

574

11/2015

趣玩台北

Fun Taipei



特別收錄

左圖右史看故鄉／
導覽傳統艋舺到今日萬華

艋舺舊城區的前世今生

從清晨到深夜都好吃／
老台北人分享傳統滋味

左圖右史看故鄉／

導覽傳統艋舺到今日萬華

文・圖／高傳棋（台北老城區資深導覽員）



1930年代艋舺廟口販賣金銀紙的攤販。



艋舺舊街裡仍留存許多傳統老店鋪。

萬華區雖然在台北市現有的12個行政區裡，面積不算大，但如果深入走踏尋訪，也可以走上兩三天。萬華是筆者的故鄉，在此帶過的相關戶外導覽活動，每年約有5、60場，主題可涵蓋生態環境、文史宗教、商街美食、街友社福、社區營造等等。筆者大多會依據主題，搭配實質的地域空間，讓參與者先透過室內講授，再拿著古今地圖對照，走出教室深入空間社區來重新認識萬華。

從傳統艋舺到今日萬華

艋舺萬華區發展至今已逾300多年，大致的空間社區可分成北萬華西門町、中萬華艋舺與下崁、南萬華加蚋仔與南機場等5個傳統街庄，每個街庄都有自己的歷史脈絡與時空意涵。這些傳統街庄演變至今，成為近代有著不同城市性格的文化生活圈，諸如以青少年流行文化與電影為主的西門町、廟宇老街及小吃為主的艋舺、全台最早官定工業區下崁（目前以服飾與鐘錶批發為主）、過往以生產香花作物與麻竹筍為主的農業區加蚋仔（現有全國最大的批發市場），以及全台最早的飛機場與軍眷國宅最大集結區南機場。上述這些生活圈在官方資料上則區分為「西門、龍山、大理、西園、東園、青年」等6個次分區。

艋舺是台北最早開發的地區，商業發達、文風鼎盛，與台南府城、彰化鹿港三足鼎立，曾是北台灣重要的政經文化中心。歷經近300年的繁華洗禮，直至今日，艋舺境內的河港文化、



鳥瞰剝皮寮歷史街區，別具一番風味。

廟堂建築、老街古巷、百年老店等等，不僅在臺灣歷史上獨樹一幟，且區內尚留有可見證當年歷史風華的歲月痕跡。

穿越古今 認識艋舺

藉由昔日先民存留至今的古圖舊照及文史資料，並配合實際的田野調查，得知台灣晚近這3、400年來漢人的開墾歷程，大致呈現「港口、廟口、市街、學校、社區」等5個階段，艋舺

自然也不例外。早期先民從淡水河畔老碼頭上岸，選擇在鄰近岸邊地勢較高的地方開始興建寺廟，例如艋舺龍山寺、祖師廟、青山王宮，歷經百餘年，廟與廟之間自然形塑出各種與生老病死有關的老市街，例如以佛具為主的艋舺舊街、金紙業與嫁妝行聚集的艋舺新街、土炭交易的剝皮寮，老廟與老街的鄰近空地上，在日據時期就闢建了當地最老的小學——老松國

小。此外，萬華火車站、新富市場等公共設施也接踵興建，原本已是人來人往的老艋舺，再加上外部的城鄉移民，逐漸形成了大家今日所見的富民、福音、青山等里。

近年因市區往東發展，艋舺呈現老舊容顏，成長停滯。過往繁華雖已走遠，今日隱身在艋舺市街裡，仍有許多地景、老店、庶民文化和在地生活智慧，甚至年輕人新開的創意旅店及生活展覽，非常值得國內外旅客來此停留小歇、駐足觀光。

相揪作伙 艋舺迺透透

今年8月29日，筆者除了帶領台北市市長柯文哲進行一趟艋舺小旅行外，也舉辦了10場星期六、日定時導覽活動，每場參與人數從最初的30多人，到後來的150多人。由此可見，國人多渴望由專業人士領軍，在某一小區域內做深入淺出的旅遊導覽。

10場艋舺迺透透的導覽路線從龍山寺地下街開始，沿途經艋舺舊街（今西園路）、艋舺公園與廟埕廣場、遠眺萬華火車站新建工程、龍山寺、青草巷、艋舺新街（西昌街）、清代傳統街屋與巷弄市集、康定路上的知名老商鋪、新富市場、台北鄉土教育中心、老松國小、剝皮寮歷史街區、清代艋舺隘門、華西街觀光夜市、台北仁濟院等著名景點。

