

復古 新潮 在臺北對話

民國100年，臺北正走在現代化的前端，
回首過去，舊時代事物卻仍閃閃發亮，
臺北，正在上演生活文藝復興，
既有復古的含蓄，又有新潮的奔放，對比鮮明，卻相容不悖。

時尚的臺北，興起懷舊風，
在舊衣新穿與舊物新用的混搭潮流中，
訴說一則則光陰的故事。

民以食為天，臺北海納百味而萬家香，
中西合璧的飲食文化，讓「食」尚玩家驚艷萬分。

曾經沈寂的電影產業，也在臺北再展風華，
國片記載了臺北的過去，也讓現在的臺北光芒耀眼。

歲月的堆疊，累積成臺北扎實的生活底蘊，
復古與新潮在臺北的對話，你，聽到了嗎？

（文／邱淑宜）







用手感保存時代溫熱

文／許麗苓 攝影／顏涵正

紅眠床、太師椅、曲盤（留聲機）、骨董鐘、手搖撥鍵式計算機和電話、明星花露水、繡花鞋……等，這些歷經歲月、攸關「食衣住行娛樂」的生活用品，有些曾經風行一時而後沒入歷史煙塵；有些歷久不衰見證世代交替；有些在復古風潮之下成為人間瑰寶。無論如何，百年來臺北人在服飾流變和生活用品的時代扉頁中，都留下精彩的印記。

服飾潮流 展現不同時代風華

游移在繁華萬變的臺北都會，可看到LV、PRADA等名牌時尚，日貨、韓風等流行服飾在街頭爭奇鬥豔。

曾幾何時，長袍馬褂、大襟衫、旗袍、阿哥哥風格服飾、「太子龍」制服……這些風行一時的服飾風格，不是只出現在歷史劇中，就是被冠上「復古」的形容老裝新穿，而穿著白色美援

麵粉袋作成的內衣褲，更是阿公阿嬤回憶清貧歲月時不可或缺的「行頭」。

當舊衫換上洋裝，時髦如風般來來去去，在古早時代的臺北，路上的行人究竟是什麼模樣？讓我們穿越時空隧道，打開歷史的衣櫃，回憶臺北服飾的百年風華。

從生活常服到設計師的年代

民國95年10月，台北探索館曾舉辦「理想時尚——我的臺北服飾



用美援麵粉袋做成的內衣褲。



民初時期的中山裝，深受當時男性歡迎。
(圖／財團法人臺北服飾文化藝術基金會提供)



1910年代較為正式的旗袍，做工精緻華麗。
(圖／財團法人臺北服飾文化藝術基金會提供)



日治時期北一女中的制服曾為水手服的樣式，見證時代變遷。(圖／王能佑翻攝)



1970年代流行的迷你裙深獲女性歡迎。
(圖／徐美菊)

記憶」特展，根據資料顯示，百年來臺北服飾流變，大抵有以下幾個鮮明的歷史脈絡和主題，包括：早期的平埔族原住民服飾；開臺之初閩粵漢族移民的舊衫，當時漢族婦女服裝以大襟衫、馬面裙、大襠褲為主，男子則是穿長袍馬褂為禮服，常服有大襟衫、對襟衫搭配大襠褲；1910年代，男性服裝開始西化，女性開始穿起旗袍。

1920及1930年代，臺灣受到新文化運動影響，模仿上海時髦

人士中西合璧的穿著方式蔚為風潮，旗袍大受歡迎，仿歐美西式裙、下襬有荷葉邊裝飾的服裝、大型花葉圖案的日本提花布料等，也頗受年輕婦女的青睞；1937年，日本當局在臺灣實施「國語家庭」（日語）制度，獎勵穿和服、國民服。

1945年光復初期至1950年代，旗袍再度盛行，男性則流行長袍馬褂、「中山裝」和軍服。當時在臺北街頭充滿上海十里洋場的情調，綢布莊標榜「西裝旗袍、

港滬技師、精工裁製」，至於一般庶民，很多則是用美援麵粉袋製成內衣褲、家常服，甚至肚兜。

1960至1970年代，強調合身、緊腰線條的旗袍大行其道，此時西方流行的阿哥哥風格——花襯衫、喇叭褲、迷你裙、「大眼蛙」眼鏡、「矮子樂」厚底鞋或麵包鞋、熱褲、模仿貓王裝扮的飛機頭、大翻領、寬版腰帶、亮皮服飾等，讓臺北街頭宛如一個繽紛多彩的普普藝術大舞台。

這段期間，臺灣尼龍、人造纖



1970年代一般的衣服樣式與今日差別不大，但仍可從細節看出不同。（圖／徐美菊）



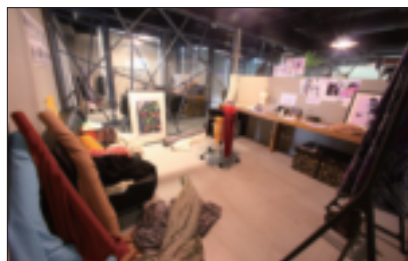
1980年代，本土設計師如陳季敏（圖中）等人開始推出自己的品牌。（圖／聯合知識庫）



