

TAIPEI

市集快訊

玩味商圈

2011/05 May

焦點報導

SUMMER美學 吸睛衣著觀一夏
五分埔商圈Fashion Show

臺北人文地圖

體驗食譜作家
林秋香的私房美技

名人來帶路
楊千霈 士東市場找回兒時甜蜜

臺北市市場處 Taipei City Market Administration Office Add: 臺北市中正區羅斯福路一段8號3樓 Tel: 02-2341-5241 分機2804 <http://www.tcms.taipex.gov.tw> GPN: 2009701841 定價: 18元

夜市好味 手你呷百百

迎向百年，食全十美



指導單位：臺北市政府產業發展局
主辦單位：臺北市市場處
協辦單位：松山街觀光夜市管理委員會、寧波街傳統市場中區自治會、濟光廟前臨時集中場自治會、西昌街傳統市場中區自治會
執行單位：青果行銷有限公司

市集快訊

玩味商圈

TAIPEI 100年4月29日發行/月刊

發行人—臺北市市場處處長 丁若亭
臺北市商業處處長 劉佳鈞

出版機關—臺北市市場處
臺北市中正區羅斯福路一段8號3樓
http://www.tcma.taipei.gov.tw
臺北市商業處
臺北市信義區市府路1號北區1樓
http://www.tcooc.taipei.gov.tw

電話—02-23415241分機2804

e-mail—g10020910@mail.taipei.gov.tw

總編輯—馮天明

編輯委員—盧淑枝、戴學遠、簡麗淑、張雅惠
蕭琬玉、林秋玲、翁羽萱、劉人元
潘鳳凰、呂麗娟、王政傑、賴佩祺
黃泰豐

統籌企劃—溫修煒、陳薇如、張芳碩、陳貞儒
吳翌萃

企劃編印—谷羊國際文化事業有限公司

地址—新北市中和區景新街347號11樓之6

電話—2941-1329

創刊日期—95年11月

發行日期—100年4月29日

期別—100年5月號

GPN—2009701841 定價：18元

※本刊內容之資訊，於臺北市市場處網站及臺北市商業處網站均有詳載，歡迎下載。相關資訊及活動內容若有變更，本刊編輯部不負訊息傳達錯誤之責任。

※本刊物保留所有權利，欲利用本書全部或部分內容，須徵求臺北市市場處與臺北市商業處書面授權。如有任何需要，請電話洽詢。

※免費索取地點請洽臺北市府、各區公所、戶政事務所、地政事務所、臺北旅遊服務中心等處，其他索取地點請上臺北市市場處網站查詢。

※月刊採訪過程，承蒙各單位及店家鼎力協助配合，謹致謝忱！

Contents



02 夜市閒逛趣 南機場夜市 人氣小吃大集合



06 FOCUS焦點報導 自創服飾新品 新銳設計師作品走秀 五分埔商圈Fashion Show

12 名人來帶路 楊千霈士東市場 找回兒時甜蜜

20 老字號·伴手禮 小吃攤 熬出大名堂 聖林冰糖蓮子 走紅全臺



22 臺北人文地圖 恩承居嗜美食、賞名家書畫 體驗食譜作家林秋香的私房美技

26 一日·品味臺北 也門町 輕暖濃得化不開的幸福



28 跟著夯電影去旅行 艋舺超夯場景 循線造訪趣



36 臺北城·捷運輕旅行 文湖線 日湖百貨商圈踏青嚐鮮 湖光市場 737商圈 必吃美食大匯集

44 園藝新美學 5.8 感恩母親無私奉獻 一束康乃馨傳遞感恩的心！

市場商圈另類的遊憩樂趣

母親節將於5月8日到來，讀者們是否已經開始計畫如何慶祝？為了提供大家母親節必備花禮—康乃馨選購基本常識，以及品種分類概念，台北花卉市場本期將臺灣盛產的各式康乃馨做了最完整介紹，從傳統的櫻紅康乃馨，到波斯、紅帶白、堤瑪麗、黃帶紅、美莉莎、蘋果綠、拿鐵、滿意、波列羅等品種，令人對康乃馨有更清楚的認識。

本期的「名人來帶路」，編輯部邀請了電視知名節目主持人楊千霈一起到士東市場找回兒時的甜蜜回憶。當天由她所帶路的店家，每家都大有來頭，若非市場節得獎名攤，就是市場裡的人氣名店。楊千霈還充當了一下臨時花店店長，令許多上市場買菜的粉絲驚呼連連，引起不小騷動！

「臺北人文地圖」單元編輯部5月帶大家走訪了食譜作家林秋香的恩承居餐廳，每個用餐包廂內都掛上價值不斐的名家書畫，餐廳總是政商名流雲集，高級的用餐環境，價格卻很實惠。此外，「臺北城·捷運輕旅行」編輯部為讀者規劃了文湖線、內湖路動線另類一日行，玩商圈、吃美食、逛市場樂無窮！「跟著夯電影去旅行」本期就循《艋舺》的電影場景，發現走訪龍山寺商圈的樂趣吧！

市集快訊·玩味商圈 編輯部



臺灣南部炸物小吃的風格，與嘉義東石先天宮前炸物老店有異曲同工之妙，每嚐一口炸蚵嗲，家鄉的記憶就升起，不過好佳又多了菜捲和湯品，很能讓食客們一餐就飽足，既嚐美食又省錢。來此除了嚐蚵嗲、花枝嗲、蝦仁嗲，蘿蔔糕和菜捲一定要試試。

八棟圓仔湯

已經經營超過40年歷史，以甜品美食成為南機場夜市內地標的八棟圓仔湯，自第一代創始人林鳳花阿嬤開始，不分冬、夏，熱湯、冷飲的烹調功力，從每個客人吃完後滿意的微笑就知道。八棟最夯的美食，是林阿嬤純手工的酒釀湯圓，一種美與和諧的味道，深深挑動興奮的味蕾。而紅豆湯、花生湯以及桂圓粥綿密豆香與桂圓融入軟嫩滑糯的滋養質地，更是令人難忘。至於夏季的綠豆湯、薏仁湯十分爽口、爽氣，也是賣到嚇嚇叫，大家都為了那濃郁的家鄉



酒釀搭泡餅，也很好吃！

味不遠千里而來。

為了嚴選上等食材，八棟第二代老闆林督欽堅持使用國內知名大廠五股「信芳」的進口豆類，與一般大宗物資用乾燥法保存方式不同，紅、綠、花豆以冷藏保鮮維



八棟花生湯裡綿密細緻口感的花生仁

持原有豆子果肉的水分，保存豆子原味，待料理時開封烹調，不但煮後豆子裂解，香氣以倍數發散，口感更甜香滋潤。

看似簡單的煮豆子，學問可是一大把，如紅豆湯的熬煮，得先洗豆、泡水、加糖、火控、入味，直到浮上一層「豆膠」為止，這樣客人吃完紅豆湯才不會脹氣。而且為了讓甜湯保持甜而不膩的優質口感，林督欽使用臺糖的二砂、特砂，不同於坊間冷飲店用加鹽引出甜分的作法，客人吃完後舌尖嘴尾不會引出苦味。

如果夏天喜歡吃酒釀，八棟還有一道酒釀冰飲，就是將酒釀加冰直接喝，口感很像可爾必思，又帶點酒味，十分受到年輕朋友的喜愛。

基隆黑輪綜合甜不辣

地址：臺北市萬華區中華路二段309巷內

電話：0960767169

營業：15：30～24：00（不定期休）

好佳蚵嗲

地址：臺北市萬華區中華路二段309巷內

電話：2301-7039

營業：16：00～24：00（不定期休）

八棟圓仔湯

地址：臺北市萬華區中華路二段309巷內

電話：2332-9617

營業：15：00～24：00（全年無休）

農產真果，慶端午！

臺北農產掌握整合優質貨源為前提，將商品品牌化吸取紐西蘭一奇異果經驗，建立『農產真果』品牌形象及增加附加價值。從行銷通路到擦亮品牌：農產真果與消費者直接接觸，從商品量化到精緻化；品牌附加價值到形象提昇，商品裝飾再造，提高商品賣相及溫馨送禮之濃情。農產真果品牌再造，著重在提高食品的食用性、營養價值、喜好性、附加價值、衛生安全性、送禮倍感溫馨得宜，以符客戶滿意之天然、健康、人情味訴求。



端午情濃，粽飄香！

臺北農產運銷股份有限公司自民國93年推出端午節粽子以來，每年平均銷售量約為20萬粒，並一直深獲消費者喜愛，由於銷售團隊秉持一貫的態度，從食材挑選到烹煮過程皆嚴格把關，要求健康與美味兩者兼顧。今年雖原物料皆有調漲，本公司則堅持續推出價格實惠、送禮自用兩相宜的精美粽子禮盒，回饋消費大眾，歡迎舊雨新知同來捧場，同享端午佳節粽飄香。

古早味台灣（北）粽內容物食材：

長糯米、花生、豬肉、蛋黃、香菇、栗子、魷魚、金鉤蝦、油蔥、粽葉

訂購專線：2516-2519分機5520、5529



蚵嗲新鮮材料來自東石

面，趁熱輕咬一口，菜汁和海鮮的混合美味互相交融掩映，達到最高境界，特別是外皮酥香的口感，與鮮蚵的軟嫩恰好形成極大反差，而變得十分可口。

好佳的蚵嗲炸物，頗有

SUMMER美學 吸睛衣著靚一夏!

