

臺北 用美食與世界連結  
 Taipei, Bridging the World with Food!



# 臺北美食展

活動時間：2011/6/4~12 每日11點~18點

活動地點：臺北圓山爭艷館 (捷運圓山站1號出口)

歡迎各位民眾 免費入場，享受美食。

限量提供免費試吃及迎賓送千好禮！

**榮耀金賞。道地臺北**

臺北料理大師賽 2011/6/7~6/9

**經典小吃。美味臺北**

臺北米其林小吃饗宴 2011/6/11

**百年滋味。食尚臺北**

臺北美食饗宴 2011/6/12

詳情活動請上官網 <http://taipeifood.smartfun.com.tw>

主辦單位 | 臺北市政府 承辦單位 | 臺北市政府產業發展局 臺北市政府商業處 執行單位 | 聯經數位股份有限公司

贊助企業 | 中華電信 emome HeimaVista Inc. 威爾遜電信 VMAX Telecom 樂華小鎮 台灣大車隊 Google 來Q天 聯經數位

CREATOR MOTA 聯經數位 75 俊欣餐具 聯經數位

臺北市市場處 Taipei City Market Administration Office Add: 臺北市中正區羅斯福路一段9號3樓 Tel: 02-2341-5241分機804 http://www.tcmr.taipei.gov.tw GPN: 2009701841 定價: 18元

# TAIPEI

市集快訊  
 玩味商圈  
 2011/06 June

專題企劃  
 端午曬盡家鄉味  
 市場名粽大集合

臺北人文地圖  
 忠孝商圈古都虱目魚  
 江映瑤秘密美食基地

焦點報導  
 臺北美食展  
 6.4圓山爭艷館辦桌

名人來帶路

大元永春市場重拾童年記憶  
 和阿公、阿嬤逛傳統市場最幸福囉！

臺北美食展

臺北美食展

# 市集快訊

## 玩味商圈

TAIPEI 100年5月30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.toma.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、洪國琮、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  
吳翠萃

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5月30日

期別—100年6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政府、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

#### 大龍夜市美食新樂園 口碑夯人氣美食速報

### 06 FOCUS焦點報導

#### 臺北美食展6/4圓山爭艷館登場 八大菜系亞洲、歐式、創意料理相約嚐鮮趣



### 12 臺北人文地圖

#### 忠孝商圈古都虱目魚 兩性專家江映瑤 秘密美食基地

### 17 2輪簡單生活秘徑

#### 迪化街商圈 古味×美味 淡水河畔逐風 遊逛市場和老街



### 22 幸福的滋味！

#### 成德市場 沈記肉品一級棒 香腸 臘肉 烤肉片 送禮、烤肉必備極品

### 24 名人來帶路

#### 大元永春市場重拾童年記憶 和阿公、阿嬤逛傳統市場最幸福囉！

### 30 老字號·伴手禮

#### 鑫龍肉品用心做肉鬆、肉乾 木新市場裡揪感心、伴手禮

### 32 專題企劃

#### 端午嚐盡家鄉味 市場名粽大集合

### 36 臺北城·捷運輕旅行

#### 捷運文湖線沿途商圈錢滾錢

### 42 園藝新美學

#### 畢業季驪歌初動花漾繽紛

### 44 一日·品味臺北

#### 錦安市場昭和町文物市集



## 傳統市場端午粽飄香

時序又到了農曆五月的端午節，令人懷念的傳統市場肉粽也已開始飄香。每年提到粽子，總會讓人想起南門市場裡大排長龍的合興、立家、南園等幾家粽子名店，特別是湖州粽、豆沙粽每每令人垂涎。

今年本刊為了讓讀者也能嚐嚐其他傳統市場的美味粽，特別走訪士東、大龍、永樂等市場的老牌人氣粽子名店，包括源源、吉品軒、福德興、裕芳，還有網路超紅的四喜肉粽，都值得花時間採購品嚐。當然，一年才賣7天肉粽的林合發油飯，從6月1日開始接受訂購，要買要快。

而本期名人來帶路，特別邀請電視青春偶像大元到永春市場重拾童年記憶，她說和阿公、阿嬤一起逛傳統市場的時光最幸福，所以趁著端午節的連續假期前，放下手邊的工作，和上班時緊張忙碌的心情，與家人一起逛市場、買菜、買粽子，定能讓您再次尋回溫馨的感覺。

最後提醒您，由臺北市商業處主辦的「臺北美食展」6月4日至12日，將在花博圓山公園區的「爭艷館」一連舉行9天，其中11、12日的千人宴11日門票已售罄，僅剩12日一場，請參閱本刊焦點報導趕快報名。

市集快訊·玩味商圈 編輯部

# 大龍夜市美食新樂園

◎圖／楊之儀  
◎文／哈福

## 口碑夯人氣美食速報！



大龍夜市是個老社區美食市集，所有夜市攤子，在經過臺北市市場處視覺上的改造之後，攤車的招牌顏色整齊劃一，讓這個營業多年的老夜市，好像拉了皮，煥然一新。攤車改頭換面後，因受到花博之惠，吸引了更多的人潮來這裡逛夜市，為夜市創造了更好的業績。

### 阿誠快餐

「阿誠快餐」的老闆阿誠，已經65歲了，但他的炒菜的模樣，還是拼勁十足，「阿誠快餐」全年無休，老闆說：「為了拼經濟，不休息。」50歲前，他是個卡車運將，後來去飯店當學徒，8年前才在這裡開業。這裡的人氣商品是炒飯，整盤炒飯除了醬油炒飯的香甜，加上白菜、肉絲，吃起來口感有點濕潤，跟市面上粒粒分明的炒飯完全不一樣，問他是不是加了糖，他說：「沒有，只加醬油膏。」除了人氣商品炒飯外，筍湯和乾煎吳郭魚也不錯，筍湯超甜、超好喝，筍子是雲林來的，湯則是豬大骨熬出來的，炒飯、吳郭魚、筍湯，這樣一餐吃下來一定心滿意足，重要的是，不貴喔！



### 方記滷肉飯

在大龍夜市，方記滷肉飯很有名，三年前臺北滷肉飯節，獲臺北市政府評比為優勝的滷肉飯店家。老闆方芳聲在這裡已經賣了二十多年。他是餐飲世家，爸爸在高雄炒螺肉，哥哥在寧夏夜市賣雞肉飯，老闆方芳聲國中畢業就到臺北，起初是在哥哥那裡幫忙，退伍後就在大龍夜市開起店來了。

方芳聲很隨和，很容易和客人打成一片，所以生意很好，他幽默地說，我是方芳的弟弟。問他滷肉飯好吃的秘訣，他一點也不藏私，肉質要新鮮，不能太肥或太瘦，豬頸肉最好，再加上配料，小火慢炒一、兩個小時，就香噴噴了。這家店的人氣餐點除了滷肉飯之外，還有雞肉飯、焢肉飯和赤肉蛋花湯。



方記滷肉飯每天晚上總是高朋滿座

### 東山鴨頭

這一攤是大龍夜市唯一賣東山鴨頭的店，店老闆以前是開海鮮餐廳，人手多開銷大，沒什麼賺頭，只好改做東山鴨頭，老闆說：「做這個利潤不錯，輕鬆又沒壓力。」先滷後炸的東山鴨頭，很入味又不油膩，酥酥甜甜的，很容易上癮。

東山鴨頭攤的主打是鴨頭、鴨脖子；其它都是副屬品，有甜不辣、豆干、肥腸、豬血糕、鴨胗、鴨心、鴨翅，炸肥腸外酥內嫩，佐以青蔥，可以解油膩；甜不辣、豬血糕熱熱的時候吃，QQ的，還滿好吃的。



大龍夜市東山鴨頭酥甜甜的口感，很容易就上癮

### 忠哥甜品

「忠哥甜品」最有名的就是花生湯和油糰，老闆黃阿忠在這裡已經做了四十幾年了，花生湯甜而不膩，花生湯裡的花生不少，入口即化，配上油條或是油糰，很對味，蘆州的王先生，他幾乎天天花半小時騎機車來這裡吃，從14歲在這附近工作就開始吃，吃到現在60歲了還在吃，「有古早味，很好吃。」

除了花生湯和油糰之外，還有福圓粥、紅豆湯、紅豆湯圓、四果湯，老闆很有自信地推銷：每樣都好吃，你看川流不息的客人就知道了。



大龍夜市的羊肉炒麵，來此必嚐



### 鹽酥雞

這一家鹽酥雞就在大龍夜市的入口處，從民國69年經營到現在，以前是爸媽在做，7年前父母退休了，由第二代林峻毅夫妻小倆口接棒，鹽酥雞在臺灣很普遍，很受年輕人喜愛。看到攤上擺放的鹽酥雞、雞腿、魷魚，豆干、甜不辣，油油亮亮的，看起來很美味可口。

買鹽酥雞、魷魚、甜不辣，再配上一些青菜，如茭白筍、花椰菜、四季豆、香菇或杏鮑菇，加上九層塔、蒜頭和胡椒粉、辣椒粉，熱熱地吃，又酥又脆很過癮。

### 田記沙茶羊肉

這一攤只賣炒羊肉麵和沙茶羊肉兩種餐，但是客人卻絡繹不絕，一碗炒羊肉麵70元，沙茶羊肉80元。老闆說，「舊社區賣的都是老主顧，我只賣羊肉一項，料一定要實在，價格也要比人家便宜，客人才會上門。」吃過的客人都覺得，羊肉麵的羊肉很新鮮，老闆說：「從三重批來的，都是腿庫肉，不肥、無筋、肉細，比較好吃。我在這裡賣了四十多年，有些客人吃了三十幾年，結婚生子後，又把小孩帶來這裡繼續吃。」



