

吃 小火鍋的記憶有多處，早在台灣小火鍋還未出現，在日本的中國飲食專家田中靜一的住家附近，頭一次嚐到小火鍋的滋味，那次，不知道從何吃起，也不懂得沾料如何調成味，在涉谷這家小火鍋店的沾料有各式各樣，得自己調出喜歡的味來。

小火鍋開始流行台北時，嗜此味者都知道統領百貨地下的那一攤，吃者後面永遠有人貼著背等，吃的人不舒服，等的人不耐煩！偏他家的味道及價錢受到歡迎。

10 多年來，小火鍋的世界處處有，只是味道如何，就是大家主要的選擇，逐漸，環境、氣氛也重視了起來。

大直重劃區在明水路和北安路的中間，此地房價高，住戶都屬中高階層，上班人口也多，平常不想燒煮，附近吃的店根本沒幾家，「品鍋」開在那裡，正中了許多人的心，小火鍋可以吃飽，又很清淡，應酬多的，就能以「品鍋」變換吃膩了的山珍海味。

「品鍋」賣的是精緻小火鍋，精緻是一點也不誇張，正如經營者曹小姐的堅持，把她平常的收藏放到店裡來，趙國忠的瓷畫，充滿歡樂掛於室內，一個個親自購來的象印小鍋，也以色彩加重「品鍋」如春天燦爛的環境，置身其間，午後的茶點時間舒服的很。

讀者諸君看我費了這麼多文字，少說了「品鍋」的吃，急了！別急，「品鍋」的用心，多寫一些，才能讓客人一邊享餐一邊賞藝術品。

小火鍋目前依飲食人口的不同有素食、海鮮及肉類三大類，單獨一人去，選擇自己適合的口味，朋友三、二人去，叫不同的火鍋，可以互相交換，家人去，各選各的，或搭著吃，是吃小火鍋方便吃法。

每一種沾料不同，素沙茶配素味、水果與辣椒或多加小蕃茄類似泰國調味的醬料是沾海鮮，多了醬油鹹味的，就是肉類的沾料，店中曾經是中泰賓館西餐副主廚的蔡師傅，對醬料特別有心得，令人食來清爽，胞肚還想下回去。

喜肉食者，別忘了霜降牛肉，引自日本的霜降牛肉，肥瘦紋路分明，入湯中，涮兩下，即可入口，其味必

然一盤不盡興，二盤可能意猶未盡。

海鮮中的鮭魚，生魚片吃法的鮭魚有股香味，嗜吃生魚片者，大概等不及下鍋也捨不得入鍋，生食鮮香嗎！店中準備的鮭魚，其實是為不吃生魚片者準備，燙的太熟，可惜了，涮一下即可。

至於素食，素食的材料夠精緻，吃過者，覺得口味對了，回家往超市找，幾個超市硬是找不到，想來，專門店才能吃到，到「品鍋」就沒錯。

台北吃小火鍋，處處有，要如此乾淨、華麗，價又恰好，就屬此店了。

到大直，萬一找人談事情，可以落腳長談，掐指只能數出幾家，那就吃完小火鍋，繼續飲下午茶吧！咖啡好，蛋糕好，您一定滿意。

品鍋

大直人用心經營的精緻飲食



■ 霜降牛肉鍋，讓你意猶未盡。





小阿姨的店

拿手紅酒牛肉 · 可口小蛋糕

經過「小阿姨的店」幾次，不是到附近吃法國菜，就是到店背面的日本料理店，總之，吃大餐都因為不是人請我，就是我請人，似乎多花點錢才表示夠誠意。

但經過「小阿姨的店」總會看她兩眼，心裡早決定進去瞧瞧，店的外頭是精巧的兩層樓洋房，20多年前台北郊區最喜歡蓋的有樓梯有花園的房子，買屋的人屋雖小，卻有小小一方土，可種種花，夠滿足了。

如今改成溫馨的小餐廳倒也吸引人：餐廳雖小，茗酒、咖啡、簡餐全具備了，附近住家多，準備的餐點，一層樓足夠了，小洋樓的二樓兼賣服飾，店裡人，樓上樓下跑不嫌累，反倒是進進出出的客人，提供了她們舒展筋骨的機會，小小的店，幾位小姐輪流場內場外，符合了一些人的夢想，想擁有自己的店，店中賣的又是自己的拿手菜，開店是夠快樂的事了。

到「小阿姨的店」要脫鞋唷！不耐煩綁鞋帶者，採頭望見像自家客廳的餐室，會不由的脫下鞋子，入門，就像朋友的招呼，叫人真的想輕輕鬆鬆坐了下來。

招牌掛的是簡餐，有點擔心是商業午餐用的料理包，進去喝杯咖啡吧！小菜單攤開來，列出來的菜譜，有幾樣是法國菜，其他就是四川菜和台菜了，招牌上的簡餐應該解釋成川、台菜的小炒了。

原來女主人劉小姐拿手的是紅酒牛肉：以牛腩肉、洋蔥、紅酒等細火慢燉的紅酒牛肉，是吃出滋味的老客人必吃的一道，任何時間去，都早已準備好，附近鄰居下了班，拎一些回



■二層樓洋房改成的溫馨小餐館。

家，微波爐熱一回就是美味的晚餐。

店中也負責炒菜的曹小姐，早婚的她，孩子都上學了，利用空檔時間打工。曾經在川菜館、台菜館工作了好長一段時間，自己愛吃也喜歡做菜，所以，客人來

了，習慣吃熱炒菜的，點了菜，一下子熱熱的菜就香噴噴上桌。

什麼醬爆雞丁、香蒜羊肉、花生蹄膀、蔥爆牛肉，就隨客人變換口味，而隨時上桌。這些小炒，提供了上班族下了班，急忙躲進廚房的煩惱，一星期，吃上幾頓，不會膩的，店中不加味精的菜譜，符合了現代不使用味精的一些人的口味。

老客人都知道店中的小蛋糕，是送朋友最愛歡迎的小禮：天天烘焙的蛋糕，真正真材實料，蛋多麵粉少，不甜、鬆軟是特色，蛋糕的口味多種，有香蕉、巧克力、檸檬、蘋果、南瓜及紅蘿蔔，我們吃到的紅蘿蔔，見得到顏色，卻沒有紅蘿蔔的特有味道，應該是不愛紅蘿蔔味者，也會接受。

對了，店中的木須肉絲是招牌菜，有肉、青菜、蛋、木耳，非常下飯，差一點忘了介紹。



■自製的紅蘿蔔蛋糕。