自創服飾新品 新銳設計師作品走秀 五分埔商圈Fashion Show

◎圖／塗鴉T恤、酷霸COOL BAR、宜田童裝、Sassy dog、船軒鄉村煙燻滷味提供
◎文／黃明儀



1960年代一批批由彰化各地北上打拼的成衣業者，在松山火車站後站落腳，與萬華火車站鱷服服飾商圈相同的發跡模式，在經濟起飛的年代越聚越多商家，與萬華、臺中沙鹿、臺南並列為全臺四大成衣生產、批發市場。隨著紡織、成衣業紛紛外移大陸，五分埔業者也開始進行轉型，逐步自創品牌服飾、生產高價值服飾，成為五分埔商圈特色，找個假日避開忙碌的批發客潮，悠閒地走逛血拼五分埔，定會有意想不到的驚喜收穫…。



五分埔商圈店家隨時推出新款潮服

第二屆時尚青秀設計大賽

為鼓勵及培養國內成衣設計新秀與服飾相關科系學子發揮的舞臺，因此延伸去年青秀設計大賽，今年度入圍決賽者有機會登上「臺北購物節—時尚舞臺」進行作品發表，讓更多時尚流行界的人士也能目睹青秀設計大賽選手的作品，提供選手登上大舞臺，再次曝光的機會。

自創品牌服飾表現商圈特色

臺北市五分埔商圈以成衣嶄露頭角，在臺灣，五分埔已成為臺灣流行指標的發源地，因此為發掘、鼓勵及培養國內成衣設計新秀與服飾相關科系學子，並協助媒合設計人才與五分埔店家，讓自創品牌服飾成為五分埔商圈特色。今年規劃提供2大平臺，類似Fashion Week的平臺，自5月開始每個月第四個週五、週六下午，都會在松山車站舉辦Fashion Show，週五由五分埔業者服飾新品走秀、週六由服飾相關科系的學生或新銳設計師作品走秀，也歡迎有興趣的民眾蒞臨或報名。

五分埔 臺灣流行服飾批發重鎮

五分埔商圈商品內容整體而言，主要為女性服飾、皮件及鞋子販售，另外還有男裝及童裝販售批發，以商品類別來區分，大致可區分為下列幾大區塊，包括：永吉路上以童裝為主，永吉路443巷之1、3弄以少女服飾為主，永吉路443巷5弄以少男服裝為主，松山路119巷以淑女服飾為主，松山路119巷17弄則以香港服飾為主。



連童裝也設計得十分國際味

加入設計元素的服飾變得更有特色



塗鴉T恤

強調臺灣設計及製作的「塗鴉T恤」在五年前就專心投入T恤設計和製作，還培養自己的設計師進行創作，因此也成立了自己的「PIP PEP」品牌。幸福、簡單在PIP-PEP「塗鴉T恤」的作品裡是缺一不可的元素，沒有矯揉造作，秉持着不隨波逐流的創作精神，創造出別人眼中覺得美與傻氣的事物。除了臺灣各地已有固定批發客人外，馬來西亞、新加坡、澳洲都有忠誠顧客會注意最新推出的圖款。

1店 | 臺北市松山區永吉路491巷7弄16號（第7街）| 2769-4168

2店 | 臺北市松山區松山路119巷33號 | 2756-8199 | www.pippep.cpm.tw



Sassy dog販售擬人化的寵物服飾，還有新潮的寵物配飾，以可愛、Q版、角色扮演的妝扮特別深受喜愛。另外，品質好並擁有自我設計款的服飾，都是顧客再次上門的主要原因。店內販售大到小型的寵物服飾相關商品，其中以中小型犬為主。Sassy dog高老闆起初

心想：「為何人們可擁有時尚流行的服飾，而狗狗卻買不到時尚好看的衣服？」也因此大膽的想法，支持開店經營的決定，並開創自我商品的獨特性。下次經過不妨進門參觀看看！

臺北市松山區永吉路443巷1弄26號

2763-7805 | www.sassydog.com.tw

Sassy
dog

在五分埔頗具知名度的酷霸COOL BAR潮T店，以販售時尚潮流的T恤，還有品牌授權的T恤為主，例如現在十分知名的海綿寶寶、變型金剛、鋼鐵人系列等…，在此應有盡有，很受大人小孩歡迎。

酷霸 COOL BAR 潮T店



設計師的原創精神在五分埔處處可見



另外，親子服也是主要商品之一，以Q版動物圖騰作為視覺主軸，搭配繽紛亮眼的活潑配色，廣受國內學生團體的歡迎。酷霸吳老闆說，時常自行研發其差異化的商品，例如燙金的圖騰如何洗才不易掉色，甚至近期研發出與LED燈結合，安全穿在身上又能展現酷炫的裝扮！因此酷霸COOL BAR潮T也廣受新加坡、馬來西亞、日本的客人青睞。

1店 | 臺北市松山區永吉路459巷5弄15號（第三街）| 2756-7725

2店 | 臺北市松山區永吉路491巷5弄42號（第五街）| 2746-7276

宜田童裝專營0-18歲童裝，品牌代理FIDO DIDO(菲都荻都)、MOYOKO(莫優子)童裝。宜田是宸詮企業底下的門市，從創業30年的時間已經從設計製造階段，跨入品牌授權，專業從事各種青少年、童裝之服裝休閒商品的研發、委外加工生產和銷售各種新設計服裝；如FIDO DIDO(菲都荻都)、MOYOKO(莫優子)等0~18歲童裝之開發、設計、產銷，商品普受好評，甚至近期將在百貨公司內販售。

臺北市松山區永吉路507號 | 8787-2859 | <http://asuwish.com.tw>



業者的設計功力，吸引國外買家的注意



宜田
童裝

擁有好口碑的
煙燻鴨翅

船軒鄉村 煙燻滷味



每到吃飯時間，船軒鄉村煙燻滷味店內總是坐無虛席，而且店門口仍有許多外帶的人潮大排長龍。滷味的種類豐富，每樣滷味咀嚼後散發著淡淡煙燻味道，而且還有提供鴨肉冬粉、米粉及麵等美食，不僅能口齒留香還能在此飽餐一頓。

船軒鄉村煙燻滷味伴隨著五分埔，共同度過近十多個年頭，呈現了五分埔精采故事的縮影。船軒鄉村煙燻滷味自興業、研發，至今遠近馳名，一路走來老闆堅持最傳統鄉村的經典，煙燻好滋味以及低廉的價格，打響煙燻滷味的名號，成為五分埔的美食地標。

臺北市松山區松山路119巷1弄3-1號 | 2756-5189
www.365-eat.com



船軒鄉村煙燻滷味已成五分埔美食地標

BOX 五分埔遊逛指南

第一街：年輕時尚特區，最具流行感（含永吉路443巷1弄、459巷3弄及517巷1弄）

第三街：有各種美日年輕風格的服飾店家，也有許多網友推薦的知名店家（含永吉路443巷3弄及459巷5弄）

第五街：歐美及日韓風為主，還有嘻哈、龐克風、潮T的店家（含永吉路443巷5弄、459巷7弄及491巷5弄）

第七街：街頭、運動風服飾及典雅禮服的店家並陳（含永吉路443巷7弄、459巷9弄及491巷7弄）

第九、十一街：運動風服飾、休閒及時尚兼具的一條街（含永吉路443巷9弄、11弄及491巷9弄）

第十三街：以少女、哈日服飾為主（含永吉路443巷13弄）

永吉路443巷：為五分埔主要幹道，有鞋店、配件以及偏向港韓、哈日甜美少女服飾的店家。

松山路119巷：服飾以港韓貨為主，偏向淑女優雅風格，深受上班族喜愛。

松山路1弄、17弄：以港貨為主，是五分埔港貨的源頭，並有「港街」之稱。

永吉路：童裝並有許多名品牌代理的童裝、童鞋。

松山路：偏向成熟時髦女裝為主，還有團體製、男裝、泳裝及小吃。

大橋頭慶端午 邀您親子包粽樂翻天

草埔仔/四坎仔 傳統米食節5/29飄香登場！

◎文・圖／臺北市商業處

端午佳節將近，還記得那個孩童時代，每到端午時節家家戶戶總是粽香四溢的味道嗎？由臺北市政府產業發展局（商業處）所規劃的「Walk 兔臺北魅力商圈作伙買」活動，將於5月29日上午10時至下午4時於大橋頭延三商圈（延平北路三段、迪化街二段）登場，同時為今年度八大商圈特賣活動揭開序幕，歡迎市民闔家一起來包粽樂翻天，享受端午節吃粽、嚐美食、品甜點的樂趣…。



大橋頭這場包粽活動，為今年度八大商圈特賣活動的序幕式，當天還進行首場行銷活動，現場將安排「米食、包粽親子DIY活動」，邀您攜家帶眷提早過端午，體驗道地傳統米食文化，主辦單位還貼心的安排米食達人教您如何買、如何做出好吃又健康的肉粽。活動當天商圈將準備上萬份各式傳統米食產品，優惠價通通只要10元，原價一份30-40元米苔目冰、仙草冰、綠豆湯、紅豆湯，當日也將通通免費嘗鮮！

為了宣揚大橋頭悠久的米食文化，並讓更多民眾了解

大橋頭的在地歷史特色，大橋頭延三商圈理事長同時也是國順里的陳穎慧里長說，自2006年起便開始舉辦「草埔仔/四坎仔米食文化節」活動，今年已經邁入了第6年，大橋頭又稱作草埔仔、四坎仔，由於鄰近淡水河，自古盛產稻米，居民使用此研發出各項米食產品、各類粿、粽子、米苔目…等等，再加上地利之便與市場需求，漸漸發展為販賣批發的集散中心。

大橋頭極盛時期更有超過百家的商家，也讓此地擁有「粿穴」、現在改為「粿仔街」的稱號，這裡更是孕育

臺灣米食文化搖籃的推手。期望透過此次的活動及蘆洲線大橋頭站的開通，能為這個具有百年歷史的米食文化商圈再次地展現嶄新活絡的商機，同時也讓這份飄香味能繼續傳承下去，再現大橋頭延三商圈「粿仔街」的風華。



活動日期：2011/5/29(日)
10:00~16:00
活動地點：臺北市延平北路
三段83-113巷
或電洽：2599-2875

重溫與家人逛市場的回憶 楊千霈士東市場找回兒時甜蜜

◎文／映慈 ◎圖／呂棋鋒

以乾淨、整潔、明亮、特色攤位多等特色，被消費者稱為「五星級傳統市場」的士東市場，位於天母士東路上，附近上班族、外籍人士多，也是外國人士最常造訪的菜市場。不論平日、假日經常可見不同膚色的消費者進進出出，有時還會發現知名藝人、達官顯要和家人拎著菜籃逛市場。知名主持人楊千霈小時候也是這兒的常客，才逛沒幾家店，竟然還發現好久不見的世交好友…。