### 紅茶屋

紅茶屋距離大龍夜市不遠，從民國70年就開賣了，至今30年，父親過世後，就由兒子陳吉勝接手經營，據陳吉勝表示，他爸爸本來是賣油飯、麵食的，後來大同工廠搬走之後，生意下滑，就轉成賣紅茶。剛開始的時候飲料的品項並沒有這麼多，邊做邊改善，品項越來越多。

紅茶屋比較誇張的是，買紅茶要拿號碼牌，等叫號，常常店門口圍了一大群人等著拿飲料。根據陳吉勝表示，賣得最好的是：紅茶、綠豆沙和珍珠奶茶，也常有藝人來這裡買紅茶，也有很多電視台來報導過，所以紅茶屋的名氣就愈來愈大。他之所以這麼受歡迎，據老闆說，因為紅茶還有一種濃濃的古早味，而且又賣的比人家便宜的關係。



### 大龍夜市

地址：臺北市中山區大龍街、酒泉街口

### 阿誠快餐

地址：大龍夜市22號攤

營業：17：00~23：00

### 方記滷肉飯

地址：臺北市中山區大龍街255號

電話：0985510915

營業：16：00~24：00（有事才休）

### 東山鴨頭

地址：大龍夜市280號攤

營業：16：00~24：00（週二休）

### 忠哥甜品

地址：大龍夜市5號攤

營業：16：00~24：00

### 鹽酥雞

地址：大龍夜市2號攤

營業：16：00~24：00

### 田記沙茶羊肉

地址：大龍夜市7號攤

營業：16：00~24：00

### 紅茶屋

地址：臺北市中山區重慶北路三段335巷56號

電話：2594-1932、2585-4775

營業：06：30~22：30



紅茶屋也是夜市裡的超夯人氣店

# 臺北美食展

## 6.4圓山爭艷館登場

### 八大菜系亞洲、歐式、創意料理相約嚐鮮趣

你知道嗎？外國人到臺灣後最常聽到的招呼語不是「你好」、也不是「謝謝」、更不是「我愛你」，而是「呷飽沒？」，就連國外的大明星們為了讓粉絲開心，不惜咬破舌頭也要努力學會。在臺灣，「呷飽沒？」這句話不僅代表一種親切的關心，在臺北更是一種探詢的口吻，意思是「你今天去了哪一家吃飯？」。

◎文／席與莉 ◎圖／聯經數位股份有限公司



創意的客家封肉(逸鄉園客家料理餐廳提供)

# Taipei, Food!

*Bridging the World with*

## 臺北，用美食與世界連結！

目前在臺北登記有案的餐飲業者超過一萬家，以主題餐廳來說包含了中國八大菜系的中式料理，舉凡粵、閩、川、湘、蘇、浙、魯、皖菜系應有盡有；而其他各國的料理也不遑多讓，亞洲料理、歐式料理、創意料理…等，甚至一些比較獨特的土耳其菜、俄羅斯菜…在臺北都找得到。而全球聞名的臺北小吃，如牛肉麵、滷肉飯、蚵仔煎、芒果牛奶冰…等，更是許多國際觀光客的必吃美食，讓他們念念不忘，總是來臺灣一次又一次、一趟又一趟。不過，這麼多有特色又美味的餐廳，即便是在地的臺北人也不一定每一間都吃得到，每個人的「理想菜單」裡總是有那麼一間就是沒辦法吃到，但現在臺北市政府就是要帶著您一起嚐鮮去。



令人回味的豉然排骨



精緻的寰宇美食

6月4日到12日在臺北圓山爭艷館，「臺北美食展」正式隆重登場。活動就設在交通非常方便的圓山爭艷館，每天上午11點到下午6點開放大家免費入場參觀，展館內不僅將各家的美味料理原汁原味呈現，包括五大美食專區（節慶美食、米食料理、米其林小吃、寰宇料理、茶餐/蔬食）、創意料理區，還有臺北食尚好餐廳一起熱情參展，現場更有摸彩活動、折價優惠、一元搶標等好康訊息，短短9天都集中在圓山爭艷館，說是一場美食大爆炸也不為過。



專業的評審團



除了美味料理，表演活動當然也不能少；包括了讓人驚嘆連連的花式調酒秀、結合傳統的創意茶飲、創意咖啡達人秀等，還有專業料理老師在現場舉辦教學觀摩，像是：紅酒評鑑、東洋料理、客家料理、素食調味等，不僅僅在現場飄香，更可以讓你省下一筆可觀的學費呢！

## 榮耀金賞— 道地臺北 十二大名廚為您爭艷上菜

其中更引人注意的還有為期3天的臺北料理大師賽，依料理風格與營業形式的不同，而分為五組競賽。比賽項目包括指定料理—「東坡肉、菲力牛排、五福拼盤、清蒸鮮魚、佛跳牆」、指定食材—「臺灣米」與自選料理等3種，比賽全程需在場館內限時完成，緊張的環境加上競爭的氛圍，真的會讓人感到刺激萬分。

而比賽結束後，會在6月12日舉辦臺北美食饗宴，將由名廚張和錦(水蛙師)擔任行政總監率領12位大廚為臺北上菜，屆時將共有千人參與這場頒獎盛會，一同見證臺北美食饗宴的精彩。

## 經典小吃 美味臺北— 連外國人也為之驚艷的庶民文化

說到料理，當然也不能漏了最美味的小吃。看似簡單、其實蘊含了臺灣人獨特創意與滿滿心思的料理，就屬最熱情誘人的小吃了。號稱比臺灣人更了解臺灣的《米其林臺灣綠色指南》，全面綜合性地介紹臺灣，其中小吃當然也占了版面之一。在這為期9天的臺北美食展中，不但為小吃設了專區，讓民眾可以一次好好逛個夠，更另外舉辦了臺北米其林小吃饗宴，邀請1,000位民眾並肩用餐，共同享用14道令人驚艷的美味小吃。不僅於此，透過網友的力量，還有第15道小吃神秘安可演出呢！

## 臺北美食 意猶未盡— 心動就要行動以免向隅殘念

在6月4日至12日舉辦的臺北美食展中，其實有很多「秒殺」的超值好康，包括：



創意滿分的西式料理

- 一、臺北市登記有案之餐廳消費，單筆消費只要滿500元，就能憑發票(5月份-6/10止)親至臺北美食展現場兌換精美好禮。
- 二、6月4日至10日，臺北美食展活動現場發放價值新臺幣1,000元折價券。
- 三、現場參展店家與食尚好餐廳將在活動期間不定時分送餐點300份，讓您免費吃飽繼續逛。
- 四、6月11日臺北米其林小吃饗宴，一次完整推出14道米其林小吃，預購票價為新臺幣299元。
- 五、6月12日臺北美食饗宴，從200道料理中脫穎而出的最強桌菜組合，由12位大廚為您爭艷。前500名購票民眾可獲得郭富城最新電影B+偵探特映會門票1張(限場次)以及俊欣行專門餐具所提供的紀念杯1個。預購票價為新臺幣800元。



挑戰味蕾的泰式料理

### 臺北美食展

展覽時間：100年6月4日~6月12日

展覽地點：臺北圓山爭艷館

展出時間：11:00~18:00

(免費入場參觀)

**【臺北米其林小吃菜單】**

項次	料理名稱
1	蚵仔煎
2	紅豆湯
3	芒果牛奶冰
4	蛋餅
5	麻糬
6	木瓜牛奶
7	牛肉麵
8	牛舌餅
9	三明治
10	豆漿
11	珍珠奶茶
12	滷肉飯
13	臭豆腐
14	大腸包小腸
15	神秘嘉賓(票選)

**【臺北美食展9天主題活動一覽】**

日期	活動內容
6月04日(六)	世界年輕廚師菁英表演賽
6月05日(日)	品酪嚐鮮佳餚日
6月06日(一)	喫茶料理品嚐日
6月07日(二)	
6月08日(三)	臺北料理大師賽
6月09日(四)	
6月10日(五)	健康蔬食主義日
6月11日(六)	臺北米其林小吃饗宴
6月12日(日)	臺北美食饗宴

**【明星講座活動一覽】**

★葡萄酒鑑賞

由專業侍酒師為您介紹葡萄酒的製程文化及如何品酌。

★美食烘焙

邀請知名店家現場教授創意法式點心。

★創意茶餐菜餚

貓空阿義師以茶入菜，讓民眾品嚐到不同的創意料理。

★東洋料理秀

日本帥哥潘盟仁現場教授拿手功夫菜餚，讓民眾學習後，能輕鬆做出一道宴客菜餚。

★客家經典料理

客家一哥邱寶郎教授說明客家料理的特色與起源，同時教導民眾在家DIY的注意事項。

★中式五星級料理

吳恩文老師將帶來著名私房菜，與民眾分享如何烹煮出功夫菜餚。

★蔬食調味、品嚐蔬食菜餚

由春天素食總廚余金興以健康概念並響應環保概念，教導民眾如何做出健康美味的蔬食料理。

**【臺北美食饗宴菜單】**

項次	料理名稱	料理菜餚
1	酸甜馨香鮮寶盒	五福拼盤
2	碧海龍宮呈鮮味	焗烤明蝦
3	祥龍吉鳳躍四海	法式鵝肝
4	扭轉乾坤諸事祥	東坡肉
5	晶瑩剔透粒粒鮮	蒲燒鰻魚飯
6	福祿壽喜皆得意	菲力牛排
7	年年有餘合家歡	清蒸鮮魚
8	珍饈玉饌喜滿堂	瑤柱珍菇蔬
9	瓊漿玉露慶東海	佛跳牆
10	一點一滴享溫暖	人蔘雞湯
11	圓圓滿滿四季鮮	小籠湯包
12	甜在心頭喜孜孜	杏仁豆腐

