



艦船復興

— 軸線翻轉 —





台北老城區的蛻變重生 翻轉艋舺 風華再現

文／葉亞薇 圖／台北市政府財政局、Fotolia 提供

在全球化的反思浪潮下，如何凸顯在地化風格，成為一門城市顯學，尤其是世界級的古都舊城，皆積極重塑屬於自己的城市風格，132 歲的台北城也是如此。如何讓老城市擁有新生命，是當前城市發展的重要課題。

世界古城振興改造 活化地方產業

京都日本文化的縮影，為了振興千年古都，日本在 1974 年通過「傳統的工藝品產業振興法」，此一法案活化了日趨式微的地方產業，更特別針對人才培

育、設計開發和硬體建設投入幾十億資金。從傳統找到生活的價值，不僅讓地方產業繁榮，更讓全世界感受古都自慢的魅力。

而另一座古城首爾，藉由清溪川重新整治工程，讓原本深埋地底的排水溝，以嶄新面貌重塑都市景觀。水道兩旁的路樹，搭配韓國傳統名畫裝飾而成的壁畫，以及重現昔日居民生活的洗衣石與石橋等，不僅讓原本黯淡的江北地區充滿浪漫氣息，更成了觀光新景點。



從傳統中找出新價值，不僅能讓地方繁榮，更能讓世界感受到城市的文化魅力。(圖／Fotolia 提供)



雙子星大樓啟用後，將帶動萬華區人潮的流動及產業的活絡。(示意圖／台北市政府財政局提供)

軸線翻轉 舊城區展新面貌

國際級城市在做的事情，台北市也沒停下革新的腳步。艋舺（今萬華地區）是台北較早開發的區域，因鄰近淡水河，舟楫之便使得商業活動發達，繁華興盛，之後隨著河沙淤積，城市發展重心東移等因素，而漸趨沒落。

為了重現西區風華，台北市政府積極推動「西區門戶計畫」、「中正萬華復興計畫」。今年初忠孝橋引道拆除，不僅讓沉寂已久的北門重現於世人眼前，更是西區軸線翻轉的開始，之後也將針對台北車站周邊的行人空間、行車動線與公車路線等進行整體性規畫，未來機場捷運通車後，便能滿足大量出入的人潮及產業活動。

除了硬體設施，「西區門戶計畫」以「台北城歷史魅力重現」為核心精神，將區域內的公共土地、建築以及豐富的歷史文化資源整合再利用，從景觀空間設計

的概念出發，用鋪面、植栽、景觀設施物等方式，呈現歷史空間意象，展現豐富的都市紋理與歷史內涵，讓西區不僅是台北市交通轉運的樞紐，更是最耀眼的城市門戶。

指標性公共建設 帶動周邊發展

與萬華車站共構的「雙子星大樓」，則是「中正萬華復興計畫」一大亮點。啟用後的雙子星大樓，西棟將結合萬華西站客運功能，並引入旅館業，東棟則為餐飲辦公複合大樓，除了規劃市長第二辦公室，市立聯合醫院院本部及勞動局等市府機關將陸續進駐，除代表市府對於萬華地區的重視外，隨著人員進駐帶動的人流，將可活絡當地的商業發展；雙子星大樓內更規畫社區居民活動中心及社會局婦幼館，為當地居民的生活帶來更多便利。

來到萬華，緊緊台北人的民生大計長達40年的傳統市場在此匯聚。其中，環南市場預計於今年11月開工改建，而第一果菜市場與魚類批發市場則預計於明年10月至12月開始動工。市場改建後，將改善整體市場經營環境，萬華區居民的生活品質也將獲得提升。

軸線翻轉讓萬華一步步找回往日的繁榮與風華，市府更透過「萬華區艋舺商圈產業振興發展計畫」，積極發掘在地藝匠達人及亮點店家，重現萬華產業的光榮時代，並以艋舺的人文歷史、飲食文化及產業文化等不同特色，精心規劃3條主題小旅行路線，邀請民眾實際走訪，在新舊交替之間，品味艋舺的萬千風情。



巷弄尋訪匠師職人 用故事喚醒城市記憶

文／葉亞薇 攝影／林衍億

萬華為台北極早發展的地區，集結了茶莊、餅鋪、中藥草行、服飾鐘錶批發與傳統打鐵店……，從這些與民眾生活息息相關的產業，不難發現先民生活的痕跡，許多世代相傳的傳統技藝與匠師職人，更成為當地特殊的生活風景。

