

饕客聚集品中式麵食

# 老裝潢、老味道——東一排骨

文·葉益青



「嗯，你中午要吃什麼？」「幫我訂個排骨便當好了。」類似這樣的對白，經常會在上班族的對話中出現。排骨飯、雞腿飯、控肉飯，在我的個人經驗裡，可以說是台灣便當界中的三寶。講到這三寶，每個人心中都有一本獨家寶典，哪裡的味道好？哪裡炸得酥？吃得飽很重要，吃得澎湃有滿足感更重要，這三寶中，香噴噴的肉是主將，當季的蔬菜，還有滷蛋、黃蘿蔔之類等的小菜是小兵，往往再淋上肉汁這個馬前卒，讓蔬菜上有著閃閃動人的光澤，讓飲食彷彿成為犒賞，安慰了上班族的辛勞。三寶，可以說是台灣庶民味道的代表作。

在中山堂這處見證台北歷史，非常重要的文化資產旁，有一處知名的排骨老店。30多年歷史，最早不在現址的東一排骨，從附近的漢口街搬到這裡後，成為不少台北人的美食記





憶。講起東一，不少人有股復古的懷念感上身，老店老味道，還有著老裝潢，在今天的台北市內已經少見了。但是不僅懷舊取勝，東一排骨的好味道，才是吸引老客戶、新朋友持續到訪的主要原因。

來份排骨飯吧，這是招牌代表。經過醃漬後的排骨，香噴噴地端上來，一口咬下去，酥脆中有肉汁的感覺，裹著的粉不厚，因此吃起來口感非常好。也是常客最愛之一的雞腿，表皮脆，雞腿炸得肉質鮮美，咬下去的剎那，大大滿足。主菜讓人開心，配菜也不隨便。高麗菜、花椰菜等季節蔬菜之外，切成圓形薄片的小黃瓜，

層層疊疊爽口；長條形的辣蘿蔔，辣味夠重；豆干滷得入味；再加上香噴噴肉燥鋪滿白飯之上，卻完全不油不膩，附湯也不隨便，雖然出現了黑木耳，感覺是走錯地方的蔬菜，卻也吃得有趣。食物之間的節奏感，很剛好。

吃得高興之外，東一排骨還有他獨特的餐廳風格。穿著白衣服的服務生，個個經驗老道，服務親切，店裡工作人員沒有年輕人，特別第一點。特別第二點是整體餐廳環境，像極了50年的台灣夜總會，這是早期的夜店風格吧？店裡不少大尺寸液晶電視、七彩水晶球，中間有大魚缸，座位有上百個，金光閃閃的裝置，鋼琴旁有大中式花瓶、獅子坐前頭，角落的吧台上放上「吧台」兩大字，杯子閃亮間，卻有尊佛像在前凝視你我，超級混搭，卻又很懷舊。感覺店門一關，夜上海之類的曲子一放，就可以跳上一曲了。一旁的長桌上，堆滿蔬菜，穿白衣的工作人員在挑菜洗菜切菜，餐廳雖然是餐廳，卻像自家餐廳一樣的親切自然。我坐著吃排骨飯，看著眼前的超大空間，好自在啊，不吵不鬧，誰來都一派輕鬆的好地方。

「咖啡、冷飲、便當、聚餐、旅行」，在東一排骨的看板上，寫著這些文字，我想這裡不是單純的排骨店而已，品嚐味道吃飽之餘，也能來放鬆品味感覺時光吧。💕

### 東一排骨

台北市延平南路61號2樓

02-23811487

週一下午2:00後公休