詳情請上官方網站<http://taipeifood.smartfun.com.tw> · 聯絡電話：(02)8692-5588轉5555、5588



## 忠孝商圈古都虱目魚 兩性專家江映瑤秘密美食基地

◎文／洪玫瑰 ◎圖／吳博宴

忠孝東路商圈市民大道四段上，一家不起眼的小吃攤，16年來以好吃的碗粿、炒米粉、虱目魚湯，吸引許多名人、藝人來此品嚐老闆令人驚艷的手藝，彷彿是東區臺北名人小吃代表店。其中兩性專家、也是報紙專欄作家江映瑤，更是這裡的忠實顧客。

江映瑤甜美可人，是有名的「兩性專家」，她的文筆敏銳，常將自己對生活、情感、慾望和品味的感觸，寫成文章和熟女們分享。據她文章中分享，年輕時因遇人不淑，原本躺在床上三天三夜不吃飯，想把自己活活餓死，結果，不但沒有成功，反而變成了貪吃鬼，味覺和嗅覺變得靈敏起來。開過餐廳，還在報章雜誌撰寫美食專欄，成了「美食家」。

### 大飯店老闆改行賣小吃

江映瑤平日十分注重飲食養生，市民大道旁的古都虱目魚是她的秘密美食基地。店家老闆林建宏以前是個大企業家，原本擁有八德路上的「喬美旅店」和其他產業，後來投資房地產失敗，導致旅店易主，一夕之間變得一無所有，只好在大安路擺路邊攤賣虱目魚湯，4年前搬到市民大道開起了「古都虱目魚」店。當「美食家」江映瑤和曾是「飯店老闆」的林建宏相遇在「古都虱目魚」店時，迸出的就是一段段的「美食經」。

「古都虱目魚」位在「微風廣場」附近，除了麵、飯類之外，還有熱炒。江映瑤因為家住附近的關係，常到這裡光顧。有些常在電視上露臉的名人，也常來此品味美食。江映瑤常叫外送，「有時是叫給我爸爸吃，最後我吃得比爸爸多。」最令她青睞的菜色，有虱目魚肚湯、鮮蛤蜊湯、綜合湯、古都米粉炒、古都碗粿。



### 湯頭鮮美回頭客多

老闆娘很自豪地說，我的客人吃過一次後，都一定會回頭再來吃。店裡客人大部分都是上班族，「古都虱目魚」店的店面不大，也沒什麼裝潢，不過來這裡吃過的名人



也不少，像陳文茜、章孝嚴、韋端、段宜康、蘇志誠、謝金燕、蔡依林和她媽媽都曾是這裡的常客。以前「高雄東南水泥」董事長陳敏賢也常請司機帶他來店裡吃。

江映瑤指著虱目魚肚湯說：「你看這魚皮多漂亮，要拍魚皮，還是魚肉？我口水都要流出來了，虱目魚肚完全沒有刺，魚皮精緻、細嫩，肉沒有纖維，入口即化，最好吃的就是魚肚的油，沒有高熱量、又有膠原蛋白，最適合女人吃了。」老闆補充道，我們的虱目魚很好吃，都是一大早由臺南直送，新鮮看得見。

### 最好喝的綜合湯，必嚐！

和虱目魚肚湯一樣好吃的鮮蛤蜊湯，重點是在於湯頭、蛤蜊很大，高湯是豬肋骨花4小時熬成的，甜度很好，是那種自然甜，喝起來很清爽。此外，所有湯裡頭最好喝的綜合湯，非常的清甜，喝了還想再喝。綜合湯有花枝羹、肉羹，再配上薑絲、九層塔，完全是真材實料；重要的是沒有勾芡！勾芡是澱粉，容易發胖，江映瑤說：「我喜歡清湯的美味。」

另一項江映瑤推薦的古都米粉炒，她認為好吃的原因是：不油、不膩。老闆娘說，我的米粉炒是有技巧的，一般外面都是用「炊」的，我是現炒，這樣可以自己



古都的炒米粉是東區商圈美食一絕

掌控品質和口感，乾葱爆香菇、蝦米，配上高麗菜、胡蘿蔔，爽口極了。至於完全是南部古早味的古都碗粿，彈性好、Q度夠，結構很細密，不會粗粗的，口感很好。江映瑤說，如果這些還不夠吃，再加上排骨飯、排骨麵、海鮮麵，一餐下來就很「澎湃」了。



#### DATA 古都虱目魚

地址：臺北市信義區市民大道四段70號  
電話：2773-0359  
營業：11:00~21:00 (週日休)

## 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！我們將從填寫問卷的讀者朋友中抽出10名，贈送精美小禮品1份。(限6月30日前寄回，郵戳為憑)

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6月號 姓名：\_\_\_\_\_ 性別： 男  女

年齡： 19歲以下  20~29歲  30~39歲  40~49歲  50~59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

悠遊大稻埕碼頭是車友們假日一大樂事



## 2輪簡單生活秘徑 >

### 迪化街商圈 古味×美味 淡水河畔逐風 遊逛市場和老街！

◎圖·文／吳博晏 ◎帶路車隊／臺北市市場處車隊

沿著淡水河發展的臺北市「大稻埕商圈」，也就是今天的迪化街，一直保有昔日的風貌和活躍的商業活動，是臺北市現存最完整、最具歷史意義的老街。在這裡，不但有古建築店鋪，還有最傳統美味的臺灣小吃，和全臺知名的永樂布市，是騎單車欣賞古蹟、品嚐古味、逛市場的好去處。

#### 大稻埕碼頭

「大稻埕」雖歷經時代演變而逐漸沒落，但碼頭一帶已成為自行車友、攝影家最愛的場域，黃昏時刻騎著單車、拿著相機，捕捉落日晚霞餘暉，是攝影家一大樂事，也是碼頭一大奇觀。近年來，特殊節慶也會在此施放煙火，又找回碼頭昔日熱鬧丰采。民眾在淡水河畔，欣賞花團錦簇的美麗煙火美不勝收，「大稻埕碼頭」遊河之旅，也愈來愈熱門，現在是臺北市最具特色的水岸景觀休閒區之一。



▶ 群存



▶ 雅惠



▶ 函璇



GO!

## 2輪簡單生活秘徑

### 淡水河自行車道

新店溪、淡水河自行車道一路從新店碧潭往淡水，其中「大稻埕碼頭」是車友休息的最重要中繼站。穿越水門可以邊騎邊逛百年古蹟景點，如充滿閩南、巴洛克式古建築的迪化老街，布料批發大本營的永樂市場，求姻緣的霞海城隍廟，是自行車旅遊熱門路線。

這段路程也是極佳的賞鳥路線，「大稻埕碼頭」附近，唐山帆船和碼頭拱橋，遊客可隨心所欲，順著自行車道騎到社子島，也可以結合藍色公路前往關渡碼頭，來一趟淡水漁人碼頭、老



街巡禮！看夕陽西下的金黃落日餘暉，看夜晚的燈火水中倒影，閃閃動人，遠眺大屯山及觀音山的美麗景致，充滿詩情畫意。

### 迪化老街

「迪化街商圈」是臺北市規模最大年貨大街，早在清咸豐6年（西元1856年）就有商店出現，走進迪化街猶如回到歷史長廊，很多商家建築外貌，都保有舊式的巴洛克式建築風味，日本人走了之後，迪化街仍是南北什貨、中藥和布匹批發商集中地，商圈至今仍掌控這3大行業最大的批發零售命脈。

迪化街早期是以霞海城隍廟為中心，慢慢發展出周邊的商圈，在城隍廟旁的永樂市場，現在是專業布市，民樂街是青草街，到現在仍是人氣匯聚的大市集喔！



迪化老街的永樂市場外觀也古色古香

### 民樂青草街

民樂街是臺北市有名的青草街，規模僅次於萬華西昌街旁的青草巷。青草茶又名百草茶、苦茶、涼茶，從福建、廣東等地傳入臺灣，是國人傳統養生聖品。青草茶輸入臺灣之後，又加入本地的草本植物，加以改良成適合臺灣人食用的飲品，夏天能消暑解熱，如果有胃腸毛病，青草茶是很好的消炎秘方。



原本民樂青草街有許多家青草藥店，歷經時代改變，目前僅剩滋生青草店和姚德和青草號等幾家，其中滋生、姚德和兩家店都已有百年歷史，專賣苦茶和青草茶，青草茶帶有清涼的薄

荷香，與外面的草藥店口感有些不大一樣。除了涼茶之外，也賣青草藥材。而姚德和青草號的蘆薈茶味道十分特別，清甜消暑，夏天逛迪化街來此解渴，很受女性朋友喜愛。現在姚德和已由第四代小老闆姚勝雄接棒經營。滋生青草店和姚德和青草號都各有祖傳秘方，也都各有忠誠老主顧。



姚德和青草號的大老闆姚宗義



米粉湯店熱情的老闆娘

旗魚米粉湯的粗米粉，彈Q有勁



### 民樂旗魚米粉湯和通伯台南碗粿

與迪化商圈美食幾乎畫上等號的民樂旗魚米粉湯已有77年歷史，因為便宜、平價，味道純正、知名度高，所以，不管假日、平日人都很多！每次來都要等。旗魚米粉湯用的是粗米粉，彈Q有勁，搭配旗魚熬煮的湯頭，再放一點韭菜和油蔥，甘甜、濃郁，味道剛剛好，鮮美的片狀旗魚，搭配米粉，吃起來滑順、口感美味極了。許多美食雜誌報導迪化商圈，總免不了要介紹這迷人的米粉湯頭。此外，位在旗魚米粉湯旁兩、三家店面的通伯台南碗粿，也是商圈裡的超人氣美食店，只賣碗粿、滷肉飯、虱目魚丸湯等幾項美食，生意卻好得嚇嚇叫。道地的台南碗粿，用在來米蒸煮得綿密又滑順，淋上老闆特別熬煮的醬油膏，令人不小心就又多吃一碗。