上述景點裡，不乏有全世界、全台灣、全台北市第一的榮耀，例如即將歡度兩甲子生日的老松國小，是台灣名列前茅的知名老學校，學生人數還曾榮登金氏世界

紀錄；龍山寺地下街則堪稱是全世界聚集密度最高的專業算命街；正在如火如荼興建的萬華火車站，完工後將榮登全國建築結構最高的火車站；剝皮寮歷史街區是台北市內碩果僅存可見證清代、日據、戰後到1970年代的百年歷史老街；興建於1920年代的新富市場，則是目前台北市裡少數僅存的現代化老市場。

在筆者的導覽下，艋舺迺透透就像是穿越時空隧道，回到艋舺的黃金年代，昔日先民筆路藍縷的景象歷歷在目，但在回顧過往、發思古幽情之餘，也讓我們放眼艋舺的未來，一起攜手再造艋舺為台北的新亮點。



在回顧過往之際，也讓我們放眼艋舺的未來，一起攜手再造艋舺為台北的新亮點。

艋舺舊城區的前世今生

文／鍾文萍 攝影／楊智仁

說到艋舺，你會想到什麼？龍山寺、青草巷、剝皮寮，還是美食滿檔的新富市場？艋舺是萬華的舊稱，憑著位於淡水河口的地利優勢，在清代發展為僅次於台南、鹿港的全台第三大都市，堪稱台北市發展的起點。如今這裡留上有個時代風華殘影的地方，不乏有全世界、全國、全市第一的榮耀。古廟、古街、老市場、老字號積累懷舊魅力，百年文化風貌別具，適合花一整天時間慢慢逛，遊之不盡。

艋舺迺透透

龍山寺→青草巷→新富市場（阿婆油飯、三六圓仔店、三水食品行）→剝皮寮歷史街區→太和餅舖→艋舺隘門遺址·台北仁濟院

8:00~9:00

龍山寺

朝聖台北第一名剎

龍山寺是艋舺地方第一大廟，也是台北市極負盛名的觀光熱點。建於清乾隆3年（1738年），艋舺人無論是祭祀祈福、議事、訴訟祈求神明公斷、甚至地方械鬥，都以此作為主要集會點。從歷史文化看，龍山寺坐落於台北市最早的聚落中，悠遠歷史猶如台北城發展的縮影；從建築看，龍山寺坐北朝南，面呈回字形，為中國古典三進四合院的宮殿式建築，施工嚴謹，雕刻考究，廟貌豪華瑰麗，為台北之冠。



270多年間，「台北第一名剎」龍山寺人氣香火未曾稍減。（楊智仁攝）



龍山寺不僅是艋舺第一大廟，也是台北市極負盛名的觀光勝地。（楊智仁攝）

挾著昔日「一府、二鹿、三艋舺」的繁榮氣勢，270 多年間，「台北第一名剎」人氣香火未曾稍減。走進山門，飛天的屋簷、細膩的雕刻、跪拜祝禱香火繚繞，完全沒變；不同的是，隨著年代愈久，信徒愈多，連金髮碧眼的「阿兜仔」都慕名上門。在地導覽老師高傳棋笑稱龍山寺神威遠播，不論是求財、求子還是求健康、求婚姻，都有各殿主神為你伸張作主。龍山寺在信徒心中地位崇高有如「綜合醫院」，凡是許諾，必有回應。

龍山寺

地址：廣州街 211 號

電話：2302-5162

9:00~9:30

青草巷

土裡土氣清香撲鼻

龍山寺牆外一條 45 公尺長的小巷，是清代即存在的古市街。龍山寺藥籤靈驗，信徒卜卦求籤後，向廟外的草藥小販抓藥，久而久之形成一條藥草專業街，人稱「救命巷」。雖然後來藥籤遭到廢除，加上西藥普及，青草巷日漸式微，然而這條遍地蒼翠的巷道卻深具文化觀光魅力。作家龍應台說它「土裡土氣但清香撲鼻」。巷裡採透光頂棚，折射幽微日光，整體空間通風陰涼，是使藥草保鮮、不易乾枯或腐爛的獨特設計；除了抓藥



近年食安風波讓藥草食補再度引起重視。
(楊智仁攝)

治病，現代人注重的食療、美容湯方、消暑飲品，各店也都有其獨特配方。近年食安事件鬧得人心難安，藥草食補再度引起重視，青草因而得以不枯，老巷將會在慕名遊客和死忠本土顧客捧場下，持續飄香下去。

