

# TAIPEI

## 市集快訊

玩味商圈

2012/08 August



名人來帶路

### 范筱梵帶路

### 艷夏來逛大直市場

生鮮蔬果樣樣迷人 清爽乾淨好遊購

臺北市政府 臺北市政府市場管理處 Taipei City Market Administration Office Add: 臺北市中正區義勇路一段88號3樓 Tel: 02-2341-4241 分機 2804 Http://www.tcmr.taipei.gov.tw GPN: 2009701841 ISSN: 1995-7513 定價: 18元



活動詳情請上官網查詢 <http://guanghua2012.tw>  
光華商場網站 <http://www.guanghuamall.com.tw>

## 光華數位新天地周年慶

7/14-8/26  
Sat Sun  
即刻展開

### 光華繽紛樂 樂透送汽車

活動時間：7/14(六)~8/26(日)

於光華數位新天地全館消費滿千元，即可兌換樂透券一張，每周大樂透抽獎，有機會對中Acer筆電、裕隆酷比汽車等大獎，天天來消費，機會多多！

於光華商場(2F)、3F商家消費加碼送一張樂透券！



裕隆酷比汽車 建議售價445,000元

### 尋寶QR 環環相code

活動時間：7/19(四)、7/26(四)、8/2(四)、8/9(四)

於光華數位新天地各樓層尋找QR code，集滿4個答題認證，即可至6F服務處兌換“RITEK LED球泡燈”，每日限額50名。

### 打卡般好運

活動時間：周年慶期間每周一至五 11:00~16:00

於光華數位新天地現場打卡留言，即可至6F服務處兌換經典手機或光華好禮，每日限額50名。



經典手札



RITEK LED 球泡燈 建議售價 349元



6F服務處位置圖  
營業時間：每日11:00-21:00

主辦單位保留活動辦法修改之權利；產品以活動現場實物為準  
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：社團法人臺北市光華商場發展協會、光華數位新天地(四、五樓)自治會

廣告

# 市集快訊

## 玩味商圈

TAIPEI 101年7月25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—王夢龍

編輯委員—戴學遠、簡麗淑、張雅惠、蕭琬玉  
孫婉瑜、潘鳳凰、劉瓊嘉、賴佩祺  
黃泰豐、游雪音

統籌企劃—溫修煒、陳薇如、俞佳明、陳貞儒  
王祥芳

指導單位：臺北市產業發展局  
<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—101年7月25日

期別—101年8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 名人來帶路

范筱梵帶路艷夏來逛大直市場  
生鮮蔬果樣樣迷人 清爽乾淨好遊購

### 08 夜市閒逛趣

南機場夜市國際媒體垂青  
肉圓、蝦仁羹、刈包、枸杞羹 來此必嚐！

### 12 特別報導

中元祭祖三牲美食名攤巡禮  
鶯歌號、上等香、忠印燒臘 拜拜必備好料理

### 16 2輪簡單生活秘徑

龍山寺商圈 夏日單車自由行  
嚐豬腳、吃剉冰、喝涼茶 品臚舄古味



### 22 臺北城捷運輕旅行

搭捷運逛市場夏日的愜意心旅行  
臺北當代藝術館 中山、雙連市場必逛

### 30 一日品味臺北

城內商圈、城中市場 濃厚的老臺北味道  
逛街 購物 嚐美食，體驗手藝與文化的傳承

### 38 美食的秘密

地中海風雞腿排  
義式海鮮湯 濃濃夏的戀



### 42 幸福的滋味

2012臺北鳳梨酥文化節 08/24登場  
競賽十展銷會盛況空前 百年糕餅名店全部到位

### 44 園藝新美學

七夕、父親節、中元節接連報到  
玫瑰、非洲菊、火鶴應景表心意

更正啟事：本刊7月號第26頁明信實業社「伍峰牌空壓機」為臺灣製造，特此更正。

### 臺北鳳梨酥文化節8月登場

今年的8月很熱鬧，共有3個重要的節日，包括父親節、七夕情人節及中元節，而且緊接著中秋節也將在9月底報到。首先為了讓大家能感受今年中秋的特別，自2006年開辦迄今的臺北鳳梨酥文化節，今年主辦單位以「百年老店」為號召，廣邀全臺各地百年糕餅名店齊聚臺北花博園區爭豔館，歡迎大家在8月24日至26日共襄盛舉。

本期「美食的秘密」單元，特別邀請型男主廚小剛Roy示範地中海料理極味「地中海風雞腿排」和「義式海鮮湯」，這位家喻戶曉的型男主廚，在電視台的料理節目中，擁有眾多的粉絲，簡單的地中海料理按圖索驥照著做，就能料理出濃濃夏戀的好滋味。

「名人來帶路」單元，特邀偶像劇明星范筱梵在炎夏為大家帶路室內空間整潔涼爽的大直市場，位於大直北安路的大直市場，不僅是附近居民採買的最重要去處，而且貨色多樣。從小就在成功市場長大的范筱梵，對傳統市場更有著一種難以言喻的情感。最後，中元節快到了，本刊嚴選3家人氣熟食攤和大家分享，包括中山市場的鶯歌號的蔗糖燻雞、永春市場上等香甘蔗雞、鹹水雞，以及蘭州市場忠印燒臘，今年沒空自己料理，就直接買熟食祭拜，一樣有十足的誠意喔。

市集快訊玩味商圈 編輯部

**填問卷送好禮！**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」填寫問卷，每個月將抽出10位讀者贈送小禮物乙份。非常感謝您的支持！

名人  
來帶路

◎圖／吳博晏 ◎文／依僑

# 范筱梵帶路

## 艷夏來逛大直市場

生鮮蔬果樣樣迷人 清爽乾淨好遊購

最近，范筱梵剛拍完「原來愛就是甜蜜」，戲剛殺青就應本刊之邀，帶路臺北市大直市場攤位好食材。一走進大直市場，范筱梵就聞到傳統市場那股熟悉的味道和人情味，她說：「我從小就在市場長大的，我阿嬤和我媽都曾在成功市場擺攤，我阿嬤賣菜，我媽賣餛飩和獅子頭，國小開始我就幫阿嬤的忙，阿嬤賣菜，我負責裝菜和收錢、找錢；有時候也會幫媽媽包餛飩和獅子頭，每天賺50元零用錢，記得那時最愛玩蛤仔，很有趣，菜市场的生活，就是我的童年回憶。」位於大直北安路的大直市場，不僅是附近居民採買日常用品、每天食材的最重要據點，自從捷運文湖線通車後，更帶來許多外地遊客上門。市場不僅整潔明亮、貨色多樣，夏日冷氣開放宛如走逛五星級超市一般。從小就在大安區成功市場長大的偶像劇明星范筱梵，對傳統市場有著一種難以言喻的情感，在炎夏她特地帶大家走訪這處小而美的菜市场，裡面的熟食、麵店、雜貨、成衣和水果，都是深具魅力特色好店。



### 明春製麵



明春製麵已有30年的歷史，老闆李石山28歲開始創業，夫妻同心協力為家庭生計打拼30年，老闆在麵攤後面默默耕耘製麵，老闆娘照顧麵攤、招呼客人。明春製麵賣陽春麵、扁食皮、水餃皮、雞蛋麵、蕎麥麵、油麵、麵線等麵食，走入這一行，黃老闆說：「除為了生計之外，也是因緣際會。在這之前，我在姐姐的店當學徒，學成後才自立門戶。」

黃老闆製麵的自我要求很高，新鮮、營養、現做現賣是他的三大原則，他採用的麵粉是品質最好的僑泰與麵粉。因為要求新鮮，每天早上三、四點，有些夜貓子還沒睡覺，夫妻倆就摸黑到麵攤做麵了。黃老闆滿意地說：「我做的麵保證Q又好吃，麵裡加了我全部的感情和好心情，有好感情和好心情，才能做出好吃的麵，手感一摸就知道。」而且，市場有製麵機器的不多，有機器可現場做，現做的最好吃，新鮮、沒有防腐劑，客人也吃得安心，吃得放心。



## 鼎鼎 肉類食品



鼎鼎肉類食品最有名的，就是店裡的肉類製品，聞香而來的客源遍佈全臺，很多上班族來團購，內湖科學園區和竹科科學園區科技新貴尤其多，老闆黃祥全說：「我們的肉類製品，品質高、價格便宜、東西好吃，客人讚不絕口，一傳十、十傳百就傳開來了，11年前就有記者來做專訪。」

鼎鼎肉類食品種類很多，原味和黑胡椒味的豬肉紙干、豬肉條、豬肉絲，以及蜜汁豬肉干、黑胡椒和五香牛肉干，還有肉鬆、魚鬆、魷魚絲等。黃老闆表示，肉類食品是採用最佳品質的溫體豬的後腿肉，經過冷凍處理成肉片，烘乾後，再烘烤，每一片都是慢工出細活烘烤出來。黃氏夫妻檔同甘共苦32年，總算在市場熬出頭，黃太太說：「我們生意很好，過年過節做的都來不及賣，要先預訂才有。」



黃老闆邊烤邊聊地說，每一片肉片都是純手工烤出來的，他最推薦蜜汁肉干和肉紙干，並教我們吃肉干的方法，先聞香味再吃，范筱梵嚐了一片肉紙干後說：「嗯！聞起來好香喔！肉片輕、薄，咬起來入口即化，口感好、色香味俱全。」

## 大茂 雜貨店



大茂雜貨店是市場裡的南北雜貨名店，號稱「大直市場第一攤」，因為就在大直市場門口第一攤的關係，夫妻倆在這裡設攤已有32年，老闆蔡永祥的父親以前是賣菜的，他之所以改賣南北雜貨，是因為當時孩子小，需要照顧，賣菜得一大早去果菜市場批菜，賣南北雜貨，盤商會送過來，這樣可以兼顧生意和小孩。



