



TAIPEI WAN HUA COMMUNITY UNIVERSITY
校址：臺北市108萬華區南寧路46號
網址：www.wanhuaco.org.tw
Email：wan.hua@msa.hinet.net

艋舺傳奇

TEL：2306-4267 FAX：2306-4268

中華民國91年10月出版

第七期特刊

發行人：李端端
總編輯：袁保新
執行編輯：于文正
刊頭題字：修平山
編輯委員：王語婷、莊華堂、高傳棋
劉美琴、鄧坤海
紀信光、劉侃如
製作團隊：台北捷運快報專業編輯群

編按

這次萬華區傳統產業研究是由社大副主任于文正、高傳棋老師、劉美琴老師、莊華堂老師、王語婷老師與鄧坤海老師共同參與執行完成。過去萬華區內或有零星的產業研究，但像這樣涵蓋面既廣也深的研究卻是第一次，本案由萬華區公所委託，經費約為二十四萬元，萬華社區大學配合二十萬元，調查範圍幾乎涵蓋區內所有具代表性的產業，研究結果共製作十七塊大型彩色海報，印行艋舺傳奇特刊三十二個版，完整的結案報告字數更高達十萬字。為讓更多民眾能瞭解本次研究，認識美麗而充滿趣味的萬華，本次研究的內容還會放在萬華社區大學網站的「數位社區」中，並且製作「艋舺戀花」歷史歌舞劇前往社區演出，若能獲得經費支助，也將製作成中、英、日文觀光導覽手冊。

萬華好厝邊

文：高傳棋 / 圖：鄧坤海

今日的萬華區共分為36個里、750個鄰，面積約有8.85平方公里，在全市12個行政區中，其面積僅僅較鄰近的大同與中正兩區大，目前區內約有7萬戶、近21萬人。

萬華區境內擁有2個捷運站、6座聯外橋樑、26間社區活動中心、18座鄰里公園、18個市場、7處停車場、9間醫院、6間圖書館、23間學校、5個區戶政站、3個消防隊所、13個警政分局、9個社區郵局、21個表演團體、20位技藝匠師、2個社區規劃師、30個社區協會、12間教堂、15位人瑞、1個史前遺址、10個歷史古蹟和1個保護區等各類地方環境資源。

此外，萬華區境內所擁有的33座寺廟、24家百年老店、18個市場、11個市集、20個專賣街、119家電影院等類型的環境資源，均排名於全市中的前茅，這顯示出這個臺北早期最早發展之地域的空間特色。

尤其是其境內以龍山寺、祖師廟、青

山王宮、地藏王菩薩等大廟所圍繞的街廓，不僅常常香火裊

裊，而且充滿許多傳統

民俗市集與

專賣街，諸

如舊碼頭的船頭

行業、龍山寺附近

的按摩業與傳統食攤仔、西

園路一段的宗教祭祀產業、

舊艋舺的老診所與(中)藥

行、環河南路五金專賣街、

西門町的青少年娛樂業、武

昌電影劇院街、長沙傢俱專

賣街、西園路佛具專賣街、

康定路二手貨專賣街、中華路外省家鄉

小吃街、萬華車站附近成衣批發專賣

街、華西街觀光業市、西昌街的青草

巷、大理街服飾街、東園街的生活產業

與鐘錶和金飾專賣街、西園路二段的醫

療產業、青年路泡沫紅茶、青年公園附

►昔日的淡水河
河岸。

►昔日的艋舺第
一街「貴陽街」
一景。



近的休閒產業、舊雙園德昌街印刷集結區、加蚋仔洗豆芽菜、堤防邊的果菜批發市場、廣州街傳統小吃、貴陽街的民俗用品老店、中國時報媒體集結區、下崁木材加工街與機具產業、南機場與廣州街的夜市、華西街的觀光夜市等。

今日的淡水河邊。



萬華產業版序

舊艋舺附近傳統產業 ----2~5 版
貴陽路二段百年老店 ----6~8 版
快失傳的傳統手工老店 ----9 版
東園街上的生活雜貨 ----10 版
康定路上的銀樓 ----11 版
艋舺地區色情產業 ----12~13 版
華西街的觀光夜市 ----14~15 版
衣在萬華 ----16~17 版
萬華鐘錶情 ----18~19 版
台北第一家花店 ----20 版
繁華西門町 ----21~22 版
萬華青草巷 ----23 版
龍山寺附近的按摩業 ----24 版
加蚋仔孵豆芽 ----25 版
綠豆穀枕頭 ----26 版
堤防邊果菜市場 ----27 版
道地小吃 ----28~31 版
印刷業 ----32 版

舊艋舺附近的傳統產業(-)

糊紙店

文：高傳棋 / 圖：鄧坤海

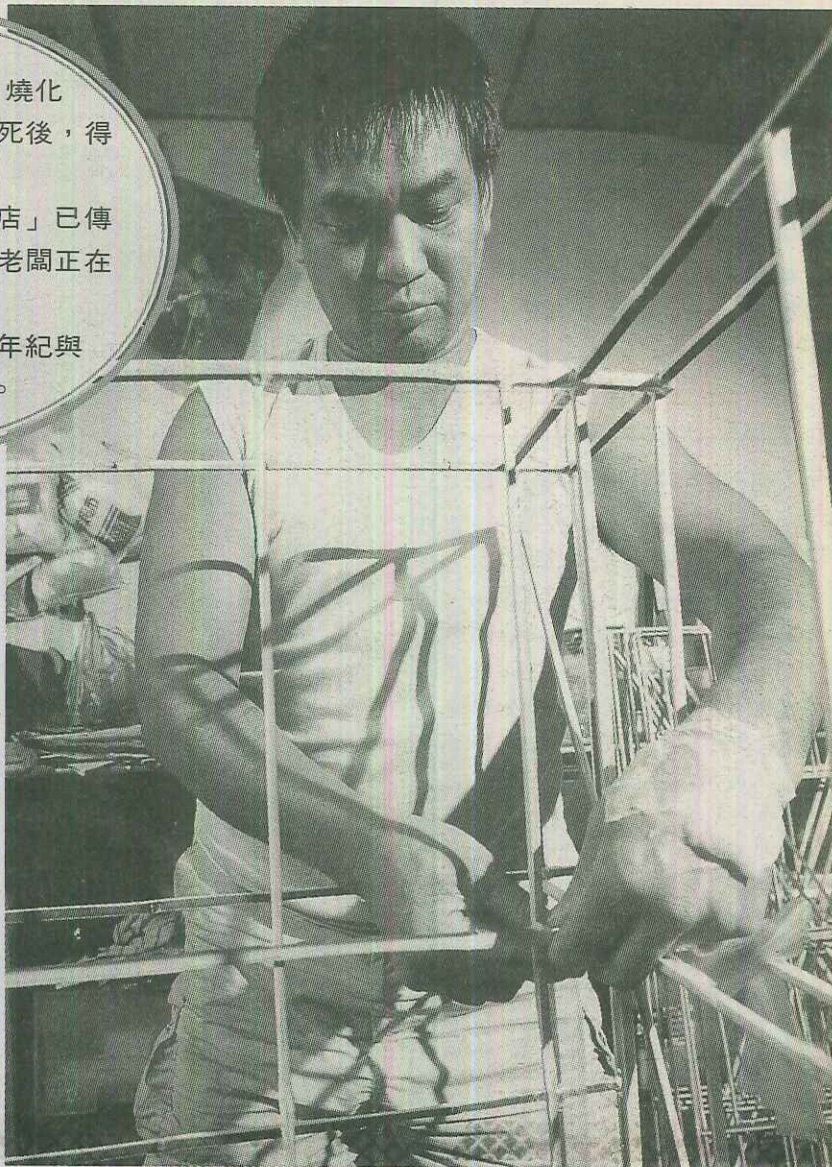
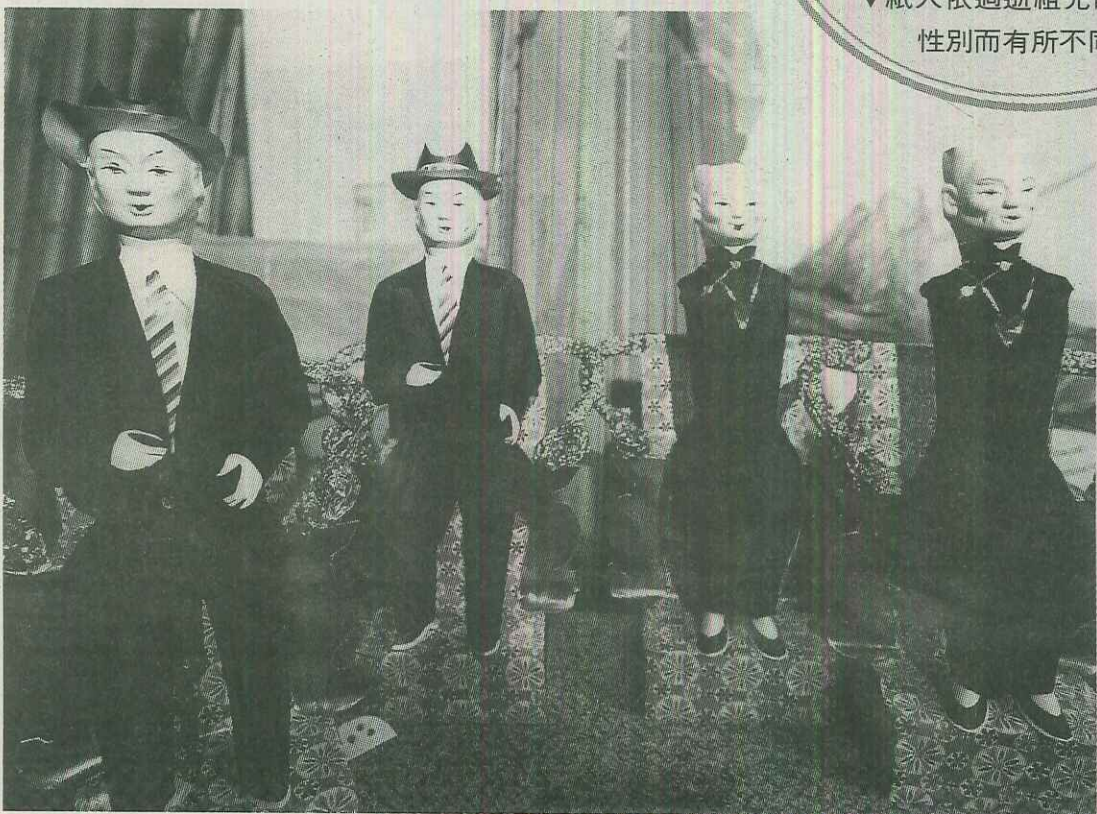
民間相傳在 1400 年前，唐太宗李世民遊地府時，看到有些鬼魂可以住漂亮舒適樓房大厝，然尚有許多無人供奉的孤魂野鬼卻在陰曹地府四處飄盪無處可住。因此唐太宗回到陽間以後，才開始倡議在人死後，建造一些「靈厝」燒化陪葬，讓自己的親人在死後，得以在另一世界中安居。因此爾後的中國就有「燒靈厝」的這項千年不變的民間習俗流傳下來，而與這項習俗有關的「糊紙店」才應運而生。根據龍山國小的鄉土教材老師的調查得知，日治時期艋舺地區的糊紙店大多位在舊街一帶，即今日的西園路一段，約有七、八家；至民國 74 年時，舊街尚有三、四家，新街(今西昌街)和華江橋舊圓環邊還各有一家。

直到今日，位在舊街上的糊紙店舖大多均有七、八十年以上，其中的「合興糊紙店」已傳承到第四代，雖目前的老闆繼承人已非昔日創始者的直系親屬，然今日接手的老闆是由在此店已工作二、三十年的老師傅們，據他們表示，該店最早是由楊姓(與加蚋仔的楊姓宗族有關)創始者所建立的，距今約有上百年，最早的店面是位今日的對面，因西園路的拓寬才搬遷至目前的西園路一段 55 號。

該店平時製作過山轎、靈厝、亡死城、紙人和現代化紙車、電話具等的祭祀用品，節慶時並接受龍山寺和其鄰近大小廟宇的委託，製作廟宇拜拜所需的大小紙竹製品；紙糊店在接受委託至交件時間，一般都非常趕，使用時間的不同也就有旺、淡季的分別，然如遇旺季時，通常喪家要在一個月前就要訂貨，否則無法如期完工；據店內老師傅們的表示，他們曾在 10 多年前作過新光吳火獅母親的大型靈厝，當時一座約 25 萬元。然最值得一提的是，以往中研院院士陳奇祿先生尚年輕時，常常會帶許多不同的團體或人士來此作解說參訪，直到今日，一年也有十多個不同的報章媒體或學校單位來此做訪查，這是店內最值得驕傲的事。目前該類的店家在艋舺的生意狀況尚屬不錯，尤其旺季時期家族親戚是趕工製作主要的幫手。

此外，值得一提的是，以往在萬華地區「燒靈厝」大都在自家三合院前的大庭院或附近空地，然因近年來高樓大廈的到處興建，萬華當地的喪家除了在殯儀館做法事以外，大都在第二水門或堤防外「燒靈厝」。

◀建造一些「靈厝」燒化陪葬，讓自己的親人在死後，得以在另一世界中安居。
▶逾百年的「合興糊紙店」已傳承到第四代，該店現任老闆正在綁竹子的靈活模樣。
▼紙人依過逝祖先的年紀與性別而有所不同。



舊艋舺附近的傳統產業(二)

文：高傳棋 / 圖：鄧坤海



◀ 艋舺境內最大的廟宇——龍山寺也在近年來禁止香客再焚燒金銀紙。

▶ 位於西昌街 200 號的「黃和裕金紙行」是創立於 1880 年。



金銀紙店

臺灣三百年前先祖渡海來台時，即保存著傳統敬神祭祖的習俗。其中有關燃點香燭、焚燒金銀紙，則是對先祖、神明表示敬仰的方式之一。尤其是在昔日尚屬農業社會的臺灣，一年四季都有年節慶典，各個重要節日又和香燭金銀紙業息息相關。上了年紀的人印象都很深刻，在以前的傳統社會裡，每當節慶、迎神賽會、或重要祭典來臨時，香燭金銀紙店附近的小孩，經常會到店裡來打工，幫忙折疊金銀紙，賺些零用錢，當時折疊一紙大約是一角錢。

由於艋舺是臺北發展的起點，因此早在清代時期，北臺灣的香燭金銀紙業就集中在艋舺，也就是說香燭金銀紙的製造早已成為艋舺的獨門生意。根據日治初期明治 39 年的調查結果顯示，當時臺北全境內的香燭金銀紙製造商約有 60 餘家，設在艋舺地區者就高達 41 家。

考據此種行業隨著時代的趨勢和文化的發達，不斷的在變化，在日治末期，香燭金銀紙業曾受日人所謂的「皇民化運動」之打擊而瀕於絕滅。光復初期雖曾有短時期的復甦，但由於拜神祇的方式已由家中轉移至寺廟，再加上環保意識日益抬頭，就連艋舺境內最大的廟宇——龍山寺也在近年來禁止香客再焚燒金銀紙。此外，也因金銀紙替代品的增加，例如上元、萬元、美鈔金銀紙錢，且近年來大陸與東南亞的低價貨源、年輕下一代的網路虛擬祭祖，也進一步促使傳統百年香燭金銀紙業欲振乏力。故目前舊艋舺龍山寺附近僅存兩家的香燭金銀紙店就更顯得其具歷史價值、文化傳承的重要性。

位於西昌街 200 號的「黃和裕金紙行」，是創立

於 1880 年，根據黃和裕負責人黃滿足小姐表示，其先祖自大陸渡海來臺後，就一直定居在艋舺。自祖父黃火先生開始從事香燭金銀紙生意，後再傳給二伯黃天來，父親接掌生意的時間並不長，12 年前時黃滿足才正式管理店內的生意。根據黃老闆表示，在最輝煌時期，店內員工曾多達百人以上幫忙加工趕貨。此外，該店尚遺留其祖父在日治時期的相關帳本，由內容可知過去買賣為求信用和親和性，確實有賒欠，但在今日工商業社會裡，為講求時效，再加上買賣金額不大，都以現金交易。目前來此店買金銀紙的人士以家庭主婦、其次是神壇廟宇人士，青少年顧客最少，然值得一提的是，來此大多是老顧客了，而且對金銀紙的品質要求高。

一般而言，金銀紙的傳統原料以竹類、毛邊紙、革紙、錫箔為主，只有部份如「金衣」以稻草為原料，現在也有一些工廠為降低成本，改採再生紙為替代品，其次為減少成本，現都改採機械替代手工，例如「斬銀紙」、「裱銀紙」、「蓋面」、「切作節」、「鑲銀紙」、「量銀紙」、「綑銀紙」等多採機器一貫作業。再加上為求美觀，今日也都將錫箔外衣改為鉛箔替代，不但經濟，外觀也較錫箔精緻，然不如傳統錫箔紙耐燒，尤其是老一輩的顧客均深信，唯有將金銀紙燒成灰才能真正地達到通神、敬神的目的。目前民眾在一般雜貨店所購買的金銀紙，外觀

雖然精美，品質卻很差，不像已走過百年的「黃和裕金紙行」，直到今日仍然秉持傳統製造、真材實貨、童叟無欺的經營理念。

◀ 該店所販賣的金銀紙商品。



舊艋舺附近的傳統產業(三)

文：高傳棋 / 圖：鄧坤海



製香師傅需一次手捧上百支細竹絲，然後一層一層地沾上檀香、沉香等數十種配料配成的粉末。

香燭店

位於貴陽街二段 153、155 號的「老明玉香舖」，創立於 1897 年，距今也有百餘年，根據其第三代經營者黃條原先生(約 60 歲)的訪問得知，黃家之先祖，最早渡海來台時是定居於臺南，至其祖父黃燦先生開始移居萬華，並從事香舖生意，經過其父親黃得意至他這一代已是第三代了，目前黃先生負責的是位於板橋埔墘之工廠內的生產製作，而店內的生意則交由其太太、大媳婦與女兒來掌管，該店是彰化鹿港的「施銀玉香舖」外的第二家百年以上的香舖店。

據目前在店內負責買賣的黃太太與第二代的阿姨表示，最初的第一代創始人黃燦先生在賣香燭時，是無店面，採用高桶大竹籃挑著，到處在艋舺街頭叫喝著做起生意來，有錢後才在「後菜園街」上帝公廟附近創設第一家店舖，再搬遷至龍山寺旁的「新店頭街」、「大厝口」等地，在日治末期時，因龍山寺遭美軍空襲，波擊鄰近的商家，所以該店才又搬遷到今日貴陽街新大陸「新大陸時裝」(金記商行)旁，最後才買下貴陽街這棟 70 餘年的日治磚造建築，算算時間搬遷來此也快 50 年了。

目前該店雖已達上百年之久，然後代為了追思還念祖先創業維艱的歷程，所以在今日所販賣的香燭袋上，印上第一代創始人黃燦先生的照片，以資紀念。再者，根據該店目前負責第一線生產製作的黃

條原先生說明得知到，香大概可區成「粗香」和「沉香」二種，前者主要材源是黏土，品質較差，後者則是中藥和檀香木摻雜所製造而成的，味道極香。目前老明玉的各式香製品均是由數十種漢方藥所配置，有些成份原本還可以入藥，所以燒起來並不會對人體有所危害，故昔日的老人家經常說，到寺廟燒香，帶些香灰給病人服用治病，其實不無道理，因為香內摻雜了中藥，只要用量適當，應該有效。

