

一味屋 從路邊小舖走向高級料理

李錫宗 勇敢轉身 開創饕客最愛日料名店

一位專業足球員因緣際會下踏入日本料理的世界，以一道道用心製作的料理贏得饕客的心，他，就是一味屋老闆——李錫宗，他的故事激勵大家，只要敢想、敢做，就能得到！

文／洪詩茵 攝影／楊樹山 部分圖片提供／一味屋



▲李錫宗師傅，人稱鬍鬚（台語），總是以親切笑容待客，店內料理都是他改良創作，口味獨特，深受喜愛！

從

通化街到延吉街，

李錫宗與一味屋

（即乙味屋）的

故事帶著溫暖的

人情味，是生命

中一位又一位貴

人的提攜，造就

今天的一味屋，

感恩貴人相助之

餘，李錫宗也期

許帶領一味屋再

進階，並著手一

圓花蓮會館的未來大夢！

敢想 足球小子初遇

日本料理

出生於台東尚武的李錫

宗，因為父親經商失敗，

小時候過著居無定所的日子，台北、高雄都曾是落腳處，他直言不愛念書，

從國中就開始踢足球，並就讀體專，

退伍後很幸運地到大同公司上班，當年

大同公司有足球隊，他的主要工作就是

踢足球，每天下午一點多開始練球，六

點結束，晚上常常閒晃東區無所事事。

碰巧長輩邀約，至位於延平北路上，他

所熟悉的乙味屋用餐。當時的他看著這

小小的一間店，卻是熙來攘往，食客絡

繹不絕，老闆夫婦忙得不可開交，不自

覺很是激動開心。心想每天下班回宿舍

也是無聊，於是李錫宗自告奮勇到乙味

屋幫忙，沒想到老闆夫婦一口答應，第

二天他就開始到乙味屋幫忙，那時心中

就想著：「以後我也要開一間這樣的小

店。」

在乙味屋幫忙三個月後，更清楚了解

自己未來的目標。范老闆從不藏私，叫

他先看，不懂就問，有問必答。於是每

天勤寫筆記，從食物的料理方法，一直

到餐具有何選購都不放過。在乙味屋

的十個月裡，每天所見皆是各行各業的

老闆，店裡每天高朋滿座，更讓他確定

未來開店的夢想。

僅僅學會烤蛤仔、烤香魚、煮烏龍、

炒烏龍、花壽司、蛋包飯、關東煮這幾

樣菜色，也只拿刀切過生菜、花壽司的

李錫宗，就對師傅說他要回高雄開日本

料理店。憨膽、天真，僅帶著在乙味屋

修練十個月的他就想硬闖江湖。他直言

這些菜色就足夠開餐廳了，師傅驚訝之

餘，還是送了殺魚刀、沙西米刀、切菜

刀這三把刀給他。

敢做 貴人點醒勇於轉變

然而因緣際會下，李錫宗最後還是回

到台北開店，先是在姊姊公司樓下開店

▲一味屋的裝潢都是李錫宗親自規劃設計，一整塊台灣檜木切割而成的吧台更是亮點。



▲握壽司(三貫)／比目魚鱈邊肉炙燒、愛知縣芽蔥、北海道松葉蟹肉蟹膏(由左至右,亦為品嚐順序),比目魚入口即化,油脂豐厚,第二貫搭配清爽芽蔥,更能品嚐蟹肉鮮美。



▲菠菜卷胡麻醬,一味屋經典獨家料理。



▲一味屋提供多樣頂級海鮮料理。

半年,師傅還特地來教他如何殺魚、切生魚片,更大方將店名給他使用,後因店面被回收,又花了半年時間尋找新店面,最後找到了通化街三十八巷口的店面,「這是乙味屋真正的起點!」李錫宗將店面設計得與師傅的乙味屋一模一樣,第一天營業收入就有八千,他坦言:「我在這裡做了十五年,老客人及料理技術都是在這段路邊攤時期累積的。」也是在這裡,李錫宗遇見他生命中的第一位貴人,「這是我人生的轉捩點,一位阿伯來店裡,以握壽司的日文點菜,見我聽不懂,就教訓我,做日本料理連這都不懂還做什麼!阿伯讓我頓悟,不論做什麼行業,專業很重要,於是我開始念五十音,學日本菜名,讀雜誌吸收知識,以便與客人互動,因為我剛入門,也無技術可言,又想提升店裡菜色,便常常去許多日本料理店名店試吃偷學,並且改變創新成為自己的菜色。就連採買食材,我也開始在魚市現場詢問其他挑魚貨大哥,慢慢領略其中訣竅,奠定

了買魚三堅持——看得到、摸得到、拿得到。」

李錫宗生命中的第二位貴人是老牌藝人陳松勇,他說:「陳松勇每次來店裡用餐,都會說『我坐在外面,加減幫你招一些人客!』來店裡的客人都會要跟陳松勇喝一杯,他也大方同意,但聲明一人只能一杯。後來,我在附近買房子,有次出門竟然發現,陳松勇就住在對面,之後,他還常常邀我喝茶。真是有緣貴人!」

第三位貴人是經營水處理的丁敏學先生,李錫宗表示:「丁先生每天都會路過我的小店,但他都是到另一家日本料理店用餐,有一天,他因為某些因素,決定不再到該店用餐,正好又經過我的小店,就進來用餐,這之後丁先生就常常在我準備開店的時候,準時買附近的小吃來報到,等著我開店。還會監督我的衛生習慣,叮嚀我不能拿錢、要洗手之類的。此外,丁先生還帶著我夫妻倆去當時有名氣的『七都理』(現新都里),提點我食材代表競爭力,我才開始從日本空運毛蟹、喜知次等高級食材,當時還號稱是最貴的五星級路邊攤。在通化街十五年,也是丁先生提醒

我該讓客人有更好的用餐環境,還帶著我找到如今延吉街的店面。」

這些生命中的貴人及在身邊陪伴、全心奉獻的愛妻淑綺,成就了李錫宗的乙味屋,後來李錫宗師傅(范老闊)的女兒重新開設乙味屋,李錫宗無私建議其將店名註冊,而他的乙味屋則更名為今日的「一味屋」。

追夢 沒有最好只有更好

目前,一味屋共有三間店面,除了延吉本店,還有屏東市瑞民路的雲町店及花蓮市博愛街的洄瀾店。但李錫宗卻不曾停下腳步,他永遠記得顧客「沒有最好,只有更好」的叮嚀,不僅預計找來日本料理科班出身的前輩激盪成長;更謹記當年足球老師陳定雄先生的教誨「大膽崇高地作夢,有一天你的夢想就會成真!」他在花蓮台十一線芭崎瞭望台看見夢想地,宛如夏威夷恐龍灣的美景,就買下了這片美景,著手開設一間坐擁美景、美食、美宿的夢想會館。李錫宗,走在夢想的道路上,他說,想到就要立刻去做,這是他的人生領悟!