大茂雜貨店南北雜貨種類非常多，有皮蛋、香菇、小米、綠豆、魚干、蝦米、蒜頭…等，幾乎廚房用得到的食材、佐料，在這裡都可以買得到。范筱梵穿上圍裙，充當臨時老闆娘，每個過路客都說漂亮，還有人表示，如果真有這麼漂亮的幫手天天在這裡賣，這一攤一定會成為觀光景點，每天人潮洶湧，帶來很多錢潮。

大茂雜貨店所賣的食材，最令人矚目的就是蛋，種類非常多樣，有靈芝蛋、盤古蛋、古早蛋、養生五穀蛋、養生烏骨雞蛋，是傳統市場裡蛋種類最多的一攤，每一種蛋都經過營養認證，最令人想買的就是靈芝蛋，靈芝蛋為古早蛋的升級版，是用靈芝餵養雞所生的蛋，含維他命A、D、E，低脂、低卡、高卵磷脂，低膽固醇且無抗生素也無腥味，養顏又美容，走一趟大茂雜貨店一定會大開眼界，原來雞蛋有這麼多種。

麗珠  
水果店

麗珠水果店的老闆娘許太太，因為喜歡吃水果而賣水果，「現在流行蔬果養生，吃水果最好了，可以讓皮膚好、身體健康。」夏天水果盛產，許太太的水果攤位上，擺滿了當令的水果、鳳梨、西瓜、芒果、香瓜、水蜜桃、小玉、芭樂、香蕉，別人家有賣的，這裡也一定能找到。她的水果很新鮮，每天從三重果菜市場批回來，很多家庭主婦都是多年老主顧，因為這裡的水果品質高、價位親民。許太太已

經賣了20多年的水果，這麼多年下來，她還是對鳳梨、西瓜、芒果情有獨鍾。

而芒果、櫻桃、榴槤、菠蘿蜜則是范筱梵的最愛，她覺得，水果含有豐富維他命，多吃水果有益身心，每天五蔬果，可以讓心情、情緒和健康保持在最佳狀態，還可以滿足口腹之慾，真是一舉兩得，難怪，范筱梵能擁有一身白皙美麗的肌膚和好心情，和她在一起都是笑聲不斷。

愛玉  
商號

愛玉商號是市場裡的女裝店，范筱梵看到泰式洋裝，就興奮不已：「因為我老公是泰國華僑。」愛玉商號葉老闆已有20年的賣衣服經驗，深知流行趨勢，和市場需求，他打比喻：「水果是要品種改良才好吃；衣服要時髦才好看。」所以他批來的貨，絕不是單方向個人的偏愛，而是配合客人的喜好。

但是客人千百種，喜好也各有不同，環肥燕瘦都有，為了應付客人，各種款式、大小尺寸、洋裝、裙子、棉T、長褲、短褲、牛仔褲…琳琅滿目，擺滿攤子，隨著春、夏、秋、冬、季節更迭，服裝也要跟著換季，賣衣服也要像賣菜的一樣，客人想要的，貨色一定要很齊全，能一次買個夠。不過，20年的歷練下來，葉老闆的心得是：流行變來變去，能夠配合市場和客人喜歡就好了。

#### 大直市場

地址：臺北市中山區北安路458巷41弄3號

#### 明春製麵

地址：大直市場F10號攤

電話：2532-8739

營業：06:30-13:00(週一休)

#### 鼎鼎肉類食品

地址：大直市場A09號攤

電話：2532-3255、0935-573-886

營業：07:30-13:30(週一休)

#### 大茂雜貨店

地址：大直市場F01號攤

電話：2532-0717、0922-291-371

營業：05:00-14:00(週一休)

#### 麗珠水果店

地址：大直市場F07號攤

電話：2532-9583、0928-433-994

營業：06:30-13:00(週一休)

#### 愛玉商號

地址：大直市場D02號攤

電話：0928-263-155

營業：07:00-12:00(週一休)

# 南機場夜市國際媒體垂青

## 肉圓、蝦仁羹、刈包、枸杞鰻 來此必嚐！

自從今年6月美國有線電視新聞網CNNGo網站列出臺灣40大小吃，在老饕界掀起了一股追尋美食風，其中讓CNNGo大力推薦的肉圓名店，就是位於南機場夜市裡超夯的卅幾年「彰化肉圓」老店。自從新聞曝光後，夜市每天從中午開始就人潮不斷，加上南機場夜市美食名攤林立，趁著暑假找一天也來品嚐這令外國人都讚賞的美味吧。

◎圖／壽士壯 ◎文／吳博晏

### 彰化肉圓 揚名國際

這次受到CNNGo網站青睞的彰化肉圓，是南機場夜市30年的老攤子，老闆林聰義的父親也是做肉圓起家，但他並未傳承家裡的手藝，反而自行摸索出一套肉圓的獨特製法，由於堅持真材實料，夫妻倆用心純手工一個一個包，因此每天只能做出數百個，每天中午1點30分出攤，賣完就收攤，想嚐這人間美味的消費者，還要早點來排隊。

彰化肉圓美味的訣竅就在肉圓皮和內餡的完美結合，老闆每天一早就將溫體豬肉切塊後，用不傳的中藥秘方加醬油醃漬，放冰箱等隔天入味後再拿出來包餡，而另一項美



味之鑰的筍絲，也是每日一早煮上3小時去除苦味後，放涼才能備用。肉圓皮則是使用純地瓜粉，先將水煮開，依一定的比例調和煮熟，才能產生一種特別的Q軟口感。最後老闆夫妻兩人從上午包到中午，因為人力有限，幾百個賣完就沒了。



當然畫龍點睛的肉圓醬料也是一絕，自製的調醬加上辣椒，再放入一點蒜泥，一個



又大又好吃的肉圓，難怪連外國人都讚不絕口啊！

### 309巷蝦仁羹 道地下港味

南機場夜市除了紅遍國際的彰化肉圓，道地下港味的309巷蝦仁羹也是難得的人間美味。已經在夜市營業20年的蝦仁羹，老闆娘黃鳳嬌對蝦仁、花枝的料理手法過人，而且羹湯的烹調技藝遵循古法，在此不僅能吃到古早味，還讓不少外出的遊子懷念起濃

濃的家鄉味。

蝦仁羹的羹湯是老闆娘特別將柴魚、扁魚和大骨一起熬煮數小時而成，湯頭呈顯一種牛奶的自然原色，柴魚、扁魚香氣四溢，加上大白菜的甜





味，讓人一經過攤子前，都難擋魅力。而蝦仁塊也是特選大白蝦，去殼、去腸泥，洗淨後再用獨家配方調味、浸泡備用，至於花枝塊則只特選「花枝翅」部位，用粗鹽醃拌，等脫水後洗淨去鹹味，包裹用鯊魚肉打成的魚漿，下鍋煮熟後才能成就這難得一見的真正下港美味。

### 阿榮刈包 入口即化的軟嫩

在南機場夜市入口右邊第四攤的阿榮刈包，可說是夜市的傳奇名攤之一，因為阿榮的刈包不僅包子皮綿密細緻，經典的內餡那塊三層肉入口即化的功力，現在已不容易找到了。老闆阿榮說，刈包畫龍點睛的三層肉，是他先用紅蔥頭、蒜頭、糖、鹽快炒爆香後，再用獨家秘方的老滷汁下去滷製，經過幾小時的入味，每塊三層肉不但香氣四溢、帶有濃郁的滷香，肥瘦得宜的肉片，夾在刈包皮裡一起品嚐真是令人滿意極了。

刈包皮裡另一道美味「鹹菜」，也是老闆每天先將鹹菜洗淨後，再泡水去除多餘的鹹味，然後再拌炒蒜頭和糖，才能呈現這難得的口感。除了刈包，這兒另一項招牌美味蚵仔煎也是來此必嚐。肥嫩的鮮蚵是來自東石的上品，用純地瓜粉做成的白漿，下鍋不久就變成美味的蚵仔煎雛型，最後加上雞蛋和季節蔬菜，上桌前淋上用味噌、甜辣醬調和的沾醬，真是好吃到令人讚不絕口。

### 北港紅燒枸杞鰻 30年的魴鯽味

位於夜市口的北港紅燒枸杞鰻，是夜市裡歷史最悠久的美食名攤，老闆娘劉繡月是夜市的副會長，卅幾年的好味道，不



僅有許多忠實的粉絲，還有外縣市的老饕慕名而來品嚐。老攤子只賣紅燒枸杞鰻、滷肉飯、米粉炒、焢肉飯和青菜等幾項簡單的美食，但每一樣都很不簡單。招牌的枸杞鰻湯頭用5種中藥加白菜特別熬製，鰻魚則是選用「五上」以上的尺寸，讓每一塊鰻魚肉少刺而多美味。

新鮮的鰻魚肉要先切塊處理，再用紅麴醬和酒一起醃漬，充分攪拌好後還要置入冰箱冷藏一整天後，隔天才能下鍋炸酥，外酥內軟的口感，就是令人難忘的美味。由於紅燒枸杞鰻屬溫補特性，過人的湯頭美味，不分季節都吸引饕客們魚貫上門。