臺大戲劇系畢業的楊千霈，身材纖細，外表甜美可愛，又能言善道，所以很快竄紅演藝圈，出道至今，已經九年，無論在電臺、電視、金馬獎、金鐘獎、亞太影展的主持，或是戲劇的演出，表現都非常亮眼，現在她則忙於偶像劇「我的完美男人」的拍戲工作。平常沒事，楊千霈很喜歡逛傳統市場，常陪爸爸到市場買牛筋、豆干；陪媽媽到市場買菜、買水果。她說：「逛市場很有趣，尤其像士東市場這麼乾淨，又有冷氣，又沒有腥味的市場，買菜、買魚、買肉、買水果，都成了一件快樂的事。」

士東市場是全臺灣最高級的傳統市場，也是經濟部商業司選定之模範市場，號稱「五星級的傳統市場」。市場裡還有一個令人讚歎的特色，就是她很像百貨公司的專櫃陳列動線方式與規劃，一樓是傳統市場，二樓則是美食街和百貨店，賣珠寶、賣衣服，賣吃的，應有盡有，尤其美食街更是附近上

班族解決午、晚餐，大快朵頤的好場所，經濟實惠，攤子多、選擇性多，還有冷氣可吹，在這裡用餐真是一種享受。想知道小時候常來逛市場的楊千霈都在士東市場裡逛什麼攤位？跟著她悠閒的腳步走走就知道囉。

■士東牛肉莊

士東牛肉莊位於在士東市場入口處，專賣高級牛肉，也兼賣羊肉，今年剛得到「臺北市天下第一攤魚產肉品類」第3名，老闆陳仕培很年輕，講話也很有自信，「我只賣好東西—高級牛肉、合法進口的牛肉，找不到好吃的牛肉，找我就對了。」

士東牛肉莊賣的牛肉、羊肉，有從美國、紐西蘭、澳洲進口的，也有臺灣本土的，牛排、牛腱、肋條…，在玻璃櫥窗排列的整整齊

齊。櫥窗裡最吸睛的，是溫度計和一根超大的牛大骨，溫度計隨時測溫，保證鮮度夠，乾乾淨淨的牛大骨，楊千霈很興奮問道：「好酷喔！這是真的？還是假的？」老闆回答：「是真的。」楊千霈很好奇的又問：「怎麼這麼乾淨？」老闆很幽默：「臺灣人節儉嘛！」問老闆：「很貴嗎？」他說：「這個是熬



士東牛肉莊今年剛榮獲「臺北市天下第一攤魚產肉品類」第3名



整潔明亮的攤位，令楊千霽逛起來很舒適

湯用的，不值錢，才100多元。」

陳仕培對自己賣的肉品很有信心、很有研究，他說：「澳州和牛品種最好，肉質最佳。」並大膽保證，他賣的牛肉絕對是傳統市場第一名，全省沒有一攤比他強。

3月31日，採訪那天，他還透露了一個最新消息，「明天，我要開賣美國牛排，保證是臺灣第一批美國進口頂級的牛肉，保證沒有瘦肉精。」陳仕培在士東市場已經做了15年，還是衝勁十足，「我全年無休，只要一通電話，服務就到。」

■ 魏記水餃

魏記水餃是黑豬肉水餃、餛飩、鍋貼、素水餃、素鍋貼專賣店，和各種口味的湯圓，老闆魏裕

成才三十出頭，但他說：「我已經做了二十年了，國一的時候，我就跟著爸爸一起做生意，算是第二代。」

魏裕成請了四位快手阿姨幫忙包水餃、餛飩，四個人手腳超快，兩隻手不停的包著，問她們一天包幾個，她們打趣地說：「妳陪我們

站在這裡看一天，就可以知道，我們一天包幾個了。」魏記賣的水餃、餛飩、鍋貼和湯圓的口味很多，有高麗菜、韭菜、青江菜、胡瓜、玉米、蘿蔔、大白菜、茴香、鮮蝦、干貝、花素水餃…等等，其中以高麗菜和韭菜水餃賣的量最大，不過有些口味的水餃還得跟著季節走。

楊千霽看著歐巴桑在包鮮蝦水餃時，眼睛睜得大大地說：「太誇張了吧！這蝦子也太大了吧。」包著水餃的歐巴桑一面樂在其中，一面稱讚著楊千霽本人比較漂亮，楊千霽則回說：「出現在電視上的樣子也很好看喔。」

對於自家的水餃，魏裕



鮮蝦水餃料多、蝦子又大隻

成最得意的是，店裡都是用溫體黑豬肉現包的，這是好吃的的原因，魏裕成幹勁十足，早上3點就起床到菜市場備料，8點來上班的歐巴桑中午下班前會多包一些，留下來應付下午來的客人，另外，還加賣一些醬料和雜貨，看得出來很有經營的頭腦。

■ 小豆苗蔬果園地

由3個股東陳玉娟、陳玉嬌姐妹和林暉堅三人合夥開的攤位，已經有一、二十年的歷史，以前是陳玉娟、陳玉嬌姐妹在賣，現交由林暉堅夫婦經營，陳玉娟、陳玉嬌姐妹專門跑法會，有辦桌，菜就從這裡進貨，林暉堅夫婦接手經營才3年，

楊千霽歡迎大家來士東市場嚐嚐鮮甜的水果呦！



魏記水餃的餛飩是市場裡的人氣美食





但賣的蔬果很齊全，有娃娃菜、苦瓜、紅蘿蔔、玉米、芥菜、鳳梨、香梨、南瓜…。

老闆林暉堅表示，我們攤位的蔬果都是當季的農產品，都是從中央市場批來的，很新鮮、很平價，雖然不是有機的，但都有經過檢驗合格的，林老闆最推薦的就是：紐西蘭香梨。楊千霈試吃了之後，直說讚：好甜、好脆喔！

■ 蘭雅鮮花庄

蘭雅鮮花庄是一家多元化經營的花店，老闆許桂招是士東市場的自治會會長，3位員工在幫她做各種盆景設計，營業項目不少，有花籃盆花、會場佈置、花藝設計、代客送花、蝴蝶蘭盆景設計，雖然老闆為了服務大



家經常不在店裡，但是，每個員工各司其職，拿著剪刀，兢兢業業地修剪著各式花材，準備送給客戶。楊千霈來到店裡也來客串一下臨時店長，體會一下賣花的心情。其實大家都在笑說，如果楊千霈來當老闆娘，花店前的客人一定大排長龍。

花庄裡的花材很多，擺滿了整個攤位，有康乃馨、玫瑰、百合、劍蘭、桔梗…，花藝設計師會依著客戶的需要，設計各種不同的盆景，老闆許桂招因為擔任會長，常穿梭在一、二樓間關心攤商，問大家有什麼要協

助的，或是邀請攤商組團參加各種公益活動，也常在外面接生意，反而在自己攤位的時間比較少，「我已經做了30年，員工也都跟我



一、二十年，要做什麼，他們都很清楚。」

蘭雅鮮花庄除了代客送花之外，也和固定的飯店和餐廳合作，定期更換鮮花盆景，像華泰飯店、王子飯店和欣葉餐廳等，都是她的大客戶，每隔三天或是一個星期就會換一次花藝盆景。

■ 115號水果攤

士東市場115號水果攤沒有取店名，就以攤號為店名，看得出老闆個性的爽快、乾脆，這一攤水果攤是由老闆曾建達夫婦共同經營，夫妻倆在這裡賣水果十六、七年了，賣的水果很多樣化，有進口，也有本土的，像釋迦、蘋果、奇異果、枇杷、蓮霧、香蕉、木瓜、葡萄、葡萄柚、甜桃、芭樂、香瓜、小蕃茄、旦蕉、芒果、哈蜜瓜、棗子…。

老闆娘說，水果是以當令的最好吃，像現在當令的水果就是哈蜜瓜、小蕃茄、枇



115號水果攤豐富多樣的各式高品質水果

杷、蓮霧。楊千霈拿起蓮霧說：「好大、好紅喔，很少看到這麼大的蓮霧。」巴掌蓮霧一粒像巴掌那麼大，要價150元，其他像旦蕉，比芭蕉還小，好可愛，她說，這是南投出產的。波霸釋迦一粒4斤多，差不多一般大釋迦的4倍大，要價400多元，這麼大顆的釋迦，老闆娘說，這是今年才有的，由臺東太麻里出產的。

115號水果攤常賣一些新奇、令人大開眼界的水果，所以吸引很多明星、外國人來這裡買水果，像王識賢和太太、詹姆士和一些貴夫人常派司機來這裡買水果，明星楊丞琳也曾來這裡拍偶像劇，老闆娘還說，上海世博影片的片頭，我也是女主角之一，還有一位不知那一國的黑人大使，返回自己的國家時，還專程來買釋迦回去

「孝敬」他們的國王。

■ 鬍鬚曾蟹王

鬍鬚曾蟹王老闆曾清發早期在士東市場只賣螃蟹，有「蟹王」之稱，後來轉型賣各類頂級生猛海鮮，有活跳跳的海鮮，也有冷凍的海鮮。活的，如螃蟹、蛤仔、明蝦、龍蝦、牡丹蝦、魚…等；冷凍的，如：白鯧、石鯛魚、鮭魚丸、鮭魚卵、日





鬍鬚曾的大片鱈魚開了楊千霽眼界。



本青鮎下巴…等，其他還有更高檔的大排翅、烏魚子、鮑魚、干貝…。冷凍的海鮮都來自日本或澎湖的野生海魚，抓上船後，立即高壓急速冷凍，材質、品質都很好，「我賣的是新鮮度。」老闆自豪地說。

從櫥櫃裡拿出一大片鱈魚片，楊千霽拿在手裡，好開心：哇！好大、好圓、好白、好硬，好像大餅，看起來很誘人，這是我看過最大

的鱈魚片，比我的臉還大，哈哈。老闆說，這一塊鱈魚要1千多元，因為鱈魚的產季是在5月，現在數量少，所以比較貴。

曾老闆又拿出一條白鯧，他說，這一條白鯧要價2千多元，現在比較便宜了，過年時更貴，還有石鯛魚，這是曾老闆的最愛，他說：石鯛肉質鮮美、細又嫩，超好吃，不腥，膠質多，有「夢幻之魚」之稱，一條要價2千多元。攤前排列一串串整齊的烏魚子，老闆說，頂級的一片2千多元，一般的7、800元。

