ART MAP ⑰ 2012・12月

媒婆報

發現東區新魅力，體驗藝術好生活。

媒婆APP手機版免費下載！

寫在前面

阿媒編輯部

從派頭看來頭與兆頭之頭頭是道—年菜

中國人嘛~，或者說華人或是有過年儀式的外國人，在這一年的最後一天總有很多有的沒的規矩、禁忌、好意頭，除了除舊佈新，同時也營造家人團聚時的和樂話題與氣氛，排除一年來的積鬱，在過節的溫潤當中透過親人的撫慰回充新年的電力，團圓日總是家和萬事興為主要，期待來年更好中外皆如是，所以，諸如感恩節的火雞、聖誕節的薑餅、韓式的「歲饌」「餅湯」、蔘雞湯、泡菜年糕、三層肉、鮮蟹湯，日式的「節料理」豆類、昆布卷，象徵喜慶的真鯛，「屠蘇」藥酒，和供奉神菜的「雜煮」湯喬麥麵，美酒甜食精燉慢烹，一年終了，遊子在外返家要嚐的除了自家味，再就是迎接新氣象的年節菜，還有放下工作課業與家人團聚的份味，是世界各地除了菜色外最為誘人千里跋涉的真正動力！

以年菜來說，其實意義有時大過口感，且隨著時代更迭，媽媽的市場已轉戰網購，因應家人的需求，拿手與喜好的菜色紛紛上桌，反而，年菜桌上會出現餐廳等級的年菜，或是根本全家移駕到餐廳團聚，除了慰勞忙碌了一年的職業婦女，終於可以穿得美美的和家人慶祝，而不是在廚房當中忙得蓬頭垢面。但不諱言，在食材上確實因應冬末初春有所不同與其他節令，以「派頭」、「來頭」、「兆頭」說明於後，希望勾勒出無論在自家或他處飯桌上的菜色果香。

派頭組：

所謂派頭那就意謂著，親族家人都能叫得出品得著的好東西為想，刺蔘、鮑魚、魚翅、人蔘、龍蝦、干貝、松茸、烏魚子等在視覺上就先看出等級，當然在珍貴度與口感上也是別有風味，同時好東西的普級也包括，海鮮、老母雞、稀有貝類(如淡菜)、生鮭魚、髮菜、火腿，猴頭菇。程度上在傳統的「珍貴」定義多半跟隨著時代的演進，在年菜的精度上也加上了松阪豬、鵝肝、魚子、加州帝王蟹等！

來頭組：

所謂的來頭組就是「季節限定」、「手工限量」、「名廚推薦」、「知名食堂」、「得獎商品」，最常見的都是甜點、零嘴，在這些標題的加持下，在友人來訪的時候也可以拿出有品牌的瓜子花生，當然識貨的饕客也能在細節當中，發現大有來頭，然後推敲一下，瓜子花生都講究了，更況且盤菜糕點，也稱得上是微小處的堅持，低調奢華！同時年菜組合得好就會是完美的美食鑑賞大會，讓家人同時也可以針對各家美味論斷一番，也不失是過年的節目一環。

兆頭組：

那麼，兆頭組不用多說當然就是可以帶來好運，吃了長命百歲，喜事連連的祝福菜色，有時後這樣有著隆重名字的大菜都不見得好吃，因為不見得家常，但年節偶一為之除了犒賞一下長途返家的親人外，對於團圓聚會的自家人多數有很多來自於長輩內斂的愛，尤其是家中超過三代的團聚，這種祝福就會滿溢在桌面上，當媽當婆的都相信吃過團圓飯，孩子會有好的預兆來年飛黃騰達，好兆頭年菜巧在起名同意，或是形似同聲，充分展現中華文化在文字上的妙思巧用，吃喝同時也順順文氣交流一番，菜香之餘更多回味。

芋泥拌菱角：頭角崢嶸
香菇芋頭油飯：游刃有餘
冬筍炒年糕：節節高昇
吉祥丸子燴冬菇：圓滿如故
菜絲雜燴：事事順心
雪菜燒黃魚：長青有餘
脆烤豬手：萬福雙能
髮菜排骨蓮藕片湯：龍躍蓮座
桂花蜜糯米圓湯：甜蜜圓滿
馬蹄條滾花生粉：馬到成功
（馬到塵宮）

最後，無論今年的菜色與氣氛，都祝福所有走馬到此的好朋友，當我們被馬雅人嚇了整整一年後，慶幸末日未現來日長遠，每年都會有四季風景相伴，好好珍愛現下，好好親愛家人，放鞭炮看煙火一樣不少，人生美好不要錯過！新年快樂！

