關於東門餃子館
••週三•, 28 •三月• 2012 00:53•
民國50年的某的傍晚，在台北信義路跟金山南路街口，一對父子正緩緩推著一臺破舊的木製攤車，一路嘰嘎的車輪聲引來了路人的注意，生澀的年
輕人不好意思把頭壓的更低了！今日是他們開張的第一天，也是東門餃子館的誕生日，算算看至今已有50餘個寒暑！
日子一天天過去，店裡面用的麵粉從一天不到半包慢慢變成兩包，三包，老老闆也退休了，換上剛過門的媳婦，小老闆帶著新婚妻子忙碌的招呼往來
的客人，口碑在人來人往中慢慢的傳遞開來，原來的攤車早已經不堪使用！終於在民國57年遷到餃子館現址，在老闆細心研究並參考山東老家道地
的口味，水餃從1種 2種 3種，到現在有了蒸餃，鍋貼，生意是一天比一天好。

 還記得老人家們提起當年的小故事，有一則是形容當時的生意，ㄧ到晚上12點下班時間，小學徒趕忙跑去上門板，準備打烊，而晚到的客人邊跑
邊喊“別關門！別關門！等我啊～”，兩人在門裡門外爭執的畫面，在當年外食不方便的年代，可是天天上演的。想當然爾，每次都是客人贏了，而
小學徒不免要唉上老闆的一頓罵，也別怪小學徒不懂人情，一天十四.五個鐘頭不停的橄水餃皮，實在是令人吃不消啊！一晃眼，年輕的老闆也變成
了滿頭華髮的老人家了。

在他老人家65歲，準備作心臟手術前，他把小兒子叫到跟前，把掌管餃子門的鑰匙交給了他，並仔細訓示經營之道，這是第二次交接也是餃子館第
三任的老闆。

在小老闆接管之後，又添加了從山東老家得來醃漬酸白菜的祕方，並推出了酸菜白肉火鍋，同時間，蓬勃的媒體相繼的報導這風味獨特的酸菜白肉鍋
，
再一次將餃子館推向了另一個高峰！時至今日，餃子館一，二樓，共計200多個座位依舊時時高朋滿座。在這裡我們要謝謝那些陪著我們一路走來
的客人們，謝謝您們對餃子館的支持，我們也會秉持著一貫的精神持續為大家提供最好的品質與最佳的服務。
 1 / 1