

「季家園」

川菜



「季家園」。

「季」家園」川菜開了有半年，原來是老店分枝，經過國外的歷練，再回歸台北，廚房的手藝大抵上穩定，客人吃便飯去，感覺上都還滿意。

有些菜得先預定，像「砂鍋土雞」，原來不是大家想嚐的，此道菜，上海人做的特別好，未料，店家早已熬了乳白一鍋雞等著大家，老母雞，鍋裡慢慢「蹲」，掀鍋熱呼呼，乳湯特別誘人，什麼菜都未點，饞蟲早就喊

投降，若您手中煮不出如此菜相來，那就也來一鍋吧！

有些時候，平常也能自己動鑪燒出味道的小菜，偶然吃吃別人烹調的，似乎換一下口味也是吃的另一主張，「魚香茄子」就是了，若像我們又想吃菜又想吃飯，來一盤拌飯，兩下子飯吃的光光，菜就撐不下去了。所以，打包回去，帶便當當便當菜最好，下飯，菜的味道也不會變質。

「樟茶鴨」是川菜中傳統的名菜，做來工程浩大，要先醃，再燻、蒸，最後炸，醃的時間要把握好，鹹淡要拿捏。燻時，顏色務求均勻，鴨子若看來色黑味惡，那就是不小心讓冷煙燻到。可見樟茶鴨烹製過程要費心。至於蒸，肉不能過爛，到了炸的時候，油溫一樣講求不能過猛，一隻樟茶鴨，入嘴皮酥嫩就是上品了。還有做為燻料的包括了稻



■季園豆腐是招牌菜。

草、花茶、樟樹葉、松柏枝，是傳統使用的材料。如今，是否都具備了，或者另以他物替代，是食者好奇的想問？

與「回鍋肉」在烹調方式，用味上很相似的「鹽煎肉」，是每回吃川菜，百吃不膩必點的一道，做法也很家常，取肥瘦相連的豬腿肉，去皮，切成薄片，即可入油鍋炒至肉片能散開，放鹽，炒至出油，才下豆瓣、豆豉，繼續炒至油呈紅色，下青蒜，再炒到透出香味來，即是一道下飯菜。紅通通油亮亮的鹽煎肉，又叫「生爆鹽煎肉」，滋味濃而香，鹹辣味道好，家有便當兒，可以一次多炒一些，連吃幾餐，順便當便當菜，一樣吃的開心。

■想吃「厚餅」，得和店家事先商量才行。



■不一樣的辣椒，拌麵更佳妙。



「季園豆腐」是季家園招牌，小方塊豆腐煎的漂亮，豆腐要煎的不破相實在不容易，花菇、火腿、開陽是提味的佐料，全部爆出香味，再有一點醬油調開，淋在豆腐上。想配飯得烹的鹹些，否則，鹹味輕一些，可以直接一塊塊入口，較能感受到豆的特殊香味。

「季家園」的辣椒小菜，是很有清香鹹辣滋味的絕妙「調味」，通常，點菜時，小菜是馬上出現之物，我們點菜時，早已一盤辣椒不過癮，又叫了一盤，吃到一半，店中服務人員建議我們，來個辣椒拌麵，待辣椒拌麵送到面前，一人一小碗，真的還想再來一碗，該店中的辣椒醃製方式

特殊，除了辣外，入口滋味難以形容，到「季家園」，別像我們，傻呼呼，川味配飯理所當然，竟不知辣椒拌麵更引人胃口大開。

吃「豆魚」是吃它的調味料，調味調的好，豆魚吃來才有味，「吳抄手」早期在忠孝東路4段原來麥當勞的地點開店時，吳抄手的豆魚是以小蒸籠裝著，他家的調味就調的好，以致，後來，每吃豆魚必拿出互比，總沒以前吃的味道好。「季家園」整盤子端出來，下的調味料濃濃稠稠，調味料有那些？有醬油膏、白醋、芝麻醬、香油、花椒粉、辣油、胡椒粉、糖等等，做成怪味，和豆腐皮包的豆芽一起入口，淡中有味，是吃豆腐最佳的食法。

川菜中的「蒜泥白菜」、「宮保雞丁」、「連鍋湯」最令人懷念，寫懷念是「連鍋湯」，雖是最平常，有時還是店家奉贈的湯菜，如今，不容易吃到。要知道，想吃川菜者，往往不是找新口味的川菜，而必須是這些老掉牙的菜才叫人吃來有意思，「季家園」可以吃得到，否則，早一點預定了，就有得吃。

冬天裡，川味的火鍋是熱門菜，台灣現下流行麻辣鍋，若把台式火鍋料通通丟進去，味覺上可惜了，想在川菜館子吃火鍋，不妨，拿老菜單裡的毛肚、牛肝、牛腰、牛肉下火鍋，不需羶雜其他配料，味單純，其實，才是吃火鍋最好的方式。

我們喜歡的「厚餅」，店家人手不夠，不做了，非常可惜，想吃，還是和店老板商量、商量，可能吃得到吧！

季家園川菜

TEL：2781-5111

鄉