

# 媒婆報 MAPPER

27 2016.03

東區旅歷，達人核可！

東區，  
"Team" 你到底！



富邦藝術基金會 www.fubonart.org.tw

## Tuesday FELLOW VILLAGERS DAY

3/15, 3/22, 3/28, 4/5, 4/12, 4/19, 4/26, 5/3, 5/10, 5/17, 5/24, 5/31, 6/7, 6/14

「莊敬自強，處變不驚」的斗大題字，娓娓訴說村子口的起始真。人聲鼎沸的村子口，價廉是情誼，家常是魅力，老闆的吆喝是眷村版羅曼蒂克之必須。牆上寫著嚴肅煙火，屋簷下熱情如火，從大陸搬遷來台的外省二代，一票眷村小子入社會開場拚搏，各自經歷事業的黑暗低谷，人生前途但無末路，年輩首開舖店，敘寫新篇章。



1980年代，東區「阿爸的情人」餐廳開業(老王與蕭師傅共事)

2000，從事旅遊業的老王與胖子相識

2008，「村子口」開業

外省二代老王，開餐廳 20 載的老資歷，可追溯到 1980 年代東區「阿爸的情人」餐廳，順轉到了現今的村子口。這段美味關係的組成，由一幫同是天涯淪落的眷村子弟，相濡以沫。老闆老王領軍，偕同蕭師傅與胖子師傅，搭配姊仔和老闆娘組成團隊，光陰濃度為：20 年交情，8 年共事，週休 1 日，每日 9 小時工作。老王笑稱工作時間跟著部隊走，晚上 9 點晚點名，10 點熄燈，是村子口的 beat by beat。

老闆老王，主理營運、菜色設計和總監督，公館附近的建軍新城眷村出身，大嗓門是天生，搏感情是渾然天成。在村子口，小菜招待是常有，冰箱水果自取不用害羞，過生日加碼啤酒，考試滿分請吃雞，這些都是自然而然的情義相挺。內場的蕭師傅，第十八代山東人，性情「土直」真摯，專司鑊底。另一位胖子師傅來自南機場的眷村，拿手江浙菜系，主理小菜，刀功甚是為了讓鏡頭切換到了外場，由老闆娘擔當吧台收銀、訂位與外場叫菜，而另一位娘子軍姊仔，則是負責外場的服務招呼，並兼任臉書粉絲頁的網路管理。

村子口的餐廳布置，舉凡牆上的紀念照、時鐘、車帽等等，都是搬出家裡的布置。這裡，沒有珍貴的指標式遺址，而是隱身在舒心的巷弄，更沒有高門檻的低消，甚至 9 年沒有漲過 1 毛。點上一碗招牌雙醬麵，一盤油亮入味的滷味拼盤，幾道帶有銅香鍋氣私房炒菜，一盤細緻高推眷村獅子頭湯麵，配一手啤酒，好滋味和無從描摹的人味，復刻一桌鄉音無改的飯菜，凝聚了一處以鄉愁為底的記憶倉庫。

- 人**和的形式：鄉音無改的親切，集體記憶的權利與再現，以及，大時代裡的相濡以沫、志氣相投！
- 互補的組裝**：山東辦麵、上海切菜，融會南腔北調的時代滋味。以及，刀子嘴豆腐心的日常鬥嘴。
- 推薦品項**：【雙醬麵】——店內招牌，賣相實白，滋味卻不簡單。以鎮場與炸醬白麵，入口氣味分明，同時飽滿留香。
- M** 村子口眷村餐廳：🏠 八德路二段 12 號 5 樓 34 號 ☎️ (02) 2579-6548 🕒 週一至週六 11:30-14:00 17:00-21:00

### Sunday MAN & WIFE DAY

夫妻組合的創業公式，是 Z>B，還是 Z<B？米飯咖啡 Jimmy & Irene 夫妻檔，24 小時裡 2/3 的緊密交集，相看兩不厭是絕對，更是家庭與事業加分的配對，1+1 的幸福演繹，讓店越開感情越好，米越釀越香，獨家的特調米，深得主廚江淑潔愛用。Café de Riz 的英語命名，將初心私藏在拉丁文的援引中，重新品味確那口理所當然的米飯，好默契為底，以創作業為潤滑劑，分解成生活裡甜甜糯糯的滋味。

