

總算保留了城市記憶的片斷 公園號酸梅湯

文・圖・攝影／魚夫（弘光科技大學特聘教授）

日本時代如果站在台北市衡陽路與懷寧街口二二八和平紀念公園的入口處往西望，右側衡陽路 1 號本應是「三葉莊」旅社，左側衡陽路 2 號則為「升川洋服」；如今三葉莊拆了，但洋服店的建築還在，戰後這裡在 1966 年

前還應是「一分利麵包店」，後來才變成「公園號酸梅湯」。

1956 年的報紙上有則廣告：在今之忠孝西路、以前叫中正路（1714 號）上有家「天津公記」酸梅湯，大杯 5 角，



手機掃描看
建築影片。

升川洋服
(公園號酸梅湯)





現今的公園號酸梅湯牌樓厝。(魚夫攝)

還批發酸梅桂花、酸梅滷等，但不知是否和後來作家朱天心在她的作品裡提到就讀北一女時會下課衝來買「公園號酸梅湯」有關？因為這家酸梅湯原只是一部裝載飲料的手推車，顧客來買就用塑膠袋綁橡皮筋帶走，遇雨則躲進亭仔腳，這一進一出的，後來不知為什麼就擁有了店面。

我住台北時也常去，乃趁機向老闆討教祕方，大抵為甘草、陳梅、桂花、山楂這些防流感的材料不可少，最重要的是一定要用可裝 5 百杯量以上的大鍋煮才不會走味，煮好後又得冰鎮，而不是往湯中加冰塊，那反而會沖淡了味道。

昔日臺北城的共同記憶

這棟仿巴洛克式的牌樓厝地址為衡陽路 2 號，日治時期則為榮町 1 丁目 30 番地，從文件和老照片裡判斷應是「升川洋服店」，專門販售洋服、軍服、各學校制服等，老闆是升川二三二。旁邊

的新公園完工於 1908 年，為了有別於 1897 年完工的第一個大型公園「圓山公園」，因而命名為「新公園」，是台灣第一個承襲歐洲風格的近代都市公園，今為「二二八和平紀念公園」。

對這一帶有著城市共同記憶者，我還注意到「都市偵探員」建築教授李清志的描述：中學時期每天晚上補習下課後，總要走到衡陽路搭公車回家，在新公園側門口，可以看見 2 棟典雅又富人性的建築，各自站在衡陽路轉角兩側街口；其中一棟被塗抹著橘黃色的油漆，大大的招牌寫著「公園號」3 個字，附近穿著尊貴綠色制服的第一女高學生，常常在此買酸梅湯喝；而早年 2 樓的「田園」西餐廳，聽說是當時臺北城中少數播放古典音樂的西餐廳，許多文人雅士都喜歡在此聚會寫稿，孫越主演的同志電影「孽子」便曾以此地作為拍攝的場景。

榮町的建築形式在 1912 年的臺北市區改正裡被統一設計與規範，到了戰後初期基本上仍保有其美麗的街景，在李清志的年紀還看得到，他說：另一棟與「公園號」面對面的古典建築是「三葉莊」旅社，這棟建築的立面雕飾設計比起「公園號」更為繁複精巧，特別是紅磚的洗石子材質之間的搭配，更顯出設計者的功力。

三葉莊旅社於 1990 年代在即將被指定為古蹟時，一夜之間拆除，於是現在從公園入口處往西望，便覺得平凡無奇；而公園號被塗成了上橘下黑，從舊照上，應非如此，但總算將片斷的記憶保留了下來。

譚敦慈最愛的一道菜 圍桌吃飯 才有家的味道

文／吳思瑩 攝影／李庭歡

「**餐**桌，是愛與食物的集合地。能和家人每天團聚吃飯，才有家的味道！」無論再忙，譚敦慈一定回家和孩子圍桌吃晚飯。她說，在警界服務的父親就是力行「爸爸回家吃晚飯」的典範，自組家庭後，她和林杰樑醫師也將與孩子圍坐用餐、分享一天點滴，當成生活裡最重要的一件事。

身為林杰樑醫師的另一半與研究工作的

得力助手，2013年驟失原來仰賴的那片天，譚敦慈維持著林醫師最喜歡的裝扮：亮麗的妝髮、熱褲、迷你裙、高跟鞋，走到哪裡，譚敦慈都以明星般的風采讓大家知道：健康的飲食可以讓一個人從內到外亮起來。