道地南部口味的超人氣碗粿

### 霞海城隍廟

霞海城隍廟建於咸豐6年，至今已有一百五十幾年的歷史，廟雖小但香火鼎盛。霞海城隍廟的正龕中供奉的是城隍爺，每逢迎神賽會十分熱鬧，被視為地方大事。廟裡最有名的，就是月老公為未婚男女所牽的紅線十分靈驗，很多年輕男女都會來這裡求姻緣。城隍夫人專管夫妻婚姻感情；註生娘娘專管生孩子；求財就得靠五路財神爺了。迪化街商家，百年來都受五路財神的庇佑，店家生意非常興隆。每年到了考試季節，拜文昌帝君的學生很多，盼的就是金榜題名。還有虎爺、馬爺專司尋人尋物。



霞海城隍廟吸引無數未婚男女來此求姻緣

### 永樂市場曾三益刀剪、六利春捲皮號

永樂市場是臺灣知名的大布市，又叫「永樂布市」，也是服裝設計師的快樂天堂！2樓有許多布樣，像棉布、牛仔布、窗簾布、格子布、麻布…等的店家，以販售布料為主，貨色眾多，在裡頭翻找一定可以找到便宜的好東西。其他像車線、手縫線、鬆緊帶、魔鬼黏…等材料都有，而且比其他地方更便宜。3樓則是以加工

裁剪為主，是北部地區採買布貨材料的集散地。除了布市大樓外，周邊店家大部分也都經營布市相關材料，如蕾絲、鈕扣、裁縫工具…等。

永樂市場的1樓傳統市集裡還有許多知名老店，像林合發油飯、林良號春捲、三發點心總匯的包子，都是車友不能錯過的美食名店。另外，被臺北市許多飯店指名為春捲食材的六利春捲皮號，也是進到市場不能錯過的美味。誰說春捲皮一定要包餡，光拿著餅皮吃都十分香Q有勁呢。



六利春捲皮號的春捲皮香Q有勁，一定要嚐嚐

### 朝陽服飾材料商圈

騎車來逛迪化商圈，朝陽服飾材料商圈也  
不可錯過，商圈有近百家商店，而且都是超過20年的老字號，零售、批發都有，是全國唯一服飾材料商最聚集的地方，商品種類齊全，榮景盛極一時，曾擁有全臺服飾材料7成以上的市佔率。

朝陽服飾材料商圈附近，也有很多家飾  
品、材料店，專賣亮片、串珠、吊飾，喜歡變裝或是搞創意的人，這裡是尋寶的好地方。其中「小熊媽媽DIY飾品材料店」，是臺灣規模最大的飾品材料批發零售商，店裡有超過1,000件以上的物品，琳瑯滿目，有毛線編織、中國結線材、造型亮片。騎著腳踏車來逛逛，真是別有一番味道呢。

另外永樂市場1樓的傳統市場裡，還有一段兩邊都是縫紉店的特色市集，其中市場裡70年老刀剪店「曾三益」就在這兒。曾三益在市場裡是響叮噠的刀剪名店，曾老闆從13歲出師就在這兒幫店家磨剪刀。他說，磨剪刀才是真功夫，刀子磨得好不好，從剪開布料那一瞬間就知道了。



洋菜加綠豆、碎冰和特調糖水，味道真特別

#### 姚德和青草號

地址：臺北市大同區民樂街55號  
電話：2558-9510 · 營業：08:00~20:00

#### 滋生青草店

地址：臺北市大同區民樂街51號  
電話：2559-1384 · 營業：08:00~20:00

#### 民樂旗魚米粉湯

地址：臺北市大同區民樂街3號（永樂市場旁）  
電話：0933-870-901 · 營業：06:00~13:00

#### 通伯台南碗粿永樂店

地址：臺北市大同區南京西路233號19號（永樂市場旁）  
電話：2555-6092 · 營業：10:00~19:00

#### 霞海城隍廟

地址：臺北市大同區迪化街一段61號  
電話：2558-0346

#### 曾三益刀剪專家

地址：臺北市大同區迪化街一段21號（永樂市場1樓1006號攤）  
電話：2558-5775 · 營業：09:30~18:30（週日休）

#### 六利春捲皮號

地址：臺北市大同區迪化街一段21號（永樂市場1樓1081號攤）  
電話：2559-2473 · 營業：08:00~13:00（週一休）

#### 小熊媽媽DIY飾品材料店

地址：臺北市大同區延平北路一段51號  
電話：2550-8899 · 營業：09:00~21:30

#### 永樂市場綠豆露

地址：臺北市大同區迪化街一段21號（永樂市場1樓1204號攤）  
電話：0916838987 · 營業：08:30~18:30

### 永樂市場—綠豆露

永樂市場的綠豆露，是臺北很難看到的古早味之一。綠豆露就是洋菜加綠豆，碎冰下放一塊綠豆洋菜，碎冰上放煉乳和糖水。這家店賣的是古早味，口感獨特，除了老一輩喜歡吃，日本觀光客也愛吃，攤位前一碗碗各種口味的綠豆、杏仁、紅豆露，炎炎夏日，來上一碗，清涼消暑，冬天還有賣花生湯等熱飲。

# 成德市場沈記肉品一級棒

## 香腸 臘肉 烤肉片 送禮、烤肉必備極品

◎圖·文／吳博晏

甫於今年臺北市傳統市場節深受消費者及評審喜愛，榮獲「天下第一攤」熟食小吃類第二名的沈記臘味，以獨家秘方醃製的香腸、臘肉、鹹豬肉及烤肉片等四大明星產品，在臺北市美食圈享有極高評價，特別是深獲年輕朋友喜歡的烤肉片，每年中秋節一天賣上一、兩千斤，令人咋舌的超人氣，您一定也要來試試。



### ◆沈記肉品天下第一攤得主

沈記臘味雖是在臺北市傳統市場節競賽中脫穎而出，受到評審與消費者激賞，但其實這家成德市場40年的老攤子，松山、南港一帶常逛市場的消費者，幾乎無人不曉。沈記的臘味正確名稱是「沈記肉品」，是由成德市場老攤子「長碩獸肉號」老闆、也是市場自治會會長兼聯成里里長沈長慶所創。自家肉品新鮮、好吃，從早期自製、自售美味香腸，後來又增加了臘肉、鹹豬肉和烤肉片，沈老闆醃製功夫了得，每到節日消費者還得早點預約。

沈長慶笑說，現代人因生活忙碌，連肉品買回家都沒時間做加工處理，切肉片還切得大小不一，因此在老客人的要求下，長碩獸肉號乾脆幫客人直接處理加工，家庭主婦買回家後，只要下鍋炒配菜或火烤食用，就是一道人間極品。

得獎連連的肉品正是品質保證

### ◆超人氣香腸有五種口味

沈記肉品的四大明星產品中，最夯的手工香腸共有五種口味，包括草莓味、黑胡椒、原味、蒜味、辣味，使用古早傳統的正豬腸為外膜，選用豬後腿加里肌肉混合，再加上自行研發的獨家配料填充，口感十分獨到。另外口碑不錯的鹹豬肉，則用白胡椒和獨家香料醃製，完全不加防腐劑，沒有一般鹹豬肉重鹹的口感，煮熟後反而更添香氣。

至於臘肉則以過年的銷售量最大，許多婆婆媽媽都喜歡用沈記的臘肉炒蒜苗，那種鹹得剛好，入口肉甜加蒜苗的香氣混合，真是美味極了。而沈長慶最後一項獨特的手藝「烤肉片」，更是好吃得沒話講。肉片切得剛好，用獨家香料醃製入味後，可用兩種烹調法：煎、烤作出美味料理。將肉片放在鍋子裡用中火、加上一點油，煎出來的里肌肉片，比起連鎖早餐店的漢堡肉片味道更迷人。難怪有些早餐店老闆還直接上這裡批貨，就是看中烤肉片的魅力。

### ◆中秋節烤肉片，必買！

至於烤肉的大節日「中秋節」，節慶前幾天就開始有內行人來排隊買烤肉，不用自己費心買生肉回家醃肉，沈長慶已經幫客人完全料理好了，烤肉時只要準備一些土司、蔬菜、蕃茄水果等，切片後備用，最後在烤



沈記肉品的明星產品



架上放上沈記的烤肉片，烤熟後包入土司裡，咬上一口那種滋味真教人難以忘懷！

### 手工豬腸香腸簡易辨識法

一般香腸店使用的腸衣，並非都是用成本較高的天然純正豬腸。要辨識手工豬腸香腸，最容易的方法就是注意每一節香腸是否大小不一。只要是手工製、使用豬腸，因腸子有大有小，長短不一，香腸成品會每一節都長得不一樣。

### 長碩獸肉號（沈記肉品）

地址：臺北市南港區同德路100號（成德市場128號攤）

電話：2786-8143、2786-2079、0933718871

營業：05：00~13：00



## 大元逛永春市場重拾童年記憶 和阿公阿嬤逛傳統市場最幸福囉！

◎文／林喬巧 ◎圖／映慈

大元走入演藝圈是因為上了「大學生了沒」節目，被挖掘簽約目前則忙於拍攝電影工作。「我在高中的時候就想上『大學生了沒』，覺得很好玩，很羨慕，上大學之後，就立定決心要上，後來成了節目的固定班底。」

平常，大元也很喜歡逛傳統市場，但都是和阿公阿嬤一起去逛，逛市場，大元最愛買的就是火鍋料和水果，當走進永春傳統市場，外向的大元，就展露了她活潑的個性，雀躍不已，尤其看到火鍋料的攤子時，她說：「這是最愛。」現在就和她快樂走逛永春市場囉。

