

**從**中山高新屋交流道下，迴轉到中壢民族路，在麥當勞斜對面巷子，就可以找到「紅樓」了：到紅樓走高速公路，是從台北方向去，記得！

紅樓是一座依著四合院而蓋的維多利亞式建築，有九十年歷史的老樓：曾經住在廈門鼓浪嶼的人，見此樓如見故友，蓋鼓浪嶼不少房子就是如此建築，只是



樹下設良

格局還要大，但，對本地居民，老房子逐漸少了，見到紅樓，難免要大驚小怪一番。

紅樓本身的建物不大，不過在陽台吃飯是很過癮的事，紅樓一磚一瓦從淡水進口再運來，當年經營茶園的劉家收入豐裕，子孫從醫，是當地有名的士紳，九十年老屋能保存到今天，從中可見族人對祖產的珍重。

紅樓本身坪數不大，於是，經營者在屋旁另置玻璃屋，客人在室內進餐，也可觀景：紅樓除了樓是特色外，最吸引人的是花園。據形容，當初花園的一隅幾乎是叢林一處，樹木任其橫七豎八發展，經過整理只砍掉一棵樹，如今，樹姿成了賣點，高幾乎五層樓的蒲葵，在夜空下顯得異常雄偉，綴點在樹下的一桌桌客人，一邊進食，一邊仰頭觀望，心底只有心滿意足。

# 懷舊庭園餐廳

# 紅樓



很「鼓浪嶼」的陽台。



從前富裕人家洗臉台。



花園裡除了高大的蒲葵，其他的樹也都成蔭，三個小池，橫跨池上的小橋，帶著濃濃的日本庭園風味，孩子們喜歡在橋上追逐，累了，秋千盪兩下，防空洞被留了下來，一園春色，叫人想一探究竟，才營業沒多久，已經



■魚餅。

■台式膽肝。

需要預約了。

到紅樓，午後是咖啡時間，英國風味的午茶時間，適合好朋友，閒閒地吃一口甜點、啜一口飲料，當然，嗜飲咖啡者，絕對會善待自己，咖啡香，誘人！

紅樓是懷舊的庭園餐廳，台

菜是主流，招牌菜之一的膽肝，那種味道還真不是現代人烹調得出來，我們一夥人，號稱吃多了，仍然對著一盤膽肝猜猜

測測，現在人少吃豬肝，連如何調製都不知道了，怪不得成了招牌菜。

魚捲、蚵捲炸的酥香，炒拉仔等，全是台菜裡的下酒菜，還有那些好料？就待您點去了，因為，我們發現，廚房似乎坪數不夠；大廚的手都炒的快受不了了，所以就少點了一些菜。

不過，請放心，菜多的是，廚房待您去時已擴張了，「紅樓懷舊庭園餐廳」就等著您去懷舊了。

◎

## 蔬果芬芳錄

Aroma Within My Memory



作者／蔡平里 台灣大學園藝系教授

作者：蔡平里

台灣大學園藝系教授

定價：300元

每次郵購另附掛號郵資 60元

豐年社



台北市溫州街 14 號

郵政劃撥 00059300 豐年社

服務電話：(02)2362-8148 分機 30

豐年叢書·最新出版

★榮登中國時報「開卷版」年度好書榜★

## 蔬果芬芳錄

Aroma Within My Memory

內容／12種有香味的台灣蔬果：柑桔·芹菜·番石榴·洋蔥·鳳梨·薑·芒果·辣椒·柿子·香菜·香蕉·茼蒿

榮譽／第四屆李國鼎通俗科學寫作類第二獎  
86年台灣省政府新聞處報導文學類優良作品

贈品



台灣鄉土蔬菜食譜