

走一圍

市場

感受一份人情味

系列報導（一）

採訪報導 / 徐彩雲、鍾雨容

插畫 / 鍾雨容

攝影 / 黎歐創意

Follow me!

用客語買菜去

買菜帶路——呷煙

共下來去「客家一條街」

克難街，一個距今已經消失 28 年的地名（民國 42 年～ 82 年），一條沿著青年公園後方蜿蜒的馬路，一座吸引不少客家鄉親北上打拚的新天堂樂園，擁有臺北市「客家一條街」的稱號，位處邊陲郊區，房價相對低廉、交通便利，以及可供休閒活動的青年公園綠地，原本有許多違章建築，60 年代開始興建國宅。因為人口眾多、生活機能齊備，加上三元市場沒落後，攤販移駐，造就興盛的機會，克難街也更名為國興路、青年路與萬青街。



買菜帶路人介紹

在騰雲里（原克難街所屬地區）住了 37 年的青園食堂師傅邱垂燠，老家在關西坪林，自謙小時候書讀不好，民國 54 年上臺北，展開嚴格的學徒之路。

父母親的鼓勵，鍛鍊他力爭上游，憑著真功夫，成為老爺酒店的料理長，尤其跟客人近距離接觸，廣受好評，是他覺得最有成就感之處。

開料理店也是秉持一樣的心情，「做吃的第一要新鮮，第二要衛生，第三價錢要合理，第四要觀察客人的需要。」



位於萬華的國興路，一大早就擠滿了人潮。

克難街的前世今生

一早，邱垂燦師傅去市場買菜，從店門口的中華路二段 498 巷，轉進 484 巷，再沿國興路繞回來，這塊青年公園花鐘後方的區塊，就是國宅居民的覓食日常。一棟一棟形式統一的國宅，生活氣息非常濃厚，被他引出來的客家鄉親，彼此互動問候，比客莊還要客莊！

他說：「把時間倒回 50 年前，一眼望去都是矮房子，還有大車無法行走的濫泥（泥巴路）。」青年公園屬於南機場的腹地之一，日本時代明治 42 年（1909）是操練與學習馬術的場所，大正 11 年（1922）稱「馬場町」，為軍用飛行場地，在松山機場之南，稱為「南機場」，民國 38 年（1949）國民政府移入大量軍眷，成為臺灣眷村最多之處，民國 60 年代又興建大量國宅，另發展出特有的國宅文化。之後因三元市場沒落等原因，許多攤販移駐此地，臺北市市場處對於攤販設有管理辦法，目前委由國光社區管理委員會成立攤商自治會，包括申請攤位、收取清潔費、載運垃圾、維持市場秩序等等。

共生共榮的攤販小故事

首先，在轉角是賣飯糰的大姐，苗栗銅鑼人，目前住板橋，以料多味美、便宜實在取勝；隔壁是賣醃漬品的，包括客莊的覆菜、桔醬、爛樹子、黃梨醬、醬冬瓜等等；還有標榜客家仙草、新埔板條、米篩目的米食點心攤。其中最值得介紹的邱師傅老婆的大姊徐媽媽，中壢人，雖已 80 歲，依舊精神奕奕，原本做皮包生意，後來兒子跟著舅舅做豬肉攤生意，他們

都到新屋、觀音等農家親自挑選少量飼養的黑毛豬，用酒粕當飼料，毫無腥味，生意相當好，常常不到中午就賣完了，徐媽媽也開始投入，開了第二攤。另一家市場尾端的蔬菜攤，陳大姐正跟客人用流利的閩南語交談，老家在苗栗大湖小南勢，她說：「非常深山的地方！」以前阿公帶著家人移居宜蘭，經由做媒，父親娶了同鄉的母親，阿公的觀念是家裡要講客語，至今仍保持傳統。她批貨有自己的管道，因為平價、品質好，擺了10幾年，也住附近，方便早起工作。

除了固定攤販之外，也有假日才來擺攤的臨時攤位，像是老家在美濃，賣衣服的小姐，還有附近做生意的店家，像是阿嬌麵店和賣客家湯圓、板條的三義鄉親，老闆跟邱師傅一見如故，聊天的時候，彼此稱讚對方「生理當好、盡賺錢、又當親切」。

邱垂燠師傅的客家口音，也常被客籍客人認出來，可能是因為他跟家鄉關西的連結依舊很深，現在還和哥哥在鳳山溪旁種苦茶樹榨油。「讓幸福，成為這裡的日常」是騰雲里的座右銘，也是在臺北奮鬥54年的他，殷切款待客人永久不變的心境。