### ■ 臺東純土雞

永春市場25號攤專賣臺東的純土雞、放山雞、烏骨雞、鬮雞，老闆阿賢是土雞攤的第2代經營者，他說：「以前是我爸爸在做，經營大概40年有了，他開始做的時候，我都還沒出生，我爸爸叫林慶，可是大家都叫他『大甲』，現在他已經六十多歲，退休了。」

阿賢退伍後，在旅行社工作，常帶團出國，他帶的是亞洲團，常跑大陸、泰國、馬來西亞和日本。因為父親年紀大了，他只好放棄旅行社的工作，接手經營賣雞的攤位。旅行社和賣雞的工作好像天壤之別，他可以做得來嗎？會不會排斥？阿賢說：「我不會排斥，因為我從小就在攤位上幫爸爸的忙，什麼工作都會做，所以一回來接，馬上就上手了。」

雞攤每天從早上7點賣到晚上7點，中午休息一個半鐘頭，分兩班輪流，太太和妹妹一班，阿賢自己一個人一班。他很肯定地說：「我們賣的雞，嘴巴厲害的人，馬上可以吃得出來，肉質甜，吃起來比較Q，不會有腥味。」大元最愛吃土雞了，所以和老闆阿賢拍照時，笑得非常可愛、特別開心。

「臺東土雞的品質好，來買的都是老主顧，有的客人是看著我長大的，阿賢賣的土雞大約比一般市面上的土雞1斤會貴個20元，但客人都覺得很值得，因為在臺東放養，那裡土質好，又沒有工廠污染，客人吃得很放心。」

永春市場裡的臺東純土雞肉鮮、味甜，很受家庭主婦們的歡迎





### 白金山貢丸店

白金山貢丸店是由白金山的女兒白宥芹和兒子白偉成經營，他們的父親十三、四歲就出師了，剛開始賣燒雞，後來改做貢丸，前後工作已四十多年，雖然現在才五十多歲，但出道比人家早，所以已經完全退休，交棒給兒女來經營，白宥芹留學英國8年，學的是設計，兒子白偉成留學加拿大6年，學的是語言。

留學生歸國後願意到傳統市場工作的大概少之又少，但姊弟倆卻義不容辭，繼承父母親的衣鉢，兩人合力把傳統的貢丸店經營得有聲有色。傳統市場攤位被姊弟倆的挑剔眼光佈置得相當現代、雅緻，還有人以為他們是賣化妝品或巧克力的。



白金山貢丸店今年3月才剛獲得臺北市市場處舉辦的傳統市場節「天下第一攤」熟食小吃類第1名，還上「冰冰好料理」亮相，展現手藝。白金山貢丸店非常重視行銷和包裝，主要賣的是貢丸、香菇丸、旗角丸、牛肉丸、花枝丸、養身枸杞貢丸和牛蒡天婦羅，其中以香菇丸和花枝丸口碑最好。



永春水餃以平價、美味博得客戶一致讚賞



### 永春水餃

走到永春水餃攤前，大元看到老闆鄭維新捏了一盤一盤的水餃，直叫：好可愛喔，外形和一般水餃店捏的形狀完全不一樣，相較之下，漂亮多了，令人忍不住想吃一口，大元希望老闆傳授技藝。鄭老闆說：這是做工和手型的關係，由手指頭在控制，你把它捏平的，就是一般外面吃的水餃，如果手指勾回來，就是我做的這種形狀的水餃，像一朵花一樣，很吸引人，看起來也美味可口多了。

鄭老闆賣的水餃種類不多，口味只有4種：高麗菜、韭菜、蝦子和蔥花，味道好、生意好、又乾淨，都是手工現做現賣，沒有冷凍過，超好吃的。除了好吃之外又便宜，一顆水餃2.5元，無人能比。水餃生意最好的時候，就是接近午餐或晚餐時，很多家庭主婦順手買個一、兩盒，就解決了一餐，又快又方便。



看得手癢的大元，也忍不住下場客串包起水餃來了

根據鄭老闆透露，他一天可以賣上百盒，這比以前賣麵好賺多了，成本低，又沒有房租壓力，鄭老闆笑稱，自己是中年轉業成功。今年47歲改行做水餃才2年，以前賣的是小吃，原來是爸爸在經營，自己十五、六歲就在爸爸的店當學徒，做了30年才改行，「小吃店競爭多，沒生意時，賺的錢被房租拿走了，有生意時，請人被工資賺走了，現在在傳統市場改做水餃好賺多了。」





上味香的鮮魚丸、貢丸等自製產品，也是臺北市傳統市場節天下第一攤美味得主

### 上味香魚丸、魚漿、貢丸

「上味香」除了賣魚丸、魚漿、貢丸，還賣很多火鍋料，去年更榮獲傳統市場節「天下第一攤」熟食小吃類第2名，今年還獲得民眾評選推薦獎。大元看到火鍋料就很興奮，她說：「這些都是我愛吃的。」老闆娘黃秀玉說：「所有的丸子都是我們自己做的，食材很新鮮，都是日本進口的。」

「上味香」已有30年的歷史，「有一天，我婆婆煮了一碗貢丸湯，我先生覺得貢丸很好吃，就動起了把它當成生意來做的念頭。」黃秀玉說，那時什麼都不會，連1斤是幾兩都不知道，就請師父來教，差不多1個月就進入狀況了，前後花了1年左右的時間，才把所有魚漿和貢丸類的產品全部學會。

可是，剛開始經營也不會控制量，不知道要批多少貨，做多少貢丸，早上6點開始做，很快就賣完了，到八、九點人潮多時反而沒東西賣，以前做貢丸也比較累，全部靠人工，碰到過年過節，常常一整個星期沒有睡覺，現在有機器輔助，輕鬆多了。

大元說，她從小最喜歡吃火鍋，看到這些火鍋料就開始流口水

黃秀玉從剛開始什麼都不懂，做到現在，她可以教客人怎麼辨別日本進口貨或臺灣仿冒品，她拿出魚板出來一一解說道，魚板的外包裝全部是日文字，但真偽就從魚板來分辨，日本進口的魚板比較薄，吃起來比較Q，臺灣仿冒品的魚板厚，吃起來軟軟的，沒那麼好吃，經過30年的磨練，黃秀玉已從外行變成內行人了。



永春蔬菜攤是市場裡老字號菜攤，各式當季鮮蔬應有盡有



### 永春蔬菜攤

永春蔬菜攤是永春市場裡的老攤子，賣的蔬菜種類也很多，什麼當令的蔬菜都有。老闆林聰明今年已經64歲了，還是精力旺盛，熱心招呼著每一位來買菜的客人，他賣菜已經賣了四十多年了，從之前的老舊市場就開始賣，市場翻修後也沒停下腳步。阿伯的工時很長，每天早上3點半就到中央市場批菜，回到攤位擺設好，剛好早上7點半，接著就開始一天的生意了。

問他生意好不好？阿伯很坦白：生意很好喔！不然怎麼能夠做四十多年，不好的話，一、兩年就收了，我們賣的菜品質非常好，不好的，我不賣。菜攤信用很好，上門的都是老顧客。賣了四十多年的菜，阿伯都已經賣成「菜精」了，高麗菜怎麼挑才好吃，他都可以很仔細地教客人挑菜。

永春市場很大，很有得逛，今年臺北市政府舉辦的傳統市場節「天下第一攤」，永春市場是大贏家，有名的小吃很多，除了貢丸、油飯掄元之外，還有哈爾濱大餅、金味記滷味、青蔥大餅、阿萬生魚片，真是名不虛傳，百聞不如一見，有空可以去大飽口福喔！

#### 永春市場

地址：臺北市信義區松山路294號  
營業時間：07：00~19：00（週一休）

#### 臺東純土雞

地址：永春市場1樓25號攤  
電話：2764-5000、2767-5041  
營業：07：00~13：30、15：00~19：00

#### 白金山貢丸店

地址：永春市場1樓16號攤  
電話：2769-5121，營業時間：07：00~18：30

#### 永春水餃

地址：永春市場1樓61號攤  
電話：0986-688-743，營業：08：30~19：00

#### 上味香魚丸、魚漿、貢丸

地址：永春市場1樓132號攤  
電話：2766-7239，營業：07：00~18：30

#### 永春蔬菜攤

地址：永春市場1樓37號攤  
電話：2768-7585，營業：07：30~18：30

老字號  
伴手禮  
Gift

## 鑫龍肉品用心做肉鬆、肉乾 木新市場裡揪感心～伴手禮

◎文／吳博晏 ◎圖／吳博晏

送禮是門大學問，但又有幾人真有時間在送禮前，慢慢挑件令人感動的伴手禮呢？如果不想花太多時間想，木新市場裡的「鑫龍肉類休閒食品」，美味的肉鬆、肉乾和老闆白鑫堃用心做的態度，讓受禮者從淺嚐每一口滋味裡，體會出送禮者真誠的用心。

已經在木新市場裡經營超過27年的鑫龍肉類休閒食品，以傳統古早味的絕妙口味，深深擄獲許多行家的心，獨到的手藝更一舉拿下2010臺北市傳統市場節「天下第一攤」的殊榮。雖然木新市場是文山區「景美女中」旁的社區型傳統市場，但口碑名傳千里，遠從新店、板橋、淡水都有忠實消費者搭車來買，原因都是為了鑫龍新鮮又美味的肉品。

鑫龍肉鬆是店裡最熱門商品，也是內行的婆婆媽媽們採購伴手禮的首選。白老闆為製作口味獨特的鮮肉鬆，親自把關嚴選豬後腿肉部位，先下鍋煮熟豬腿後，切成小塊的肉角，再用慢火長時間細控，然後加海鹽及他個人不傳的佐料秘方，用文火慢慢炒。為了讓客人看得到製程的新鮮，白老闆還在