過去老明玉還生產香茶油，擦在頭髮上，除了具有香味之外，更可讓髮質鬆軟，頭皮不會發癢。根據目前的第四代老闆黃女士表示，早期該店製香完全得靠體力和耐力，且製香過程相當複雜，製香師傅需一次手捧上百支細竹絲，然後一層一層地沾上檀

香、沉香等數十種配料配成的粉末，每沾一層就得要將上百枝香均勻地甩動一次，一直甩一直甩，才能製造出質佳味香的好香來。整天在悶熱的工作室內埋頭苦幹，因此過去店內工人流動率很大，現在雖然已改採半自動化製香不必再如往日那麼辛苦，但仍難請得到工人，況且每月的初一、十四、十五、二十九、三十這五天，經常得忙到夜晚十一點才能休息。



▼位於貴陽街二段 155 號的「老明玉香舖」是創立於 1897 年。

舊艋舺附近的傳統產業 (四)

文：劉美琴 / 圖：鄧坤海



◀佛具店中的諸神百相。

西園路佛具店

源起

早期福建閩南移民渡海來台，面對全然陌生且荊棘遍佈的陸域，唯一的精神仰賴是原生家鄉庇祐世世代代的祖宗與眾神。這群移民運用家鄉的信仰儀式，將自己想像中的神格具體化成木雕，供奉寺廟或家中膜拜，雖然人們仍舊依自己的家鄉習慣討生活，但不知不覺開啓了台灣佛像雕刻的發展史。

龍山寺與西園路

從龍山寺廣州街口到桂林街口，短短的西園路一段是全台灣最有名的佛具街，今日細數這一段路的兩側總共有二十家佛具店，其中還有一家早從 1895 年即設立於廣州的百年老字號，也有些佛具店至今已傳到第三代的子孫。龍山寺是台北西園路佛像雕刻業聚集的重要助力。隨著台灣人民生活的富裕，也因對神明的虔誠，寺廟的增加與請神明回家成為普遍的情形而造就了佛具街的聚集效應。除了神像外，其他與神像相關的物品神桌、神桌、爐台與爐燈當然也是店中不可少的附加物品。另外，西園路上緊臨佛具店的幾家繡莊也是屬神的行業，早期繡莊以人工一針一線縫製出富貴華麗的彩衣、八仙綵與宮燈罩都代表著人對神的最高敬意。

佛具店的過去

佛像雕刻所代表的不僅是台灣民俗技藝的一環，也代表著一個家族或個人技藝重要的傳承指標。在過去佛像雕刻是師徒制的訓練，一個雕刻徒弟要成為師傅，至少要跟著師父學習幾年的光陰，從最簡單的工作慢慢學習，到後來獨立作業，有財力的進而開設佛具店。因此佛具店不可少的就是這批雕刻師，他們將畢生的心力都投注於雕刻神像，也將自身對神的心意幻化為刀下的一筆一劃。

民國 80 年代由於台灣六合彩賭風盛行，這種現象也蔓延到佛具業，求財求神讓人們到佛具店請了一尊神明回家供奉，佛像與相關的物品銷路高度成

長，而讓西園路佛具街有了最輝煌的一頁，店家數目大增。

佛具店的現在

佛具店不僅是宗教物品的出售而已，除了神像的前製作業，幫顧客挑選黃道吉日，迎神回家、安神位、佛堂陳設等祭拜儀式都是店家的服務項目。佛具店裡頭的神像也隨著時代而開始有了些變化，從早期一致的坐姿樣式到今日在儀態上起了一些活潑的變化，而神像的材質也有不同的區分，一般都是以樟木為主，人們最喜歡的神像是誓願普渡眾生的觀世音與招財保安的土地公。

由於台灣整體經濟的不景氣，不敵大陸低廉的生產成本，加上年輕人不願意學習雕刻技藝，導致雕刻技藝的沒落，都是促使佛像雕刻業轉移至大陸的原因。現今佛具店大多數的神像都來自大陸，也有少部份的半成品運到台灣店家再加工。而關於佛像雕刻的整個過程也不大容易再看到，除了少數幾家還有雕刻師的店家，其他的只能透過店家老闆的述說而了解神像的製作流程。雖說這是個以神為主的行業，也脫離不了大環境變遷的影響。如今西園路上的店家已經有減少的趨勢。

而早期佛具店的經營者幾乎都是以男性為主，原因在於神像雕刻技藝傳男不傳女，女性即使有興趣也無法進入這一領域。如今因為世代的傳承與佛像的生產不再只由台灣當地雕刻師提供，才有女老闆經營佛具店的情形。

佛具店的未來

對西園路的商家來說，拜神還是台灣人很重要的一件事。對於佛具街的未來，他們以憂喜參半的口吻說再怎麼差台灣人還是要過日子，神也是要拜，而面對同業的激烈競爭，佛具店的經營更是要戰戰兢兢。



▼佛具街夜景。

貴陽街二段的百年老店 (一)

文：高傳棋 / 圖：鄧坤海

臺北市第一街，就是昔日的蕃薯街，即今日的貴陽街二段，雖然其商業繁榮史，不像大稻埕的迪化街或延平北路，然目前貴陽街二段上保留甚為完整數量的傳統形式的街屋建築，它們記錄著舊艋舺昔日依碼頭維生的發展史。就空間發展軸線而言，今日的清水祖師廟是貴陽街二段和長沙街二段的交會口，這裡匯集了六條萬華區境內主要的區域幹道，從這裡向西和西南往淡水河畔的這一片區域，便是昔日萬華最早繁榮發展的地方，目前這片區域內還散佈許多傳統商行，諸如香舖、米粿店、糕餅店、中藥舖、綢緞莊、棉被店、百貨行、糊紙店、旗袍店、香燭舖、水果行、茶葉店等，這些行業仍然對萬華地區的居民隨時服務著傳統習俗及祭祀用品的需求。

在貴陽街二段直興市場附近，兩側有著磚造的拱廊亭仔腳(騎樓)和舊式的傳統建築物，與碩果僅存的老字號相呼應，其中不乏店齡已達五十年以上的老店，諸如貴陽街二段 186 號「協記藥舖」和 200 號「黃合發米粿店」、對面 133 號的「呂東成糕餅店」(順義號)、155 號的「老明玉香舖」等，都是開業達八十多年的老字號。

布莊、服飾行與旗袍店

目前被人所熟悉的萬華服飾店，大多集中在西園路、大理街、與火車站後面一帶之區域內，然早期的西昌街兩側，也有許多的布莊、綢緞店、百貨行。今日這些店面除青草巷(西昌街 227 巷)外，都已改建

成三、四層樓的住屋。其中位於西昌街 127 號的「恆德百貨行」，創立在 1921 年，據該店老闆表示，在日治至民國 60 年代間，西昌街兩側原來有許多什錦百貨行，而恆德百貨行原本是從事進口日本舶來品的貿易商，現在生意難以維持，即使是擁有七、八十年的歷史老店，連基本的學生服生意都無法持續，更何況一般服飾百貨。其鄰近也有相當歷史的「連成綢緞莊」、以及位於西昌街 171 號的「洪懷德布店」(1920 年創立)，也都面臨到類似的壓力，現在的布疋綢緞除了剪綵、儀典需要外，訂作衣服的生意已經很少，只有靠長輩苦撐著，或是搭配著作其他毛巾禮品生意。

直興市場附近貴陽街二段 135、133 號的「新大陸時裝」(金記商行)是光復初期，由隨國軍撤退來台的上海師傅所開設的，專門接受訂做「長衣」(旗袍)。據目前店內的第一代老闆林政淦老先生表示，他目前已 80 多歲，店裡生意最好時，作旗袍的師傅就有六、七位，算算自己做了超過 50 年的旗袍歲月，也應有超過上千件了吧！然現在由於年紀已老，空餘時間會動動剪刀，修補左右鄰居的衣褲，店裡玻璃櫥櫃內尚有幾件旗袍，是以前人家作完後，忘記來拿得，他一直把它摺好，放在櫥櫃內。其實現在每天的許多時間，大多他會陪陪老鄰居聊聊過去，像隔壁「呂東成糕餅店」內的老師傅，林政淦已與他作鄰居超過 50 年了。



►「新大陸時裝」由隨國軍撤退來台的上海老師傅所開設的，專門接受訂做長衣(旗袍)。



▼位於直興市場附近貴陽街二段 135 號的「新大陸時裝」(金記商行)是創立於光復初期。

◀位於西昌街 127 號的「恆德百貨行」是創立於 1921 年。



貴陽街二段的百年老店 (二)

傳統糕餅店

文：高傳棋 / 圖：鄧坤海

臺北市的糕餅業發源地在艋舺的西昌街、康定路和貴陽街一帶，著名的糕餅店有李合發、新順吉、合生，貴陽街則有呂東成、金泰合、黃合發，可惜除了呂東成的順義號、黃合發兩家店目前仍然在經營外，其餘的糕餅店大多在民國 50 年後，都相繼停業，然其中值得一提的是，在日治 1928 年《大日本職業明細圖》後所附資料中可以找尋得到有關「李合發」的相關資料，當時位於有明町的「李合發果子商」，以販賣龍鳳喜餅、蜜餞、本地果子為主。爾後隨著臺北商業重心的遷移，延平北路的寶香齋和士林的郭元益，則是繼萬華地區後，成為家喻戶曉的糕餅店，其中有一百多年的郭元益，近年來在龍山寺附近也有開設萬華分店。

目前位於貴陽街二段 133 號的順義號「呂東成糕餅店」，作酥餅已有 70 餘年的歷史，現在製作的場地位於雜貨店的後面，此乃因今日 76 歲負責人，在三、四年前，因為跌倒而受傷，現在走路不方便，所以就把隔壁一半的店面租給理髮店。據他表示，他十多歲時，就與自己的阿叔(第一代的創辦人)學做酥餅，至今已逾 60 年了，該店生意最好時，師傅級的人手就有五、六個。而現在的生產方式採機器和人工交互，老夫婦倆親自工作，該店的生意來源多半是接受客戶訂做或當地廟裡祭祀用品，然每天還是會用手工製作出 100 多個酥餅(一個 12 元)、70 多個豆沙餅(一個 10 元)，其中的酥餅買回去可以放 20 餘天，上了年紀的老人，很喜歡在早餐配著牛奶，吃這種微甜的酥餅。此外，在田野訪問過程中，最讓筆者印象深刻的是，70 多歲的老人光著上衣，在小小的工作臺上，用著 60 多年熟練的兩手製作酥餅，工作臺下擺著一把年約 80 多年桿麵粉皮的大木棍，工作臺上的前方小角落上，則掛著一幅用手繪，已過逝的母親照片，而店門口的玻璃櫃內，則擺飾著與馬市長合照的彩色照片。

►位於貴陽街二段 133 號的順義號「呂東成糕餅店」做酥餅已有 70 餘年的歷史。



◀位於貴陽街二段 200 號的「黃合發米糕店」已有 80 餘年歷史，店內所販賣紅龜粿、麵粿、發糕、壽桃等，至今仍有大批的老主客訂單。

位於貴陽街二段 200 號的「黃合發米糕店」，其店面看起來雖不起眼，但歷史也已超過 80 年，根據臺北市文獻委員會卞鳳奎先生於民國 83 年 3 月 31 日訪問該店第二代的負責人黃天送(目前尚在，約 80 餘歲)先生得知，黃合發糕餅店是其父親黃得水所創，由於當時父親所製作的「芋粿」遠近皆知，甚至有從松山專程搭火車到此來採購的顧客，因此，當時大家都稱其父為「芋粿水」。目前該店已由黃天送的小孩接掌管理。該店在距今 20 年前時仍使用煤碳為燃料來製造糕餅，但因煤碳費用日漸增加，且煙霧過大，經常動不動就被臺北市環保局開罰單，所以直到近十多年來，已改採電器和瓦斯，較以往清潔許多，且早期大部份採人力製造的流程，現也都已全部改用自動化生產了。然該店所製作出的糕粿仍然極具特色，平日製作的點心有十多種，若遇婚喪喜慶等節日，更是豐富，其中店內的傳統糕點大多應歲時節令廟會祭典和婚喪喜慶的需要而製作，所以並不符合時下一般年輕人的口味，再加

上萬華地區一寺廟相當多，不論是龍山寺、祖師廟、集義宮、青山宮等，其廟內祭典所用的傳統糕餅大多由「黃合發」所提供，因此該店的紅龜粿、麵粿、發糕、壽桃等，時至今日仍有大批的老顧客訂單。

最值得一提的是，由於傳統糕餅是祭拜神明不可欠缺的重要祭品之一，因此和民俗節慶息息相關。傳統糕餅使用季節以 3 月份最多，諸如 3 月 12 日三聖公祭典、3 月 15 日的保生大帝聖誕、3 月 23 日的媽祖聖誕等。所以每逢農曆 3 月時，全艋舺地區最老的糕餅店「黃合發」平均一天就要製造約 200 斤左右的糕餅，每當那時候都供不應求；且每日天未亮三點多時就要起床工作，中午也無法休息，直到晚上九點才能停下工作，因為平均一籠糕餅要花上二小時，且中途絕不可休息否則就會前功盡棄。4 月以後則進入淡季，直到中元節才又再進入旺季，因此傳統糕餅店的生意好壞完全視民間農曆節日而定。然這種傳統糕粿的製作就和人的一生歷程、民間的宗教信仰聯繫成一段不可分割的親密關係，其顏色、形狀的特定象徵都非常講究，並且意涵深刻。

貴陽街二段的百年老店 (三)

文：高傳棋 / 圖：鄧坤海

百年老店 協記藥舖 歷史悠久



◀貴陽街二段
186 號的「協
記藥舖」已
有近百年。

中藥行和中醫診所

位於貴陽街二段 152 號的「新協和藥行」創立於清末光緒元年(1875)，藥行創辦人張乞食先生，主要以進口藥材批發生意起家，至今已傳承第四代，然在三、四年前因建築物改建，再加上老一輩的醫師相繼去逝後，目前歇業中。

該店是目前臺北市最古老的中藥材

行，從第一代所遺留下的家訓即是「秤頭要抓得準、不要質疑藥方」，因各帖藥方有其個別的特定功效，若擅自減少或增加，恐將無法顯出其最大效用。由於藥材種類繁多，又需要講究時效一次買斷，所以首要條件是必須有雄厚的資本，經營百年的藥行講究真材實料和秤頭，一般除治病養生外，優良的信譽使得相關養生的飲食店也會前來採買，目前店內尚保留輾藥的滑車和手工製

丸機。

雖擁有歷史最悠久的「新協和藥行」已歇業，貴陽街二段 186 號的「協記藥舖」目前尚在營業，且店齡也近百年，該店的第一代創始人是來自福建，當地人均暱稱為「阿渣」，早期年輕時就在大陸福建學習中藥行工作，約 80 年前才來到艋舺開起藥材行，所以

根據目前的第二代負責人(阿渣的第二個兒子)表示，如果從在大陸那邊的歷史算起，這

家店也已超過一百年，所以在店面看版重新裝潢時，他才會打上「百年老店」這幾個字樣。目前負責掌管該店生意的林先生雖已 70 歲，然仍然不敢說老，因為其母親已 93 歲(艋舺昆明街人)，每日下午還會座在店門口前曬太陽，看看老街上的人來人往。此外，該店最值得一提的是，店內早期

已逾 80 年的舊藥櫃檯已捐給北投文物館，目前店內所見的是在三年前重新再裝潢訂做的，然抓藥的工作檯上，為懷念第一代的創辦人，而塑造了其本人的臉部銅像一座；並在每帖由該店賣出的藥材包上，印上相當富有古意的店名圖樣，並於其上寫著「本舖專營，參茸燕桂；中西名藥，各種補品；精製飲片，丹膏丸散；地道藥材，遵古法製；創設至今，已百餘年；歷史悠久，信用第一；貨真價實，遠近馳名；服務週到，代客煎藥；接方送藥，諸君惠顧；請認招牌，庶不致誤。」等字樣，短短的 80 個字中，道出該老店的經營理念與服務態度。

位於西園路一段 69 號的「林錦發中醫診所」是艋舺這一帶長幼居民的身體守護神，從一般風寒、著涼的小雜症到體內的治療養身，在這都能獲得良帖。這家中醫診所創設在日治中期大正 12 年間(1923)，目前已歷經三代，店裡的藥櫃、桌椅，甚至遞藥的兩個窗口也用木雕，做得頗富古風，連新建的房子也被這些老傢俱的活力給比了下去。診所內的林中醫身體硬朗，平日都親自打理店內大大小小的事宜，是一家仍具旺盛活力的老店。



▲近百年的「協記藥舖」為懷念第一代的創辦人，而塑造了其本人的臉部銅像一座。

►用傳統方式來慢燉中藥材。



繡花鞋

舊艋舺地區除上述的糊紙店、佛具店、香燭金銀紙店外，尚存有一些堅持傳統手工製造的老店鋪。例如位於峨眉街 70 號的「小花園繡花鞋莊」，創立於日治昭和 11 年（1936 年），距今已過 66 個年頭，此店是目前臺北市境內唯一還在販賣手織繡花鞋的精品店，該店所展售的繡花鞋都是由七、八十歲的老師傅們一雙雙親手縫製出來的，繡花鞋的圖案主要以明清以降的花樣為主，不同的花色和圖案排列起來可以有二十多種組合，式樣優雅大方，且繡花鞋相當柔軟舒適又好穿，實在相當值得大家的珍愛與傳承，而不要讓此技藝成為絕響。

打棉被

位於西昌街 163 號的「李錦發棉商」，創立於 1895 年，根據目前老闆李榮昌的母親林馨梅女士表示，其先祖開始自己打棉被到現在已經是第四代了，最初祖父在當時的臺北城內約今博愛路、衡陽路一帶，過著艱苦的生活，且邊看邊學人家怎麼打棉被，一直到中日甲午戰爭開始，城內的許多大棉被的店鋪紛紛跑回大陸去，而祖父就在今日艋舺西昌街這裡開了這家店，算算時間，到現在也已超過百年了。

據說當時在西昌街開棉被店的只有「李錦發棉商」這間而已，一直到日治昭和四年（1929 年）時才分家出去，在當時的瑞芳開分行，但現在大家都收了起來，因為做棉被這行有分大月冬天與小月夏天，小月的時候，由於天氣炎熱，故用不到棉被，根本沒有人買，另外由於天氣熱，也造成牽紗的師傅汗流夾背很艱苦，所以很多打棉被的店也就因此經營不下去了。

「李錦發棉商」的店名不是取自於人名，而是一開始就流傳下來的，主要是取「錦」有越來越發的意思。在以往打棉被的師傅都是李家這邊自己家族直接傳下來的，把技術教給肯學的人，就是師傅與徒弟一關係；到現在則不同了，現在自己做的比較少，都是另外再請外面的相關老師傅來做，一般的師傅都已不會再把這個技術傳給自己的下一代，因為從事傳統手工打棉被這一行實在太辛苦了。一般而言，棉被的製作過程必須靠師傅的技術與經驗才



