

# 浪漫白色情人節—— 臺北偶像劇場景談情說愛！

文／呂增娣 攝影／楊志雄



大佳河濱公園除了是許多偶像劇取景的地點外，也是臺北情侶熱門的約會去處。

提起東京的台場、韓國的南怡島，便讓人聯想起日本偶像劇《戀愛世代》裡哲平和理子在彩虹大橋旁展開的曲折戀情，韓劇《冬季戀歌》裡俊相和永珍手牽手在水杉林道上散步的唯美畫面；這一幕幕動人的場景，總讓人忍不住也想置身其中，幻想自己就是劇中主角，沉浸在悲喜交錯、如痴如醉的愛情故事裡！也難怪近年來旅行社推出的日、韓偶像劇場景之旅，總是團團爆滿，畢竟，能夠擁有一場浪漫戀情任誰不動心啊！

不過月亮可不只是外國的圓，近年來國內也推出不少膾炙人口的偶像劇，像是由F4與大S主演的《流星花園》、以及臺、韓藝人攜手主演的《戀香》……等等讓不少觀眾為之瘋狂，甚至一路紅到海外，吸引不少韓、日影迷組團來臺，只為一探所愛的偶像劇場景！

趁著3月白色情人節即將到來，戀人們又多了個享受浪漫的藉口！如果你還不知道該到哪裡談情說愛？我們推薦的臺北偶像劇場景，不僅有美景相伴，還能

學偶像劇主角在餘暉橋畔散步、在綠茵草坪談理想未來、在漫天星空下許願，讓你盡情耍浪漫！

## Part1 浪漫郊區版

### 大直橋下花間河畔

#### 尋找深情密碼

聽過牛郎織女的深情故事，想必很難忘記每年七夕時刻得靠無數喜鵲搭成的鵲橋才得以相會的淒美情節；雖是傳說，倒也算是當時自由戀愛的勇敢表率吧！

談自由戀愛在現代宛如家常便飯，當然更不需要每年一次的鵲





橋相會；「橋」之所以成為戀愛約會的熱門地點，甚至是偶像劇愛情故事中的深情見證，可全拜其獨特造型優美的線條，以及夜晚時的光彩繽紛。像是橫跨大直地區與濱江街的大直橋，經改建成為造型優美的釣竿式斜張橋後，不僅成為臺北著名地標之一，近年更搖身一變成為最受偶像劇青睞的美麗橋墩，傍晚時分，橋身逐漸被奪目眩亮的燈光照亮，河中彩影成虹，夜色下的橋影身姿更顯艷麗動人。

除了橋身造型之美，臨近大直

橋下擁有廣大腹地的大佳河濱公園，則是另一處能夠談心說情的好地方，像是《愛情魔法師》、《深情密碼》都曾在公園內的綠色草坪上演主角們熱戀、分手的戲碼。當然，公園內的主角「希望之泉」噴泉水景變化萬千，宛如戀愛情節的高低起伏，強弱變化，更是遊覽此處不可錯過的美麗場景。

### 北投公園 一起向左走向右走

搭捷運到北投，別急著泡溫泉，這趟我們要到新北投站對面的北投公園來點不一樣的約會戲碼！

如果你喜歡作家幾米的作品，對於由梁詠琪與金城武主演，改編自《向左走向右走》一書的同名電影，應該也不陌生！還記得片中男女主角在公園裡掉了一地樂譜一地稿件，還碰上天空不做媒嘩啦啦地就下起了大雨，那段讓觀眾為主角捏冷汗猛歎息的畫面嗎？沒錯，就是在北投公園的噴水池前拍攝！

來到北投公園，首先映入眼簾的便是這座偌大的噴水池，不定時上演的水舞表演，為公園增添不少浪漫氣氛；但我以為，公園裡重頭戲的浪漫景色其實不在池裡，而是順著北投公園的步道，一路從



新北投公園幽靜的氣息，極適合戀人聊天散步。



臺北市立圖書館北投分館優雅的木質建築，是極具氣質的約會景點。





台北海洋生活館曾是偶像劇「愛情合約」的拍攝場景。

入口漫步到後方甫興建完成的市立圖書館北投分館，這條小徑沿途樹種豐富，像是開著嫩黃花朵、葉呈心型的黃槿、枝葉茂密的無患子，以及喜好陽光的魯花樹、正在換膚的白千層，一邊賞樹一邊談心，走累了，買杯咖啡坐在圖書館旁的木造涼椅上，一邊欣賞採自環保省源的綠建築概念以原木打造的圖書館風貌，一邊聽著北投溪的潺潺水聲，感受浪漫愜意！