這一攤生猛海鮮攤，賣的各種頂級海鮮，每個人看了都會有購買的衝動，除了「夢幻之魚」外，他也極力推薦「虱目魚皮丸」，這是純手工，全省只此一家，別無分號，它的口感相當於松坂肉，吃起來很軟，還有湯汁，好像「鼎泰豐」的湯包。

大崗山快炒

為了因應這裡的上班族，士東市場2樓知名的大崗山快炒，不論是快炒、炒飯、炒麵、燴飯、燴麵、咖哩飯，都是附近上班族口中好吃

又便宜的超值美味。80元左右就可以飽足一餐了，重要的是菜色又多，炒燴飯麵類有：羊肋眼、鯛魚、牛肉、松坂肉、蝦仁、櫻花蝦、高麗香腸、培根、鹹魚…等，快炒方面有：什豆腐煲，沙茶松坂肉、魚香肉絲、生炒花枝…等十幾樣。

老闆曹水得當過13年的學徒，他很得意地說：「我可是個有證照的廚師。」冬



天，曹水得主打的是：當歸羊肉湯和麻油羊肉湯，夏天主打的是泰味拌蔬果。老闆做了一盤泰味拌蔬果，這是餐前菜，他要楊千霽嚐一下口味，千霽說：「嗯！好香喔！有甜在心裡的感覺。」老闆說這是五行菜，金木水火土都有，食材有洋蔥、胡蘿蔔、小黃瓜、蘆筍、蘋果、蕃茄、紅椒、黃椒、芹菜、香菜、大蒜、薑，淋上老闆特製的祕方一泰式醬料，吃起來真是爽口極了，這道菜超便宜的，只要80元！

雅居珠寶

雅居珠寶老闆陸巧苓從事這個行業已經10多年，店裡什麼都有，翡翠、鑽石、珊瑚、玉石、水晶、蜜蠟…，她說：麻雀雖小，五臟俱全。看到楊千霽來訪，趕緊拿出玉鐲讓楊千霽戴上。翡翠綠鐲子搭上楊千霽白皙的纖纖玉手，漂亮極了，更顯她的高雅與貴氣。問陸巧苓玉鐲多少錢，她說：這是鎮店之寶，非賣品，市價約300萬。桌上黃水晶串成的樹是招財樹，很搶手，很多客人買回去，放在家裡或辦公室的財位，用來招財之用。

陸巧苓的手很巧，很多

珠寶手鍊和項鍊，都是她一個珠子一個珠子慢慢串起來的。

她說：店裡的東西很多，不見得每一樣都很貴，有的幾十萬，有的幾萬塊，也有幾百元的，她指著牆上琳瑯滿目的飾品，「這都很便宜，客人來看了喜歡，就順手買回家了。」陸巧苓除了手巧之外，還很心細。她說：「平常沒事的時候，我就會串各種手鍊、項鍊和飾品，送給客人和好姐妹，用來結緣。」這些都是女人愛不釋手的東西，難怪會有那麼多客人到最後都變成她的好朋友。

士東市場的一樓和二樓，還有很多有名的店、很多好吃的攤位，很多的寶可以挖，像阿吉師的生魚片、臺



東的脫線雞、123水餃、東益肉鬆、四行倉庫的米，楊千霽說，下回再和大家來嚐嚐囉。

士東市場

地址：臺北市士林區士東路100號

士東牛肉莊

地址：士東市場63號攤

電話：2831-2565

營業：6:00~18:00（週一休）

魏記水餃

地址：士東市場34號攤

電話：2832-8218、0926778239

營業：8:00~18:00（週一休）

小豆苗蔬果園地

地址：士東市場125、126號攤

電話：2834-5294、0928258269

營業：7:30~18:30（週一休）

蘭雅鮮花庄

地址：士東市場127號攤

電話：2833-0225、0933164535

營業：7:30~18:00（週一休）

115號水果攤

地址：士東市場115號攤

電話：2832-8299、0930093875

營業：6:30~17:30（週一休）

鬍鬚曾蟹王

地址：士東市場90、91號攤

電話：2834-0551、0981247868

營業：8:00~17:00（週一休）

大崗山快炒

地址：士東市場2樓255號攤

電話：2834-7711、0933011444

營業：11:00~18:00（週一休）

雅居珠寶

地址：士東市場2樓百貨部227室

電話：2838-0633、0952626428

營業：11:00~18:00（週一休）

老字號
伴手禮
Gift

小吃攤「熬」出大名堂！ 南門市場聖林冰糖蓮子走紅全臺

◎文／映慈 ◎吳博晏

一般消費者逛南門市場，多將腳步停留在1樓外省味十足的各大名攤，或是地下室的菜市場，有人甚至不知道2樓的小吃部裡，還藏著一家備受老饕推崇的美食名店「聖林」，老闆娘蔡秀誼一道傳承百年技藝的冰糖蓮子紅透全臺。粒粒分明、顆顆飽滿而甜蜜十足的蓮子，直接吃、撞奶、加薏仁，各式變化吃法，吃出古早臺灣南部的蓮子風味，嚐過一次的饕客，無不為那道地的口感折服，紛紛成了聖林免費的美食推銷員…。

百年技藝遵古製法

臺灣蓮子有兩大產地，一是臺南白河，其次是桃園觀音，臺南白河蓮產業發展年代久遠，蓮子、蓮藕、蓮花周邊的加工業十分興盛。因臺灣南部氣候炎熱，蓮子有清熱降火之功，因此，早年臺南、嘉義、雲林一帶知名的傳統蓮子湯店家頗多，其中在雲林北港朝天宮旁賣了70年的蓮子湯老攤子更令許多上了年紀的消費者念念不忘。店家老闆蔡廷瑤雖然已經過世，但兒女們紛紛接下棒子，女兒蔡秀誼30年前更在臺北南門市場聖林小吃部繼續熬煮那讓人懷念的故鄉味，完全不變的百年古味，不但罐裝冷藏宅配

掩映妙不可言。

蓮子的產季為夏季的7、8兩月，且白河蓮子產量有限，因此每年蔡秀誼都需在產季結束後，備妥臺產蓮子乾料，遵古製法先將蓮子用水滲透浸泡軟化，以文火細煉5小時，再攪冰糖熬煮，才能熬出那一顆顆外型完整、不破損糊爛，且甜味濃鮮而不膩的鄉情鄉味。

至全臺各地，甜而不膩的冰糖蓮子搭配各種飲品，味道交融

味甜濃鮮的冰糖蓮子加在薏仁湯裡更美味



老闆娘蔡秀誼傳承父親百年熬蓮子技法

蔡秀誼說：「熬蓮子，道道手續都是功夫。」尤其熬蓮子不能使用壓力鍋，火力熱點要一致，否則會煮成蓮子粥，要做到蓮子軟嫩熟透又甘涼爽齒、口能生津非常不易，蔡家百年蓮子湯的美味招牌果然名不虛傳。

2010年市場伴手禮得主

冰糖蓮子自古為蘇杭名點，有補脾養心、清熱瀉火的效果，因此冰糖蓮子加入無糖的冰飲中，如薏仁湯、牛奶等，用蓮子本身甜度引出飲品的巧妙搭配，效果猶如黑糖粉圓加牛奶的撞奶，那股清甜奶香全跳出來了，甚至口感更勝一籌。這項傳承百年的技藝美食，還在2010年的傳統市場節活動中，榮獲消費者網路票選為「市場伴手禮」獎。

聖林小吃部主要的美食服務項目，並非只有冰糖蓮子，炸排骨、麻油豬肝湯都是客

人點用率很高的名菜，排骨飯上頭的排骨肉大塊又美味。一到午休時刻，附近政府部門、健保局、銀行、區公所、稅捐處的來客一擁而上，店門前的長桌子上坐無虛席，個個滿足的表情就不難發覺聖林老闆娘的好手藝。「冰糖蓮子反而是有空、有客人訂才會製作的伴手禮。」得獎後加上客人強力介紹，已成為店裡的招牌。現在不僅行家會在網路上推薦，新竹、臺北許多政府機關的團購數量更是驚人，都是為了這有媽媽味的點心而來。聖林冰糖蓮子不加防腐劑，純天然熬煮，要

延長賞味期只能低溫保存，蔡秀誼還特別提醒知味客們，蓮子一出冰箱絕對不能超過3小時。



聖林小吃部

地址：臺北市中正區羅斯福路一段8號2樓（南門市場209號攤）

電話：2396-5619

營業時間：09：00～15：00（週六、日、一休）

售價：冰糖蓮子每罐220元、養生薏仁每罐110元。



恩承居嚐美食、賞名家書畫 體驗食譜作家林秋香的私房美技

◎文／洪玫瑰 ◎圖／吳博晏



「恩承居」，位於臺北最漂亮，有「林蔭大道」之稱的仁愛路上，是一家粵菜海鮮又充滿人文味的餐廳。從1988年開店至今，已有23年的歷史。取名「恩承居」，林秋香老師說：「我的老公很喜歡看書，有天在看梁實秋教授的書時，忽然看到了這三個字，覺得恩承居的『恩承』臺語發音和『穩成』的臺語發音一模一樣，給人有一種來這裡吃飯，談生意或升官晉爵都『穩成』的感覺。」「恩承居」的外觀，看起來並不豪華奢侈，但裡頭卻「臥虎藏龍」，從老闆、菜色、客人到裝飾都「來頭」很大。

最美麗的食譜作家開餐廳

先從老闆林秋香說起吧，林秋香是「最美麗的食譜作家」，出過「美人生機套餐」、「清腸美人餐」等四十多本著作，暢銷全世界；主持過很多電視節目「歡喜大補帖」、「私房菜」和「美眉食譜」…，現在則是電視美食節目的常客，到處演講授課；此外，也曾拜榮星中醫診所張步桃名醫為師，研究藥膳原理十多年。

