

仁愛路旁私密的美味記憶

懷舊西餐 紅爐牛排



在求新求變的時代裡，什麼都往潮流尖端追尋著，異國的、創新的，就想抓住喜新厭舊台灣人的心。但天平兩端的物極必反，卻也有人堅持著老味道是最愛。

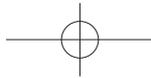
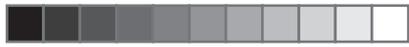
對往昔不吃牛的台灣農業社會而言，「牛排」這項飲食模式，可說是台灣飲食中的新成員。日治之後，台灣人才開始吃牛肉，二次戰後，美軍協防，加上麥當勞等西式速食抵達，煎牛排、烤牛肉、牛肉漢堡等西式料理，很快地成為台灣人的最愛之一。

發展至今，台灣處處都有牛排吃。夜市路邊攤有黑胡椒牛排，熱鬧的夜市一隅，百來元一客，香氣飄散是許多鄉間孩子牛排的啟蒙地。我家牛排、貴族世家、鬥牛士……，另一種模式，玉米濃湯任你喝，沙拉自己夾，空間大是學生聚餐好地方。再跳級，彼時台塑牛小排一出馬打響聲名，號稱一頭牛只有六客的「台塑」吃法，成了城市流行一環，全熟的牛排，沒有血水卻又細嫩，擄獲長輩的心。頂著頂級牛肉光環的茹絲葵以及諸多五星級飯店引進的高檔牛肉，是另種風味。最愛哪種？說真的，都愛，不同時候與不同人吃不同牛排，有不同滋味。

文、圖·葉益青

紅爐牛排

台北市仁愛路二段32號
02-23972368



要找舊時風采好牛排與好空間結合，就往仁愛路二段，綠蔭大道上，一室懷舊溫暖的「紅爐牛排館」而行吧。紅爐牛排的年紀不是最老，但堅持著老味道，現場的資深帥哥為你我服務，充滿老派的嫺雅氛圍。

店中資深的蔡經理說，老闆林經理居住德國多年，返國後在1988年時開了這間店。紅爐名片上強調：「不妥協的生活品味，一流的用餐品質」，至今是許多人生活中特別紀念日的首選地。到紅爐牛排，吃什麼好？初次來客牛排或德國豬腳，都是店中賣得強強滾的招牌。進階後，鵝肝醬配牛排或海鮮配牛排，換換口味。

紅爐一整套的餐點，包含蔬菜條、沙拉、麵包、湯、主菜、甜點、飲料，吃得到巧，也能吃得飽。我習慣吃紐西蘭菲力，五分熟，這幾分熟

的牛肉最好吃全然是各人喜好，喜歡和不喜歡之間，往往沒有道理。

切得均勻的小黃瓜和紅蘿蔔蔬菜條，清脆爽口，沾不沾千島醬，我都覺得好吃。好的食材，才能品原味。蔬菜條，是個小熱身。兩款麵包上桌，圓形小餐包和塗上大蒜醬的法國麵包，吃軟也吃硬，我喜歡硬的多點。再來點熱湯，紅爐有海鮮湯、玉米濃湯和洋蔥湯，任君選擇。在洋蔥湯的陶碗中，盛裝著燉到嗆味已經消失的洋蔥，味道厚又溫柔，一小塊烤起司，畫龍點睛的提點滋味，冬日時來上一碗，更覺暖。生菜沙拉，有三種醬汁可以選，油醋清爽，盤中的蔬菜往往有驚喜，蓮藕、山藥都會是盤中成員。

主菜還沒上桌，光前面幾道就會讓小鳥胃的朋友吃飽了。

我愛的菲力牛排，五分熟，美麗的炙烤紋路顯現主廚烘烤的功夫，一切開正好牛肉顯鮮紅卻無血水，細嫩，入口不用怎麼嚼就能品味。可以分成三種吃法，完全不加醬，原味；然後少少淋一點店家花了快八小時特別熬煮的黑胡椒醬；最後以海鹽搭配，我覺得最能吃出箇中滋味。德國豬腳，則是先醃後滷再烤，外皮超酥脆，內裡卻多汁，大口吃肉不覺油膩，份量更是大到兩人吃也剛剛好。餐後甜點是柔滑的雞蛋布丁，美好的收尾。

對常客而言，林經理和蔡經理兩位資深外場，也是加分題。他們的腦袋彷彿是影印機，把客人的臉印起來，親切招呼。對新客人而言，輕鬆的老氛圍，一試就愛，也會成為心中的小小美食地圖。落地窗旁，仁愛路上，搖盪的樹影，難得安靜台北一隅的味道，是私密的美味記憶。❤️