「小花園繡花鞋莊」的傳家之寶——上百年的女性小腳鞋。

快要失傳的傳統手工老店

文：高傳棋 / 圖：鄧坤海

能達到軟硬適中的程度，剛開始時在板（平）台（福杉木）上用弓將棉平均打的鬆鬆蓬蓬，而後再用打篩把棉壓均稱，再以觀音竹綁上牛筋，就好像

釣魚一樣鉤線兩條兩條牽紗，以縱橫協對角方式上面四次、換面再四次，最後以瓊柴壓紗和棉結合。值得一提的是，傳統手工的牽紗過程，其兩條間的寬度會較鬆軟，而現在機器做的會比較密，故完工後的棉被也較手工製的來得硬許多，通常一件手工的棉被製作時間約在四小時左右才能完成。

蒸籠店

位於桂林路 218 號的「籠來蒸籠店」，創立於光復初期 1950 年，距今已逾 50 個年頭。此店所製作出精巧、古意盎然的「手工製竹蒸籠」，所蒸熟出的食物，不僅可以保存其原味及溫度外，且利用竹籠蒸出來的食物，確實較現在一般由機械製作出來的鋁蒸籠要來得香甜且有彈性。竹蒸籠是利用雲杉木來做外皮，竹片編成籠蓋及底層，最後再採用籐線來固定，製作完成的手工竹蒸籠的特徵，就是整個蒸籠沒有使用任何的金属材料。由於竹蒸籠傳熱及散熱都很慢，故具有保存食物原味及保溫作用，蒸熟後的食物含有一股淡淡的竹木清香，特別好吃。

◀「籠來蒸籠店」創立於 1950 年，該店所製作手工竹蒸籠的特徵，就是整個蒸籠沒有使用任何的金属材料。



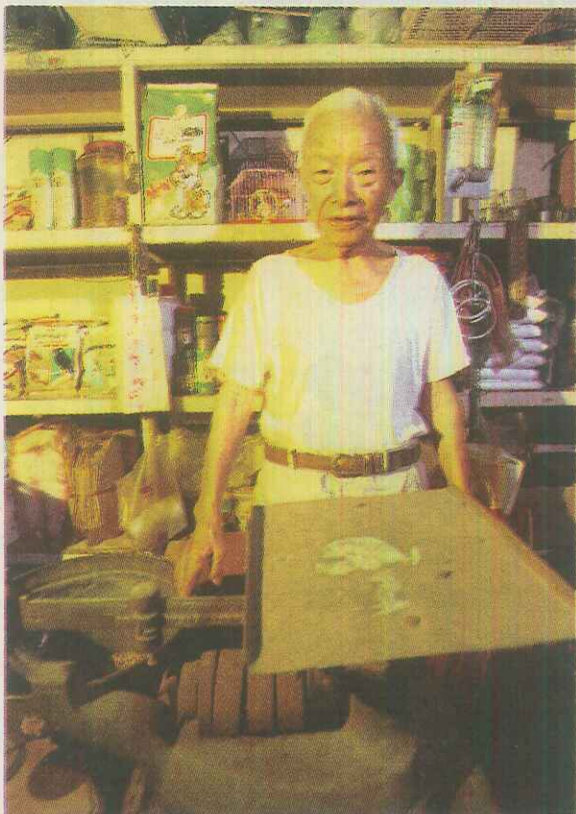
東園街上的生活產業與金飾店

文：高傳棋

圖：鄧坤海



▲設立於民國 40 年的傳統市場。



日治昭和 8 年至昭和 10 年間（1933 年～1935 年），加蚋仔庄的商店大多集中於後庄仔店仔口，共計有八家，其當時所在之番町位置分別是東園町 530、531、西園町 215-217，其販賣經營的東西大多是與當時此地農村聚落之一般生活日常消費有關，如食料品雜貨、酒、煙草、鹽精米(製)、冰塊、等，而其中當時加蚋仔庄唯一開設經營理髮店、湯屋或賣豬肉的地方，就是在這整個庄頭地理空間的正中央位置——「店仔口」。

光復後，「店仔口」不僅是加蚋仔庄最早設立傳統市場（民國 40 年）與電影院「東園戲院」的地域空間所在，且中南部遷入的居民也由此向左右兩側擴充，大致是以東園街 66 與 67 巷、長泰街為範圍。1958 年東園街舖柏油，沿線店舖由店仔口為中心漸次往南北發展，當時該街已成當地最熱鬧的街肆。

◀86 歲第一老，仍守著經營 54 年的店面。

▼創立於光復初期的土地廟。



據師大嚴勝雄教授在 1963 年的調查，當時街上共有 198 家商店。1983 年起，店仔口也是加蚋仔在土地使用分區上是唯一的商業區，1996 年升格為商三特，強化了「店仔口」日後扮演加蚋仔全庄交通運輸與商業活動等空間的中心性地位。從店仔口而蔓延成今日的東園街商店，其上不論是金飾店、眼鏡鐘錶行、香鋪、雜貨店、米店、超市、小吃餐館、麵包店、診所、奠儀社一應俱全，而學校、郵局、派出所、圖書館、衛生所、健康中心、市場、土地廟等全庄公共設施也都設在此。而當地的公車運輸與宗教繞庄也經常在此老街上重複進行著。

此外，更值得一提的是，目前在東園街兩側尚遺留許多清代時期的保甲路系統，透過此系統不僅可使當地居民縮短至青年公園的距離，而且也是許多在地家庭主婦日常至店仔口傳統菜市場買菜、或是學生每日上學經常所走的安全路徑，而且行走保甲路時尚可發覺許多在地逐漸被人遺忘的傳統舊聚落民居。

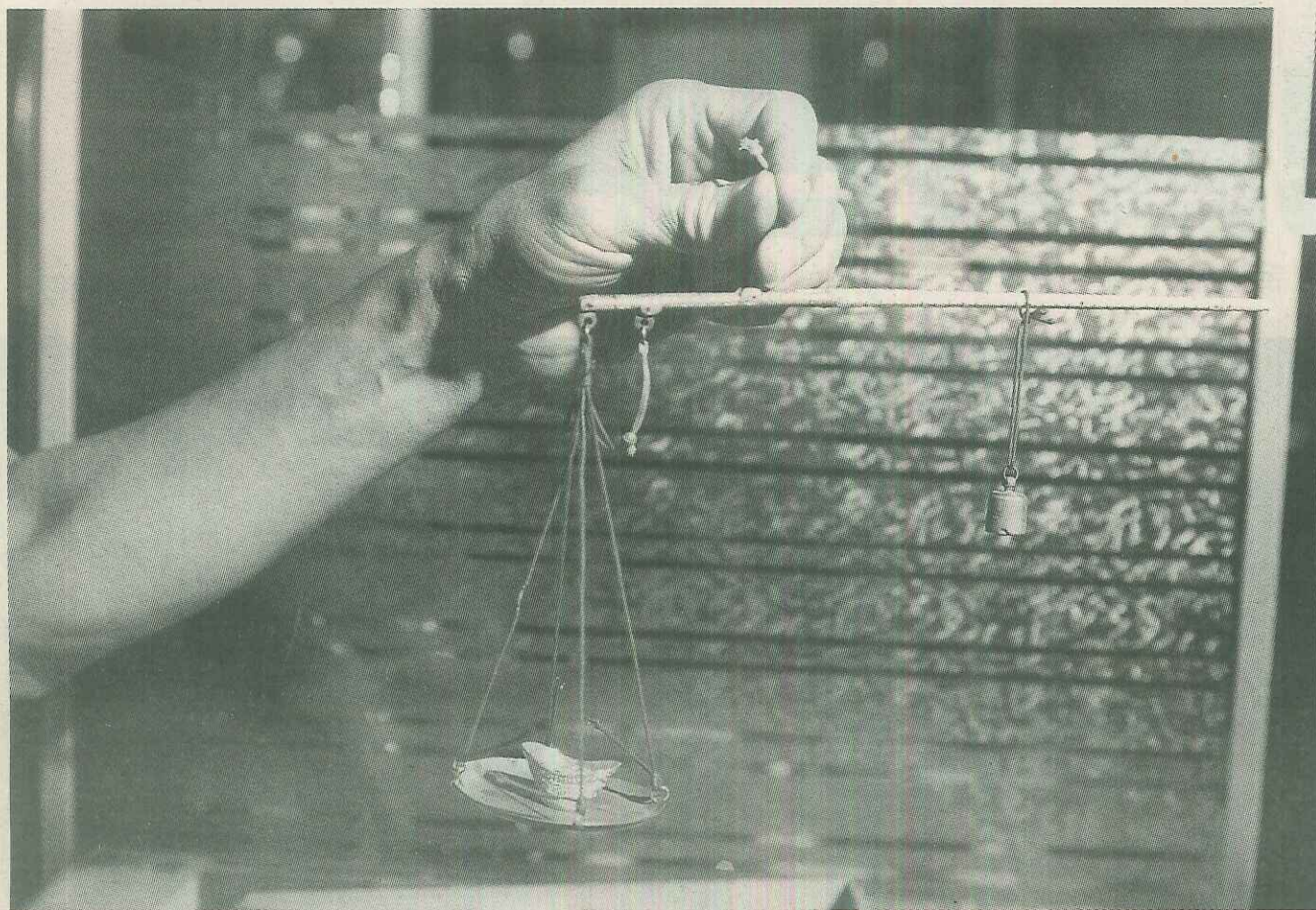
目前東園街上昔日的兩三家電影院雖已關閉並改建成住商大樓，但街上仍不乏有店齡超過五、六十年的老店，且當地加蚋仔在地居民不論是日常生活用品、婚喪喜慶百貨，依舊可以在街上採購齊全。

此外，東園街上值得介紹的老店或具特色的商店，包括有 124 號一家賣五穀雜糧的「傳統米店」，其第一代店主出生於日治大正五年（1916 年），日治末期昭和 18 年（1943 年）來到東園町落戶，五年後開了這家米店，目前 85 歲老人守著經營了 54 年的店面，守著舊式的交易型態，用古早那種加碼式的磅秤量好老主顧所需要的量，再裝入自己糊的紙袋中。勤儉地在加蚋仔落地生根，其第二代的小孩也都已從在地雙園國中的老師中退休了。此外，民國 64 年，劉昭雄先生從彰化北上，在東園街上開了「英吉利鐘錶眼鏡公司」，現已在全省已開設了八家分店，信義、中山、公館、永和、樹林、板橋、新莊、鳳山。

日治時期加蚋仔庄職業別職員分析表（昭和 8-10 年）

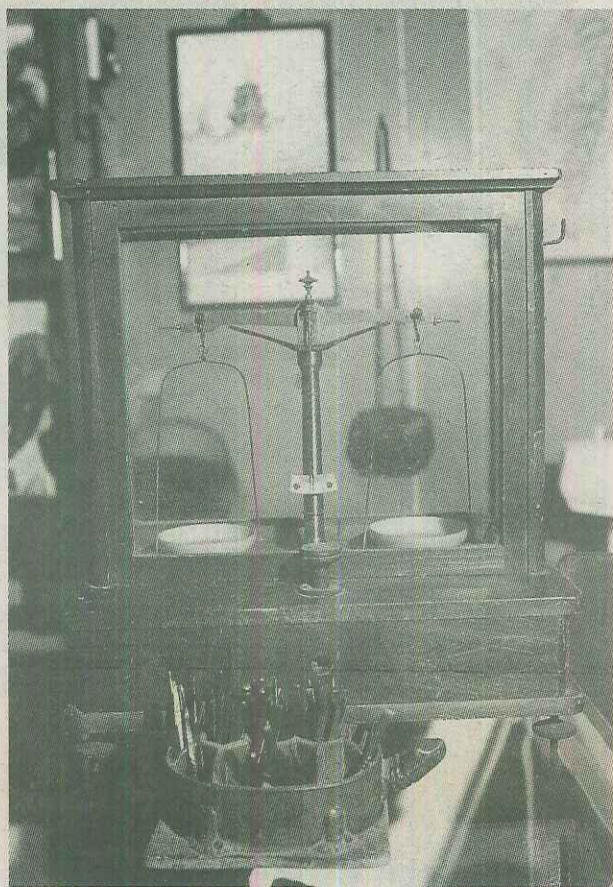
店主	商店名稱	所在之番町位置	所在之六庄頭位置	商店的經營內容
楊振昌	振昌商店	東園町 581	客仔厝	食料品雜貨、酒、煙草、鹽精米(製)
楊歪	協興	東園町 530	後庄仔店仔口	食料品雜貨、酒、煙草
周烏拋		東園町 122	八張聲	食料品雜貨
楊烏城	如益	東園町 530	後庄仔店仔口	日用品雜貨、酒、鹽
周阿芬	周和興	東園町 265	八張聲	食料品雜貨、酒、煙草
楊心岸		東園町 531	後庄仔店仔口	食料品雜貨、酒
楊阿捶		西園町 334	窟仔頭	食料品雜貨、煙草
楊蚶目		西園町 216	後庄仔店仔口	食料品雜貨、冰塊
陳棋楠	如蘭商店	西園町 215	後庄仔店仔口	食料品雜貨、煙草
林金火		西園町 108	港仔尾	果物、煙草
周金鎖		西園町 217	後庄仔店仔口	豬肉
郭文質		西園町 215	後庄仔店仔口	理髮店
楊阿目	東西園湯	東園町 530	後庄仔店仔口	湯屋

資料來源：高傳棋整理所得



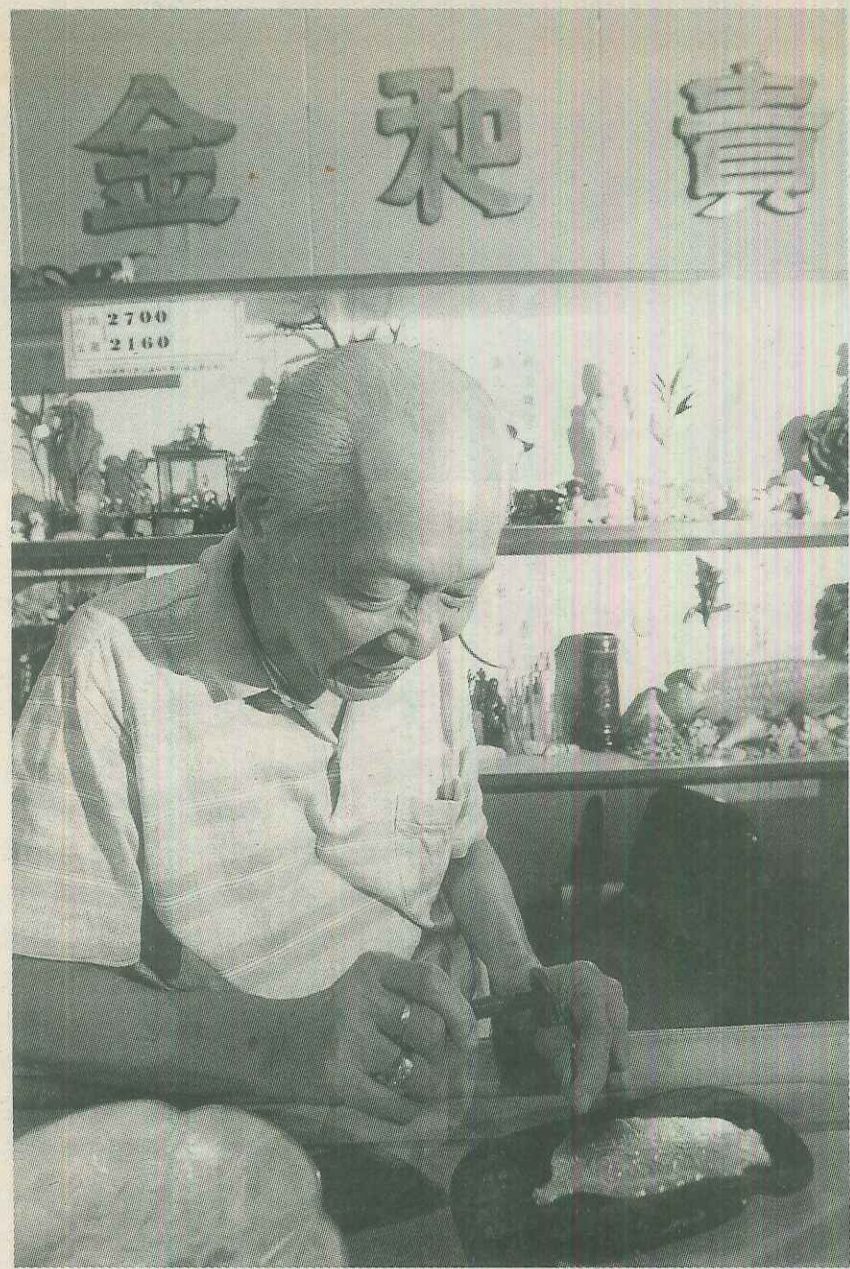
◀創立於1910年的「金華貴銀樓」店內早期用來秤黃金的小秤子，和中藥店所使用的一樣。

▼已有八十多歲的各式小鑿子（約30餘種，由第一代劉三貴先生所傳承下來的）。



康定路上的銀樓

文：高傳棋 / 圖：鄧坤海



▲目前已86歲，然身體仍相當硬朗的鐘永春老先生，在臺灣進入2000年時，用手工創作了「金臺灣立體圖」。

位於康定路213號的「金華貴銀樓」，創立於日治初期明治43年（1910年），是萬華早期銀樓中目前唯一僅存的一家。

已有82年歷史的「金華貴」目前已經傳到第三代鐘文雄先生，第一代創始人是鐘先生的祖父劉三貴先生（如尚活著，目前約有108歲）。劉先生16歲時自大陸來台學藝，三年四個月出師後便開了這家店（註：鐘先生的父親鐘永春因被「抽豬母稅」而從母姓）。早期經營時，臺北銀樓仍不多，劉三貴先生與延平北路的幾家銀樓合創了今天的臺北市銀樓公會。

當初創立時是開在西昌街臺北三信的對面（今已改成誠泰銀行），房子是用租的，光復後才買了現在康定路213號這整棟樓高三層樓的房子，也就是現在的「金華貴」。「金華貴」在康定路126號祖師廟的前面也開設了一家分店「永貴銀樓」。在日治時代的全盛時期，「金華貴」請了幾十位遠從大陸來的福州師傅。在當時，每一位師傅一天約可做出兩件飾品，一天工資為一元兩角，那時候算是不錯的待遇，因為在當時，一位日本警察月薪才25元，一般店家的僱員月薪才10元。然更值得一提的是，當時的老師傅與今日的師傅不同，不只是單做鍊子或戒子，而是每個人均會打造多種不同的飾品樣式，然後來由於生意隨著大環境一變遷而日漸清淡，所以福州師傅也都回故鄉去

了。

「金華貴」店內早期用來秤黃金的小秤子（和中藥店所使用的一樣），隨著時代的進步，已逐漸被現代的電子天平所取代。然其中最值得一提的是，目前該店除了尚保存有日治時期與光復初期的「花簿」（各種金飾品的圖樣）、80多年的各式鑿子（約30餘種，由第一代劉三貴先生所傳承下來的）、木製盆子，更難得的是，也保留住不同時代秤黃金所用的秤子（四種）。

