

下江南

地點：台北市內湖區
特色：各式滷味小菜



「下江南」只賣滷味飯菜。

關於人類改變生食肉類的習慣，有一則這樣的故事：在古老的中國，一個養豬人家裏，有一天因為小孩子玩火造成火災，豬圈裏災情慘重，卻史無前例地肉香四溢。

小孩嚇壞了，但一聞到誘人的肉香時，便忍不住伸出指頭，觸摸燒熟了的豬肉，灼燙的刺痛感使小孩反射性地將手指含入口中，粘在手指上的豬皮也就跟著入了口中，他便成了人類史上第一個吃到熟豬肉的人。

小孩的父親回到家裏，發現兒子玩火釀成災難，十分生氣要打兒子一頓時，卻也忍不住肉香的吸引，將觸摸熟豬肉的手指放進口中，而忘了懲罰小孩的事。

以後，每逢有小豬出生，這戶人家便會發生火災，鄰居們不勝其擾，一狀告上了法院，沒想到當法官和陪審員在吃過做為證據的熟豬肉後，一致通過這戶人家無罪。

一個講究吃的民族，是不會滿足於單一的熟食習慣。中國人講究吃世界聞名，在玩火的小孩偶然嚐到熟豬肉的美味後，中國人炫爛繽紛的飲食史就此展開，而其中滷味雖然不是什麼珍貴菜餚，卻是家家必備，既方便又開胃的家常菜。

每年農曆新年，媽媽一定會在家裏自己滷些牛腱子、牛肚、豆干、海帶等滷菜，方便又易於貯存，這樣就不怕菜市場得休市好幾天了。過年期間，把做好的滷味放在冰箱裏，想吃的時候，再切成一盤，吃麵下飯都十分可口。滷味的生活化還可從夜市裏和電影院門口，一定少不了賣滷味的攤子可見一般，很多年輕朋友都喜歡在攤子上買些滷味解饞或是當作宵夜。

中國人走到那兒吃到那兒，餐桌上切盤滷味是再稀鬆平常的了，但是豆干、海帶和牛肉人人會滷，怎麼樣才能滷得香，滷得漂亮，就得憑真本事了。位於內湖麗山街的一條小巷子裏，有一家叫做「下江南」的餐廳，裏頭賣的滷味，色香味俱全，無論是調理的方式，或是經營的理念都個性十足。

初到「下江南」，只覺用餐環境小巧明亮，很有現代感，其他似乎沒什麼特別的地方，直到和想像中南轅北轍的店老板林映智相識之後，才燃起了對「下江南」的好奇。認識林映智以前，本以為賣滷味的老板，即使沒有小腹微凸，也該是上了年紀的歐吉桑，完全沒想到「下江南」的老板，會是個三十出頭，具有企業經營理念的青年才俊。不禁十分好奇的問道：是什麼原因使他投身於專賣滷味的餐飲業，而且做得有聲有色？

住在內湖的林映智不諱言地說：「剛開始為了買房子，便希望自己創業多賺點錢，於是分析內湖的市場需要，發現這個社區裏多為生鮮超市，賣熟食的商店



很少，做滷味的生意應該大有可為。」在決定之後，林映智一切從零開始，憑著一張挑剔的嘴，和烹調的天份，吃遍各家口味，去蕪存菁，並廣泛地吸收各種烹飪資訊，像香港衛視的作菜節目「方太廣場」，台灣的公共電視「吃在中國」和「吃在台北」等電視節目與雜誌，都是林映智自習進修的對象，而幾位「好吃」的朋友，也就理所當然地成為他最佳的諮商「食客」。

這位察納雅言的老板，很快地獲得顧客的認同，並與社區裏的主顧們，建立起消費以外的親密友誼，讓來到店裏吃飯的客人，有在家的感覺，是林映智經營的理想。「要把提供客人最好的服務放在第一位，生意自然就會好。」他說：「客人的眼睛是雪

亮的，有時候不注意，少切了一塊肉，他們都知道。建立顧客對你的信心是不斷累積的成果。」

八年前為了賺錢而開店的想法不復存在，林映智早已把經營「下江南」當作是解決社區居民飲食問題的服務事業，憑著這股服務熱忱，林映智很樂意將他的經營理念和做滷味的絕活，教給想要自己創業的朋友們，只是他發現：大部分的經營者，總把賺錢視為首要目標，往往犧牲了品質的重要，反而無法獲得顧客的認同，賺不到錢只好草草結束。「品質好，才是真便宜」，一直是他挑選材料和做生意時，所抱持的經營哲學。

到「下江南」用餐的客人，選擇性很多，却也可以說毫無選擇可言，因為「下江南」裏只賣



林映智是年輕得令人驚訝的店老板。



以社區居民為顧客群的「下江南」滷味館。



用餐環境，小巧明亮，有家的感覺。

滷味，但牆上掛的餐牌上，寫著以各種滷味為主菜的飯店，從牛肉、牛肚、牛筋到肥腸、肉片、豬腳，以至於棒棒雞腿飯，一應俱全。當然，也少不了滷蛋、豆干、海帶，和涼拌芹菜、小黃瓜與高麗菜等爽口小菜；只要是喜歡滷味的客人，來一趟「下江南」，一定不會讓你的口舌感到失

望。

年紀輕輕的林映智，做出來的滷味卻能廣受歡迎，秘訣在於他能夠從傳統古法中，掌握現代人飲食的潮流，隨著消費者的喜好，調整滷味的口味，難怪「下江南」的顧客群歷久彌堅。

林映智做滷味的秘方，全在那鍋呈透明琥珀色的滷汁；滷汁

裏除了剛開始時，加少許的醬油外，之後的調味便是鹽、冰糖、青辣椒、米酒、老薑和中藥店裏調配的十種天然香料，絕不能加水，「傳統的滷味作法，是不加醬油的，但現在大部分人做滷味，都是靠醬油調味與增色，色澤偏紅但越滷越鹹。」林映智遵循古法，摒除醬油和五香粉、胡椒、鹽等調味料，他的滷味原則是：「低糖、低鹽、低油脂；作法簡單、材料自然、追求原味。」他說：「十種香料的使用，其實是一種中藥的配方，具有養生、開胃的功效，絕不是為了掩蓋食物的天然香味，所以滷得太香也不對。」

雖然「下江南」裏只賣滷味，但可別以為只需一股腦地將材料丟進調味好的滷汁裏，等著煮熟起鍋就可以了，因為火候和材料下滷鍋的先後順序可都是學問呢！由於肉類滷好後，肉汁會留在滷湯中，因此滷湯會越滷越多，部分再盛出來滷豆干、海帶等小菜，適當的調味後，滷汁便不斷地汰舊換新，這就是滷汁能夠源源不絕的秘密。

這位年輕得令人驚訝的滷味店老板，更讓人意想不到的，是求學期間主修企管，而興趣竟是插花、捏陶和商業空間設計，最後卻因調理滷味的好手藝，而開創出自己的一番事業。問他那天會不會不賣滷味，改走設計的行業？「除非找到志同道合的滷味經營者，不然這群社區裏的老主顧，吃飯問題怎麼辦？」原來林映智放心不下的還是老主顧，而這也證明「下江南」經營成功的原因了。