其次是「恩承居」的菜色了，比人還高的生猛海鮮水槽，讓愛吃海鮮的饕客眼睛為之一亮，在這裡可以享受現撈現煮，新鮮活跳的海鮮，室內裝潢典雅，道地美食色香味俱全，消費卻很平價。在這裡最受歡迎的菜，主要是粵菜、海鮮，有絲瓜煎餅、香酥芋頭鴨、時蔬豬肋排、活蝦粉絲煲、松子菇、山藥燉烏骨雞湯。

林秋香老師說，絲瓜煎餅這道菜評價很高，是新

鮮絞肉、蝦肉、絲瓜、蛋攪和在一起後煎出來的，看起來很平凡，客人想學卻學不來，是功夫菜，考驗師傅的耐心，急不急不來。香酥芋頭鴨，這也是一道功夫菜，最暢銷，而且歷久不衰。做這道菜油溫要剛好，油要乾淨，不然會有汙點，芋頭一定要經過挑選，芋頭不對時會凹下去，不好吃又不好看。「我都是用甲仙的芋頭，又鬆又Q」，總統馬英九、前副總統連戰、前經濟部長趙耀東和彭明敏教授都很喜歡這道菜。時蔬豬肋排，這道菜做起來很費時，肋排要花2個小時燜煮，就鬆軟到骨肉分離，時蔬則是用高麗菜、洋蔥、西芹、蕃茄、大蒜和香料慢慢燉的，經過過濾才沒有菜渣，淋上特製基底醬就成了，風味極佳。

政商名人川流不息

再來談到這裡用餐的客人，恩承居裡，許多政商名



恩承居招牌菜之一「絲瓜煎餅」

流都是常客，如總統馬英九、前副總統連戰、彭明敏教授、前行政院長劉兆玄、



前經濟部長趙耀東也是店裡常客



這道活蝦粉絲煲，是政商名流們最常點的名菜之一

前財政部長徐立德、前經濟部長趙耀東、行政院副院長陳冲、前警政署長丁原進、帝寶董事長許敘銘、南僑化工董事長陳飛龍…等，而他們也都有各自喜愛的菜餚。

前副總統連戰是由前財政部長徐立德介紹來此品嚐的，第一次到餐廳時，坐下來就脫口而出：你們這裡有叫什麼的餅，很好吃，先來兩個。這下把老闆考倒了，林秋香老師說，我們這裡沒有賣餅啊！後來才想到是絲瓜煎餅，連副總統很體貼，還幫夫人連方瑀夾了兩塊。

每年徐立德生日時，連副總統也會在這裡為他慶生。吳老闆說，連先生不挑菜，比較常吃的就是魚、香酥芋頭

鴨、活蝦、豆腐煲、茄子煲。行政院副院長陳冲則喜歡吃清蒸魚、牛小排、金銀蛋蜆菜。彭明敏最愛吃魚頭



時蔬豬肋排吃得出主廚的好功力

粉絲煲，前些年他競選總統的時候，也來這裡吃飯，外頭站了很多警察，客人都以為發生了什麼事。

前行政院長劉兆玄也是常客，老闆吳東恩說，劉院長吃得很簡單，他不點菜，都是我配給他吃，大概是絲瓜煎餅、石斑魚、時蔬豬肋排、香酥芋頭鴨。前警政署長丁原進還在苗栗當警察局長時就常來，大都一個月來兩次，有時候新北市副市長侯友宜陪著，因為喝酒的關係，丁署長一進門就是先來一道九轉肥腸茄子煲和一碗飯，後來升官為警政署長，餐廳就把九轉肥腸茄子煲叫做「升官菜」。帝寶董事長許敘銘平常應酬很多，他來過三、四次，不過，他說，吃來吃去，還是這裡東西最好吃，價錢又公道。前經濟部長趙耀東最愛到「恩承

居」吃飯了，他把這裡當成家裡的餐廳，不論是和家人或好友、同學聚會都在這裡，長達十五、十六年之久，有時候位置客滿，趙部長就和別人併桌，還很客氣地謝謝人家，願意跟他併桌，趙部長喜歡清蒸魚和螃蟹粉絲煲，他老人家說，這兩道菜方圓數十里第1名。據老闆吳東恩表示，趙部長每個月的同學會都選擇在這裡聚餐，剛開始的時候有3桌，後來變2桌，現在只剩1桌了。

美食字畫體驗生活美學

最後店內另一項引人矚目的，是餐廳裡的一幅幅字畫，把餐廳裝飾得非常精緻、高雅，成為店內一絕。每一幅畫都價值不菲，吳老闆喜愛字畫、古董、古錶、



宜興壺，字畫很多，有張大千、徐悲鴻、于右任、溥心儀、臺靜農、許郭璜…，吳老闆收集的重點是在溥心儀的字畫最多，有四十幾幅，每年「嘉得」和「匡時」春拍、秋拍之後，拍賣公司老闆都會到這裡吃飯聊天，順便談買賣，希望他割愛，但吳老闆始終不肯點頭，「這是我花20多年心血收集來的，那時一有錢就去買，把錢都買光光。」

最難能可貴的，他也不吝嗇把昂貴的字畫掛在包厢的牆壁上，讓用餐的客人邊吃，還可以邊欣賞名家字畫，一舉兩得，難怪趙部長會餽贈墨寶：「弘揚國粹，營養健身，觀我朵頤，大快平生」。

DATA 恩承居 粵菜海鮮餐廳

地址：臺北市中正區仁愛路二段11號
電話：2397-2498 2396-3271
營業時間：11:00～14:00、17:30～21:00(端午節、中秋節、春節休)



山藥燉烏骨雞湯很受老饕好評

老建築裡飄散咖啡香 也門町 輕啜濃得化不開的幸福

◎文、圖／吳博晏

傳承自臺北錦州街只賣現磨現煮單品咖啡老店「中美咖啡」林元助老練的手藝，第二代女兒林怡宏和女婿黃明德接下文化局臺北煤氣公司荒廢園址改建為臺北電影主題公園，將磚瓦廠房宿舍變身為人氣咖啡的任務，也門町精選咖啡館就在這樣的時空背景下，和有緣的咖啡同好們見面了。融入老舊建築、老煙囪、煉焦爐的舊日時光氛圍，還有武昌電影街的濃濃人文味，也門町不只有得獎的香濃咖啡、點心，走入店裡，還有一種濃得化不開的悠閒幸福……

老宿舍變身人氣咖啡館

連續3年在臺北市咖啡節中大放異彩，於創意咖啡項目中連獲亞軍、季軍，並且在2009年奪得咖啡節票選點心王冠軍的也門町精選咖啡館，隱身臺北電影主題公園旁的老舊紅磚屋內，若非內行人或是到公園走走的消費者，還真不容易發現這家飄散迷人咖啡香的超級名店。也門町這個店名，是以摩卡咖啡重要港口所在的「葉門」諧音，加上位於西門町而來。老磚屋前身為臺北煤氣公司的老宿舍，一年多前市政府將園區改造為電影主題公園，這間老房子在也門町的用心經營下，不僅各種口味咖啡香氣誘人、口感醇厚迷人，特色建築更是許多



電視廣告、偶像劇節目和商業廣告的取景現場。

也門町最特別之處，是咖啡館不只賣咖啡、點心，濃濃的歷史氣息和老闆真誠的態度。咖啡館後面的花園裡，還有來自全世界的咖啡樹植栽，在主人的用心呵護下，每顆咖啡樹生氣勃勃，有阿拉比卡、羅巴斯塔、利比卡、黃波旁、突變種等品種，紅、黃果實都有。豐富的咖啡生態園區，和館內各式咖啡烘焙、研磨、烹煮器材，形成極完整的教學環境，還有社團來此觀摩、學習泡咖啡的方法。

臺灣冠軍 咖啡必嚐！

好朋友來此必點的咖啡，是大家口耳相傳的2009年臺灣冠軍咖啡，來自嘉義梅山歷經嚴選評分的冠軍豆，研磨沖泡後帶出淡淡的蔗糖香，啜飲後還略為引出花甜香、莓果香，且醇度適中、口感滑潤，非常受年輕朋友的喜愛。而另一項人氣咖啡，是來自印尼的黃金曼特寧，不論用虹吸、濾紙沖泡法，一杯咖啡裡奶油、藥草的淺淺尾韻，和咖啡的深沉質感、濃厚口感形成一種很特別的關係。這兩種咖啡已成為客人的入門後提升等級的優選。

館內另一種以巴西冠軍瀑布莊園黃波旁

咖啡豆為原料的極品，不僅有核果香、甜度高，因帶著咖啡果肉一起處理的方式，更能凸顯榛果巧克力、甜黑莓、焦糖和柑橘的多重香氣風味，行家們無不極力推薦。女主人林怡宏說，來到也門町，不只是喝一杯咖啡而已，這裡帶給大家的還有豐富的品飲咖啡文化，和難得一見的咖啡生態知識。喜歡這裡的老客人，甚至一天報到好幾次，在此聊天說地、談生意，感受老建築的生命力，還有那杯人生不能錯過的頂級咖啡。

手工餅乾咖啡節奪冠

體貼的女主人為了和客人分享咖啡的好搭檔——手工餅乾，每天還用天然食材葡萄乾、抹茶、黑糖、鳳梨、巧克力、水蜜桃、桂花入味，親自烘焙香脆酥爽的義式手工脆餅。搭配咖啡的手工餅乾入舌生春美味極了，更在2009年臺北市咖啡節的點心項目中出類拔萃榮獲冠軍，由此也可見主人的功力。下回到西門町看電影、殺時間，別忘了武昌街、康定路口電影主題公園旁的這家溫馨咖啡小館，在這兒啜飲、或酗上幾杯咖啡，都能感受停格於幸福時光的滿足。



也門町精選咖啡館

地址：臺北市萬華區康定路19號（武昌街口）

電話：2361-6138

營業時間：11:00~21:30（週一休）

跟著**夯電影**去旅行

艋舺超夯場景 循線造訪趣

龍山寺商圈 剝皮寮 的電影散步地圖

◎文／吳博晏 ◎攝影／盧毓源 ◎電影劇照／紅豆製作提供

發燒電影《艋舺》夾著三億臺幣票房風光下檔，但後續的經濟效益還在蔓延，電影中幾處重要的景點，自電影開映以來就不斷湧入追星族和觀光人潮，其中以剝皮寮、清水祖師廟、廣州街、華西街等處，和周邊的小吃店最熱鬧，遊客甚至比臺北客還多。雖然剝皮寮的《艋舺》場景、佈景在去年底已經拆除，但角頭Geta家的「忠義廳」還在，加上艋舺幾處老味的好店與街區，找個時間按圖索驥回味當時看電影的樂趣吧…。