1960至1970年代，強調合身、緊腰線條的旗袍大行其道。（圖／財團法人臺北服飾文化藝術基金會提供）



1970年代的阿哥哥風格，走普普藝術風。（圖／財團法人臺北服飾文化藝術基金會提供）



西園29服飾創作基地化身臺北時尚品味的蘇活區。

維服裝材料盛行，當時最大的制服品牌就是「太子龍」學生服，國小女學生頂著西瓜皮髮型，夏季穿白色上衣搭深藍吊帶百褶裙，男學生則是理著平頭，身穿白上衣配深藍色短褲；冬天時則都換穿卡其色制服，國中及高中除了女生穿黑褶裙外，制服形式大同小異。此外，這個時期民歌開始興起，民歌手帶動一股襯衫搭配牛仔褲的自然清新形象，也助長了牛仔褲的風行。

1980年代，由於國內服裝市場競爭激烈，開始標榜自創品牌及設專櫃的重要性，臺北更是成為設計師百家爭鳴的重鎮。例如西門町的大型服飾賣場「巴而可」首先提供潘黛麗、呂芳智等人的專屬櫃位，還設有小型的展示舞台。芝麻百貨總經理徐莉玲特別規劃一個「Designer Gallery」的設計師服飾賣場，成為當時本土設

計師的灘頭堡。此外，溫慶珠、林臣英、陳季敏等人，也都在這個時期推出自己的品牌。

1990年代迄今，雅痞、女強人、名牌熱、日本或韓國風、標榜自由風格的裝扮、服裝設計秀，紛紛出籠，百花齊放，也讓服裝變化更形多元，康延齡、吳季剛、林國基、古又文……等名設計師的作品，更風行海內外，成為時尚界追逐的焦點。

臺北時尚流行新地標

位於萬華的「西園29服飾創作基地」，其前身為臺北市萬華區公所，後來轉型成為「臺北服飾文化館」，近年來結合經濟部工業局的資源，聚焦服飾商圈和文創意涵，儼然化身臺北時尚品味的蘇活區和流行地標，進駐的新銳設計師風格獨特，自有品牌、少量多樣的產業型態，讓喜歡獨特、不想跟人撞衫的愛用者趨之若鶩。這裡經常舉辦新品發表會和服裝秀，也是追逐時尚的型男美女必訪的祕密基地。

財團法人臺北服飾文化藝術基金會執行長林有好表示，市場的需求會因社會結構而改變，求新求變及快速是目前的狀態，也造就設計市場的需求，更考驗設計師的創造力和靈活度，她期待新



民歌手以襯衫搭配牛仔褲的清新形象，助長牛仔褲風行。（圖／聯合知識庫）



湯姆西服創立已百年，店內的陳設新穎中帶有懷舊的氛圍。



在古早的黑膠唱片封套上，還可看到當年流行的服裝樣式。
(圖／聯合知識庫)

銳設計師也能創作出具標的性的代表作，政府能有更多的扶持，讓臺灣服飾業再掀熱潮。

若是對臺北服裝潮流有興趣者，除了可以到西園29服飾創作基地取經，也可以前往五分埔、東區、西門町、大理服飾商圈等地逛逛，感受臺北時尚脈動。若是對復古風或客製化有興趣的人，可以到和平西路「九段工坊」訂購手染服飾、唐裝或改良式中國服飾，男仕還可造訪曾幫臺灣多任總統設計西服的百年老店「湯姆西服」，體驗為你量身訂作的貼心服務，相信將不虛此行！

●西園29服飾創作基地

地址：西園路2段9號
電話：2336-7599
開放時間：09:30～17:00

●九段工坊

地址：和平西路3段102號2樓
電話：2302-5841

●湯姆西服

地址：博愛路90號
電話：2311-5307

從生活用品 發現時代容顏

你還記得1960及1970年代臺北起飛成現代化城市前，當時民眾所使用的日常生活用品或事物

嗎？你能想像街頭上出現的不是行動咖啡車，而是杏仁茶擔、穿村走鎮的挑擔郎，以及用一根扁擔肩挑兩大竹簍水果的小販滿街走的情況嗎？

1950年代之前，經濟能力稍好的人聽的不是CD或mp3的音樂，而是用「曲盤」（留聲機）播放78轉唱片，聽一首歌就要換一次唱針，或是單面只能儲存約20分鐘聲音長度的黑膠唱片。

對目前的年輕世代而言，這些LKK的事物或許難以想像，但透過百年來不同時期民生用品的探索，或許可以重回舊日時光，溫「古」知新，了解過往至今常民文化的生活軌跡。



1970年代的電視，體積十分龐大。(圖／徐美菊)

探尋古文物 回味老時光

走進秋惠文庫咖啡館，宛如進入時光隧道中。主人林于昉醫師將此處定位為「臺灣歷史文物文獻館」，從館內分門別類的收藏陳列當中，可以看到許多臺灣古美術、古文書、古地圖、老海報、老相片、歷史文獻、民俗文物等，數萬件臺灣歷史文物也會不定期換展，在悠揚的音樂當中，一邊品茗或享受香醇咖啡，時而可起身遊賞館內的收藏文物，別有一番思古幽情。