**Jimmy**  
職稱：CEO  
專司：財務營運、品牌定位  
出生：1978  
星座：巨蟹座  
興趣：氣功、養生、旅遊、美食

**Irene**  
職稱：Marketing  
專司：公關行銷、視聽、異業合作  
出生：1985  
星座：雙子座  
興趣：旅遊、美食

2011，登記結婚  
2012，於台灣、不丹舉辦婚禮  
2013，米飯食堂開業  
2014，米飯咖啡開業  
2005，相識  
2010，店舖全面改裝

如同哲學家加斯東·巴舍拉《空間詩學》所描述：「家是我們最初的宇宙。」Jimmy 與 Irene 的宇宙大霹靂年表，始於 11 年前的相識，5 年的婚約，3 年的創業實歷。他們有著難辭妻體的體質，將店舖轉身住家感濃厚的巷弄中，養成一種親切又有禮的用餐體驗。

解構——米飯咖啡，內外兼顧的完美平衡，夫妻為底的專業體，男主內，由 Jimmy 主理決策面，廳後資訊蒐集，財務經營與品牌定位；女主外，Irene 統籌視覺與行銷與異業洽談，專心躬親。米飯前身的緣分，是 Jimmy 過去經營日本料理店的經驗積累。幾年前的一場痛，促使 Jimmy 重新審視餐飲環境，生病後的中醫調劑之路，也讓他們轉運，彷彿在苦悶架設了一座靈爐，食物的原味無所遁形，凡塵食店的臭油、賣場魚蝦野生魚、即期品抬高身價成無菜單料理等等，這些廚房裡不能說的秘密，都逃不過 Jimmy 的利眼。以生活的基本面為開場白，從最基礎的「米」，始業。

結婚後，Irene 的身分多重，她是妻子、是媽媽、是旅遊書的作者，更是米飯的靈感導師。看膩市面乏善可陳的飲料類，Irene 發揮了食材的想像，偕同 Jimmy 與飲料師共同研發獨家飲品「菓子奶茶」。運動向樂咖啡店的模仿潮，但發想的速度總能超前，食譜逐年調整，目前有 2013、2014、2015 三種版本：想在靜謐的咖啡店中，享用一下午的法式優雅與甜蜜？甚至，邀請了其米其林三星級 Pierre Gagnaire 的法國甜點師駐店研發。

結構——Jimmy 與 Irene 的夥伴關係比混米，兩款風格各異的米糧，穿插各自的口感、香氣、滋味，相互補充，彼此加分，混搭成最棒的特調。

**人**和的形式：食慾型和人、美食是兩人共同的話題，因為注重吃重約定，每天 2-3 小時一起吃飯。愛旅遊，每年一趟冷門之遊是彼此浪漫約定的，目前還揮灑地：祕魯、不丹等。

**互補的組裝**：龜兔互補，Irene 自比百米型的敏捷兔子，Jimmy 則是長跑型的烏龜。她天馬行空地空想，總能理解他一模一樣的嚴厲性格。

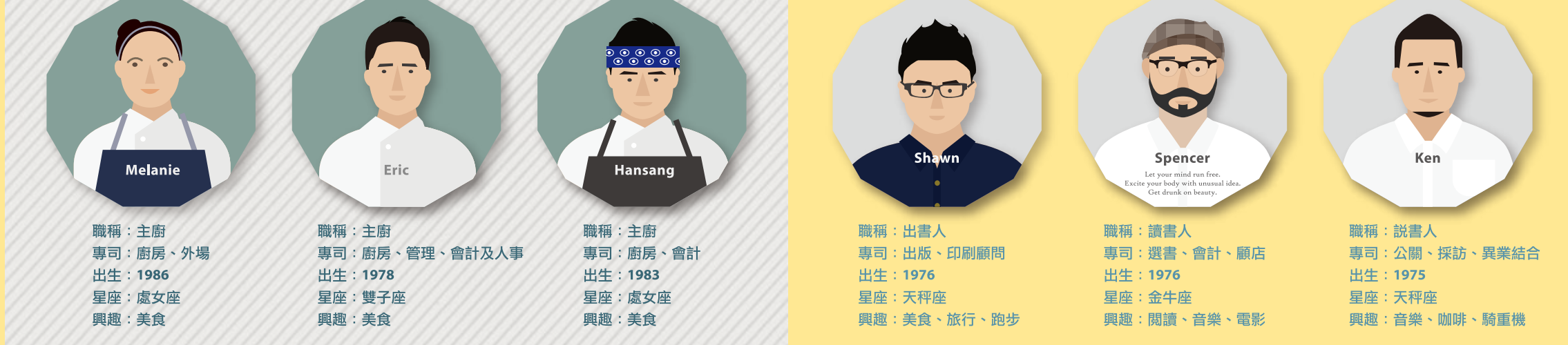
**推薦品項**：【菓子奶茶】——牛奶選用最上小農出品的鮮乳小農直送，自家熬煮的招牌奶茶，菓子與鮮奶的結合，為店內的獨家研發。