這張《艋舺》電影海報自從電影走紅後，變得奇貨可居



SPOT 場景一 剝皮寮歷史街區 電影主場景

電影《艋舺》在萬華的幾處拍攝場地，是以「剝皮寮歷史街區」為主，然後跟著幾位演員的場景，再延伸至其他地方，幾乎只要是「現在」萬華找不到的景，都是在剝皮寮搭棚完成。隨著《艋舺》的暴紅，剝皮寮老街內電影場景如兩喜號小麵攤、鐘表行、美髮店，和特色招牌等，都是粉絲們朝聖觀光景點。尤其是在電影剛上映沒多久，就發現影迷包遊覽車來剝皮寮觀光，瘋狂程度由此可見。

臺北市府文化局統計，去年光是電影場景Geta家的忠義廳，參觀人數就已超過四十萬人次，老街的參觀人數就更不在話下。在臺北市府鼓勵電影產業政策下，隨後有十幾支國內外電影在此借景，迅速增加的人潮為老舊的艋舺商圈注入一劑強心針。



剝皮寮歷史街區裡盡是古早味的場景

剝皮寮這個有趣的地名，始自清朝福州商船運入福杉在此剝去樹皮而得名，但另有一說為日治時期「北皮寮」的閩南語發音沿用至今。街道的成形約於清朝嘉慶年間，並跨越了日治與民國共3個時期。日治時代艋舺人口增加、老街過於狹窄，因此實施市區改正後，老街的南邊新闢了現在的廣州街，而原來的老街就成了後巷。新街店面因同時期整頓，因此能發現至今尚存的一整排巴洛克風格建築，也是觀光客取景的重點。



Gata老大的家「忠義廳」場景現在仍保留完整



同場加映 阿秀傳統切仔麵

在剝皮寮歷史街區入口正對面的阿秀傳統切仔麵，是民眾結束參觀行程後，必嚐的美食。這家已在艋舺經營超過50年的老店，以濃郁古早味的油麵、乾麵招牌主食，贏得饕客的一致讚賞。簡單的油麵加上白切肉片和韭菜、豆芽菜，淋上老闆獨家湯頭，鮮甘滋味引人無限懷念。阿秀的黑白切也十分有名，鵝肉、花枝均是熱門菜。



SPOT 場景二 清水巖祖師廟 太子幫結拜場景

艋舺的清水巖祖師廟主祀宋代高僧清水祖師，為臺北市定古蹟，與龍山寺和大龍峒保安宮被尊稱為臺北城3大廟門，可見當年香火鼎盛的熱鬧景象。清咸豐3年（西元1853年）艋舺移民因墾拓糾紛發生一起大規模漳、泉械鬥，即史上著名的「頂下郊拼」，結果祖師廟被波及焚燬，現在祖師廟是後來重建的規模，典雅建築古色古香。

電影《艋舺》太子幫主角們結拜的場景就選在這兒，還有最後和尚（阮經天飾）被蚊子（趙又廷飾）追殺等幾處場景也選在此處，而電影公司宣傳海報的背景正是祖師廟。由於電影的熱潮帶動，祖師廟近年來遊客越來越多，也有許多日本觀光客尋地圖而來。



《艋舺》電影中太子幫結拜的劇照

SPOT 場景三 佛具街 男主角和尚的家

萬華龍山寺旁的西園路在桂林路至廣州街口這一段，兩邊盡是佛具、繡莊的老店面，這條特色街正是全臺知名的「佛具街」。早期人們生活艱困，宗教信仰氣息濃厚，加上臺北市第一名剎在此，造就了佛具街的盛況，至今老字號與數代相傳的老店還有二十幾家。電影裡男主角之一「和尚」的家就在這兒。劇中他的父親因故被Geta處罰，埋下了日後和尚反叛太子黨的伏筆。



《艋舺》男演員阮經天（飾和尚）的劇照

SPOT 場景四 廣州街隘門 電影兩派人馬交鋒處

從龍山寺跨過西園路準備進入廣州街夜市時，右邊有一條彎曲的巷弄，巷子口有一處得進入巷內再迴身後才能發現的隘門，門上則有一處土地公廟，這正是電影兩派人馬交鋒處的場景。艋舺的隘門在



清朝時期，是墾拓艋舺的泉州人為了防盜賊襲擾所設，原本龍山寺一帶共有3座，可惜後來貴陽街、西昌街隘門被拆除，僅剩廣州街223巷的這處隘門。由於電影的入鏡，沉寂已久的古建物重新獲得遊客青睞。



同場加映 兩喜號魷魚羹

以一道鮮美魷魚羹在艋舺走紅數十年的兩喜號，自日治時期西元1921年就由第一代老闆陳兩喜挑擔販售，後來改成攤車、又搬入龍山寺前的龍山商場，最後商場拆除搬遷，才在廣州街、西園路陸續成立門市。迄今已走過90個年頭，並榮獲臺北市政府頒發「臺北老店」的殊榮。

兩喜號入鏡《艋舺》頗能表現出當時艋舺地區庶民的生活氛圍，早期艋舺的小吃美食多是使用人力挑擔或攤車，在場景中蚊子被捉弄打包魷魚羹得罪其他角頭弟兄的畫面，背景的兩喜號攤車，就是民國四、五十年的寫照。

魷魚羹堅持選用阿根廷的大魷魚，和用手工捏塑旗魚丸來和魷魚羹做搭配，鮮魷不僅爽脆有勁，與口感細緻的魚丸各自呈顯鮮甜原味，再點一份炒米粉更能吃出兩喜號最令人感動的滋味。



艋舺深具古味與特色的青草巷

SPOT 場景五 青草巷 電影配角白猴的家

《艋舺》電影裡的配角白猴，是重義氣的角色，劇中他的家就在龍山寺左側西昌街224巷俗稱的「青草巷」裡。艋舺青草巷發展年代久遠，早年醫藥知識不發達，許多來龍山寺拜拜的善男信女在寺裡求完靈籤後，就近在青草巷裡買藥草回家熬煮，漸漸聚行成市，形成如今青草巷的規模。二百多年的發展歷史，許多店家都有一些祖傳秘方，大部分的青草店門口也會擺上一台青草冷飲機，販賣家傳的青草茶，讓路過的遊客、香客清涼降火。



龍山寺地下街商場寬廣舒適的逛街空間

同場加映 龍山寺地下街商場

位在龍山寺對面的龍山寺地下街商場，是艋舺地區規模最大的生活百貨特色商街，地下2層的設計分為一般生活百貨及命理古玩、文化精品，全場共有四百多個攤位，商品種類齊全。命理區是商場內的一大特色，有些來龍山寺拜拜的外國遊客也會到地下街來一卜未來。

同場加映 廣州街夜市

位於龍山寺西側的廣州街，在梧州街至環河南路段是臺北市知名的廣州街夜市，總長約二、三百公尺，主要以販售日常生活用品、美食、雜貨、電器零件、皮飾為主，其中在廣州街、梧州街口的懷念愛玉冰、頂級甜不辣是夜市裡的兩大招牌，也是來到夜市不能錯過的人氣美食。

臺北市鄉土教育中心（剝皮寮歷史街區）

地址：臺北市萬華區廣州街101號

電話：2336-1704

阿秀傳統切仔麵

地址：臺北市萬華區廣州街90號

電話：2306-1245

兩喜號魷魚羹

地址：臺北市萬華區廣州街245號、西園路一段194號

電話：2308-7332、2236-1129

市集快訊 問卷調查表

親愛的讀者朋友您好！感謝您對於《市集快訊》的支持，為了使月刊繼續提昇品質，帶給您每個市集商圈更多豐富的訊息及更加活潑的感受，希望藉由以下的問卷了解您的需求，來強化後續的出刊品質。不論您是否滿意我們的月刊，希望您能填寫這份問卷告訴我們您寶貴的建議，謝謝！我們將贈送給每期前10名填寫問卷的讀者朋友精美小禮品1份。
臺北市市場處 敬上

1. 您覺得這一期封面：

☐ 非常好 ☐ 好 ☐ 尚可 ☐ 差 ☐ 非常差

2. 您覺得本期《市集快訊》的圖片是否精彩？

☐ 非常好 ☐ 好 ☐ 尚可 ☐ 差 ☐ 非常差

3. 您覺得本期《市集快訊》的文章是否易讀？

☐ 非常易讀 ☐ 易讀 ☐ 尚可 ☐ 不易讀 ☐ 非常不易讀

4. 您覺得本期《市集快訊》的版面編排方式如何？

☐ 非常吸引人 ☐ 吸引人 ☐ 尚可 ☐ 不吸引人 ☐ 非常不吸引人

5. 您最喜歡本期《市集快訊》的哪些主題？（可複選）

☐ 封面故事 ☐ 名人來帶路 ☐ 閒逛趣 ☐ 臺北城。捷運輕旅行 ☐ 臺北人文地圖

☐ 一日品味臺北 ☐ 活動特搜 ☐ 其他(請說明_____)

6. 整體而言，您對本期《市集快訊》是否滿意？

☐ 非常滿意 ☐ 滿意 ☐ 尚可 ☐ 不滿意 ☐ 非常不滿意

不滿意或非常不滿意的原因？(請說明_____)

7. 您取得本期《市集快訊》的地點？

☐ 臺北市政府大樓 ☐ 其他公家機關 ☐ 臺北旅遊服務中心_____站

☐ 光華數位新天地 ☐ 國立中正文化中心 ☐ 其他(請說明_____)