阿寶師咖哩餃 老餅鋪創新滋味

前身為鳳鳴香食品行的「阿寶師咖哩餃」，由第二代負責人唐楷傳承父親手

藝。他的父親陳錦寶當年隨著國民政府撤退來台，落腳萬華後開立「鳳鳴香食品行」，取自福州老店之名，主打繼光餅、麻花、潤餅等各式福州餅，並隨年節、中秋推出時令糕餅。直到 1950 年唐楷接手後，創新研發咖哩餃，做出口碑，於是以「阿寶師咖哩餃」為店名，雖父親入贅不同姓，但其名的「寶」字，則期許後代子孫感念祖先不忘本。

唐楷說，手工福州餅，最重要的是老麵



油酥與皮的比例是阿寶師咖哩餃美味關鍵。(林衍億攝)

筋度，而筋度好壞在於手揉勁道。「拍打麵團，聽聲音的響亮程度，就能得知筋度夠不夠。」過去這全憑師傅個人經驗的功夫，如今則可用機器檢測麵團 PH 值，也能以試烤麵團的顏色來辨別。

而咖哩餃造型特殊，必須手工細心摺捏，油酥與皮的比例，更是讓咖哩餃吃起來層次油潤的關鍵。開業近 70 年，唐楷仍每天想著不斷進步，也期許在地產業與萬華的未來有更深的連結。

太和餅舖 記憶中的老味道

1946 年創立的「太和餅舖」最初是雜貨鋪起家。第三代負責人陳俊傑說，爺爺曾在台中「大和糖廠」工作，台灣光復後，爺爺回到台北與手足開業，以「比大和多一點」為店鋪命名，販售蜜餞、雜貨、名產、漢餅等商品。直到 1960 年代，美國進口麵粉來台，同時開設烘焙課程，父親與叔叔學得技藝，

開始手工製作糕點。「當年以包子、饅頭為民生主流，而充滿油糖、膨鬆柔軟的麵包一推出，就非常受到民眾歡迎。」直到近 20 多年，陳俊傑與家族同輩定調市場區隔，「太和餅舖」以傳統漢餅為主，堅持保留古早風味。

陳俊傑表示，漢餅的前置作業繁複，光是準備材料就相當費心。以「冬瓜肉餅」為例，材料有冬瓜、堅果、豬油與奶粉，前二項就得先行處理至軟化，才能混合做餅。「冬瓜與肉的比例、火候的拿捏，都與呈現出來的風味有關。我希望做出記憶中小時候的味道。」他更謹記父親的話，「餅要做出自己敢吃的，才能賣給客人。做餅就是要把幸福的感覺傳遞給客人。」堅守誠信的精神，同時敢於創新，近年更以「烤乳酪」吸引年輕人親近傳統，也讓老店湧出新活水。



以手工古法製作的傳統漢餅，承載著三代的用心與堅持。(林衍億攝)



三秀打鐵店 手工農具起家

位於萬華區的西昌街原是著名的打鐵街，而今打鐵業式微，「三秀打鐵店」成了當地碩果僅存的店家。第二代老闆張榮秀回憶，1925 年父親與友人合夥開業，而後拆夥自己創立「三秀」。「全盛時期西昌街 2 號到 26 號都是做打鐵的，光我們家族就有 3 家，『金勝』是做宰切豬肉的刀具，『元益』做廚師用刀，『三秀』則是農耕用具。誰的工法熟練、做得快，自然就形成某種工具的專賣店。」因為打鐵產品齊全、功能多元，包括遠從花蓮、金山地區而來的打鐵行都向三秀批發，影響力可見一斑。

張榮秀的技術傳承自福建惠安，他表示：「打鐵之前，得先將廢鐵敲開，以 1,300 度的高溫，經過 2 次的燒熔、敲打，再合體。敲打的時候，滾燙熔漿的火花會噴發，燙得兩隻手傷痕累累，所以每個打鐵師傅的手永遠都布滿坑疤。」而今機器取代傳統農具，90 幾年的老店也轉型為修理建築器具，而高