#### 陽明山 採海芋賞夜景

向來是婚紗攝影取景首選的陽明山，其實也是不少知名歌手拍

攝MV時最常挑選的場景，像是阿妹、順子等歌手MV中的唯美畫面，可多虧了陽明山的迷人景致。

近幾年隨著偶像劇蓬勃發展，陽明山也更加受到青睞，像是擎天崗大草原、小油坑、大屯山頂等等，因地勢高、視野開闊，更成為超熱門的拍攝據點；此外，每年春天，竹子湖以潔白素雅的海芋化成春雪，將綠色山頭染上點點雪白，更成為偶像劇中最佳的夢幻場景，如知名臺韓大戲《戀香》就曾在竹子湖取景。

除了上述熱門外拍景點，從菁山路接上平等里平菁街、永公

路，沿路一間間陳設獨具匠心、料理菜色充滿創意的餐廳，因其居高臨下、疏遠遼闊的視野，讓不少餐廳也意外成為偶像劇場景。像是仔仔主演的《深情密碼》就曾商借台灣神學院旁的杜樂麗花園取景，東昇路旁的發現花園則成為《綠光森林》中的綠色小屋。擁有這麼多誘人場景，到陽明山過情人節當然是最佳選擇！建議不妨先來場森林浴，在山嵐飄渺的步道沐浴清新的芬多精，再到遍地花海的竹子湖欣賞海芋之美；午後時分，找間喜歡的山中咖啡館，賞景、啖美食、品咖啡；當夜幕低垂，手牽手躺在擎





依晨與賀軍翔冒著生命危險在海底隧道餵白鯊，但不妨跟著《戀香》中彭于晏與秋瓷炫在如夢境般的海底光影下深情相望，更或者一同尋訪帶著神秘色彩的「海中精靈」！俗稱為冰海精靈的這種生物其實是一種浮游性軟體動物，住在日本北海道的鄂霍次克海灣，長度只有人類指節大小，有著透明且擬人化的身體，據說是海中的天使。小巧可愛的模樣就像是童話故事裡的拇指姑娘般討人喜歡，受到不少女性喜愛，更成為情侶來此必遊的景點之一。

## Part2 甜蜜市區版

### 華山文化園區 相戀「藝」生

誰說夜遊、數星星、看煙火才叫浪漫，我說賞老建築懷舊，情人才不會喜新厭舊！約會的地點，最好是有久久的歷史，滄桑的建築，還有足以掛齒的老故事；最好是有

天崗大草原上數星星。一天下來，說有多浪漫就有多浪漫！

### 在台北海洋生活館 簽一紙愛情合約

一直以為能與情人一同置身海洋，看著成群的魚兒悠遊是件浪漫的事！然而生活在水泥建築林立的城市裡，想要體驗這等浪漫情懷談何容易？十分幸運地，位在士林夜市旁便有一座台北海洋生活館，讓置身於塵囂中的都會人，也能略略體會海底的浪漫氣味！

來台北海洋生活館找浪漫，你當然不用學《愛情合約》裡，林

# White Day



在陽明山竹子湖（上圖）與擎天崗（下圖）登高望遠，易讓戀情增溫。







發現花園是北投山區的一處秘境，美麗的景色令人醉心。

動態、靜態各種活動展覽，還有綠油油的草坪，濃濃的咖啡香。別以為我是刻意刁難，用心的情人一定能想到這個符合要求的好地方——「華山文化園區」。

位於忠孝東路與八德路口的華山文化園區，是由廢置的公賣局臺北第一酒廠整修而成，偌大的酒廠搖身變成藝文中心，在幾位藝術家號召下，以打造臺灣「龐畢度」為口號，促成了這場華山藝術夢，讓這裡不僅成為藝文活動舉辦的地點、藝術創作的場域，甚至成為藝術市集，吸引了不少熱愛音樂、藝術、舞蹈的文藝青年匯集於此。

然而，不只是藝文人士喜歡這

裡，園區內寬敞且高大的舊廠房更讓不少偶像劇一眼相中，紛紛在此搭景。《微笑pasta》中，阿哲樂團的地下公社，便是隱身於此，而《戀香》中彭于晏在外租賃的時尚小窩，也是藉由此處的大倉庫搭景；成為頗受歡迎的偶像劇場景，讓頂著藝術光環的華山藝文中心，更添明星丰采！