#### 彰化肉圓

地址：臺北市中正區中華路二段307巷無名弄底  
營業：13:30-賣完為止（通常15:00以前會賣完，不定期休）

#### 309巷蝦仁羹

地址：臺北市中正區中華路二段309巷19號  
營業：16:00-24:00（週四休）

#### 阿榮刈包

地址：臺北市中正區中華路二段307巷無名弄入口第4家  
電話：0953-198-488  
營業：16:30-24:00（不定期休）

#### 北港紅燒枸杞鰻

地址：臺北市中正區中華路二段307巷無名弄入口第2家  
營業：11:00-22:00（不定期休）

# 中元祭祖三牲美食名攤巡禮

## 鶯歌號、上等香、忠印燒臘 拜拜必備好料理

◎圖·文／壽士壯

今年農曆7月15日中元節，就落在國曆8月底，因應時代進步，中元節燒紙錢的民眾變少了，但祭拜神明、祖先及好兄弟的好料理可不能少。尤其臺北市傳統市場中，熟食、美食名攤到處都是，而且每家都手藝非凡，為了提供讀者們中元節三牲及拜拜用料理的採買資訊，本刊特別嚴選三家市場超人氣燒臘、熟食名攤，和大家分享，其中中山市場的鶯歌號蔗糖燻雞和豬蹄膀絕對不能錯過；永春市場40年歷史的上等香甘蔗雞、鹹水雞、紅燒肉必買；而蘭州市場禮榮獲伴手禮獎的忠印燒臘，這輩子一定要來嚐一次。

### 中山市場 鶯歌號

中山市場知名熟食店鶯歌號，由現任老闆葉興隆接手經營已有22年之久，使用新鮮食材、保留食材原味為鶯歌號的特色。專營雞、鴨、鵝、豬、魚及各種牲禮，當然包括即將來臨的中元節，為了服務老客人，老闆也端出他的拿手菜色－蔗糖燻雞、紅燒五花肉與迦納魚，以享老饕。

蔗糖燻雞使用約生長130天、肉質鮮嫩結實的臺東放山雞，先浸泡鹽水30分鐘，遵循古早製法將蔥、薑煮約40分鐘，最後以蔗糖煙燻，老闆特別提到他們的燻雞製法，一次只處理五、六隻，以維持高品質，因此



隻隻色澤飽滿、鮮嫩欲滴。另外，紅燒五花肉採用中山市場品質保證的溫體豬特選五花肉，以金蘭醬油、蔥、薑、蒜與冰糖悶燒1小時，外表肥厚油亮，令人垂涎三尺。迦納或白鯧魚則需要提前1-2天預約，當天現捕後還須經過秤重，一斤以上是標準重量，放乾後加鹽裹上太白粉煎約10分鐘，金黃酥脆的外皮，灑上老闆附的胡椒鹽更是讓人忍不住食指大動。

三牲一般指的是牛、雞、魚，多數使用雞、豬、魚，老闆說每逢節慶如過年、端



午、中元總是供不應求，附近住戶、公司行號都是主要客源，由於鶯歌號的忠實客人很多，節日總是快忙不過來，想要訂購可得加快腳步，以免向隅。

### 永春市場 上等香

位於永春市場角落、剛滿40年的上等香燒臘，專賣甘蔗雞、鹹水雞、紅燒肉與牲禮，外觀雖不起眼，但吃過的人都知道它的實力不容小覷。老闆娘阿麗說，他們的放山雞來自中部，經師傅宰殺、去毛、清洗、浸泡處理等手續後，以花椒、當歸、



青耆、橘子皮...等十幾種調味料，放入大鍋煮約1小時，煮出一隻隻鮮嫩欲滴的鹹水







雞，而蔗糖雞則需再放入烤箱以砂糖烤約兩分鐘，色澤飽滿、彈Q入味，令人忍不住一口接一口。蹄膀也是特色商品，是將豬腳骨肉取出，再以後腿肉灌入皮內，嚼勁十足，這些都是中元節拜拜的好料理。

老闆娘表示，攤子上的肉品都是自己做，除了烤雞和豬腳，盤子上還擺滿了雞胗、雞心、豬肚、豬舌、腱子肉等令人口水直流的小菜，醃製入味食指大動的關鍵，就是使用老闆娘不願透露的秘密配方。她還說，有客人遠從三重、板橋特地前來購買，為的就是這一味。

## 蘭州市場 忠印燒臘店

經營41年、家傳三代的忠印燒臘店位於蘭州市場內，不僅是當地居民懂得買來饋贈親友，也是名人雅士最愛的美食，更在2010網路票選市場伴手禮活動獲獎。鄭忠印老闆堅持的是古早原汁原味、健康自然，絕不添加防腐劑，每天兩點便要起來抓雞，親自宰殺清洗後，以醬油等配方特調獨門醬汁，烹煮40至50分鐘，再用蔗糖煙燻，一隻隻油亮的蔗糖雞高掛在攤子上方，讓人忍不住駐足、掏腰包來買個一、兩隻。琳瑯滿目的菜單除了甘蔗雞、鹽水雞、油雞、醉雞，還有紅燒肉、豬舌、豬心、豬肚、五花肉、腿包肉、後腿



肉和各類全魚等。其中腿肉需敲打、打薄後以雞油等香料醃製；魚則多是使用迦納、紅魚使用雞油酥炸，遇上拜拜才有供應現貨，否則還得在前一天預約。

除了肉類，攤上也有各類冷盤類食品如海蜇皮、素雞等，素雞更是小朋友和老饕們的最愛。老闆娘說，許多老顧客搬到外地後都會特地回來購買，從內湖、桃園甚至遠至臺中都有，每逢農曆過年更是瞬間秒殺，前一年的國曆12月初就要先下單預訂才不會撲空。如此費工精緻、令人懷念，甚至拿來拜拜神明也歡喜的美食，箇中美味還等客人親自上門品嚐。

### 鶯歌號

地址：臺北市中山區長安西路3號中山市場1樓32號攤  
電話：2536-7548、0932-312-743  
營業：08:00-18:00（週一休）

### 上等香

地址：臺北市信義區松山路294號永春市場131號攤  
電話：2762-8189、2763-3690  
營業：07:00-18:00（週一休）

### 忠印燒臘店

地址：臺北市大同區昌吉街55號一樓21號攤  
電話：2594-2082、0918-258-780  
營業：08:00-19:00（週一休）

# 2輪簡單生活秘徑 >

## 龍山寺商圈 夏日單車自由行

### 嚐豬腳、吃剉冰、喝涼茶 品艋舺古味



◎圖·文／壽士壯



炎熱的酷暑，腳踏車騎上一段路，都不禁令人汗流浹背。為了分享臺北市夏日清涼美食單車路線，由臺北市市場處及商業處組成的單車隊，趁著38度的高溫正午，特別來一趟龍山寺商圈夏日單車之旅，從公館、華江橋一路騎到桂林水門、轉出桂林路，再繞商圈一周。沿途華西街的遮陽效果不錯，又有很多古早味美食，包括珍菓便宜到跌破眼鏡的芒果冰、好吃到爆的當歸豬腳，另外廣州街和西昌街的冬瓜茶、清草茶，都是單車旅行的「涼」伴。記得把水壺清空，現場先喝一杯、再裝一大壺之後上路，沿途都能享受心涼脾肚開的快感！

### 華江橋雁鴨自然公園

如果從新店、公館方向往龍山寺商圈，華江橋候鳥生態保育區是自行車之旅必經的景點。位於新店溪與大漢溪交會處，是淡水河系內兩個鳥類保育區之一，於民國72年經臺北市政府公告核定，成立中興橋華江橋候鳥生態保育區，後來還設立了華江橋雁鴨自然公園。



每年10月到隔年3月，數以千計的候鳥從北方過境避寒，讓華江橋雁鴨公園成為北臺灣觀賞雁鴨等水禽的最佳場所，全區生態環境可以分為水域、泥灘沙洲、草澤、淡水地與公園綠地，並依特性規劃核心區、緩衝區及永續利用區，其中核心區主要進行鳥類棲息地的維護以及復育；緩衝區提供申請獲准之人士團體進行深入的觀察或教學；永續利用區則有賞鴨步道、賞鳥廣場、休憩涼亭、腳踏車道等等設施，十分適合一家大小進行親子休閒活動。

### 正冬瓜露50年老店

騎車久了不免汗流浹背、口乾舌燥，此時冰冰涼涼的飲品最能消暑解渴，從桂林水門出來後沿著桂林路，在梧州街右轉騎不一會兒，便可以看到梧州街與廣州街口的正冬瓜露50年老店。招牌上冷飲琳瑯滿目，綠豆露、杏仁露、烏梅汁…等，不知道如何下手的話，就點一杯招牌冬瓜茶吧。



正冬瓜露已經有五、六十年的歷史，現任老闆簡勝堂接手大約30年，若早點起床或許可以看到第一代的簡老闆來顧攤。來自花蓮、臺東一帶的冬瓜，經過切塊、醃製等手續，再加入砂糖慢火熬煮12小時，才能熬煮出這般美味。一杯20元喝不夠，還可以選擇加10元升級大杯，甚至買冬瓜原汁精華露回家稀釋煮茶慢慢享用。老闆說這裡的客群包含了本地人、觀光客以及香客，除了冬瓜茶，青草茶、楊桃汁也是熱門飲品。





### 當歸豬腳

夏季騎單車，大家總是想找蔭涼，整條街都有遮陽板的華西街，美食名攤林立，其中當歸豬腳清爽的清燉口感，令人讚賞。在夜市已經營了四十餘年的老攤，吃飯時間12點還沒到，客人們便陸陸續續上門報到。豬腳是這家店的招牌，不習慣啃骨頭的顧客也可以選擇腿肉，一樣美味動人。老闆陳一州使用的是新鮮的溫體豬，去毛放入當歸以及十幾種中藥材燉煮的高湯，滷製大約2至3小時，完全原味不加調味料，以保留肉質的原味。除了腿肉或腳蹄湯，許多人還會點一碗麵線，一口豬腳一口淋上蒜泥的麵線，堪稱絕配。