阿媒檔案

戶籍：富邦藝術基金會
業務範圍：台北東區
服務資歷：14年
座右銘：比鄰若天涯。
人生觀：業精於嬉，荒於勤。
畢生專長：幫藝術遠離冷感，讓生活開始妖嬈。鼓勵藝術與生活一見鍾情，空間與藝術家情投意合，已促成良緣無數。不說表面話，只看潛規則，透視「貌離」中的「神合」，不失誤的媚眼，實為千錘百鍊後的慧眼。
現身頻率：一年四季，出刊時間為3、6、9、12月。

富邦藝術基金會
www.fubonart.org.tw

媒婆東區過年行事曆

東市買駿馬、西市買鞍韉、南市買轡頭、北市買長鞭。辦年貨的奔忙與雜踏，讓每位媽媽或主婦都俐落得可比木蘭…。

東區農曆年節奏

12月下旬—東區巷弄裡的書局、小店，聖誕節一過便火速換上農曆年的裝飾品。騎樓的鐵架披掛紅包春聯之外，在星座運勢的書籍旁更多了生肖流年。

1月上旬—雖然年節裝飾已經上街頭，但各餐廳還沒開始散發團圓慶賀的氣息，因為在年夜飯前，還得先忙一波尾牙宴席，年菜還得等一等。

1月中旬—大廚們在尾牙的拼搏後稍喘口氣，便立馬投入年菜，於是此時的大飯廳小食肆，都可以在牆上看見年菜的海報，年節禮盒的傳單也開始四處可見。

1月下旬—傳統市場與超市開始進年貨，各類年貨精銳盡出。

阿媒行程

12月下旬—確認意向期，辦一桌年菜如同一個大專案，時程、預算，都得盯緊。
*注意年菜名店，上網查詢、電話詢問。
*確定長輩想法：在家吃—注意人數、自煮、外帶。出外吃—注意人數、飲食喜好。

1月上旬—打探行情期，奔走街頭巷尾，與老闆再攀交情。
*比價，訂菜。 *訂飯店。 *看酒單，訂酒。

1月中旬—個人保養期
*預約醫美，探聽比價。（預估兩週恢復期，接著到春節，一切自然。）

1月下旬—年貨入庫期、個人保養期
*年貨入庫：食材罐頭、禮盒、酒類、乾貨。
*剪頭髮、治裝。

東區大飯店，上菜囉！

	福華大飯店 江南春	神旺大飯店 潮品集	國聯大飯店 北馥樓	華漾大飯店 中崙店	台北 寒舍艾美酒店 寒舍食譜	台北 寒舍艾美酒店 探索廚房	W HOTELS 紫艷中餐廳
年菜血統	上海菜	廣東菜	廣東菜	廣東菜	廣東菜	各國風味自助式料理	新式廣東菜
重頭年菜	醃篤鮮、金華雞燉排翅、碧綠蟹黃獅子頭	潮州滷鵝片、原盅雞燉翅	鮑魚扒蹄參、御品佛跳牆	雞汁天門冬排翅、銀絲蒜味活鮮鮑、家鄉一品釀烏參	雲耳蟲草龍虎斑、家鄉古法蒸龍蝦、花膠明火雞燉翅	貴州茅台黃金蟹、美國肋眼、鵝肝披薩	秘制藥膳櫻桃片皮鴨、欖豉醬蒸虎膽斑
今年價位參考（不含服務費）	十人份/每桌20800元起	十人份/每桌26800元起	十人份/每桌14888元起	十二人份/每桌16800元起	十人份/每桌32000元起	成人/每位2880元 兒童/每位1440元	十人份/每桌28800元起
翻桌梯次	17:30入座	最早梯次17:30入座，四次翻桌梯次	17:30入座 18:00上菜	18:00入座	18:00入座	18:00入座	最早梯次17:30入座，兩次翻桌梯次
除夕菜單推出時間	年前11月左右。※主廚菜單推出後，提供量身訂做的服務，魚翅換成烤鴨、素菜，都可靈活調整	年前十二月左右	年前十、十一月左右	年前十二月左右	年前十一月左右	年前十一月左右	年前十一月左右
訂席秘訣	老主顧們常常吃完當年年菜就卡位隔年。年前八月席滿，八月底開放候補	年前兩個月開放訂位。分為四、六、十人桌，最先額滿的為六人桌	年前十、十一月開始訂席	年前十二月開始訂席，建議於除夕前兩週完成預訂	年前四、五月開始預訂，年前九、十月席滿 建議訂席時間：六至七月	年前六月就席滿 建議訂席時間：年前四至五月	除夕前三個月開放訂席
阿媒筆記	除夕當天：舞獅貫穿全館；宴會廳有魔術表演、Live Band 新春期間：財神迎春、跳加官、金童玉女	外帶年菜：潮式極品佛跳牆、桂圓核桃年糕		外帶年菜：金牌蒜香雞、御製佛跳牆、八寶甜芋泥、櫻花蝦芋頭鹹糕	外帶年菜：松茸鮑魚布袋雞、廣式蘿蔔糕、桂花瓜仁糕	小家庭的新選擇	
訂席專線	2326-7420	2772-2687	2773-1515	8772-9666	2321-1818	2321-1818	7703-8887
	d6	b1	a1	c1	B12	b12	b11