#### 臺北新東區 談一場Z世代戀情

早已成為臺北時尚代表的臺北信義區，百貨公司、戲院、大型餐廳，各種購物商場林立，名牌服飾、設計精品、異國美食幾乎都能在此得到滿足；一旁早已成為臺灣地標的101大樓，每逢跨

年的煙火秀、各類節慶時的演唱會，更是為信義商圈加溫加熱，添了不少人氣，也因此每每來到這裡總讓人有時空錯置感，像是到了紐約一般！

然而，不只我嗅到了這股異國味，國內偶像劇導演的慧眼也早看重信義區霓虹燈四射的時髦背景，特別是威秀影城藍紅分明美國味十足的設計，更讓《戰神》、《白色巨塔》等劇都選擇在此取景！

這股異國風時尚味，也讓不少時尚愛好者、年輕雅痞族轉移陣地，不論是啖美食、看電影、買東西都愛到這裡，假日時更是不少人就以此當作休閒樂園、約會



場所。可別以為談戀愛就得兩個人躲起來，只管濃情蜜意卿卿我我，Z世代年輕人可不興這套，雙雙對對固然浪漫，但吃喝玩樂還是大伙一塊才熱鬧有趣，一票人一起去威秀影城看電影、到誠品買書、在A9買衣服、還要爬到101看夜景，所有需求全部搞定，縱使是情人節，也要用最熱鬧普羅的方式表達愛意！

### Part3 詩意校園版

#### 文化大學旁

##### 尋找甜檸檬的故事

即使沒有偶像劇的加持，文化大學這座占地利之便的「最高學府」，早已成為不少年輕情侶看夜景談心的最佳地點，位於校園球場附近的情人坡，視野極佳，遠處淡水河、基隆河、新光三越及101大樓的夜色盡收眼底，車道上如魚貫般往來的車輛更串成一條條燈河，把臺北的夜點綴得璀璨動人！

而今，除了迷人的夜色，《甜檸檬之戀》、《家有菲菲》等偶像劇也為文化大學的白晝增添詩意！走在屬於教師宿舍的愛富三街上，兩旁建築皆為獨棟的日式平房，紫色金銀花繡繡綻放，空氣中滲著微微溼氣，很有瓊瑤筆下煙雨濛濛的戀愛氛圍；要想來頓燭光晚餐，校園旁也有景觀美氣氛佳的餐廳、咖啡館，提供精緻料理與香醇咖啡一解口腹之慾。

#### 淡江大學

##### 宮燈大道體驗古典情調

淡江大學應該是北區大學中最受偶像劇歡迎的學府，文錕藝術中心前曾出現紅極一時的《流星花園》F4身影，宮燈教室裡則有《愛情白皮書》中「奔行明日會」

的社員在此說理想談抱負，而一旁充滿古典韻味的中國式涼亭便是《愛情合約》中男女主角的相戀見證地，淡大幾乎成為導演們心中最佳的校園場景！

宮燈教室一直是淡大校園中最受歡迎之處，建築採中國傳統山形屋頂、紅色廊柱，比起灰撲撲的水泥教室在美感氣質上都略勝一籌；夜幕低垂時，宮燈大道上一盞盞古典宮燈逐一點亮，遠方的靛藍天空下有暖烘烘的餘暉，漫步其中別有興味！

以往，每每聽到某人是淡江畢業，總不留神地流露出欣羨的表情，倒不是為其唸了什麼好科系，得以讓哪位名師指導，是我純粹就羨慕對方能置身於擁有古典建築之美的校園中，課餘時還能偷閒搞浪漫，到碼頭看漁火點點、賞夕陽餘暉，再去老街吃阿給、魚丸，喝老牌酸梅湯；雖然不少淡大學子對此論調嗤之以鼻，但，只稍看看每逢假日淡大校園、淡水老街、漁人碼頭的擁擠人潮，這答案可就不辯自明啦！

# White Day



華山文化園區的舊廠房是許多偶像劇取景的地方。



信義計畫區商圈吸引眾多時尚的情侶前往約會。



# 老店青春悲喜曲——中山市場

文／鍾文萍 攝影／楊智仁



成記燒臘是中山市場附近知名的老店之一。

中山市場在日治時代原名昭和市場，民國50年才改名，原為磚造壁體，木材樑柱，一條龍建築格式，民國70年原址改建為綜合大樓，1、2樓菜市場，3樓以上作為臺北市立圖書館長安分館及部分政府機構辦公使用。老屋翻修是為了延長使用年限與人氣，中山市場紅磚砌成的古典洋樓、三落大型拱門，綠意盎然的花圃、燈光玻璃看板，甚至還有精華鬧區奢侈的地面專用停車場，我想這應該是臺北市最稱頭的傳統市場了。

