

TAIPEI

市集快訊

玩味商圈

2014/04 April

臺北市市場處出版 每月出刊



台北地下街3.29週年慶熱鬧登場
電玩節目主持人安娜·李 帶您身歷其境

臺北市市場處 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.tcmr.taipei.gov.tw GPN: 2009701841 ISSN: 1995-7513 定價: 18元

台北地下街14週年慶 週週抽百萬家電

加碼送 OSIM天王椅

活動時間 3/29 ~ 5/17 下午 4:00 止 免費 台北地下街8號廣場(V12出口旁)

家電好禮 週週抽

活動期間：台北地下街14週年慶期間(3/29~5/17)出口旁廣場處，每週抽獎一次，103/4/5起每週六下午4時抽出以下家電各一台，數量多中獎機會多！
(每人/每週限抽獎一次/抽獎券)

頭獎	日立 過熱水蒸氣烘烤微波爐
貳獎	OSIM uShape 摩塑板
參獎	飛利浦健康氣炸鍋(黑)
肆獎	飛利浦健康氣炸鍋 / 全自動製麵機
伍獎	動風晶鑽全營養豆漿機
陸獎	日本TWINBIRD電動塔吉鍋
柒獎	OSIM uDorian搖擺按摩棒
捌獎	美國OSTER隨行杯果汁機



體貼媽咪加碼送 OSIM uDivine App
103/5/17 下午5:00 天玉椅

歡喜慶生滿額禮 3,29 (元) ~ 5,17 (元) 週慶限定滿額禮 3,29 (元) ~ 4,30 (元) 我愛媽咪滿額禮 5,1 (元) ~ 5,11 (元)



滿999元 14週年慶精美環保購物袋 (每人/每週限抽獎一次)



滿3,999元 14週年慶紀念湯杯 (每人/每週限抽獎一次)



滿3,999元 玻璃保鮮盒提袋+環保菜組 (每人/每週限抽獎一次)



兒童節禮滿額送 4,3 (元) ~ 4,6 (元) 凡於本地下街14週年慶(3/29~5/17)期間購物，滿小票及禮券卡及台北地下街當日消費金額之總和，即可參加抽獎獎品送給兒童節禮物！
(每人限一次，數量有限，送完為止)

市集快訊

玩味商圈

TAIPEI 103年3月31日發行/月刊

發行人—臺北市市場處 處長 王三中
臺北市商業處 處長 黃以育

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—陳庭輝

編輯委員—簡麗淑、許瑞洪、周函璇、劉銘揚
翁羽萱、楊志賢、洪國琮、呂美霖
孫佩郁、賴佩祺、蔡意芳、潘俊良

統籌企劃—黃楓菁、陳貞儒、王祥芳、俞佳明

指導單位：臺北市府產業發展局
<http://www.doed.taipei.gov.tw>

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—103年3月31日

期別—103年4月號

GPN—2009701841 定價：18元

ISSN—1995-7513

※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 2014 April 行・事・曆

04 名人來帶路

台北地下街3.29週年慶熱鬧登場

電玩節目主持人安娜・李 帶您身歷其境

14 下班後的美味食堂

筒仔米糕・紅豆圓仔湯

南機場夜市無法忘懷的古早味

22 商圈小確幸

朝陽服飾材料商圈 遊逛新趣味

小材料大驚奇 大稻埕巷弄內的小確幸



36 市場幸福味

清明節的兒時美食記憶

逛逛菜市場 自己動手做潤餅吧！

44 園藝新美學

繽紛台北新花市 藝術與美學的饗宴



市集快訊玩味商圈改版了

本刊為提供讀者們更深入、有趣的內容，自四月號起做局部內容改版，其中保留「市民生活月曆」、「饗家專欄」、「菜市場採買趣」、「名人來帶路」、「專題企劃」及「園藝新美學」等6個單元，另外新增「下班後的美味食堂」、「商圈小確幸」、「市場・幸福味」等3個單元，而名人來帶路也改變版型設計，希望讀者們喜歡。

本期開始新增的「下班後的美味食堂」，主要介紹臺北市夜市美食攤為主，以往本刊內容提供夜市攤資訊為主，由於臺灣食安問題，日漸受到大家重視，因此今年開始改變內容寫法，編輯小組特別前往各受訪店家，直接從食材的料理方式跟拍，並將店家的特色，以散文的方式表現，尤其店家提供了食材履歷，更給了消費者安全品嚐美食的服務。

而「商圈小確幸」，讀者應該發現內容和以往表現特色商品為主的編輯方法已有改變，地圖遊記的方式為讀者帶路，可以按圖索驥更有樂趣，編輯小組深入商圈為讀者整理最特別的資料，跟著走就能找到小確幸。另外「市場・幸福味」本刊特聘老廚師帶路傳統市場，哪好吃？哪必買？還有料理怎麼準備，看了就知道。

市集快訊玩味商圈 編輯部

意見回饋送好禮！歡迎讀者對本刊有任何意見，皆可上市場處網站<http://www.tcma.taipei.gov.tw>，點入「臺北市集主題網」填寫，每個月前10位讀者贈送小禮物乙份。非常感謝您的支持！

MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN
	01 3/2	02 3/3 ★玄天上帝萬壽	03 3/4 ★台北地下街14周年慶兒童節禮滿額送	04 3/5 ★台北地下街14周年慶兒童節禮滿額送	05 3/6 ★婦幼節 ★台北地下街14周年慶兒童節禮滿額送	06 3/7 清明 ★清明節 ★濟公活佛成道 ★台北地下街14周年慶兒童節禮滿額送
07 3/8	08 3/9	09 3/10	10 3/11	11 3/12	12 3/13 ★2014臺北市傳統市場節分區活動：東門市場	13 3/14
14 3/15 ★十五拜拜 ★玄天上帝萬壽 ★保生大帝千秋 ★中路財神趙元帥聖誕	15 3/16 ★玄天上帝萬壽 ★準提菩薩佛誕	16 3/17	17 3/18	18 3/19	19 3/20 ★註生娘娘千秋 ★2014臺北市傳統市場節主場活動：花博公園圓山廣場	20 3/21 穀雨 ★2014臺北市傳統市場節主場活動：花博公園圓山廣場
21 3/22	22 3/23 ★天上聖母聖誕	23 3/24	24 3/25	25 3/26	26 3/27	27 3/28
28 3/29	29 4/1 ★初一拜拜	30 4/2				

◆四月盛產水果

· 葡萄柚(紅肉) · 椰子 · 草莓
· 茂谷柑 · 木瓜 · 甜瓜 · 蓮霧
· 番石榴 · 金棗 · 楊桃 · 芒果
· 洋香瓜 · 小番茄 · 葡萄
· 鳳梨 · 香蕉 · 枇杷
· 檸檬 · 釋迦 · 西瓜

◆四月盛產蔬菜

· 空心菜 · 地瓜葉 · 苦瓜
· 蘆筍 · 山蘇 · 花胡瓜
· 龍鬚菜 · 絲瓜 · 扁蒲
· 菠菜 · 冬瓜 · 菜豆
· 嫩薑 · 竹筍 · 莧菜
· 筍白筍 · 胡瓜

◆四月盛產漁產

· 白帶魚 · 金線魚 · 馬頭 · 午仔魚 · 旗魚
· 鶯歌魚 · 正鯉 · 草魚 · 飛魚 · 草蝦
· 吳郭魚 · 黑鯛 · 虱目魚 · 大頭鰱
· 赤鯨 · 班節蝦 · 劍蝦 · 白蝦 · 鯖魚
· 肉魚 · 鮮魷魚 · 蟹類 · 鰻魚 · 嘉鱖
· 紅魷 · 鮑魚 · 油魚 · 黑豬哥 · 鮑魚

