底兩棟樓房之間，得天獨厚的地點，鬧中取靜，田園式的造型緊緊抓住行人的視線。推開格子的玻璃大門，綠和粉紅搭配出的溫馨氣氛中，正飄著咖啡的香醇，牆上掛著率真鮮活的彩筆畫，那是85歲老太太蔡月昭的作品，每隔畫下都有一段題跋式的文字，是蔡老太太的「作家外孫」褚士瑩十分貼切的「旁白」。

這裏不是畫廊，也不是文藝中心，而是希望能與客人分享精神食糧的「芙蘿拉人文餐廳」，除了每月更換的系列畫展外，餐廳裏還陳售作家的簽名書，播放藝文朋友們所偏好的私房音樂，不定期舉辦演講、座談，充滿濃厚的人文氣息。成功地塑造芙蘿拉獨特的餐廳風格，將藝文活動與餐飲服務巧妙結合的是女主人田月皎。

打開田月皎設計的飲料 Menu，三本不同的小說引人進入氛圍炯異的飲料世界；莫里耶的《蝴蝶夢》，請你飛回百年前的曼德勒，品嚐世紀初英國大莊園裏耐人尋味的下午茶時光，一式三喝的《蝴蝶夢茶》是田月皎



不定期舉辦的座談會，讓餐廳充滿濃厚的人文氣息。

浪漫的創意；紅茶中注入慢火燉熱的黑棗蜜汁，調拌鮮美的白色奶油花，輕啜一口，邀你進入蝴蝶夢中，再嚐嚐蝴蝶夢大莊園的覆盆子果醬，與紅茶調拌，芳香

醉人，最後將琴酒傾入茶中，入喉的酒香讓人留連夢中。

如果你更喜歡濃郁的氣氛，不妨到「柏翠門旅館」，阿嘉莎克莉絲蒂筆下柏翠門旅館的客人十分喜歡喝下午茶，一面品嚐美味的傳統糕點，一面和老朋友敘



張志杰經理說，法國菜非常重視香料的選用，以新鮮自然為原則。

舊，巧克力與白蘭地的組合，使咖啡散發出有如《柏翠門旅館之秘》的神祕氣息，再佐以芙蘿拉精緻的小點心，比起柏翠門旅館對各式點心的執著與考究，毫不遜色。

丁善璽筆下的女子，隻身赴美經營餐飲，她對事業的執著一如田月皎對食品藝術的一往情深，《花瓣裡的戰爭》中，一杯杯鮮淳的果汁和多采多姿的雞尾酒裏，隱藏著兩個女人的深情。

芙蘿拉一方面營造出法國塞納河畔咖啡店裏活絡的人文氣息，一方面卻又揚棄法國餐廳中的昂貴拘謹，不想使用刀叉沒關係，以和菜的方式「法菜中吃」一樣可口，只要口味道地，用餐氣氛愉快，又何必拘泥於形式呢？芙蘿拉的體貼還不止於此，為了想學做法國菜，又苦無工具和道地材料的客人，芙蘿拉還設計由



「芙蘿拉」研發各種蔬菜蛋糕，頗受好評。



搭配下午茶的傳統糕點。

精緻化的野菜佳餚是「芙蘿拉」的另一特色，圖為帶有「野味」的龍葵。



主廚開設法國鄉村烹飪班，在主廚的協助指導下，學員結業後可申請使用廚房設備和特殊香料，在餐廳內親自作菜宴請親友，是不是很有趣呢？

法國菜做得道地與否，和選用的香料有很大的關係，因此大部分的香料必須仰賴進口，為了便於保存，進口香料多經烘乾或

油漬處理，難窺其原貌。但近來陽明山地區，已有人試種進口香料，如百里香、俄力崗、迷迭香與薄荷葉等，而芙蘿拉在選用香料時，便盡量採用本土栽培成功的鮮品，行政主廚張志杰經理說：「一來，更符合芙蘿拉新鮮自然的選材原則，二來，可在菜餚中保留香料的全貌，增進客人對

所用材料的了解，將飲食文化提升到知識的層面。」

除了新鮮自然的法國鄉村菜之外，精緻化的野菜佳餚是芙蘿拉的另一特色，張志杰說：「一般山產店裏所賣的野菜，做法多是以大火快炒，我們則用高湯炒野菜，且不加味精。」採食野菜很有心得的散文作家凌拂，是餐



「芙蘿拉」牆上可以見到作家凌拂介紹野菜的手稿。

廳裏的「野菜顧問」，那些野菜可以吃？怎麼吃比較好？凌拂傾囊相授，牆上還可見到她介紹野菜的手稿呢！但現代人吃野菜，追求的是什麼？菜單上，凌拂的「野菜總論」十分貼切地寫道：「採食野菜，學習如何與大地相處。採食野菜，可以讓現代人被餵養得嬌寵的味覺，在自然的原色原味裡醒來。」

對現代人的健康來說，蔬菜要比肉類顯得重要，開發新的蔬菜食品，不失為增加蔬菜攝取量的好辦法。在克服蔬菜的腥味和脫水等問題後，芙蘿拉成功地研發出各類蔬菜蛋糕、麵包和餅乾，像豆苗、紅蘿蔔、玉米、玫瑰花、菊花等材料，新奇美味又健康，是店裏頗受好評的產品。「米蛋糕」是今年端午節的新產品，以一半糯米、一半麵粉為材料，做成粽子形狀的蛋糕，配合節慶，創意十足。

從食品藝術到生活藝術，從「美食也有個性與情緒」到「吃掉作家？」芙蘿拉開滿了鬱金香的點心盒子裏，似乎永遠有驚奇！



招牌菜

香烤羊背排

想像一下：煎半熟的羊背排，抹上芥末醬，再裹一層麵包粉，放入烤箱烤至七分熟，切片的羊背排猶如蛋糕捲的模樣，是不是令人食指大動呢？這就是張志杰的拿手好菜——香烤羊背排。

羊肉要燒得好吃，最重要的是不能有羶味，去掉腥羶的羊排吃起來口感鬆脆，帶點油汁的肉質，沒有煮熟牛肉的乾澀感，是美食家必點的菜餚。羊排的調理首重火候，不過火候的拿捏並不容易，全靠大師傅經驗的累積，張志杰說：「略帶焦黃的色澤，通常吃起來便錯不了。」除了火候，「香烤羊背排」的另一個秘訣自然是香料的使用了，而玄機在麵包粉裏；張志杰先用蒜頭和他精心調製的綜合香料爆香，再加入麵包粉拌炒，這便是裹在捲成圓筒狀羊背排外頭的秘密武器，如此一來羊排不但去了羶味，還添加了一份特殊的香味。

風味獨特的「香烤羊背排」，再佐以帶有「野味」的龍葵雞湯，清淡自然，滿足了一張張挑剔的嘴，也照顧到每位客人的飲食健康。（採訪／Jing 攝影／小鮮）