鑫龍肉品老闆娘說，好吃的肉乾、肉紙歡迎大家來試吃



店裡擺了一台製肉鬆的拌炒機器，現場炒給客人欣賞，多停留一點時間，肉鬆那種濃得化不開的香氣，連旁觀的小朋友都聞得口水直流。

白老闆說，鑫龍的肉乾也是送禮的熱門伴手禮，主要是肉乾的口感、彈性和肉質的纖維巧妙的搭配，在齒頰間的咬勁與香氣相互融合，肉質的鮮度就隨著唾液逐漸回甜。將平凡肉鬆、肉乾製作得猶如美食藝術品，色、香、味、形、意、養的美味意境全都有了，用來送禮更添心意。

鑫龍店內主力產品除了肉乾、肉鬆、肉紙，還有魷魚絲、魷魚片可混合搭成伴手禮盒，棗紅色的禮盒、燙金的字體更顯用心與尊貴，送禮十分體面。白老闆說，店裡的肉乾、肉紙是配茶、下酒的好搭檔，肉鬆、肉脯則是餐桌上的好美味。尤其現代人上班上課忙碌，難得家人一起用早餐，只要用鑫龍肉鬆，烤兩片吐司、抹上果醬後，加上好吃的肉鬆，那種幸福味令人著迷。

自開業以來，品質、良心、道德是白老闆的座右銘，堅持每個步驟的專注，是他的堅持。他說，認真做好每一個肉鬆、肉乾的製程，讓受禮者嚐到美食時能發自內心感動，一切的努力就值得了。



### 鑫龍肉類休閒食品

地址：臺北市文山區木新路三段310巷4號（木新市場26號攤）

電話：2937-1892

營業：06：15～18：00

# 端午嚐盡家鄉味 市場名粽大集合

北部 南部 客家 外省味 傳統市場飄米香

◎圖·文／吳博晏 照片提供／源源油飯、四喜食品行



每年一到端午佳節，喜歡嚐嚕家鄉味粽子的消費者，總會想起南門市場裡的的合興、立家、南園、億長御坊等粽子名店。不過臺北市一些老傳統市場裡的粽子名店也不少，而且口味獨特、作法細膩，不論湖州粽、南北部粽、干貝粽，還是客家粽，店門口總是擠滿買粽子的人潮。端午節前找個時間逛逛市場、預訂幾個人氣粽，和家人一起享受不同的粽香風味吧。



信維  
國宅

## 江浙味四喜肉粽

位於信維國宅2樓的四喜肉粽，就像南門市場裡的肉粽老店一樣，充滿著濃厚的江浙外省味兒。已經傳到第3代的四喜肉粽，憑藉者第1代老闆張士根爺爺對食材的固執跟對傳統做法的堅持，讓四喜的各式口味粽子在端午節時總是供不應求。

民國34年跟隨鐵路局從大陸撤退來臺，好手藝的張爺爺深獲朋友間的推崇，適逢端午佳節總做些家鄉粽來送禮，因越來越多人詢問好吃的粽子哪來的，後來就在信維國宅2樓成立四喜肉粽。店內家鄉粽共有5種口味，包括豆沙粽、鮮肉粽、排骨粽、鮮肉加蛋黃粽、八寶紫米粽，樣樣精彩、樣樣受歡迎，特別是排骨粽外面很不容易吃到，想讓今年的端午節來點不一樣的口味，選排骨粽就沒錯。



四喜肉粽的濃濃外省味，令許多老饕們聞香下馬

大龍  
市場

## 裕芳粽、油飯店

在重慶北路交流道口附近，大龍市場裡賣了40年肉粽的「裕芳粽、油飯店」，斑駁的店名招牌，真是看得出這間大家口中好吃肉粽店的古味和歷史。裕芳40年來只賣一種「北部粽」，口感、味道的大眾化，不僅征服市場裡買菜婆婆媽媽們挑剔的嘴，也讓許多南來北往高速公路的運將們，上路前買幾顆在車上解饑。



大龍市場裕芳的北部粽，是大卡車運將們的最愛

裕芳以彌月油飯、做客米糕、燒肉粽3種美食在大同區屹立不搖，一大桶的油飯大約到中午就會完全賣完，肉粽慢點來也沒了，雖然營業時間到12點半，最好還是早點來才不會白跑一趟。這裡的北部粽以香菇、栗子、滷肉、蛋黃、蚵干為內餡，滷肉的口感很特殊，是老闆娘先用油蔥爆香後，將豬肉拌炒，再加入醬油、胡椒等香料滷製而成，包在糯米內蒸煮後，肉香融入米粒，吃起來更別有一番風味。

士東市場

福德興

在士東市場開業已17年的福德興，原本以油飯、港式點心在天母小有名氣，特別是蒸煮得恰到好處、米粒油亮Q軟的油飯，很受家庭主婦們的喜愛，一大鍋油飯經常中午一到就賣光光。老闆陳苑昇說，福德興



的產品完全不加味精，吃得出道地的古味，而且吃得健康。

福德興的粽子也是以南、北部粽賣得最好，南部粽包著香菇、栗子、滷肉、蛋黃和花生，



福德興的各式肉粽和港式點心，在天母一帶頗具知名度

一顆40元的價位在市場裡十分熱銷。而北部粽內餡則有香菇、蝦米、菜脯、五花肉一顆20元，古早味北部粽則有香菇、五花、瘦肉、蛋黃、蚵干、蝦米和栗子，口感獨特、十分美味，是店內的超人氣粽，每到端午還要提前預約。

士東市場

源源油飯干貝粽

越接近端午節，士東市場幾家賣粽子的名店人潮也明顯地多了起來，以美味油飯、米糕聞名天母的「源源油飯」，老闆娘陳金



英的好手藝，連一概不太喜歡吃粽子的外國朋友，也紛紛剝開粽葉，品嚐她精湛的包粽子功夫。各種口味的道地肉粽，經常一上午就被內行消費者一掃而光，下午才來往往已是架上空空，每到端午前還得要先預約才能吃到。

陳金英奶奶店裡共只賣北部、南部、干貝，和有空才有做的紅豆粽。其中北、南部粽裡面包著瘦肉、蛋黃、香菇和花生，只是蒸、煮法不同，形成米粒的不同口感。而另一款干貝粽則是賣最好的品項，除了北部粽的餡料外再加好吃極了的干貝，一剝開粽葉，香氣撲鼻而來，真是人間極品！陳奶奶說，源源所有的粽子都是自包、自銷，真正道地古早味，就是要讓消費者吃到家鄉媽媽味的粽子。



士東市場

吉品軒

士東市場裡另一家肉粽名店「吉品軒」，也是當地婆婆媽媽們口中的超級肉粽店。店裡各式各樣的粽子種類就超過10種。除了傳統南、北部粽、五穀粽和客家味的粿粽外，這裡還有外省味的湖州鮮肉粽、湖州豆沙粽和金華火腿粽。口感不僅十分特別好吃，可與南門市場的名店肉粽一較高下，湖州鮮肉粽用高粱酒醃製的鮮肉包在糯米內蒸熟後，扒開粽葉瞬間那種香氣更是令人久久無法忘懷。



吉品軒多達十幾種口味的粽子，讓客人有更多的選擇

永樂市場

林合發油飯

以好吃美味油飯聞名，還有名人加持的林合發油飯，也是臺北市傳統市場裡的肉粽名店。林合發平時以油飯生意為主，每天中午一到一定賣光光，肉粽只有在端午節前一週，出現短短7天的搶購時段，想嚐嚐林合發肉粽的讀者動作真的要快。今年林合發的肉粽自6月1日起開賣，賣到端午節後如果沒買到，就明年請早囉。老闆娘說，林合發肉粽餡料和油飯一樣，但是口味會比油飯再淡一點，透過蒸煮逼出油飯的米粒香氣，光站在攤子前聞味道，都會令人口水直流。

吉品軒老闆娘陳碧華的道地手藝十分有古味，包著栗子、香菇、滷肉、蛋黃的北部粽，和多加花生的南部粽是這裡的熱門粽，而以蘿蔔乾、紅蔥酥、絞肉、蛋黃入味的客家粿粽，更是賣得嚇嚇叫。她自豪地說，攤子上另兩項人氣粽「鹹粽」、「紅豆鹹粽」，可是年年都獲得臺北市衛生局檢驗合格，沾著蜂蜜吃，真是好吃極了。

四喜食品行

地址：臺北市大安區信義路四段60之46號2（信維市場樓上）  
電話：2707-2530  
營業：09:00~21:00（端午節後休一週）

裕芳粿、油飯店

地址：臺北市大同區重慶北路三段347號（大龍市場21號攤）  
電話：2586-4269  
營業：07:30~12:30（週一休）

福德興

地址：臺北市士林區士東路100號（士東市場38號攤）  
電話：2832-9686、2831-8446  
營業：06:00~18:00（週一休）

源源油飯

地址：臺北市士林區士東路100號（士東市場46號攤）  
電話：2836-5393、0920285598  
營業：08:00~18:00（週一休）

吉品軒

地址：臺北市士林區士東路100號（士東市場37號攤）  
電話：2836-3009、0930148955  
營業：07:00~17:00（週一休）

林合發油飯

地址：臺北市大同區迪化街一段21號（永樂市場1041號攤）  
電話：2559-2888  
營業：07:30~12:30（不定期月休三日）



忠孝復興站 ▶ 忠孝東路商圈



SOGO忠孝館的平安鐘，常是年輕男女約會的好地方。逛完SOGO，你可以到對面的「錢櫃KTV」，高歌歡唱，每個人最低消費額99元，6人包廂680元，非尖峰時段，還有特別折扣。從太平洋百貨往敦化南路方向走，沿路都是高級精品店、鐘錶、服飾、金飾、鉑金包、U2電影館、餐廳和蛋糕店。