在店長的導覽下，可看到從荷蘭、清朝、日治、光復至今不同的時期，包括工商百業不同的用品，臺灣多元的歷史文化面貌瞬



早年的裁縫機，讓人憶起舊日時光。



秋惠文庫收藏了日治時代的木製藥盒。



戒嚴時期的紀念用品帶有不少政治色彩。



走逛昭和町文物市集，彷彿穿越時光隧道，回到過去。



手搖剉冰機在1960年代「搖」出不少佳偶。

間濃縮在眼前。

例如：清朝青象陶瓷凳、油燈架；日治時期「國語の家」門牌、寄藥包袋或藥箱、防空警報器、廣告火柴盒、泡茶鐵壺；蔣公或飛彈紀念酒瓶、劉三或哈買二齒玻璃杯、手提式縫紉機、臺電電燈，以及糖塔模具、各式糕粿印模、磨杏仁茶的石臼、老電影機、布袋戲廣告、黑人鞋油擦鞋箱、老式磁磚、老醬油瓶、用日本戰敗後的戰機廢鋁製成的模型等。

從秋惠文庫琳瑯滿目的館藏中，可大致探尋古早生活面貌，宛如回到電燈不普遍、油燈閃爍的年代，檜木或竹製家具是家中

常見擺設，用菜櫃當冰箱，使用炭火燒鐵壺茶水，用木製印模做成各式糕粿，有專人到府補充藥包藥物；戰亂時期躲空襲警報，鍋碗瓢盆等鋁製用品皆要上繳充作戰備材料；臺灣經濟起飛初期，接受美援，民眾使用麵粉袋作成內衣褲；戒嚴時發行的許多紀念用品或商品都會放上蔣公肖像；黃俊雄布袋戲盛行時，玻璃杯或各式商品會印上明星布袋戲偶的圖像，猶如目前霹靂布袋戲的公仔風等。

特別的是，秋惠文庫使用古早時代的醬菜車來擺放歷史文物用品，裡面還可看到手搖鈴，不禁令人回想起以往民眾聽到搖鈴叫

賣聲、紛紛出門，一邊點購醬菜車內一盤盤的稀粥配菜、一邊閒話家常的情況，相當有人情味！

想要再多回味老時光，到「轟行文化聚合古書店」也可一償夙願，這家店不只賣古書，店內也可看到歷史古物及生活用品，這裡與萬華「莽葛拾遺」為同一個老闆，精心收藏的手抄本等古書，讓滿屋飄散幽幽的歷史書香，而一件件的瓷器、古物珍玩等擺飾，增添整個空間的歷史感。

在店內尋寶，看到太師椅、竹製家具用品、菜櫃、洗臉化妝架、醬菜甕、老時鐘、秤台等古早時代的用品，與店內氛圍相得益彰。在店內庭院一角看到手搖



秋惠文庫陳設的古早廣告海報，記錄當時的生活樣貌。

剉冰機和高腳玻璃冰碗，看似平凡，卻令人遐想，1960年代約會或相親最「葩」（臺語時髦之意）的地點是冰果室，手搖剉冰機搖出不少對佳偶，愛侶共吃一碗高腳玻璃冰碗的冰，可能至今仍是許多上了年紀者的壓箱甜蜜往事。

市集「交陪」尋古物

特展探索老臺北

除了秋惠文庫、蠡行文化聚合古書店之外，還可到位於永康街的昭和町文物市集走走。此處是由原本龍安市場變身的文物古董市集，市集內有約二十幾個店家，從紙類文物、卷軸字畫、佛像老玉到早期的生活什玩，應有盡有，想要懷舊、尋寶的朋友，不妨多跟市集店家「交陪」，說不定會有意想不到的收穫！

若是想一探臺北生活古早味或歷史流變，台北探索館曾經舉辦如「溫古知新——常民生活」、「理想時尚——我的臺北服飾記憶」、「醫療時空隧道」、「歌

我臺北」等特展，有興趣的民眾可以多加留意特展相關訊息。

近年來懷舊風潮興起，今年適逢建國百年，各項攸關「百年」的活動更是百花齊放。「回顧過去，展望未來」雖是老生常談，但是透過服裝、生活用品等貼近人們生活回憶的歷史探索，卻能令人品味老時光的溫馨和時代生活印記，從中獲得不少樂趣。

●秋惠文庫咖啡館

地址：信義路2段178號3樓

電話：2351-5723

●蠡行文化聚合古書店

地址：青田街2巷25號

電話：3322-1163

●莽葛拾遺

地址：廣州街152巷4號1樓

電話：2336-2181

●昭和町文物市集

地址：永康街60號

●台北探索館

地址：市府路1號（市府大樓內）

電話：1999（外縣市02-2720-8889）轉4547

開放時間：週二至週日09:00～17:00，免費參觀（週一及國定假日休館）



蠡行不只賣古書，琳瑯滿目的古物亦十分吸睛。

傳統



mix 新潮

用味蕾記住歲月芬芳

文／君君 攝影／吳金石

臺灣多元又特殊的歷史背景，造就出臺北飲食文化的多變風貌，從中國八大菜系、眷村菜，到臺灣在地的辦桌菜和小吃，長年以來，這些歷久彌新的老味道，至今仍散落於各個角落，也是臺北人最難忘的味蕾記憶。而近年來掀起的異國風味熱潮，則為傳統飲食帶來了一番新氣象。本期《臺北畫刊》將由三位美食達人帶路，來一趟穿越古今、中西合璧的賞味之旅。