※年菜資訊僅供參考，依各大飯店公告為主。

查來身手強出頭

喜上・媒燒

我們所認識的東區，除了一如往常地充滿時尚與潮流感的年輕基因，也蘊藏著屹立不搖的好味飯廳。在一年之末，媒婆報規劃了東區年菜的重點整理，從大食肆到小飯館的外出年菜選擇，各菜系的老字號飯館，囊括專一系統的地方菜餚，以及因為在求新求變的東區，而衍伸出的風味混搭創意年菜。遍佈大江南北的滋味，老字號的經典和新崛起的創意，東區都一網打盡。

FUN來張口滋味透

好兆頭v.s. 好灶頭

如果沒有要到東區大食肆圍爐，還是希望在家裡溫馨，東區有這些好店，可以讓您Make Wishes。

【步步高升】：欣葉台菜/芋頭糕、皇上皇/蘿蔔糕

「步步(糕)升」的使命，常被託付給年糕、發糕、蘿蔔糕，但如果今年來個不常見的芋頭糕，讓圍爐有個新鮮話題也不錯，欣葉台菜由第一代老闆娘的食譜出發，給你滿滿的芋頭絲，開春不但步步高升，還能加碼好「芋」兆。

【招財進寶】：福忠字號/餃子

餃子在北方人的生活裡扮演著重要角色，連諾貝爾文學獎得主莫言得獎受訪，都說沒啥慶祝法，就是和家人一起吃餃子。餃子在過年時別有特意，若以天干地支計時，除夕夜亥時一過便交子時，在新年最初的時刻吃餃子(諧音交子)，格外吉利。餃子更為大眾所知的小趣味，來自中國北方的傳統，如果咬到塞有錢幣的餃子，代表來年財運亨通。

【吃雞起家】：驥園川菜餐廳/雞湯、伍佰雞屋/白切雞

踏入驥園川菜的一樓，大片玻璃上寫著不同的雞湯口味，玻璃後方的火爐與砂鍋則是雞湯的live show，以竹笙、脆筍、魚翅、排翅、鮑脯…等食材搭配出八種雞湯口味，價格在2160至9970元之間。雞肉盤可到伍佰雞屋外帶，白切雞是店裡的招牌，土雞以鹽與米酒烹調；也可以點一鍋刈菜雞鍋，苦甜的滋味也是其他雞湯少有。除夕當天只營業到中午，不接用餐客人，專心處理預約外帶，所以無論是哪一種除夕要用的雞料理，都需要先提前幾天預約。雞肉盤價格為：半雞500元，全雞100元。

【黃金滿堂】：均和海鮮/烏魚子、安久號/烏魚子

烏魚子又稱烏金，除了澄黃的顏色讓人聯想到金塊，這個名稱最初的起源，是來自烏魚子帶給漁民的豐厚收入。除了蒜苗、蘋果、白蘿蔔的常見搭配方式，現在也有烏魚子搭配蘆筍、蕃茄的創意吃法。

【旺年團圓】：圍爐、成家小館/酸菜白肉鍋

酸菜白肉鍋是大陸東北的口味，東北人冬天習慣漬酸菜，漬上六十天，到了年夜飯滋味正好。圍爐是東區著名酸菜白肉鍋，帶皮的白肉煮後充滿彈性，爽口不肥膩，湯頭不嗆酸，越煮越醇厚。外帶不用擔心酸白鍋的複雜調味料，醬碟的材料會用紙杯的方式附上，燒餅夾酸菜也是阿媒力推的好料。源自木新路的成家小館，在國泰醫院後巷有分店，酸白鍋也是招牌，除夕當天不營業，訂鍋拿鍋得早。

【十全十美】：忠南飯館/十香菜

十香菜，是江蘇地區家家戶戶過年時會炒上一大盤的美食，也稱為金陵素什錦，講究應季蔬菜、就地取材，常見素材有：黃豆芽(象徵如意)、冬筍(象徵節節高升)、金針(象徵金銀財寶)、木耳(象徵長壽)、芹菜、香菇、紅蘿蔔、酸菜、豆干、豆泡，必須刀法精細，讓各種食材粗細一致，一樣一樣翻炒，保持原色原味。忠南飯館過年時會出這道熟客才知道的私房菜。

【祥獅獻瑞】：四川吳抄手/蟹黃獅子頭

四川吳抄手在東區已經經營了六十年，許多名人是座上客。在這裡，本來的紅燒獅子頭被改良成為蟹黃獅子頭，半個拳頭大小的丸子，需要經歷十一道手續才能上菜，內含蟹黃、蟹膏，先炸後蒸，海鮮在丸子裡釋放鮮味。