10:00~11:00

新富市場周邊吃香喝辣

雖然市場過午才打烊，如果想買到詢問度破表的「阿婆油飯」，早來還是穩妥些。新富市場在 80 年前是首座有著新式衛生標準與現代建築樣式的公有市場，規劃完善，三角窗黃金位置的阿婆油飯前幾年曾拿下「天下第一攤」封號，油飯以糯米泡水 3 小時後，再大火蒸煮，另備一鐵鍋將香菇、帶皮的五花肉絲、蝦米、油蔥、醬油炒香，並將蒸好的糯米倒入翻炒至顆顆米粒都上了醬色、入了味，再移到木蒸籠保溫，口感黏糯彈牙；阿婆還有另一項絕活，就是將油飯灌入洗淨



新富市場的阿婆油飯前幾年曾拿下市府「天下第一攤」封號。(楊智仁攝)

的豬大腸做成糯米腸，薄脆的豬腸使口感更有層次，是比油飯更加搶手的逸品。

市場外圍也是老店齊聚。「三六圓仔店」專賣拜神用的芋粿巧、紅龜粿、鳳片糕等，觀光客多了，也開始賣起湯圓和剉冰，湯圓用濁水溪糯米古法製作，軟Q黏糯，是甜湯、剉冰的招牌配料。

「三水食品花生行」則是台北市少數還保留現炒花生、手榨麻油的傳統老店，油炒花生、五香花生粒粒大顆、渾圓飽滿，連許久不見的蛋酥花生也有，香酥爽脆超涮嘴，叫人一顆接一顆，停也停不了！

三六圓仔店

地址：三水街 92 號

電話：2306-3765

三水食品花生行

地址：和平西路 3 段 75 號

電話：2306-3785



漫步在剝皮寮老街區，彷彿置身於舊時繁華的老艋舺。（楊智仁攝）

12:00~13:30 剝皮寮歷史街區 遊走老艋舺風情

剝皮寮奇特地名的由來，據傳與剝樹皮、剝獸皮有關，約在清代時期成形，約有 200 多年歷史。此地不是一條街，而是由廣州街、康定路、昆明街圍繞而成的街廓，保存了清代完整的街型、民初傳統居屋、日據時期市區改正的典雅立面，及光復後改建的面貌，有如艋舺歷史的縮影。

由於地處交通要道，此地成為許多名人名宅名店的聚集地，包括呂阿昌醫生宅、章太炎旅台居所、太陽製本所、秀英茶室、日祥旅社等，漫步在老街區，彷彿置身在舊時繁華的老艋舺。相較於名氣更響亮的迪化街，剝皮寮雖不華麗，保存卻相對完整，值得一遊。



剝皮寮有如艋舺歷史縮影，值得細細遊逛。（楊智仁攝）

剝皮寮歷史街區

地址：廣州街和康定路交叉口

電話：2336-1704

14:00~14:30

太和餅舖老字號 各式糕餅嘗甜頭

1946年創立於舊太平市場，一晃眼已走過半世紀。創店至今熱賣的包括膨餅、鳳梨球、鳳梨酥、古早肉餅，其中膨餅堪稱老餅舖最具特色的糕點之一，放在碗裡壓碎，以滾燙開水沖泡；升級版則是浸泡在滾燙的花生湯或紅豆湯裡，更是營養豐富、香甜滿點，在物資缺乏的年代，這可是到龍山寺拜拜，或早餐、消夜甚至產婦坐月子的豪華點心呢。

太和餅舖

地址：康定路 300 號

電話：2306-9629



膨餅有多種吃法，堪稱太和餅舖最具特色的糕點之一。
(楊智仁攝)

15:00~16:00

艋舺隘門 · 台北仁濟院

電影《艋舺》當中有不少糾眾追打的畫面，眼尖觀眾可能注意到了，一座不顯眼的小隘門，在械鬥場面中格外醒目。早期艋舺為保障居民安全，在貴陽街、西昌街交會口及廣州街 223 巷口分



太和餅舖的鳳梨球是創店至今持續熱賣的產品。
(楊智仁攝)



現今舊仁濟醫院門邊，留有艋舺碩果僅存的「臺北育嬰堂碑」，是台北市救濟事業發展的珍貴見證。
(楊智仁攝)

