

探訪／盧玉文
攝影／王詩雲

姑姑筵

地點：台北市遼寧街
特色：香烤雞腿與德國豬腳

民間味濃厚的住家式餐飲，有點靜，又不會太安靜；有點繁榮，又不會太繁榮。

遼寧街45巷，靠近中興百貨，是一條餐廳雲集的小巷子，五年前在這裡開第一家餐飲營業的，就是姑姑筵。當年的45巷，所有的房子仍然是台灣早期民家居住的模樣，長而深的空間，前後均有陽台，以及挑高的屋頂，這樣民間味濃厚的住宅，誰也沒想到會把它拿來做為賣餐飲、喝咖啡的地方。

目前負責「姑姑筵」的丁小姐表示，當初的老闆是兩個在報社工作的記者，為了實現一種可以表達自己對空間、對賣場、對食物的想法，因而開設了這家店。餐廳的投資地點，是經營管理餐廳重要的評估策略，如果地點選擇不當，徒有高級的裝潢、美味的食物、優雅的氣氛，但仍難吸引顧客進門。而當初的兩位老闆在地點的選擇上，看上「有點靜，又不會太安靜；有點繁榮，又不會太繁榮」的45巷，就已成功一半了。

什麼樣的外在環境，搭配什麼格調給客人是非常重要的，最理想的狀況就是要「適地適格」



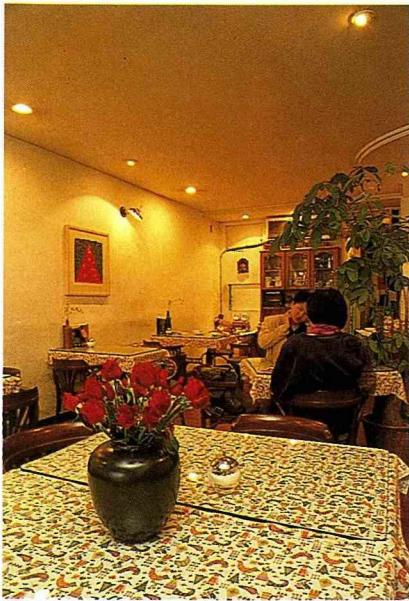
，也就是要有一致的氛圍及協調的氣息。舉個例子來說，在很久以前中山北路綠洲飯店後面有棵大榕樹，榕樹下有攤水餃兼熱炒的食攤，他們經營的方式很奇特，一直在樹下以鐵板遮風蔽雨，而顧客也非常習慣於這樣的飲食空間；更特別的是，這家小吃攤的水餃肉香腴多汁，皮薄肉嫩，芥藍炒牛肉更是鹹淡適宜，口口生津，約經二十多年的經營，賺了一些錢，終於在原地點附近蓋

了一棟四層樓的房子，並把小吃攤拆除後遷入店內，然而如此一來，許多以往的顧客發現攤子不見了，無不掉頭而去，使得進店消費的常客逐日減少，不得已結束營業。

從這家水餃小吃店的命運，我們可以看到一家店的風格維持對它的生存有多麼重要。而「姑姑筵」原本在學設計與攝影的兩位老闆主持下，就是以一種居家式的風格在經營著，最特別的是



