

家庭聚餐到古店

北投的吃，從前不管小吃或旅館裡，都有名的很，不知道從什麼時候，有些好吃的不見了；就像有火車時代，坐上有五、六個車廂的火車，搖搖晃晃到舊北投，先到附近吃蔥爆牛肉，再要一些小菜，吃牛肉是主要目的。有時，再換只有一個車廂的火車到新北投，記得是到一家水餃做的特別好的小店去吃。後來火車沒了，北投就少去了。

才幾年沒去，北投蓋了不少房子，有些地區景觀竟然因為房舍一排排的蓋，令人陌生起來；房子多了，住的人增加了，餐廳也大大小小開了起來，不過，一般來講消費價格要低了一些。要碰到交通順暢，從台北鬧區到北投，三、四十分鐘就到了，一邊開車一邊欣賞四周較開闊的景緻，到北投吃一頓飯也不錯。

在北投中央北路接近復興崗的小公園，正對面一家店名「古店」的廣東館子，是讀者逛完街景可以專程走上一趟，來個全家聚餐的地方。

來自香港的師傅

「古店」的師傅全來自香港，在摸熟了台北人的生活方式後，幾位師傅下定決心，把手藝留在台北，特別是靠近郊區較少粵菜館子的地方，勇氣十足的開起店來。

每位師傅各有所專，無論煲



●叉燒酥及碧綠韭菜餃



●蠔油芥藍

湯、菜餚、茶點、燒烤，都有專人負責；煲仔菜是廣東人調理身體且家常的菜。此回去，我們未嘗試，心知腹肚有限，留待秋涼再去，所以此回就針對幾道菜及點心，給各位先介紹。

攤開食譜有點心有菜，竟不知先從那一種開始，所以吃到後

來，又是菜又是點心，真是吃的不亦樂乎！

帶子蔥油餅

「帶子蔥油餅」一層層酥香的外皮，是未吃即能明白好吃點心，要做出賣相引人的餅皮不容易，外層香，吃來酥，餡心仍然



●百花釀豆腐

留有鮮汁，吃時還得當心汁液不要滴在衣服上。這放了干貝的蔥油餅就顯現了製作者的來處；古店的葉師傅與香港半島酒店的嘉麟閣有淵源，其兄是該酒店的高薪點心師傅，自然調教了弟弟的手藝可也不差。

蒸餃晶瑩剔透

再看那粵菜館子常見的叉燒酥，咬下去，汁液盈滿，吃叉燒酥最怕皮焦乾，葉師傅同樣調理出的口味，好的吃完想帶回家。

喜歡吃「飲茶」不能少的蝦餃、韭菜餃，那一籠籠相信吃的人會越疊越高，皮有勁，不會黏牙，餃子類製作的個個晶瑩剔透，沾醬吃，或什麼也不沾的吃，都有味，尤其每籠都是客人點了後再蒸，鮮是特色。

中秋節才有的月餅，像潮州月餅、冰皮小月餅、酥皮等等，「古店」只要有人預訂是可以吃到，就像饞嘴的我們，去之前先打了電話，並且耐心的等，還真讓我們嘗到滋味，值得推薦。



●干貝蔥油餅

至於「古店」的菜餚，是出自認為：「炒個青菜都很重要。」的曾師傅的手藝。曾師傅講究任何一道菜都要細工精製，並且廚師的工作崗位一定要乾淨，如此，工作的人有個舒適的環境，作起菜來也衛生。

百花釀豆腐

有那些菜？廣東菜可多了，以我們嘗到的「百花釀豆腐」，不但好吃，也悅目。吃此道，蝦要新鮮，豆腐要嫩，所用的醬油要好，蒸的恰到時間，味有了，蝦也沒老去，端出來，一股鍋氣，未入口，即已垂涎。

再吃「清蒸石斑」，此菜魚已具有吃的價值，求的是汁要調的好，要能把握火候，這就是廚師被稱做師傅的地方了，一桌子人吃的挺高興。

「蠔油芥藍」是很簡單的一道菜，相信考倒不少在家動手做的朋友，要燙的菜熟了，顏色還能鮮綠，也是得拿捏時間，再就醬料得選對了，食者吃來才會有贊美聲。

珊瑚碧綠海皇羹

吃菜也要有湯，那「珊瑚碧綠海皇羹」，是有蛋、干貝、蝦、豆腐等各種味道組合的漂亮湯菜，吃過濃淡味後，熱熱的來上兩小碗，乃人間美事。 ◆