



# 楓林小館再現 「巷仔內」

**巷**「巷仔內」大有來頭，在「巷仔內」我們能夠吃到道地的大菜，源起於「楓林小館」的巷仔內，曾經在林森北路風光一時，老老闆在昔日以善於經營餐廳而聞名餐飲界，許多同業至其店取經，而後隨著彭老闆移民美國，小館收攤，不少人經過林森北路，就會不期然懷念該店的手藝。

## 京都子排

從小接近廚房，又對烹調有興趣，這「巷仔內」由彭家兒子掌廚的菜餚，竟然不輸專業廚師，尤其，有幾樣當年的名菜，也有模有樣上桌；像京都子排就十分誘口，京都即一般所稱的京醬，也稱甜麵醬、甜醬，做此道菜，醬和肉都要搭的好，京醬是鹽和麵粉製成粥狀，呈金黃色光澤；北京烤鴨、四川樟茶鴨及廣東脆皮雞都有以此醬為蘸料。此店的醬料好，再其肉塊未入火以前，先在水龍頭下猛沖水，據



■京都子排。

「巷仔內」同時推出 27 種不同內容的鍋品，有把握抓住食者挑剔的嘴巴。

稱，凡肉不經煮熟，沖水非但甜味不失，還能去肉之「羶味」，到「巷仔內」，京都子排就是必點菜。

## 熘鮰魚

喜魚味者，得點鮰魚不可，這鮰魚可是千辛萬苦培育出來；鮰是中國淡水名貴魚，方稱江團、鱖，學名長吻魚。全身裸露無鱗，刺少肉多，多棲於水中底層，主產地於長江流域，北自黃河，南至閩江都產。

宋代即被列入佳品，明代文獻記載：「鮰魚兼有河助、鱖魚之美，而無兩魚之缺陷。」此魚受到各地之喜愛，卻各有口味，長江上游喜清蒸、中游多紅燒、下游多白煮，而我們食鮰魚，以熘成菜，再在魚身淋上佐料，入口的肉質有人形容入口而化，真的軟嫩、滑潤。

其他椒鹽排骨，松柏長春、鹽酥蝦是座上客下酒好菜，若時間不趕，不妨佐以啤酒，味中味必難捨。



■海鮮鍋。



■松柏長青。

而對砂鍋、火鍋有興趣者，到此店尤其要多嚐其專調的風味及鍋品，一定會驚奇發現，怎麼味有不同，今年特別寒冷，正好可以大啖。

## 砂鍋魚頭

首先不能不吃的是砂鍋魚頭，光從一鍋滿滿的湯菜，似乎感受不到其味精彩處，因為，就像平常吃的鮭魚頭、豆腐、蔥蒜等等，待飲入一口湯，頓覺口齒醇甘，引起眾人紛紛猜測，湯味中提出鮮味者到底是什麼？有人猜大概是炸酥的扁魚起了作用，也有人以為是乾魷魚，結論是糟白魚，酥炸的糟白魚香而鹹，和鮮魚一鍋，起了奇妙的味覺，若同桌人數少，這一鍋就足以讓腹肚飽足。

## 27 種鍋品

一家店能同時推出 27 種不同內容的鍋品不容易，要口味差別大；否則，誰會光顧。



■鹽焗劍蝦。

此外，鍋的材料理出來的質感，要能刺激味蕾，彭老板除了喜歡烹烹煮煮，對鍋品興趣也濃，20多年來，不斷以各種食料、調味料變化湯底及菜色，而在店中堂堂推出的20多種鍋品，是一試再試，有把握抓住食者挑剔的嘴巴，所以，鍋品在開店短短幾個月，就闖出名堂來。

## 桂竹筒料理

而在台灣鄉間最普遍的桂竹筒料理，大家都喜歡的烹以湯或炒成菜或滷，都食來津



■味永不膩口。

津有味。尤其筒中加了五花肉，其油脂潤滑了桂竹筒，使光有香氣，口感的筒味，多了鮮腴味，即使見肥退避三舍者，食此鍋恐怕忘了向來箸不沾肥的禁忌，忘然的直下筷來，這道花費不多的鍋品，可謂經濟又實惠，即使中午的匆匆一餐，吃來也覺夠幸福。

## 紅白咖哩

咖哩在南洋菜中是重要的調味料，咖哩至今已經國際化，在各國都有咖哩獨特的烹調方式，像越南人家咖哩中加

了鴨血、雞肉、椰粉、香茅草，可以當湯當菜；而彭家這位主灶者，待過南洋，所以，在廣東館子出現「紅白咖哩」就不稀奇了，喜歡咖哩味者就應該取這一鍋讓自己在冬日裡吃來更過癮。豆腐和鴨血是此鍋的主料，兩樣都具有滑潤口感，入口不勞齒牙，鴨血先經過滷汁滷過，本味不致太淡，味輕，和濃稠的咖哩混成一鍋，另有風味。

其他，一品海鮮煲、原汁牛腩、牛筋、羊腩都各有其客源，有些客人一來再來，就是想嚐不同口味的鍋品，也有客人就執著偏愛的那幾鍋，在「巷仔內」，吃來輕鬆，大既也是被味吸引之外，另一個誘力吧！

著者 / 邱七七 資料提供 / 躍昇文化事業有限公司

材料：

茄子兩條／  
蔥、薑、蒜  
切末各少許  
／辣椒醬、  
醬油各適量



# 魚香茄子



不論淡水魚還是海水魚，即使非常新鮮，都有一股腥味，因此魚不論用什麼方法烹飪，皆離不了蔥、薑這些辛辣的作料；也因此烹飪魚的作料就有了一個專有名詞，叫做「魚香」。

用燒魚的作料燒的茄子，就叫魚香茄子，用燒魚的作料炒出來的肉絲，就叫魚香肉絲。說來也奇怪，一碗菜裡根本沒有魚，只要加上蔥、薑、

辣椒醬和糖醋，就有魚香跑出來了，所以叫魚香茄子、魚香肉絲都不為過。

茄子是一種口味變化相當多的蔬菜，可以蒸了涼拌，可以切片夾上肉裹了麵糊油炸，可以紅燒，可以糖醋，可以魚香。

買茄子要選紫得發亮的，拿在手裡搖非常有彈性的。無論切段、切滾刀塊、切片切絲，切好之後都要放進撒了一

點鹽的清水裡漂著，這樣下鍋或煎或炸才不濺油也較不吸油。不經過泡水這道手續，再多的油都會被茄子吸乾，吃起來太油膩。

做法：

茄子切滾刀塊  
放在水裡漂著。

鍋內入油，燒熱以後將茄子倒下去用小火慢煎，茄塊變軟以後用鍋鏟將它壓扁。

將蔥末、薑末、蒜末及調味料拌勻後倒下鍋，略為翻炒即可盛起。



『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