根據目前已86歲的第二代鐘永春先生表示，該店早期以純手工打造的生產方式，也面臨到無法與現今的工廠開模、大量生產來一較長短。例如早期客人到「金華貴」時，會依展示櫃中的樣式，指定其需要，然後師傅再從「花簿」上找到一樣的圖案，用「蠟紙」依花簿上的型式將其描繪下來，再將描好的圖案用小鑿子（約10公分）用點的方式印在「膠板」上製成模子，然後以加熱並敲打扁平的金片置於其上，之後再敲打、修飾而成，整個過程約費時半天的功夫。雖然目前這些技術都已快要失傳了，然身體相當硬朗的鐘老先生，在我們田野訪查的過程中，還拿出他很得意的作品，創作在臺灣進入2000年時所作的「金臺灣立體圖」以及「祥龍獻瑞」。

艋舺地區的色情產業

文：莊華堂 / 圖：鄧坤海



入夜之後寶斗里，那些濃妝豔抹以招來客人，倚賴自己的生殖器官以養活家人的公娼們，已經人去樓空。

艋舺的風花雪月

台北為台灣首善之都，除了商業鼎盛外，更以風花雪月聞名北台。其中大同區的江山樓、萬華區的寶斗里，尤為遠近馳名。艋舺於道光年間，受到淡水河運影響，市況熱鬧非凡，凹抖仔街出名的『賺食查某』，名聞千里，成為殷商名流的銷金窟，每天入夜之後，淡水河邊的妓館娼寮，燈紅酒綠，整夜絃歌墜，沉迷於紙醉金迷的生活。

檢番公娼制度始於日治初期，明治29年（1896）殖民政府透過強制性的檢番組織，和設置專區，對台灣的色情行業做集中管理，這是台灣公娼制度的濫觴。當時台北市共有三個『檢番』，即台北檢番、萬華共立檢番、大稻埕檢番。透過檢番制度，向娼家徵收稅金，並採種族隔離政策加以區隔，艋舺的『遊廓』作為日本人冶遊尋歡的特定區，而漢人尋花問柳多在大稻埕一帶，以江山樓附近的藝旦間與酒樓為主。

光復初年的禁娼

光復之初的1946年，行政長官公署在男女平權的壓力下，以改善社會風俗為名，公佈了廢娼令，這

是台灣禁娼的濫觴。此事引起性從業人員極大的反彈，許多婦女在台北市婦女會謝娥支持下，以生活受威脅為由，要求政府給予新工作，這次禁娼最後不了了之。1949年底，聯合國通過『禁止人口買賣及剝削他人賣淫之公約』，依公約規定，中華民國是簽約國之一，必須執行禁娼。然而，面對台灣民間旺盛的性交易市場，以及不少從業人員的生計問題，政府只好以設立『特種酒家』，準許酒家女以『女侍應生』名義，來執壺賣笑，其實，這是一種變相的公娼制。

寶斗里的性產業

台北地區的老市民，大都清楚北市的有牌妓女戶（公娼），集中於大同區的歸綏街、萬華區的寶斗里一帶。翻開台北盆地開發史，這兩地是前清時代台北城最繁榮的商業區，後來因為城市中心區逐漸向東發展，使得本地的性產業服務對象，從台灣的富商巨賈、日本的皇族高官，逐漸轉化為城市底層的升斗小民。但無論如何，經過兩百年的滄海桑田，寶斗里以公娼寮為核心的風化區，已成為相關性產業最著名、最集中的地區，同時也造就了艋舺聞名北台灣的色情文化。伴隨這風化行業成長的行

業，如泌尿科、西藥房、補藥店、小吃攤、黑道角頭、美容院等也隨著禁娼受到嚴重衝擊，而鄰近住宅的房價會隨著公娼妓女戶廢除，水漲船高，是最大的受益者。

華西街繁華的火車頭

華西街寶斗里妓女戶全盛時期曾逾百人，由於該地妓女多從遠處而來，大多以執業房做為起居室，往日更因保鑣控制行動，妓女們只能待在房內，靠著附近美容院叫來的理髮婆替妓女們洗頭梳裝，美容業因而得以在此處生意鼎盛。同樣的，妓女們用的化妝品、衣物、日常用品等，也靠著小販用推車穿梭於妓女戶之間沿街叫賣。除了花柳科，附近設置幾家西藥房賣些簡單的消炎藥、止痛藥及壯陽的口服液，讓妓女們及嫖客能夠自行解決一些難言之隱，以上這些行業的興盛，大都跟妓女們的性產業息息相關，是故我們說『妓女是華西街繁華的火車頭』實不為過。

市政府的廢娼事件

1997年9月6日，台北市政府在一波三折後，終於正式執行廢娼。於是（文接第十三版）

(文續第十二版) 寶斗里兩百年歷史的公娼業，在當天零時正式響起熄燈號，昔日「江山樓」、「寶斗里」也隨之走入歷史。此後一百多名頭帶斗蓬的公娼（註：警方列管資料，當時華西街公娼有75人，歸綏街一帶有63人），在「女工團結生產線」與『粉領聯盟』的支持下，第一次走出陰暗的角落，拉布條、喊口號，以『性工作合法化』為訴求，不斷進行抗爭，並組織『公娼自救會』。1999年元月，反對復娼的婦女團體（勵馨、女性性學會、救援基金會等），及贊成復娼的婦女團體（女工團結生產線、公娼自救會、婦女新知等）掀起兩波文字論戰，最後市政府於1月15日公告『緩娼兩年』定案。到2001年3月26日緩娼期屆滿，從此公娼走入歷史，同時也宣告：台北市的性產業，全面進入地下化的開始。

人去樓空的娼寮

現在走在華西街頭，你會發現缺少公娼館的華西街寂寞多了，公娼歇業的歇業、改行的改行，有的則因生活所迫，重新回到私娼生涯，和代表公權力的警察，玩起躲貓貓的遊戲。此外，在華西街一帶，從前依附於公娼而產生的相關次級性產業，也因廢娼受到波及，成為受害者。從前公娼每兩週定時接受檢查，但妓女戶使用保險套並不普遍，且有暗娼雛妓流竄其間，上門的客人和妓女們難保不中標。為了方便中標者就醫，不少泌尿科、花柳科醫生便選擇在這附近開業，桂林路、環河南路、重慶北路上便處處可見此「新興行業」。如今妓女戶關門了，不少醫生還是相信，只要私娼不消除，日後反而上門就診的人會更多了。

道光年間，因淡水河航利之便，造成艋舺港市商業繁榮，使得凹抖仔街的賺食查某，名聞千里。

1997年9月6日，台北市政府正式執行廢娼。於是寶斗里兩百年歷史的公娼業，在當天零時正式響起熄燈號。



往昔入夜之後，淡水河邊的妓館娼寮，燈紅酒綠，沉迷於紙醉金迷的生活。



華西街觀光夜市

文：王語婷

圖：鄧坤海



華西街觀光夜是台北市最具歷史也最具國際知名度的觀光夜市

華西街觀光夜市坐落於台北市萬華區華西街，歷時 50 餘年，深具鄉土文化特色，為台北市最具歷史也最具國際知名度的觀光夜市。

華西街的源起在民國 40 年左右，當時就有攤販街的規模。華西街的鼎盛期約在民國 60 年至 76 年之間，在華西街裡的江湖賣藝、野生動物屠殺這種街頭活動盛行之下，吸引相當多的遊客。華西街當時是一條非常有名的「蛇街」。

世界各地的觀光客與日聚增，但是華西街卻漸漸出現交通混雜、看板零亂等問題，使得遊客遊興大減，國際形象無法提昇。有鑑於此，當時幾名熱心想要整頓華西街的人士，決定要到日本考察。之後，在所有人的群策群力之下，在民國 76 年 7 月動工整建，在同年的 10 月 24 日落成，吸引相當多的人潮。

但自從藥物管理法與野生動物保育法實施以來，江湖賣藝與當眾殺蛇活動都消失了，對華西街觀光夜市來說，無疑是一大致命傷。

近來，在華西街觀光夜市自治會的推動下，經有關單位的輔導，展開街道復興運動。除了整體建築的改善外，對外宣傳活動更是不遺餘力。在今年的 9 月 1 號已成立華西街觀光夜市的網站（www.hwahsistreet.com.tw），藉此能讓全台灣以致於全世界

觀光客能先從網站得知每個商店的特色。

另外，現有 38 家店家一起發行華西街觀光護照，不但提供遊客最新的資訊，還能享有店家折扣，而且只要集滿 6 個店家的戳章就有贈品相送。活動日期為 91.9.1 至 91.12.31，期待大家的熱情參與。

北海道海鮮

117 朱哲良

北海道的魷魚是日本進口的。魷魚發泡過程獨特，是獨門的發泡技術。除了發泡技術很優之外，好吃的秘訣還有獨門的家傳醬料！

魷魚的賣法是一條或半條，食量小的朋友怕吃不完就可以點半條魷魚來嘗嘗新鮮的好滋味，而食量大的朋友當然就點一整條魷魚吃個過癮囉！朱老闆的愛心料理、真心貼心的對待，一定會讓你意猶未盡喔！

清湯瓜仔肉

153 王明雄

1975 年開店迄今，招牌料理清湯瓜仔肉是由老闆的廚師爸爸研發的，老闆是從小吃到大。清湯瓜仔肉的瓜仔是來自屏東的小黃瓜，在醃漬 3-4 個月之後，加上特選無筋結實的豬後腿肉一起熬煮，便成了甘醇清爽的清湯瓜仔肉。一點也不油膩，是簡單的好味道。老闆拍胸口保證這種（文接第十五版）



華西街觀光夜市源起在民國 40 年左右，是一條非常有名的「蛇街」，吸引相當多的人潮。

衣在萬華

文：萬華社區大學副主任于文正

圖：鄧坤海



▲霸王牌縫衣機，踩出了萬華的成衣加工。

從捷運龍山寺站出來，過了和平西路，走到大理街不過兩三分鐘的步行路程，集中在這裡以及附近巷道、西園路二段、康定路、萬華車站前後無數的成衣批發行，形成了台灣最早的成衣批發區，一路伴隨著台灣走過經濟發展的各個階段。

「40 年代萌芽期」

彰化芳苑是靠海的市鎮，人們捕魚維生，由於工作機會少，人口外流情形嚴重，最早來萬華建立成衣據點的，是目前西園路一段 181 之一號洪勝美服裝行的老阿媽洪蔡閃，洪蔡閃的長男洪春長與次男洪寬諒如同許多芳苑鄉親一樣，民國四十年便來到台北工作，當時洪寬諒只有國小畢業。

洪蔡閃在兩個兒子北上後大約兩年，也來到萬華與兄弟兩同住，從工廠購買用剩的布邊，自己拼製成簡單的內褲由兄弟倆帶到市集販賣，開始的時候是由洪蔡閃製作，兄弟兩人早上出門將成品帶到市集販賣，用部分所得再購買布邊回家，由洪蔡閃利用下午和晚上的時間加工，工作多的時候也會讓其他家庭幫忙代工。由於市場反應不錯，民國四十五年她們租下了西園路二段五十二巷六弄底的舊豬寮，萬華的成衣加工就這樣慢慢展開。

會整批出售，消息就得靠工廠裡的朋友幫忙通知。「當時做的衣服很簡單，就是一些阿婆衣，寬寬的，旁邊有兩個口袋，不然就是小孩內褲，用橡皮筋綁緊，和女人的襯裙。」陳秋貴說。做這種拼接的衣服約有五年以後，他們才轉到永樂市場購買整批的布料，而永樂市場也逐漸成為早年成衣加工廠主要的布料供應地。

從西園路二段開始，靠著芳苑鄉親之間的牽親引戚，以及越來越多自行創業的家庭代工，還有外來的投資者，二段空間逐漸不夠，業者開始向附近尋找適當的腹地發展。經營新玉豐服裝行的洪耀顯表示，西園路二段多的時候有五、六十家在做成衣，一段發展比較慢，民國五十六年以後慢慢有人過去，後來才發展到大理街。

經營新協大服裝行的陳秋貴同樣來自芳苑，初到萬華時與三個哥哥和一個女工就住在西園路二段五十二巷十二號，戲稱：「我們有三層樓！」因為一個小小十二尺寬、十尺深的空間既是他們工作的地方，也是居住的地方。當時女工住在號稱三樓的「一樓半」，也就是小閣樓，四個男生則是住裁布桌，平常桌面上用來裁布、工作，下一層用來放布，有人累的時候就把布搬出來先睡，這是一樓，大桌面就是二樓，裁布桌伴著兄弟們一段不短的歲月。

萬華的成衣業那時剛在萌芽階段，陳秋貴兄弟跟洪勝美服裝行的洪寬諒兄弟一樣，都是去買紡織工廠用的剩布邊，然後回來自己做衣服，這些工廠分佈在三重碧華街一帶，陳秋貴回憶比較大一點的成衣廠有兩家，一家是在現在重慶北路靠交流道附近的「天鵝」，另一家則是在明德樂園附近的「流行」，「天鵝」生產男襯衫較多，「流行」則生產女裝，他們的布邊不定期

「60 年代拓展期」

錦豐服裝行的曾昭平由於早年買賣港貨的經驗，在萬華是最早走高級女裝路線的業者，他來自新竹南寮，民國 68 年來到大理街，店的附近仍然草叢處處。目前台灣大多數業者都是從大陸進口成衣販賣，他是非常少數還能維持一個完成生產鍊、根留台灣的成衣業者，擁有自己的設計、生產與行銷管道，在百貨公司擁有自己的專櫃，員工有 50 個人。

現任艋舺服飾商圈促進會會長林錦是彰化二林人，民國 69 年她嫁到大理街，因為父親經營布行，小學四年級她就能縫製出男襯衫、長褲，後來更成為二哥的西裝助手，傳為地方佳話，不少歐巴桑特地跑來看這個燙衣服還要站在板凳上的小師傅。靠著家傳功夫，嫁來萬華之前，她在板橋經營成衣廠，生產女裝長褲，產品大受歡迎，自己的牌子是：「美男子」。

「70 年代輝煌期」

台灣經濟實力在民國七十年代逐漸壯大，民間財富增加，消費者對服裝的需求以令人難以想像的力量爆發出來，這段期間是萬華成衣批發業績最輝煌的時刻，不僅有從世界各國來的國外買主，國內的市場也是供不應求。洪耀顯說：「萬華西園路，世界有名！」。

陳秋貴回憶，大理街從西園路和康定路這一段，過年前根本就擠的水洩不通，客戶搶貨時還發生掉進厚紙箱的事。衣美服裝行的洪文和對客人搶貨的情形也是記憶猶新，「還有客人跟我抱怨，老闆，你看，我手上的傷就是在你那邊搶貨時被抓的！」洪文和說。給小費的情形也很普遍，洪文和表示「不講價、不殺價給小費是那時的特色，大方的客人錢付了以後丟下一句，免找啊！人就走掉」由於當時沒有千元大鈔，客戶付帳都是百元鈔票，商家乾脆在桌面上挖個縫，收來的現金就往裡面塞，晚上再把抽屜抽出來結算，陳秋貴說：「數鈔票數的好高興啊！」，林錦也說和婆婆曾經好幾次算錢算到睡著。

民國 77、78 年間，大理街 (文接第十七版)



新協大的木製輸送梯在早年成衣熱潮中，協助業者將工廠送來的貨搬上二樓。



▲錦豐服裝行是少數還能根留台灣的業者，專門生產高級女裝。

(文續第十六版) 一個店面的轉讓權利金就要一兩百萬。洪文和租過大理街台灣銀行附近的店面，面積不到他現有店面的一半，就要一百萬，他表示這個價錢還是半夜去講的。洪文和說：「當時店面的轉讓根本不用貼條子說我的店要讓、要租，只要你隨便跟人講，我實在不想做了，ㄟ 說這個話之後兩個鐘頭以內，馬上會有人來找你！」

「80 年代低盪轉折期」

民國 80 年以後，台灣經濟開始走下坡，市場需求降低，而因生產成本提高，成衣工廠開始外移到大陸，從東南亞和大陸進口的廉價成衣逐步取代台灣的成衣製造。而成衣業十年的榮景也帶動新的成衣批發區出現，五分埔是萬華最早的競爭對手，接下來台中沙鹿，台南健康路、金華路，高雄的長明街都有批發區。鐵路地下化以後西部幹線改由松山發車，加上許多快車不停萬華，影響了萬華成衣批發業的集客能力，早年萬華火車站來自全省零售商拎著大包小包著場景不再。

景氣的變化也反映在業者的經營優勢上，過去成衣批發業繁榮的時候，業者的資金可以有三個月的緩衝期，工廠把貨送上台北後，隔月結帳，業者可以開第三個月的支票，資金壓力比較小。但隨著景氣的變化，業者逐步失去經營上的各種優勢，現在批發業者必須自己出國看貨、選貨，定貨時就要給三成貨款，工廠出貨當天就必須將尾款匯出，而且業者還要承擔額外的風險，就是貨物的品質難以預料，如果遇上品質不佳便只有自行吸收損失。

「未來的展望－自助助人助」

有的業者對萬華成衣批發業的未來看法比較悲觀，洪勝美服裝行第二代經營者洪榮發就認為：「在萬華看不到未來的生意！」，商圈中與他持相

同看法的業者大有人在。他說：「只有自己找出路，朝向質精、價格實惠的方向走。」打算拼下去的還有其他人，景豐服裝行的曾昭平就說：「生意或許不會像以前那麼好、利潤也不會那麼高，但如果動點腦筋去開發市場，你的產品你要去找你的客戶，我認為也不會沒落下去。」

民國 90 年開始，商圈業者正式組成了促進會，向社會局完成登記，成為合法的人民團體，同年萬華成衣批發業獲得經濟部商業司的輔導，兩年來陸續辦理「成衣嘉年華」活動，希望再創萬華成衣批發業的風潮，現任促進會會長林錦表示，成衣商圈要改善，必須包括硬體與軟體。