【三元及第】：九如商號/湯圓

古代的三元及第，講的是連續考中鄉試、會試、殿試第一名的榮銜。除舊佈新之際，不妨在餐桌上用三種不同口味的湯圓，開啟新的一年破關斬將的氣勢。九如商號的湯圓與時創新，除了傳統的芝麻、花生口味，現在還有抹茶豆沙湯圓。

【抱寶懷珍】：均合素食/八寶飯、鼎泰豐/八寶飯

均合素食的八寶飯有白米八寶、紫米八寶兩種口味，裡面添加少許中藥材。鼎泰豐的八寶飯，內容有桔餅、紅棗、大紅豆、蓮子、桂圓、冬瓜糖、紅木瓜絲、綠木瓜絲，不但可以直接到店裡購買，網路上也能下單。

d2
店 欣葉台菜忠孝店
忠孝東路四段112號2樓
2752-9299

b6
店 皇上皇
忠孝東路四段216巷46號
2751-1515

b7
店 福忠字號
光復南路260巷47號
6636-0088

d8
店 驥園川菜餐廳
敦化南路一段324號
2708-3110

b8
店 伍佰雞屋
仁愛路四段375號
2771-8898

福1
店 均和海鮮
忠孝東路四段216巷40弄2號
8773-7168

b9
店 成家小館
仁愛路四段266巷15弄24號
2709-0067

d1
店 安久號
忠孝東路四段223巷18號
8772-8835

b4
店 圍爐
仁愛路四段345巷4弄36號
2752-9439

d5
店 忠南飯館
仁愛路三段88號
2706-1256

b3
店 四川吳抄手
忠孝東路四段250號之3
2721-6088

d4
店 九如商號
仁愛路四段69號
2721-7777

b2
店 鼎泰豐忠孝店
忠孝東路四段218號
2721-7890

福1
店 均合素食
忠孝東路四段216巷40弄2號
2752-3687

老饕：鼎珍坊

重量級的自家廚房

這年頭，美食當道，朋友之間大聚小會，八卦聊天之餘，便是對食物品頭論足解剖賞析。面對一道道輪番上陣的佳餚，人們搖身一變，成為星光大道的評審老師，關於食物的品評，人人嘴裡都能掛上兩三句！日常聚會如此，重要的年夜飯團圓夜更是不能馬虎。面對日漸挑剔的味蕾，你我需要重量級私房美食選手：鼎珍坊！

老饕吞舌不藏私，傳十傳百好好味

這是一間小館子。論店齡，開店時間短短不到三年；論裝潢，幾張圓桌，簡單素雅；論地點，低調隱身在復興南路巷內。但它，卻靠著口耳相傳的好口碑，一舉攻占中港台美食饕客的味蕾。過去從事珠寶業的靈魂人物張老闆，因為懂吃、愛吃，喜歡下廚，看著房客們經營餐廳屢屢失敗，索性收回房子，在七十二歲那年首次開餐廳。他除了延攬知名粵菜主廚之外，更親自下廚，推出三十二道私房菜。「只要菜留得住客人，一傳十、十傳百，便聲名遠播」老闆跟老闆娘自信地說。

容光煥發好食材，道道是年菜

只見老闆如大內高手般，招招手，便喚來幾位身懷絕技的「徒弟」炫技：火腿燉豬腳色澤清白，看似無味，但其實毋需沾醬，早已均勻入透；滷牛腱筋肉分明，滷汁鹹淡合宜，透明的筋絡紋路細緻美麗，是老闆家人旅行的隨身良伴；「好吃到會把舌頭吞下去」的吞舌菜是老闆女兒最愛的家常菜，簡單的食材如木耳、筍片、素雞、毛豆等清炒過後，更顯清香；而「河南捲捲」更是經典之作，層層麵皮裹著豬肉和粉絲，蒸出獨特的香氣與味道，是老闆私房菜單中最特別的家鄉菜。而年菜尤其推薦臘味飯。這兒的臘味與米飯採分盤上菜，只見砂鍋中的米飯濃吸臘味的湯汁，粒粒飽滿分明，臘腸和肝腸鋪排在油翠發亮的青江菜上，自成色香味俱全的一道菜。臘味與米飯分開欣賞各顯特色，合體之後，便是一碗香而不膩，分量十足，適合全家團圓臘味飯了！

「菜好吃，客人都變朋友；菜難吃，客人都成敵人。」率直的張老闆在訪談中字字珠璣，秉持著以食會友的心情，店內菜色不但都可外帶，老闆還大方傳授烹飪秘訣。在鼎珍坊，我們看到一對認真生活的夫妻，雖已年過七十，但容光煥發，感染人心的力量，從食物穿透出去。過年了，吃著鼎珍坊的私房菜，伴著最愛的家人們。能與家人們團聚，每一道何嘗不都是年菜？