8. 您索取的《市集快訊》，傳閱的人數是

☐ 無 ☐ 1人 ☐ 5人以內 ☐ 10人以上

9. 您對過期《市集快訊》的處理方式？

☐ 長期保存 ☐ 留下有用部分 ☐ 轉送親友閱讀 ☐ 保存一至三個月 ☐ 看完即丟

10. 您索取/閱讀《市集快訊》的原因？（可複選）

☐ 內容精采好看 ☐ 印刷精美 ☐ 可獲得相關資訊 ☐ 打發時間 ☐ 參考使用

11. 您對《市集快訊》有無任何建議？請說明：_____

基本資料（必填）

閱讀期別：100年5月號 姓名：_____ 性別：☐ 男 ☐ 女

年齡：☐ 20歲以下 ☐ 20~30歲 ☐ 30~40歲 ☐ 40~50歲 ☐ 50~60歲 ☐ 60歲以上

學歷：☐ 國中及以下 ☐ 高中職 ☐ 專科 ☐ 大學 ☐ 大學以上

聯絡電話：_____ 電子郵件信箱：_____（得獎通知使用）

市集快訊月刊如果成立會員制度，您是否願意加入？☐ 是 ☐ 否

10074

臺北市中正區羅斯福路一段8號3樓

臺北市市場處收

廣告回信

台北郵局登記證

台北廣告第004003字號

指導

指導



夜市好味 乎你呷百百



迎向百年，食全十美



晴光市場

5.7饒河街夜市
(八德路與塔悠路口)

5.14晴光·雙城夜市
(雙城街12巷口)

5.21西昌、梧州、廣州、華西街夜市
(華西街與廣州街口)

呷百 呷免驚活動

【5.7 饒河街夜市】
開放排隊時間：第一階段19:00 第二階段20:00
將舉辦一元美食特賣活動回饋消費者(限量400份)。

【5.14 晴光·雙城夜市、5.21 西昌、梧州、廣州、華西街夜市】
活動時間：17:00-21:00 投入摸彩箱截止時間：20:40
服務臺領取集章券，並至各攤點集滿戳章，最後投入集章券摸彩箱，有機會抽中32吋液晶電視等大獎(集章券限量2,000張)。
於晴光·雙城夜市：率先投入摸彩箱前300名民衆將贈送免費美食券。
於西昌、梧州、廣州、華西街夜市：率先投入摸彩箱前500名民衆將贈送50元夜市抵用券

呷百 玩遊戲享美食

5/7 (六) 饒河街夜市 5/14 (六) 晴光·雙城夜市 5/21 (六) 西昌、梧州、廣州、華西街夜市
活動時間：19:30-21:00
凡於七大夜市活動當天，挑戰主舞臺活動遊戲過關者，參加無敵轉轉樂，可獲得夜市抵用券。

詳細活動辦法以現場公告為準，主辦單位保留變更活動內容之權利。

呷百 愛擁抱活動

【5.7 饒河街夜市】
活動開始時間：19:00
帶媽媽來夜市拍照(姿勢一愛的擁抱)，現場可取得免費相片外，並贈送康乃馨一朵(限量100組)。活動當天帶媽媽一同逛夜市，可至活動指定地點(松山慈祐宮前)免費領取夜市紀念氣球(限量500組)。

【5.14 晴光·雙城夜市、5.21 西昌、梧州、廣州、華西街夜市】
來夜市拍照(姿勢一愛的擁抱)，現場可取得免費相片外(限量100組)，活動前20名贈送50元夜市抵用券。

呷百 逛夜市集戳章

5/7 (六) 饒河街夜市 5/14 (六) 晴光·雙城夜市 5/21 (六) 西昌、梧州、廣州、華西街夜市
活動開始時間：19:00
凡於七大夜市活動當天，至服務臺領取戳章，蓋上七大夜市任兩處紀念戳章，並填寫郵寄資料，即可享有免費郵寄服務(限量500件)。



指導單位：臺北市政府產業發展局 主辦單位：臺北市市場處
協辦單位：饒河街觀光夜市管理委員會、雙城街觀光夜市管理委員會、晴光街觀光夜市管理委員會、西昌街觀光夜市管理委員會、梧州街觀光夜市管理委員會、廣州街觀光夜市管理委員會、華西街商團協會
執行單位：肯樂行銷有限公司 贊助單位：EPSON
活動網站：http://www.2011nightmarket.tw

文湖線 日湖百貨商圈踏青嚐鮮 湖光市場 737商圈 必吃美食大匯集

◎文／吳博晏 ◎圖／吳博晏、盧毓源

臺北捷運文湖線自通車後，以大湖、碧湖兩湖的湖光山色，以及周邊商圈、市場人氣名店和美食吸引遊客假日來此遊憩，其中最熱鬧的日湖生活百貨商圈一帶，因踏青景點多，與內湖路、臺灣戲曲學院、碧湖公園、737商圈形成一條深具特色的遊逛路線，找個時間和家人反方向從南港搭捷運出發安排一日遊，內湖好吃、好玩的都在這兒…。



大湖公園站 ▶

大湖公園

大湖公園位在整個內湖盆地的東側，以水鳥生態景觀和錦帶拱橋、造型獨特的

九曲橋連接湖面上的亭台樓閣風光而聞名，由於公園交通方便，近來是許多電視劇取景熱門地點，山色倒影風光明媚，景色十分迷人。大湖向來是內湖地區重要防洪及灌溉用的埤塘，為了提供市民優良的活動空間，公園內還有其他運動設施、游泳池、兒童遊憩設施及休閒遊憩設施等，每到夏日來此游

泳運動的民眾非常多。

內湖站 ▶

金龍禪寺

離開大湖公園站，輕旅行的下一站就是內湖商業精華區「日湖生活百貨商圈」所在的內湖站。若您有多點時間，不妨可選擇轉進金龍路、內湖路，先到一旁山上



靜謐典雅的金龍禪寺與周邊的登山步道

start

● 大湖公園站

● 內湖站

● 文德站

● 港墘站





白石湖吊橋是逛日湖百貨商圈順道遊的超級景點

的金龍禪寺、碧山巖踏青。金龍禪寺是民國29年由開山住持玄信法師私款所建，因二次世界大戰影響，幾經波折先後兩度動土，直到民國42年才完工落成。後來玄信法師將金龍禪寺悉數捐給財團法人金龍院變為公產。金龍禪寺的廟殿外觀和一般的佛寺有許多不同，主要建材為鋼筋水泥，且建築風格類似日本佛寺風，完全不同於中國傳統寺廟木造結構。

■ 碧山巖 開漳聖王廟

碧山巖開漳聖王廟是眺望臺北市極佳的制高點，廟內奉祀開閩英雄陳元光和部將

李伯瑤、馬仁兩位將軍。陳元光是唐末開拓福建漳州的地方官，被漳州人奉為守護神。除了碧山巖香火鼎盛信徒眾多，此處俯瞰臺北盆地視野極佳，不論白天、夜晚各具特色，臺北101大樓、圓山大飯店、松山機場和東區夜景盡收眼底。

來到碧山巖，停車場旁現在正夯的觀光景點「白石湖吊橋」更是不能錯過。白石湖是去年新春才完工啟用的吊橋，以龍骨之形為造型，襯托此地白石湖的地理風水。橋身全長116公尺，為臺北市第一座長距吊橋。白

石湖並非湖泊，而是內湖山中的谷地，過白石湖吊橋即可進入白石湖觀光果園區。

■ 日湖生活百貨

內湖區民眾早期進入臺北市區因路程較遠，且缺乏捷運大眾運輸系統、逛街血拼不便，因此區域性的大型百貨賣場很受消費者歡迎，日湖生活百貨的前身「德安百貨」就因應而生。後來文湖線通車，反向帶來一波波到內湖登山、健行、逛街的遊客，德安百貨也易主重新開張，更名為「日湖生活百貨」，地下1樓、地上9樓的美麗賣場，依然是內湖的璀



璨地標之一。

日湖生活百貨從1樓大廳的美妝用品、2樓開始的少女、仕女流行服飾、精品、運動休閒用品、生活百貨，種類齊全，樓上和1樓外店面、地下室美食街更有多樣的美食可供選擇。

■ 佩斯坦美式懷舊餐廳

來到日湖百貨商圈，若想來點異國風情美食，位於金湖路上知名的異國美食餐廳，會是行家的首選。這家很受老饕推薦的名店，進入門口後幾台年紀已不可考的飲料機，和牆上掛滿一堆年代久遠的掛牌標誌，就不難發現主人特地營造懷舊氛圍的用心。

佩斯坦的美食主要為美



佩斯坦餐廳裡的美式懷舊風

式風格與墨西哥等異國料理，尤其到晚上浪漫的異國氣氛，還有幾位外國人夾雜其中，真讓人誤以為自己身在美國。從前菜、主菜到最後的點心飲料，主廚推薦的碳烤雞肉餅、鵝肝培根雞肉捲…等值得一試。

■ 湖光市場

與日湖生活百貨相去不遠的湖光市場，是內湖居民採購食材、蔬果和日用品的重要市集，營業只有半天，從天亮直到下午2點，一直是人聲鼎沸、熱鬧非凡。市場以成功路分為左、右兩邊，一邊以服飾、日用品、生活百貨為主，另一邊則是生鮮、蔬果、雜貨和美食攤。來到內湖一定要到湖光市場走走，許多知名的美食攤、小吃店更是不能錯過。

鼎鼎燒餅

這家已經在湖光市場賣了17年鹹酥餅的老店，美食雜誌介紹都稱為湖光市場鹹酥餅。但其實餅店因位在市場旁的鼎鼎大樓下，正確的名稱為「鼎鼎燒餅」。小小的攤子只賣鹹酥餅和甜酥餅兩種，鹹的內餡為宜蘭三星蔥加特製的佐料，甜的內餡為紅豆沙。因入口酥香風味獨特，齒頰味鮮脆爽，不僅內湖人深受這小圓餅魅力吸引，連遊客也聞香千里而來。

酥餅的外觀和作法很像「蟹殼黃」，不過老闆以老道的烘焙技法，先用發酵一整晚的老麵為餅皮，再拌豬油、餡料入味。現場進烤箱後，還必須翻動每一塊燒餅，讓底層透過豬油的烘烤