目前台北市政府正在大理街進行服飾街的徒步區工程，目標是創造商圈一個新的形象，路面改善部分已經陸續完工，接著還有藝術街燈、綠化、三角

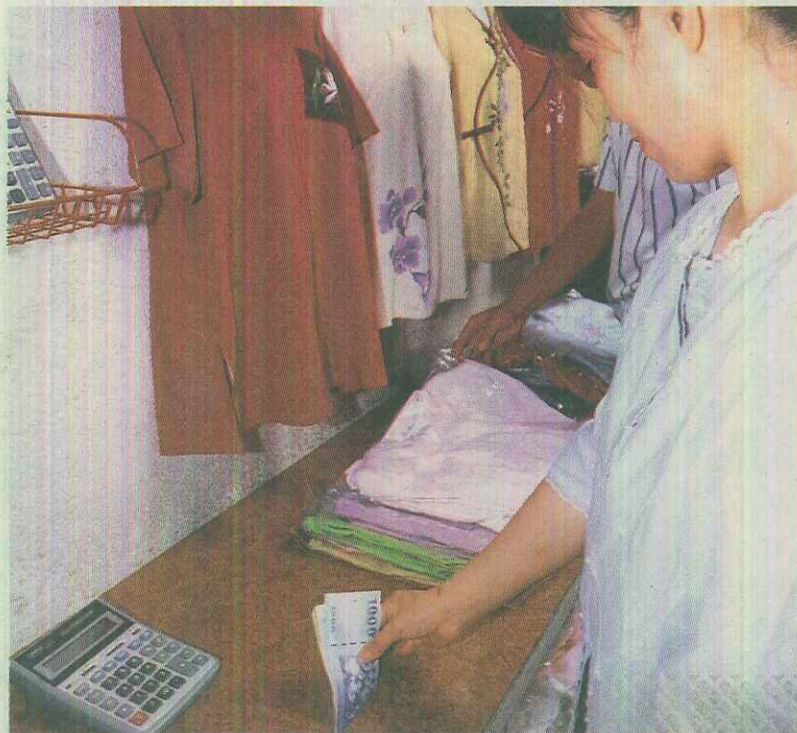


▲洪寬諒小學畢業即北上工作，是萬華成衣業最早的經營者。

公園廣場的整建，對於長期以來廠商所詬病的停車位不足問題，市府希望以萬華行政大樓和十二號公園的地下停車場來因應。

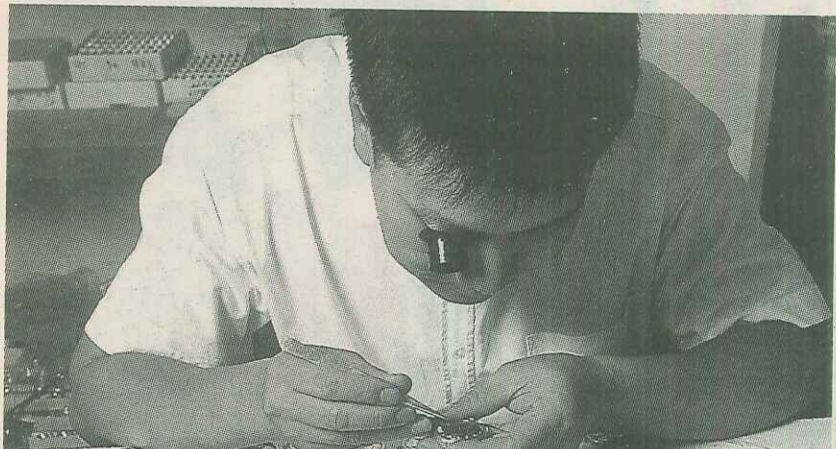
對未來，林錦並不悲觀，她與商圈促進會仍積極爭取改善大理街的交通動線，希望能打開捷運龍山寺站的第二個出口，協調中國國際商銀與台鐵，能新的萬華行政大樓附近打通一條路，讓從捷運龍山寺站第二出口出站的旅客能很快的走到大理街。在改變商圈形象方面，商圈促進會選擇了內衣業者陳柏蒼所設計用毛筆書寫的羅馬字母「MOGA」，作為商圈識別系統。雖然有了新的識別系統，但是在交通要衝並沒有和明顯標示提醒過往旅人大理街服飾商圈的入口意象，這是促進會下一個必須努力爭取的目標，未來她希望能加強促進會組織的強度，在商業司輔導期限結束後，促進會能負起自我輔導的責任：自助而後人助。

◀塞錢桌見證萬華成衣批發業的風華。



萬華鐘錶情

文：萬華社區大學副主任于文正
圖：鄧坤海



▲師父正在檢查組裝好的錶頭。

前言

從捷運龍山寺站走出來，沿著西園路走到大理街，向大理街派出所的方向走去，不到十分鐘就會看到位於大理街一百五十九巷的世豐大樓，附近的鐘錶批發商家約有三十五、六家，供應了台灣中低價位手錶八成左右的需求。

業者們是在民國八十二年十二月以後才搬到目前的位置，之前聚集在十二號公園預定地，也就是龍山寺對面的龍山商場經營，由於興建公園及捷運站之故，龍山商場拆除，商家乃遷移他處，承租了世豐大樓。

舊表翻修期

曾分別擔任過「鐘錶批發聯誼會」會長的徐英煌和王文星，屬於青壯派的經營者，對於早年業者們聚集在龍山商場時的記憶卻十分鮮明。

那是民國60年代，徐英煌從雲林北港來台北投靠姊夫，他記得龍山寺前廣場就是一個人力市場，打零工的人一大清早便聚集在那裡，而龍山商場收容了一些散居在中華商場或西門地區的外省老兵、攤販，舊貨買賣十分盛行。現任聯誼會會長王文星那時只是高中生，還沒畢業就投入了父親經營的舊表整理業中，當時他只有十七歲。

60年代，以機械動力為主的發條表或自動表居大宗，鐵力士是最大的品牌。對大多數人來說，手錶是奢侈品，有品牌的全新手錶動輒兩、三千元，絕非月薪數百元的勞動大眾所能負擔，由於

買不起新錶，舊表翻新大受歡迎。目前經營環球鐘錶行的徐英煌表示：「就算是舊表，也比沒表好吧！」腦筋動得快的業者開始從當舖或市內各地收購舊表，整理清洗後再販賣，當時大街小巷中便有人騎著機車專門收購手錶，「有手錶仔要賣沒？」王文星依然記得當時業者的叫賣聲。

海上交易期

60年代還有一段海上交易的插曲，交易地點是在金門一帶的海面

支，當時的表幾乎都循這個管道出去。」王文星說。只不過，海上交易僅約兩年時間，因為台灣的廠商信用不佳，後期沒做好品管，有時換掉錶內的機器，或根本沒有機器，結果大陸漁民回報以灌鉛的黃金，慢慢地，這種海上交易就結束了。

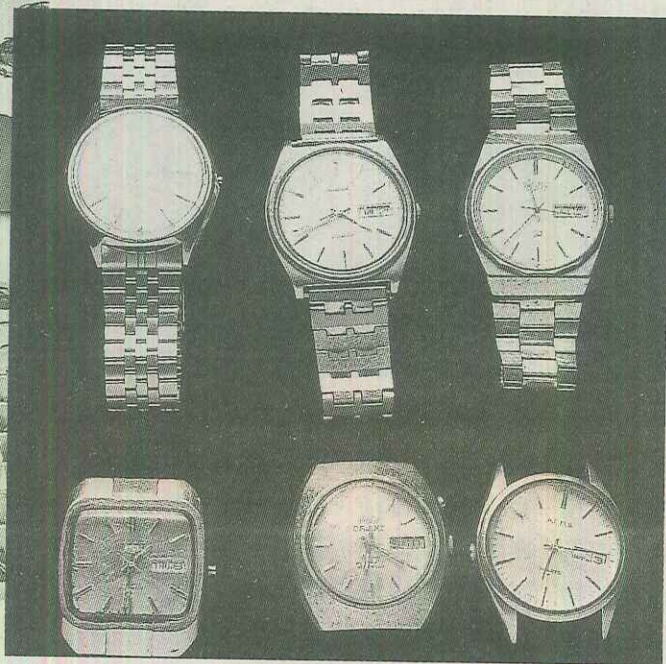
名牌仿冒期

70年代，港商將石英表帶入台灣，由於石英表機心薄利於加工，款式多變，而且取下不戴時依然能走動，很快便被消費者接受。當時台灣掀起名牌崇拜風潮，港商帶進台灣的手錶須重新包裝，由業者加上假名牌商標賣給消費者。經營歐德利鐘錶行的王文星說：「我不忌諱的說，我們這一代手錶業者，都是靠仿冒起家的！」靠著石英表加上名牌仿冒，龍山商場的鐘錶批發聲勢就這樣慢慢起來了。

品牌代理期

82年遷到世豐大樓後，業者們曾有過一段風光時期，不僅投入經營的家數膨脹了一倍有餘，也是許多鐘錶技術推陳出新的時期。王文星曾經設計出「夢幻表」，利用偏光原理，讓秒針走到某個部分時便消失不見，之後再出現，被他引為畢生的驕傲。徐英煌也曾推出「變色龍」，讓表殼而非表面能因為溫度不同改變顏色。經營大象鐘錶行的許德居對趨勢非常敏感，上一次總統大選時推出過幾款總統表，引起媒體注意，近來台灣流行熱透彩券，他又推出樂透表，讓消費者在看時間之餘也能玩玩數字遊戲。

以內銷為主的萬華鐘錶批發 (文接第十九版)



▲早年舊錶翻新期的常見款式。

上，懂門路的人會來龍山商場收購舊表，跟大陸漁民交換黃金，「只要會走，自動的，有幾支要幾





(文續第十八版) 業，很快就面臨到國內市場飽和，及大陸廉價表競爭的壓力。兩、三年前，部分萬華業者就開始有了危機意識，有廠商選擇代理品牌銷售作為生存之道，慢慢的，一些我們熟悉的卡通或電影人物開始在世豐大樓出現。王文星代理史努比，在轉型的陣痛過程中，最大問題是在客戶轉變後所產生的資金調度。許德居擁有鱷魚、鹹蛋超人、貝蒂美人及迪士尼電影系列的產品，談到品牌代理時，同樣有不少挫折經驗，但也學到了提升設計水準的方法。

未來的展望

除了開始走品牌代理外，近幾年，業者也開始跑國際錶展，想爭取一些國外訂單，不過孤軍奮鬥的滋味並不好受。

王文星和許德居都抱怨，政府始終就沒關心過萬華的鐘錶業者。早年業者們曾經找過相關單位，希望政府能夠協助研發錶內的機心，因為業者所用的機心始終仰賴日本、瑞士進口，不過沒有下文。就連各項法令、行銷，鐘錶批發業者也沒受到政府政策的任何青睞。

「世豐大樓是工業用地，無法設立公司，像我們設公司，還必須跑到板橋去！」王文星表示。萬華的鐘錶批發業者在沒有外援的情形下，一方面受限於法令的約束，一方面也受限於偏促的空間，因為世豐大樓的所有鐘錶批發業者均是世豐大樓的承租戶，從招牌更新、內部裝潢都受到各種限制，能有一個更適於長久經營的空間，包括停車位，更舒適的展示環境等，幾乎是所有鐘錶批發業者的心聲。

世豐大樓所在的糖廊里，這幾年一直希望能夠成立主題性的台糖文化史蹟公園，因為在糖廊里，有

過桃園以北唯一的一家糖廠。目前在社區所舉辦的甘蔗文化季主題活動中，業者們積極的提供手錶作為紀念品，與社區進一步結合已經是業者間的默契，「儘管不知道我們還能在這裡經營多久，但只要我們在這裡，就要盡量爭取讓社區繁榮！」王文星表示。事實上，在商圈再造的努力下，大理街的交通已經改成雙向通行，市府很快也就要展開鐘錶批發業者這一段的大理街再造工程，而計畫興建的大型入口意象更是業者等待很久的身份認同。



▼各式各樣的手錶任客戶挑選。



臺北第一家花店

文：高傳棋
圖：鄧坤海

百年前，日本的花道隨著日本殖民傳入臺灣，其中最明顯的就是，隨著日人的宗教信仰與日常生活習慣而一起傳入當時全台居住最多日本內地人的西門町，並在其附近建立了東、西本願寺、弘法寺和稻荷神社。故在當時，其附近的西門市場內有一攤「鮮花店」，住在西門町、臺北城、小南門一帶的日本內地人都會到此買花。

據撰述《紅樓尋星夢》一書的葉龍彥教授的調查得知，戰後西門町第一家鮮花店，原來是由黃添木從日本人手中買下權利金的「新高百貨店」。大陸淪陷後，遷入西門町的外省人隨之劇增，故在當時的成都路上出現了「南洋百貨公司」，導致「新高百貨店」的生意受影響，恰巧當時有一位青年來此租店面做起鮮花生意，經營不錯，但年輕未婚的他又講義氣，以致不賺反賠，所以，1951年，黃添木夫婦收回來自己做。最初取店名「幸福」(位於成都路10巷29巷)開始營業，是因為前面一家「幸福委託行」生意很旺，加上黃夫人滿臉福氣相，所以就以「幸福」首先打開西門町的鮮花禮品店。該店最早期的鮮花，來自延平北路五段的社子島，後來再由酒泉街、濱江街等花市提供，現在則是來自內湖花市，而且近十年來有很多進口的鮮花，包括有哥倫比亞、泰國、荷蘭、馬來西亞。六、七〇年代，西門町境內的歌舞廳林立，需要鮮花更多，故當時生意越來越好，於是就有「幸福」的業務員到隔壁開設「花藝之家」，不久，再分出隔壁「喬麗」，而附近的「百合」則是從城內博愛路搬遷來的，後再搬遷至漢口街。目前位於西門町成都路29巷的三家鮮花店都相處得不錯，而且互通往來，因為每家花色種類不盡相同。其中該地最早的開山祖師

「幸福」雖然生意不錯，但總覺得得奇怪，所賺的錢何以留不住？於是老闆經相命先生的指點後，將原本店名改成「杏福」，果然到了九〇年代以後，該店的生意就越來越旺，甚至其店內的萬年青，還有遠從韓國來此光顧的客人。

然值得一提的是，整個萬華地區，甚至全臺北市境內由台灣人自己開設的第一家花店要屬今日位於康定路221號的「花玉號花店」，距今約有70多年的歷史，根據訪問該店老闆吳女士得知，她從第一代父親的手中接棒，目前已快要傳承給第三代了。

據她表示，70多年前臺北市境內只有他們這一家花店，第一代的創始人剛開始是幫人家賣花，是挨家挨戶地賣，然後再與日本人插花，慢慢地才形成今日這樣所見的花店。在日治時期的客戶大多是日本人，對當時來說，這項產品算是一個高檔的消費品；至臺灣光復後，因為主要的客戶減少便轉向以喪事為主，喪事習俗很多人不知道，所以客戶量不會太少。而該店花的來源，原本是各

地的花圃，如臺北近郊的陽明山馬槽的花圃、大理國中所在地的花圃或私人自己種的花卉；值得一提的是，該店在早期也有自己種花，其花圃在今日環南市場對面的空地上，即今日的大理國中的運動場上，後來與上述的「杏福花藝禮品店」一樣，由花市供應，先是酒泉街然後再到濱江街的花卉批發市場，現在則已轉移至內湖一帶。以前的花店少，所以該店常常可以做到中南部、甚至花東一帶的生意，如彰化、宜蘭、花蓮，當時都是直接將花運送到舊的萬華火車站，再由火車直接運往目的地。



位於康定路221號的「花玉號花店」距今約有70多年的歷史



創立於1951年「杏福花藝禮品店」

商業機能繁華的西門町(-)

文：高傳棋 / 圖：鄧坤海

西門町的過去：

三市街排放污水的低窪地

日治初期艋舺市街北部沿淡水河與大稻埕間（即今日的所謂西門町一帶）約有 40 餘公頃，居民只有 1300 餘戶、5000 餘人。在當時此地區海拔標高平均約有 2.48 公尺，較「市區改正」後的預定西門圓環地盤標高 6.36 公尺，相去甚遠，以致於該地區因常年積水，都市衛生極為不佳，1913~1915 年左側淡水河堤防分段施工完成後，才得以解決該區長年深受河水倒灌問題，當時地方政府與地主取得協議，展開「艋舺窪地」填土事業，全台第一次大規模的填土事業於 1914 年 10 月 27 日開始進行，至 1917 年 5 月 7 日完工，使得艋舺、大稻埕、臺北城等昔日所謂的三市街真正可以密切銜接。

內地日本人與商家的聚集

築地工程完成後的西門町以內地日本人居住為主，內地人的家屋鱗次櫛比到處可見，形成所謂的內地人街，以西門市場的八角堂為中心，夜幕低垂時分攤販匯集於此擺攤於路邊，因散步行人而熱鬧的地帶，以及其附近一帶地方有內地人經營的料理店、酒店、咖啡店、旅館、戲院、常設電影院等

等，成為熱鬧非凡的繁華場所；而裝扮美艷的藝妓亦在此居住者頗多，交通甚為頻繁，明顯呈現當時臺北地方花柳街的氣息，更有常設的電影院或戲院也多在這一帶。

有史以來的最大的博覽會

殖民政府於 1935 年 10 月 10 日至十一月 28 日間在臺北所盛大舉辦的「始政四十週年臺灣博覽會」，當時共有四處會場，最大的第一會場設在當時臺北公會堂（今中山堂）及西三線道路（今中華路），臨時搭建的展示館從公會堂前開始，在三線道路上往南一字排開，至小南門前為止，並設置一座橋跨越「橢圓公園」（今西門圓環）以連接各館。第二會場設於一女高前方的公園內，但在展覽期間有人行便道、公車可與第一會場相連接，且夜間也對外開放。為期近五十天的展出，臺灣總督府傾全力展示其治理下的各項政績，並展示日本殖民地朝鮮、南洋、與日本內地各物產與風土民情，藉此來加強對島內同胞對殖民母國的認同。

五〇到七〇年代的不夜城

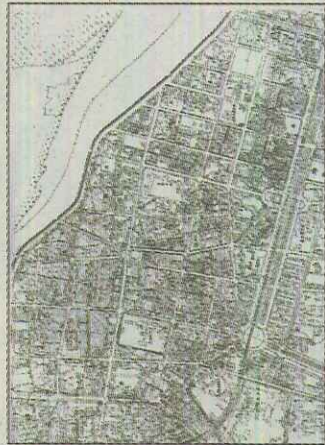
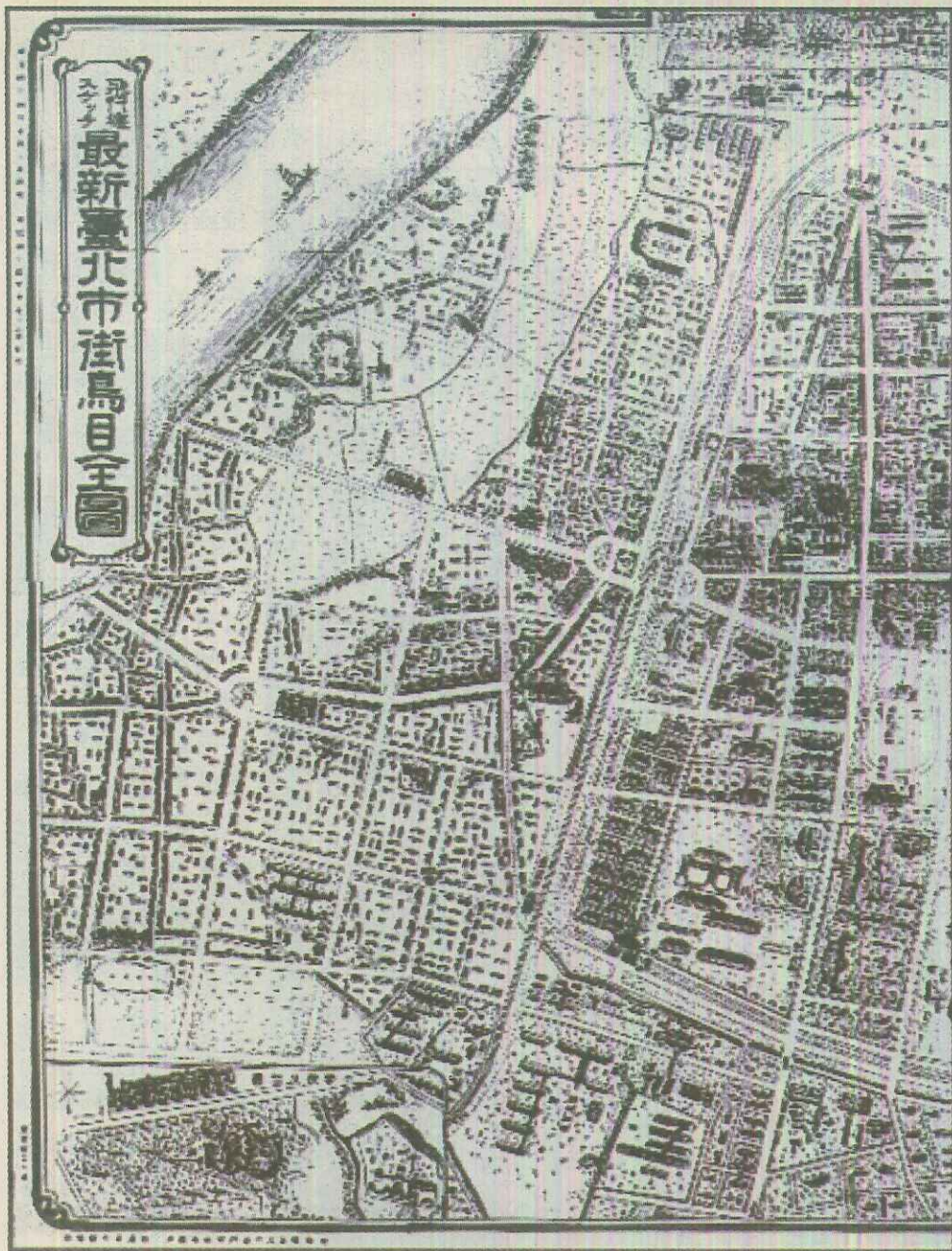
1949 年後西門町一度成為違建林立、色情充斥的地方，純喫茶等咖啡雅座、與來自大陸五花八門的小吃、北方及南方口味攤商林立，形成景觀障礙及髒亂的毒瘤。直到現在，位於西門紅樓與理教公所附近的地區，仍然可以看到木構造臨時違建，裡面大多住著光復初期隨政府來台的軍眷同胞。台北市為整頓市容，1960 年興建完成全長 1700 多