別設置了兩道隘門，一發生械鬥或有外來盜匪入侵，只要把門關起來就能立即防禦，可惜數年前遭到拆除，只留下牆上一幅磚畫聊供追憶。

歷史古物的消失令人感傷，所幸隘門附近的台北仁濟院依舊安在。台灣早期重男輕女，常有女嬰被溺死或丟棄，板橋林家第四代族長林維源在 1866 年創立了保嬰局，搶救撫養被棄女嬰；1870 年，淡水同知陳培桂擴大救助對象改為育嬰堂，並設回春院、養濟院、同善堂，日據時期合併為救濟收容棄嬰、廢疾、傷病老衰的台北仁濟院，類似今日的孤兒院、養老院，是當時頗具規模的社會福利機構，即台北仁濟院的前身，台北仁濟院目前設有展示室可參觀並導覽。現今舊仁濟醫院門邊鑲嵌了一塊鱉舁碩果僅存的「淡北育嬰堂碑」，不僅是鱉舁僅存的古碑，也是台北市救濟事業發展的珍貴見證。

台北仁濟院

地址：廣州街 243 號



早期鱉舁的兩道隘門，拆除後只留下牆上一幅磚畫。
(劉佳雯攝)



台北仁濟院是台北市救濟事業發展的珍貴見證。(楊智仁攝)

從清晨到深夜都好吃／

老台北人分享傳統滋味

文・圖／高傳棋（台北老城區資深導覽員）



2010年電影《艋舺》上映，帶動艋舺周邊的觀光人次及經濟效益。

艋舺地區的歷史文化、人文景觀、地方小吃與美食雖不勝枚舉，然而真正了解艋舺，能自行逛完整個艋舺市街的國內外遊客並不多。直到2010年電影《艋舺》上映後，不僅讓國人看見台北老城區的在地人文景觀，也順勢帶動了萬華的另一波觀光人潮。

來此的國內外遊客，除了到龍山寺祈求平安幸福、功名成就外，也會到電影裡出現的場景朝聖，像是片中GETA老大馬如龍的家——剝皮寮歷史街區裡的「原太陽製本所」、太子幫結拜的地點「艋舺祖師廟」、幫派打殺鬥毆的「華西街觀光夜市」與「古山園旅社旁的小巷弄」、男女主角第一次見面且發生

情愫的「寶斗里」等地方，都是頗受歡迎的熱門景點。

巴豆天 尋找電影美食

朝聖完電影場景後，是否也飢腸轆轆了呢？不妨跟著片中曾出現過的艋舺在地美食，大快朵頤一番。《艋舺》導演鈕承澤（豆導）曾說過，片中除了烤雞腿是劇組虛構出來的，其他都是艋舺真正在地的生活美食，像是艋舺老街區裡非常好吃的肉粥、胡椒餅、魷魚羹、青草茶，還分享了當年劇組在萬華拍片時的人情味小故事，在地人與店家都很熱情，時常會有民眾或店家提供一些免費的美食或飲料，讓他非常感動。其實這就是300多年



艋舺的歷史人文景觀豐富多元，但能自行逛完整個艋舺市街的遊客不多。

來，艋舺在地人從未稍減的包容力與熱情。因為《艋舺》這部電影的關係，店家生意也隨著觀光客增加而翻漲好幾倍。

老台北人的共同生活記憶

中萬華艋舺雖不像北萬華西門町有聞名全國的阿宗麵線、上海老天祿等美食，但其夜市、地方小吃與美食的密度與數量卻是全國之冠，其中也不乏名聞全市的美味小吃。

從清晨 5、6 點到半夜 2、3 點，不論何時都能在艋舺找到各種食物來祭祭五臟廟。這裡許多在地的古早味小吃多數創立於日據中期（1920 年代）或戰後初期（1950 年代），平均起碼都有一甲子以上的歷史，其中也不乏有傳承 3、4 代的百年老店。艋舺作為台北市的發源地，在地的的小吃美食與味道，是許多老台北人的共同生活記憶。



1940 年代，由日本畫家立石鐵臣所繪的艋舺街頭飲食露店。

位於艋舺各個重要廟口附近的飲食與小吃，更是體現在地庶民生活與文化。因為早期廟口是尋求工作、訊息布達、意見交流的中心，從古至今聚集了許多「填飽肚子」或「吃巧不吃飽」的飲食攤與小吃店。

