

吃火鍋的季節

天氣才稍稍有些涼意，被熱昏了幾乎半年的台灣居民，早已迫不及待拿出電磁爐、火鍋、砂鍋，吃起直冒白煙的各式鍋類菜譜。

鴛鴦火鍋

其實，在台灣亞熱帶的氣候，除了一年四季可以躲在冷氣房吃火鍋外，最適合全家吃火鍋的季節，應是1、2月，近年來，台灣真正感受到冷瑟瑟的寒流壓境，大約都在2月。

也許，家中口味的火鍋、砂鍋吃多了，想換新鮮味道，介紹兩家給讀者諸君，嚐試後也可以在家如法大烹大啖。

在長春路，靠近松江路的「品味坊」，原來開店在安和路，近幾個月才在有隻大長頸鹿的建築物對面，開了長春店。

店裡賣的招牌菜是港式鴛鴦火鍋，雖然標示了港式火鍋，店主人卻因為深入了解台灣居民的口味，所以做出來的火鍋，就中和了適合台港人的鍋子。

像店主人自己最愛的羊肉火鍋，這火鍋就明顯的看出來廣東人烹湯的高明；帶皮的羊肉、冬筍、大白菜是一般的素材，特別的是黑棗、蓮藕及大豆芽。黑棗又叫南棗，能補氣養胃又具有滋養強壯之功，還能增加湯頭的甜鮮味，至於蓮藕可以消火氣。有些人的體質吃火鍋後容易上火，品味坊做羊肉火鍋還真有心。

「品味坊」



鴛鴦鍋



玉皮及炸雲吞



多采的沾料

這一鍋除了營養豐富外，食過後，真的可以了解店主人愛這羊肉火鍋的原因，滾動不停的湯，再隨興放了鮮蝦等，味道不但沒有羶味，反而近似牛肉的鮮味，以致桌上另外放的一些其他食材，竟被忽略了，吃羊肉火鍋光喝湯就夠滿足了。

鴛鴦鍋中的另一半，可以選擇海鮮或咖哩、沙茶等等，要那種口味，就端看各人的口味輕重。若食海鮮鍋，新鮮的海產經過

烹煮，甜鮮味道盡出，海鮮鍋不必先熬高湯，食客只要置入各式海中物，就能放懷入口。倘若少不了其他雜七雜八的食材，那玉皮一定別忘了，玉皮就是炸過的豬皮，顏色白如玉，不像台式的炸豬皮帶點黃褐色，另外炸雲吞及品味坊自製的丸子都很特別。

在品味坊吃火鍋，別忘了調沾料，讓味覺驚奇的有豆腐乳、花生醬、糖、XO醬、紅醋、炸蒜等等，若能調好沾醬，五味雜

陳吃來更熱鬧。

除了火鍋有多種口味外，想吃些廣東人的拿手小炒，攤開菜單，一道道的，也許肚子早被火鍋料填足了，那就另選時間再飽啖一頓。



砂鍋專賣

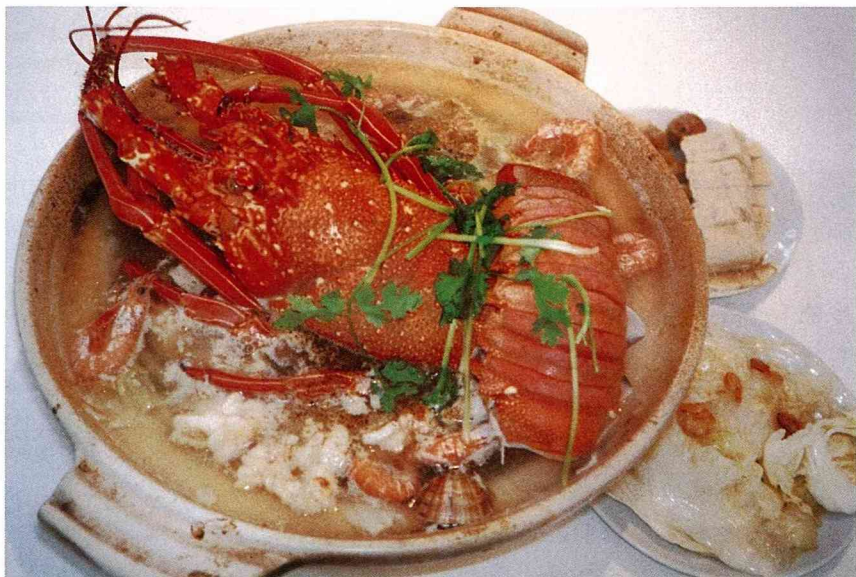
敦化北路165巷是個有花草的社區；這2年裡，多了幾家頗有個性的餐廳，附近大樓林立，上班族就愛走幾步，到巷子裡填肚子再鬆弛一下緊張的神經，這一帶的館子都各擁有忠實客人，開始帶起人來人往的熱鬧氣氛。

一向被人當名詞用的「打破砂鍋」在165巷成了一家砂鍋專賣店的招牌；賣的砂鍋可讓喜歡砂鍋者嚐到各類口味。像一般口味的魚頭，很受附近住戶喜歡，不過，中午時間緊湊，三、五同事大都會選擇獅子頭或什錦或牛肉。

這些鍋子名稱不同，好美食的店老板，卻堅持鍋底的湯頭要貨真價實地先熬上8個小時，湯頭有火腿、柴魚及大骨頭，鍋底不論放上那一種主料，都能增加美味，店家除了提供鮮味鍋底，還不惜功夫，讓蝦、豬皮、粉皮、香菇、蛤蜊、筍片、大白菜等，各自在湯頭發揮誘人的色香味來。

另有價格較高且配合季節上

「打破砂鍋」



一品龍蝦鍋



花蟹鍋

市的蟹類火鍋，如「花蟹鍋」，喜歡清淡口味者，吃一口，會難捨那清新的海滋味，要是碰到可以慢慢細品龍蝦的雄姿，多花點錢，則「一品龍蝦鍋」夠味之外，也夠痛快大嚼。萬一有老人家在座，不妨先預約「極品鮑魚雞」，這鍋極品不用其他食材幫襯，厚厚實實鮑與雞、竹筴一道上桌。先吃第一回合，剩下的雞架子回鍋再煨大白菜、寬條粉絲及凍豆腐，鮮甜味依然，尤其被日本人稱做「春雨」的寬修粉絲，真像晶亮的雨絲，好看又好吃。

打破砂鍋的各式砂鍋，都有一個特殊的令客人回味之處，即不油不濁，入口讓舌頭不會負擔



小菜

太重，爽口的一碗接一碗喝湯。

由於客人食後稱讚，店中很自信地有備而來，準備了密封式的防熱袋及大圓盒，讓意猶未盡者帶回家，上鍋熱一熱即可全家共享。

店中的小菜，也是家常的令人盤盤見底；像醃的雪白的大頭菜脆，雪菜牛肉末香，滷牛肉就像家中常吃的味兒，原來店主人私傳自母親的私房菜，帶著濃濃的眷村味，食來叫人回味。

砂鍋的作法其實變化多，入砂鍋的材料百百種，喜食砂鍋的朋友，在嚐到新口味時，也可以吸收後，再巧手變出自己家特有的風味，想來就口福不淺了。◆