## 愛拚才會贏

市場一角，吉慶飲食部飄來的油湯麵香和盤碟鏗鏘交錯的聲音好不熱鬧，是市場人潮聚焦的所在，老闆娘阿寶姐在這賣了三十多年小吃，親身經歷了中山市場的起伏興衰。

「卡早市政府還在這裡的時候，生意好到要排隊，一搬走，人潮差很多。」但吉慶飲食部卻依舊人氣長紅，老顧客說，因為招牌的排骨酥麵從來不用外賣炸好的半成品，而是阿寶姐每日透早採買現宰溫體豬小排，切成易

入口的小塊，以金蘭醬油和玉山高粱酒浸漬入味，再以小火炸酥，炸好的排骨酥鹹香入裡，比鹽酥雞還好吃！放入滾燙的高湯油麵中，浸得軟爛的排骨酥依然充滿嚼感，幾乎可以連肉帶骨整塊吞下肚。

配麵的湯更充滿變化。吉慶每天只賣兩種湯，但天天都不一樣，阿寶姐的原則是「就像家裡天天變換，煮不一樣的湯才不會吃膩。」把上門的客人當做自家小孩照養。肉羹、排骨湯、酸辣湯、豬腳湯、枸杞雞、芥菜雞…



…四、五十種輪著換，每天都有新鮮感。

門庭若市的還有鶯歌小吃。只做外帶生意，鹽水、煙燻口味雞鴨鵝、豬頭皮、紅燒肉……逢年過節或事先預訂的話還可代客準備全副的三牲牲禮。燒滷得火紅晶亮的色澤，彈跳Q軟的肉質，多年以來從沒變過；不多話的老闆，對於美味的專業與堅持，都在這裡了。

### 猴塞雷的修鞋師傅

作家袁瓊瓊說，買菜最有興味的是看攤販在他固定的攤位後待著。賣蔬菜的人往往青翠油亮，賣肉的人往往看著肥膩，賣魚的人顯得滑溜，賣水果的人就很滋潤，看起來帶水似的發亮。

中山書坊老闆張家聲斯文儒雅，看著就是個愛書人。公職退休後，頂下這片小店還不到一年，每週固定收一批舊書，如今已有近萬冊的舊書和CD。他極細心，雖是舊書，仍依照屬性、年份分門別類，因此來這不像以前逛光華商場，上窮碧落下黃泉，找得頭昏眼花還是一無所獲。拜市場附近沒有書店之賜，雖是舊書攤，卻也生意不惡呢。

市場口的修鞋師傅張忠男從前是皮鞋工廠製作鞋底的工頭，工廠遷移到大陸後，只好發奮圖強擺攤作生意。老師傅說，不像許多百貨公司修鞋部門只會黏貼，他自備一部砂輪機、一把利剪、簡單的裁縫車和特殊膠水，皮鞋、高跟鞋、球鞋、馬靴甚至皮帶，從鞋底脫落到鞋帶斷裂，什麼古怪症頭都難不倒，「沒有不能修的。」常有衣著光鮮的男女拎著幾乎解體的名牌鞋來修，也有電子新貴的太太小姐們一帶就是十幾雙LV來加工，指定要作防



張忠男自詡在他手上沒有不能修的鞋。

滑鞋底。「常出入飯店這些高級場所，鞋底一定要做防滑才不會出糗。」他說，只要是經過他修改、製作的鞋底「馬上穿去踩水也抹要緊」，就算是舊鞋，也有如「又是一尾活龍」般的「勇闖耐操」，非常自豪。

### 臺北僅存手工木桶店

出了大門，不難發現周邊老字號雲集，共構成中山市場商圈越老越紅火的懷舊魅力。「中山區區寶」林田桶店不到20坪大的店舖，從地面到天花板，堆滿蒸飯用的飯桶、裝水的水桶、盛米的米桶、蒸年糕的方形大蒸籠……泛著令人迷戀的檜木沉香。一個準備裝潢新家的商界老闆一口氣買走十幾個矮凳和泡腳桶，兩個澳洲觀光客各自買了水瓢和飯桶，心滿意足地離去，沒多久日本觀光團蜂擁而至，擠得水洩不通。中山北路的風華停格在林田的歷史記憶裡了。

