



**和**平東路一帶是我平常不太會主動出擊的地方，因為距離有點遠，從家裡去，常常得早早準備，因此，往往錯失了一些新餐廳，早早招了；因為，有讀者提及，那地方吃的不少；所以，這次，我的牙醫簡大夫打電話推薦「不搭調」，又有海霸王的謝總也說好，於是，我們便一起去瞧瞧如何的「不搭調」！

先在門口瞄瞄，招牌上江浙兩地的風味地方菜全標了出來，店外表看來是台灣熟悉的招牌，紅布彩帶，一串紅鳳梨彩球，配上小酒桶，酒桶造型確定不是本地的，從推開大門，門裡門外，真的是很不搭調。

中餐廳的味道似有若無，卻給人耳目一新想坐下來強烈感覺；其實，人都有好奇心，喜歡嚐新，吃固然重要，周遭所塑造的氛圍，也越來越受到重視。

點的菜還未上桌呢！先逛逛再談吃的吧！

學工程的主人吳先生，綽號北極頑童，早些年移民加拿大，有此異國居留的經驗，再加上專業知識，吳先生在他的餐廳鋪陳出北美洲



■ 蜜汁排骨。

# 不搭調就是 不搭調

韻味十足的氣氛來。

店中牆壁一眼看過去就是不一樣；人家是拿來保護房屋，不受風雨吹打的外層模板，在不搭調是大刺刺成了觸目的內屋牆壁，不一樣的運用，給人新鮮的感覺。

然後，是一些人特別會注意到餐廳地板是否乾淨，不黏不黑，食來更安心的環境，那這地方就絕對符合，加壓地板出現在不搭調，當然是主人匠心巧用。



■ 軟而潤亮麵筋豆芽菜。



■ 「不搭調」的外牆當內牆裝飾，異國風味也濃厚。

還有令人讚賞的是餐廳廚房設備，是以五星級飯店的陳設裝置，符合了油污處理完善，不會影響環境，避免給左鄰右舍製造髒亂之慮，連工作人員都有一個舒適

的工作場所；還有像馬廄的廁所，也得去體驗體驗，厚實的木板搭成的化妝間，不必靠人工芳香劑，在清洗的乾淨這小地方，說明了一向被垢病的中國菜餐廳，一樣能達到標準，在此處，無形中客人受到教育，當然不會破壞，使化妝間保持乾爽。

為什麼先寫了一大串彷彿與吃無關的事呢？其實談到的這些，與吃可是大有關係的！如此可以讓一些餐廳，也能警覺到，吃到肚子得注意的點點滴滴其實還真不少呢！

## 猶如身在異地

### 吃到家鄉菜

在不搭調吃江浙菜，不需要太注意其傳統口味，主要是異國的情境下不由得有那種身在異地吃到家鄉菜的欣喜；像吧檯上擺的一盆盆小菜，也許走到那裡，想點



■ 搶蟹。

一杯酒，見油亮亮的蠶豆、軟而潤亮的豆芽油麵筋菜，就絕對把食慾給引了出來。發芽豆、八寶辣醬、鹽水蠶豆這些家常菜，在餐廳中拿來當小菜，總是誘惑力十足，尤其麵筋口感非常綿細。

店中提供的小瓶啤酒，是一邊聊天一邊啃蜜汁排骨最適合的飲料，能飲酒者，總是希望下酒的菜能味濃腴些，小飲一番，除了蜜汁排骨，酒釀爆蝦也可湊上一腳，尤其一隻隻丟入嘴，讓舌頭在甜與鮮中遊走，是喜食蝦味者的享受。

## 上海風味的紅燒下巴

上海風味菜餚的紅燒下巴，即鮭魚的兩片面部就是上海人稱的「下巴」，拿來烹菜得有些時間烹煮才有的一道菜；一般點菜時，想吃紅燒下巴，先點好，讓廚房可以早下鍋，醬料及調料拿捏好，火候又足，這道菜味才能顯出醇厚來，濃油赤醬誘口得很，食者吃時，細挑慢品，魚鮮嫩又肥糯，冬令名菜就屬此味了。

## 江浙小吃醉蟹

吃江浙菜，少不了一小碟醉蟹，我們此餐食到半飽才想起來，趕快也上醉蟹。蘇州素來以多蟹著稱，若得陽澄大蟹，那醉蟹吃來更過癮；以上好酒讓金爪蟹飲飽，昏昏醉蟹，可令飲者神

情昭昭，愈吃氣愈爽，不妨一試，因許多外地人視其生腥，得張口習慣，才品得出其鮮味。

吃了幾味店中江浙口味菜，其實，若能早早預定，或者選對時令季節；主人的私家拿手菜，才是食家的最終要求；所謂的「一品鳳凰鍋」是需要時間慢慢燉煮，這道湯是此店的得意家傳菜，多幾個人一起品嚐，才不會吃得太撐，在此先建議，否則，人少腹小沒辦法啖下。



■上海風味的紅燒下巴。

由於居住在加拿大期間，店主人本身喜吃，連洋人的「及第鴨排」、「火山羊排」都納入自己的手藝中，其中還融入一點點中國風，是否中另一私房菜餚。

若碰到生蠔季節，店主人的調味醬汁也頗具個人特色，嗜食生蠔者可別錯過了。

在「不搭調」就有許許多多看來全搭不在一起的事兒，就是如此一起演出，別有風味，卻也自然有趣。

著者 / 邱七七 資料提供 / 躍昇文化事業有限公司

# 洋蔥牛柳



**牛** 牛肉的吃法很多，紅燒、煮湯和滷都較費時間，只有炒最快速了，在時間不夠的時候，來一盤洋蔥牛柳，也是一道大菜。

**材料：**

腓力牛肉3片／洋蔥半個／蔥2根，醬油、太白粉、胡椒粉、鹽各少許

**做法：**

所謂牛柳，是指比肉絲粗的條狀切法，逆著腓力的



紋路（即從橫切面切，如此可將纖維切斷，容易嚼碎），將牛肉切成小指大小的條狀，加醬油、太白粉、胡椒粉拌勻。鍋內入較多的油（牛肉比豬肉吃油），牛肉下去爆炒，牛肉一來容易熟，二來牛肉裡面沒有寄生蟲，所以炒牛肉要油多火旺速炒才能保持滑嫩。

炒好盛起，續炒洋蔥及蔥段，略加鹽軟縮以後，牛肉倒下一起兜炒八下、十下即可起鍋。也可以加些紅蘿蔔一起炒，以增加色味。

『邱七七速簡私房菜』讓你在家也可享受道地的名廚美饌

定價新台幣 320 元(另附掛號郵資 60 元)

郵政劃撥 00059300 豐年社