忠孝東路上，服飾店很多，有G2000、ESPRIT、IF、HANG TEN...。「小林煎餅」從引進日式吊鐘燒之後，人氣鼎沸，大出鋒頭，每天都有人排隊買吊鐘燒。這是遵循日本江戶傳統工法，精心烘培，內餡只有3種：奶油、紅豆、堤拉米蘇，剛烘焙出來的吊鐘燒，熱熱的吃，很受消費者歡迎！

再往前走，就是忠孝東路和大安路口的「98美食大樓」、「順成蛋糕」、「京星港式飲茶」。「98美食大樓」有「茄子咖哩餐廳」、「牧場壽喜燒」、「麻辣一村」、「陽明春天」和「就是好客」高空夜景燒肉餐廳。「順成蛋糕」剛好在三角窗，每天都有四面八方的客人，來店裡買麵包和蛋糕，它的招牌蛋糕是麥尼核桃蛋糕和蜂蜜蛋糕，目前，臺北市已有17家分店。30年老店永福樓，屹立東區，以北京烤鴨聞名，從午餐、下午茶做到宵夜。

在SOGO後面，有一家很有名的紅豆餅店，叫做「同心圓水晶紅豆餅」，每天大排長龍，經過十多年的努力，目前已小有規模，老闆陳文發很有創意，老婆楊郁藝很有手藝，兩人搭配得天



## 捷運文湖線 沿途商圈錢滾錢 市場百貨商圈 開啟繁華之鑰

遊逛臺北捷運沿線上人潮洶湧的「忠孝東路商圈」，大家一定馬上想到SOGO太平洋百貨，她開啟了「忠孝東路商圈」的繁華之鑰，兩棟大樓對街相望，不只鎖住了人潮，也鎖住了錢潮。臺北市最高檔的吃喝玩樂、食衣住行消費全在「忠孝東路商圈」。沿著文湖線一路往南，大安站、科技大樓站沿途還有精彩的傳統市場、公園，和商圈串成一日遊動線，超人氣的美食店家，就都隱藏在這兒喔。

◎文／洪玫瑰 ◎圖／楊 驗



熱鬧的忠孝東路商圈，美食名店裡的誘人美味令人垂涎

start

● 忠孝復興站

● 大安站

● 科技大樓站



衣無縫，為紅豆餅找到一片春天，很多紅豆餅入門者，都會來這裡偷學，不過，陳文發卻很有自信地說，我的東西，人家學不來，像胡椒鮑魚、黃金咖哩，是別人沒辦法模仿的。經過媒體大肆報導之後，過去，紅豆餅讓陳文發找到了「童年的回憶」，現在，紅豆餅讓陳文發找到了「幸福的滋味」。



逛忠孝東路商圈，東區粉圓必嚐！

頂好商圈金秋商場是東區流行服飾的重鎮之一



忠孝復興站 ▶ 頂好商圈

「頂好商圈」有很多賣衣服，如金秋商場、WHITE、VIOLIN、薄荷...，小吃店飲料店也很多，有葡吉小廚、招牌哨子麵、小林麵食館。「葡吉小廚」以點心類為主，小籠包、韭菜蒸餃、上海小湯包、高麗包、叉燒包...都很受歡迎。「小林麵食館」是大信唱片公司老闆陳維祥開的，唐林和小潘潘都來吃過，超好吃美食是：芝麻麵、蕃茄牛肉麵、五種蔬菜湯。

大安路一段28巷是麻辣火鍋街，這一條巷子聚集了很多家麻辣火鍋店，其中以「亨記」和「紅味兵」名氣最響，但「紅味兵」最近改名為「鴻味鍋」，仍是原班人馬在經營。

忠孝復興站 ▶ 忠孝東路4段216巷東區地下街

忠孝東路四段216巷是名人巷，服飾店很多，小吃店也很多，最有名的就是鼎泰豐、東區粉圓和東區涼麵。「鼎泰豐」每天都有一車一車的遊覽車，載著日本觀光客到這裡來吃，現在還在店門口設了一個專櫃，專賣「鼎泰豐」的紀念品，宣傳單上的字都是中日對照呢。「美麗極」專賣日系服飾和化妝品，與日本東京流行同步。

「東區粉圓」已經開了27年，產品有28項，每天至少賣3,000碗以上，甄珍、李連杰、楊貴媚、關芝琳、方芳、宋楚瑜、陳萬水、趙少康和陳幸妤...等很多名人都來吃過。每天至少有超過上百位日本觀光客來吃。生意這麼好的原因，店長張雙榮說，Q度夠，品質好，新鮮看得見，粉圓三小時沒賣完就淘汰掉了。「東區特製涼麵」只賣麻醬、肉醬和三鮮涼麵三種口味，配上貢丸湯和味噌湯，生意就做不完了，老闆娘在此



信維國宅的老趙刀切麵，每到用餐時刻總是排長龍

已經賣三十多年了，很多日本觀光客都拿著導遊指南找來的。

逛完忠孝東路，你也可以改走「地下街」路線，在「東區地下街」這裡買新潮流衣服、小飾品，也可以在這裡算命卜吉凶，累了還有人幫你按摩，最奇妙的是還有地下街藝廊，有國小小朋友聯展，也有油畫聯展，美麗的藝術品令人流連忘返喔！

大安站 ▶ 信維國宅好味道

距離大安捷運站走幾步路就到的信維市場，是臺北老字號的傳統市場，樓上的信維國宅有幾家小吃攤味道特別而深獲老饕們的推薦和喜愛。其中老趙刀切麵、小北方滷味

抄手、重酥蟹殼黃、手工金蛋捲、四喜食品行都是網路推薦常客，還有人把「老趙刀切麵」視為信維國宅之寶。

炸醬麵是老趙的鎮店之寶，最令人懷念。牛肉、牛筋、豬腳很大塊，豬腳一塊等於人家兩塊大，燉得很爛，一咬就骨肉分離，麵很有咬勁，客人都很滿意。大碗、便宜，好像免錢，很過癮，無論午餐和晚餐，一堆客人大排長龍等吃麵的畫面，是老趙麵攤每天都要上演的好戲。

刀切麵店旁的兩個小攤位也很吸睛，「重酥蟹殼黃」在這裡已經開了30年，老闆娘陳太太說：重酥就是很酥的意思，這家蟹殼黃好吃，是因為純手工，口感好、很酥、道地的上海味，其中以蔥油和棉糖的生意最好。蟹殼黃熱熱地，現買現吃，很不錯，回家如果涼了，可以用烤箱熱烤3分鐘即可。另外，老闆娘也賣養生饅頭，用堅果和起司，手工自己做，營養十足。



信維國宅樓上的四喜肉粽，是臺北布的美食名店

看著「手工金蛋捲」的一位小姑娘在高熱板上，放一點麵糰用熱板一壓，再用一根小木桿一卷，一根蛋捲就成形了。以前大家喜歡吃喜年來蛋捲，現在流行手工蛋捲，幾乎每一家手工蛋捲的生意都很好，現場表演，撲鼻的香氣，很容易把客人吸過來，「手工金蛋捲」入口即化，鬆鬆脆脆地，百吃不厭，口味只有3種：原味、咖啡和芝麻。



科技大樓站 ▶ 成功市場

成功市場以全國最大綠化鐵皮屋頂聞名，市場內有二百多個攤位，每天人潮川流不息，B52號攤「成功小吃」老闆曾瑞剛，在這裡做了20年，早上一開始營業，就有很多住在附近的老顧客來這裡吃，老闆娘負責湯麵類，她說，我們最大的特色，就是所有湯頭都不加味素，真材實料，高湯都是大骨頭和青菜熬成的，完全天然，其中以原味蕃茄麵、綜合清湯麵和榨菜肉絲麵生意最熱門。老闆曾瑞剛負責飲料類，珍珠奶茶生意很好，客人一個接一個，老闆的手沒停過。

逛完菜市場，還可以買些衣服回家，這裡還有好幾攤賣衣服的攤位，很受家庭主婦青睞，A17攤「百貨服飾」賣的淑女裝，老闆娘向月雲在這裡已經在這裡做了25年，她賣的衣服來源都是供貨給百貨公司專櫃的服裝，跟著潮流走，大都是20多年的老客戶，換季拍賣時有折扣，生意比較好。



科技大樓站 ▶ 安東市場

安東市場位於瑞安街75號，是個很新、很乾淨的市場，101號攤「菊英小站」的滷味、153號攤的「東益肉鬆」、154號攤的「雞肉攤」，用古法代客煉雞精、109號攤「尋寶」，是廚房、傢俱二手貨寄賣店，都是很有特色的攤位。

144號攤「雙蓮臺灣小吃」，在復興南路開了6年，電視名人張淳淳是常客，老闆娘朱喜蓮說，甜不辣、彰化肉圓、油粿都是古早味，尤其油粿是在來米和芋頭蒸的，容易消化，適合老年人吃。以前在復興南路賣時，生意太好，錢賺到了，但累出一身病來了。8個月前搬到安東市場，來吃的都是老顧客，她還會隨著季節變換菜色，夏天賣涼麵、冬天賣麻油雞，節慶則推出潤餅、粽子、油飯。

115號攤老闆林月里有「衣神」之稱，店名叫做「衣之醫專業服飾修改」，她負責任、肯做、有耐心，不管衣服有什麼疑難雜症，她都能把問題解決，是名符其實的「衣之醫」，收費便宜，有時為了把一件衣服修改到好，一天只賺300元，也不在乎，但最重要的客人的態度要好，態度不好的，她不接，現在流行的牛仔褲改造手提包，外面一個賣三千多元，把牛仔褲拿來她這裡修改，只要一千元。