湖光市場名氣響亮的鹹酥餅

而呈現酥脆口感。

鼎鼎現做春捲皮

湖光市場裡老字號的春捲皮店，老闆邱祥輝已經在此賣了40年。用「雙錢」粉心麵粉加上老闆老道經驗特調的麵糊，拉出來的一張張春捲皮，又Q、又有勁道，拉



現做春捲皮是市場裡的人氣老店

力強而不易破，除了內湖基本的常客外，還有許多餐廳也來這兒採購用來做美食材料，更有關渡、板橋的客人假日搭捷運來一買好幾斤，好吃的魅力真是無法擋。內行的客人除了將春捲皮帶回家包蔬菜、紅燒肉、花生粉等配料外，有些登山健行的遊客，也懂得來這兒買餅皮，將花生粉和店內的熱門商品「肉鬆」捲在一起，當成是路上的「乾糧」，真是十分方便喔。

肉圓

沒店名的肉圓店就位在湖光市場的入口，也是市場人氣美食名店。肉圓的內餡豬絞肉，使用湖光市場攤位的新鮮溫體豬肉，加上至鮮至美的筍絲、筍角為餡料，肉圓皮則是在來米加地瓜粉，



市場入口旁的肉圓有饕客的好評價

Q中帶有軟嫩咬勁，透過油煮熟透後，豬肉與筍絲味道相互融合，令人食意盎然。店裡只賣肉圓和三種湯，尤其味噌湯口感是道地的臺灣南部味，用大量的魚乾熬出鮮甘滋味，搭配豆腐、味噌，引人無限食慾。

阿伯肉羹

已經交由第二代接手的阿伯肉羹，是湖光市場裡羹麵類美食代表，老闆「阿伯」本名蘇萬得，在這兒賣羹麵已超過21個年頭，高齡91歲的他偶爾還會來店裡走走看看，為羹湯味道品質把關。店裡只賣魷魚、赤肉、花枝等三種羹湯，搭配麵、米粉、冬粉等基本麵類食材，



碧湖公園假日經常可見各式外拍、婚紗攝影活動

生意就已經好得不得了。阿伯的羹湯味道鮮甜濃郁，魷魚、花枝大塊又口感扎實，



與一般市面上的麵攤品質明顯不同，價錢又便宜，很多上班族中午都喜歡來這兒簡單解決一餐。

文德站 ▶

碧湖公園

閒逛湖光市場後，沿內湖路出發或搭捷運在文德站下車，如夢似幻的碧湖公園近在咫尺。經常為電視劇和模特兒外拍場地的碧湖公園，和大湖一樣原為灌溉農田的蓄水池塘，改建為公園後加入涼亭、九曲橋及環湖步道而變得更为迷人。



象園咖啡

碧湖公園旁的庭園餐廳「象園咖啡」是去年7月一對年輕夫妻來到碧湖畔的大象鼻石下，發現這裡擁有極佳的天然環境與視野，因此將自身歐美旅遊經驗與美食技藝結合，成立了這家市區少見的景觀咖啡館。看著湖面白鷺鷥緩緩低空飛過，一

start

● 大湖公園站

● 內湖站

● 文德站

● 港墘站





邊品嚐香醇的咖啡，半躺在舒適的沙發座椅上，那種心靈的沉澱與放鬆，讓臺北客彷彿置身歐洲的咖啡廳裡。

港墘站 ▶

737商圈

位於碧湖公園旁、內湖人找好吃的必至美食街「737」，也是許多臺北客夜間尋美食的勝地。「737」的由來是因商圈最

重要、最熱鬧的區段，就在內湖路一段737巷子裡，名稱和波音客機的型號一樣，737美食攤林立，盛名不脛而走，其中大陳記麵館的醋麵，還有737小籠包，都是必嚐美味。

大陳記麵店

饕客們極力推薦的醋麵、意麵必嚐！老闆為追求意麵的極致口感，特別選用了南投三代祖傳的源振發麵舖所生產的意麵，配上大陳記自

製的古早口味油蔥，簡單的視覺，卻有很深的內涵口感。遵古製法的麵食味道重點都在調料，醋麵使用的醋可不是一般的工研醋，而是老闆娘特別用中藥調理而成。攪拌後透過麵的熱氣，調料的香味直逼而出，特別增鮮。一般的客人都會點上一碗醋麵或意麵，醋麵的酸，再搭一盤紅燒肉或炸豆腐、蚵仔酥等炸物，配合起來十分可口。



737小籠包

這家包子店位在737巷中段的市場攤棚下，雖然老闆已經盡力將每個空間都用上了，但一到晚上用餐時間仍是坐無虛席，只見攤子前總是大排長龍。737小籠包好吃的特色在料多實在，口味又獨特，屬於較薄的小包子類型，也有爆漿的威力。只賣小籠包、蒸餃和酸辣湯三種美食，就令老饕嚮往不已。

湖光基督教會

在結束內湖的捷運輕旅行前，從737美食巷走出內湖路時，別忘了順道欣賞一下對面的湖光基督教會美麗的教堂。尤其是夜晚打燈後，歐洲希臘式三角山牆與愛奧尼克式廊柱，加上入雲的高塔，濃濃的愛琴海建築風格



令人神往。在教堂前稍站一會兒就能發現還真有不少遊客在此拍照留念呢！

佩斯美式懷舊餐廳

地址：臺北市內湖區金湖路16號之2
電話：2794-4811
營業：平日11：00～24：00、假日11：00～02：00（全年無休）

鼎鼎燒餅

地址：臺北市內湖區成功路四段30巷2號
電話：2795-6230
營業：06：00～12：30（週一休）

鼎鼎現做春捲皮

地址：臺北市內湖區成功路四段20巷17號
電話：2790-0396
營業：07：00～13：00（週一休）

肉圓

地址：臺北市內湖區成功路四段20巷口
電話：0918350800
營業：06：30～14：00（週一休）

阿伯肉羹

地址：臺北市內湖區成功路四段20巷33號
電話：2790-0816
營業：06：30～14：00（週一休）

象園咖啡

地址：臺北市內湖區內湖路二段192號
電話：2792-6080
營業：平日11：00～21：00、假日10：00～21：00（週一休）

大陳記麵店

地址：臺北市內湖區內湖路一段737巷18號
電話：2799-3105
營業：08：00～15：00、16：30～23：00（每月第二、四週週日休）

737小籠包

地址：臺北市內湖區內湖路一段737巷50弄口
營業：16：00～01：00（週一休）



LOVE 5.8 感恩母親無私奉獻

一束康乃馨傳遞感恩的心！

◎文／陳根旺 ◎圖／臺北花卉股份有限公司

一年一度的母親節，將於5月8日到來，民眾除了上館子慰勞媽媽一年來的辛勞，或者帶媽媽出外遊玩走走，更可以貼心的還會獻上一束康乃馨，表達對母親無限的孝順心意。今年臺灣花卉產地氣候晴朗，康乃馨產量正常、價格穩定，加上新流行品種的上市，除了傳統的紅色康乃馨外，還有波斯桃紅、紅帶白、堤瑪麗、黃帶紅、美莉莎、蘋果綠、拿鐵、滿意桃、波列羅等品種，花點時間到台北花市逛逛，任意組合都好看，還可表現送媽媽花禮的用心……

5月康乃馨產量旺季

每年4月下旬開始，因接近一年一度母親節到來，國內對康乃馨花種的交易需求愈加明顯。依據往年台北花市交易數據顯示，康乃馨在全年各月份的交易比重中，以5月份的交易數量最高，幾乎佔全年度交易量的47.7%。康乃馨的花型挑選上，可細分單朵的大康、多朵的中康，大康強調花苞大、單一花梗、瓶插觀賞期長，但可挑選的花色有限；中康方面則是以單價低、花梗長短分叉、花苞數多、色系豐富多變化著稱，近幾年國內主力消費市場以採購中康為主，幾乎佔全部康乃馨花卉交易量8成。

到台北花市時，不妨多看看，當然最重要的是得注意一下媽媽平日喜歡什麼花卉？花瓶裡總是插上什麼花種？母親節送上她的最愛，更能表達您的孝心與對她的關心。



康乃馨的流行品種

從近期供貨到台北花卉市場的康乃馨品種數量統計，至少有30款以上的各色系大康及中康流通品種，其中以中康花種最多，約有20餘款，以下依供貨量由高而低推薦多款經過台北花市瓶插展示的中康花卉品種，提供給消費者參考，除了考慮傳統的康乃馨，也可以選擇新品種讓今年的母親節有不同的快樂心情。

LOVE Happy Mother's Day!



01. 櫻紅(雪鈴)

市場流通多年品種，價位中高。全朵呈櫻紅色，色彩鮮明穩定，花瓣周邊帶鋸齒。

02. 蘋果綠

屬新品種，行情佳。淺綠色，顏色由深而淺帶有漸層，屬特殊色系。

03. 娜蒂拉

價位中上。花卉特色：全朵綻放呈粉色，色彩穩定明亮，花瓣周邊帶有鋸齒。

04. 紅帶白

屬新品種，行情佳。紅色底、白粉色滾邊，色彩明亮度高。

05. 波列羅

屬新品種，價位中上。淺桃紅色、白粉色滾邊，色彩明亮鮮艷。

06. 滿意(桃色)

行情佳。顏色與櫻紅(雪鈴)品種相近，呈桃紅色，色彩穩定亮麗，花苞略小於櫻紅。

07. 波斯(桃紅)

已流通三年以上品種，行情



02. 蘋果綠

佳。深桃紅色，顏色鮮艷，與多朵紅同屬紅色系量多品種。

08. 美莉莎

屬新品種，價位中上。白色底、紅色鑲邊，由於紅色微微著色花邊上，綻放時色彩紋路格外顯得迷人。

09. 紫帶白(堤瑪麗)

屬新品種，行情佳。淺紫色底、白粉色滾邊，色彩穩定鮮艷亮麗。

10. 黃帶紅

屬新品種，顏色新穎，行情



03. 娜蒂拉

佳。黃色底、橙色滾邊，色彩特別明亮強眼，在眾多新品種中特別出眾。

11. 拿鐵

已流通三年以上品種，行情佳。紫色底、淺紫粉邊，顏色由中心深轉外層變淺，屬紫色系中較鮮艷品種。



06. 滿意(桃色)



04. 紅帶白



07. 波斯(桃紅)



05. 波列羅



08. 美莉莎