▲西門町在清末 1895 年尚屬於台北三市街「艋舺、大稻埕、台北城」間的低窪沼澤地

公尺三層樓高的百貨商場「中華商場」，以「忠孝仁愛信義和平」命名，廣告霓虹燈入夜之後閃爍不停，使西門町與當時的城中區連成一氣。

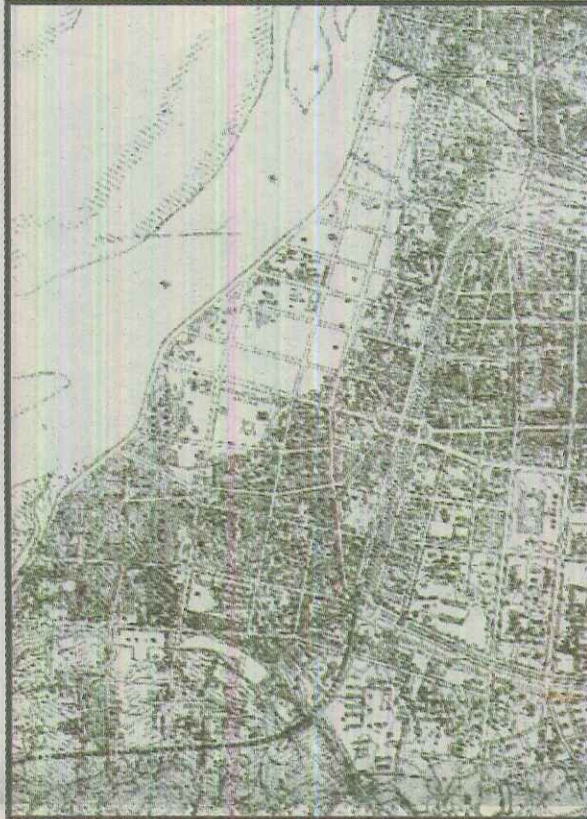
五〇到七〇年代的西門町，加上上海人投入資金經營百貨公司，諸如第一百貨、人人百貨公司等，讓西門町進入空繁華景象。前後合計有 37 家電影院相繼加入，包括樂聲、豪華、日新、獅子林等，而歌聲、舞廳、紅包場等也入主此地，尤其以武昌街一帶，即集達近十家之多，遂有「電影街」之美稱，而西門町即在電影院所引進的龐大人潮刺激下，帶動了服飾、娛樂、餐飲、零售、百貨、賓館等週邊行業的蓬勃發展，至八〇年代更有電玩、柏青哥、MTV 等行業的加入。西門町成為當時全國商業娛樂中心與不夜城。老一輩而熟能詳的「點心世界」、「北平致美樓」、第一百貨公司，到成都路電影街、咖啡廳、中華路唱片行、音響電器行。



▲日治中期 1932 年時的西門町已見日式建築家屋鱗次櫛比

▶日治中期 1914 年時的西門町已可見市街規劃

◀日治初期 1911 年時的西門町



商業機能繁華的西門町 (二)

文：高傳棋

圖：鄧坤海

臺灣第一個行人徒步區

70年代後，東區商圈興起，建設重心東移、鐵路地下化開工、交通惡化、色情行業的擾民，讓繁榮近五十年的西門商業區漸走下坡。有鑑於此，市政府都市發展局，於1985年6月間，借用武昌街主導了一場模擬實境，以驗證市民對徒步區的接納程度，該活動在當時確實產生了突破性的迴響。西門徒步區正式問世是1990年間的事，然而當時只是慣性地把徒步區視同道路及綠地工程，並無精緻美感，加以後勤管理執行能力闕如，徒步區啟用後不

消數年就失去光彩，欲振乏力。

於是市府在1993年研訂「西門徒步區招牌廣告暨樹立廣告設置要點」，1994年議會通過「台北市徒步區闢建及管理維護辦法」，以利徒步區環境之永續經營。1998年九月時終於排除萬難施工，分兩標同時進行，耗資壹億貳仟萬元，全部工程在1999年五月20日完成，而其週邊的相關計畫暨公共建設之配合，包括有西區公有土地再利用、停車與交通系統規劃、捷運板南線、中華路林蔭大道工程、電影主題公園的規劃、西門市場更新及再利用案等。

今日的西門徒步區上除了有不鏽鋼圓型燈柱、牌

樓、座椅，以及圓型舞臺，一到了夜晚，燦爛奪目，深受年青人的喜好。而徒步區自從正式點燈啟用以來，及各個唱片公司舉辦公益簽唱活動引導之下，西門町成為媒體之焦點，為西區商圈帶來另一波的繁榮。

台北煤氣公司舊址

變更為電影主題公園

電影主題公園位於西門町康定路17、19及22號，保存基地內原台北煤氣公司的廠房及相關設施，並創造地區性休閒空間，提供臺北市一個兼具本土文化教育及歷史產業資源再利用的公共設施典範。此舉除能促進西門地區的再發展外，更將戶外休憩公園完美結合西門徒步區電影產業，提供來至各地青少年們的活動、休憩，甚至當地社區交誼聚會及社會服務等多元活動空間。

西門町昂首迎向第二春

據現任西門徒步區管理委員會主委高文峰先生表示，臺北市捷運西門站於啟用以來，由西門站出入的旅客，是所有車站的第二名，每月高達110萬人次，也使得每年西門町商圈的總營業額達557億，平均每人每次在西門町要花1763元，而20坪的店面租金亦最高漲至一個月80萬元，捷運的便捷，活動的多元化，加上店家齊心協力，大大整修門面，日新戲院花二億重新改裝，中影公司亦花三億元，大家以更

更新更炫的意象，迎接西門町的「第二春」，以便與東區一較高下；然而美麗、炫爛中亦不能沾沾自喜，西區仍有待改善的問題，如治安、青少年鬥毆、髒亂、違規停車，以及徒步區管理維護之權利義務問題，西門町的商家們都再期盼市府相關單位儘速完成徒步區自治條例之立法，讓西門町商圈有能力再次面對「微風廣場」、「京華城」等大型購物中心開幕後，商圈間的競爭，使西門町再度成為臺北西區一顆永遠的鑽石。今日的西門町似乎又再找尋它曾經有過的商業繁華絕代史。

►轉型成功後的西門町再度吸引許多商家、電影院進駐

▼已開始著手進行規劃的「電影主題公園」是利用位於西門町康定路17、19及22號，原佔地面積約有5644平方米的「台北煤氣公司」所留存下的舊廠房及相關設施來加以設計而成的



► 短短
54 公尺長
的西昌街
224 巷「青
草巷」聚
集了約 9
家老店



艋舺的青草巷

文：高傳棋
圖：鄧坤海

龍山寺的藥籤奠定根基

回溯青草巷的歷史，要追溯至清代時期，由於當時仍屬傳統農業社會，沒有很多的漢藥店、中醫生，人們生病的時候，只能依靠家族或鄰居口耳相傳的草藥祕方、或是廟裡的藥籤、或是居家附近的草藥仙。當時從臺灣各地慕名前來艋舺龍山寺的信眾們，在寺廟後殿向華佗仙師求了藥籤之後，就近向寺外當時尚推著人力車沿街叫賣的草藥販，購買藥籤裡所需的青草，回到家後就熬煮成藥，讓患病的親友得以早日康復。

北臺灣青草藥材大本營



▲青草巷內 11 號的「德安青草店」已開設 80 餘多年(做過五代人的生意)

走在西昌街 224 巷歷史較為悠久的老店，包括有位於 244 巷內五號的「四知青草膏藥」，約有 72 年的歷史，店內所販賣的新鮮青草大多是來至北部濱海公路一帶，也有特地種植在艋舺淡水河畔、或嘉義大林地區；這家見證青草巷歷史的老店舖，目前其店內仍保留古早治濕疹、疔等皮膚病的青草藥膏。位於青草巷內 11 號的「德安青草店」，其老闆簡萬來先生表示，他們家族在這裡經營青草生意也有 80 多年，已做過五代人的生意，目前簡老闆已 68 歲，十幾歲時就跟著父親在西昌街賣青草。而「張文貴青草店」的老闆張進亮也說，從他自己阿公時代，家族就在青草巷做生意了，店名還是引用父親的名字。

充滿濃濃庶民的生活味

老店舖的經營方式大、小盤都有，藥茶以夏天生意最好。不論是抓藥、識草多是從「師傅徒、父授子」歷練過來的專家，因此，只要提一下病痛症狀，他們會給予建議，甚至提供祖傳祕方。每當來此的觀光客如果想要問起青草與藥材種類時，店家的回答是一致的：「太多了數不清，兩、三百種吧！」有熟知的艾草、山葡

萄、川芎、芙蓉草、九層塔、仙人掌，也有從未聽聞但名稱有趣的白馬屎、鳥不宿、不留行....等。這裡大多數的店家其青草藥以臺灣北部本產為主，經乾燥處理的藥材則從南部送來。新鮮藥草就像蔬菜般，頂多保鮮三天，因此要讓物流暢通，所以得零售外還需批發。

傳統百年老街的再出發

民國 90 年時，臺北市政府文化局編列 350 萬元的工程費開始整修青草巷。如今青草巷搖身一變，成為清新明亮的百年老街。昔日狹小的巷弄陰暗不平，且常常漏水的景象已不見，取而代之的是採光頂棚、石板地坪、花草紋與吉祥圖案的人孔蓋、仿古鑄燈等，並在鄰龍山寺旁的廣州街 209 巷的通道處設置 12 面的解說牌，包括有中、英、日等三種語言，並附有清末 1895 年間的艋舺古地圖，以及昔日老店家販售青草的黑白老照片，並詳載青草巷的歷史、各草藥的功效。

此外，更值得一提的是，位於解說牌對面，由當地商家所認養的「藥用植物園區」，種植了蘆薈、紅川七、虎耳、薰衣草等青草藥的活體樣本，讓前往參訪的觀光客得以了解青草的原貌，配合一旁的背景解說，訪客很容易就能深入青草巷的人文意涵。目前已改頭換面的青草巷，來此作校外觀摩的學生變多了，來自美國、日本、香港的國際觀光客也愈來愈多，許多人到龍山寺參觀後，就會順便到青草巷，一走進去，馬上就可聞到撲鼻而來的青草芬芳，這對外國遊客來說是從未有過的體驗，也很適合讓全體市民作一趟寓教於樂的青草體驗之旅。

龍山寺附近的按摩業

圖：鄧坤海
文：高傳棋

萬華一帶的按摩業主要集中在龍山寺附近，最早當龍山寺對面空地還是公園時，到公園改成小吃市場屈居廁所邊，到八年前市場拆除才遷移至目前龍山寺前門及兩側屋簷下。根據今日在此以走過三、四十年「彈指」歲月的老師傅，細數輾轉營生史，得知到以往最盛時期在西園路、廣州街交叉口，也就是現在的佛具店、繡莊集中的龍山寺沿線，和華西街夜市外圍，總計約有三、四百家的按摩店擊路邊按摩攤。由於競爭激烈，加上來往份子複雜，部份按摩店流入色情性質，且附近成為龍蛇混雜場所，「純按摩」消費者裹足不前，間接使得單純按摩業生意一落千丈。前幾年龍山寺被流浪漢幾乎霸佔後，連「不需多少本錢」的路邊攤按摩也紛紛捲起鋪蓋走路，直到這幾年龍山寺治安及髒亂問題好轉，這些流散各處的路邊按摩才又紛紛回來。

現在每當夕陽的帷幔輕輕籠罩大地時，龍山寺門外，沿著寺廟兩簷與大門前的人行道上，便有男女老少視障者，三三兩兩陸續來到（入夜後陣容約二十人，午夜十二點左右才相繼離去），有的拄著拐杖，亦步亦趨找尋熟悉的角落，有的摸索著將「盲人按摩，工作多年，可迅速消除疲勞」或「正統按摩，專業執照」等小招牌掛起，另再擺起兩張矮塑膠椅，錯落有致而沈靜地端坐著，等待過路行人上座。這景象，形成今日龍山寺外入夜後一項重要特色。

根據田野調查得知，目前遷移至龍山寺附近的路邊按摩攤，幾乎是看天在吃飯，太熱、太冷、刮風、下雨，壓根兒不必做生意。好在他們憑著內政部檢定合格按摩技術士資格與純熟的經驗，多招徠固定熟客，仍能圖個溫飽，即使平常不習慣按摩的過路人或南來北往的香客與外國人，偶爾也會花個半小時，放心地將身體交給按摩師。按摩師的力道輕重完全尊重客人的選擇，收費則是由台北按摩公會統一定價：上半身四百五十元，全身八百元。

按摩師建議，有身孕者最好避免，按摩時勿著緊身或太光滑的服裝，按摩後溫熱開水多喝一些。「讓手指造成壓力，協助相對應器官發揮功能」是按摩的最佳詮釋。因此，疲勞、輕微感冒、中暑，或失眠的人，不妨來體驗一下露天抓筋按穴、舒筋活血的快感。同時，因著你的信賴，相信也讓摸索在黑暗世界中的盲人朋友，開啓一扇扇與人對話的窗口。



▲按摩師的力道輕重完全尊重客人的選擇



◀按摩景象，形成今日龍山寺外入夜後一項重要特色

加蚋仔的孵豆芽業

文：高傳棋 / 圖：鄧坤海

加蚋仔孵豆芽業歷史很久了，早在清末民初時就有人在從事製豆芽這一行業，據地方耆老楊朝富(當時 67 歲)老先生於民國 79 年元月 16 日上午出席臺北市文獻委員會「雙園區耆老座談會」會中表示，70 年前，他的祖父楊畜和幾位鄰居已在從事這門行業，那時採用人工生產，需將豆子(綠豆或黃豆)放置水槽中浸泡五至十小時，然後再掏出來放在「水甕」中，以布袋封口再蓋上；每日需再澆水四次，五至六天後就稜孵出豆芽來，但當時孵豆芽的工作很辛苦，所獲也僅勉強可供餬口而已。

據地方耆老座談會的另一位李添秀老先生(當時 69 歲)表示，他曾任興德里里長多年，且作過雙園區農會理事長一職，民國 59 年，雙園區境內大概有六、七十戶在孵豆芽，每日產量約二、三萬斤，每臺斤約新臺幣一元；那時，他自己用的是「水櫃」生產，雇用十多個工人，日產量一萬多臺斤，每天用三輛鐵牛拼裝車載運到中央市場販賣，利潤已較日治時期提高許多，每斤豆子可孵化九至十斤豆芽，但一斤豆子只要一斤豆芽的價錢，故利潤約有六、七倍之多。然最值得一提的是，由於李添秀先生(當地人暱稱豆芽翁仔)一天所生產的豆芽菜相當多，所以每到颱風季節蔬菜減產時，市政府就馬上通知他，增加豆芽的產量，以補充蔬菜的不足。

上述有關地方耆老口述歷史中所描述的情形，我們也可以從當時相關的報紙或期刊中得到印證，例如民國 55 年 8 月 27 日《徵信新聞報》(中國時報前身)一則報導指出：「現在台北市的豆芽菜以加蚋仔(東園街一帶)為最盛，加蚋仔的豆芽菜生產者，每天大概在清晨四點，推著板車、摩托三輪車一類的交通工具到中央市場，每個生產者大概都有千餘台斤的生產量。這種豆芽菜若經過長程搬運，即顯得黑而難看而且時間一久，即老而不脆，完全不是豆芽菜的味道，尤其豆芽經過長時間的搬運後，水份大失，重量銳減，利益微薄，所以，南部菜農絕對無法供給」。

