

# 艮根園

## 江浙館子 推薦獅子頭試菜

**艮**根園的「艮」字唸耿，有堅韌或耿直之意，取艮根希望根穩長久意吧！艮少了良字一點，不會唸，還真爲了上餐廳查字典。

在松江路佳佳保齡球鄰巷的艮根園，從住家似的樓房蛻變成餐廳，附近的小樹，給了艮根園一些情調，都會人士見樹時間少，到此餐廳視覺上還不錯，尤其餐價還算公道，上班族五、六人湊在一起吃中飯，比便當菜要好吃多了。

近年來受到大陸影響，黃魚產量明顯減少，價格貴多了，愛吃黃魚者，還是大有人在，乾煎黃魚吃來較實，肉不易碎散，入嘴也能多嚼兩下，受到台菜影響，江浙館子的黃魚，沾綠色芥末或番茄醬，味雖不很搭，魚香仍十足，有興趣黃魚味者，食此味，會欣然接受。

吃江浙菜，一些醬爆菜特別受歡迎，醬爆各種蟹菜是很受歡迎的，家庭裡自己調醬味總不及餐廳的專業，吃醬爆青蟹吃師傅



■醃篤鮮

手藝，吃者是一定會滿意。

屬大菜的蹄筋烏參，也是家裡做，多了吃幾次味走掉，少了量雖夠味卻不足，到餐廳吃的人多，叫一盤，汁煨夠，食者必能開心大啖，此菜調味料中利用粵菜的蠔油，再以青菜綠綠的鋪盤底，黏黏稠稠就是好吃。

江浙館子善調砂鍋，砂鍋冷瑟瑟天候吃來最宜，居亞熱帶的我們，有冷氣侍候，一年四季吃砂鍋小事一件。像醃篤鮮，砂鍋裡燉2小時，在家慢慢熬，有等待的喜悅，餐館裡早就文火燉著，客人一到，送出鍋來，蓋子



■乾煎黃魚

一掀，鍋裡的家鄉肉、鮮肉、冬筍、百頁、青江菜，原味保留著，樣樣沒走味，得一個鮮字，醇厚的砂鍋菜，滋味就是如此迷人。

換個菜譜，白菜豆腐粉絲細爐慢火，或者獅子頭、大白菜、黃豆芽等。做得好的獅子頭可以形容成落口舌尖香生，一般略炸，功夫好的根本不須借滾油即能肉實不會散開，揉的結結實實，清蒸一會再入砂鍋，吃起來肉即消融口中，是江浙菜館子紮實手藝表現，入艮根園可以獅子頭試菜的好壞。

不熟悉菜單者，請外場金小姐推薦，就輕鬆多了。

■鄉



■炒蝦仁



■醬爆蟹



■蹄筋烏參

# 小金樺

## 北平館子 金樺豆腐招牌菜

**北**平菜溯起源頭來自山東；在台灣卻很難看到山東館子，有之則多屬麵館、餃子店等。已經國際化口味的台灣，即使標榜北平菜的館子，麵食卻因有了台灣本土的師傅，而有了不同的味覺來。

基隆路上就有這麼個性質的北平館子；山東籍的女老板手中的兩家店，靠近世貿的店，賣的麵食好，另以聯合報為地標的聯合店，近來卻以菜的刀工細緻，創新的口味吸引附近上班族。

店名「小金樺」的聯合店，近來增加了兩位李姓兄弟，哥哥主廚，弟弟砧板，同掌廚房，閒暇是到處走走看看，讓杓下功夫更增長，是他倆的興趣。

有一道菜就令食家入口後，不免要討論味從何處來？乃小金樺的招牌菜「金樺豆腐」，看菜相，有那總是把菜弄的更悅目的

青豆、火腿及提味的干貝、香菇等等。較特別的是鋪陳盤底的豆腐，一匙舀下，有杏仁豆腐的嫩姿，食後無豆味，問明，確實以豆腐名，但無豆腐實，是師傅巧妙地取牛奶與蛋清蒸出來的新菜，為了增味，所淋下的調味汁是以做魚翅的高湯，即家鄉肉、大骨頭、老母雞、桂圓熬出的上湯勾芡，口感滑嫩，很適合乾飯。

要是碰到同事生日，中午小聚慶祝，那麼「荷花蝦」會讓壽星心情更愉快，像花似的蝦菜，蝦味處理的油味不重，肉質也恰好不硬不柴，一人吃兩粒正好。

工夫菜的「百花仙子」，入口沒有預期的好，可能吃時已放在桌上好一會，真的味冷了，可惜了師傅的巧思。因為，鰻魚片成薄薄一片已經不簡單，還費心地包了香菇、肉等等餡心，作一



■金樺豆腐

道菜的前置作業花了較多時間，所以說，吃的人也要配合，別盡聊天！嘴巴只管吃，才能吃出真味來。

若想取菜與麵食一道吃，蔥油餅配香根牛肉不錯，或者鍋貼、素餃都是飽肚之物，加菜加到肚子受不了了，這些都是容易滿足的食物，尤其，現在一般人家，家中會動麵桿子的已經不多，即使想也沒時間，正好，「小金樺」各類麵食都充分提供，速食之好點子，不錯吧！

當然，菜單上菜色豐富的很，吃一餐，看菜單是必要的，否則外場「朱朱」就會幫你出主意，配菜功夫讓人放心的很，那天，去試一試！

■



■百花仙子



■荷花蝦