

文圖／翁雲霞

迎風不染塵

彎 過民權東路和敦化北路共同擁有的小公園，即是富錦街，那是台北中產階級最想要的居家所在。雖說是街，是大街，逛街在此真是享受，特別是白天夜晚各有風情。

燈火處，可以略窺不同風格商家，行走約5分鐘，一定會被「De Moura's」外水流聲留住腳步。是葡萄牙文，取葡籍的店主人姓，中文名「迎風不染塵」。彷如氣質高雅又活潑的女主人代名，這是文人最想落腳的無菜單餐廳。

伴著葡萄牙樂曲，在禪風的氛圍下，吃，還未入口，周遭的紅黑象牙白的基調，已經讓閃光燈一亮再亮。終於在主廚顏世哲的介紹下，幾位經訓練有成的七年級精雕的菜餚一一上桌。幾乎是創業奇蹟，老板有信心，主廚有毅力，不懂廚房操作者，經一再訓練的菜，客人都說讚。

我得忙著記下眼前的菜餚稱謂，否則十道菜吃下來，會混淆了味覺，份量不多，道道像畫，賞心

悅目。冷菜上桌，朋友拿起麵包，「怎麼那麼硬」，咬一口，錯！外酥內軟，搭羅勒醬或意大利番茄醬各有味。

再來的三冷味，我愛蔬菜牛肉捲，有味噌提味；山藥玫瑰飲得多吃回才會適應，嘴巴得多訓練。有些時候，創意菜款在廚藝界話題最多，好者喜之，否則不免被嘀咕兩



麵包外酥內軟



鴨肉



客家湯



蟹肉塔



大蟹壓頂



湯好



五味雜陳



菜像畫作

聲。還好，凡食物上桌，我是來者不拒，津津有味。

上湯了，一大白瓷盤，壓底的是微熱的濃湯，一彎魚翅是主角，和漢洋陸續登場，此味純欣賞，不能大快朵頤。

道道菜像畫作，吃得我有些糊塗，鮮果蔬菜蟹肉塔，盤中各味有所司。起司串味，淡淡地在喉間留韻。

在此飲食，對菜的源頭，調味的運用，似乎都上了一課。像牛肝菌搭加拿大肥鴨肝；仙草蓮藕枸杞湯，此湯枸杞可以少一些些，減些甜味。還有鮮鴨生干貝塔搭的番紅花飯、炭烤加拿大哈利巴魚，熟度夠，魚味鮮甜，什麼魚？比目魚也。

若有口味特重者，則來自加拿大的螃蟹，在瓷盤上猶如巨無霸，藏在其下的細粉，哈，吃到中式味了，更滿足。

撐不下，有人建議水果、甜點莫再來。不要浪費，這就對了，食物讓眾人紓解壓力，能吃多少就多少，健康、環保意識早已抬頭。

若您就住在民生社區，散散步、吸吸芬多精，不妨到「迎風不染塵」，品品人文詮釋的氛圍，可以體會經營者的用心。店主Annie樂於與客人分享經驗，中國風的餐廳永遠引領風潮，別擔心式微，吃一頓好餐，收穫真不少。

得預約，否則，先欣賞周遭的悠閒陳設，一方無極水池，是午茶最好選擇，店外即能發出誘力，未登堂先悅目。