老闆說麵線本身就有味道，因此也不用太多調味，因此只使用醬油。麵線好吃的重點在於火候控制，必須要剛剛好才能保持麵線的彈性，否則會太硬或糊掉，這些都是經驗的累積。老闆總是謙虛地說他們的食物沒什麼，用心、認真則是一路走來秉持的信念。許多在地人一吃成主顧，不僅從小吃到大，回來品嚐之餘，一邊吃還一邊推薦。



### 珍菓

華西街、桂林路口的珍菓，是艋舺地區十分知名的冷飲冰菓室，許多位於華西街附近

的餐廳，都指名珍菓的水果盤外送，一大盤的現切水果，各式時令鮮果堆得滿滿的，從一百元到五百、一千元都能外叫，特別是老闆每天清晨從三重果菜批發市場，用老到經驗特選特優級水果，讓每一口都甜得入心。珍菓除了超美味的水果切盤，這裡的薑汁番茄也是很多南部北上打拼的異鄉客，一解鄉愁美味的首選。老闆親自特調由薑末、煮過的醬油膏、甘草糖粉，和在一起之後再沾番茄一次入口，那種讓人感動的滋味，吸引無數客人來店指名。

此外，珍菓便宜、好吃到令人渾然忘我的芒果冰，一大盤才70元，老闆娘會先將剉冰斟滿，加入糖水後，將約一整顆剛剛好、甜滋滋的愛文芒果，覆蓋在剉冰上。最後換老闆將芒果糖漿淋在鮮芒果上，再淋上煉乳才算大功告成。這麼繁瑣的功夫，這麼好吃的美味，下回夏天騎單車來，一定要來嚐嚐兩大盤才過癮啊。



### 王老牌青草茶

騎單車逛夜市、逛商圈、逛青草巷，是一件很特別的經驗，尤其青草巷外的冷飲攤，就像車友們炎夏的救星一般，趁機來一杯，一直涼進心底。龍山寺旁的青草巷形成街區的成因，是以前醫學不發達，人們生病會到龍山寺求藥籤後循籤上的藥帖至藥房抓藥，而逐漸形成市。在青草巷口的王老牌青草茶，經營青草茶生意四十餘年，而他們的藥草生意，卻已經有百年以上的歷史，甚至參與「一生不悔-迷戀台北青草香」青草巷紀錄片，獲得市政府的獎項。

老闆娘王太太說，他們的青草茶包含幾十項藥草，來自臺灣中南部青草山，乾燥以後分裝，然後加上含風草、仙草、黑血藤、黃花密菜等11味藥草，熬煮1小時，最後以砂糖調味製成一杯清涼退火又消暑的青草茶。另外，苦茶則是使用蒲公英、五爪金英、白鶴靈芝草等二十多種藥材熬煮3小時，具有排毒、消除疲勞等功效。另外蓮藕茶可以潤肺止咳、補中養神；蜂蜜蘆薈則能抗發炎過敏、增強造血功能，也是當地老顧客眼中的健康聖品。來此遊逛的車友，不妨趁機把空茶壺拿出來裝，沿路就能感受青草茶帶來的清涼。



### 龍山寺

騎單車逛龍山寺商圈，地標龍山寺當然不能錯過，在門口到此一遊，或入內參訪，都頗能感受一種濃濃的古風。萬華舊稱艋舺，艋舺龍山寺興建於清乾隆3年(西元1738年)，嘉慶年間及1867年曾分別發生大地震與暴風雨侵襲，皆損毀嚴重而進行重修。後來日治時期部分空間又被佔用做為學校、軍營及臨時辦公處所；1919年住持福智法師見到龍山寺老舊破損、空間被充為工用，與鄉紳進行募款重建，成為龍山寺現今樣貌的基礎。

艋舺龍山寺萬神齊聚，同時也是傳統匠藝的藝術殿堂，整體建築無論石雕、木雕、彩繪及格局樣貌都非常精緻，展現了臺灣傳統寺廟之美，極具藝術價值。另外周邊緊鄰佛具街、公園、龍山寺地下商場、東三水街市場、剝皮寮…等，騎著單車來逛逛，別有一番老舊氛圍風情。

#### 正冬瓜露50年老店

地址：臺北市萬華區廣州街、梧州街口  
電話：0937-141-253  
營業：11:00-24:00 (不定期休)

#### 當歸豬腳

地址：臺北市萬華區華西街觀光夜市131攤  
營業：12:00-20:00(週三休)

#### 珍菓

地址：臺北市萬華區華西街觀光夜市113攤  
電話：2304-5578、2308-9390  
營業：15:30-24:00 (不定期休)

#### 王老牌青草茶

地址：臺北市萬華區西昌街220號  
電話：0987-278-298、0973-384-988  
營業：09:00-22:00 (不定期休)

#### 龍山寺

地址：臺北市萬華區廣州街211號



和兩側入口山牆形式的廂廊，整體構成了U字型的校舍建築與空間。

光復後建成小學校舍改為臺北市政府辦公廳，直到民國83年市政府遷往信義區仁愛路新址，並將舊址列為市定古蹟，將原建物之正面廳舍修復整建成為「台北當代藝術館」並於民國90年5月開幕，成為臺北人文地圖上重要的地標。藝術館致力於藝術、古蹟、科技的結合，並舉辦許多膾炙人口的當代藝術展覽，以及各項演講、創意活動，值得花時間來親近藝術世界。

**中山站** ▶ **百年老店  
中山市場**

參觀過台北當代美術館之後，沿著長安西路往中山北路交叉口的方向就是赫赫有名的中山市場。中山市場原日治時代名為「昭安市場」，後於民國50年改名為中山市場。中山市場是臺北市內屈指可數擁有百年以上歷史的傳統市場，雖然去年年底一場祝融之災，導致中山市場許多攤位受損，但市政府積極復建後，很快地在今年三月就重建完成並開幕經營。

嶄新的中山市場內部比起昔日的傳統市場光線明亮許多，其中，知名的老店家中山



## 搭捷運逛市場夏日的愜意心旅行 臺北當代藝術館 中山、雙連市場必逛

◎圖／壽士壯 ◎文／文德勤·壽士壯·吳博晏

夏日炎炎，氣溫飆破37度已是常態，假日搭捷運吹冷氣出遊，成為許多民眾的優選，尤其淡水線中山站至雙連站間的綠廊，以及三月重新開幕的中山市場、即將重新整修的雙連市場，好吃、好買的名攤林立，從台北當代藝術館出發，走逛百年中山市場和傳統味十足的雙連市場，夏日愜意心旅行，現在就找三五好友一起出發吧！

**中山站** ▶ **台北當代藝術館**

位於長安西路捷運中山站旁的台北當代藝術館，以前為臺北市政府所在地，這棟建築物起建自西元1921年，原為日治時期專供日本人子弟受教育的「建成小學校」。外觀採用亞熱帶文化的紅磚壁構與木材屋架，設計師並結合西風建築柱式與黑瓦斜屋頂，

start

● 中山站

● 雙連站





紅豆湯麻糬伯、五星級換膚享受的仕女挽面、曾於花博大放異彩的安吉號雞鴨商、專業且人情味濃厚的財利獸肉號、功夫熟練技巧純厚的張師傅修鞋等，都是不可錯過的口碑名攤。

### 中山站 ▶ 中山紅豆湯麻糬伯

曾經在康樂市場經營二十餘年且供不應求的紅豆湯，老闆麻糬伯卓錫冬民國86年輾轉進入中山市場營業，幾十年來堅持當天清晨熬煮紅豆湯、綠豆湯、花生湯、燒仙草等湯料和剉冰配料，就是要煮出令人讚不絕口的好湯。老闆娘廖寶桂表示，慢火燉煮與細心攪拌，是甜品成功的最重要原因，當天沒賣完的也絕不會放到隔日販賣。

手工自製麻糬更是不能錯過的招牌市場美食之一，老闆麻糬伯熟練的揉捏著麻糬，並將客人喜愛的餡料包入其中，紅豆、花



生、芝麻3種餡料都是自家手工製作，Q彈飽滿有嚼勁的麻糬，配上香味十足的內餡，讓味蕾與口感雙雙滿足。而老一輩特愛的傳統花生糖或是各種糕類製品，在這邊也通通都可以找到。

炎炎夏日之際，老闆也應景推出消暑的剉冰使客人沁涼解熱，配料的豐富與美味毫不遜色高級剉冰店。如果您喜歡吃甜食或糕類，多元的百寶店滿足了五臟廟挑剔的要求。

### 中山站 ▶ 仕女挽面

中山市場裡一家被客人尊稱為「五星級」挽面的仕女挽面，老闆娘鍾淑玲為了要給顧客一個最舒適的挽面環境，整家店面內的規劃、裝潢與布置，都是由自己親手完成，曾經營花店生意的老闆娘說，要打造美好的環境，才能使客人有歸屬感，所以不惜成本在店內設置空調設備，並持續撥放輕盈的音樂，使客人進入店內可以達到最放鬆的感覺。

挽面的好處不勝枚舉，可去除臉部的角

質，能使毛孔縮小、皮膚細緻，並且促進臉部肌膚新陳代謝…等。老闆娘挽面的技術採取新式雙手挽面，不用口咬線，因此要施以更大的手臂力量才能清潔得更乾淨，而且過程皆戴著口罩，不同於路邊挽面攤的傳統作法，一掃舊式挽面技術安全與衛生問題。一絲不苟的順序流程，老闆娘會為每位客人進行整臉挽面3次，挽面流程還包含修眉開運、熱敷頸部舒緩疲勞。由於挽面會將面部的細毛迅速從根部拔除，故皮膚較為敏感者可能偶有輕微的紅、癢現象，貼心的老闆娘還有提供天然絲瓜水或是生鮮蘆薈以供顧客



