



■ 牆上掛的是主人的油畫作品。

嚴木

蒸餃 · 魚翅 · 江浙菜 還有牆上主人的畫作

曾經介紹過「逛街」，記得在那裡嗎？

緊鄰著逛街，一家專賣江浙菜的館子，以另一種姿態博得客心。

進入「嚴木」，其實就像一般小館子，沒什麼特別，特別的是牆上的畫作，作者就是餐廳的主人，所以，吃飯之外，欣賞主人的作品是另一種收穫。

嚴木的本業是畫畫成家，緣起一家人都愛吃蜜飲，能食能喝，朋友又多，開了餐廳，有地方聚餐，有牆壁掛他的油畫，嘿！還有錢每天能數一數，一舉三得。

嚴木的招牌是賣蒸餃、賣魚翅；蒸餃這玩意，事先餡料可以先打理好，現包現賣，不占地

方，也不致存貨過多，主要的是客人隔幾天來吃上一餐，不會膩到嘴，幾天沒吃，心裡還會想著



■ 嚴木小炒。

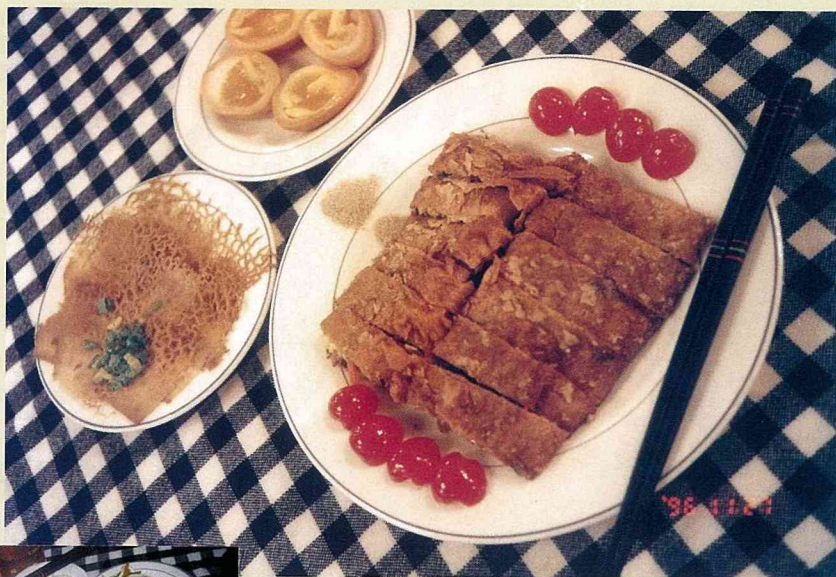
它，吃蒸餃，還是會來些小菜，還會點幾道菜，這就是生意之道。

先別說他家炒的菜如何，幾味小菜，涼涼的亮出菜相，就是引人伸手，嚴木小炒可以列入小菜，一大盤一下子保證吃光光，豆乾切的看出刀工有那麼幾下，廚師不肯馬虎，一段段細細的豆乾、肉絲、辣椒，一筷夾入口，招惹嘴巴有點味了，酒友想起了啤酒，別急！嚴先生多年的飲紅酒習慣，正好趕上了紅酒的熱潮，「嚴木」店中準備了紅酒的玻璃杯，是台北少數中餐店提供葡萄酒杯的地方。

「糖心蛋」拿來當小菜，胃口小的，看到蛋黃還帶著稠稠的紅心，就吃半斤吧！嫩滑到不勞齒

牙。家中有拒食蛋類者，趕快向店中師傅請教，曾經在凱悅飯店待過的師傅，想來願意傳授一番吧？否則，拎一袋回去，改變食者習慣。

又是小菜，「滷牛肚」，滷食物東西要多，滷出來味才夠，這



■梅子豆腐就是上海式的臭豆腐。

■百吃不厭的麵食。

牛肚還得借牛肉借多種食物的味道，才更腴更香，這二碟小菜不錯之外，還有，師傅的其他牛刀小試菜，就等著您上門了。

主題之一的蒸餃，像一般的花素、鮮蝦、豬肉、牛肉都有，端看各人喜歡，花素的選擇較淡

雅，不會和肉食料理衝突，店中客人也都喜其味。

嚴木的「蝦子烏參」蝦子放的說分量多，烏參食來味更足，蝦子非蝦，而是從蝦身上拿出來的乾燥了的蝦卵，食用前，小心以清水去灰渣，再燒菜，像燒烏參，或蒸蛋、燒豆腐、入湯都能增味，至於是什麼樣的味道，實在形容不出來，有一點可以肯定，濃濃郁都是食後的感覺，據說，蝦子具通血脈之效，蝦子一粒粒，萬一掉一些，得拿手沾起來，較大的南北貨店可以買到。

「魚翅」是店中另一主題菜，吃魚翅一盅盅吃，貴，平常人家吃了難免心疼。想吃，那麼嚴木賣的價格平實多了，「399」這個價碼可以接受吧？這款湯菜，準備功夫要夠，熬熬煮煮讓他家的師傅忙，也等著您去品嚐。

江浙館子賣道地江南口味，一些外省菜也出現在菜單上，想吃帶點酸的燒雞，「山東燒雞」就是了，其他，像「拖如意」、「鴨血肥腸」、「吳錫排骨」都推薦給您了。



■油滋滋的「蝦子烏參」。