拜拜看這裡：香港宏記燒臘

4月份是許多神祇的壽誕日，公司行號用三牲敬神最具誠意，位於重慶南路中正橋下的自強市場，已有近20年歷史的166號攤香港宏記，是超人氣的燒臘店，拜拜前記得先電話預訂才不會白跑一趟，脆皮燒肉燒得外酥內嫩又香氣四溢，蜜汁叉燒、蜜汁雞腿、鹹水雞、甘蔗雞、燻鴨也是敬神好美味。

地址：臺北市中正區重慶南路中正橋下(自強市場第166號攤) · 電話：0918-779-837 · 營業：09:30-14:00 (週一休)



拜拜看這裡：1085香店

和一般傳統香燭店不同的經營理念，1085香店有各式各樣的金紙、壽金、福金、刈金、四方金、大小銀、蓮花金、蓮花銀，更特別的是這裡還可以看到大陸的香燭製品，清明節為了省去燒紙錢的麻煩，老闆娘還準備了文貫萬千錢垛，一大包裡面有多種美金、臺幣、人民幣、金銀、元寶、往生船，十分特別。

地址：臺北市萬華區西寧南路4號(西寧市場1085號攤) · 電話：2331-1288 · 營業：06:00-14:00 (週一休)

拜拜看這裡：皇嘉凍頂茶鵝

這攤東三水市場裡的人氣名店，各式各樣的傳統美食令人垂涎，滷豬腳更是一絕，軟Q入味的精彩美味，是許多家庭主婦的最愛，還有各種年菜、獅子頭、滷大腸、日式小菜，都是敬神、拜祖先的好選擇，特別是拿手絕活茶鵝，肉質軟嫩入味，連小孩都愛吃，喜歡的菜色還可以先電話預約。

地址：臺北市萬華區東三水街81號東三水市場第99號攤 · 電話：2336-8610 · 營業：08:00-14:00 (週一休)



名人來帶路

**台北地下街 3.29 週年慶熱鬧登場
電玩節目主持人安娜・李 帶您身歷其境**

今年 3 月 29 日是臺北市歷史最久的地下街商圈「台北地下街」14 週年慶，前身由當年中華商場的店家組成的地下商圈，主要由電子、飲食、服飾、生活用品等各類店家所組成，由於位在臺北車站下方，與臺北捷運、客運轉運站、高鐵臺北站都有通路連結，主打「年輕、流行、國際化」路線，多年來已成為年輕人購買電子產業及潮牌商品的重鎮。知名的「電玩宅速配」節目主持人安娜・李，為了分享地下街的電子產品和生活商品優惠情報，特別帶讀者重新回到地下街她的節目主持現場，一起體驗逛街採買樂趣。

台北地下街

地址：臺北市中正區市民大道一段 100 號
地下街

電話：(02)2559-4566 轉 504-506

台北地下街多年來的發展，電子產品、電玩產業興盛，因此每逢假日，這裡簡直就是年輕人和學生們殺時間的天堂。其中電玩區的各家商品，隨著潮流與廠商研發速度推陳出新，在年輕學子口中的遊戲重鎮「地下街軟體世界」，更已成為業界指標，有新遊戲推出，來這兒找就對了。安娜・李也來過店裡主持電玩節目的外景工作，結果在現場還看到電視裡的她，正在主持節目的畫面，身歷其境的有趣現象，連路過的客人都看傻了。

地下街軟體世界在台北地下街共有兩個門市，產品新穎、服務多元，是軟體世界的特色，從地下街一開幕，這家電子產品賣場，因交通、停車方便，就已是全臺灣電玩遊戲的玩家們心中絕不會錯過的聖地。

各種電玩遊戲主機軟體，如當紅的 SONY PS4、X-BOX1，還有其它遊戲主機和軟體周邊，缺什麼來這兒找就行了。老闆說，地下街軟體世界可說是電玩界的指標，而且服務的玩家多，因此還有幫客人代訂遊戲、主機維修、中古回收等服務。

地下街軟體世界



軟體店家的電視正巧播放安娜・李主持的電玩節目內容

地下街軟體世界

地址：台北地下街電子區 93 號

電話：(02)2559-4855

營業：11:00-21:00（全年無休）



瑞瑟可可愛的老
闆娘和達菲熊

瑞瑟可 專業玩具連鎖店

在年輕人心中挖寶勝地的「瑞瑟可」，是臺灣正版二手玩具、未組裝模型、動漫 CD、DVD、BD 等產品的專業賣場，裡面全部都是可愛的動漫和卡通人物，還有大小布偶，讓每個路過的客人，不禁都被櫥窗裡的可愛景象給吸引住。如果覺得瑞瑟可應該是年輕人才會來，那就錯了，這裡有來自全臺的蒐集玩家，還有上了年紀的阿伯，也是日系潮牌迷，一進門就狂掃貨，一點都不輸年輕人。

瑞瑟可與流行同步，包括當紅的拉拉熊玩偶、公仔，還有目前最流行的達菲熊，有男生、女生兩款，要大、要小統統有，而且十分平價回饋學生，難怪這裡也是大家找生日禮物的好去處。至於如果動漫 CD、DVD 看膩了，瑞瑟可還有很貼心的回收服務，至於男生喜歡的鋼彈或其他模型組裝，如果不太熟悉，這裡也有模型製作教學書和鋼彈武裝系列書、SIC 介紹書等等。由於每個月都有新產品上市，如果不想白跑一趟，可先上官方臉書「瑞瑟可專業玩具連鎖店」瀏覽。

瑞瑟可專業玩具連鎖店 5 號店

地址：台北地下街電子區 92 號

電話：(02)2556-9960

營業：12:00-21:00（全年無休）



來到這放鬆心情，
好好享受音樂吧！

音樂耳機 試聽站



在地下街以專賣耳機為主的「音樂耳機試聽站」，是許多愛好音樂、喜歡追求高音質的同好們，最常來逛的超值好店。這家小小的門市只單賣音樂耳機，而且品牌也不多，但是款式卻很多樣。老闆說，主要是因為地下街的消費者以年輕朋友、上班族居多，因此耳機一定要 C/P 值高，而且價位要很親民，才能讓客人喜歡。

音樂耳機試聽站

地址：台北地下街電子區 88B 號

電話：(02)2555-5967

營業：12:00-21:00（全年無休）

這裡可以看到來自香港及臺灣本地業者的產品，如前一陣子很紅的 C&M 木質耳機，在各個文創展場很吸睛，這款調性耳機，分為古典、搖滾、爵士 3 款，針對不同的樂器，展現出不同的音質美感，很受愛樂人士的推崇。另一店裡還有香港品牌的卡能、用維，都是高音質的耳塞式耳機，接在手機上化腐朽為神奇，讓手機裡的音樂呈現出曼妙的音質，而且喇叭採用進口的高磁力鈹鐵硼磁鐵揚聲，用超薄膜片和輕質 CCAW 音圈組成，讓聲音真實重現，一定要自己來試試才知道好用。



Oh! taku 日系書籍專賣

在臺北市擁有兩家日系書籍及動漫精品專賣店的 Oh! taku，在動漫迷的眼中這裡簡直是尋寶的好地方，不論日本同步最新的動漫精品，還是要找已經出版許久的二手書、輕小說，以及和動漫畫相關的漫畫小說，每個架子上仔細找找就能找到種類齊全的好東西。

