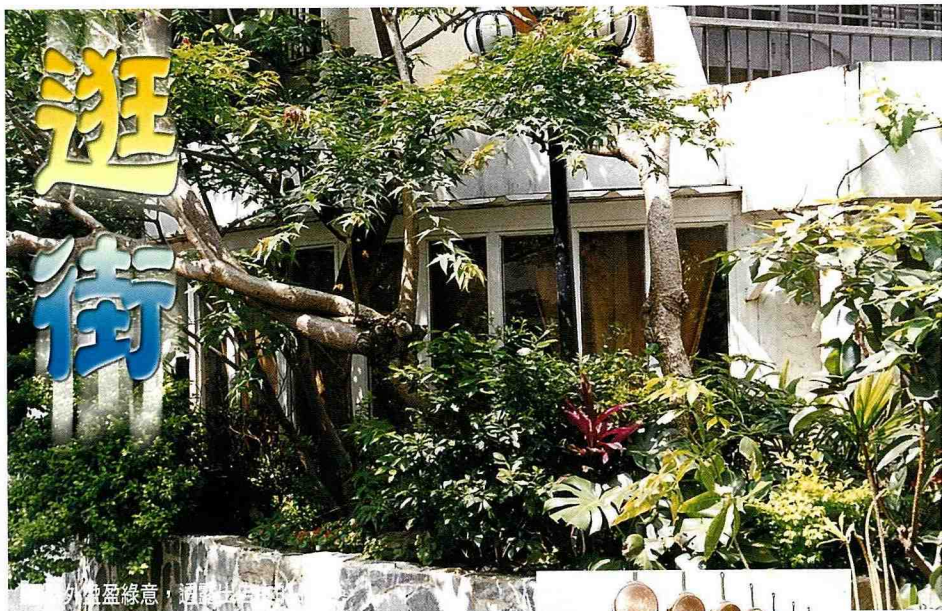


「逛街」位於仁愛路四段巷內，屋前的楓樹和印度素馨斜伸著枝幹，像托住一片雲彩，陽光下，枝葉婆娑舞動，在白色的外牆上投射出斑斑駁駁的光影，一個光影是一個故事，向往來的人們訴說著它的不羈。

屋前有個小庭院，擺了鏤花的桌椅，是貓兒專屬的領域，雖然不請自來，陳青狄也不趕牠們，讓牠們住了下來，午飯後，牠們常慵懶地躺在門前假寐，也不管客人上門了，彷彿「逛街」給人的感覺，不必趕時間，可以好整以暇地吃頓飯，喝個下午茶，和女主人談談法居經驗或藝術創作。

「逛街」的由來，緣於法國名詩人保羅·梵樂希(Paul Valeri)的一句詩，意謂「五點鐘出門的女侯爵」，詩作主要諷喻當時的法國貴族，有錢有閒，到處串門子，下午五點鐘出門，或是趕赴下午茶約會，或是逛街 shopping，日子過得閒適而自在。

推開門，暈黃的燈光透露著溫馨而典雅的氣氛，喜歡創作的陳青狄，親自佈設室內的每個空間，格子窗上束著素雅的簾幕，只讓陽光點點灑落；牆上掛滿了畫作，有油畫，更多的是陳青狄的蠟筆畫，由於未受過專業繪畫訓練，她的畫作雖然隨性，卻也因而毫無匠氣。



因為對「食物」有感覺，把「料理」當作另一種型式的創作，不愛上班的陳青狄，和先生一起開了「逛街」，專賣法式素食。



■七個黃銅鍋子，是女主人的紀念禮物。

因為打坐，陳青狄和法籍丈夫吃了十六年的素，深刻體會除了打坐時更心無罣礙，同時身體的改變，也說明了素食的好處，於是在六年前開了「逛街」，推廣素食餐飲的觀念。

陳青狄說，在經濟不虞匱乏後，現代人格外注重生活品質，對飲食的要求，除了美味，更重視健康，時下環保議題正方興未艾，除了生活的環境需要環保，人體內也需要環保，從



■古雅的擺飾，有濃濃法國風。

■牆上畫作，都是女主人的塗鴉。

日常飲食作起，是最簡單也最有效的方法。

法國美食馳名世界，陳青狄將素食概念融入法國美食中，菜單都是她和先生、主廚三人腦力激盪所設計，強調以新鮮自然的食材、道地的調理方式，作出具專業水準的法式素食餐，在坊間林立的素食餐廳顯得別具一格。陳青狄說，法國飲食中，例如蔬菜湯、沙拉、乳酪三明治、菇派、蔬菜派等，基本上都是素食，葷的如「法式蝸牛」，「逛街」以洋菇取代小蝸牛，作成「法式焗香貝」，口感絲毫不輸原來的葷食。

例如蔬菜麵，麵條揉進了胡蘿蔔汁或菠菜汁，呈現出橙黃或碧綠的美麗色澤，再拌入蘆筍及各色甜椒，麵條滑潤、清甜爽口；靈性總匯則是以糙米飯、薯泥為主食，搭配沙拉、烤菇等配菜，清清淡淡，卻兼具了各類營養；焗烤的千層麵、焗白菜，味道香濃，誘發食慾。

「逛街」的下午茶，也充滿想像空間，坐在格子窗前，透過小片的窗，看著來來往往的人們，可以思索，也可以做白日夢，桌上擺放的，有加了玫瑰、菩提草和薰衣草的「紅粉藍調」，或是加了檸檬草、薰衣草的「四月晨霧」，或是一壺有小玫瑰、薰衣草、檸檬草的

「心情花園」，不同的花茶有著不同的味道，像各人有各人的心事，這個午後的心事，只有自己知道。

喝下午茶當然少不了搭配的甜點，奶味濃烈的法式起司蛋糕，入口即化，香味卻縈繞不去；椰汁奶凍及酸奶水果盅也是，奶味、水果味融合在恰當的中點，既不逾越，也不退讓。

「美麗依蓮」也是道甜點，光看名稱，讓人好奇不已，陳青狄說，「美麗依

蓮」的名稱由法文直譯而來，一般是將西洋梨以紅酒煮後再冰鎮，「逛街」則捨棄紅酒，改用石榴汁或紅葡萄汁，西洋梨經煮過後，通體透明，盪漾在紅色汁液中，美得令人不忍食之。

在陳青狄眼中，創作是不拘型式、不分類別的，任何事物只要加入創意，就是創作，文學、繪畫、雕刻、音樂是藝術創作，一盤色香味俱全、健康的菜餚，不也是另種型式的藝術展現。



■搭配下午茶的清甜薄餅。



■蔬菜麵，色彩鮮豔，入口清爽。



■窗內窗外兩樣情。



『邱七七速簡私房菜』

讓你在家也可以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