塗抹進行鎮熱與消炎。

挽面結束老闆娘還體貼地現泡咖啡、熱茶和小點心供客人享用。如此五星級的挽面享受只要280元，怪不得許多消費者都一試成主顧。老闆娘的挽面服務需事先預約，才不會因客人太多白跑一趟囉！

### 中山站 ▶ 安吉號雞鴨商

在中山市場內赫赫有名的安吉號雞鴨商，整潔又乾淨的玻璃廚櫃，顛覆傳統市場雞鴨攤的傳統形象，乾淨清爽的空間，讓每個上門的客人都讚不絕口。第二代老闆王炎生與老闆娘蘇月琴接手至今已60年，安吉號曾受臺北傳統市場節、花博嘉年華等大型推廣活動邀請，並廣受消費者歡迎。老闆娘自豪地說：「我們家的雞肉絕對都是當天活雞現宰直送，新鮮度不用懷疑。」舉凡雞胸、雞腿、鴨腳、鴨肉…等，經常賣到缺貨。

此外老闆娘私房自製的油飯、粽子和滷味也是許多老客戶私下訂購的熱銷產品。老闆娘自製的北部粽選用彰化長糯米並用金鉤蝦與香菇提味，將香味鎖在米粒中，而內餡包有香菇、栗子、瘦肉、蛋黃、蘿蔔乾等豐富材料，美味令人激賞。由於這人間美味



## 臺北城捷運輕旅行

可不是隨時都有，消費者可向老闆娘電話預購。而安吉號還有體貼的代客服務，若是想要嚐一份香純補身的麻油雞，也可以打電話向老闆娘預訂製作。

### 中山站 ▶ 財利獸肉號 豬肉批發零售

中山市場內已經營一甲子的財利獸肉號現已傳承至第二代，黃建民老闆自豪地提到自家豬肉的品質，都是來自桃園畜產市場當天的溫體豬，品質新鮮、健康、肉質佳，並且經過認證絕無瘦肉精。許多附近餐廳業者都指定使用財利獸肉號的豬肉，舉凡排骨、前腿肉、後腿肉、梅花肉…等，常常賣到缺貨。

老闆會為客人先進行肉品初步整理，去



毛、分切，並且熱心推薦客人各種部位的肉類適合哪方面的料理，讓家庭主婦們省去許多麻煩。而老闆娘葉麗雪的熱情好客，和攤子的濃厚人情味，也吸引了許多附近的老鄰居長期光顧。由於太多餐廳的訂單老闆需要配送，如果要購買生鮮又健康的豬肉，記得要在早上7點到下午2點的時段提前預約。

### 中山站 ▶ 張師傅修鞋行

中山市場入口一家老修鞋行裡，經常可見一位年已古稀的老爺爺，坐在小小的板凳上進行各類鞋型維修工作。張師傅從事鞋類工作已五十幾年，熟練流暢的技術不在話下。張師傅從16歲開始就當學徒學習製鞋，18歲就自行開業，他為了更精進技術，跑遍大臺北地區各鞋廠學習與觀摩，經過長時間磨練製鞋技術已爐火純青，許多製鞋大廠還曾經高薪聘請張師傅任職製鞋專業顧問。

經過四十餘年的製鞋工作，張師傅決定退休從事修鞋服務。張師傅表示製造一雙鞋子相當容易，但是維修一雙鞋子，讓它更符合顧客的腳型與行走方便則需要相當的技術。張師傅修鞋時會仔細觀察客人腳型是否



與鞋子貼合，並且把可能會造成不適的地方修改補強，為客人量身改造一雙舒適又便於行走的鞋子，許多客人甚至還遠從其他縣市專程來找張師傅修理鞋子呢。

### 雙連站 ▶ 大稻埕舊天地 雙連市場新美食

臺北市捷運雙連站早期因火車站緊鄰著大稻埕，昔日許多重要的貿易、工商活動都在此，此地建築物大多以民間住宅為主，由於現今人口密集，加上捷運通車創造方便的交通而帶來的大量人潮，雙連市場也就成為這個地帶的美食天地。從捷運雙連站往承德路方向，過了承德路後至太原路口就可以看到即將要進行整修的雙連市場。



start

中山站

雙連站





雙連站 ▶ 上佳香菇肉粥

在雙連市場入口處經營三十餘年的上佳香菇肉粥向來是附近居民的美食天堂，其中最熱賣的招牌，就是有口皆碑的香菇肉粥。香菇肉粥以蓬萊米先浸泡半個小時再煮，米粒比較Q彈且粒粒分明，湯頭則是用大骨長時間熬煮，並加入高麗菜、金鈎蝦、香菇、瘦肉與獨家秘方，最後再灑上紅蔥頭跟芹菜。

店裡人氣雞捲也是炙手可熱的美食，老闆娘莊秀鸞驕傲地說：「我們家的每一條雞捲都是我親手製作的。」整條雞捲裡面包有切丁的洋蔥，與雙連市場裡的溫體瘦肉，用一些魚漿沾裹著洋蔥與肉定型，最後再用豆腐皮紮實的捲捆起來下鍋油炸到金黃酥脆。

而紅燒肉更是老闆高國欣的絕活，肉質是選用五花肉與瘦肉經過特調醬料一整晚的醃製，隔日沾裹些許的地瓜粉下油鍋油炸，外脆內嫩的口感搭配香菇肉粥，必定讓您齒頰留香難以忘懷。(7月20日起整修)



雙連站 ▶ 烤地瓜

烤地瓜有甚麼特別的？經營烤地瓜專賣店已有5年的廖老闆，讓您了解到烤地瓜也可以吃得很有講究。雙連市場有一家烤地瓜專賣店，老闆用的地瓜相當挑剔，夏天選自新北市金山66號紅心地瓜，秋冬春季則指定雲林水林鄉57號的黃地瓜。不論四季都是產地直接配送，並且選擇栽種過程完全不用農藥的「無毒地瓜」，就是要讓客人吃得健康且安全。

老闆烘烤地瓜的木材也相當講究，不惜成本進口外國龍眼木連續烘烤將近1小時，使龍眼木的香氣沁入地瓜中。淡淡的木頭香搭配著綿密的地瓜肉，這特殊的滋味一定讓您難以忘懷。您在購買地瓜的時候還可以向老闆選擇您想要的地瓜大小，老闆還趣味將地瓜分為地瓜皇后、地瓜國王、老佛爺、太上皇4個等級，這些等級的箇中奧妙就請您自己來加以註釋囉。(7月20日起整修)



台北當代藝術館

地址：台北市大同區長安西路39號  
電話：02-2552-3721轉301  
營業：週二至週日10:00-18:00，17:30停止售票（週一休）

中山市場

地址：臺北市中山區長安西路3號

中山紅豆湯麻糬伯

地址：中山市場28號攤  
電話：2563-3705  
營業：07:00-18:00（不定期休）

仕女挽面

地址：中山市場6號攤  
電話：2563-9351  
營業：09:00-15:00（不定期休）

安吉號雞鴨商

地址：中山市場42號攤  
電話：2541-7472、2567-3738  
時間：08:00-15:30（週日休）

財利獸肉號豬肉批發零售

地址：中山市場66號攤  
電話：2542-7748、2561-1240  
營業：07:00-14:00（週一休）

張師傅修鞋行

地址：中山市場1號攤  
電話：0917-950-799  
營業：09:00-18:00（不定期休）

雙連市場

地址：臺北市大同區民生西路198號

上佳香菇肉粥

地址：臺北市大同區民生西路198號之1  
電話：2556-9820  
營業：07:00-17:00（週四休）

烤地瓜

地址：臺北市大同區民生西路198之13號  
電話：2556-3673、2556-3683  
營業：11:00-23:00（每月第二、四個週日休）





## 城內商圈、城中市場 濃厚的老臺北味道 逛街 購物 嚐美食，體驗手藝與文化的傳承

位於臺北車站、新光三越南面的城中市場，以武昌街一段為主要街道，向兩側巷弄延伸，做為老臺北的樞紐市街，承襲了清領、日治到民國的繁榮熱鬧，在如今辦公大樓林立的繁忙市區，形成了一個獨特的人文地景，有些攤位已經經歷了四、五十個年頭，來這裡消費逛街，不只是購物、嚐美味，還可品味一份古老的共同記憶。

◎圖·文／壽士壯



### 城中市場 傳統與歐風服飾的匯聚

城中市場所在的街區，清領時期西連艋舺，北接大稻埕，後來日治時期已成為日本人採買日用品的主要商業街道，光復初期則為高級購物街。歷經清朝以來的移民不斷湧入，位於市中心的城中市場，熱絡人潮從來沒有間斷過，樣貌也逐漸從三、四十年代的地攤，發展為今日的攤商店鋪，商品則由傳統生鮮蔬菜，轉為以衣飾為主。

城中市場的衣服多來自臺灣本地或歐洲，有許多店家標榜與百貨公司的商品同級，也不乏傳統的旗袍及中國服飾，其中又以「鴻翔」最具歷史、提供顧客選擇布料量身訂做。印度風的異國衣飾則在市場中獨樹一格，東台布鞋莊的繡花鞋更是已有一甲子歷史的老店。另外城中市場對面巷弄內，隱藏版的美食也不容小覷，屹立半世紀的豆花伯、無名魷魚羹是附近住戶與上班族推薦的必嚐美食，曾受知名電視節目報導；周記牛肉麵更獲得亞洲最佳美食的殊榮，名揚國際。