近來因為輕小說出書速度，要比一般書店上的傳統書籍還要快，因此小說迷們每個月不想錯過進度，就得花錢採購，为了不使負擔加重，來 Oh! taku 選購二手的輕小說也是一個好方法，這裡的新書和二手書籍都有，大約有三分之二是新書，三分之一為回收之後整理過的二手書，而且價錢較為低廉，還能省錢做環保。輕小說是 Oh! taku 的強項，許多中南部的內行人，如果有機會北上，也都會趁著要搭車前，來這裡朝聖採購一番呢。

Oh! taku 日系書籍專賣

地址：台北地下街電子區 66 號

電話：(02)2550-8879

營業：11:00-21:00（全年無休）

Maiden Diner 夢幻餐車女僕店

台北地下街除了以電子、潮牌商品及生活用品聞名，近幾年還有非常著名的 Cosplay 女僕、執事餐廳，所有的服務人員穿上日本動漫、卡通上造型人物的服裝為客人送上美味的點心，不但吸引新聞媒體來採訪，還成功擄獲饕客們的心。其實地下街的女僕、執事餐廳共有四間，分別是 Maiden Diner 夢幻餐車、Chitty Mood 少女心執事喫茶、Qbaby 可愛寶貝、Maiden School 夢幻學園等共 4 間餐廳，這些創意都是來自李老闆的創意。他說，原本地下街美食區有一些空間，正想著如何運用，加上空間又不大，因此突發其想乾脆企劃成 ACG 女僕、執事餐廳，沒想到一戰成名。

Maiden Diner 夢幻餐車女僕店是地下街所有女僕、執事餐廳的第一家，裡面除了有飲料、點心，還有美味的餐點，而且李老闆為了讓客人除了有視

Maiden Diner 夢幻餐車女僕店

地址：台北地下街美食區 11 號

電話：(02)2558-8279

營業：12:00-21:00（全年無休）



夢幻餐車可愛的女僕們

覺震撼之外，也能嚐到真正的美食，店裡所有東西不用調理包，食材特聘廚師料理，讓餐點更美味可口。如果您以為 Cosplay 女僕、執事餐廳，來的客人都是年輕人，那就錯了，夢幻餐車的客群可是十分廣泛，有阿公阿嬤，有爸爸媽媽帶小孩，還有粉絲揪團來嚐鮮的。

阿昌の店



阿昌の店門口的這支黃水晶洞價值不菲



在地下街已有十四年歷史的阿昌の店，是業界十分知名專賣緬甸玉和加拿大碧玉的專業老店，不曾和其他同業一起在建國玉市擺攤，老闆在此另闢客源，多年來以專業、價格便宜、貨色齊全，而且還會為客人把關品質的特色，讓客人放心地上門，因此除了有一半是批發客來批貨，還有許多回流的主顧客，加上觀光客的推薦，讓阿昌の店成為地下街珠寶指標店面之一。

一進店內牆上全都是紫水晶洞，有大有小招風水，門口兩大支黃水晶更是引人注目，由於世界上並沒有黃水晶洞，黃水晶是透過紫水晶雷射加溫後變化而

成，因容易失敗，業者大多不會輕易嘗試，這兩支黃水晶又有鈦晶共生十分難得。除了水晶洞，店內還有無數寶貝，有運用碧玉製成的戒指、手環、手鍊、項鍊等，喜歡玉器的消費者多會成套搭配，讓視覺效果更顯美感。阿昌的客人還有不少外國人，主要是這裡緊鄰車站，外國遊客來買玉石，回國後又推薦其他客人來買，讓阿昌の店成了國際化的寶石名店。

阿昌の店

地址：台北地下街服飾區 142 號

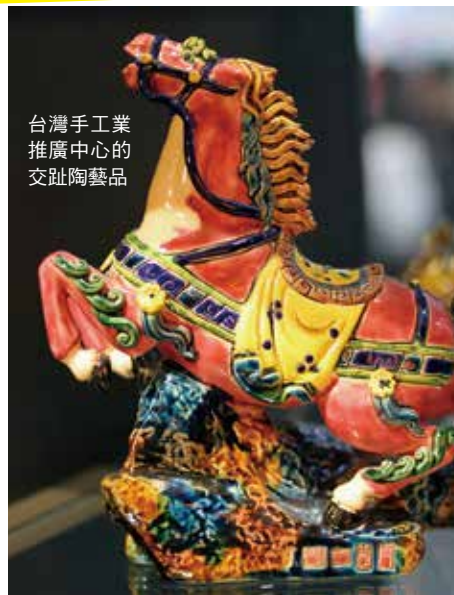
電話：(02)2550-0418

營業：12:00-21:00（全年無休）

台灣手工業推廣中心 台北地下街門市部



台灣手工業推廣中心的交趾陶藝品



推動臺灣禮品、伴手禮界行銷走向國際的台灣手工業推廣中心，繼國父紀念館門市後，為服務更多消費民眾，讓大家看到臺灣業者、工藝家的巧思，去年特別成立台北地下街門市部，店面雖然不大，但豐富的精緻禮品、地方特色產品以及文創商品，成功吸引不少觀光客的目光，包括茶葉禮盒、客家紙傘、創意馬克杯、傳統創意服飾、包包、交趾陶藝品、茶具組等，每樣精品都在訴說著臺灣小人物的創業故事。

手工業推廣中心是經濟部監督的公設財團法人，主要目的在發展推廣臺灣手工產業，之前輔助屏東三地門頗負盛名的「琉璃珠」，成功拓展國內消費市場，就是一成功案例。這家臺灣歷史最悠久的民間藝品展示場所，更是購物天堂的指標店，公家機關的監督經營，消費者可安心地買到價格低廉且設計動人的各種手工藝品，台北地下街門市以精緻禮品、地方特色產品以及文創商品為主，多彩多姿的工藝產品，應顧客要求，也可以代顧客郵寄至海外住所。



台灣手工業推廣中心台北地下街門市部

地址：台北地下街服飾區 Y3 出口

電話：(02)2556-7665

營業：12:00-21:00（全年無休）



2014 臺北市傳統市場節

市場好味 購麻吉

主場
活動

4/19 - 20 花博公園圓山廣場

門陣來去逛市場

傳統市場一直都是人與人聯絡感情的最佳地點，彼此閒話家常，與攤商從陌生到熟悉，在市場族的心中，一直佔有無可取代的地位。

一年一度的臺北市傳統市場節至今已舉辦到第七屆，今年度以「市場好味 購麻吉」為主題，要呈現出在傳統市場不僅能買到好味，還能享受市場購物的幸福感。

2014臺北市傳統市場節於4月12日在東門市場展開最後一場市場巡迴分場活動，4月19、20日兩天於花博公園圓山廣場，主場活動當天將集合超過50個傳統市場知名攤商，更會有六大市場競賽一系列的賽程與頒獎，讓大家去到那不僅有得吃、有得玩、有得看、有得拿，還有熱門的一元競標販售商品、伴手禮，跟著市場寶寶一同歡慶2014臺北市傳統市場節吧！



此次2014臺北市傳統市場節一系列的競賽有專為小朋友打造的「市場小學堂-親子ready購」，鎖定年輕學生廚藝族群的「學生廚神-打造幸福料理」，叫賣也能找到一片天的「誰人比我青-叫賣達人」比賽，以及專為外籍人士、新住民們舉辦的走秀比賽「喜出望外」，為熱愛拍照的市民們舉辦了「真市幸福」，延續了每年最受矚目的競賽「天下第一攤」，最終於4月12日東門市場劃下分場巡迴活動的圓滿句號，主場活動於4月19、20日花博圓山廣場熱鬧登場，偕同各市場名攤一同將在地的美食、文化及傳統市場所帶來的溫暖回憶和濃厚人情味一次呈現給大家，讓我們一同體驗傳統市場好味，在地的、美食、文化及暖暖的幸福回憶吧！