【鼎珍坊-扁尖筍湯】
熬煮超過三小時的扁尖筍雞湯，可外帶上桌，溫暖好年！

【鼎珍坊-臘味飯】
臘腸、肝腸與青江菜的光澤，拌著豐盛的米飯，又是一個好年！

【鼎珍坊-河南捲捲】
鼎珍坊老闆獨家私房料理，在政商名流加持過後，登上年菜榜單，絕對是大有來頭！

【鼎珍坊-吞舌菜】
私房料理，平凡食材見證不簡單的好滋味！

【翠滿園-滷味】
天天現滷，完全滷透的招牌滷味人氣第一名！

阿媒筆記：
鼎珍坊除夕年菜需於兩週前訂購，除夕夜照常營業。

D3
店 鼎珍坊
復興南路一段219巷1號
2781-2518
11:00-14:30、17:30-21:30
外帶年菜 即日起開放預定，至2/5止。
需親赴現場繳付預定金。

老字號：翠滿園

潮粵菜系╳南洋口味，混而不雜的好功夫

要找到翠滿園，得先拐個小彎。這一彎，決定了你和絕世滷味相遇的命運。不見舖天蓋地的媒體宣傳，這是專屬於老饕客的秘密基地。環顧店內，多是十二人座的轉盤大圓桌，不走情人雅座這路數，擺明了是呼朋招友闔家團員的大陣仗吃法。

菜系大江南北，食客四面八方

店名寫的是江浙菜，出生馬來西亞的許老闆，少年時在家鄉工作的餐廳倒是潮州菜底子。十八歲就搭渡輪出來闖江湖，曾在香港印刷工廠當打工仔，再到東京拜師學江浙菜，最後落腳台北，開店至今已走過三十八個年頭。因許老闆的交際廣闊，許多影視圈的朋友都是老顧客，高掛在店內的匾額還是電視台資深美術指導陳民生贈送的墨寶。

功夫滷味，秒殺雞湯

過年期間，翠滿園暫停供應熱炒料理，無論是訂位或外帶，招牌的「滷味」和「鍋品」是推薦的年菜之選。問許老闆料理的秘訣是什麼，老闆淡然篤定地說，「新鮮」和「好食材」就是美味的不二法則。像是讓人齒頰留香的滷味，一定使用台灣生產的牛肉與豬肉，食材下鍋前必仔細處理，去油、汆燙、刮淨的步驟不可少，以紹興酒代替米酒入味，所有滷汁都是當天現做，經過五至六小時的熬煮(牛肉與豬肉因肉質不同，所需時間也相異。豬肉約二至三小時，牛肉約五至六小時，牛筋和牛肚需更多的時間)，滷汁會完全地滲入滷味，收乾。當天滷多少、賣多少，都是新鮮的滷味，不擺老滷的噱頭。另外，要價不斐，一鍋上萬元、一甕十八斤的招牌鍋品「全珍一品鍋」，採用高級食材，干貝、魚翅、鮑魚、烏參、香菇、土雞腿、豬蹄、金華火腿，先煨再蒸，層層排列，重味放底，湯色清而不濁。過去的除夕夜，曾一個晚上賣出近三十鍋。在端上桌的料理之外，最讓老闆自豪的另一個法寶，則在餐廳的後方，二十幾年的老廚房依舊狀態保持良好，抽油煙機沒有油垢，地板也不見油漬，料理檯面有條不紊。老闆數十年如一日地堅守「乾淨才能做出讓人放心的料理」的原則。

許老闆的豪氣，不只表現在大甕大鍋的份量上，也視當時的心情，招待客人隱藏版菜色，如麻油炒豬肝、火龍果涼麵等。歷經這麼多年頭，許老闆說：「現在開餐廳就是交朋友和過生活。」豪邁的許老闆和真功夫滷味，都是翠滿園的鎮店之寶。

B10
店 翠滿園
延吉街272號
2708-6850
平日12:00-14:00、17:00-21:00
過年期間除夕到初九休
外帶年菜 建議於除夕前20天預定。因為每道菜餚的烹煮工時不同，各菜餚詳細預定時間請電洽。

東區年菜 Key Word

考究：京兆尹

排場堂皇宮廷菜

來一盤叫典故的京式年菜，宮廷蔬食餐廳

走到京兆尹的店門前，富麗大氣的門面散發出一股老字號的氣勢。創立於1955年，早年以提供滿漢點心起家，從歷史最悠久的北京傳統小吃「愛窩窩」開始，一步步撐起宮廷料理的頭銜。從店名(古稱首都為京兆；尹者，長官之意；本店主人姓尹，設籍北京，故以京兆尹三字為名)，店內裝潢到招牌菜色，無一不見對京城點心的懷念之情，張大千老先生甚至親筆題了「做膳」兩字送給京兆尹，足見其盛況。2000年是京兆尹決心改變的一年，經營者出於茹素淨業的理念，推出養生素膳菜單。