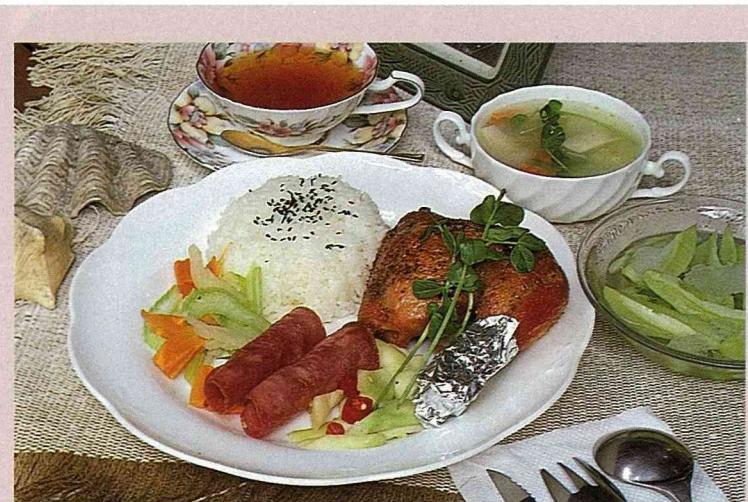
「姑姑庭」的裝潢風格，表達了經營者對空間的掌握。



美麗的碎花布帶給你美食主義者的優雅品味。

用老式裁縫車，鋪上美麗的花布，變成一個個優雅的餐桌，讓人仿若置身媽媽的年代裡，那個女紅與餐事合而為一的辛勤記事中；另外，放著餐盤、杯子、餐具的櫥櫃，是用原木做成，和家中的客廳實在沒有兩樣。

丁小姐說，頂下這家店後，這些裝潢和原有的風格連動都沒有動過，因為她本身也非常欣賞這個格調，頂下一家績效原來就不錯的餐廳，當然比「從無到有



招牌菜 德國烤猪脚

想要享受這道具歐洲鄉村田野風味的菜餚，就一定要事先打電話預訂，因為大家都知道，豬腳原本就不是那麼容易熟的食品，否則，就會飢腸轆轤的在椅子上等一個小時哩。

這道「德國豬腳」，首先要先把豬腳浸在玫瑰紅酒做成的浸汁中，再放入烤箱烤到八分熟後拿出，再在表皮上塗上蜂蜜，之後，進爐烤到皮脆為止，就會看到一隻紅透透、香噴噴的「德國豬腳」出爐。

「德國豬腳」和一般台灣式豬腳最大的不同，就在於口感與浸汁，台灣式的豬腳強調的是，要熟爛，入口即化的口感，而德國豬腳講究的却是外表皮脆，裡面的肉質鬆軟，當然這就是玫瑰紅酒對肉所產生的影響了。





「香酥鯧魚」口碑不錯。

」的投資自然要經濟些，並且可以記取前人的經營經驗，重新做各項評估，而丁小姐也時時在觀察客人的反應，在她之前與之後的比較，例如廚房的動作、服務的態度、燈光、音響、冷氣的配置，都是她在之前就必須規畫、思考清楚的。

在餐食部份，丁小姐表示，「姑姑筵」每個星期都會換菜單，唯一不變的兩道菜，就是香烤雞腿及德國豬腳，不過，有一道菜因為口碑一直不錯，已考慮把它列為常年都準備的菜，那就是「香酥鯧魚」。丁小姐說，在「姑姑筵」吃飯有一點可以讓消費者絕對放心的，就是絕不用調理包來上菜，因為大部份的咖啡館或休閒式小餐廳所附設的簡餐，都是用市面上的調理軟包加熱供應給客人食用，而「姑姑筵」的

每一道菜，每一套餐，都是用新鮮的食物在廚房當天料理而成，當然，在小本經營的模式之下，他們並不能請廚師來做菜，只好幾個股東自己學著做，再加上和母親共同研究的結果，使得原來不太會做菜的丁小姐，現在也開始懂得烹飪，這是她開店之後個人的一大收穫。



第二代女主人丁小姐，原本就是「姑姑筵」的忠實顧客。

也由於遼寧街地處中興百貨商圈，這裡的客人中午人數非常多，也因為附近有兩家攝影畫廊

的存在，所以客人的層次中有很多是藝文界人士，他們需要的是一個安靜、優雅的飲食空間，及健康的美食，更重要的是飯後飲料。在近幾年下午茶風行的趨勢下，「姑姑筵」也有了下午茶的供應，最熱門的兩道茶就是「瑪麗皇后茶」及「萊茵冰茶」，可能因為這類茶不含咖啡因，是一種健康飲品之故，在越來越重視健康飲食的文化下，促使這類茶銷量不錯。

原來學中文的丁小姐，對於經營這樣一家有風格的餐飲店，抱持非常滿意的態度，因為不必朝九晚五的面對老闆，又可以和志同道合的朋友共同經營，共同分享她的成果。她希望有更多朋友來到「姑姑筵」，享受她為美食主義者所精心設計的一場很女人味的筵席。