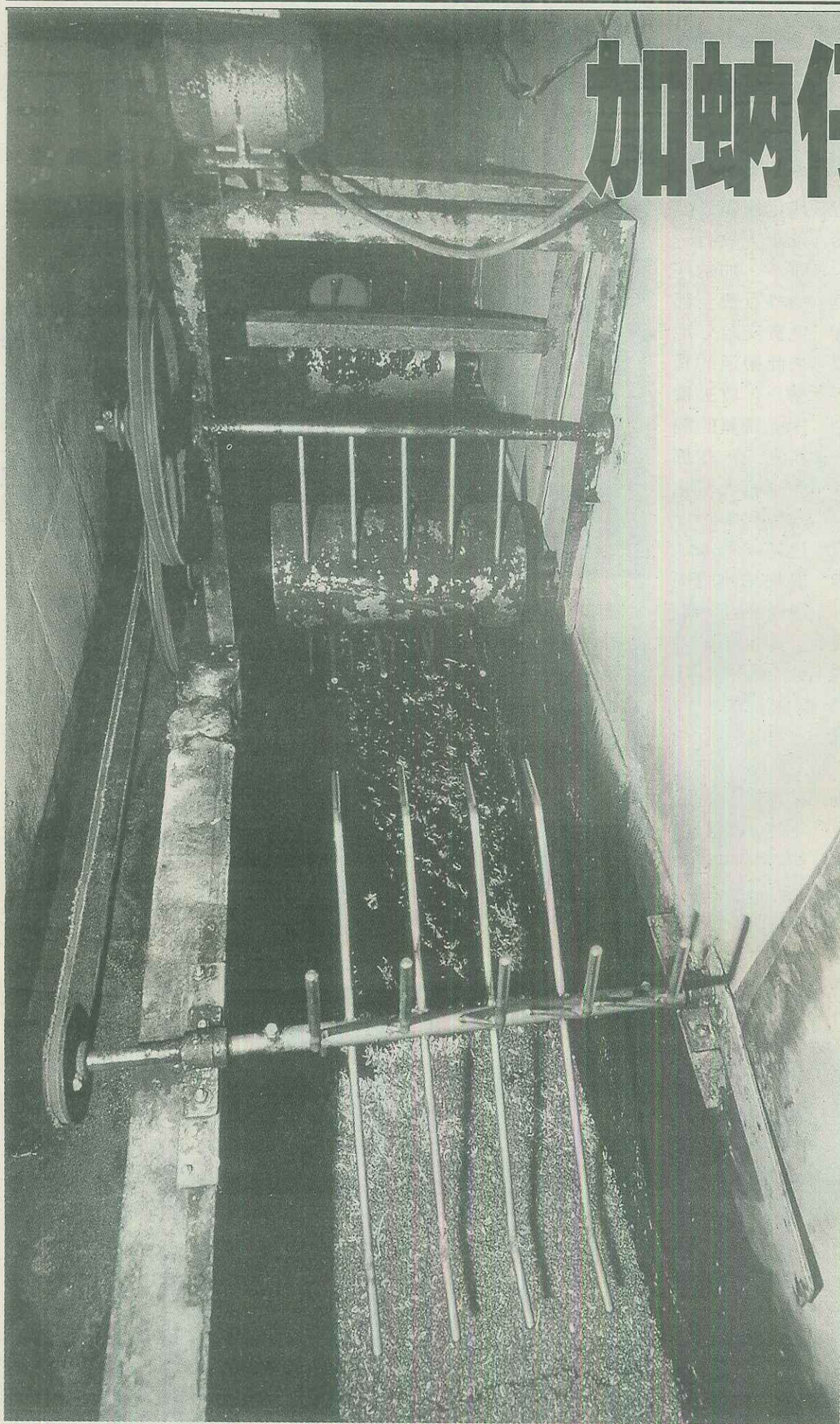
民國 67 年 6 月 10 日《北農簡訊》第 23 號，第四版中也曾有段相當珍貴的描述：「住在雙園區長泰街 179 巷的楊焜輝農友，從事綠豆芽的培植工作，收益頗豐。楊農友每日豆芽菜產量約 1400~1500 臺斤，每臺斤批發價約四元，但成本每臺斤約需 3.4 元。

楊農友並向前往訪問的市農會總幹事黃光政說，目前外國進口培植綠豆芽用的機器不適用，希望國內能研究適合本市需要之機器，廉售給綠豆芽生產戶，以節省人工，降底成本。並建議政府能輔助他們買發電機，以免停電時無法抽取地下水澆豆芽影響生

產。雙園區綠豆芽生產戶約 49 戶，全區每月生產量約十多萬斤，供應整個臺北市市民及鄰近鄉鎮需要，每年颱風季節，當夏季蔬菜受雨水損害產量減少時，雙園區所生產的豆芽菜對調節蔬菜供需確實發揮了很大的功效」。

目前，加蚋仔境內仍約有三十多戶在從事孵豆芽菜的事業，其地理空間大多集中在長泰街、育光幼稚園、寶興街、東園街、萬大路、環河南路鄰果菜市場附近等區域，呈現不規則狀，但以長泰街、萬大路底內之巷弄，即昔日的舊庄頭堀仔頭、客仔厝地等最為集中。

今日的生產戶大多已採機械化方式來生產，每天約可供應大台北地區約四萬多公斤，故不論是在臺北街頭的路邊攤切仔麵、或是五星級餐廳裡的鐵板燒中所見的豆芽菜，幾乎可說是全部均由加蚋仔所生產的。



▲孵豆芽菜的機械



►不論是臺北街頭路邊攤的切仔麵、春捲，或是五星級餐廳裡鐵板燒中所見的豆芽菜，幾乎都來至加蚋仔

綠豆殼枕頭

文：高傳棋
圖：鄧坤海

根據田野訪查得知，南萬華的加蚋仔從以前到現在均是北臺灣孵豆芽菜最多的地方，所以當地因孵豆芽菜所剩下的綠豆殼也特別的多。

據調查得知，一萬斤的豆芽菜約有十分之一，即一千斤的綠豆殼，十多年前時，需求量且價格好時，一斤的綠豆殼可賣到30~50元，當時有專門外地來的「番仔」（中盤商），在加蚋仔境內到處收購，以供給全大台北地區內相關的棉被、枕頭店。通常一顆用綠豆殼做成的枕頭，約用四斤的綠豆殼，做好的成品售價約五百元，相較於傳統式的海棉枕來得貴。

上了年紀的老一輩大多很喜歡睡綠透殼枕頭，因為綠豆殼有隙縫、散熱快，且有點硬度。尤其值得一提的是，有經驗的傳統大家庭中，如有人要嫁娶，其新婚房內所添購的龍鳳枕，一定是用綠豆殼來作填充物，目前艋舺附近的一些歷史較悠久的老棉被店內，尚可以買得到，一顆約一千多元。

然而，隨著社會進步，再加上，加蚋仔近年來的快速發展，其境內可再供做曬綠豆殼的空地已少之又少，不像以往隨處，不論是在東園國小旁、青年公園、堤防上、傳統三合院前的大埕均可看見有人在曬綠豆殼，尤其是在夏天或中午陽光最強時；然今日只剩下楊聖廟前的一小塊水泥地上，偶爾還可見到有人在曬綠豆殼。

據廣照宮楊敦仁弟弟楊敦煌（目前擔任看管楊聖廟一職）表示，廟前空地在曬綠豆殼的人，是住在堀仔頭楊壽山的老婆，他們家洗豆芽菜也有七、八十年，而楊太太曬綠豆殼的時間可以算是全加蚋仔最早也持續最久的一位。早期她與其他曬綠豆殼的人家一樣，大多交給外地中盤商，後因價格下跌、空地不足，有加上許多新式的現

代化枕頭日益越新，故有一陣子，加蚋仔的綠豆殼全都免費交給外地來此搬運的養豬戶，收去攪拌成養豬的飼料之一，在那尚屬有人情味的年代中，每逢過年過節，那些來此收集綠豆殼的養豬戶，該有的「禮數」是不會少的（送年節禮品、或自己養的豬肉）；目前由於可供曬綠豆殼的空地急劇減少，所以大多數加蚋仔境內孵豆芽菜的人家，最後均把綠豆殼倒掉，像楊壽山太太還在曬綠豆殼，自己拿去棉被枕頭店的人，到目前搞不好全加蚋仔地區只剩下她一人而已。

此外，據田野的深入觀察得知，曬綠豆殼這種看似簡單的工作，其實其中隱藏了許多老祖宗的智慧，除了日曬時要確實注意天氣變化外，其過程中還需用篩盤搗幾次，將小枝葉與其中的雜質去掉，如過程中被突然來的雨水所淋到，則綠豆殼會發黃，價格就不好，甚至沒有人要。更好玩的是，在曬綠豆殼的期間，可以看到許多都市中的野鴿或家鴿停留其上，吃著小枝葉的畫面。



▲今日只剩下楊聖廟前的一小塊水泥地上，偶爾還可見到住在堀仔頭楊壽山家族還在曬綠豆殼

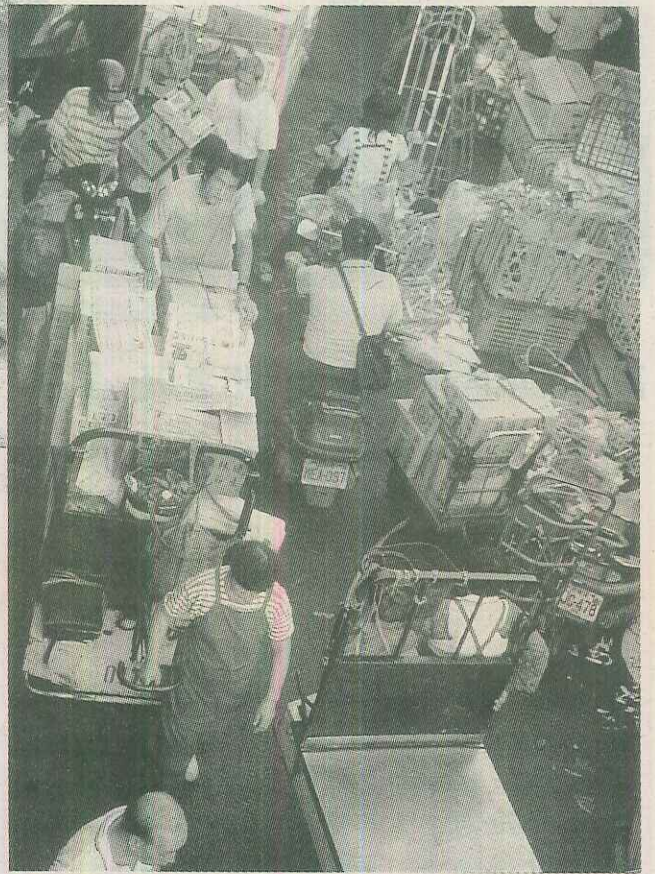
▼傳統農業社會中，新婚時所用的龍鳳枕，其內一定是用綠豆殼來作填充物





◀果菜市場正在進貨
(每日下午 5:30 ~ 次日凌晨 3:00)的畫面

▼果菜正在運送的畫面



▼位於西藏大橋旁的「環南家禽批發市場」

堤防旁的批發市場

文：高傳棋
圖：鄧坤海

民國 50 年代，臺北市政府鑑於中央市場場地狹小、建物陳舊逾齡、設備簡陋又缺冷藏設備，無法符合需求。於是在民國 61 年發包興建了目前位於萬大路底、臨雙園堤防內的「果菜批發市場」，完工後，遵照行政院函頒「籌設全台性農產運銷公司方案」，於民國 63 年十月十日成立「台灣區果菜運銷股份有限公司」（民國 73 年改組更名為台北農產運銷股份有限公司）。新建後的果菜批發市場於同年十二月一日開業後，將原位於今西寧南路的「舊中央市場」、延平北路「太平分場」、華江橋左側的「華江臨時蔬菜批發市場」等地同時關閉、停止交易，並由政府輔導原先上述之三市場一行口商轉為承銷人。

1950 年前，果菜來源大多是以臺北近郊及其鄰近鄉鎮菜農直接供應為主，約佔全部的 70%。民國 50 年代以後，因城市人口增加，新鮮蔬菜量的需求隨之增加，建地也逐年增加，但農地面積則逐年下降，光靠鄰近鄉鎮的蔬菜貨源不敷使用，故後來的果菜批發市場內的貨源，才逐漸由臺灣中南部產地直接運送來供應。

當時會將舊的中央市場遷移至南萬華加蚋仔萬大路底，其最主要的原因除了當時此處尚屬農業生產區，有許多農地，徵收較易外，更重要的是，雙園堤防完工後，位於堤外尚有近 70 餘公頃的農地，每天可以供應全臺北市相當一定量的新鮮蔬菜。

「臺北市第一果菜批發市場」從每日凌晨兩點多，就有從臺灣各地運送來的大卡車聲，劃破深夜的沈寂，開始為全臺北市的民生蔬果大計忙碌著。目前批發市場每日所需的果菜大多從全省不同，產地經過採收、集貨、分級、包裝、運輸而到達批發市場，而市場作業為了讓各地不同的供應單位(人)之進貨得以順利進出市場及承銷人適應批發市場交易上之需要，特別將每一種果菜編定統一品名代號，並且按每日進貨量，採用分區分類機動集中卸貨，制定果菜批發市場作業流程：

- 1.進貨(下午 5:30~次日凌晨 3:00)：每日銷售的果菜重量約 1900 公噸，果菜承銷人約有 1400 人。
- 2.理貨(凌晨 2:00~2:40)：理貨員按進貨明細表點件、抽磅、驗貨、簽收。
- 3.看貨(凌晨 2:40~3:30)：先由承銷人看貨，以便盤算所要購買的貨品；拍賣交易前再由拍賣員看貨看貨，以便作為拍賣交易之參考。
- 4.拍賣(凌晨 3:30~7:00)：拍賣交易公開、公平、公正，由承銷人競相出價，等到沒有人再願意加價時，這筆交易就成交了。
- 5.成交：拍賣決價或議價成交後，由拍賣員開立交易傳票。
- 6.運送：運送出拍賣場，再轉至傳統市場或市內的 19 家相關的超級市場，進行買賣，最後到達消費者手中。



傳統道地小吃老店 (一)

文：高傳棋

圖：鄧坤海



▲「兩喜號魷魚羹」的特色在於將魷魚與魚丸分開製作且湯頭味美。

萬華區境內傳統道地小吃老店一覽表

店名	創立年	詳細的住址與位置所在
順益號(呂東成糕餅)	1930年	貴陽街二段133號
黃合發糕餅店	1920年	貴陽街二段200號
新竹肉園	1940年	康定路278巷3號
兩喜號魷魚羹	1921年	廣州街225號
美觀園食堂	1946年	峨眉街47號
萬華太和蜜餞行	1964年	康定路300號
清月日本料理	1945年	成都路91號
宏華食品有限公司	1949年	成都路47號
蜂大咖啡	1961年	成都路42號
上海老天祿食品公司	1950年	成都路56號
武昌街老天祿	1950年	武昌街56號
登科行	1953年	康定路296號
老天祿食品	1954年	武昌街二段55號
中央新記醬園有限公司	1955年	西寧南路31號
秀清米行	1939年	貴陽街二段189號
周記肉週粥店(田仔)	1956年	廣州街104號
古早味切仔麵	1965年	廣州街108號
阿秀傳統切仔麵	1948年	廣州街90號
臺南擔仔麵		華西街31號
鄭記臺南碗粿	1970年	西園路一段
原汁排骨大王	1947年	祖師廟口
石家割包		廣州街178號
萬華蘇家肉圓		龍山商場二樓
福州元祖胡椒餅		和平西路三段109巷口
萬華仙草冰	1971年	艋舺大道166號
老艋舺鹹粥店	1946年	武昌街117號
成都楊桃冰	1965年	成都路3號
賽門甜不辣	1965年	開封街
蜂島咖啡		中國戲院旁
木吉他餐廳	1970年	西門圓環麥當勞旁
龍都冰果專業家	1930年	廣州街
懷念愛玉冰	1962年	廣州街與梧州街口
鴨肉扁	1960年	武昌街二段2號

資料來源：本研究整理所得

兩喜號魷魚羹

此店在日治大正10年(1921)由今日負責人祖父陳兩喜，在18歲時就在龍山寺旁消防栓(即今日龍山寺淨心噴水池旁)開始以扁擔挑賣魷魚羹，之後再搬到臨時商場，商場拆除後再遷往西園路路邊，最後才又回到廣州街今日的位置來。該店已歷經三代的傳承，至今仍是大家指名來萬華消費的重要傳統小吃店之一。該店魷魚羹的特色就是在於他們一向將魷魚與魚丸分開製作，且湯頭味美，再加上魷魚浸抽得好，故特別脆韌有勁；而魚丸則是用上等的魚漿精製而成質地細而爽口，和著火候恰到好處的羹湯、以及獨家配料調味，實不同一般小吃店將魷魚包於魚漿內，而無法吃出新鮮魷魚的原味。此外，該店最值得一提的以往來此客人所使用過的一些骨董碗，被用木盒盛裝，並掛在店裡的牆上當擺飾用，更能顯得該店走過近80年歲月的歷史痕跡。

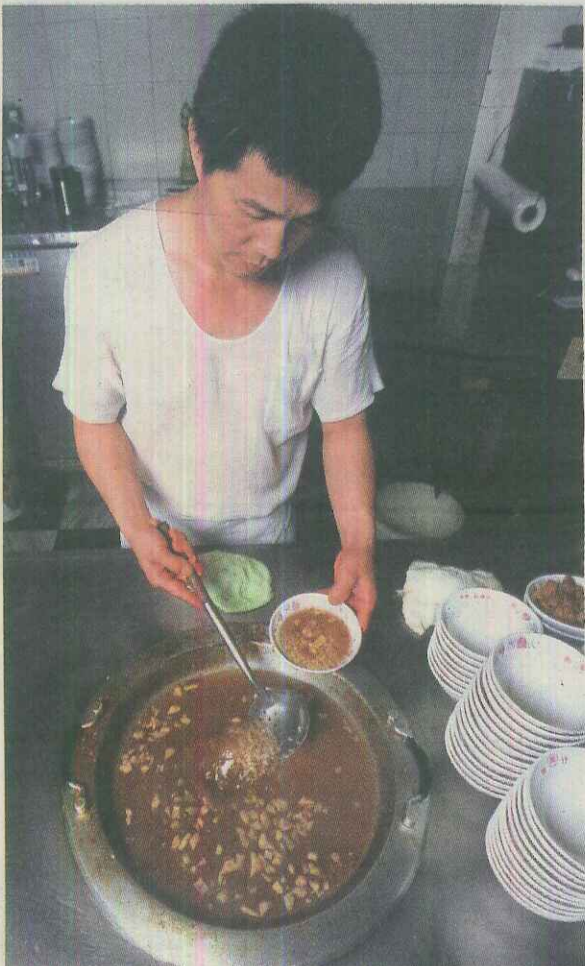
阿秀傳統切仔麵店

位於全台灣僅剩的清末老街「艋舺剝皮寮街」對面的「阿秀傳統切仔麵店」，創立於1948年。在第



▲「阿秀傳統切仔麵」店內有販賣沙魚醃、豬肝、豬舌、豬心、透抽、竹筍、燻鵝、鴨肉、土雞肉等各式小菜。

二代相當親切的年輕老解說下得知到，該店最早就以湯頭、二片豬肉、些微豆芽菜(來自加蚋仔批發市場)、再加上古早味的切仔麵，所構成的「切仔麵」是店內已賣了50餘年的重要產品。最早一碗只賣幾元，至十年前一碗賣20元，上漲至今日的30元，然生意一樣好到做不完，現在還得再徵人手幫忙。該店的湯頭大多是開店前的一大早，就用大骨與獨家配料所熬治而成的，不僅新鮮且清淨不油膩；而店內所販賣的各式小菜，大多是艋舺三水街傳統市場內所採購而來的，包括有沙魚醃、豬肝、豬舌、豬心、透抽、竹筍、燻鵝、鴨肉、土雞肉等，在夏天時，許多客人來此大多會在搭配冷飲、或臺灣啤酒。



▲「周記肉週粥店(田仔)」師傅督粥的技術，已經純化到幾乎可以上舞台去展演了。

周記肉週粥店(田仔)

同樣位於廣州街上，與「阿秀傳統切仔麵」當鄰居數十年的「田仔周記肉粥店」，創立於1956年，距今也快邁入第50個年頭了。目前已傳承至第二代，每天從清晨一大早一直營業至下午四點半，尤其每當上午六點至九點吃早餐時間，店內均是高朋滿座，晚到者還需在店外排隊才能有機會享用到美食。該店以生米煮肉湯而成的肉粥成名，如果再搭配該店最重要的佳餚「紅燒豬肉」，真可說是天下一絕，這種傳統的鹹肉粥店，在今日的臺北街頭，可能只有在艋舺、大稻埕、松山等舊社區內才可以找得到，臺北東區街頭上賣的早餐店大多是新式的速食店，如有賣粥，也大概均以廣東粥為主。此外，該店最值得一提的是，督粥的熟念技術，已經純化到幾乎可以上舞台去展演，不輸任何舞臺表演者。

▼「龍都冰果專業家」店內所賣的八寶冰、花生冰堪稱冰品中的一絕。



傳統道地小吃老店(二)