全蔬食，考究之外的關鍵字。

年菜是京兆尹的一年一度的重頭戲，在轉向全蔬食料理之後，經營者與主廚花了偌大心力考究歷史，研究清宮御膳房中主管蔬菜、乾菜與植物油的「素局」菜單。隨手一指菜單中的餐點，都大有來頭。如，內藏薑黃餡，外裹咖哩粉的「圓夢京味酥餅」來自慈禧太后的夢，她在夢中嚐了燒餅，沒想到醒來之後御廚子剛好做了和她夢中一樣的燒餅，讓她大為喜悅，彷若圓夢。「三味燒猴菇」中的猴頭菇，與熊掌、海參、魚翅並稱中國四大名菜，因口感似肉，另有「素中葷」之稱，加上菇菌類特有香氣，以三杯烹調入味，是許主廚大力推薦的必點年菜。

在鹹食之外，京兆尹最為人津津稱道的，莫過於招牌甜點與烏梅湯。俏皮的「驢打滾」又稱豆麵糕，是以糯米為皮，桂花豆沙紅棗做餡的宮廷小吃。在農業社會中，驢子是家戶必備的牲畜，沾了五穀雜糧粉的糕點，就像驢子在地上打滾後渾身沾滿乾土的模樣。獨家自製的「桂花酸梅湯」以乾燥後燻香的青梅熬煮，加入桂花、冰糖調味，濃郁到喝完還會「掛碗」，黑渣留碗中，也是不敗的招牌飲品。

除了在餐廳內用餐之外，京兆尹也推出「外帶年菜」與「年節禮盒」。考量到主婦們除夕時又要招呼長輩幼童，又得在廚房拼搏一桌好菜的辛勞，外帶年菜一律「蒸」好即可上桌，並且可以運用多層蒸籠，一次完成多道年菜。是廚師對於主婦的貼心設想。

在京兆尹的每一道菜餚與點心，後面都離不開帝后的傳聞軼事。這也是京式年菜隨餐贈送的加味小菜，在享用宮廷養生御膳之外，也配點歷史趣聞閑嗑牙。

【翠滿園－三味燒猴菇】
主廚力薦，以中國四大名菜之一燒猴菇入菜。

【寒舍食譜-胡麻和風凍鮑魚】
輕盈低卡的豪華單品

【寒舍食譜-家鄉古法蒸龍蝦】
來自主廚家鄉的私房滋味，彈牙鮮美的龍蝦上桌

【寒舍食譜-雲耳蟲草龍虎斑】
廣東菜用料生猛稀罕，常以藥膳入菜。

外帶年菜 提供現場提領及冷凍宅配兩種菜色選擇。
現場提領建議於2/3以前完成訂購。
冷凍宅配請於1/26前至奇摩及樂天購物網；
網購年菜為避免過年期間宅配流程耽誤，建議盡早預訂。

D7
店 京兆尹
四維路18號
2701-3225
平日10:00-21:30
除夕10:00-15:00
過年期間照常營業

時尚：台北寒舍艾美酒店/寒舍食譜

色香味俱備，讓藝術加菜

你家的年夜飯是什麼風格呢？在信義區，人文氣質排場的年夜飯正在發生！近幾年，我們可以在美術館的商店，買一只谿山行旅圖的馬克杯，回家好好啜飲藝術之美；炎夏季節，吆喝幾個好友在繁鬧的台北東區商店街，一邊逛街一邊走看無牆美術館「粉樂町」置放在店家中的藝術作品；又或是在家族聚會裡，欽點一道寒舍食譜的當紅炸子「鴨」——「脆皮先知鴨」，菜名取自於蘇軾「春江晚景」中「春江水暖鴨先知」一句，享用美饌也得以習詩習辭。人文藝術的美感體驗已漸漸融入在生活之中。

找尋精品質感的年夜飯，挖掘生活中人文氣質的無限可能

大過年的，為了尋找口福和眼福合拍的夢幻年夜飯，阿媒跨足到信義區寒舍艾美酒店，起源於法國的酒店品牌，注入信義商圈一股「食」尚新潮流。近距離體驗寒舍食譜用餐環境，領略到原來燈光美氣氛佳其實不用金碧輝煌多加贅述，低調的精心鋪陳也能有著從底蘊透出的氣質光量。以胭脂紅與黑色穿插的裝潢設計，呼應寒舍艾美的簡約之美，牆面上的中國巨幅畫作「人造仙境一號」，遠看為一幅浩大的山水畫，近看為鋼筋水泥所支撐的現在城市，其中蘊涵的當代辨思也讓此行多了一層溫度與震撼。