**M** Café de Riz 米飯咖啡：🏠 和平東路三段 119 巷 9 號 ☎️ (02) 2736-6166 🕒 週一至週日 11:00-19:00，不定期

## Wednesday FORMER COLLEAGUES DAY

3/16, 3/23, 3/30, 4/6, 4/13, 4/20, 4/27, 5/4, 5/11, 5/18, 5/25, 6/1, 6/8, 6/15

這組料理界的三重奏，結緣於拉斯維加斯。三人同等出資，皆是廚師。台灣、韓國、瓜地馬拉：Eric、Hansang、Melanie；嚴謹、殷樸、熱情奔放。Melanie 及 Hansang 主要掌管廚房，唯一會說中文的 Eric 除了掌廚，亦負責營運、會計及人事。三位主廚過去一年來共事的驚人時間濃度：每天 12 至 14 小時，每週六天。默契讓他們在廚房不用翻譯，無聲地備式般地完成每天準備工作。



2007-2010，拉斯維加斯分別相識、共事

2013-2014，伙計經營餐館  
2014 年底，同台北創業

2015 年 6 月，Roots Creative 開業

Eric 與 Hansang 相識於 2007 年，莫非定律在兩人身上起了化學作用——Eric 對室友 Hansang 的第一印象是：我絕對不會跟他變成朋友。引薦 Hansang 到一間餐館工作已是後話。2010 年，轉讓餐廳的 Eric 成為 Melanie 的主管。2013 年，三人先後移動到台北經營的餐館，共事 1 年半之後，Eric 希望回到台北家鄉，Melanie 跟 Hansang 則希望人生有一些轉變。合作從來不是一個人可以完成的事，在對的生命季節，他們合拍，三場人生運轉的齒輪，在台北交疊轉動。

身為食材的忠實信仰者，這群落腳亞熱帶台灣的廚師們，重新理解季節的感受與食材的知識，在台灣本土食材找到發揮空間，創作全新料理敘事。例如融入原住民香料「馬告」的冰淇林，便是 Melanie 的限地創作。開幕 10 個月來，Roots Creative 屢獲季節更迭、四度調整菜單，與浙江市場打交道的日常，他們掌握葡萄的收成進程、明白基隆漁獲的豐稔、珍惜鮭魚的保育生態。如果需要為三人合夥下一組關鍵字，同為食材的信仰者，或許是團隊所為之的顯性基因

Finishing Salt——料理完成前，撒上一把鹽，讓食物在入口的瞬間，產生戲劇化的味覺衝擊與口感。Roots Creative 三位主廚，帶回拉斯維加斯所習得的料理技術與行政經驗，不炫技，如實按照程序，追求食材的純粹與細節，如同畫龍點睛的 finishing salt，期待一片更健康更迷人的台北復飲風氣。

二代《BOVEN》，沈潛操場十年，重新出發，不同於前次垂直的複合，這次，他們與巷弄店家鄰居合作，包括 A HOUSE、觀教室、Double Check 等等，雜誌遠征，是新型態的敦親睦鄰。「雜誌閱讀地圖」也是 Spencer 進行中的計劃，不久的將來，你將可以拿到一份由《BOVEN》雜誌圖書館串起的地圖，未來，書架上的雜誌品味，也將成為評比店家的指標。