13
走吧！一起逛逛傳統市場



走一圈市場 感受一份人情味

國興路上，也隱藏著許多客家身影，如上圖的徐媽媽為中壢客家人，下圖的陳大姐則是來自苗栗。



Follow me! 用客語逛夜市

南機場就像是一座城市裡的世外桃源，不僅放慢了臺北城市的步調，也放慢了內心的步伐。每個攤位都蘊含著不同情緒的溫度，串連出這世代的感情，早期有不少客家族群在此落地生根，琳瑯滿目的美食、小吃攤販聚集於此，就讓我們從中找尋客家人的身影吧！



櫻桃
百貨行

老闆魏建忠是苗栗客家人，在南機場國宅經營百貨行已 40 多年。早期開店不容易，所以選擇了當時租金較便宜的南機場來發展，為了生存四處請教別人，學習開店謀生的技能。雖然現在生意大不如前，但就是狠不下心把店收了，畢竟它擁有曾經靠著這家百貨行養家糊口的情感回憶。



八棟
圓仔湯

八棟圓仔湯從民國 66 年創立至今，老闆娘的婆婆為雲林客家人，也是本店的創始人，因退休而將甜湯的好味道傳承給媳婦。八棟圓仔湯不僅用料實在，連湯圓都是純手工製造，光是用料的花生就要熬煮 6 到 7 個小時。



南機場
雜貨店

老闆娘是新竹湖口客家人，開雜貨店已有 50 多年之久，小小的雜貨店裝載著客家人堅忍不拔的精神。早期為了賺錢，連米、啤酒及煤炭都要送到別人府上，她強調，要靠天吃飯是非常辛苦的一件事。



蔥抓餅

老闆是客家人，現由老闆娘負責顧店，在南機場開店將近 10 年。蔥抓餅的餅皮麵團都是由老闆娘親手捍製，蔥抓餅在老闆娘手中煎得金黃酥脆，還有不少老顧客時常會回來光顧。

南機場夜市

Nanjiéchang
Night Market

讓我們相約在夜市裡的美好時光。

南機場夜市建立於 1986 年，曾經，這裡是飛機起降之地，南機場之名稱從日本時期沿用至今，周遭環境興建許多國宅社區、人口眾多，發展成十分活絡的生活商圈。雖然夜市並不大，但麻雀雖小，五臟俱全，裡面有數不完的隱藏版美食，甚至有米其林大賞的攤販藏身其中。夜市裡不僅聚集了在地人文特色，也成為臺灣文化觀光景點之一。

start!



1 山內雞肉

傳統古早味的放山雞肉，排隊的人潮從來都沒停過，開店將近 10 年，有 2 年連續榮獲米其林大賞。從中午到晚上都有營業，食材、用料實際，肉質甜美，搭配老闆的獨特醬料，變得更加美味了。



2 曉迪筒仔米糕

在南機場開設 20 年之久，是不少饕客的首選。米糕的米粒粒分明，內餡裡有香菇、蝦米、瘦肉、鹹蛋，再搭配獨門醬汁，可說是口感極佳。

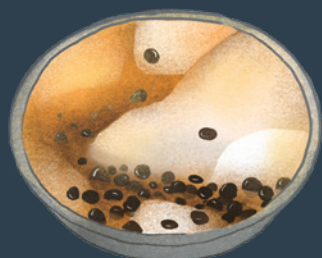


南機場的攤商不分晝夜，都有著不同的攤商輪流出來營業，但仍然是夜裡的人潮最為洶湧，有著各式各樣的傳統美食、在地小吃，都在這條短巷弄之中。



3 美蘭阿姨果汁吧

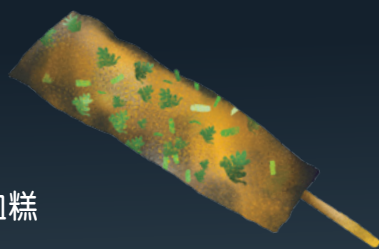
美蘭阿姨果汁吧經營 30 多年，目前已經傳承到第三代。果汁用料紮實、味道濃厚，還可以吃到水果的果肉，喝起來非常清爽順口。而將果汁攪和在鮮奶之中，也仍然可以嚐到水果的香氣。



5 如意綜合甜湯

老闆娘開店有 40 多年，店內主要是賣甜湯，所有的配料、食材都由她親自熬煮；豆漿、豆花也都是自己製作。

4 陳記豬血糕



陳記豬血糕是就在南機場路邊的小攤販，老闆說他開業到現在有 52 年之久。從蒸籠裡拿出豬血糕，淋上醬汁、沾滿花生粉，搭配得恰到好處；撒下一點香菜，更將它的香氣襯托了出來。小小的豬血糕蘊含著老闆長年來的毅力及堅持。