齡 70 歲的張榮秀仍退而不休，持續為打鐵業而努力。

福大同茶莊 百年焙茶絕技

1845 年創立的「福大同茶莊」，看盡了百年來台灣的茶葉文化與興衰。負責人蔡玄甫說，艋舺移民來自閩北，因台灣早年沒有種茶，先民以帆船載運來自廈門茶行的茶葉，但因為海運需費時一個半月，茶葉易受潮，運抵後必須先在艋舺的茶行挑茶梗、精製焙茶後，才能對外販售。當時，在二號水門等待貨運上岸的挑夫們，總會在茶棧裡喝著大壺茶閒聊，形成庶民生活的茶文化。而來自安溪的功夫茶，則是賣給有錢的仕紳，以武夷水仙、安溪鐵觀音、老欉品種為主。此外，說書茶館也成了另一種茶文化的發揚地。

早年賣茶是由挑夫挑往城內銷售，沒有店鋪，茶莊功能在於製茶。現在衡陽路、博愛路、公園路附近的百貨、布莊、銀樓，曾經都是賣茶的熱門地點。



打鐵匠師張榮秀的身影，訴說著打鐵業即便風華不再，但夙昔精神仍舊不朽。（林衍億攝）



茶不僅是商品，更是一種源遠流長的文化，以茶會友是快意不過的樂事。
(林衍億攝)

後來台灣開始自行種茶，茶莊的功能則演變為研製花茶。蔡玄甫說，上好的花茶，茶葉裡看不到花，但卻聞得到清新淡雅的花香。取自南港的桂花、蘆洲的茉莉花，一層茶葉、一層花瓣，以紙區隔、層層堆疊，如此4天4夜，即「四韻四提」，甚至「八韻八提」，才能做出高級花茶。

龍山佛具 發揚雕刻藝術

1895年創立的「龍山佛具」是間歷史悠久的百年老字號，它的佛像雕刻有口皆碑，包括中南部、澎湖、花蓮等地佛具店、寺廟皆慕名拜訪，遠近馳名。

高齡78歲的第六代負責人李子勇，20歲以前就已經為艋舺龍山寺造了韋陀菩薩及伽藍菩薩，談起佛像雕刻，他正經地說：「最難的就是臉部神情。如何刻畫莊嚴法相，有人學了十多年還是沒辦法出師。」

李子勇說，佛像製作過程繁複，早期以

棉紙糊為佛像塑形，其後則用泥巴塑形，最後演化成以「脫胎」方式，先用泥巴捏出神明的雛形，再用紙片貼出外觀，泥巴乾了之後除去粗胚，接著彩繪及「安金」（黏上一層金箔），就完成一尊堅固且美觀的佛像了。直到今天，大型塑像仍然採用這個方法，只是表面改採玻璃纖維，至於中小型佛像，則隨著人們對質感的重視，發展出木材雕刻。

然而「龍山佛具」幾乎無所不包，除了中式佛像外，聖母瑪利亞、耶穌基督像也可以雕！「佛具產業不會沒落，因為永遠有人拜拜，你看全世界的佛教越來越興旺，一座道場就有上百萬信眾。」李子勇自信滿滿地說。

每座城市都在尋找屬於自己獨有的味道，那是一種身分標誌，說明了我們是誰，同時也是城市魅力的展現。從匠師職人堅定的眼神中，能看見萬華無可取代的價值，在傳承的過程中保留了舊時代的溫潤，卻也巧妙地融入了新時代的思維，帶領萬華邁向不同的高度。



龍山佛具是歷史悠久的百年老字號，其佛像雕刻遠近馳名。(林衍億攝)



三條路線玩艋舺

逛市場、遊街區、挖掘新鮮事

文／葉亞薇 攝影／林衍億、楊智仁

「 府、二鹿、三艋舺」可說明萬華在台灣發展史上占有很重要的歷史地位。萬華的街廓、老店與廟宇，每一處都訴說著城市曾經發生的故事，遊歷其中彷彿穿越時光隧道，此外，道地古早味小吃更是遊客必嘗的台灣美味。

旅人印象：街區、廟宇、台灣味

來自澳洲的年輕背包客凱倫，對於萬華的舊城氛圍感到興味盎然。她特別喜愛融合藝術與傳統氣息的剝皮寮歷史街區，漫步其中、流連感受到台式古早的生活情調。無論是人情味濃的小吃攤、有著歲月痕跡的老旅社，或者是紅磚牆