傳統市場與我的幸福合影

活動期間內於指定之26處臺北市公有傳統市場的活動看板合照，並上傳至活動專屬FB粉絲頁，即有機會參加抽獎，週週抽週週送，上傳越多中獎機率越大，最高人氣獎還有平板電腦可以拿唷！詳情請上活動粉絲頁。

一元競標

4/19及4/20主場活動一元競標，傳統市場最夯伴手禮、隱藏版美食，天下第一攤等多樣好物，通通只要一元起，每天只有一場，買到賺到！千萬不要錯過！詳情請上活動官網。

購麻吉集點送好禮

4/19及4/20主場活動於現場展售之市場名攤，購物滿100元即可獲得1點，集滿5點即可獲得活動專屬環保購物袋乙只，每日限量1,000份，數量有限，送完為止！詳情請上活動官網。

填問券抽好禮

4/19及4/20主場活動，於服務台索取問券並填寫完整，即可獲得抽獎券乙張。活動每日將抽出最夯的全自動麵包機、真空保溫壺、不沾鍋炒鍋等多項好禮！詳情請上活動官網。

※主辦單位將保留活動內容異動之權利。



活動詳情請上活動官網
www.2014market.com.tw



活動詳情請上Facebook網站
<https://www.facebook.com/2014taipeimarket>



筒仔米糕・紅豆圓仔湯 南機場夜市無法忘懷的古早味

◎圖／吳博晏 ◎文／陳立欣

忙碌了一天，上班族給自己最好的犒賞，就是約三五好友，上館子好好享受一番。有的找餐廳，有的上夜市，各有所需，也各有不同的趣味。萬華區中華路二段一條俗稱為「易牙巷」的不知名巷弄內，聞名國際的南機場夜市，就在這裡頭，這是許多老饕們最愛來找美食的勝地，也是國內外遊客必訪的美食街。夜市雖然不長，兩旁美食名攤一家接一家，各個身世顯赫，許多行家最愛牌樓入口下港味的曉迪筒仔米糕，和左排第6攤的八棟圓仔湯，從小吃到大的美味，下次來，用不同的感覺來嚐嚐。



南機場夜市的輕鬆氛圍

剛開始聽到「南機場」這個獨特的名字，相信很多人一定丈二金剛摸不著頭，又沒機場，或者捷運維修的機車場，哪來的「南機場」？其實這源自日據時期的地名，當時真的有一座機場，後來光復後臺北市僅留松山機場，南機場的位置現址，就變成了一排排的國宅。雖然沒有捷運，但從捷運龍山寺站轉一趟公車過來，約5、6分鐘車程內一定會到，也為夜市帶來了一波波的人潮。不過，最奇妙的是，小小的夜市美食攤居然能紅到國外，街尾彰化肉圓賣到上CNN，剛被新聞媒體追著跑的那陣子，老闆娘2點一開賣，2點半就賣完了，現在還好一點，新聞熱度稍降，下午4點還能嚐

到老闆娘親手製作的美味肉圓。

南機場真正迷人的價值，不僅在攤攤好吃的美味，有甜有鹹、有主食有點心，另一層趣味在於「放鬆」，其中包括了壓力和價格的放鬆。萬華區的餐飲消費水準向來十分平易近人，屬於庶民級的夜市當然更令人覺得貼心，曉迪筒仔米糕的第一代老闆千交待、萬交待，物價再怎麼漲，就是要撐住價格，讓客人吃得「放鬆」，光這佛心來著的态度，就夠令人激賞了。

曉迪筒仔米糕 真正的下港味

很多老饕來南機場夜市，除了享受一種放鬆散步嚐美食的心情，還有不少人是找一種年輕或兒時曾有的氛圍，巷子口、牌樓下的曉迪筒仔米糕，常常讓許多老人家把晚餐、宵夜都一併在這兒解決，當你問這些老伯伯們為什麼每天都來報到，他們會說，因為有「下港味」，小孩子的記憶啊。其實曉迪開業還不到20年，卻讓老人家誇讚不已，也表示「下港味」功夫真的到家了。

這間小食堂店面不



曉迪名聞遐邇的筒仔米糕

林老闆為消費親手下廚煮滷汁、拌米糕



大，桌子也沒幾張，從下午約3點多開始營業，但是一到5點過後，就要有站著等位置的心理準備。辛苦一天，搭個捷運轉公車來嚐嚐這下港筒仔米糕加排骨酥湯的人間極味，很划算的。

筒仔米糕風味絕佳

曉迪的筒仔米糕好吃的秘訣，上等食材自是不用說，訣竅在「松記」的長糯米第一次蒸煮時不能全熟，整桶米糕要倒出來，加入香菇、肉絲等配料滷製而成的滷汁，用手在大鍋子上均勻攪拌讓米粒入味，接著再放入罐子裡頭，就可以等著放入食堂前的蒸籠準備做二次蒸煮的動作。這種長糯米的蒸法，很像水餃煮得美味的技法，透過二次蒸煮，讓糯米呈顯出更深層次的軟Q，也把配料的味道蒸進米粒，當然更添風味。



冬瓜、芋頭排骨酥的美妙口感

吃筒仔米糕配排骨酥，不論臺灣各地都成了一種不成文的規定，只不過排骨酥要料理得美味，可得要有技巧，才不會讓排骨酥入湯軟爛沒味道，也吃不出排骨的鮮甜滋味。曉迪的排骨酥下鍋油炸前，前置功夫一點都馬虎不得，得先用紅蔥頭、蒜泥、磨粉的胡椒粒、太白粉，再加上醬油膏將排骨充分攪拌後，放入冰箱整整24小時以上，才能拿出來酥炸。這時的排骨經高溫後美味已被定型，加入清甜的冬瓜湯，或者濃郁的芋頭湯內，透過陶甕及蒸氣的蒸煮，將排骨酥的香氣也一併化入湯中，一盅盅美味湯品就完成了。

「曉迪」這店名，是取自老闆的名字，他一臉靦腆的笑容，背後可是無數實驗失敗過程，最後才成就這道道美味經典。原本家族開海產店，因為對美食的興趣，讓他一頭栽進筒仔米糕和湯品、滷肉飯的研究。人家說：「戲棚腳，站久了就是你的。」與生俱來的天賦，再加上多失敗幾次就會成功了，這也造就了南機場夜市美食的一頁傳奇。

曉迪滷肉飯堪稱一絕

除了吃筒仔米糕和排骨酥湯，曉迪滷肉飯也



美味食堂裡的滷肉飯堪稱一絕

是絕！絕！絕！純粹用豬皮油、醬油，加冰糖和紅蔥頭，與豬碎肉一起下鍋滷製成絕妙的滷汁，淋在白飯上，不但跳脫了「死鹹、不死鹹」的形容詞，已可用出神入化來稱讚囉。真心地建議您，點了滷肉飯，來盅清爽的冬瓜排骨湯，再跟老闆點一份嫩得妙不可言的油豆腐，在食堂內靜靜品嚐，欣賞著夜市熙來攘往的人潮，臺灣的庶民味，味甘而綿延。