笑說自己身材30年維持不變，因此很少逛街添新衣，物欲很低。這樣的行事作風，與譚敦慈做料理的手法完全吻



合。「我常跟民眾分享：媽媽不要在廚房待太久，不要煮5星級的餐，還有，太多道手續的食譜不要給我看！」

她不忘提醒大家，林杰樑醫師總是叮囑：「要知道你該吃什麼，而不是你想吃什麼。」簡單一句口訣，說明了口欲滿足絕不能和身體實際需要畫上等號。

餐桌教育給孩子正面能量

譚敦慈的父親回家吃飯有個規矩：所有恩怨情仇上了餐桌都一筆勾銷！讓餐桌變成講愛的地方，這是譚敦慈接受的家庭教育；同樣的，她也把這樣的情分留在自己家裡。「有時，餐桌上到底吃了什麼早已淡忘，但餐桌上的歡樂氣氛卻永遠不會忘記。」

如同這次示範的「海鮮番茄蔬菜湯」，洋蔥和番茄都是護心「良藥」，只需要加上喜愛的當季食材熬煮，用全隻鮮蝦或台灣產的優質雞肉、豬肉皆可，不出20分鐘，就能變出一鍋盛滿愛心的營養好料。

為什麼做得這麼清淡、簡單？譚敦慈跟掌杓的主婦主夫們分享，如果每天都因為做菜太累而讓家庭氣氛變差，豈不是讓愛家人的心意失了焦？她說，尤其職業婦女工作量大，不用委屈自己每道菜都親自做，即使打包外帶1、2道菜，回家再裝盤也很不錯，再簡單煮鍋海鮮蔬菜湯，並切盤當季水果，圍著餐桌跟孩子、先生聊聊今天感受到的快樂或煩惱。「只要一家人坐著開心吃飯，家的味道永遠都在。」圍桌吃飯除了交流感情，還有個好處——可以面對面看到孩子確實用餐，把該攝取的營養都吃下肚。



林口長庚醫院護理師譚敦慈。(李庭歡攝)

海鮮番茄蔬菜湯 4人份

· 食材

洋蔥1顆、番茄2~3顆、高麗菜1小把、九層塔1小把、香菜少許、鮮蝦15~20隻、花枝適量、金針菇1把、鹽1小匙、糖1小匙、胡椒少許、醋適量

· 作法

1. 湯鍋內倒入1碗水，加熱。
2. 依序放入切好的洋蔥、番茄，大約煮10~20分鐘；洋蔥煮越久，甜度越高。
3. 待洋蔥及番茄完全煮至熟爛，見湯底成濃稠狀，即可放入娃娃菜、高麗菜或大白菜。
4. 放入金針菇、鮮蝦、花枝，或替換雞豬等肉品皆可。
5. 燉煮過程可依家人喜好加少許鹽、糖，有助於提升番茄的酸度及甜度。
6. 待食材煮熟後，撒入九層塔、香菜、胡椒，並於起鍋前加點醋，即可盛盤或端鍋上桌。

即使現在念高中的小兒子有時晚上得補習，譚敦慈也會做個便當，與孩子一起在車上分享。開車送他去補習班時，車子就變成移動式餐桌。「小兒子每次吃完，就會發出『啾啾啾』三聲，這是他以前和爸爸打的暗號。打完暗號，再跟我抱一下道別！」說起這個情境，譚敦慈笑咪咪的眼裡閃過一絲淚光，而這時，任誰都能體會，這就是餐桌教育散發的愛力量。

台北小子

之

美腿Buffet

漫畫: Gachi



夏天到了。

台北是這樣的，
今天竟然——



——有35度！





我很喜歡觀察人體，一方面也是因為需要畫畫的關係，從五官、肌肉骨骼、到體態，每一次的觀察都是在腦內建立資料庫，方便日後創作更順手。

跟南部比起來，台北人的衣著風格開放，對我來說是一大福利，可增進我的觀察力。尤其是夏季，暑熱滯留整個台北盆地，細肩帶、熱褲紛紛出籠；幸好台北女孩子的腿特別漂亮，整體線條勻稱，膚色淨白，令人賞心悅目。



編按

為使讀者感受本土豐沛的創作能量，《台北畫刊》特別邀請新生代動漫創作者劉宜其（筆名 61Chi）繪製漫畫，分享她從外地來到台北生活的點滴，以不同視角觀察這座城市。劉宜其年紀雖輕，卻有相當豐富的展覽與獲獎經歷，她的首部個人漫畫獲日本外務省第八回國際漫畫「優秀賞」，並兩度代表台灣參加法國安古蘭國際漫畫節，今年 6 月則獲選前往捷克「席勒藝術中心」駐村，是一位極具國際潛力的漫畫家。