市場正前方則是以多種風味手工牛軋糖著稱的臺中郭記，左手邊是與中山市場一樣老的成記燒



林田桶店是臺北少數還在販售檜木桶的百年老店。



臺中郭記牛軋糖以多種風味著稱。



臘店，矗立在中山北路、長安西路街角的2層樓巴洛克式典雅小洋樓，是剛裝修完成的百樂門Café。市場走一回，有如體驗一回新舊臺北味覺與視覺的殘片，在都會紅塵裡，絕對是一件恆久安心而幸福的事。

### ●中山市場小檔案

地址：長安西路3號

電話：2541-4530

營業時間：8:00~15:00

(週一休市)

交通資訊：捷運中山站下，往中山北路1段方向前行。

停車資訊：市場門口有停車位

## 中山市場隨手買物推薦Top 5

### 1. 懷念老書

(50~100元/本)

舊書攤一向令人倍覺親切，翻找舊書的同時，一邊回顧青春往事，渾然不覺時間飛逝。找到這些曾經紅透半邊天的小說，像遇見老同學般親切。老闆猜我一定是五年級生——原來書會洩漏人的年紀，什麼精華露、遮瑕膏都瞞不了。(中山書坊)



### 2. 主廚三寶便當

(85元/個)

油雞、燒肉、叉燒的鐵三角組合，是頗受附近上班族喜愛的清爽午餐。不過冷天最怕吃到冷肉便當，老闆特別提供小撇步，那就是只要把滷汁另外稍稍加熱，淋在肉飯上，就能恢復燒肉的Q軟與飯的米香，就像現吃的一樣讚。(成記燒臘)



### 3. 排骨酥麵 (50元/碗)

現在想起這碗排骨酥麵，回憶還是香的。其實不喜歡油麵，總覺太軟爛，但這麵吸飽了排骨高湯肉汁，竟還充滿彈性嚼勁，清爽的湯頭帶著點微甜的醃釀味，灑點白胡椒、黑醋更是一絕。難怪有人大老遠從基隆、北投跑來光顧，也有附近西裝筆挺的年輕上班族不嫌店小，麵一上桌唏哩呼嚕三兩下吃乾抹淨，飽足過癮。(吉慶飲食部)



### 4. 鹽水鵝 (200元/斤)

鵝肉煮好後過點鹽水，不多加調味料，自然呈現出鵝肉本身的質感和風味，老顧客的經驗是，吃的時候九層塔不用放，以免反而搶去鵝肉的鮮甜，頂多加點薑絲增加口感，美味得不得了。(鶯歌小吃)

### 5. 舀水木勺 (800元/個)

真不便宜呢，聽到報價，腦袋忽然像無比精準的估價機般快速打了個算盤。但上好的杉木，俐落優美的鋸刨線條，老店的忠實原味實在很迷人……買不起大澡盆，買個小木勺聊表安慰吧！(林田桶店)







# 麵

臺北好好玩

# 食 尋 味

文／宋祖慈 攝影／許育愷

記憶的黏性，經常以味覺最持久。我們的大腦有個機關，會把味道和遙遠的情感融合在一起，讓某個味覺記憶一輩子也忘不了。

家父擅做麵食，我家雖由母親掌廚，麵板和擀麵棍卻是父親專用。發麵餅、椒鹽餅和豆腐捲在親友間是很有口碑的。如同在北京打聽美食，唯獨問起眾人皆





有餡的稱包子，無餡的叫饅頭，這是北宋時才出現的區隔。



來個剛出爐熱騰騰的包子，溫暖了胃也溫暖了心。



臺北街頭好吃的不只有牛肉麵，各省麵甚至各國麵都在這個城市飄著騰騰香氣。

愛、家家會做的炸醬麵，答案會是一樣的——我家的最好。我們家裡吃麵食，總能變出不少花樣，那是因為少小離鄉的父親總在搜尋他的記憶庫，不斷在他80公分見方的木頭麵板上實驗，試圖重現那江北口味、回憶中的兒時廚房。

