



菜盡夠了，鴨架子煮白菜粉絲湯或鹹菜，熬個半小時，湯頭已經有些乳白色，一人喝上兩碗都意猶未盡。

炎炎夏日，雖然外頭赤熱，冷氣一吹，有人想起冬日裡的火鍋，正好，銅鍋上桌是店中另一招牌，北平人的炭火燒銅鍋是正宗老北平的火鍋，酸菜脆爽，白肉比一般酸菜白肉鍋賣的肉切得厚，才是正確的白肉；否則，熱湯一滾，鍋底翻不到肉，讓人白著急，到此店，吃此鍋，最好全家福。

江浙菜有名的「軟兜代粉」屬淮揚名菜，軟兜即鱧魚，稱軟兜，乃所取鱧魚肉

的脊背，用筷子夾起時，魚肉兩端自然垂下，像軟布兜子，就是衣服的小口袋，兜住滋味，入口軟滑油香，由於調料中各味俱全，滾油傾下，墊底已煮熟的粉絲吸取滋味，風味獨具。

吃此味，還有另一種吃法，乃「軟兜過橋」，若鱧魚份量較多，先上魚，粉絲另煮，魚汁澆在粉絲上，鮮香軟糯，一菜兩味，不吃鱧魚者，不妨嘗試此烹法。

由於餐廳外翠林成牆，一邊觀景，吃起飯來，時間可能拉長，那麼來一瓶冰冰涼涼的啤酒，再來一盤菜相



■江浙菜奉送的臭豆腐。



■山苦瓜。

不好看，下酒卻香味十足的「牛肉炸焦」最對味，牛腱滷好再入油炸，一口接一口停不住口。

對外交通還不是很方便的30多年前的汐止，是台北市人口中的鄉下，至今，山上人家還保有純樸的山居生活，翡翠樓得地利之便，天天一大清早，門還沒開，大門前已堆了不少剛採的山蔬，享盡南北和大菜，那些鮮嫩的青菜可別忘了。圖

著者 / 邱七七 資料提供 / 躍昇文化事業有限公司



## 蘿蔔絲鯽魚湯



材料：

鯽魚二條、白蘿蔔若干、薑若干、鹽少許。

做法：

- 一、鍋內放數飯碗水，加鹽與薑片（也可加些蔥段）。
- 二、將鯽魚兩條放下去小火慢煮半小時後，清水變成乳白色，再加白蘿蔔同煮約10來分鐘，即成一碗清爽鮮美的魚湯。
- 三、魚肉可用黑醋沾吃，有蟹的味道。圖

『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