- 人**和的形式：共襄型人和。對食物信仰、對技巧謙和、對季節服從，是引起最大震撼的頻率。
- 互補的組裝**：不是經濟學上你致我漲的互補品，而是不同國籍、洲別、文化、性別結合之後的協調與平衡。
- 推薦品項**：【三重奏】——牛奶、馬告、起司；三位主廚用各自家鄉的特色，製成這道代表 Roots Creative 的甜點。
- M** ROOTS CREATIVE：🏠 敦化南路二段 63 巷 24 號 ☎️ (02) 2707-3348 🕒 週一至週四 17:30-22:00，週五、六 17:30-23:00

## Thursday COMRADES DAY

3/17, 3/24, 3/31, 4/7, 4/14, 4/21, 4/28, 5/5, 5/12, 5/19, 5/26, 6/2, 6/9

當兵上下舖也能變成創業伙伴？《BOVEN》雜誌圖書館，在軍中聚合創業夢，退伍邁開雄健的步伐。創辦人 Spencer 與 Ken 是 20 年前當兵（陸軍）的同胞，而後加入的 Shawn，則是 Ken 的高中同學。他們所力爭的，是一場人生價值的拚搏，所守護的，是對紙本、對設計、對親自選書送書的逆勢堅持。



2004，Ken 在士林創立第一代《BOVEN》

2010，Spencer 與 Ken 擬定雜誌圖書館的想法，開始有計劃創業構建

2015，Spencer 以雜誌圖書館的概念讓《BOVEN》重生

朝夕相處的軍旅生涯，讓 Spencer 與 Ken 建立如同家人般的情誼，2004 年，Ken 在士林創立第一代複合店《BOVEN》，邀請 Spencer 負責地下室的個人行。這段創業經驗，儘管只維持兩年，卻成為朋友之間，縱然至今的依心記憶，一路跟隨兩人分道運轉的人生。2010 年，覺悟的 Spencer 油然而生「雜誌圖書館」雛形。並在 4 年後，尋得近大青年、市民大道以南的地下室空間。幾小時同時，Spencer 與 Ken 意外在租屋重逢，兩人決定以青春印記《BOVEN》為名，二度成為創業夥伴。

曾在電台、租書店、唱片行、雜誌行工作的 Spencer，對於雜誌的喜愛，是世間少有的執念，從而累積出無法被複製的專業：離開銀行業，曾至上海從事書展企劃的 Ken，發揮公關行銷的長才；從事印刷的 Shawn，則補足《BOVEN》雜誌圖書館的出版與設計。

面對《BOVEN》雜誌圖書館，首先你將建立一個概念：圖書館不是一種形式，而是一個概念。借閱與歸還、供給與需求、時效與經典；符合以上概念，呈現出來的圖書館樣貌，時而是咖啡店，時而是書廊，時而是，又像 co-working 辦公室（請用橡皮擦掉標記值中市區的隔間與燈光）。

二代《BOVEN》，沈潛操場十年，重新出發，不同於前次垂直的複合，這次，他們與巷弄店家鄰居合作，包括 A HOUSE、觀教室、Double Check 等等，雜誌遠征，是新型態的敦親睦鄰。「雜誌閱讀地圖」也是 Spencer 進行中的計劃，不久的將來，你將可以拿到一份由《BOVEN》雜誌圖書館串起的地圖，未來，書架上的雜誌品味，也將成為評比店家的指標。

- 人**和的形式：兩黨入伍從業集事起業味平生，因了解彼此最突出的特質，組織裝備。屬於範圍內光效的光澤度。
- 互補的組裝**：說書人的快板，不掉掉地落地出書人的後板與讀者的行板。LINE 的已讓未思考的空間，彼此都了解。
- 推薦品項**：【雜誌】——SOFFA、Life & Thyme、OpenHouse
- M** Boven 雜誌圖書館：🏠 復興南路一段 107 巷 5 弄 18 號 B1 ☎️ (02) 2778-7526 🕒 週一至週日 12:00-22:00

### Monday SISTERS DAY

宛若導演山田洋次的鏡頭一般有趣有味，姊妹經營的小夥伴，食物溫暖有誠意。忠孝東路 216 巷，總長 360 米，有市場、小吃攤、洗衣店、修改店還有五金行，是東區婆婆媽的一段路途。對於媽媽上班族而言，最無法割捨的總非眼光必吃東區粉麵，而是 16 年資歷的小夥伴，一站式的經營規模，晨食店搭便當、早餐店在水果攤，兩間店轉角相隔一丈，品項琳瑯，口味手路，解東區人日常裡的胃口饑渴。