往昔時光不可再得，但當熟悉的味道再度出現的時候，會重新召回記憶、勾起鮮活的印象和情感。

### 舒服不過躺著，好吃不過餃子

閤家包餃子，常是許多人共同的兒時回憶。北方人愛在過年時

吃水餃，這時候就得叫它的別稱「元寶」了。在家包餃子經常是分工合作的樂事，媽媽拌餡、爸爸發麵擀皮，小朋友也可以插花包幾粒；常常是大人包的餃子才有漂亮的弧形摺子，放在盤中是站著的，小孩包的能不漏餡就勉強及格了。

根據記載，水餃這種食品在隋朝已出現，當時還沒有水餃、餛飩的分別，到了麵食大躍進的唐代，水餃和餛飩分別演變為北方和南方人的食品，兩者之間的不同只是餃皮的厚薄而已。在臺灣常見山東餃子館和溫州大餛飩，據說是因為早期賣餃子餛飩的有很多山東人和溫州人，於是打出了名號。臺大法學院附近的老店龍門客棧餃子館專賣水餃和很豪邁的滷味，好吃的餛飩則有厚皮大個兒的桃源街趙記，或小巧滑溜的四川吳抄手。

水餃和餛飩都已經發展成冷凍食品，隨時都能在便利商店買到，但是買手工水餃回家冷凍，想吃的時候再下鍋則是更好的主意。汀州路2段的全祥，本來是家山東人開的雜貨店，隨著雜貨店生意逐漸被淘汰，全祥兼賣的自家手工水餃逐漸成了主力商品，現在光賣冷凍水餃就忙不過來了；身為老主顧，我推薦牛肉芹菜、韭菜豬肉和花素口味。

### 長長久久家常麵

比起水餃，麵條更是歷史悠久。中國人、阿拉伯人和義大利人都認為麵條是自己發明的，而關於麵條最早的歷史紀錄則出自東漢時期的中國；大陸的考古學家並且在青海發現了距今4000年前的麵條。中國人是吃麵的老祖宗，應該是不用懷疑的了。

麵條不但家常，大街小巷也常見麵館和麵攤，牛肉麵尤其是其中代表。自從臺北市舉辦牛肉麵節和票選活動，更是激發了市民們的品評慾，大家會列出心目中的好吃排行榜，甚至呼朋引伴就為了親自找到一碗更棒的牛肉麵。其實臺北街頭好吃的可不只牛肉麵，各省麵甚至各國麵，都在這個城市飄著騰騰香氣——山西刀削麵、北京炸醬麵、上海煨麵、福州乾麵、廣州炒麵、切仔麵、擔擔麵、日本拉麵、義大利麵等等，每樣都能列出長長的人氣名單。這應該也算一項優異的城市競爭力吧。

過生日的時候吃壽麵是一項有象徵性的飲食習俗，不論壽星是老是少、家裡是富是貧，麵條都是很合適的食物，而且長長的麵條又有著長壽的祝福。我們家不但過生日時會特地煮碗麵，連平常吃麵也不把麵條夾斷。有一次在外婆家吃麵，用筷子從鍋裡夾麵條，手伸直了還是不夠長，只好站起來夾，舅舅喜歡逗小孩，說「快搬把梯子來！」幾十年過去，我們家老是喜歡重複這個爬樓梯的笑話，曾經邊格格笑邊吃麵的我，現在也輪到逗小外甥努力夾麵條；這個家族記憶說來平常，卻足以在每回筷子麵條互相糾纏的時候，讓心頭一陣溫暖。



### 包子有肉，不在摺上

還記得幾年前網路上流傳「麵條與包子的恩怨」那一系列的笑話嗎？麵條先跟肉包結下樑子，導致尋仇的肉包指著泡麵說：「麵條，別以為你燙了頭髮我就認不出你！」接下來一場，換泡麵堵到小籠包：「哼！欠揍的肉包你裝什麼小可愛」……在這一系列「冤冤相報」的笑話中，麵條一族和包子一族紛紛上場搞笑，笑話流傳得越熱烈，匿名作者寫得更多，捲在被窩裡睡覺的麵條——銀絲捲（它後來被證實是包子一族的臥底）等等令人笑倒的角色紛紛出籠，讓笑話宛如麵食大觀！

說來包子一族的確有很多親戚，饅頭、肉包、菜包、豆沙包、叉燒包、小籠包、水煎包等族繁不及備載。它們的祖先最早叫做饅頭，而饅頭居然是諸葛亮發明的！

話說諸葛亮率軍討孟獲，七擒七縱征服了蠻族後要班師回朝，欲渡瀘水（長江的上游）時突然狂風大作，土著說得用人頭當祭品才能過河。野史中的智慧偶像諸葛亮哪須照單而行，他命士兵用牛羊肉為餡，包在麵製的「頭顱」中蒸出49顆「麵人頭」作為祭品，稱為「饅頭」（又有稱蠻頭或瞞頭之說），果然風平浪靜得以平安過河。