八大菜系 在臺北迸出驚豔火花

會吃、懂吃，還能燒得一手好菜的美食家梁幼祥，是臺灣知名的美食評論家，對八大菜系有十分深入的瞭解，他說，中國大陸各省菜餚百家爭鳴，臺北因歷史的因緣際會，不論是川菜、粵菜、蘇菜、魯菜，或是閩菜、浙菜、湘菜、徽菜，所有的精華匯集一堂，這是大陸任何一個城市都無法媲美的。他認為，臺北不僅傳承了各菜系的精髓，更激盪出令人驚豔的火花。

梁幼祥說，1949年，在大時代的牽引下，國民政府從大陸遷徙來臺，當時除了軍隊外，也有來自各省的富有人家，他們帶著私人家廚，原以為待幾年就可返回家鄉，沒想到回家的路似乎越來越長，在盤纏越來越少的情況下，擅長做家鄉菜的家廚，反而成了生財工具，於是開起餐廳，當起老闆；而原本在軍方裡、將官家掌廚的老師傅，退伍或退休後為了營生，從小館到飯莊，各省菜餚開始流傳各地，讓臺北成



潮江燕餐廳的「潮州凍花蟹」，是許多饕客指名的美味料理。



以浙菜聞名的極品軒，近來也推出臺北儒家菜。



潮江燕餐廳的招牌菜，令梁幼祥百食不厭。



因將各種包子匯集一籠而得名的雜式小籠，以松針鋪墊在籠底，香氣四溢。

了各菜系百家爭鳴的新戰場。

當年八大菜系的餐館，多半集中在從臺北火車站延伸到總統府的軸線上，另外，中央銀行和交通銀行等辦公大樓及周邊，也都有各菜系的代表，例如中央銀行附近當年即以湘菜為主。

在梁幼祥眼裡，八大菜系各具特色，其中最具代表性的首選佳餚，莫過於以川揚美饌著稱的「川揚一枝春」餐廳，可惜當年的廚師全被僑胞挖角到國外，這菜系幾乎灰飛煙滅了，還好有一

家餐廳，保留了部分的影子，那就是出身空軍一些同好合開的「銀翼」餐廳，不論是砂鍋魚頭、清炒鱔糊，或是雞煨麵、蔥開煨麵、鋪著松針的雜式小籠等，從過去到現在，都是饕客的最愛。

至於仍保有菜系傳統老味道的餐廳，也是梁幼祥經常解饞的去處，包括以浙菜聞名的「榮榮園」和「極品軒」、以湘菜著稱的「天然臺」，以及屬於粵菜的潮州菜餐廳「潮江燕」等。其中

「榮榮園」餐廳的燻排骨夾光餅、醬爆青蟹加年糕、乾炒筍、蝦仁炒腰花等，備受梁幼祥青睞；「潮江燕」餐廳的滷水拼盤、潮州凍花蟹、潮州片皮鴨及半煎煮鮮魚等，則最令梁幼祥百食不厭。

傳統外省宴席 呈現新風貌

民國60年，政府開放觀光後，許多香港人來臺開設港式飲茶餐廳，帶動傳統餐飲發展新契機，當年的「紅寶石」、「鑽石樓」



君品酒店的「川菜水煮牛」濃郁鮮嫩，令人食指大動。



村子口的「砂鍋魚頭」，是許多人懷念的家鄉味。

等，天天門庭若市，成為外省菜觀摩的對象。梁幼祥說，港式餐廳的經營著重服務素質，且服務人員都穿西裝，使得外省菜系餐廳也跟進腳步，開始提升外場服務品質，提供客人更好的用餐環境。

梁幼祥表示，臺北最可惜的是，隨著老師傅的凋零，原本跟在老師傅旁學習的臺籍年輕師傅雖然逐漸成熟茁壯，但由於老師傅往往都還會「留一手」，部分老菜繁雜的工序未能傳下，使得年輕一輩的廚師未能傳承許多老味道，是件非常可惜的事！

「雖然各菜系的老師傅隨著光陰凋零，一些掛著傳統本幫菜（上海菜）的老字號也跟著消逝，不過，為了滿足更多元的客層需求，混搭風的餐廳順勢興起。」梁幼祥說，消費者只要走入一家餐廳，經常可吃到大江南北各式菜餚，從川菜的麻婆豆腐、浙菜

的東坡肉到粵菜的燒臘等，一應俱全。以「君品酒店」的餐廳來說，在擁有三十年廚藝師陳傳偉強的掌廚下，匯集了粵菜、川菜、臺菜、浙菜、福州菜的精髓，菜餚的精緻程度，絕不遜於日治時代在大稻埕風華一世的「蓬萊閣酒家」。