滿腹好菜，也滿腹經綸

通過了藝術長廊的獨立通道，阿媒在沉穩私密的包廂空間訪問了坐鎮寒舍食譜的主廚陳泰榮，道道地地的廣東出身，燒得一手好菜以外，也蘊藏了滿肚才華，年節菜單的齊字對仗誧排，亦是出自於主廚與團隊的詩文造詣。在寒舍食譜的品牌血脈中，仰賴著著名的蔡家菜系，有著經典傳承的純正功夫菜，也有著創意發揮的混血料理，寒舍食譜主打的不只是傳統的廣東菜餚，更秉著創意精神添入西方的食材，中西合併大放異彩。

這一回，我們請主廚說說菜，廣式年菜和傳統台式年菜同樣講究菜的好意頭，過年嘛！總要有個「元寶酥」、「年年有魚」來討個吉祥！而廣式年菜特別著重食材用料，以生猛或是罕用的食材添彩。如活龍蝦幻化做的「家鄉古法蒸龍蝦」，來自於主廚的私房菜譜，肉質Q彈，口感淡雅卻嚐得到大海的鮮滋味；以及大有來頭年度主角「雲耳蟲草龍虎斑」，罕見的澎湖龍虎石斑魚，為龍膽石斑跟老虎斑交配的新品種，整道菜賣相澎湃，魚鰭展翅，氣勢滿分，魚肉口感帶Q卻沒有土味，挾一把細緻如線的蔥花絲，沾著草蟲花的藥膳湯汁入口，亦是從未嚐過的彈牙鮮美；而「胡麻和風凍鮑魚」、「松露百合鮮蘆筍」這些清爽單品，呼應了今年度的飲食趨勢，設計出食材豐美也能甩油輕盈的菜式，多蔬果入菜，口味香而不膩，讓過年期間大魚大肉也能保有好體態。

年夜飯桌上最重要的小事即是服務品質，一頓好的除夕圍爐可以沒有豪華上菜秀助興，但不得不有好的上菜節奏。時常舉辦婚宴、VIP活動的艾美，對於年夜飯的服務當然貼心入微，呈菜時搭配服務人員專業說菜，下飯時更是注重顧客的反饋，每年都備有的意見調查表細探顧客心思。最後，忍不住問為什麼都訂不到寒舍艾美？因為老主顧們常常都是吃完當季年菜，緊接著卡位下一年。

外帶年菜 即日起開放預定，至2/7止。
請於提貨前3天預定。
訂菜專線 6622-5820

B12
店 台北寒舍艾美酒店｜寒舍食譜
松仁路38號2樓
2321-1818
平日 11:30-14:00、18:00-21:30
除夕、過年期間照常營業

跨界：S.T.A.Y

（Simple Table Alleno Yannick）

Bonne année，新年多了洋味到

當德國豬腳也成為傳統年菜的一選項，許多蛋糕已經取代發糕，那麼我們是否也能讓米其林三星的餐廳，進入年菜餐廳之列？

進入台北101，在世界頂級時尚服飾名牌環伺著的四樓，白牆黃字的S.T.A.Y含蓄恬靜地站穩一角，這間著名的米其林主廚旗下餐廳，雖以法式料理聞名，但身為三二行館的關係企業之一，過年期間，也透過正餐與甜點為傳統新年表心意。而這套正餐與甜點的有趣之處，在法式料理的程序中，包含了年節常見食材的法式變身。當各式平常不吃的珍貴食材，在中式年菜裡被煨著燉著煲著，展現火候盡顯濃郁又講排場，這些食材在S.T.A.Y的烹調裡，卻好像裸妝一般，呈現出清雅精緻的氣蘊。

以開胃菜為例，三根小小的木湯匙，有甜菜根果凍、帝王蟹沙拉、松露爆米花，搭配木湯匙，顏色復古雅致，呈現有別於傳統年菜的泡菜、毛豆、豆腐丁等小碟開胃菜的氣質；熱前菜是嫩煎鴨肝，雖然是法式料理常見的菜色，但是卻東方風味十足，鴨肝被浸潤在源自東方料理鰹魚高湯中，包覆在毛豆、香菇切片下，金針菇束緊綠帶，其間錯落著粉紅嫩薑磨成的泥，和可食用的粉紅花卉——石竹，初看是法式模樣，細看傳遞中式的喜氣線索。主菜是鱈魚佐歐芹，灑上珍貴的番紅花（孕婦忌食）和紅椒，搭配年菜中常見的蛤蠣、淡菜，但搭配巴西里海鮮醬汁，年年有餘的好兆頭時尚輕盈。花椰菜濃湯，初上桌時，盤內只有沾滿海苔的綠色花椰菜，煙燻鮭魚球上擺著薄透的魚凍，待要食用時，再倒入白色花椰菜打成的濃湯，濃厚的質感，傳遞溫暖。而主廚Yannick本身的甜點背景，讓甜點在這甚受重視，S.T.A.Y推薦的草莓甜品，根本可稱之為是草莓的七種姿態。這道甜點的基底為新鮮草莓和熱紅酒製成的果凍，上面放有糖漬草莓、草莓奶油，兩側是蛋白糖霜餅並撒上草莓粉，整體濕潤的口感，因為酌放烘乾的草莓切片和開心果碎，增添了爽脆感且香氣更濃郁，另附帶一杯草莓冰沙。