**大姊**  
職稱：小胖胖扁扁食店主人  
專司：扁食店前台與後台總管  
出生：1960s  
星座：雙魚座  
興趣：旅遊

**二姊**  
職稱：小胖胖早餐店主人  
專司：早餐店總管、水果攤銷售  
出生：1960s  
星座：天鵝座  
興趣：嘻卡拉 OK

2000，小胖胖早餐店開業  
2001，小胖胖扁扁食店開業  
2010，店舖全面改裝

回盼 16 年前的起真，沒有投資業者的銳氣籌算，小胖胖開場白是很家常的，大姊帶小孩到雄獅美術班上課的路途中，誤打誤撞附近的店面招租，萌生開店計畫，直至至今，每日如年節般的忙進忙出，家族式的分工是這樣，由大姊主理扁食便當店的統籌管理，二姊包辦早餐水果攤，另有大姊姊、二舅、姪女和姪子一同分勞。

這裡的食材是鮮活的，沒有一般便當店冷凍蔬菜的死氣沉沉，源自大姊選品式的買菜邏輯，must-buy list 是：豬肉排自煮香茅市場、雞肉自選松江市場和蔬葉則是浙江市場最顯高的菜碼，都是她 30 年的主補經驗。主理早餐店和水果攤的二姊，頗快上手出餐之餘，廳後背起了照料上班族消化道的水果營養，除此也羅列各式精品水果，寶貴奇異果、晴香葡萄、高麗水梨，嚴實挑戰營養當鮮的東區媽媽嘴。便當菜色每日 10 種上架，炸大排骨、醉雞、香蓮蓬三大菜定著坐落，以及隱藏版的重辣鴨血湯，適逢是家傳的手路口味，仰賴於幕後的料理人大姊姊。曾於統領百貨經營週知大龍蝦的二舅，改良尺寸時，讓精緻的扁食得以脫俗。

小胖胖，收服了管信的口胃，「大排飯」、「四菜羹」了已然上班族間流傳的行話，看不懂的點菜流程，負責人蕭會自動整齊，仍然無礙東區高人氣。過逢用餐時間 216 巷一帶的人潮景緻是，不在小胖胖，就在往小胖胖的路上。

**人**和的形式：自小變成家傳手路，以血脈建立的生意經，懂吃愛吃來自家感傳的味香舌尖。

**互補的組裝**：面對討價還價的各路顧客，姊妹倆免招拆招，黑臉白臉紛紛是互補上策，最後一則奉上一計溫暖的妥協，誰也不得罪。

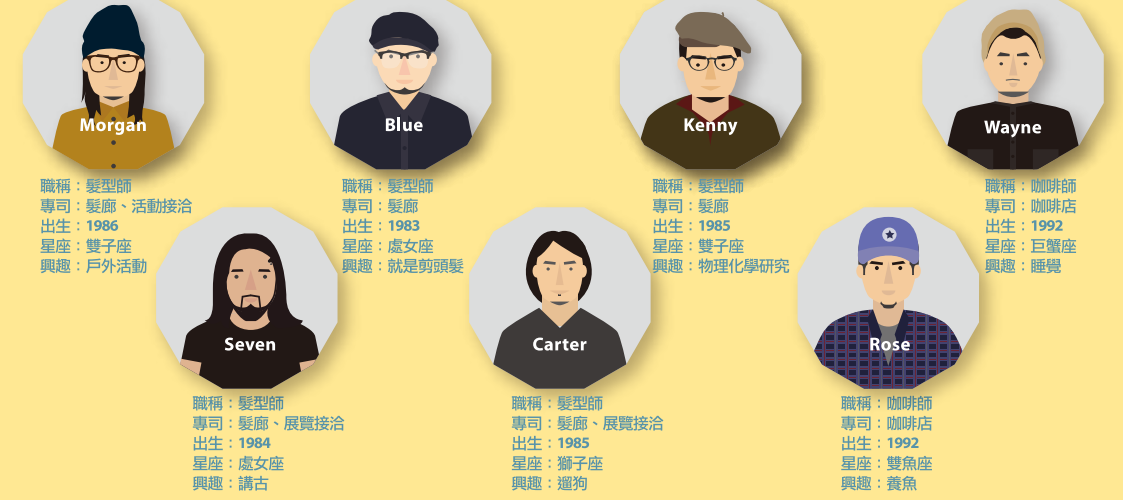
**推薦品項**：【四菜羹】——每日 10 項配菜豬蹄、南瓜、莧菜、耳絲、筍筒肉、涼拌海蜇等家常又不失鎮氣的便當菜，內行必點！