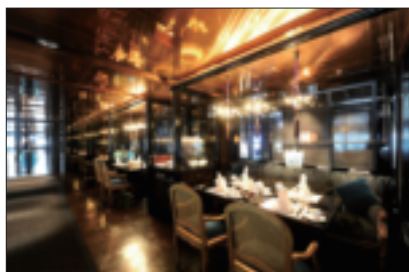
近年來，由於臺北社會的多樣化與國際化，年輕一輩的消費族群不只重視菜餚的味道，更注重餐廳營造出的氣氛及達到美藝境界的菜餚擺盤，使得傳統菜系餐廳出現「中餐西吃」的變革，加上異國餐飲興起，也讓過去用餐的大圓桌或中圓桌，被西式的方桌取代，廚師更要不斷地推陳出新，才能滿足時下饕客的味蕾。

眷村菜 懷念的幼時家鄉味

同樣展現中國大陸各省菜餚風貌的眷村菜，也是許多人難以忘懷的好滋味。生長在眷村的眷村

菜達人王蓉蓉說，眷村菜顧名思義是早年眷村人家的桌上菜餚，儘管隨著環境變遷，眷村被拆除，小吃店或小吃攤陸續遷移，但在臺北仍匯集了各省眷村菜，這些看似平凡的菜餚，雖然比不上八大菜系的大菜，但是菜色一樣豐富，且蘊藏濃濃的家鄉味，吸引許多老鄉或曾為眷村的子弟上門打牙祭。

王蓉蓉表示，早年物資缺乏，生活十分刻苦，眷村的媽媽們卻發揮巧思，利用家中現成的有限食材，做出各式花樣的菜餚，而



君品酒店因有名廚掌廚，匯集各菜系的精髓，菜餚精緻。



陸光小館的「麻辣腐竹」，濃郁的花椒香氣讓人胃口大開。



二空眷村小館的炒餅，傳達眷村媽媽的生活智慧。



到陸光小館，吃眷村菜，也吃氣氛。

且每家都有自己的風格，最大的共同特色就是「吃得飽，吃得滿足，吃得再多也不會膩。」

王蓉蓉說，吃眷村菜是吃氣氛，吃感覺，每每走入眷村菜餐廳，總是聽到老闆招呼的吆喝聲，親切問道大姐您來了，令人倍感溫馨，加上店內的擺設流露昔時眷村的那股氛圍，霎時，彷彿時光倒流，回到兒時的光景。

談到偶爾光顧的「村子口」麵館，王蓉蓉指出，和早年眷村的麵店沒兩樣，不論是老舊的平房，或是滷菜、牛肉麵、炸醬麵



村子口的外觀復古溫馨，讓人不注意也難。

等美味菜色，都洋溢濃厚的懷舊氣息。「陸光小館」店裡的布置和「村子口」同樣溫馨，可吃到道地的眷村麵食、滷味及小炒，還有麻辣腐竹等特色小菜。「南村小吃店」的涼拌黃瓜、炒麵，也別有一番風味。她還透露，到「二空眷村小館」時，習慣在點

上一桌子色香味俱全的各種炒菜之餘，再點一盤炒餅。「這炒餅可是以前眷村媽媽將吃不完的烙餅變化出的菜色，吃起來格外有親切感！」



臺菜中最具代表的辦桌菜，可品嚐到總鋪師的扎實功力。（圖／臺北市府勞工局提供）



明福台菜海產的「一品佛跳牆」是店內的招牌菜之一。

辦桌菜 品嚐總鋪師的華麗演出

「臺菜中最具代表的莫過於辦桌菜，從臺灣光復後至今，仍無法被其他宴席所取代。」數十年來嘗遍各地大宴小酌，對食物相當有見解的美食家胡天蘭說，早期農業時代，每逢婚喪喜慶宴客，都一定會辦桌，不是在自家三合院的空地設席，就是封閉住家旁的馬路，搭起帳篷擺放桌椅，由總鋪師在現場烹調一道道美味佳餚，這是臺灣人最習以為常的宴席，不但充滿趣味，也獨具特色，多年來，充滿古早味的辦桌菜餚，仍深受許多民眾喜愛。

提及辦桌菜的特色，胡天蘭表示，辦桌菜源自閩菜，多數人誤以為菜餚總是湯湯水水，烹調方式沒太大變化，其實這是因為辦桌菜重視原汁原味，每道菜儘管帶有湯汁，卻可讓人吃出最原始

的好滋味，加上用炒的方式，上菜速度會很慢，如果用油炸的，又會吃不出原味，於是採取燉煮方式。而為了讓賓客們吃到熱騰騰的佳餚，總鋪師總會搭起一個個大蒸籠。

「以前想吃到臺味十足的臺菜，一定得等到婚喪喜慶，如今在民間餐廳裡，也可享受到臺菜的好味道。」胡天蘭說，想吃到古早味十足的臺菜，千萬不要錯過老字號的「茂園餐廳」；「明福台菜海產」餐廳也是不錯的選擇，鎮店大廚阿明師是臺菜的老師傅，現在已交棒給傳承父親好手藝的兒子；「呂桑食堂」雖然店名頗富日本風，但是賣的菜餚卻是充滿宜蘭風味。

臺灣小吃 經典庶民飲食

想品嚐臺灣在地的美食，不一定非得要等到宴席，其實享用臺

灣小吃一樣可吃到道地的風味。而臺灣小吃種類繁多，從滷肉飯、炒米粉、臭豆腐、胡椒餅，到蚵仔煎、蚵仔麵線、肉圓、碗粿等，不勝枚舉，這些小吃不但美味，價格也很大眾化，是庶民的最愛。