### 台灣省城隍廟 城內商圈地標

人世間堅信城隍爺為懲惡獎善的正義之神，台灣省城隍廟創建於清光緒5年，並以官階區分，原名「台北府城隍廟」，日治時

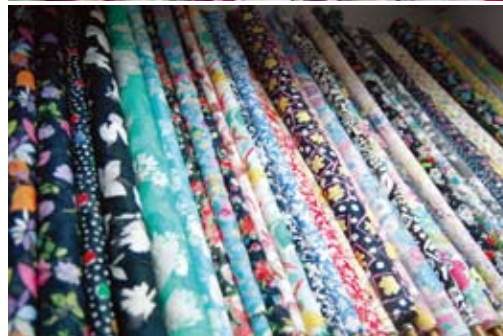
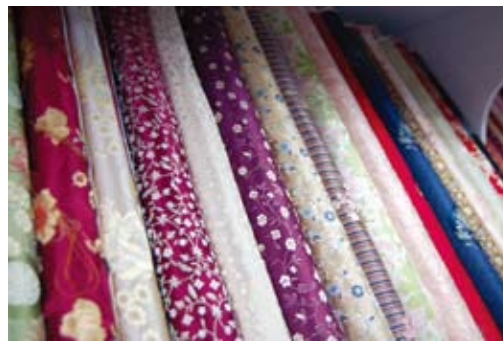


期城隍廟因故被拆，信徒將台北府城隍神像移至松山供奉，直至二次世界大戰結束，地方人士集資在武昌街現址重新籌款恢復城隍廟。由於當年已無台北府編制，全臺灣最大行政單位為「省」，臺北市又是臺灣首善之區，因此將城隍爺的神格定為「省城隍」，故命名為台灣省城隍廟。

台灣省城隍廟主祀「省城隍威靈公」，每逢城隍爺聖誕，迎神繞境活動十分熱鬧。另外廟宇內也供奉濟公等其他神祇，城隍廟也是城內商圈重要地標，看到城隍廟及其燈籠，城中市場也就不遠了。

### 鴻翔綢緞呢絨百貨 手工精細老字號名店

鴻翔在城內商圈已經營業了四十多個年頭，算是市場裡的老字號布料店。一進門便可看到絲、緞、棉、毛料等各式各样的布料掛滿整個空間，店員說夏日以絲、麻材質較



為涼爽，橘、黃則是該季節受歡迎的顏色。鴻翔主要是接受婚宴等特殊場合的禮服、旗袍等服裝訂做，顧客先選布料，再決定滾邊、繡花、花扣等細節，有的客人也會自己帶圖片，店家量完身型後再請附近的師傅至店內手工製作，基本價位大概從幾千到上萬元不等，依細節多寡與精細程度有所不同。

這裡顧客的年齡層大多從四十幾歲至



六、七十都有，美麗細緻的質感也讓客人們讚不絕口，甚至向親友推薦。許多官太太都曾經光臨，甚至還有邦交國總統夫人的女兒也曾來訂做旗袍。店員邊說邊拿著相簿一張張翻閱，除了婚喪喜慶等各種場合的衣服，裡頭也有一些外國面孔，原來許多日本、歐美觀光客來到臺灣也會找鴻翔訂製旗袍帶回本國做紀念呢。



進店裡就能看到的項鍊、手環等飾品，樣式五花八門、特色鮮明，每樣只要100至300元不等，頗受觀光客的歡迎，更有舞蹈團體特地前來採購。

這裡的服裝以女性為主，也有一些男性的衣褲和T恤，另外還有販賣當地風格的銅製擺飾品，櫃檯後方的珠寶則提供愛美的客人另一種選擇。老闆說，印度女性美麗且善於打扮，他們店裡的衣飾都是與世界流行同步，例如最近流行的手染拼布，顏色鮮艷繽紛。他還提到印度以棉與絲最為有名，他們的絲巾尤其漂亮，而且棉絲所製的衣物透氣

### 巴亞馬印度風 傳統市場異國風情

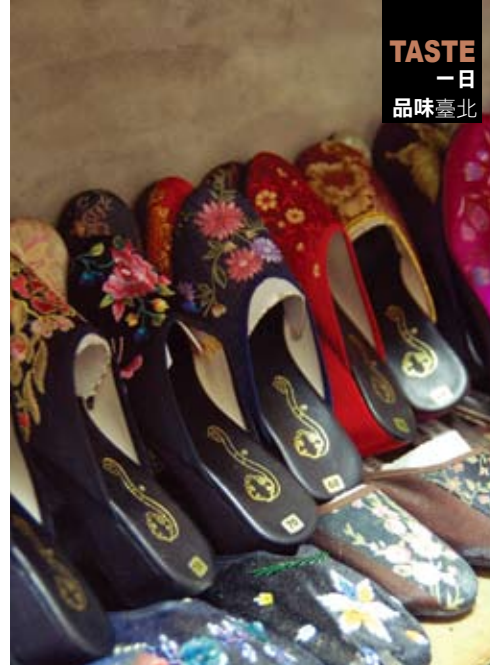
城內商圈知名的「巴亞馬印度風」，擺放著琳瑯滿目的服裝、鞋子、圍巾、飾品和寶石，放著曲風獨特、節奏感強烈的音樂，彷彿有種神秘的魔力，讓人走到店門口總是不禁多瞧幾眼，忍不住進去逛逛。老闆GONPO YAMA本身是西藏人，在印度出生成長，是一位性格型男，在城中市場經營服飾、飾品十幾年，店裡的衣飾都是他從印度進口，設計獨特但價格走的則是親民風，一



涼爽，不像一般聚酯纖維的材質，有些人會過敏，讓人一穿就愛上了這種感覺。

### 東台布鞋莊 工藝傳承一甲子的繡花鞋

從武昌街19號美髮店轉入便可以看到專賣中國繡花鞋的東台布鞋莊，這家店是中華民國第一家布鞋莊，自民國38年成立，如今由第二代老闆夏玉明夫婦一同經營。老闆娘講起婆婆來自江蘇東台，從以前手製布鞋，到現在則是交由工廠先繡花、製作後，再加工送至鞋莊零售販賣。許多國內名人如



京劇演員郭小莊、連戰夫人、胡茵夢...等都曾光臨過。

這裡的鞋款分為平底300元、有鞋跟的350元，還有功夫鞋以及老闆娘自製改良版的室內拖。圖案方面則以牡丹、梅蘭竹菊等花卉和龍鳳為主，昔日虎頭鞋已經停產，現今是以龍頭鞋為童鞋款。老闆娘說客人碰上吃喜酒等等場合特別喜愛購買，其中又以多元的女鞋賣得較好，她說著還拿出一本雜誌，原來東台布鞋莊還曾被日本觀光指南介紹，受到許多日本、大陸人歡迎，就是看上了臺灣的高品質，如此精細又喜氣的繡花鞋，難怪客人不但讚譽有加，更是一試成主顧。





### 無名魷魚羹 美味不需要招牌

布鞋莊旁的魷魚羹沒有店名，但默默的一賣便是45年了。老闆王課說，這附近大樓林立，許多上班族都會利用午休時間過來大飽口福，是他們主要的客群。除了魷魚羹，還有魚酥羹做為選擇，或者牆上菜單沒有註明的綜合羹，裡頭更多了花枝，55元可以一次嚐到3種美味。他們的魷魚來自



遙遠的阿根廷，老闆謙虛地說湯頭很普通，後來才稍微透露裡頭的用料，包含了柴魚、醋、糖、鹽和太白粉，湯裡飄著淡淡的柴魚香，喝起來略有甜而不膩之感。另外湯裡還有蛋花與豆芽菜，吃起來更為爽口。

桌上擺放著蒜泥和辣椒醬供客人依個人喜好調味，老闆提到他們辣油的做法繁瑣，是用豬油與大蒜煉了6小時之久，連配料都如此用心，客人們的評價是可想而知。他也打趣地說，魷魚羹不用招牌就能在此屹立將近半個世紀，若有了名字肯定馬上聲名大噪，從炎炎夏日中午人潮卻從未間斷來看，這番話肯定所言不虛。

### 周記家常麵專賣店 揚名國外的好口感

城中市場對面巷弄內有兩家知名的牛肉麵，其中經營了23年的周記家常麵更是名列亞洲區最佳美食之一。用餐時間還沒到，客人們便陸續前來報到，準備大啖美食。周記的麵條是採用手擀做成，口感較機器製成的麵要好得多，麵體也比其他店家更紮實、頗有咬勁，除了牛肉麵，滷鍋麵和牛肉炒麵也是熱賣商品，由菠菜麵製成的涼麵更是夏日限定款。

牛肉採用的是澳洲牛的牛腱部位，經汆燙去血水放入湯中，滷製一至兩小時後冷藏，



肉質軟硬適中，吸附的湯汁在咬下後往嘴裡化開；湯頭則由大牛油、牛骨加上十幾種中藥熬煮製成，老闆娘周莉娟提到他們還加了柳丁增加甘味，甘甜不油膩的湯頭，無人不想一飲而盡。

口味重的客人則可以加5元選擇添加了花椒、辣椒等配料以及獨家秘方特製的麻辣口味；桌上擺放的辣椒醬也是一絕，使用北新莊親戚自家栽種、辣勁十足的辣椒，加上豆豉、米酒、鹽、蒜、辣油，店裡甚至提供裝罐單獨販售，想買的客人可要把握八到九月的盛產期。另外店裡也提供季節小菜，樣樣都是人氣商品。