科技大樓站 ▶ 大安森林公園

離安東市場不遠的「大安森林公園」，是臺北市區內最大的公園，園內有設施很多，健康步道、兒童遊樂區、自行車專用道，任你追、趕、跑、跳、碰，中央的露天音樂台為臺北市藝文表演的重鎮。

「大安森林公園」以森林型態為設計的主軸，公園外圍有如熱帶椰林一般，中央的露天音樂台四周，有誘鳥引蝶的花香植物，還有自然水池、生態蓮花池，池中錦鯉悠游其間，水池周圍及水中小島，聽聞鳥語花香，看綠草如茵，處處美景遨遊自在。



科技大樓站 ▶ 市立圖書館總館

在建國南路旁，看書、借書人潮不斷的市圖總館，也可以安排時間來此聞書香、接受知識的洗禮。市圖總館以收藏「禮俗」書籍、期刊為特色，有一般禮儀、民俗學、各國風俗誌、歌謠、傳說、諺語為主，所有陳列的中外禮俗書都可外借。在此做一日遊的最後一站，還頗能感受大安區很特別的人文氣息呢。

小林煎餅

地址：臺北市大安區忠孝東路四段50之2號  
電話：2721-5184，營業：07:00~22:30

同心圓紅豆餅

地址：臺北市大安區復興南路一段133號  
電話：2775-5362，營業：11:00~20:30

小林麵食館

地址：臺北市大安區大安路一段28號  
電話：2775-2960，營業：24小時全年無休

東區粉圓

地址：臺北市大安區忠孝東路四段216巷38號  
電話：2777-2057，營業：11:00~23:30

老趙刀切麵

地址：臺北市大安區信義路四段60-58號  
電話：0981-092-556  
營業：11:00~20:30（第二、四個週一休）

重酥蟹殼黃

地址：臺北市大安區信義路四段60之54號  
電話：2703-5152，營業：10:30~18:30（有事才休）

曾瑞剛成功小吃

地址：臺北市大安區四維路192巷（成功市場B52號攤）  
電話：0931-121-658，營業：07:30~14:00（週一休）

A17號攤百貨服飾

地址：臺北市大安區四維路192巷（成功市場A17號攤）  
電話：2784-0438，營業：08:00~13:30（週一休）

雙蓮臺灣小吃

地址：臺北市大安區瑞安街75號（安東市場144號攤）  
電話：0989895048，營業：08:30~20:00（週一休）

衣之醫專業服飾修改

地址：臺北市大安區瑞安街75號（安東市場115號攤）  
電話：2705-3653，營業：10:30~19:00（週一休）

臺北市立圖書館總館

地址：臺北市大安區建國南路二段125號  
電話：2755-5823  
開放：週二至週六：08:30~21:00  
週日、週一：09:00~17:00



# 畢業季驪歌初動 花漾繽紛

## 火鶴 非洲菊 洋桔梗 向日葵綻放青春祝福

◎文、圖／台北花市—林姿奴

畢業季是每位學生人生旅途中最重要的階段性句點，贈送一份貼心祝福的禮物，可以根據對方的特質來挑選，如果無從下手，從對方的科系和畢業後升學就業的屬性來挑選，也是一個很好的方向。台北花市迎接六月畢業季，火鶴、洋桔梗、向日葵和非洲菊正是花藝中祝福花語的代表花種之一，在畢業典禮獻上鮮花組合，祝君鵬程千萬里更顯心意。

六月盛夏擁有最燦爛的陽光，花卉綻放不同面貌，尤其花卉的色系又分別具有不同的特殊涵義，像是能提升鬥志的紅色、增加美麗的粉色、或是自信增加的紫色等，花卉本身具有的香味或是花語，同樣也能改變環境的氛圍。

### 善用花語表情意

運用花卉繽紛色彩和時尚風格，不僅美麗又饒富心意，相信一定能替畢業祝福加分不少。將花卉當作禮物贈送，最獨一無二的畢業祝福，替歲月畫下最耀眼的段落！祝福每一個畢業生，不論在升學或就業都能炙手可熱，前程似錦。



非洲菊

### \*非洲菊(花語：活力四射)

別名太陽花的非洲菊，花語是開朗的微笑，原產於非洲，色系豐沛，紅色給人活力四射的感覺，擺脫易疲的夏天，重振精神吧！選購時挑選花型完整、無明顯缺瓣、顏色亮麗者為佳，花朵應避免放置在陽光直射或過熱的環境，並常保水質新鮮。



向日葵

### \*向日葵(花語：璀璨勇氣)

離開熟悉的學校，踏入社會或另一個階段，雖然開心但想必也是膽怯的，黃色向日葵給人像太陽般閃閃發光的勇氣。選購時宜挑選花瓣開度7分，注意花莖直挺、花苞無折損、蟲害為佳，瓶插壽命一般可達6~10天左右。



火鶴

### \*火鶴(花語：鬥志旺盛)

紅色是能提高熱情、加深鬥志的顏色，亮眼的火鶴顏色飽和，加上絕佳的瓶插期，擺放裝飾家裡相信也能提高考生的求學鬥志。選購時宜注意苞葉飽滿完整不捲曲、柱狀花序無黑點，且色澤鮮豔、亮麗，花莖堅實長直為佳。



洋桔梗

### \*洋桔梗(花語：自信滿分)

紫色是古代貴族的顏色，也具有膽識的含意，擁有膽識就能提高自信，面對職場的挑戰能更有信心面對，提高求職率。選購時宜挑選花瓣開度5~7分，花朵數多者為佳。除去萎凋的花朵可促進頂端花苞的綻放，以及增長瓶插壽命。洋桔梗應避免置於過熱的環境，為使分枝上的花朵綻放更持久，應勤於換水並將花梗重新斜剪。

### 臺北花卉產銷股份有限公司

地址：臺北市內湖區瑞光路臨321號

電話：2659-5729

營業：04：00~12：00（休市日期依網站公告為主）

網址：www.tflower.com.tw

# 浪來浪去 淘寶趣

## 錦安市場昭和町文物市集

錦安市場昭和町文物市集位於臺北市永康街60號，在日據時代昭和町是個臺北市的繁華區域，現在已經快變成古蹟了，有著一股濃濃的老臺北味道，大樓外貌不顯眼，如果不熟，走過、路過，都不會注意到它的存在，但識途老馬就深曉。這棟大樓裡頭都是寶，賣的都是來自臺灣、大陸和日本各地的骨董、老東西，目前是大陸和日本觀光客必遊的觀光景點。

◎文／哈囉 ◎圖／吳蘋

### 店小商機大

錦安市場「昭和町文物市集」一樓約莫有三、四十家店鋪，御成町、蘇記古文物、群有軒、雲之南、雅玩陶坊…，每一個店家都只有一、兩坪大小，非常迷你，但可別小看他們喔，有幾家店鋪收藏的骨董產品都超過一千多種，有些店家還保留有日本風，其中以133番御成町最醒目。

「昭和町文物市集」雖然外觀老舊，但走進去，你的眼睛馬上會為之一亮，被琳瑯滿目的「小玩意兒」吸引住，佛像神雕、鼻咽壺、古錢掛飾、可愛的公仔、茶壺、玉飾、珊瑚、早期的電影海報…，想挖寶的來這裡準沒錯。



昭和町文物市集裡，到處都是有「年紀」的商品

### 133番御成町

「133番御成町」的老闆王韓倫很年輕，才32歲，以前只做網拍，去年才在這裡開店，他想，要做網拍的話，一定要有家店面，比較能取信於客人，在同學的引薦下，就把店開起來了，他的店面只有1.5坪，裡頭賣的骨董，卻多達一千多件，據說，裡頭大大小小的骨董，都是他多年收集下來的心血結晶，只是把家裡的擺飾品，搬到這裡來賣，他的店以宗教民俗類的藝品為主打，佛像、菩薩、媽祖、王爺、帝君、壽翁…的雕刻



品很多。

他說，要分辨這類藝術品值不值得買，就是要看年份和雕工，不過，也有些客人進來看他賣那麼多佛像，會問他：你是不是八字很重？不然怎麼敢賣這麼多這類型骨董？他說，我並不覺得我八字重，只是我把祂當成是藝術品，而不是神明。還有的客人買佛像回去時，還會找師公一起來把祂請回去。除了佛像雕刻之外，王老闆也賣飛天、貔貅、龍雕、珊瑚飾品和代表財富的古錢掛飾，明星楊林也來這裡光顧過。

### 雅玩陶坊

「雅玩陶坊」是茶壺和茶具用品專賣店，這些茶壺都是老闆王志興30年來的收藏品，以前他是個錄音師，幫電影「馬蓋仙」、「異形」和「星際爭霸戰」收音、錄音過，後來因為太太生病，照顧了七、八年，五十多歲的他，才又開啟了事業的第二春，他的茶壺有一千多個，另外又進了很多大陸、臺灣和日本的茶具，最厲害的是，每個瓶甕他都加上軟木



老唱片、老古董、老文物，讓市場呈現濃濃的古味

蓋，木材是馬來西亞的紫樟，經過他的巧手加工之後，看起來非常精緻，身價增值不少。

我們很好奇的問他：錄音師怎麼會這些技術？「自己摸索出來的，喜歡、有興趣，工具、器材都是自己買的。」

「昭和町文物市集」現在已經成為一個熱門的觀光景點，是大陸和日本觀光客必遊勝地，對藝術收藏有興趣的人，當然也可以來這裡淘寶囉！

#### 錦安市場（昭和町文物市集）

地址：臺北市大安區永康街60號

#### 133番御成町

地址：錦安市場133號攤

電話：0912004833 · 營業：14:00~19:30（週一休）

#### 雅玩陶坊

地址：錦安市場113號攤

電話：0912502147 · 營業：12:00~21:00（週日休）