談到臺灣小吃的由來，胡天蘭指出，早年民眾的物質條件不如現在，但孩子又生得多，家中經濟重擔多數由父親一人扛起，父母為了多掙點錢養孩子，大多覺得做吃的比較容易，於是就賣點小吃來貼補家用，加上早年賣小吃只要擺個小攤子或是推個小車沿街叫賣，不必另租店面，因為沒有租金成本，所以消費價格便宜，變成平民化的飲食文化。

各種臺灣小吃中，胡天蘭十分鍾愛位在通化街171巷的胡椒餅，她說，胡椒餅一口咬下，可吃到酥脆的外皮、香濃多汁的肉餡，



異國餐飲的興起在臺北帶動另一波美食熱潮，圖為義式餐飲。



阿財虱目魚肚的滷肉飯，香氣四溢。

還有蔥香濃郁的三星蔥，令人百吃不厭。另外，位在內江街的「阿財虱目魚肚」賣的滷肉飯，則是香味四溢，在飽餐一頓後，總是口齒留香，也是不錯的選擇。

異國餐飲 展現文化包容

隨著地球村的來臨，身為國際都會的臺北市，也極具文化包容度。近年來，異國餐飲日益蓬勃，呈現美食聯合國的特殊樣貌，使得民眾不必搭飛機出國，就能吃遍多國美食。

胡天蘭分析異國餐飲竄起的原因，她認為，由於媒體推波助瀾，加上幼時習慣接受西式速食的族群長大了，成為時下的消費族群，而一些投入餐飲市場的年輕廚師，又比較懂得年輕人的需求和口味，因此帶動了異國餐飲的興起。

胡天蘭說，原本異國風只有日本料理一枝獨秀，像是「蕙壽司」、「鮎清田」日本料理店，或是遠東飯店的「ibuki日本料理餐廳」等，最近三、四年，則由義大利菜獨領風騷，其中「SABATINI CUCINA深庭義式餐廳」的義大利麵口感適中，牛排更是香味四溢；「三二行館」則

是義大利菜大菜、小菜都具水準，尤其是白酒蛤蜊麵和義大利麵疙瘩，而獨具特色的用餐氣氛更不輸給國外的餐廳。

如果想吃德國菜，胡天蘭建議「溫德德式烘焙餐館」所提供的德國美食；另外，近年來，來自越南等東南亞國家的外籍配偶大增，使得越南菜、泰國菜等，也成為熱門的菜餚。

許多事物常因時光流逝而消失，被新事物所取代，不斷推陳出新的臺北飲食，卻呈現新舊交融的樣貌，無論是歷久不衰的中國八大菜系、洋溢鄉土息氣的辦桌臺菜和小吃，或是嶄新且多樣的異國餐飲，都將以各自的獨特風味，在臺北繼續發光發熱，傳承到下一個世代。



西式餐廳不見傳統的大圓桌，而以方桌取代。



日本料理在臺發展多年，深得國人歡迎。



溫德餐館的德國豬腳常是美食家推薦的最愛。



mix彩色

用電影刻畫城市容顏

文／邱淑宜 攝影／許斌

電影是現代人生活中不可或缺的娛樂，除了表達劇情張力、演員演技、拍攝手法，還呈現出鮮明的時代風格。不同年代的國片，記錄了不同年代臺北市的風貌，而國片歷經一段沈寂後，近年在政府的扶持與電影從業人員的努力下，不但足以與西片相抗衡，票房還屢屢奪冠開紅盤，到電影院看國片成了正熱門的時尚與流行！

臺灣電影重鎮 集產製銷於一身

興揚電影製作公司負責人唐在揚過去是平面媒體資深電影記者，他表示，在臺灣的電影文化與電影產業發展上，臺北市位居關鍵性地位，不僅電影公司雲集臺北，過去國片從製拍到發行，大多數的工作也都在臺北進行及完成；電影上映後，臺北的票房更是全臺票房的風向球，如果把「臺灣電影史」視為一部電影，臺北就是集編製導於一身的要角。

而隨著時代進步，臺灣電影產業不僅在技術層面朝數位科技發展，行銷宣傳手法也有了改變，除了運用網路造勢，與過去最大的不同是，以往國片院線與西片院線涇渭分明，美商八大公司只發行西片，但近年來八大公司開始發行國片，最著名的例子包括博偉公司發行《海角七號》、華納公司發行《艋舺》、福斯公司發行《雞排英雄》，對片商來說，片子只有賣座與不賣座之分，不再有國片與西片的界線。



臺灣優秀的導演們都有不少作品記錄臺北的風貌，左起按照姓氏筆畫依序為李行、侯孝賢、陳國富、蔡明亮。（圖／聯合知識庫）

唐在揚並強調，近年來國片的「質」也有了重大變化，過去國片有一種「一定要得獎」的迷思，於是以參加國際影展為目標的藝術電影成了主流，但現在電影市場上，已經沒有所謂的藝術電影或商業電影，只有好看的電影跟不好看的電影，愈來愈多電影題材跟大眾靠攏，加上新人輩出，再度造就國片熱。