文：高傳棋 / 圖：鄧坤海

龍都冰店

創立於日治昭和年間，距今已超過 70 年的「龍都冰果專業家」，其店內所賣的八寶冰、花生冰堪稱冰品中的一絕，不僅

所選的土豆、芋頭等材料皆是實在，而且花豆煮工一流，且連糖水都有特殊的香味，所以才能製造出令顧客非常難忘的冰品，許多吃過的客人，都會一再光顧，甚至長大後搬離萬華的人，也是念念不忘。



手法下製成一碗酸酸甜甜的楊桃冰。
►「成都楊桃冰」在老闆獨門的釀製

成都楊桃冰

夏天時，在西門町看電影、逛街走累時，找個地方歇歇，是許多人的經驗！其中位於中華路與成都路交叉口的「成都楊桃冰」，店面雖老舊但名氣很大，許多媒體都曾報導過，故吸引許多慕名而來的人潮。店中的楊桃冰當然是招牌冰品，在老闆獨門的釀製手法下，一碗酸酸甜甜的楊桃冰，更是盛夏的解熱極品，而店中除了楊桃冰外，也有其它水果所製的各類冰品，提供前來之顧客有多樣的選擇。

鴨肉扁

武昌街口、中華路旁的鴨肉扁是西門町的老字號的名店，吸引許多外地人慕名而來，店中叫碗米粉、切盤鵝肉更是享受。店內一鵝肉遠近馳名，作法更是獨特，吃起來爽口不油膩，米粉的湯頭更是絕佳，清淡中帶有肉汁香味。

據該店的老闆表示，能有這種獨到口味，完全是自行研發調製而成，別家絕對吃不到這樣的口感。鴨肉扁名氣雖大，但價錢卻很公道，值得來此遊客光顧。

蜂大咖啡

走進店內，常讓顧客會以為自己來到某部文藝片老電影的場景，四周都是當時藝術家所創造的銅彫畫，畫上是咖啡的製作過程，所以，三十幾年前，蜂大咖啡在臺北市境內，可是最有藝術氣息且最浪漫的咖啡館之一。目前店內所販賣的冰咖啡，是利用臺北市最早的滴漏式咖啡所製成的，味道濃得化不開，卻不帶酸澀味。

此外，店內搭著咖啡一起享用的西點，老式烤酥餅，如鮑魚餅、雞仔餅、芝麻糕等口味皆相當懷古。此外，談到「蜂大咖啡」，多數人對它的印象不外是傳統經營作風的老式咖啡館，而店家所在的位置似乎也不是什麼新潮年輕人種會造訪的區域，現在會到「蜂大」消費的人，多半是上了年紀，而它的室內設計，也已經歷經數十年沒有再調整過，在我們這座對古蹟保存毫不在乎的城市中，「蜂大」的存在讓人對於過往年代的懷念依然有一個地方可供印證。

再者，最值得一提的是，擺在店門口一罐罐用橢圓形透明玻璃糖果桶裝的特製餅乾，包括杏仁餅、杏仁糕、酥心糖、鮑魚酥、倫敦糕、雞仔餅、核桃酥、牛扎糖、芝麻糕等等，追根究底，其實它們和某些流行咖啡館標榜的手製餅乾，並沒有什麼概念上的不同，只是這些餅乾的賣相與這一代年輕人的飲食美學有所落差。但如果你帶你的外國朋友來逛西門町，順到來此喝上一杯咖啡，並點幾塊餅乾，絕對會讓老外朋友印象深刻。



▲蜂大咖啡店內所賣的冰咖啡是利用臺北最早的「滴漏式咖啡機」所製成的。

▼新記醬園所販賣的花生、蒜頭、鹹冬瓜、鹹鳳梨等，為餐廳專用且銷路極佳



▲「上海老天祿」店內所販賣各式廣式滷味，諸如鴨舌、鴨翅、鴨肫、牛肚、雞腳等。



傳統道地小吃老店 (三)

文：高傳棋
圖：鄧坤海

上海老天祿食品公司

該店是臺北資歷最深的廣式滷味老字號，店內的鴨舌、鴨翅、鴨肫、牛肚、雞腳等，都是值得回味的好滋味。「老天祿」的食品分不辣和辣味兩大類，因為唯有新鮮生辣椒滷味，才能避免一般店舖用辣椒醬調味的缺點。此外，該店的特產尚有純手工上海茶點「椒鹽桃片」、「炭桃麻糕」、「桂花雪片」等，皆是臺北市老一代中，口碑相傳的美味甜點。

登科行

主要是從事糖果、餅乾、糕點等各式食品的批發零售，主要經營批發，故該店的产品價格相當合理，且貨品繁多，應有盡有，有相當多的配合零售商，皆購買此店的貨品。此外，由於該店異產品銷路良好，因而替換率很快，消費者或客戶不用擔心買到過期的食品產品品質有保障，讓顧客能吃得安心。

中央新記醬園有限公司

該公司主要是從事各類醬菜，諸如醬瓜、筍絲、豆醬、辣豆瓣、辣泡菜、什錦菜及蘿蔔等等之買賣，其中以花生、蒜頭、鹹冬瓜、鹹鳳梨等為餐廳專用，銷路相當好。此外，該公司尚經銷近百種蜜餞及果醬、各種筍絲、梅干菜及蘿蔔干等，皆是口味絕佳，值得消費大眾一嚐。

宏華食品有限公司

該店於民國 35 年於舊太平市場創立太和蜜餞部，後更名為宏華食品有限公司，該公司專營各地聞名的蜜餞以及臺灣名產的批發零售。當時以薄利多銷，講究品質、產品多樣、種類豐富等特色因應顧客需求。而後更增設西點麵包製作廠房，自製西點類。數十年來銷路一直領先的是高級奶油話梅以及櫻花梅。其製作過程乃是漢方佐料遵循古法醃漬，並採用低鈉鹽，完全符合現代人的健康條件。西點方面則以純鳳梨酥、鳳凰酥、酸梅酥等最為著名，每塊皆採上乘原料製成，相酥鬆脆爽口，自然洋溢新鮮風味。值得一提的是，該店在 1964 年時，於康定路 300 號上再開設「萬華太和蜜餞行」，此店仍以販賣糕餅、蜜餞等食品為主。店內更增加玩具的經營項目，以朝多元化發展。今日更發展出烤西點、麵包、傳統糕餅、訂婚囍餅等各式烘烤點心。其中鳳梨酥、龍舌餅及老婆餅更是聞名，尤其是龍舌餅更曾獲獎，是該店榮獲製餅家獎的招牌絕活。

賽門甜不辣

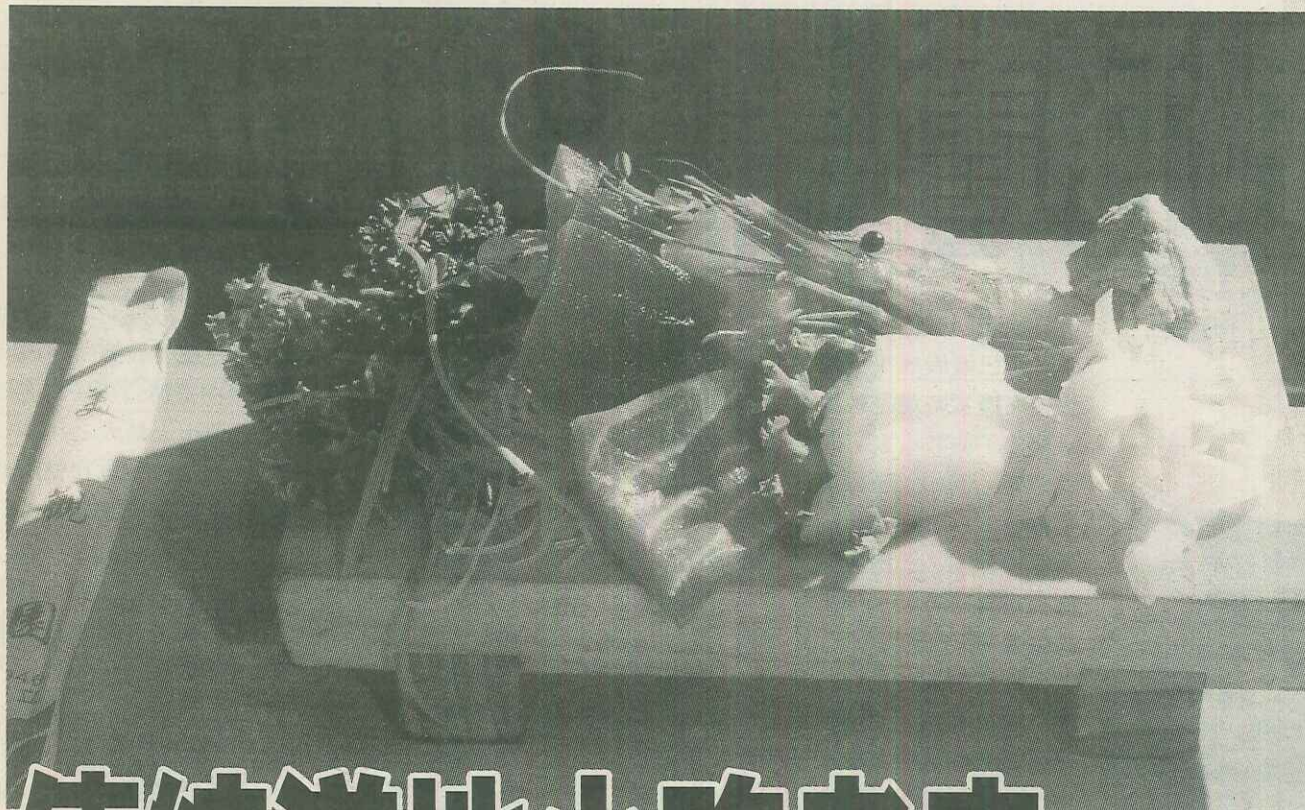
賽門甜不辣是一間三、四十年的老店，位於西門町的開封街上，曾有許多報章媒體爭相報導，口碑甚佳。位於西寧南路的分店已開張六、七年，新鮮魚漿製作的甜不辣再加上特製的淋醬，讓吃過的人都讚不絕口，吃完後，將殘餘些許醬汁的空碗盛滿久燉的蘿蔔清湯，更教人口齒留香。目前該店為了因應客人的需要，也賣起肉粽和豆花口味也一級棒。



▲「宏華食品」是創立於 1949 年 9 月店內所販賣的純鳳梨酥皆採上乘原料製成且相酥鬆脆爽口。



▲「登科行」主要是從事糖果、餅乾、糕點等各式食品的批發零售。



傳統道地小吃老店(四)

文：高傳棋 / 圖：鄧坤海

美觀園

從 1946 年創業至今，美觀園食堂始終是喜愛日本料理的老饕難以抗拒的美食店。店中最有名的，要算是保證新鮮的生魚片，和先炸後滷的排骨飯，薄利多銷、美食共享，「俗閣大碗、又好呷」是多年來店東一貫堅持的原則，雖採低廉的價格策略，然仍講求份量要足、不能偷工減料，故也因此吸引許多路過的新客人，且大都一吃就成主顧，故用餐時間去「美觀園」，常常沒有空位，即使是下午三、四點的時間，吃東西的人仍然不少。這也難怪老闆的兄弟要在對面再開一家，以應付絡繹不絕的饕客。

懷念愛玉冰與萬華仙草冰

位於廣州街與梧州街交叉口的「懷念愛玉冰」，距今已有 40 餘年的歷史，該店負責人朱老闆是住在加蚋仔西園國小對面，最早到此賣愛玉冰時，是從一杯五毛錢開始，賣到現在已成長 60 倍，一杯需要 30 元。

據朱老闆表示，最早這家店也兼賣過胡椒餅，在艋舺人心中一樣具有口碑，如今雖然每天只賣愛玉冰，但都舀到手抬不起來了，可見其生意好到怎樣。該店的生意會如此地好，該店一直堅持使用高級的愛玉以及自己調配香料湯頭。此外，值得一提的是，該店無論春夏秋冬，一年四季只賣愛玉冰，店面小小的，然到此來喝愛玉冰的顧客，幾乎都是用站的，幾乎任何時候，店門口都是擠滿站著吃的饕客，且手裡捧著是頗具古風的低平小陶瓷碗公。

此外，原位於汕頭街 86-3 號的「萬華仙草冰」，已開業 31 年，後因艋舺大道的拓寬興建，所以今日已遷移到艋舺大道 166 號。這家號稱全年供應仙草冰、仙草果凍的老店，只有在冬季 11 月至隔年 4 月有賣燒仙草與先草原汁。據該店老闆林建發先生表示，萬華仙草冰店可以在艋舺開設 30 餘年的最重要原因是，其所使用的仙草材料，以及味道濃郁的糖水，且仙草外型有如麵條是線條狀的；而近



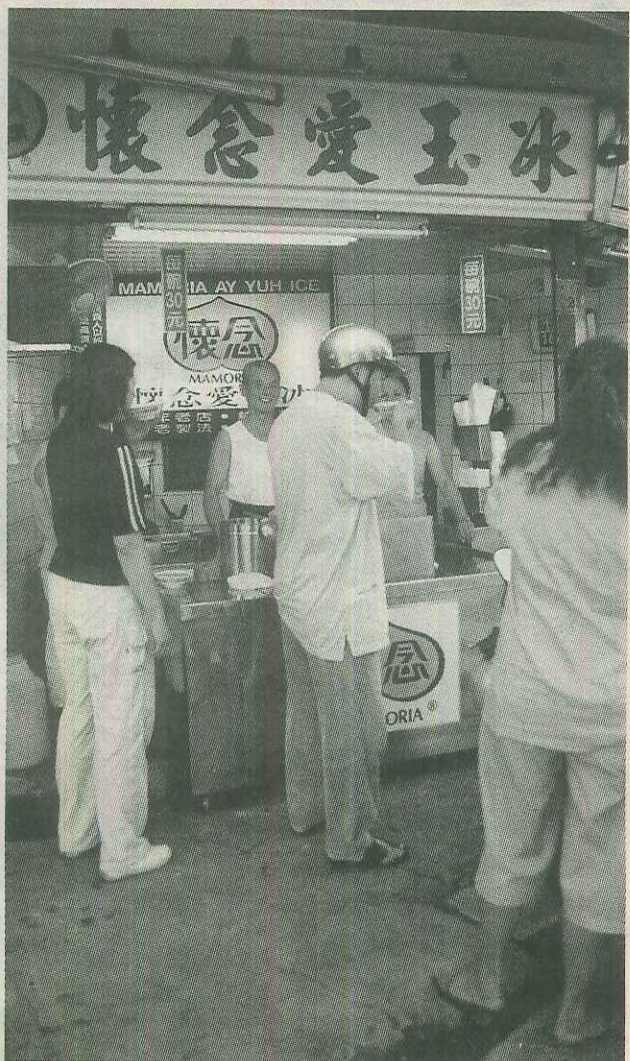
▲「萬華仙草冰」使用味道濃郁的糖水，以及外型有如麵狀的道地仙草。

▶「清月日本料理」採用乾淨的烹調及切煮器具。



◀「美觀園」店內所販賣的生魚片，一定採用當日的新鮮魚肉。

▼「懷念愛玉冰」一年四季只賣愛玉冰，且到此來喝愛玉冰的顧客幾乎都是用站的。



年來所研發出來的仙草果凍，真可以比美西方所引進一各式水果或咖啡凍，如適合吃奶精的顧客，再把奶精加到仙草棟上，不只其所顯現出的黑白交織的畫面令人難忘，且其口味更是極佳。

清月日本料理

臺灣光復初期時，由臺灣老闆自日籍老闆承接此餐廳，於內江街經營至民國 47 年，後再搬遷至現址成都路，並於民國 66 年由第二代次男夫婦承繼經營迄今。該店對於食品的處理一向以讓顧客吃的安心為首要重點，尤其是日本料理常會有生魚片的處理，該店一定採用新鮮的魚肉，用乾淨的烹調及切煮器具，讓賓主盡歡。

舊雙園區境內的印刷產業

文：高傳棋
圖：鄧坤海



▲第三代的彩色印刷機，去年才在世貿展出。
▶正在進行裁紙工作的師傅。
▼最先進的電腦彩色印刷中控系統。

日治時期，位於西藏路以北、鐵路以南下坎庄一帶已發展成小型規模之工業聚集地，有別位於南邊當時還是純農業聚落的加蚋仔庄。當時聚集了約數十家之大型工廠或相關之工業株式會社。例如：區內堀江町已有「朝日油脂工業會社」、「金義合硝子工廠」、「東洋硝子製造會社」、「南興硝子株式會社」、「臺灣蠶絲業株式會社」、「萬華家畜市場」、「臺灣製蠶會社工廠」、「鈴木鐵工廠」；而綠町則有「臺灣製糖臺北製糖所」。這些大型工廠在光復後則為不同單位所接收使用，如現今的新生報印刷廠和萬華區公所即是日據時代一家日本公司的臺北工廠所在，天主堂則為「東洋硝子製造會社」之舊址，而目前位於大理街鐵路一帶臺灣糖業公司所擁有之大片倉庫及土

地、與中國時報大樓，則是日治時期「臺灣製糖臺北製糖所」之所在。「臺北製糖所」於昭和 17 年停止使用，光復後由臺糖公司接收充作倉庫使用。而目前位於大理街上最大之建築物「中國時報大樓」，是在民國 44 年向臺糖購地所創辦的，舊報社於民國 70 年才擴建成今日之模樣。

民國 60 年時，位於和平西路、西藏路、萬大路以及雙園堤防環圍之區域形成所謂的「西園工業區」，區內工廠約有 300 多家，廠數之多僅次於位於北側之「大同工業區」。當時本區內大部分為小型工廠，工廠以印刷業工廠最多，合計將近百家，幾佔當時全臺北市街印刷工廠總數的四分之一。至民國 70 年時本計畫區之工業區已縮小至以萬華火車站附近為中心，



區內有許多「住工混合之小型家庭工廠」，尤其以德昌街底之「榮民印刷廠」一帶，聚集了許多由龍山區移入的印刷廠。

至民國 72 年 4 月 25 日開始，由於臺北市開始實施「土地使用分區管制規則」，把原有「西園工業區」內的工業用地、及西藏路以南之住工混合區土地劃歸為純住宅區使用之住 3 用

地。導致本區原有工業用地下降剩只有 7.9 公頃，即目前和平東路三段、西園陸橋、西園路二段 140 巷、鐵道、時報大樓以東（包括大樓）、大理街 175 巷以北之地區，俗稱「大理街工業區」。

目前位於「大理街工業區」內的印刷業者只有一百多家，但在工業區外卻有三、四百家，其中大多集結在萬大路與西藏路、西園路二段之區域內，主要分佈在西園路二段、萬大路、德昌街、武成街、長泰街、及東園街等巷弄內；根據 73 年師大地理系研究生林誠偉調查，當時此區域內有正式登記與辦理營利登記的印刷、製版、裝訂等工廠就有 215 家，其中隸屬行政院退輔會之「榮裕裝訂廠」及「榮民印刷廠」兩廠之員工合計更高達上千人以上，而錦德里一里便高達六、七十家。目前區內大多數印刷相關業者均面臨到遷廠之問題，對自民國 50 年辛苦在此所創造的印刷文化有相當大的衝擊。