八棟圓仔湯 臺北湯圓評選冠軍

在2012年蕃薯藤網站舉辦的熱騰騰冬至湯圓大PK活動，被網友票選為全臺湯圓榜首的八棟圓仔湯，剛得獎時老闆還搞不太清楚活動內容是什麼？就因為網友的支持，被拱上冠軍的位置，當時全臺灣一竿子名氣響亮的湯圓店名次都緊跟在後。八棟的林老闆笑著說，得獎真的要謝謝網友們的支持，直到今日八棟依然以其特有的低調經營風格，在南機場夜市為消費者提供著令人懷念的甜湯、點心。

「八棟」的歷史在萬華已十分悠久，也是在地老一輩的饕客們，無法忘懷的甜湯名店，每次貪吃蟲作祟，兩隻腳就不聽使喚地往這邊跑。老闆從小跟著母親賣湯圓，因此也將媽媽的味道傳承下來，民國66年開始營業到現在，因為店面就在第八棟國宅前，當時取店名也沒想太多，所以八棟



酒釀湯圓真材實料



健談的老闆、老闆娘很有喜感

林老闆每天為老饕們煮美味的甜湯，同時檢查食材品質



圓仔湯的名字就這麼來了。當年店裡最早只賣紅豆湯、花生湯和桂圓粥三種，都是第一代媽媽的拿手絕活，後來又加了酒釀、大湯圓、木耳、冰糖蓮子以及薏仁、綠豆湯、紅茶等品項，因頗受好評也成為店裡人氣產品。

嚴選食材豆子粒粒飽滿

每天中午開始，林老闆就會在店後頭開始備料，烹煮晚上要賣的各種甜品，為了保持食材的新鮮，他總能很精準地控制一天所需的量，絕不多煮



八棟每日嚴選上等食材料理成甜湯

瑕疵品一律淘汰

起來讓食材沒賣完，隔天要賣，隔天再煮。至於糧行送來的豆子，如果品質稍有瑕疵，絕對逃不過老闆那雙銳利的眼睛，不是被驗退貨，就是會丟在廚餘桶，下回送貨來再來算帳。他笑稱，全臺北的糧商他幾乎認識光了，誰家的豆子好、哪家的東西是強項他統統知道。為了給客人最好的食材，他都是挑高品質的豆子來賣，除了下鍋清洗前，先親自檢視所有豆子的品質，他還特選臺灣的農產品，透過產地與品種的不同，用不同的烹煮法，讓客人嚐出豆香、美味與健康。

「大家最愛吃的紅豆，我會依據從南至北收成季節的不同，選用屏東或嘉義的紅豆，屏東的香氣足、殼較硬，嘉義口感較鬆軟，因此內行的老饕還是能吃出不同季節的口感樂趣。」林老闆說。

紫米酒釀令人驚艷

多年來八棟獨家釀製的紫米酒釀，因風味獨特讓不少遊客驚艷，香濃



花生湯加「槓餅」是難忘的古早味

醇厚的酒香，搭配著雞蛋和芝麻湯圓，讓許多挑嘴客拼命按讚！因為紫米的發酵時間較長，天氣冷還得多等些時日才能上市，因此像今年元宵節前幾天都是溼冷的天氣，當天紫米酒釀湯圓早早賣光，林老闆夫妻倆也只能摸頭賠不是。

其實來這裡吃甜湯的客人，最開心的除了東西好吃，重點是這裡有一種無價的溫馨，因為大家和健談的老闆夫妻倆，沒兩三下都成了好朋友，個性爽朗的笑容好像有一種莫名的吸引力，坐在店裡一邊品嚐甜湯，一邊八卦開講，整個小店面充滿人氣和笑聲。



酒釀湯圓來此必嚐

曉迪筒仔米糕

地址：臺北市萬華區中華路二段307巷口 | 電話：0935-297-218 | 營業：11:30-10:30(週六休)

八棟圓仔湯

地址：臺北市萬華區中華路二段307巷牌樓入口左邊第6家 | 電話：(02)2332-9617 | 營業：15:00-24:00(過年休)



◎圖／吳博晏 ◎文／陳立欣

朝陽服飾材料商圈 遊逛新趣味

小材料大驚奇 大稻埕巷弄內的小確幸

位於大同區的朝陽服飾材料商圈，又名鈕釦街，早在民國七、八十年代紡織業興盛，因應永樂布市及臺灣成衣市場快速發展，以供應鈕釦、緞帶、花邊、珠子、亮片、拉鍊及服飾材料…等周邊配件為主的業者，集中在朝陽里的幾條巷弄內營業，當年商圈盛況空前，單一店面都能有數千萬的年營業額，掀起臺灣經濟發展一頁傳奇歷史。雖然歷經歲月的洗鍊，商圈不若以往連摩托車都進不來的盛景，卻也給了街區另一種悠閒的幸福，和遺留至今的文化氛圍，共構遊客一種無法言喻的遊逛幸福。

商圈裡的服飾材料店現在僅存不到百家，不過每個店家都是競爭力超強的產業界翹楚，而且多為歷史悠久的老字號。尤其每家店外觀看似沒什麼，居然都掌握著很重要的關鍵技術，讓人一窺臺灣服飾副料的文化與技術深度。國際知名品牌的服飾副料，來自這裡，還有些在百貨公司、精品店似曾見過的緞帶、釦子、鑲著施華洛世奇水鑽的夾腳拖，也是出自此處。每個店家都是一個故事，每個老闆背後也都有大稻埕發展史的縮影，逛街買東西之餘，和老闆閒聊幾句，除了專業，還有一種免費的文化分享，趣味無窮。



朝陽服飾材料商圈地圖



南昌行 副料全方位服務



南京西路167巷裡的南昌行，是商圈裡超過42年歷史老店之一，老闆娘是朝陽服飾材料街區發展協會現任理事長，熱心公益服務大家的熱忱，也完全展現在她為客人設想的每個小細節裡。來到店內就像劉姥姥進大觀園，包括鈕釦、緞帶、花邊…等多達上千種產品應有盡有，不但廠商有問題找她、消費者缺個小東西找她，就連遊客也愛來這裡請她提供諮詢。

早年老闆娘在現在的朝陽茶葉公園擺攤賣成衣，辛苦的熬了幾年攢下一些經費，後來在商圈裡開了南昌行，因為專業、喜歡和客人分享的個性，久而久之就成了大家不二人選的專業顧問，加上她又喜歡到全世界到處走走，吸收外國人的創意，因此經常可見南昌行總有些很具魅力的產品。



服飾材料也能變成很多小精品



如口碑絕佳的幸福御守袋，材料都來自店裡，運用巧思變成一個可愛的袋子，裡面放了7顆鈕釦。老闆娘說，女孩子要是有了有一個幸福御守袋，到霞海城隍廟的香爐過火，回家後藉故把老公上衣最靠近心臟位置的鈕釦給換掉，「這樣就能緊緊抓住老公的心囉！」老闆娘強調，男朋友也依例辦理就對了啦。或者情侶們也可以來南昌行一起選購一對幸福手帶，一起到城隍廟請城隍老爺加持，也能長保愛情甜如蜜。



(圖左)架上琳瑯滿目的產品



(圖右)理事長手中的幸福御手袋，也可以自己買回家縫製



外面少見的精美袖扣



DATA

地址：臺北市大同區南京西路167巷3-4號

電話：(02)2558-4095

營業：09:00~18:00 (週日休)