不論有沒有包餡，這類麵食原都統稱饅頭，到了北宋才出現包子這個名稱，將有餡的包子和無餡的饅頭區隔開來。

有句俗話叫「包子有肉，不在摺上」，指能人並不顯山露水，但「摺子」卻常被饕家拿來品評包子的做工，比如天津著名的狗不理包子便是嚴守豬肉比例要肥三瘦七、摺子得規規矩矩的15



有著漂亮弧形摺子的全祥手工水餃皮Q料多，有牛肉芹菜、豬肉韭菜和花素等8種口味。





青蔥翠綠的花捲是傳統山東饅頭的基本款。



槓子頭又叫火燒，直接啃或掰碎泡在湯裡吃都是美味。



金山南路上的馬叔餅舖是家清真小店，賣的芝麻醬燒餅夾五香醬牛肉值得推薦。

摺。臺北也有聞名海外的鼎泰豐，總見信義路店外的排隊人潮中外夾雜。湯包要做到「提起來像燈籠、放下來似菊花」也不簡單，鼎泰豐是名不虛傳，如果餓到沒辦法排隊，往永康街走一點的高記也是好選擇。

汀州路靠近廈門街口的康樂意包子也是一到用餐時間就得排隊，菜包是市面較少見的青江菜餡，中午用餐時間早一步來，再配上一碗餛飩湯，就是很完美的一餐。

### 餓了隨時來張餅

麵食深入生活，大街小巷的餅攤子功不可沒，正餐時間之外肚子餓了，噴香的蔥油餅有和蚵仔麵線一樣崇高的地位。鍋貼、餛

餅、韭菜盒、蘿蔔絲餅和胡椒餅，樣樣都深得人心，尤其是下午4、5點放學的時候。

蔥油餅和蘿蔔絲餅是我的最愛，但蘿蔔絲餅那一攤多年前棄我而去，我至今遍尋不著那樣的水準。在士林克強街和和平東路各有一家店的忠誠山東蔥油餅，有賣不加味精和豬油的「原味」蔥油餅。這家小店被常客叫做「此燈亮有餅」，因為店家為方便客人不撲空、不用走到店門口才揭曉賣完了沒，特地做了這麼個可愛的招牌燈，反而成了響亮好記的名號。我推薦他們兩面煎得酥脆的厚餅。

秦家餅店的韭菜盒也是清爽的原味，用冷水麵做麵衣然後乾烙，是一點不油的傑作。餅店在四維路的巷子裡，下午要早點去免得賣完。冷凍的豆腐捲可以買回家當存糧，清淡軟嫩適合老人和小孩的牙口。

我家的豆腐捲因家父先去了好地方而成絕響，所幸找到秦家餅店，把秦家豆腐捲蒸熟再放點油把單面煎黃煎脆，庶幾近矣！

### 穿街走巷的熱饅頭

我曾經和家住南部的朋友討論

過，小時候，家附近都有用山東口音叫賣的饅頭，人物配備都很像——外省老兵騎著有個大木箱的單車沿街叫賣「饅一頭一！包子饅頭！」，箱子打開是保溫用的棉被，蓋著被子的是白饅頭、甜饅頭和花捲、豆沙包。我們狐疑的是，天南地北的饅頭伯伯是什麼時候講好把豆沙包都做成三角形的？

臺灣是個移民社會，民國38年來臺的大批大陸移民帶來了各省的飲食習慣。遼耀東教授認為，一部份倉皇渡臺的新移民為了生計便以西門町圓環小吃攤為據點，沿著鐵路兩側自小南門的天理教會與北門郵局，搭蓋鐵皮或木板違建經營南北小吃，使中華路一帶的鐵路輻輳地形成了外來飲食與臺灣在地飲食的接觸，也為日後包子、饅頭與水餃進入臺灣飲食系統做了先導工作。