### 城中豆花伯50年老店 傳統手工古早味

炎炎夏日來碗冰冰涼涼的豆花最消暑了，豆花伯就位於無名魷魚羹對面，兩點鐘艷陽直曬，小小的攤子座無虛席、一位難求，外帶的客人更是絡繹不絕。35元可以選擇傳統豆花或者芋圓加兩種配料，30元的石花凍則是因應夏天而推出。配料包含了花生、紅豆、綠豆、大豆、薏仁、杏仁、粉圓等，再淋上甜度適中的糖水，光在攤子前看著操作就讓人食指大動、口水直流。豆花伯的豆花口感綿密、配料煮得軟爛而粒粒分明，粉圓也比外面一般賣的更甘甜軟Q，老闆陳伯威的母親朱女士特別提到芋圓是來自九份阿柑姨，糖水則是用黑糖熬煮而成，配上少許冰一起送入口中，真是絕妙的清涼享受，令人想要一再光臨。降溫解渴之餘更因為配料選擇太多無法一次嚐盡，老闆娘說，這些都是她兒子親手熬煮的，絕不添加防腐劑。名不虛傳的的豆花伯，是逛完市場或吃完熟食想要來點甜甜避暑的好所在。



### 鴻翔網緞呢絨百貨

地址：臺北市中正區博愛路122號2樓  
電話：2311-3670  
營業：10:00-18:00 (週日休)

### 巴亞馬印度風

地址：臺北市中正區武昌街一段22巷12號  
電話：2314-8147  
營業：10:00-20:00 (全年無休)

### 東台布鞋莊

地址：臺北市中正區武昌街一段19號之1  
電話：2381-2680  
營業：09:30-18:30 (不定期休)

### 無名魷魚羹

地址：臺北市中正區武昌街一段19號之1  
電話：0910-343-812  
時間：08:00-19:00 (週日休)

### 周記家常麵專賣店

地址：臺北市中正區漢口街一段80巷12-5號  
電話：2371-8008  
營業：11:00-19:30 (每月第二、四個週日休)

### 城中豆花伯50年老店

地址：臺北市中正區武昌街一段21巷口  
電話：0936-138-583  
營業：08:00-18:00 (不定期休)

### 會場限定滿額抽

101/8/18 ~ 8/19  
於本地地下街當日購物累積滿500元之發票  
即可於一號廣場服務處  
兌換「浴衣祭會場限定摸彩券」一張  
填寫資料後，投入一號廣場服務處摸彩箱內  
即可有機會獲得京都和服贈送供之高級浴衣  
及手作達人手工小物等多項獎品哦！



### 浴衣體驗免費送

101/8/17、18、19 週三天，下午2:00至7:30  
憑本地地下街當日單筆消費滿1000元之發票  
即可於一號廣場攤位  
免費體驗「京都和服館」提供之  
「男女浴衣免費體驗活動」

現場也提供浴衣供您參觀選購及著裝服務  
歡迎您來參加！

### 如何祈求桃花 及為你的愛情加持?

將「守護愛情幸福御守」  
親自帶至台北市最知名的迪化街海城隍廟  
將滿心誠意告知月老公，求為你的愛情加持！  
~還可獲得大同區公所特別提供小禮品~



2012 台北地下街

第二屆

# 夏日花火 浴衣祭

日期	時間	地點	精彩活動
8/17	13:00	一號廣場	浴衣教學
	14:00		集合至海濱城市廣場 14:30舉行祈禱儀式
	15:00		走街回地下街 茶室擺攤
8/18	13:00	一號廣場	祭典限定日本舞
	14:00		夢幻變身女僕SHOW
	15:00		Nico歌手同樂會
	16:00		九藏喵喵探街團
	18:00		會場限定抽獎活動 前往煙火會場
8/19	13:00	一號廣場	百人齊跳音韻舞
	14:00		夢幻變身女僕SHOW
	15:00		夢幻變身女僕SHOW
	16:00		九藏喵喵探街團
	18:00		會場限定抽獎活動
8/19	14:00 ?	十二號廣場	~浴衣祭特別活動~ ★ 日本舞表演 ★ 茶室擺攤 ★ 台灣國旗表演 ★ 三味線表演 ★ 現場猜謎問答 ★ 百人齊跳音韻舞

### 夏日浴衣裝扮送

凡於以下指定期間，穿著日式浴衣前來  
或憑本地地下街當日購物累積滿2000元之發票  
即可於一號廣場服務處  
兌換「夏日浴衣祭紀念小物」

〈每人每張發票限領一份，數量有限，送完為止〉

8/18限定



8/19限定



### 祭典涼扇限量送

凡於以下指定期間  
憑當日購物累積滿200元之發票  
即可於一號廣場服務處  
兌換「夏日浴衣祭限定祭典涼扇」一只

〈每人每張發票限領一個，數量有限，送完為止〉

8/18限定



8/19限定



佈景開放 101.8.11(六)~101.9.2(日)

廣場活動 101.8.18(六)~101.8.19(日)  
下午1:00至晚上7:00

煙火施放 101.8.18(六) (視警備局公告條件而定)

指導單位：臺北市政府、臺北市政府產業發展局、臺北市市場處  
主辦單位：保羅其在臺北市台北地下街總代理利南合作社  
協辦單位：Candy 糖果屋、台北花火祭、Candy emic

“地中海風雞腿排、義式海鮮湯濃濃夏的戀心”

小剛  
Roy

Roy Chen

◎料理示範／小剛 Roy ◎圖／吳博晏 ◎文／玫瑰

◎示範料理材料採購：光復市場 | 臺北市信義區光復南路419巷146號  
成功市場 | 臺北市大安區四維路192巷內

小剛有兩個貴人，一個是帶他進入電視圈的電視節目名主持人焦志方，焦志方讓他成為家喻戶曉的型男主廚，在「料理美食王」節目中，做固定示範主廚；另一位是教他做「地中海料理」的謝宜榮，謝宜榮是臺灣「地中海料理」教父級主廚，他和小剛分享「地中海料理」的各種訣竅，成就了小剛的美食料理功力。

### 地中海料理保留食物原味和營養

「地中海料理」的最大特色，是大量使用蔬果、海鮮、五穀雜糧、堅果和橄欖油，煮起來天然健康，吃起來清爽無負擔，食材也多取用脂肪較少的海鮮，能防癌的番茄、洋蔥、大蒜，和可以降低血壓、膽固醇的橄欖油，還可以有效降低罹患心血管疾病的風險，預防心臟病、中風、抗老化，促進人體健康、長壽，使人充滿活力。「地中海料理」大多不過度烹調，保留了食物的原味與營養，所以生活在地中海沿岸的人，普遍都較健康、長壽。

現在小剛就要和大家分享兩道簡單的「地中海料理」，一道是主菜：地中海風雞腿排；另一道是湯品：義式海鮮湯，這兩道食材簡單、做法簡單，吃起來更健康。

### 地中海風雞腿排

地中海風雞腿排要準備的食材有仿土雞腿1支、橄欖油2大匙、蒜頭4瓣、聖女番茄12顆、九層塔約10片、米酒3大匙(有白酒更好)、鹽、胡椒適量、水或高湯1/2杯。買仿土雞腿時，記得要請肉販把雞腿骨去掉，雞腿的腳環切掉，肉面橫切個三、四刀，把雞腿上的水吸乾，灑上鹽跟黑胡椒，略醃一下。

然後，蒜頭切片，聖女番茄切對半，九層塔去梗切碎備用。先熱鍋，用一個平底鍋加熱到水滴下去，像水珠子在跑即可，小剛說不沾鍋就不用熱鍋了。如果買的是仿土雞腿，就將一匙橄欖油略為加熱，買的是肉雞腿就不用加油，因仿土雞腿油少；肉雞腿油多的關係。將雞腿皮面朝下放入鍋內，中小火煎至表面金黃色，大約要



### 地中海風雞腿排料理法

#### ◆食材

- 1、仿土雞腿1支
- 2、橄欖油2大匙
- 3、蒜頭4瓣
- 4、聖女番茄12顆
- 5、九層塔約10片
- 6、米酒3大匙
- 7、鹽、胡椒適量
- 8、水或高湯1/2杯

#### ◆作法

- 1、雞腿肉面橫切個三四刀，灑上鹽跟黑胡椒略醃一下
- 2、蒜頭切片，聖女番茄切對半，九層塔去梗切碎備用
- 3、橄欖油略為加熱，雞腿皮面朝下放入鍋內，中小火煎至表面金黃色，翻面轉小火煎4分鐘
- 4、鍋子內倒入橄欖油、蒜片，用小火爆香，加入小番茄、九層塔，開大火，約幾30秒之後，沖入米酒，翻炒一下，倒入高湯煮沸約30秒
- 5、把煎好的雞排，跟醬汁燴煮大約1分鐘



5分鐘左右，翻面轉小火煎4分鐘。雞腿煎八分熟，取出雞腿。

再來是鍋子內倒入另外一匙橄欖油，蒜片用小火爆香，等蒜片變成金黃色後，加入小番茄、九層塔，開大火數十秒之後，油溫高一點，沖入米酒，翻炒一下，就可以聞到香味。讓酒精揮發掉後，倒入120cc高湯，如果沒有高湯就用水，煮沸約30秒，把煎好的雞排，肉面朝下，加適量鹽跟醬汁，中火燴煮大約1分鐘，收汁成稠稠的，即可起鍋。

擺盤時，仿土雞腿較大塊，可以對切交叉疊放成立體狀，把濃稠的醬汁、佐料淋在仿土雞腿上面，再擺番茄、蒜片和九層塔，一盤色香味俱全的地中海風雞腿排即可上桌了。地中海風雞腿排，雞腿口感彈、脆，雞肉有豐富蛋白質，小番茄煮過後，產生的茄紅素，可以增加免疫力，是一道適合全家人吃的健康好料理。