在S.T.A.Y推薦的春節菜單裡，台灣食材搭配著進口食材一起優雅，其實是因為S.T.A.Y中常駐著三位外籍主廚，二位掌管鹹食，一位掌管甜點，每季設計新菜單時，會依據當地的食材設計食譜，提供Yannick審核，待Yannick來台視察時試吃，調整過後確定菜單。

去年，你可以在這裡吃到發糕棒棒糖，今年，你可以在這裡吃到年糕巧克力。如果覺得缺少元寶包硬幣的好兆頭，可以點一份國王派補足，千層酥皮裡藏著小磁磚，上面的英文字母A，雖是Alleno Yannick的縮寫，你也可看做是開春就拿A的好兆頭！

【S.T.A.Y-嫩煎鴨肝（佐粉紅嫩薑、金針菇、柴魚高湯）】
【S.T.A.Y-主廚精選小點】
【S.T.A.Y-花椰菜濃湯（佐鮮、燻鮭魚韃靼）】
【S.T.A.Y-草莓協奏曲】
【S.T.A.Y-經典國王派與芥末馬卡龍】

B13
店 台北101—S.T.A.Y
信義路五段7號4F
8101-8177
平日11:00-22:30
除夕11:00-15:00
過年期間初一到初七照常營業

外一章：可愛的義式圍桌菜 Bollito Misto

特別感謝：
solo pasta的負責人與主廚J-Ping提供相關資訊。

如果我們就是想在年菜裡擱上一份洋味，哪一個國度的美食在口味與情理上，都格外契合？阿媒在東區走逛一遍，答案是，家庭觀念濃厚，也愛在菜餚裡塞進好意頭的義大利菜！

無論是依照太陽或月亮的運行，日曆翻到別具意義的那一頁，全世界的廚房都騷動了起來。雖是如此，但在義大利有句古老的諺語是這樣說的“Natale con i tuoi, e Pasqua con chi vuoi!”（聖誕節和家人過，復活節和喜歡的朋友一起過。）復活節的氣氛相較西洋新年而言，更類似於中國的傳統新年，更會與家人朋友聚在一起，熱絡地分食一盤盤的大菜。因而，圍桌菜Bollito Misto(傳統為七種肉類的大雜燴、搭配七種醬汁)便很適合取代傳統臘味，成為餐桌年菜的一部份。這道菜準備起來格外費工，需要烹煮雞腿肉、雞胸肉(醃雞或母雞)、去骨牛小排、豬皮香腸、牛尾、牛舌，再依照肉的味道，從清淡的雞肉到濃郁的牛舌，依序品嘗。

對於未來的祝福，也在傳統菜單上找到發揮的舞台。中國人深諳諧音的樂趣，義大利人則借食物的形狀寄託一份無窮的希望：米和小扁豆有如金幣，象徵財富；葡萄則被相信會帶來好運。最著名的一道傳統新年料理Cotechino con lenticchie(豬皮香腸佐扁豆)，就是運用扁豆入菜，豬皮香腸則是由豬皮、豬絞肉和油脂製成，膠質豐富的香腸。

俗稱義式聖誕麵包的Panettone是義大利人新年甜點的首選。在攝氏28度以下的環境下發酵的自然酵母麵糰、內含糖漬果皮，口感鬆軟，咀嚼時會散發養樂多的微微乳酸味，是義大利最受歡迎的甜點。在特別的節日中，當地店家會推出以高級果乾為料、或有爆漿內餡的限定版本，慶祝新年的到來。

過年一陣吃喝之後，如何處理年節的剩菜，也嚴峻地考驗著主婦的灶腳智慧。鹹粥、春捲、燒餅都是我們熟悉的回春料理。看看義大利人的做法，他們將剩餘的烤肉切碎做餃子餡，回頭又是一頓家常美味。

從飯桌看以黑手黨、跑車和搭訕聞名世界的義大利，飲食習慣和烹調方式雖與我們大不相同，但對於家人團圓的慎重心情和對於來年好運的祈求，不因地域、語言，和打舌的利索程度有丁點差別。

義大利圍桌菜
Bollito Misto大雜燴

圖片提供：Lagostina

訊息提供：
店 solo pasta
安和路一段29-1號
2775-3645
平日11:30-15:00、17:00-22:00
過年期間除夕到初三休