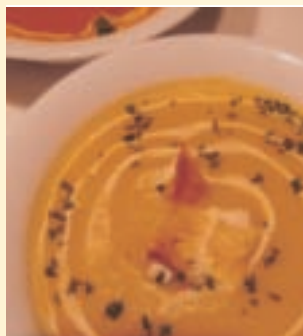


# 循線吃喝報告

文圖／翁雲霞



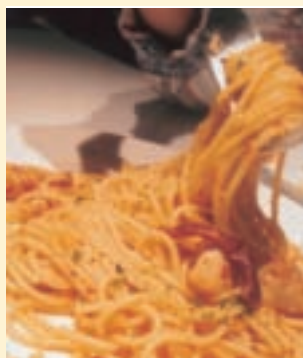
日式漢堡



南瓜湯



各式小菜



傳統義大利麵



蘑菇米麵

**週**刊報導新餐店，依訊循其蹤。一家以烤鴨當店中寶的店，想吃烤鴨出了名的，那家得3個月前預約。

沒辦法套交情，於是我們攻去別家。此店，鴨味勉強，香酥雖有點，柴味也有點，當然失望。甚至炒個麵加了沙茶及魚板，太離味了吧！

想生意好，起碼標榜了的

桌的幾乎是女學生。現在的女性社交，三五成群吃個午餐是最常見到。

午餐—麵食的義大利麵，吃的是蘑菇米麵，像米粒般的麵食，柔和舒爽，吃來不膩味。朋友要了肉食，是手剝漢堡，奶油醬汁增加了豬肉本身的香氣。胃口不大者，一道豬肉排就會心滿意足到分一些給同座他人。

到餐廳吃飯，總得吃到一些我們在家無法施展的手藝菜，前菜的小食就是了。為什麼把前食放在後面推薦，是本來只想找個能靜心的花園邊吃午

餐。等到麵食下肚，看到別人桌上陸續送出的美菜，動心起來，也跟著花錢。

方



法式鴨胸肉



凱撒沙拉

清宮拌麵。麵來，還要客人趁熱吃，怕糊了爛了，看麵即知。此店混的可以，以市場上出品的陽春麵條拌，當然被看穿了。

店要生意上門，不夠認真叫人失望，以客人什麼口味都有，所以南北味湊在一店，藉口還真多。

另一家，依線去，那就輕鬆多了，店以「小公園」冠名，是大直地區難得見到的精緻典雅小餐廳。店中2位廚師分別展出法義及日本菜餚。

在學校社區開餐廳，貴是一定不成立的，對象以學生為主。我們那一頓午餐，見到別

盤上放著4個造型，內容各異的小菜。美的很，要入口才知味。吃前記得先欣賞，嘴中有鮭魚番茄的味道是口味較熟悉小菜。小黃瓜顯得很瀟灑，奶油野菇有鄉間小徑的輕飄味，此味只有一粒，我倒想連下2粒，才夠味。

我們的嘴巴吃雞，即使是白切也需要調味蘸出香來。和習慣的味覺完全迥異的法式雞肉捲，肉味搭慕斯乳白醬料，搭上顏色不同，口感有別的生菜，以及滲雜了淡淡的火腿香。來來來，朋友，1人1捲，還有2捲我不客氣了。

近來，踏遍他人報導的味美味新店，有些心得。到底不同世代的嘴巴最大區別在那，誰也說不定。但，真材實料、新鮮、價格是大家接受的就能長長久久開店。

畢竟嚐多了，經驗就有了。到處尋味是生活樂趣，有時口味失守，那也是體驗之一。究竟飲食能一次次累積出來未來的高手，我們樂見。 