他說，臺北藝術大學與臺灣藝術大學所培育的人才，有些開設製片公司，有些投入編導行列，懷抱夢想的年輕電影人陸續接手，彌補了斷層；而臺灣這些年偶像劇興盛，培養了不少偶像演員，從小螢幕到大銀幕，新人輩出，像《艋舺》即啟用偶像劇演員挑大樑，即使由素人演員擔綱演出的電影也大受好評，在導演、編劇、製片與明星都不虞匱乏的情況下，造就國片創作旺盛、百花齊放的好光景。

電影中的臺北 面貌豐富多變

臺北不僅是國片產製銷重鎮，也是許多國片劇情發生地，像1970年代李行的《早安台北》、1980年代侯孝賢的《戀戀風塵》及楊德昌的《恐怖份子》、1990年代蔡明亮的《愛情萬歲》及陳國富的《徵婚啟事》，片中都出現大量的臺北市市區景觀，其中《戀戀風塵》中的中華商場與《恐怖份子》中的西門町來來百貨，更是已消逝的臺北市景象。

近年來幾部以臺北市為背景的



中華商場曾出現在電影《戀戀風塵》中，現已成為消逝的風景。（圖／聯合知識庫）



《一頁台北》在捷運上取景，展現現代臺北的都市景觀。（圖／臺北市電影委員會提供）

國片：鍾孟宏執導的《停車》、鈕承澤的《艋舺》、陳駿霖的《一頁台北》、蕭雅全的《第三十六個故事》等，則分別以臺北市承德路、萬華、臺北東區及民生社區為主要拍攝地點，同樣鮮明表達出現代臺北的都市景觀

及臺北人形形色色的樣貌。

同在2010年上映，《艋舺》呈現的萬華剝皮寮、佛具街、青草巷等地風情，與《一頁台北》中誠品書店、捷運、便利商店等的都市光影，形成有趣的對比；《第三十六個故事》的主要拍攝



在「光點台北」，透過早年國片的影像，可以發現今昔對照的趣味。



南京東路曾是電影《一一》的主要場景。

地點「朵兒咖啡館」，原是為了電影而搭建的場景，然而在電影拍攝完成後，卻從電影走出來，成為一家實際營業的咖啡館，也成了富錦街美麗的地標。

臺北影業總經理胡仲光指出，電影多元呈現一座城市的各個面向，不只是建築、街景等具體標的物，還包括人文、生活、精神的內涵。不同世代的國片導演，各自透過鏡頭捕捉自己心目中的臺北市，以及不同階層臺北人的樣貌，不同的題材與詮釋手法，讓臺北在電影中就像絢麗的萬花筒，每種組合都迸發豐富的風情。

他特別讚許已逝國際名導楊德昌，他說，楊德昌對臺北鑽研很深，對影片的細節相當考究，

《牯嶺街少年殺人事件》完全呈現出故事背景年代的樣子，以南京東路為背景的《一一》，也傳神勾勒出那個年代臺北都會中產階級的形貌。

胡仲光認為，影像是保存歷史的最佳媒材，也是唯一可以保存城市風貌的工具，臺北市變化快速，即使是20多年前的國片，如今也成為歷史。

像早年國片中常出現的西門町平交道及中華商場，在鐵路地下化及中華商場拆除後，只能在電影中回味。正因國片展現出各個年代的街景、建築、服裝，回頭看以前的電影，往往會有「大驚奇」的感受，例如過去瓊瑤「三廳式」電影中，從女主角的大喇叭褲、赫本頭，男主角的西裝式樣及窄版領帶，到劇中的舞步、西洋音樂，無一不呈現出那個年代的流行文化，胡仲光說，臺北影業在修復大導演李行的作品時，電影中男女主角的穿著打扮及劇中人物駕駛的車款，就常讓年輕員工「哇」聲連連。

市府協助 造就拍片無限可能

唐在揚及胡仲光不約而同指出，電影產業可以再度在臺北市



《寶島大爆走》在影委會協助下，於威秀影城封街拍攝。(圖／興揚電影製作公司提供)



《賽德克·巴萊》在總統府前舉辦首映會，堪稱國片一大創舉。(圖／聯合知識庫)



《艋舺》在萬華封街拍攝，上映後所帶來的觀光效益驚人。(圖／臺北市電影委員會提供)

蓬勃發展，與臺北市政府的重視有很大的關係，其中臺北市電影委員會更扮演重要的角色。

臺北市影委會成立於2007年年底，集結專業人才，協助國內外電影工作者在臺北勘景、申請場地、融資、製片、行銷，成為電影人在臺北市最方便的服務窗口，以便捷的行政措施，串連產業、人才與市民的力量，全力強化本地電影產業環境，讓臺北市成為國際級的電影拍攝地點。

唐在揚說，影委會提供的服務項目中，補助金、拍片場地的協調、上片时捷運定點燈箱廣告的提供，都是對電影製拍與行銷很實質的幫助，尤其是協調租借場地，讓



內湖洲子立體停車場頂樓安靜清幽，干擾少收音佳，是熱門拍攝地點。(圖／臺北市電影委員會提供)

電影業者在拍片上便利很多。

像該公司去年年初拍攝《近在咫尺》時，一場在大樓頂樓的夜戲，市府首開先例，免費出借市政大樓頂樓直升機停機坪作為拍攝地點，還協商鄰近商業大樓亮燈「共襄盛舉」，讓這場夜戲順利拍攝完成；預定明年春節檔上映的新片《寶島大爆走》，也在影委會協助下，於今年8月在信義計畫區威秀影城封街拍攝。

