



■軟兜粉絲。



■素炒金針味最真。

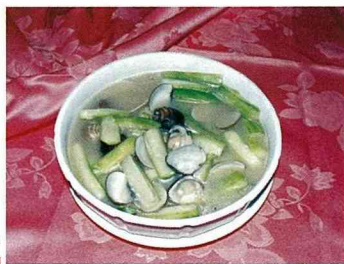
坐隱山林的

「翡翠樓餐廳」

汐止是台北近郊山水相雜，好山好景的地方，近年來，交通更方便，選個自家方便的交通工具，到汐止還真快。

這次給讀者推薦「翡翠樓餐廳」；以翡翠為名，想當然是一家坐落山林的餐廳，大尖山山上山下隱藏了當地人的私房景點，外地人登山只為美景，想要吸收台北難得的“陰離子”，那就讓諸位飽餐後再一邊運動一邊享受去。

從宏碁辦公大樓往前行，見汐止鎮公所，轉入，即為秀峰路，路標指向勤進路，一路有紅色招牌「翡翠樓」的引導，「汐止世運村」內的翡翠樓，由於自備了大型的停車場，鄰近喜宴都知道到此餐廳來，主客都方便。



■現摘絲瓜。



■牛肉炸焦。

主打江浙菜及北平菜以及適合當地人的鄉野菜，一家餐廳提供不同菜系，對菜系嚴格要求者，恐怕放不下，以為廚房做出來的菜不道地，由於場地大到可設百席，師傅非得幾組人不可，師傅中各有專長，不同菜系都出自好手。

京菜中的烤鴨，在這山邊的餐廳竟然能吃到，但得兩個小時前預約；一般烤一隻鴨得40分鐘，師傅堅持現烤現吃；汐止當地人真是幸運，鴨師傅坐鎮，比之台北市找烤鴨吃，非得到飯店或專門店吃不可。吃烤鴨，先預定了，然後到山上秀峰瀑布一帶走走，有些小小的刺激，走一趟，通身舒暢。再轉入馥記山莊，茄冬瀑布美美的，悠悠哉哉賞幾個景，回到翡翠樓，正好熱呼呼香噴噴的鴨子烤好了，酥脆北京烤鴨大快朵頤，一家人要一隻鴨子才過癮，再來幾道小



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，軟兜即鱔魚，稱軟兜，乃所取鱔魚肉

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」，若鱔魚份量較多，先上魚，粉絲另煮，魚汁澆在粉絲上，鮮香軟糯，一菜兩味，不吃鱔魚者，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