



■店內陳設古樸，花香伴著飯香。

**雨**停了，台北街頭，空氣難得清新。走過「花吃店」前，卻發現雨還滴滴答答地落著，抬頭望了望，原來是蓄積在大樹枝間葉縫的雨水，點點灑落，帶著些許清香，咦？這不是玉蘭花的味道嗎？

這棵玉蘭花樹「芳齡」已經37歲，樹高曾達五層樓高，樹幅越過半條街寬。每年6月，花開滿樹，花香藏也藏不住，遠遠地就可聞到，午后大雨過後，花瓣掉了滿地，讓「花吃店」密實的罩著花香，像春天特地張開的傘。

「花吃店」位於一棟老舊公寓裡，招牌小小的，毫不起眼，幾乎淹沒在熙來攘往的人潮車潮中，但許多人仍聞「香」而來，除了玉蘭花香，店主黃則全、王惠美的熱情與好手藝，更是客人駐留的理由。



■「花吃苦瓜」一天只賣八份。



■「鋪地錦竹草」垂掛門前，彷彿是綠色珠簾。

「花吃店」，顧名思義，是賣花賣吃的小店，店主夫婦原來都從事餐飲業，10年前頂下朋友經營的古董店，改為餐廳，愛花的王惠美，將原來的庭院改為花房，擺上花花草草，當作餐廳的裝飾，也在工作中融入興趣。

來「花吃店」吃飯，得帶著閒適的心情，推開簷下垂掛著鋪地錦竹草的大門，像撥開綠色的珠簾，暈黃的燈光、古樸的木桌、板凳，讓人彷彿回到「阿媽」家吃飯一般。

黃則全說，由於朋友結束古董店生意時，留下不少物品，加上他對老東西也有興



■穿屋而過玉蘭樹，成為花店的活招牌。

趣，因此店內擺設保留了濃濃古意，例如鏤花的老式書桌、鑲嵌馬賽克的圓板凳，都有50年以上歷史，現在已難得一見，有客人吃完飯後，竟然要求買桌子、椅子，十分有趣。

「花吃店」賣的花，全是王惠美每天上花市挑選的，她堅持親自挑選每一朵花，而不讓花商運送，避免品質打折；

花房裡也沒有冰箱，夏天太熱了，除了在花房上種滿鋪地錦竹草降低溫度，要不就吹冷氣，王惠美說，因為不經冷凍，「花吃店」的花，99.9%都會開花。黃則全曾擔任飯店採購，「花吃店」的花由太太採買，吃的部分，就由他負責，每天一早，上市場採買新鮮食材。

黃則全、王惠美希望到「花吃店」吃飯，有回家吃飯的感覺，因此除了裝潢樸實，菜色也十分家常，花吃蛋以桂花酒釀和豆瓣為澆料，淋在香酥的煎蛋上，口感特殊；花吃苦瓜則是將整條苦瓜先炸過，再以慢火滷兩個半小時，去了苦味，多了甘味，由於費工，一天只賣八客，晚來的客人，通常吃不到。

許多熟客到「花吃店」，也真的把這裡當成自家般，自己盛飯、端點心，吃完飯，走到庭院看看花，喜歡就請老闆娘紮成花束，老闆還經常打折咧。



■「花吃蛋」有特殊口感。