



文·攝影 / 王 嫻



儘管店內沒有鮮花營造浪漫，但幾盆李明螢親手設計的盆景則為空間憑添幾分雅緻，店內的窗簾、桌布，都是她的傑作，牆上掛的，是孩子的水彩畫，滿溢著家的感覺。



■ 女主人的花藝及孩子們的畫作為室內布置的主角。

花郡花藝

比起其他的花藝複合店，花郡花藝負責人李明螢的經營方式顯得很與眾不同。

為了兼顧現實與理想，李明螢的店內沒有鮮花圍繞，卻有濃濃的飯菜香與貼心的服務。但為了保有興趣，她把每周一空出來，留給自己，與花相約。在這一天，花郡花藝不對外營業，改為教授插花的場地，屋內，滿是花語、笑語，理想與現實的妥協，讓李明螢的店得以細水長流的經營下去。

四年前，花郡花藝也像一般的花藝複合店，賣鮮花，也賣簡餐、咖啡，但因為店面、人事成本過高，公司行號會場布置現金回收太慢，李明螢即轉換經營方式，改以賣簡餐為主，至於花的部份，除了每周一專門教授插花外，則只接受訂單及會場布置。

目前店內由李明螢的母親負責廚房，她則負責外場。店裡的招牌菜則是母女合力的傑作，以羊肉最受歡迎。

李明螢強調，一般人不敢吃羊肉的原因，在於它的腥羶味，因此她先以中藥浸泡去其腥羶，再做料理。薑絲羊肉是以大骨、薑片等熬成高湯，特別適合受了風寒的顧客；而沙茶羊肉則著重其醬汁的處理，醃製、烹飪過後，以砂鍋裝盛、小火維持它的溫度，適合口味較重的客人。

香烤雞腿，則先以中藥及辛香料醃製，煮至七分熟，客人點餐時再進烤箱，不但入

味，而且不油膩；另外，以蜂蜜和番茄熬製的蜜汁排骨，酸酸甜甜亦令人吮指回味。

附在簡餐後的特調咖啡，也是令人期待的。李明螢表示，一般簡餐後的咖啡多流於形式，似乎只要附上，就算交了差，但她認為，有個完美的句點才能延續好心情，因此她研究出獨到的特調咖啡，幾乎已是每個老客戶的最愛了，不須加糖，卻沒有苦味，濃濃的啡咖香混合著奶香在口中擴散，享受中，結束愉悅的一餐。在花郡花藝，貼心的服務一向是李明螢引以為傲的。「因為是自己的店，所以會用心經營」，她記住每位顧客的好惡，在特別節日，或客人生日、慶祝時，也常獻上一朵花、一個小禮物，適時地給予貼心的服務。

花郡花藝位於淡江大學城區部附近，光臨的顧客多是上班族及學生，他們常來此用餐，也常來這兒訂花。雖然現場沒有鮮花展示，李明螢也不好推銷，但經由口耳相傳，仍可維持營運。每周一次的插花班、會場布置、節慶花束...，李明螢將節省下的店面及人事成本反應在價格上，薄利多銷。

誰說夢想與現實不能兼顧，何妨各退一步，成就現實、延續夢想。 圖



■ 香烤雞腿套餐



■ 沙茶羊肉，適合口味較重的客人。