**M** 小胖胖：🏠 仁愛路四段 345 巷 4 弄 14 號 ☎️ (02) 8773-7286 🕒 週一至週六 10:00-21:00

## Saturday VOLUNTEER LEAGUES DAY

3/19, 3/26, 4/2, 4/9, 4/16, 4/23, 4/30, 5/7, 5/14, 5/21, 5/28, 6/4, 6/11

《行者》由髮型設計師組成的義剪團隊，他們的軌跡是遊牧的，校園起家，走入偏鄉，各大市集、音樂祭都有其身影。位於安東街的 ( ) 藝文沙龍，藉由團隊與團體的場合連結社會脈動，在此，《行者》的 5 位髮型師與《樓下咖啡》2 位咖啡師因理念而集結，共同成為沙龍的主人，一間結合老伴、咖啡、展質的髮型沙龍因運而生。



2011，構思《行者》

2012，《行者》義剪上路

2015，《樓下咖啡》加入

落腳於安東街的 ( ) 藝文沙龍，動作括髮藝文沙龍，樓上以髮型醫療，樓下用咖啡引流，佐展覽閱讀，裡頭的空間格交由你隨意拚貼。在此，中午 12 點到凌晨 12 點期間的客席，你能親的一場陪路式剪髮，這裡沒有拿票，但每日 20 款的手沖豆單供你閱讀。本業外，兩位主人與咖啡師文藝文藝的探索市集，參加夜後的啤酒節派派對，打開耳熟能詳現場自製的廣播廣播電台，並發下一個滅火器或蘇打蘇。

《行者》的 5 位髮型設計師：Morgan、Blue、Kenny、Seven、Carter，各執 10 餘年的髮藝，對髮界的學古無感，毅然從執牛耳的髮廊品牌出走。褪去光澤，2019 年將出發的團體安置在東區邊陲。某次義剪的市集上，當《行者》遇上沖沖的執職師 Rose 與 Wayne，兩人馬一即時的碰合，比起時尚的髮流和咖啡的產地，他們更理應土地和社會公義，團隊與團體的集結就此展開。Rose 與 Wayne，高中同學結伴的咖啡師搭檔，結束了原本開設於 SOGO 旁的大樓頂樓的咖啡館，2015 年正式成立 ( ) 藝文沙龍，誰地地下 1 樓的空間，改名《樓下咖啡》。自此，7 位成員，2 個團隊，1 處沙龍，成為這個複合型團體的新輪廓。

團隊 1+1 的複合模式，分工其實很簡單，髮型師執筆剪髮的剪髮業，咖啡師專注於咖啡的選勝香，個性化的服務默契如下：光潔美甲的不合時宜，不薦不推：不讓牛奶對對黑咖啡本味的探索，這裡沒有拿票，但每日 20 款的手沖豆單供你閱讀。本業外，兩位主人共同策劃策劃買和大大小小活動：閒暇時，遛狗、煮食、畫畫、做皮件，生活中的真分讓工作型態得以有根。

跨領域的匯流，凝聚了這群七十八歲的大男孩，讓 share space 成為一種理想與實益共存的浪漫，他們共處一方天地，對於地球的熱情是，謝絕吸管和外帶杯是基本，揪團衝勁勇往是常事，就地實踐聖地甘地所說的力行：「改變世界，從自己出發。」這前聲與咖啡的意外邂逅，殊途卻同歸。

- 人**和的形式：對流行免疫，對社會不公不自發自強，登高一呼眾山響應團人和。
- 互補的組裝**：七人七種性格，以默契互補，補同伴們的暫時縫隙，用共通的頻率協調，調弄他們的玩心不滅。
- 推薦品項**：【單張格納，非菜類】——冷和手路，手腳酸皮，重斯加濕不醒。
- M** ( ) 藝文沙龍：🏠 四維路 6 號 12 樓 ☎️ (02) 2775-7255 🕒 週一至週六 11:30-19:00