昇輝金屬 金屬鍊條業界翹楚

很多消費者都有這樣的經驗，到了店家想找便宜又美麗的項鍊款式，但怎麼看老是覺得不容易符合需求。這時候只要到昇輝金屬，問題就全都解決了，這家一進門就會讓人心情特別好的老店，是許多項鍊和服飾配件廠商最愛來補貨的地方，店內各式金屬材質的鍊條、不論是銅、鐵、鋁、不鏽鋼，統統來自韓國進口，然後依照客人的需要，加工成服飾配件或是項鍊上的鍊條，上萬種產品當然令人看得眼花撩亂。

結合上一代的沉穩和第二代的時尚感，老闆娘在商圈共有兩個店面，一間做鍊條、一間賣配件，設計出的小飾品，讓許多女孩子愛不釋手，而鍊條雖然大多為半成品，但只要客人有需要，除了要電鍍，否則通常可以馬上加工組合完成。



昇輝金屬傳承兩代，產品深獲大家喜愛

昇輝金屬的配件門市



店內除了產品，也經常能看見老闆一家人在桌子前做「家庭代工」，每個人手上都戴著一只特殊的戒環，透過戒環的扭力，就能輕易地轉開環扣，組成想要的服飾配件。



金屬鍊條的組合，需要用到畫面中特別的手環幫忙



DATA

地址：臺北市大同區南京西路185巷7-4號、南京西路155巷34號

電話：(02)2556-4959、(02)2556-9062

營業：09:30~18:30（週日及隔週六休）



偉勝興業

朝陽商圈花邊王國

緞帶和花邊向來是女孩子們服飾副料的主角，尤其美麗的花邊不但對服飾有畫龍點睛之妙，增添美感，也能吸引異性的目光。商圈裡以花邊款式多樣聞名的偉勝，位置就在延平北路二段61巷內，也是商圈往永樂市場的主要通道。店裡的緞帶、花邊款式多達數千種，還有各種花樣可以讓消費者當場比對，來此的客人除了成衣商、家政老師、家庭主婦、觀光客，還有很多知名的服飾設計師，為了讓服裝看起來更有亮點，運用緞帶、花邊點綴讓衣服更顯滿分。



偉勝眾多款式的花邊，有臺灣花邊王國的美稱



老闆娘說，偉勝自己在南部有生產工廠，只要客人下訂單就能依照設計的款式完成。此外緞帶和花邊可以多方應用在窗飾、成衣、玩具和鞋子上，因此店裡也常有工廠老闆或採購，來這裡挑選貨品。



DATA

地址：臺北市大同區延平北路二段61巷17號

電話：(02)2556-3556

營業：09:00~18:00（週日及隔週六休）



亨亞企業社 鑲鑽鞋製造高手



在朝陽公園旁的亨亞企業社，外觀看起來和一般鈕釦店沒兩樣，甚至有時還會看到老闆養的幾隻兔子在門口跳來跳去，一點都不像是精品鞋的加工名店。不過林老闆夫妻手中的那把鑽子可厲害了，因為就靠獨門研發的技術，讓巴西Havaianas的鞋子，沒兩三下就鑲上了施華洛世奇的水鑽，「bling bling」的外觀馬上讓平凡的鞋子馬上升值，也讓女孩子們在專賣店裡看到了就想掏錢買。

亨亞早年以進口歐洲配件生意為主，店內的鈕釦多為歐風、古典的款式，後來因應客人的需要，希望能在鞋子上加點花樣，因此才投入將夾腳拖縫上水鑽的技術研究。老闆說，剛開始臺灣夾腳拖上的水鑽都是用黏的，風吹日晒或者遇到下雨，沒多久水鑽就會脫落，變得很不好看。於是他發明了用釣魚線將水鑽先串縫在一起，再縫在鞋子上的做法，沒想到一上市叫好叫座，讓廠商賺到錢，雙方合作愉快到現在。



亨亞企業社能讓平常無奇的夾腳拖蛻變成一雙上萬元的高檔鞋



做工繁複的縫製過程



老闆透露用釣魚線縫水鑽的技巧，在於線穿過來腳拖的塑膠人字帶時，不能整個穿過去再縫回來，這樣人字帶會變得很硬，穿起來腳趾間、腳板會不舒服，這就是訣竅。亨亞讓一雙平凡的鞋子馬上蛻變成高單價鞋款，因此有很多消費者和其它廠商也找上門請他加工，重新賦予鞋子新生命的專業，令人嘖嘖稱奇。

DATA

地址：臺北市大同區重慶北路二段64巷36號

電話：(02)2558-1428

營業：09:00~18:00（週六日休）





台富・大楓城 服飾材料超級大賣場

朝陽服飾材料商圈的特色老店，多半都位於延平北路右側，其實左側接永樂市場的60巷內還有幾家特色店，其中被行家們稱為「服飾材料超級大賣場」的台富及大楓城，三個店面接在一起，琳瑯滿目的副料產品，缺什麼來這裡找就對了，而且謝老闆娘將三個店的特色區隔，本店「台富」以緞帶、織帶、蕾絲、羽毛、帽胚、胸花、手套、網紗、紗袋為主，而對面的大楓城則以五金配件、各式彩珠、皮繩、水晶、半寶石和鈕釦為大宗，尤其店面就在永樂市場旁，因此非常多的家庭主婦逛完市場二、三樓的布市後，就直接轉到這兒來選購配件。



台富和大楓城產品齊全，是消費者心中的材料大賣場



三家門市各有特色，緞帶、羽毛款式多樣



老闆娘早年在理事長的南昌行上班，後來民國78年因景氣不錯，於是自行創業，到現在已擁有三家店面，而且貨色齊全，連很多不曾看過的服飾配件，新奇古怪的東西統統有。在大楓城裡最受女孩子們歡迎的，除了各式彩珠，還有施華洛世奇的水鑽，一包才幾十元的價格讓大家趨之若鶩。各種半寶石也璀璨奪目。

DATA

地址：臺北市大同區延平北路二段60巷11~13號

電話：(02)2555-9085、(02)2555-3298

營業：09:30~18:30（週日休）



昶祐有限公司 設計取勝外國人也愛

溫馨典雅的門面，和其他服飾材料老店有很明顯不同的昶祐，給人一種深具設計感的美學底蘊，店內的產品花色，大多都是第二代老閣和工廠合作製造完成的，室內牆上的粉彩筆塗鴉，產品的造型、色彩，也都是老閣的巧思。他說，雖然是40年的老店，也是要跟著時代潮流進步，因此他除了多到國外看看別人的風格，也更有自己的想法。



昶祐以產品企劃設計能力取勝



每一種緞帶設計，都出自第二代老閣之手



早年昶祐名稱為千采實業有限公司、全信織帶廠，去年才改為昶祐，由小老閣接手，專營花邊、鞋帶、針織帶、平織帶、緞帶、斜紋帶、人織帶、提花帶等各類織帶，以及撚股繩、鈕扣、飾品、髮飾和各類服飾副料、包包副料，因為自家有工廠，早年以半成品居多，近年來因消費者需求，也有成品供應。臺灣一些大活動的贈品或識別證、獎牌等，都常有昶祐的影子，參加過去年NIKE一萬多人路跑活動的民眾，一定對那塊完成全程路段的紀念獎牌印象深刻，那也是來自昶祐的產品。由於小老閣設計實力雄厚，不少外國觀光客也喜歡來這兒買東西，連韓國、日本的遊客也看地圖找上這裡。除了傳統的產品，老閣還會設計一些特別、實用的生活用品，來此就像挖寶一樣，難怪外國人也愛尋線上門。



