

咖啡・西米撈專賣店



蔓藤咖啡很歐洲



巧克力三明治

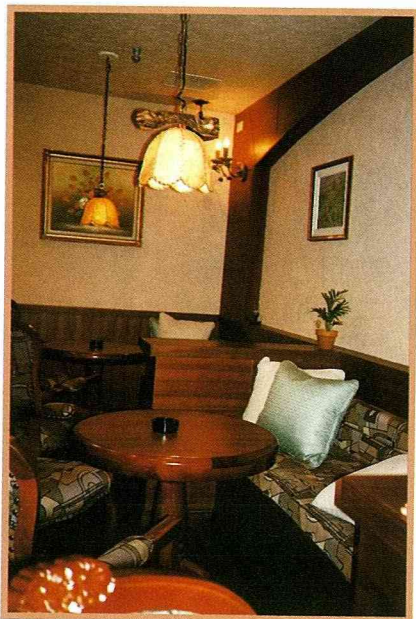
享受美食後，能有一杯熱熱的飲料，是最能令人心滿意足了。中國人要一小杯的熱茶，西方人就是咖啡了。

自從見識到咖啡香濃味後，不少人一杯、二杯，到上了癮，飯後一片甜點，再飲下咖啡，簡直是人間美事。

更有女孩子，日思夜想，想開個小咖啡館，似乎大部份不是為了賺錢，多的是想在個人擁有的空間裡，盡情來發揮。所以，踏足各個咖啡館，會發現不同的風格，許多個人私藏，也都拿出來與客人同享。

蔓藤：咖啡與三明治

喝了多年咖啡的黃麗慧，在孩子都成人，心中隱藏的咖啡情懷，催著她以咖啡會友。在台北



小小「蔓藤」，引人注目。

東區的松德路上，附近一帶的新大樓蓋的很有香港味道，其中又較突出的「蔓藤」，就像歐洲常見的咖啡店一般，沒有大招牌，小小的「蔓藤」卻引人注目。

偶然走過，不禁被吸引進去；很古典的店，看來眼熟，終於想起來，是了，很像薩爾斯堡車站附近的一家咖啡館。原來，四處旅遊的女主人，受了歐洲一些咖啡館的影響，也把咖啡館佈置的很歐味。

咖啡館原來就是讓人逗留的地方；寧靜的氣氛，即使音樂流瀉其間，亦只增加柔和的話題。

此時，不管是意式或美式咖啡就任人喜歡了；想有一點食物入肚，烤的軟硬適中的三明治，一層厚厚的巧克力正是咖啡的好伙伴，「蔓藤」很乾脆，能吃的



「品山」的鵝肝醬牛排



「品山」選用加拿大的楓糖，是特別之處。

就是咖啡與三明治。

品山：跳舞咖啡與餐食

如果有時間，最熟悉的陽明山不妨三不五時走走，絕對值得拿時間換取心情的愉悅，塞塞車，到了山頂心就開朗了。

到陽明山吃山茶、啃小饅頭是風尚，偏就有人，想輕輕鬆鬆在高處看台北的夜景、賞觀音山的遠姿，或者三芝鄉稀落的燈火，然後也來一杯咖啡，這咖啡在山上可難求了。有人碰到這情景後，竟在一條已經破落的小巷頭，營造出森林小屋似的餐廳，使過客品味山林的「品山」，有咖啡也有餐，在陽明山可能就這麼一家小西餐廳。

女主人曹小姐的女兒做的「跳舞咖啡」，隨著成份的比重，



「品山」的小玩意兒特別吸引人



西米露淋在水果上一起吃



「邦寧香」的減肥餐，適合上班族當午餐。

令咖啡在杯中波動，像極了咖啡在跳舞，這是「品山」的咖啡之一。

「品山」位在郊區，所以不能瀟灑到只有飲，其「食」亦大有來頭，女主人堅持要有飯店的風格，下料足更求精緻，端上來的湯「巧達」，喝完一碗，猶想再加湯，味腴鮮甜，想來食過者會念念不忘。

「焗奶油海鮮飯」、「羅宋牛肉飯」、「鵝肝醬牛排」都是招牌，鄰近文化大學一些教授卻喜歡「皇家炒飯」，飯中的干貝、蝦仁、咖哩、洋蔥、青紅椒等五味十足，一口接一口，腸胃唇齒都會滿意。

「品山」在國際飯店旁，當您經過前山公園，未入園前，可

瞥到她，就被吸引進去。

邦寧香：西米撈水果與蛋餅

長夏是台灣居民非得忍受不可的氣候，所以如何抗夏就衍生了各種方式，十月、十一月太陽。雖稍減了威力，餘威下吃「西米撈」是不錯的主意。

初次吃「西米撈」對撈字不甚解，香港人的解釋是食物過了水，再撈起來的意思，就像在香港吃撈麵，未曾食過者，弄不清撈麵是什麼？等麵送上桌，原來是乾麵，乃生麵下水煮熟，撈在碗中，加調味料的吃法。

西米撈是香港人吃西米露的方式；吃來可麻煩了。台灣居民吃西米露非常普通，煮好、待冷，加糖水即可以吃，也有放大甜

豆、小甜豆、芋頭等等，一起混著吃，或在最上層刨上滿滿的細碎冰塊，大冷天有人埋頭吃上一大碗。

香港到台灣，西米撈被台灣人變大了。在香港吃西米撈小小一碗，秀氣的很。延吉街斜對角的「邦寧香」是台北第一家賣西米撈的紅木傢俱店。

奇怪？不是冰店，亦非餐廳，紅木傢俱裡竟賣西米撈，這是嚐過滋味者，大感興趣的話題。

邦寧香的經營者，另一事業是販賣汽車業者，發現在洽談新車買賣時，若奉上咖啡，買賣雙方一邊談、一邊飲，氣氛更融洽，有助汽車的銷售量。

於是成立紅木傢俱公司時，感覺到華麗的餐桌，少了餐盤的熱鬧，總是冷清了一些。一般人以為紅木傢俱昂貴，不主動碰觸，所以有了讓食物在紅木傢俱上流動的念頭，讓人親自品味二者的滋味，因此，有了西米撈的出現。

不怕麻煩是西米撈的吃法；一碗沈澱了看不到西米的淺碗，上面飄浮著椰漿或紅、綠、黃等瓜類，一起打成陰陽形狀的西米撈，各種水果的顏色，隨著各人口味而變，食者可以就那麼一碗甜嘴，也可以另搭一碗不同水果的裝盤，吃時，拿叉子沾西米撈吃，或瀟灑一些，整碗西米撈倒入水果中，拌勻了吃，西米撈吃口味外，也吃「多此一舉」。

若有那位中午時間，不想吃油膩，可是肚子沒有東西塞，餓起來也難過，一套西米撈+水果+蛋餅，就是解決之道，變換口味，不妨一試！