### 義式海鮮湯

義式海鮮湯的食材需準備透抽1尾、蛤蜊10顆、草蝦或白蝦6尾、牛番茄2顆、洋蔥1顆、蒜頭3瓣、水或高湯5杯、橄欖油2大匙、鹽、胡椒適量、米酒2大匙(有白酒更好)。做法很簡單，首先將透抽切圈，為了健康著想，透抽內臟和頭都不要，因膽固醇高，蛤蜊吐好沙備用，草蝦帶殼從背部切開，去腸泥，因為沒有去腸泥，口感較差。再來是將牛番茄切小丁，洋蔥切小丁，蒜頭切碎備用。

用一個厚底湯鍋，冷鍋冷油，放入橄欖油及蒜頭碎粒先爆香，待蒜頭變成金黃色後，放入洋蔥丁、黑胡椒，炒至半透明，將透抽跟草蝦放進鍋裡一同拌炒，然後倒入兩大匙米酒，拌炒一下，香氣出來即可。等蝦子變紅之後，將兩種海鮮先撈起來。

鍋裡放入牛番茄和汆燙過的雞腿骨頭，高湯煮沸轉小火，煮15分鐘，把雞骨頭和番茄味煮

### 義式海鮮湯料理法

#### ◆食材

- 1、透抽1尾
- 2、蛤蜊10顆
- 3、草蝦或白蝦6尾
- 4、牛番茄2顆
- 5、洋蔥1顆
- 6、蒜頭3瓣
- 7、水或高湯5杯
- 8、橄欖油2大匙
- 9、鹽、胡椒適量
- 10、米酒2大匙

#### ◆作法

- 1、透抽切圈，蛤蜊吐好沙，草蝦去腸泥，牛番茄切小丁，洋蔥切小丁，蒜頭切碎備用
- 2、蒜頭碎爆香，放入洋蔥丁、黑胡椒，將透抽跟草蝦放進鍋裡一同拌炒
- 3、將兩種海鮮撈起，鍋裡放入牛番茄，高湯煮沸轉小火，煮15分鐘
- 4、把透抽、草蝦以及蛤蜊都放進湯裡，煮約3分鐘



出來。15分鐘後，把透抽、草蝦以及蛤蜊都放進湯裡，煮約3分鐘，讓蛤蜊全部開口，再用鹽巴略為調味，即可上桌，如果加上高麗菜和胡蘿蔔，味道更甜美。

義式海鮮湯味道清爽、清新、清淡；透抽、蝦子和蛤仔都含有豐富蛋白質，是一道健康的養生蔬果海鮮湯。



#### 小剛Roy

電視《料理美食王》節目固定示範主廚，曾任華泰王子飯店西廚領班、數碼天空景觀園區行政主廚、Living one篤行會館西廚總領班，擅長「地中海料理」和親子烹飪教學





妙滋味，讓全臺民眾感受到臺式月餅新吃法。

### ◆百年人氣糕餅名店同館展售 臺灣糕餅出頭天

「2012鳳梨酥文化節」由單一品項商品聯展擴大為臺灣糕餅名店展，集結全臺百年糕餅老店齊聚「臺北花博園區爭豔館」，更顯示臺北市獨一無二的國際城市地位，讓國內外觀光客一來到臺北，就能看盡全臺灣傳統糕餅美食與城市特色。

為期3天的臺北鳳梨酥文化節，有精彩的鳳梨酥大賽與鳳梨酥達人賽，還有百年糕餅名店展售活動，喜愛臺灣傳統糕餅美食的朋友們，您怎能錯過？

### ◆鳳梨酥VS臺灣茶 全省120家業者茶味大車拼

秉持著「愛臺灣」的精神，今年鳳梨酥文化節三大賽事，包括「鳳梨酥大賽」、「鳳梨酥達人賽」及「臺北月餅大賽」，皆吹起了濃濃的臺灣味。參賽店家所使用的鳳梨餡不僅限定採用國產鳳梨，鳳梨含量需佔20%以上，以符合鳳梨酥黃金比例。比賽另一指定品項「鳳茶酥」，更首度以臺灣茶為指定食材，不論是加入餅皮或以茶入餡，在在都考驗著參賽者的創意與巧思。

此外，去年首度舉辦的「中秋月餅大賽」廣受好評，使得臺北月餅市場更加活絡、銷售量也因此大增。今年主辦單位乘勝追擊，舉辦「臺北月餅大賽」，回歸臺式傳統製餅技術，規定以「合生餅皮」為比賽指定餅皮，比賽項目分為狀元餅組與臺式小月餅組，在場的每一位民眾將能品嚐到百年糕餅的美



### 展覽活動時間一覽表

日期	活動內容
8月24日 星期五	開幕式暨鳳梨酥大賽
8月25日 星期六	鳳梨酥烘焙達人賽暨臺北月餅大賽
8月24-26日 星期五-日	臺灣糕餅名店展活動
民眾參觀時間：8月24日至26日 (10:00-18:00) 活動地點：臺北花博園區爭豔館	

## 2012臺北鳳梨酥文化節

# 08/24登場

## 競賽+展銷會盛況空前 百年糕餅名店全部到位

◎圖·文／臺北市商業處

臺北鳳梨酥文化節自2006年開辦迄今，成功地將這味傳統點心打造為創匯小金磚，締造名揚國際的金磚奇蹟。今年主辦單位臺北市商業處以及台北市糕餅商業同業公會更以「百年老店」為號召，廣邀全臺各縣市百年糕餅名店齊聚臺北，打造一個買盡南北名店糕餅人氣商品的展銷平台，在糕餅普及化、親民化風潮下，營造國人在平時也能享用美味糕餅的氛圍。敬邀全臺民眾於8月24日至26日到臺北花博園區爭豔館，一起體驗臺灣糕餅的千百味。



# 七夕、父親節、中元節接連報到 玫瑰、非洲菊、火鶴應景表心意

◎圖、文／台北花卉公司 洪子傑



火鶴簡潔的線條與飽和的色系，適合贈送給新鮮人擺放在工作場所

炎熱的夏天，暑氣往往讓人精神不佳，這時候買上一把鮮花佈置，不僅可以改變環境氛圍，繽紛色系也能讓人提振精神，加上夏季中有七夕、父親節、中元節等代表性節日，台北市特別介紹夏季應景亮眼的鮮切花，提供給民眾選購參考。



玫瑰心型花禮是送給情人最佳的禮物

## 愛情的代言人—玫瑰

玫瑰為全世界使用量最高的花卉，深受國人喜愛，綺麗的色系和芬芳的香味，都是玫瑰廣受喜愛的原因，玫瑰的產季為7至9月，主要產區在南投埔里、廬山、雙冬一帶，夏季的高山玫瑰有著花苞大、著色艷麗及品質優良等優點，花農也會利用產期調節方式，使玫瑰在全年都可開花。

玫瑰的花色上有白、紅、粉、紫等多樣色系，其中以粉色系及白色系的黛安娜及翡翠白品種深受消費者喜愛，黛安娜其尖瓣、螺旋花型非常討喜，而翡翠白為白色系玫瑰中花苞最大者，白色的花瓣末端略透出一點



翡翠白為白色系玫瑰中花苞最大者

清脆綠色讓人感受清爽，兩品種都是玫瑰的經典代表之一，夏季雖然炎熱卻正好映襯七夕情人間的濃情密意，除了粉、白色系的玫瑰，民眾亦可依照情人喜好選擇不同的玫瑰贈送。

選購時宜挑選花莖直挺、花苞微綻放約2~3成左右，並以花苞結實、飽滿，葉片潔淨翠綠者佳，購買回家後，建議可在水中利用剪刀斜剪花腳，以增加吸水面積，延長玫瑰觀賞壽命。

## 微笑的傳遞者—非洲菊

別名太陽花的非洲菊，色系豐富，又可依花型分一般花、迷你花，花瓣有單瓣、重瓣、羽毛等花型，目前市佔率較高的非洲菊仍以粉色系為主。透過不同花型再搭配千變萬化的花色，多樣的非洲菊給人活力四射的感覺，加上其花語是開朗的微笑，可以說非洲菊就如同微笑的傳遞者，非常適合父親節時送給最敬愛的爸爸；為延長非洲菊觀賞期，水質上要常保新鮮、乾淨，在水中加上幾滴漂白水也可以達到殺菌的效果。



非洲菊就如同開朗的傳遞者，非常適合送給最敬愛的爸爸

## 活力的使者—火鶴

火鶴屬熱帶花卉，主產地在臺中、臺南及高屏地區，一年四季均可開花，花朵鮮豔



火鶴花朵鮮豔亮麗富變化，一年四季均可開花

亮麗富變化，加上瓶插壽命長，除內銷外，也是外銷日本的重要花種之一，火鶴花色會依四季不同而有改變，在盛夏之季以紅色的邱比特及粉白色的夢幻為主要品種。火鶴簡潔的線條與飽和的色系，加上照養容易，贈送給職場新鮮人擺放在工作場所是最適合不過了。選購時建議以苞葉飽滿完整不捲曲、柱狀花序無黑點，且色澤鮮豔、亮麗，花莖直挺不彎曲為佳。

## 活動速報

8月份節日眾多，其中之一就是中元節，近幾年台北市運用祭祀花禮，辦理「萬花祈福祭-花慶中元」活動，推廣以花代香的祈福方式，每次均吸引許多民眾前來參觀，活動年年擴大舉辦，詳細精彩的活動內容可洽台北花市企劃課。

### 台北花市

地址：臺北市內湖區瑞光路321號

電話：2659-5729分機503、504企劃課

營業：04:00-12:00

捷運：文湖線於「港墘站」2號出口直走50公尺左轉2分鐘即抵達

公車：21、552、645、902、藍27、紅3、紅31、小2於「台北花市」站下車即抵達。

網站：[www.tflower.com.tw](http://www.tflower.com.tw)