DATA

地址：臺北市大同區南京西路167巷17號

電話：(02)2556-5561

營業：09:00~19:00（週日休）

清明節的兒時美食記憶 逛逛菜市場 自己動手做潤餅吧！

邱盧見

從事近40年的餐飲工作，烹飪技術無師自通，因年輕喜愛研究食譜裡的美食，30年前還在臺北市大理街當年中國時報總社旁，開設美食餐廳「華欣餃子館」，採買足跡也走遍臺北市各菜市場，目前退休後，擔任萬華區花藝、美食社團義工。

每年四月清明節一到，家家戶戶為了拜神、祭祖，總會準備非常豐盛的料理，臺灣的民俗中，清明節北部人要吃刈包，南部人要吃春捲，至於為什麼要這樣區分，好像也沒什麼人知道？反正有美食可以吃就好了。節日的前幾天，印象中菜市場會開始變得熱鬧，早幾年傳統市場一片榮景，逛的人多、市場擁擠，很有過節的氣氛，這幾年景氣比較沒那麼活絡，雖然大家見面總免不了針對景氣互相抱怨幾句，但菜還是要買的，只是得多精算口袋的深度，如果能少花點錢，就省一點吧。



料理高手邱盧見，早期開餐廳深獲老饕們的推崇

潤餅皮老店值得逛逛

清明節生意變得最好的，大概就是賣春捲皮，也就是俗稱潤餅皮的老店了，老店一年四季都在賣，到了春節、清明前更是生意好得不得了，如果和老闆熟識了，事先打個電話訂，就不用現場排隊，

等著老闆一張張現做。另外賣水果和三牲的老攤子，節日旺季的時候，老闆可能連打個招呼的時間都沒有，我們買菜的客人也要多體諒，畢竟賣菜人辛苦，還要犧牲睡眠，日後老闆有時想起招呼不周，也會不好意思送你兩把蔥、辣椒…什麼的，這就是菜市場很特別的一種人情味道。

清明節的潤餅皮攤子，大概可以分為兩類，一類是整年都開店在賣潤餅皮，另一類是平常賣其他的食材，到了清明節應景地把煎檯搬出來，做潤餅皮搶這幾天生意。專業的和業餘的，吃起來當然會有點不一樣，但也還不至於相差太多。以廚師的專業料理角度來看，如果是追求美食精神的人，當然還是花點時間去買專業的，如果你也只是應景，那就近在家附近的菜市場裡面買就可以了。

潤餅皮的張力夠不夠是重點

六利號的潤餅皮Q軟有嚼勁

在臺北市曾採買過的傳統市場裡，印象中有幾家潤餅皮做得特別好，主要是他們的麵粉用得很高級，而且調和鹽水的比例很出色，因此能夠把餅皮做得非常的Q、很有張力，其實這個才是好不好吃的重點。潤餅皮的



六利號 | 臺北市大同區迪化街一段21號永樂市場1081號攤 · 電話：(02)2559-2473 · 營業：08:00-13:00 (週一休)



林良號的潤餅皮，Q又美味

林良號 | 臺北市大同區迪化街一段21號永樂市場1094號攤 · 電話：2558-3562 · 營業：08:00-12:00 (週一休)

張力夠不夠，會影響到春捲的外型還有口感，以及內餡能否包得多，才不會一拉就破。如果你還沒決定去哪兒買潤餅皮，可以跟著來逛逛。

永樂市場最近在整修內部，一樓的攤子都搬到外面的廣場營業，老臺北人可能都知道，要買專業的潤餅皮，這裡是一定要來的菜市場，裡頭有兩家老字號的潤餅皮，一家是餐廳大廚和一些

美食活動指定要吃的「六利號」，另一家也是有幾十年經驗，美食餐廳會來批貨的「林良號」，這兩家的口感都非常棒，如果說之間的差別，應該是餅皮的大、小之分，反正潤餅的價格是秤斤賣的，大小也就不是那麼重要了，就看個人習慣要包什麼、包多少？如果仔細看老闆在煎檯上的表演，很容易就能發覺，影響潤餅口感的還有老闆的經驗值，因為麵粉熟、不熟都是白色的，之間差異很小，不熟不能拿起來，太熟了又變硬反而不能捲，每一張都要判斷。這工作真的很累人，一張張的做，好幾十張才一斤，難怪六利號的老闆總是說，難賺又累，沒有年輕人要接這辛苦的行業了。其實他這句話反而讓我很擔心，菜市場這種近乎藝術的手藝，不知哪天又要消失了？



阿濱基隆海產老闆娘和邱盧見是「麻吉」的朋友

阿濱基隆海產 | 臺北市大同區迪化街一段21號永樂市場1121號攤 · 電話：2559-8477 · 營業：08:30-18:00 (週一休)

來整修中的永樂市場買魚、買水果

永樂市場建好之後，就從沒改裝過，裡頭的氣味因為早期有現宰活禽，常讓家庭主婦難以忍受，整修之後，可以給攤商們一個很明亮的做生意空間。來這裡買潤餅，我都會順道買一些這裡的蔬果和海鮮。現在搬出來在六利號隔壁的「阿濱」基隆海產，阿濱夫妻倆都是老實人，是生意不錯的店家。這裡的海鮮都是來自基隆蚵仔頂，老闆每天凌晨得出門去批貨，上午在菜市場擺攤，當令漁產的貨色齊全而且新鮮。老闆知道我買魚是老經驗了，看鰓、看魚眼、摸摸魚體就知道這裡的魚品質好，值得推薦給大家。

永樂市場的水果攤數不多，東西卻很新鮮，有一攤阿珠水果店，現在搬出來在六利號的對面，老闆外號「大象」，不知道他綽號怎麼來的？可能是做事、賣水果實在。老闆店裡的水果都是從第



阿珠水果店的老闆「大象」

阿珠水果店 | 臺北市大同區迪化街一段21號永樂市場1176號攤 · 電話：2558-6238 · 營業：07:00~18:00（週一休）

一果菜市场批發來的，很新鮮。最近當令水果老闆也大方地切塊請客人品嚐，這種好東西不怕和客人分享的做生意方法，對家庭主婦還真是有吸引力。

東門外市場的春餅大王

買潤餅皮除了永樂市場，在臺北市還有一家「春餅大王」就在東門外市場裡，這家春餅大王除了賣潤餅皮，還會兼賣一些發糕、紅龜粿等拜拜用的食品，味道也還不錯。這裡的潤餅皮也是經常上報章雜誌，還有電視臺來介紹過，不過每次一介紹，外來客、觀光客一多，老主顧就要多點耐心等等，如果不想等，就付他訂金讓他先做，之後再過來拿。老闆這幾年堅持守著這個攤子，堅持這傳統的美食製作功夫，真的很難得，也因為口感很出色，才會贏得名人和新聞媒體的推薦。

春捲適合當夏天主食

清明節吃春捲，備好了潤餅皮，接下來就是要考慮內餡準備些什麼食材了。由於現在社會多是小家庭，菜料準備個六、七



春餅大王的美味潤餅皮

春餅大王 | 臺北市中正區信義路二段79巷14號-2東門外市場132號攤 · 電話：2394-5798 · 營業：09:00~13:00（週一休）

蘭州市場94號菜攤 | 臺北市大同區昌吉街55號蘭州市場94號攤 · 電話：2595-3457 · 營業：07:00~19:00（週一休）



蘭州市場94號菜攤服務特別好

樣應該就夠了。至於要準備什麼內餡菜料就因人而異。如果要讓春捲的口感好吃，菜料咬起來要軟、硬兼具，屬於較軟的如豆腐、豆芽菜、紅蘿蔔絲、高麗菜、蛋皮、芹菜…等之類的都是，三層肉、麵條…等算是口感稍硬的，這樣和潤餅皮搭配起來，就會很有感覺，也能增加食慾，其實春捲在夏天也很適合餐桌上當主食，大家可以試試看。