廟口的飲食文化

除了從清代至今，因為龍山寺藥籤所集結出的「青草巷」，以及因應民俗節氣，生老病死幾乎都會用到的「傳統餅(糕)」作糕店外，龍山寺與艋舺公園附近一帶的知名美食小吃有福州元祖胡椒餅、三六圓仔店、蘇家肉圓油粿、頂皇家素食水煎包、兩喜號魷魚羹、香佳旗魚米粉湯、淞品土雞、太和餅舖等。

此外，艋舺祖師廟附近的美食則有原汁排骨大王、三味食堂、冬仙堂冬瓜茶飲、三十三間堂日本料理、直興市場口萬華祖傳油粿與肉羹湯等。艋舺青山宮附近則有黃合發米粿店、一肥仔麵店、阿猜嬭甜湯鹹圓、艋舺古早味涼粉、艋舺鹹粥等。

觀光夜市與市場小吃

台灣首座國際觀光夜市就在艋舺，這座華西街觀光夜市裡有許多美食小吃，例如台南擔仔麵、小王清湯瓜仔肉、北港甜湯、大鰵肉羹、蛇肉湯、昶鴻麵店、源芳割包等等，齒頰留香的各式小吃，讓觀光客回流率不斷增加。

觀光夜市附近的知名廣州街與梧州夜市裡，則有懷念愛玉冰、頂級甜不辣、龍都冰果室、豐原排骨麵、阿嬌姨烤魷魚、寶字號豬腳。今年正逢 80 歲生日的新富市場附近一帶，有阿婆油飯、大豐魚丸、金禾壽司、丸合生魚片、三水食品花生行的花生，都是歷史悠久、祖傳的在地好味道。

但艋舺美食可不只這點本事，鄰近的剝皮寮歷史街區一帶，周記肉粥、阿秀或進財切仔麵、一心鵝肉、龍來果汁，都是饕客大力推薦的在地美味。離開剝皮寮再走到艋舺與下崁交界一帶的和平西路 3 段上，則有艋舺阿龍炒飯(麵)、熱海現撈海鮮店、李家滷雞



臺灣早期之飲食文化，幾乎都是發源於廟口。



艋舺走透透活動的參加者，認真聆聽筆者(中間穿黑衣者)的導覽解說。(黃禮村攝)



艋舺龍山寺附近店家林立，是平價美食匯聚之地。



三水街仍存在許多傳統飲食或販售乾貨的商店。

腳、萬華陳記專業蚵仔麵線、海天香餃、布袋鮮の蚵；艋舺大道上則有萬華仙草冰、柳州螺螄粉。在艋舺，真的不用刻意尋找美食，隨意走個三五步，就是導覽達人推薦的美味店家。

艋舺迺透透 品嚐在地美食

今年8月至9月間，台北市政府為活化艋舺公園，行銷推廣艋舺觀光與深度旅遊，特別與筆者共同合作，針對台北市民及自由行背包客舉辦假日定時導覽活動，結合街區地圖，帶領大家探索艋舺前世今生，走踏在地風光。

導覽活動除穿越時空探尋艋舺的在地風光、傳統老店與舊貨市集外，沿途也帶領參與者品嚐艋舺的在地美食，包括天順青草行青草茶、



「三水食品花生行」的五香花生粒粒大顆、渾圓飽滿。（楊智仁攝）

三六圓仔店芋粿巧與草仔粿、太和餅舖起司乳酪、三水食品花生行鹽炒花生、新富市場阿婆油飯。這些艋舺在地美食，其共同特色除了店齡悠久外，也常常獲得各種競賽的榮耀與報章媒體的報導。其中三水食品花生行的花生，早年更獲得長榮與華航青睞，製作成飛機上食用的小點心。

以祖先10多代、300多年都世居老台北的筆者而言，衷心期待官方和民間單位可永續攜手合作，將艋舺的真善美，尤其是地方美食與小吃介紹給國人、甚至推廣到全世界，讓各地饕客都可以來此大快朵頤，一嘗台北的道地美食。



萬華區在台北市現有的 12 個行政區裡面積不算大，但深入走踏尋訪，也可以走上兩三天。

~ 高傳棋



說到艋舺，你會想到什麼？龍山寺、青草巷、剝皮寮，還是美食滿檔的新富市場？艋舺是萬華的舊稱，憑著位於淡水河口的地利優勢，在清代發展為僅次於台南、鹿港的全台第三大都市。

~ 鍾文萍

趣玩台北

Fun Taipei