胡仲光指出，相較下，戒嚴時代管制多，臺北能入鏡的地方有限，外拍取景不易，但解嚴後也沒有好多久。在美國加州，封街拍戲成為觀光誘因之一，但當時臺灣社會觀念保守，認為出借拍片影響生活造成不便，讓商借場地相當困難，封街拍戲更是天方夜譚，但臺北市影委會成立後，出面協調租借拍片場地，臺北市每個角落都可能成為國片中的場景，造就拍攝的無限可能，更帶動電影產業的發展。

臺北市影委會總監饒紫娟說，在電影的拍攝場地上，突破最多的是中央機關願意出借拍片，例如《賽德克·巴萊》在臺北賓館拍戲，並在總統府前舉辦首映會，今年9月中正紀念堂自由廣場牌樓也首度出借國片《女朋友。男朋友》拍攝，從中央到地方，政府都大力支持電影產業的發展。

饒紫娟表示，目前臺北市熱門拍攝場景，除了大家熟悉的臺北101及臺北捷運外，有兩處是大家比較陌生的，一是內湖洲子



臺北市電影主題公園的後街廣場，有各式塗鴉藝術，充分展露年輕人的創意。

立體停車場頂樓，安靜清幽，拍攝時干擾少收音佳，而且可以遠拍臺北市東區的夜景，成為熱門拍攝地點，包括偶像劇《旋風管家》、《偷心大聖PS男》等，都曾在此拍攝；另一處是位於陽明山仰德大道與菁山路交會處的陽明山風景區中繼驛站，這裡保留了傳統日式木造建築的風貌，並融合50年代庭院別墅的特徵，庭院寬敞優美，幾乎不需要再另行搭景即可拍攝，是偶像劇的最

愛。

隨著社會大眾觀念的進步，封街拍戲也成為臺北市街頭一景，饒紫娟說，在封街拍戲7天前，會先在拍戲地點放置告示板，事先向民眾預告，拍片時雖然短暫造成民眾生活不便，但帶來的正面效益難以估算。以市府大力協拍的國片《艋舺》來說，由於口碑超出預期，進而帶動萬華這個老舊社區觀光大幅起飛，片中場景更成為熱門觀光景點，也讓臺北

市民用不同的角度去認識自己居住生活的城市。

跟著電影玩臺北

在臺北人的休閒娛樂中，電影占不小的比重，看電影之外也能順便玩臺北。位在外雙溪，目前已歇業的中影文化城，早年不僅是國片及電視劇拍片場景，也是熱門觀光景點；現今要看電影，有豪華氣派又多廳的影城，也有藝文氣息濃厚的「光點台北」等地。

臺北市取代傳統大廳式戲院的現代化影城，不是位在百貨公司內，就是設在熱鬧的商圈，具備觀賞電影、逛街購物、美食用餐等全方位功能，早已是臺北人主要休閒場域。

位在中山北路2段的「台北之家」是一棟白色二層樓洋式建築，外觀典雅、綠樹環繞，環境清幽，日治時期是美國駐臺北領事館，臺灣光復後則是美國駐華大使的官邸，1979年中美斷



現已歇業的中影文化城，早年是國片、電視劇拍片場景及熱門觀光景點。（王能佑攝）

交後，官邸因此關閉，內政部於1997年指定該建築為三級古蹟，再由臺北市政府委託導演侯孝賢擔任理事長的台灣電影文化協會經營，定名「光點台北」。

這是一處以電影文化為主的藝文空間，2002年11月10日正式開館，裡頭的「光點電影院」每日從中午12時到晚上12時，常態性播映六場影片，讓創意在此交流、匯聚。

若要參加與電影或藝術相關的展演活動，可至「臺北市電影主題公園」一探究竟，坐落於臺北市萬華區武昌街與康定路口的主題公園，分為舉辦藝文展演活動的「多功能展演廳」、公共裝置藝術「都市藝術方塊」、提供青少年活動的「後街廣場」及「藝術廣場」、提供塗鴉創作者揮灑創意的「塗鴉牆」，以及推廣咖啡文化的「也門叮咖啡」，是臺北西區民眾及年輕人生活休閒的熱門地標。

就像國片中，整潔明亮的捷運車站及捷運車廂取代了鐵路平交道及頗有年歲的火車車廂，成為電影新的場景，隨著光陰巨輪不斷滾動，兩旁的風景不斷改變，臺北推動電影產業，就像行駛中的捷運一樣，以穩定的速率向前行，國片中的臺北，也一直呈現新風貌！

► 相關資訊

● 臺北市電影委員會

www.taipeifilmcommission.org/tw

● 台北之家：

地址：中山北路2段18號

電話：2511-7786

網址：www.spot.org.tw

● 臺北市電影主題公園

地址：康定路19號

電話：2312-3717

網址：www.cinemapark.org.tw



光點電影院是一處以電影文化為主的藝文空間。



到豪華氣派的影城觀影是現今看電影的一大享受。



西門町不僅常入鏡，亦是看電影的首選地之一。