

■九轉肥腸



「輝煌」家庭川菜

去 警廣做節目，經過實踐堂，面對著小南門時，會先見到一家毫不起眼的餐廳，走過多少次，見店生意好，想必未是以價低取勝，味道呢？就有點懷疑！一再走過，若不是朋友提醒，老饕們都不會走進去。

差一點把這家店給漏掉了，這店做生意的對象是附近一帶的軍公教，以價廉、上菜速度快及老菜留住了老顧客，尤其中午時間，幾乎座無虛席。

「輝煌川菜小館」到底有那些好菜，我們就全權委託喻小姐點菜囉！



■皮蛋生椒

弄不清楚第一盤的辣椒皮蛋是否川菜，菜相倒是悅目又具巧

思。市場上塞肉的中型辣椒，這種辣椒有椒味但不辣，煮熟了，再將皮蛋鋪在上層，調好醬汁淋了下去，稠稠醬汁增味增色。

普通海參要煮上一盤，恐怕得先為其準備好調味，「酸辣海參」是川菜用於筵席的湯菜，又稱「清湯酸辣海參」，川菜的酸辣湯菜分兩種，其區別在於是否用芡料；如勾了芡就是「糊辣湯」，其酸辣味取自老薑及胡椒，配料有熟雞蛋及筍尖，否則，看各店如何下料，肉絲、金針全可入菜，開胃醒酒，鮮香增進食慾是此菜的特點。

大腸炸的快酥香又不致太脆的肥腸，有稱「九轉肥腸」、或「班指」，班指之稱是切開來的腸子，看來像套在手指上，讓手指更靈活縫縫補補的戒指而言，菜名是各省菜不同的叫法，這菜大抵上以有嚼勁及酥香為人所喜歡。

在川菜館或川菜食譜中幾乎見不到的「麻辣燙」，要不是記憶奇佳的朱先生提醒，我們也忘了

它，前一次在某大報及另一報同一天介紹了一家中和觀光客吃的川菜館子，我們特地去吃，就這一樣差強人意，主要是麻辣澆在飯裡，可以下飯，此回不死心又叫了「麻辣燙」，材料和「麻婆豆腐」有點像，不放牛肉末，豆腐一定要板豆腐，不是濃稠狀，汁多，此菜，倘能拿到四川原產地的花椒，大概居家都可以燒出一道像樣的「麻辣燙」來。

■樟茶鴨

再配上一碗「崩山豆腐」，一餐、二餐吃下來都不膩，將豆腐去皮，以手掰成塊狀，每一塊豆腐形狀不一樣，再以清湯、菜心、鹽煮，另醬油、糖、花椒、蒜泥、蔥花、紅油調成一小碗，是蘸清淡無味的豆腐吃。「麻辣燙」和「崩山豆腐」即是一頓好餐。

還記得西門叮的「瓊芳居」嗎？許久不走到那一帶者，可能忘了「樟茶鴨」的味道，樟茶鴨是瓊芳居主打的小菜，亦是川菜的傳統美味；此道菜要把握恰到好處的醃鴨時間，鹹淡適度，不能以冷煙燻鴨，方能燻出色澤均勻的鴨來，否則味惡鴨黑，在台灣能吃到樟茶鴨就夠滿意了，一般人不會太挑剔，若能以「荷葉軟餅」夾鴨片吃，是越嚼越香。

和「回鍋肉」同稱姊妹菜的「鹽煎肉」，可以列入便當菜，其肉以後腿肉最宜，切絲，入鍋反覆翻炒至出油，下剁細的豆瓣、豆豉再炒到油呈紅色，最後放青蒜，聞到香味即可起鍋，此菜切

的青蒜，四川人要切成像馬耳朵形狀，在台灣，馬都少見，要切成馬耳朵形狀更難了。

「碗豆肚條湯」從前在台北是「榮星川菜」的招牌，碗豆要蒸要磨費功費時，年輕一輩又不懂的吃，現下想要得此湯，得和師傅先商量，即使先打招呼，一大碗濃香的湯，喜飲湯者連飲幾小碗，夠滿足了，想吃肚條的，這碗湯因為肚條放的少，覺得意猶未盡，但「輝煌」肯做出來，想老味者其實已很感激了。

「輝煌」的菜就是一般的家庭川味，這種口味是多吃幾回，仍然回味，所以，食客多多，要先預定，還要會點一些自己適口的菜「輝煌」值得一去再去。



■芒果布丁，讓你吃了還想再吃。

夏天吃冰點理所當然，「新金美食」的冰品贊，冬天「新金美食」的甜點一樣頂呱呱。

永和市的豫溪街是一條小街，街口上其他商家熱鬧的很，遼老師逛街找美食，只要美味都會被他眼尖的找到，就這樣，一票人吃完「大陳菜」，肚子撐了一些，在星空下，從文化路走到竹林路再逛去吃冰喝熱，看各人喜歡，皆大歡喜吃甜品。

楊老板很細心的做他的甜品，遼師母告訴我們的時候，以為是推著小擔子賣蓮子湯，走到店裡，各種甜點琳瑯滿目，不知從何選起，才知道，甜點的花樣還真多。

先吃遼師母推薦的蓮子湯，對蓮子情有獨鍾者，一碗厚厚實實的蓮子，會讓口中充滿蓮香。還想多一些其他口味，白木耳、

香港甜品「糖宮」

到香港的朋友，常會在大街小巷，看到賣糖水的小店，或「許留山」吃到冰品，有人一吃，想回台北，也開一家，想是想，沒行動。

最近，竟然在忠存東路4段216巷這條有名的小吃街看到「糖宮」，糖宮的老板，也是在香港嚐到港味甜品，實際行動把香

港師傅請來，味道和香港一樣，份量少了一些，配合本地口味。

撞奶是台灣沒有，即店裡的鮮乳蛋白雙皮奶，或薑汁蛋白雙皮奶，是口味特別的一道，到「糖宮」可以嚐此味。

布丁口味有許多種，「芒果布丁」非常惹味，小湯匙未挖破布丁，看不出真章，待挖開，水果就是餡心，好吃好看又滑口，可惜，得花雙倍錢吃兩個才過癮。

逛街到東區，「糖宮」的冰點別錯過。

■「撞奶」在台灣還沒見過吧？



「新金美食」冰品多而精緻

薏仁、紅豆、枸杞、紅棗、百合都可融入一碗，簡直是藥膳食品了。

蓮子清香味美，含蛋白質高達16%以上，其他還含鐵、鈣、維他命A、B、C，是老少咸宜的食品，中國人向來認為蓮子珍貴滋補。蓮子加了百合呢？百合可利尿、止咳，久食養肺安神；夏季食百合消暑又清涼甘冽，加了其他的呢？那就有勞翻翻參考書籍了。

「新金美食」是以杏仁露當招牌，據說，以前也是推著臨時擔子做生意，賣杏仁露賣出名堂來。

有一次，我們也是到永和，吃吃喝喝，其中一位打道回府，快到家，才想起忘了他家的杏仁露，二話不說，馬上轉回去，帶幾盒回家，可見杏仁露的誘惑力。杏仁露除了原味，還有椰果、水果，大多數客人選的仍是原味的多。

碰到拒冷食怕冰冷的客人，八寶粥、醇品杏仁茶、紅豆百合粥、仙草汁，口味都很本地，很少有店家像「新金美食」一樣，把甜點準備的如此充足，做的又如此精緻。

經

