



年糕巧吃

文·圖 ■ 淑貞

年糕與「年高」諧音，有年年高升或長壽的意思。早期用在年夜祭祀神靈及供奉祖先，現在已是中國人過年不可少的應節食品。

由於是糯米做成，不適合當主食，往往年節過後就乏人問津。如何去化？就得花點巧思。

傳統年糕吃法大多是切片後煎、炸，有一次聽到一位廚藝高超的同事說，她

們家年糕的吃法，是用餛飩皮包好再油炸，我感到很新奇，回家馬上嘗試。

為避免食用太多糯米食品造成腸胃不適，我將年糕的分量縮小，切成小長條狀，放入加了香菜末和少許鹽的麵糊中裹一下，再用半張餛飩皮包好，油炸後黃中透著點點翠綠，咬起來外酥內軟，還有淡淡清香，別有一番滋味。

您也可以加酸菜或榨菜一起包，會有不一樣的風味喔！

甜滋滋的紅豆年糕，若不想裹粉油炸，可以清蒸軟化如麻糬，再用筷子夾取適量，放在帶點鹹味的岩燒海苔片上，海苔捲著年糕，中和甜膩度，好個絕配吃法！

在餐廳遇見貓

美味蔬食、傳統書法、舒坦貓咪，三者別別無關，卻又相互契合，散發寧靜優雅之美……這裡是「雅池園蔬食餐廳」。

文 ■ 知意 圖 ■ 王聲榕攝影



有一回，到南投埔里出差，開車行經南環路，因時間充裕，刻意放緩了速度，竟瞥見路旁花園中有貓咪，怡然自得地慢步花草間，不禁讓養貓人家的我下車多看一眼。

原來，這是一個庭園式的蔬食餐廳，園內花木扶疏，有個蓮花池，池內鯉魚悠游；花園後方還有菜圃、書法教室。幸福的貓咪就在園中恣意玩耍，不只一隻喔！樹蔭下、水缸邊、石頭上，都有貓咪的身影，是我眼花了嗎？還是牠們移動的速度太快了？到底有幾隻啊？

還未開始營業，主人讓我們先進去休憩。簡約禪風的室內設計，典雅樸實，一旁的書櫃陳列各式書籍雜誌，任君飽覽。餐廳以供應健康養生料理為訴求，所以菜單中不乏藥膳鍋、養生鍋，當然還有各式蔬食套餐，以及風味小品與甜點等。看著美圖菜單，每道都有躍躍欲

食的衝動，如何挑選呢？「要不每人都選不同的餐點，就可分享食物。」有位同事開心地建議。

香椿鮮蔬炒飯、羅勒鮮蔬熱拌麵、韓式石鍋拌飯，還有單點的刺蔥醬豆腐、涼拌時蔬……陸續上桌囉！看似平易近人的蔬食，透過巧思巧手組合，口味竟然不同凡響。豐盛的套餐，除了主食還有五種多元配角，不重花稍，而是善用食材特性，找出絕佳搭配，同時兼顧口感、色澤與健康。精心設計的餐點入口和順，清爽不油膩。尤其，店家自行種植的蔬菜跳上餐桌，大大提升新鮮感。品嚐中，我們靜聽生活真味。

原本不重視美食的另一位同事，竟然食指大動，點燃她對蔬食美饌的好樂，也讓一位對畫面有感覺的同事，立即按下快門，用照片寫下生活手札。透過整面落地窗，用餐同時也將庭園美景盡收





眼底，淘氣的貓咪隔著窗戶，與客人交換眼神。好個愜意午餐，飽嘗美味與秀色，一念百味喜樂於間。

貓咪，不是庭院的活動造景，也不是移動的裝飾品，這些來自四面八方的貓咪，原來是主人愛心的收養。有些貓咪被主人棄養，有些是友人送來的。雖然每隻貓的身世不同，但相同的是牠們

都遇見一個滿溢愛心的新主人，可以在安全寬廣的環境生活。牠們個個毛色發亮、健康活潑，時而撒嬌的萌樣，很能擄獲客人芳心。

餐廳後方的小木屋，正是一間書法教室，源自主人喜好書法，又與書法老師得緣結識而設立。室內皆為木製桌椅，瀟灑質樸溫暖氣息。當天雖然沒有上



課，不難想像一群人在無聲的書法修練中，得到心靈滿足，飽嘗藝術饗宴。

從小不喜歡貓的我，中年時一個特殊因緣養了兩隻貓而愛上了貓，這天竟在無意間走進貓咪出沒的蔬食餐廳；提筆練字的心願拖延許久無法實現，這天卻在書法教室勾起了臨摹回憶……這天，心喜在雅池園有著美麗連結的奇遇！