另外，眷村這個特殊的社會結構也讓各省移民散布到臺灣各地的鄉鎮，生活緊密的眷村不但成為飲食交流的所在，也成為推廣各省風味的一個個小據點。

榮民伯伯的饅頭車現在已經很難看到，蓋著棉被的山東大饅頭所幸還有。金山南路的不一樣饅



頭店也是個排隊店，隨著人氣越來越旺，店口擺出的幾點幾分出爐和「賣完」的牌子也越做越大，每天只要接近出爐時間，排隊的人龍就會出現。因為饅頭也能冷凍起來當存糧，常有人一買就是一二十個。我喜歡吃饅頭皮，尤其是甜饅頭，但是回蒸過的饅頭皮總會遜掉，所以我從不買超過隔餐，但是，夾在不一樣饅頭店的「大主顧」們當中排隊，輪到我卻只買兩個甜饅頭，總覺得有點蠢。

不一樣隔壁有家賣槓子頭（又叫火燒）的，也是一吃會成主顧的店，從前我們家只要燒了一鍋羅宋湯，就一定會買火燒來配，直接啃或掰碎泡在湯裡吃，那叫一個香。金山南路上除了這兩家好吃的，往北過了仁愛路有家馬叔餅舖，賣芝麻醬燒餅夾五香醬牛肉，也很值得推薦，因為是清真小店，週五主麻日休息。

如果擔心時間不巧撲空，南門市場的麵食攤是方便的選擇，正順和徐家都有多樣的產品如小饅頭、單餅、刈包、一口螺絲捲等，不怕它賣完。只是這類麵食回家還是要先蒸過，若冷的直接吃，就不好跟那些排隊店一較高下了。

### 一口咬出半邊月 燒餅

在所有的麵食中，我最喜歡的就是燒餅，包括夾油條的薄燒餅、貼爐燒餅和黃橋燒餅、蟹殼黃，可惜心目中百分百的燒餅，目前還沒找到。讀國中的時候，上學的路上會經過一個貼爐燒餅店，其實也算不上個店，因為那有點陰暗的屋子裡只有一個老伯伯，在門口處放個大油桶大小的爐子，沒有招牌也沒有價目表。夾著一點蔥、表面有點芝麻的長



每天只要接近出爐時間，不一樣饅頭店總是麴香四溢。

方形貼爐燒餅那時賣5塊錢一個是低於市場行情的，我常買來當早點。買餅的時候，老闆話夠少，頂多問一句要甜的鹹的，總之是個怪店。我一面奇怪老闆的手怎麼不怕燙，一面懷疑自己是他唯一的顧客。

這家餅是好吃的，但在我畢業前店就消失了，我常替老闆感到委屈，街上難吃的東西那麼多，何以他寂寞至此？

好吃的黃橋燒餅也同樣睽違多年，它們曾是燒餅油條店常見的商品——鹹的內層有蔥、扁圓形，甜的有糖餡、橢圓形，約手掌大小，甜鹹都有芝麻。在我家附近已經尋不著好的了。小一點的蟹殼黃烤法和黃橋燒餅一樣，但油下得較多，比較酥也比較鹹，有做得不錯的，但我嫌賣得太貴。薄燒餅因為夾了蔥花蛋或油條得以加分，稍微安慰我吃不到一百分燒餅的遺憾。

圓圓的燒餅和天上的月亮一樣，經常是個象徵。不論貧富老少貴賤，人人吃得，講究的外酥內潤、吃燒餅捨不得掉芝麻，將就的它又耐久放、適合當旅途中的乾糧。在多少離別的故事裡，它會成為其中一個回憶——母親

送別兒子，最後說不出話了遞過來兩個熱燒餅，兒子把餅捂在懷裡走了老遠捨不得吃……；母子若從此生死兩茫茫，說起故事來，念念不忘的又哪裡真是那燒餅呢。

我曾經聽過這樣的故事，也體驗過一樣吃食如何轉化為記憶的開關。傳承千年的饅頭包子麵條其實沒有新舊之分，只是時間中的我們永遠在舊味新嚼，教食物分擔了滋味——甜蜜或滄桑。

### 店家資訊：

- 龍門客棧餃子館 (02)2351-0729
- 趙記菜肉餛飩大王 (02)2381-1007
- 四川吳抄手 (02)2721-6088
- 全祥 (02)2367-9654
- 鼎泰豐 (02)2321-8928
- 高記 (02)2341-9984
- 康樂意包子 汀州路2段46號
- 忠誠山東蔥油餅 (02)2735-2821
- 秦家餅店 (02)2705-7255
- 不一樣饅頭 (02)2391-7829
- 火燒槓子頭 (02)2394-6617
- 馬叔餅舖 (02)2396-2788
- 南門市場 羅斯福路1段8號