至於蔬菜的採買，家庭主婦多半就近菜市场就直接買了，如果時間上允許，我推薦蘭州市場裡的94號菜攤，這個小攤子就在市場裡很有名的「忠印燒臘」對面，大家常看美食節目都知道忠印燒臘的燒雞真的很棒，但94號菜攤的菜，貨色多樣而且品質很高，也是市場裡的人氣攤，邱老闆娘服務的態度，更是我逛菜市场這麼多年來少見的。因為架上的蔬果多樣，所以一次就能把春捲內餡的菜料備齊了。春捲裡提味的花生粉，其實每個市場裡的雜貨攤都有人賣，稍微注意一下花生粉的新鮮度和香氣就行了。

如果你已備好料了，我們就開始來做春捲吧！

清明節春捲料理 (6人份)

◆材料

- | | |
|-----------|------|
| 1、潤餅皮 | 1斤 |
| 2、板豆腐 | 4大塊 |
| 3、雞蛋 | 4顆 |
| 4、高麗菜 | 1/2顆 |
| 5、紅蘿蔔 | 1斤 |
| 6、芹菜管 | 1斤 |
| 7、豆芽菜 | 1斤 |
| 8、三層肉 | 半斤 |
| 9、黃麵條 | 半斤 |
| 10、花生粉加糖粉 | 1包 |
| 11、沙拉油 | 少許 |
| 12、蒜頭 | 10瓣 |



◆作法

- 1、先將板豆腐切塊，成約5公分長條狀，鍋子預熱、放入沙拉油，將豆腐煎至外表微金黃色即可，撈起裝盤。
- 2、雞蛋打碎，蛋白、蛋黃打成蛋花，之前煎豆腐的油鍋再放入一點點油，鍋子不用太熱，將蛋花倒入後，將鍋子拿起繞圈搖晃，讓蛋花沿著鍋子形成片狀的蛋皮，用鍋鏟將蛋皮對折、再對折，起鍋後切成條狀裝盤備用。
- 3、鍋子用蒜頭爆香，高麗菜切碎放入快炒，因高麗菜會出水，炒菜過程不要再加水，也不要炒過熟影響口感，炒熟後裝盤備用。
- 4、紅蘿蔔洗淨切絲、芹菜管洗淨切段、豆芽菜洗淨，分別放入熱鍋中汆燙約半分鐘，隨時注意變化、切記不可過熟，燙熟後撈起裝盤備用。
- 5、三層肉清水滾燙熟透後，撈起切成肉絲狀，裝盤備用。
- 6、黃麵條清水滾燙後，撈起放涼裝盤備用。



◆包春捲的訣竅

春捲所有食材都備妥後，就可以準備包春捲了，包內餡時，要注意3個重點：

- 1、花生粉和糖粉會吸附菜料的湯汁，也會造成潤餅皮溼滑而失去彈性，所以包覆時盡量將菜料瀝乾。
- 2、花生糖粉先鋪底，接著先放蛋皮、三層肉、豆腐、麵條等乾菜料，接著再放紅蘿蔔絲、高麗菜等溼菜料，才不會讓潤餅皮沾到菜湯破掉。
- 3、菜料放好後，潤餅皮一包覆後，用手指利用潤餅皮Q彈特性回拉、包緊，接著包覆兩邊，最後再滾捲一次就完成。

◆說明

- 1、高麗菜用炒的，是為了增加香氣，也可以用清燙。
- 2、因花生糖粉本身是甜味的，加上菜料本身有其特殊味道，因此炒菜、汆燙過程中盡量不加鹽，就能有好滋味。
- 3、春捲內餡菜料隨個人喜愛調整，只要記得軟、硬及乾、溼配比得當，加上Q軟的餅皮，就會很好吃。





◎圖、文／台北花市企劃課

繽紛台北新花市

藝術與美學的饗宴



B館1F盆花區零批場

台北花市已搬遷到新湖三路與民善街口開始營業，距離原瑞光路花市僅約5至10分鐘車程，同時更接近中山高成功交流道、汐五高架道路的堤頂交流道，交通便捷，停車方便。新花市是一座具現代化格局的永久性市場，不僅規模宏偉，空間明亮寬敞、造型前衛新穎、外觀又極富有藝術與美感，值得市民與前往一睹丰采。

鮮切花、盆花、資材加美食的美學享受

新址為臺北市內湖區新湖三路28號、36號的新花市，共分有A、B二館建物，總占地面積達到2.8公頃，不僅販售鮮切花、盆花與資材，更設置了美食區，兼具了花卉販售、觀光與休閒等多項功能；新市場猶如彩虹般的鮮豔亮眼

外型，A、B二館建築間還有座立體化造型的空橋連結，及挑高8公尺以上的大溫室，與寬敞的戶外休憩空間，加上新增設的美食區，更兼具了觀光與休閒等多項功能。

新市場另一項特色，即是周邊皆是大賣場環繞，不同型態的賣場緊鄰在旁，

A館1F切花區零批場



再加上鮮花、盆栽、園藝資材等，將讓這個商圈的消費機能更加完整充實；而商圈內平時即吸引固定消費客層前來採購，假日更成為大臺北都會區居民的採購樂園！

新花市空間寬敞舒適

新市場A館是一座地下一層、地上三層樓的建物，地下室主要作為停車空間使用，而地面各樓層則是作為交易場地使用。其中1樓設有163攤鮮切花零批場，主要販售各式國產與進口鮮切花、各式切枝切葉與葉材等；2樓則是設有37攤資材零批場，販售各式肥料、土壤介質及周邊搭配的園藝資材等。從1樓可以搭乘電梯或是大型的景觀手扶梯，直達2樓資材區內消費，而在資材區的另一側空間內，則是新增設的美食區（販售特色鍋物），前來花市的消費者，可以抽空前往美食區內品嚐特色火鍋。

B館建築的1樓設有86攤的盆栽與蘭花零批場，主要販售來自全臺各縣市的

B館2F盆花及蘭花溫室



觀花與觀葉盆栽、庭園苗木、蘭花等，而在2樓、3樓則設有專業的盆花及蘭花溫室與辦公室，提供承銷業者訂貨交易與現貨取貨的空間。

新市場歡迎民眾來體驗

由臺北市政府籌劃興建的新花市，零批場內的走道不僅明亮寬敞又舒適，走在攤位間，不再有過去走道狹窄、樓層高度不足、通風不佳的現象，而攤位內販售品項更是琳瑯滿目、應有盡有，進入新花市，可以一次購足所需花卉與花材，也同時一次走遍與欣賞，來自全臺各地最美、最優質的花卉商品。

台北花市

地址：臺北市內湖區新湖三路28號、36號

營業：04:00~12:00 · 網站：www.tflower.com.tw

電話：(02) 2790-9729分機503台北花市企劃課

公車：63、204、518、552、小2、藍7、藍26，新湖三路口(台北花市)站。

捷運：板南線(市政府站2號出口)轉乘552、小2、藍7、藍26，新湖三路口(台北花市)站。文湖線(港墘站2號出口)轉乘藍7、(港墘站1號出口)轉乘藍26，新湖三路口(台北花市)站。

火車：松山火車站(西出口)：八德路公車「松山火車站」轉乘63、204、518、藍7，新湖三路口(台北花市)站。