剝皮寮歷史街區保留舊時建築樣貌，穿梭其中，彷彿回到舊日時光。（林衍億攝）



艋舺清水巖祖師廟是電影《艋舺》拍攝地點之一。(林衍億攝)

觀止。參觀之前，她做足了功課，知道殿前有一對台灣獨一無二的銅鑄龍柱，廣場前部分石板是早期渡海來台時用來壓艙的石板，亦十分珍奇。千葉女士在此向觀音為家人祈福，單身的她也向月老許願，期待能和有緣人牽起紅線。

旅遊小徑：工藝、歷史、美食

除了艋舺龍山寺、剝皮寮等熱門景點，萬華還蘊藏著許多文化故事及老

上的可愛福祿壽壁畫，都是她熱愛的自拍打卡地點。接著打算到糖廊文化園區探訪舊時糖廠文化，晚上還要到華西街觀光夜市大啖小吃美食。

而來自北京的王先生則因為電影《艋舺》而前來一探究竟。「艋舺是台北的起點，是港口、也是街頭，充滿拓墾、強悍、團結、生猛而豔麗的精神。」艋舺旺盛的生命力讓他印象深刻，王先生特別前往拍攝地點之一的艋舺清水巖祖師廟，就好像回到電影中主角們居住與結義的場景，忽然瞧見廟方掛戴著的紅色香火袋，驚喜地表示那和《艋舺》主角頸上掛的祖師香火一樣！讓他深深為萬華的人文歷史氛圍感動不已。

來自東京的千葉女士，覺得艋舺龍山寺的建築非常特別，尤其彩繪、木刻、石雕及剪黏等精湛的工藝裝飾，讓她嘆為



艋舺龍山寺建築工藝精湛，令人嘆為觀止。(楊智仁攝)



萬華保留了许多珍贵的传统产业，成衣业即是其中一项代表性产业。(林衍億攝)

行業足跡，例如青草巷、新富市場傳統美食，以及保留古早技藝的手工店等。來一趟艋舺小旅行，便可領略萬華的獨特魅力。

產業聚落 親近百工生活

在時代變遷之下，傳統產業出現沒落、傳承斷層等問題，但萬華仍有許多匠師職人堅持技藝的傳承，為台北保留了最珍貴的文化樣貌。

開業近百年的三秀打鐵店，以農耕器具起家，也做生活用具，來此感受手工鑄鐵的溫潤，同時遙想先民刻苦的

生活。西園街為昔日的佛具街，龍山佛具以精湛手藝雕刻佛像、宗教用品，至今仍屹立不搖。除了傳統產業，萬華過去是成衣產業重要匯集地、批發中心，不妨順遊新興的艋舺新街（西昌街）和引領潮流的大理街服飾商圈，對比昔日今朝萬華的產業軌跡。

人文歷史 訴說歲月印記

艋舺為台北歷史文化的發祥地，來此一遊，可一窺先民在此開拓的足跡。除了走訪剝皮寮歷史街區，一窺清代街道建築，也可到萬華區史展示中心來一趟歷

史巡禮。而林立的廟宇也是當地重要史料遺跡，建於 1787 年的清水巖祖師廟，與艋舺龍山寺、大龍峒保安宮，並稱「台北三大廟門」，前殿中門前的一對龍柱和兩側的山牆磚雕，為廟中現存最古老之作。鄰近的艋舺青山宮主祀青山王，屬國家三級古蹟，後殿為舊式神殿，其柱、梁、門、窗皆以木材建造而成，十分具有歷史價值。

飲食文化 品味常民美味

鄰近艋舺龍山寺的萬安青草店，為超過 80 年的老字號，來此品飲青草茶，可親身感受古法熬煮的真實香醇。保有傳統美味的三六圓仔店，其紅龜粿和古早味甜湯的甜蜜滋味，在在令人懷念；三水食品的花生糖香氣迷人、用料實在，是絕佳伴手禮；隱身市場的阿婆油飯，香味四溢的油飯，是眾多名人指定的彌月禮。蘇家肉圓有傳承三代獨門味道，



艋舺青山宮主祀青山王，屬國家三級古蹟。(林衍億攝)

皮彈餡扎實，口感絕佳；而太和餅舖擁有超過一甲子的古法漢餅，也有創意的爆漿烤乳酪，吸引饕客上門。



三水食品的花生糖是來到萬華不可錯過的美食之一。(林衍億攝)