

文圖／翁雲霞

小小吃

我們最近的吃，把行動化為少花錢為主。
三餐之一的午餐，
以家附近的小吃或花費不多的餐廳為對象。

大直捷運站的一家廣式小館，這天，想以河粉當午餐，未料熟悉的老板娘不斷推薦1份480元的魚腩（龍膽石斑）。拜託！2個超過半百女人，午餐的胃及荷包吃不下也捨不得，本來還想來碗西湖牛肉羹，直接免了。

匆匆河粉下肚，從此，決定也拒絕吃了多年的此店廣食。相信，以此招攬客人，必會跑掉一些常客，開餐廳者如果會貼心為客人設計菜單，

客人應更願意光臨吧！

最近在看的書是「日本料理的神髓」，其中談到推薦菜單，提到各種方式，包括了氣候、用餐人數、原因、年齡等等。

不禁想介紹給餐飲界朋友，不妨以此書做參考，也許會發現經營餐廳，人性的考量，一定會對生意的好壞有所助益。

中午時間，也趁著至運動的方向找食，走入濟南路，一家小小的小籠包店，吃1份，是知名的餐廳少了1/3的價格，店中人在點餐後才動手，從包到上爐耗掉不少時間。

小籠包捏了16摺，入口，不禁要問，會影響口感嗎？太耗人力了，外表美觀雖也重要，但咀嚼的味是否更重要。我都擔心他們如此慎重，生意能做多大。

走了一趟黃山，徽菜隨著徽商腳步，才知道小籠包、蟹殼黃、黃腿（金華火



雞內臟



爽口絲瓜蛤蜊湯



逐漸式微的牛味



傳統台灣蚵味

腿源自黃腿)都出自該地。飲食，除了吃，順便帶著文化層面，不錯吧！

此小店，我愛他們的酸辣湯，台北其他店，不是湯中勾太多芡，就是沒味道。客人在等待小籠包上桌前，先告訴店中人，湯晚點上，否則，湯飲盡，小籠包才姍姍端來。

另煎餃不錯，此煎法，在圓山的圓苑稱「雪花煎餃」，餃底酥香部分是以玉米粉打糊，很香口，一家很用心的店。

我小學住中山北路附近，對這一帶很有感情，三不五時會繞道走一趟，台北老城區賣牛肉專賣店不少，例如延平北路即是。


朋友推薦雙連捷運邊的牛肉攤，嚐各味後，出乎意料，我選中的竟與牛肉無關，其中就是只要新鮮，入水一下下，有蘸醬，即能鮮口的台味十足老菜。

不過，我不敢家中自烹，因為，來自產區的新鮮，我們沒辦法買到。大家，還是偶而捧場去，餐廳菜在台味是非常偏向家常，不會膩。

絲瓜菜餚在台菜中最平民了，家有老人其軟嫩更受長輩歡迎，10多年來才開始學做菜的我，耳濡目染做家常菜已經很順手。

但台味絲瓜菜是吃了以後才知道有些做法，蛤蜊與絲瓜，特點是絲瓜切薄片，湯燒好才放絲瓜，所謂爽口就是此湯，好學的很。

至於，在賣牛的小餐館，大概傳統的番茄炒牛肉臟味平和，一下子幾盤都下肚，牛肉反而不受喜歡，大家吃成精了，有所選擇。

小小吃，到處走，有時，真要碰運氣。 



誘口小籠包



厚片蔥油餅



酥香餃底很香