

# 百年老鋪

台灣經典好味道 112<sup>+</sup>

粉—每碗 50元

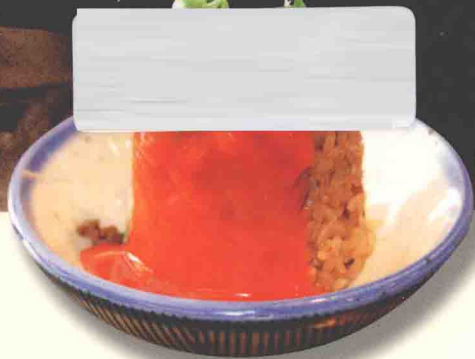
丸—每粒 15元

長青菜—每皿 50元

扁黃子

香

有了味覺的歷史記憶，  
小吃不再只是小吃，  
是文化，是歷史，  
也是瞬息萬變的台灣飲食版圖裡，  
脫繭而出的幸福味道。



走遍全台灣，品嚐112家值得信賴、傳香百年的老招牌滋味

庶民小吃：肉圓、潤餅、擔仔麵、切仔麵、鱈魚意麵、牛肉麵、油飯、魷魚羹、雞捲、滷味、剉冰、魚翅肉羹、糝仔  
鑊邊粿、包子、肉粽、蜜餞、冬瓜茶、羊羹、客家料理、炸粿、水晶餃、魯麵、九重粿、油條、碗粿、炒米粉

送禮名店：糕餅鋪、茶行

食材工廠：醬油、老醋、米粉、麻油、豆腐、仙草、麥芽糖、魚丸、麵線

THEME 07

# 百年老鋪

台灣經典好味道112+





THEME 07

# 百年老鋪

台灣經典好味道112+

國家圖書館出版品預行編目資料

百年老鋪·台灣經典好味道112+ / 墨刻編輯部作；周治平、墨刻攝影組攝影。--初版。  
--臺北市：墨刻出版；家庭傳媒城邦分公司發行，2011.09  
216面；18.5×23.5公分。-- (Theme ; 7)  
ISBN 978-986-289-036-3(平裝)  
1.飲食風俗 2.臺灣

538.7833

100017435

主編

林志恆

作者

墨刻編輯部

攝影

周治平 墨刻攝影組

美術設計

羅婕云

發行人

何飛騰

PCH集團生活旅遊事業總經理

許彩雪

社長

李淑霞

總編輯

林志恆

出版公司

墨刻出版股份有限公司

地址：台北市104民生東路二段141號9樓

電話：886-2-2500-7008 傳真：886-2-2500-7796

E-mail：mook\_service@cph.com.tw

讀者服務：readerservice@cph.com.tw

墨刻網址：travel.mook.com.tw

景點家網址：www.tripass.net

發行公司

英屬蓋曼群島商家庭傳媒股份有限公司城邦分公司

地址：台北市104民生東路二段141號2樓

電話：886-2-2500-7718 886-2-2500-7719

傳真：886-2-2500-1990 886-2-2500-1991

城邦讀書花園：www.cite.com.tw

劃撥：19863813

戶名：書虫股份有限公司

香港發行所

城邦(香港)出版集團有限公司

地址：香港灣仔銘克道193號東超商業中心1樓

電話：852-2508-6231

傳真：852-2578-9337

製版・印刷

凱林彩印股份有限公司

經銷商

誠品股份有限公司・聯合發行股份有限公司

金世盟實業股份有限公司

城邦書號

KX0007

定價

360元

ISBN

978-986-289-036-3

2011年9月初版

本刊所刊載之全部編輯內容為版權所有，  
非經本刊同意，不得作任何形式之轉載或複製。  
Copyright © Mook Publications Inc. All Rights Reserved  
版權所有，翻印必究

THEME 07

# 百年老鋪

台灣經典好味道112+





## 台北市

- 8 李亭香餅店 / 亭仔腳的百年餅香 / 西元1895年  
10 金春發牛肉麵 / 每一口都是高湯和牛肉的原味 / 西元1897年  
12 王德傳茶莊 / 百年茶行初出新韻味 / 西元1862年  
14 郭元益食品 / 糕餅起家成台灣百大企業 / 西元1867年  
16 峰園茶行 / 童叟無欺 貨真價實 / 西元1883年  
18 林合發油飯標店 / 堅持傳統作法的超香油飯 / 西元1894年  
19 新竹肉圓 / 純手工的味自慢 / 西元1910年  
20 林華泰茶行 / 公開不二價的信任之道 / 西元1883年  
22 進財切仔麵 / 拒絕LKK的台灣味 / 西元1896年  
24 小春園 / 香傳百年滷味專家 / 西元1916年  
26 有記茶行 / 茶行博物館 / 西元1890年  
30 兩喜號魷魚羹 / 一羹兩海味香噴噴 / 西元1921年  
31 龍都冰果室 / 冰中八寶個個叫好 / 西元1920年  
32 圓環三元號 / 五十元也能享受魚翅 / 西元1921年  
33 永樂雞捲大王 / 古早味雞捲特色早餐 / 西元1907年

## 新北市

- 34 高記五印醋 / 古早美味不可或缺配角 / 西元1903年  
36 老順香糕餅店 / 質樸口感耐人尋味 / 西元1870年  
38 阿瑞官標店 / 傳統米食千變萬化 / 西元1868年  
40 翁裕美商行之羿方食品行 / 純淨原料 古法熬製 / 西元1901年  
41 王氏豆腐小吃店 / 腳踏實地 只做懂的事 / 傳承五代, 百年以上  
42 黃長興號 / 堅持祖傳美味白豆沙餅 / 傳承四代, 百年以上

## 基隆

- 43 百年吳家鑊邊麵 / 源自福州的基隆廟口小吃 / 西元1919年  
44 連珍食品 / 糕餅世家用料實在勇敢創新 / 西元1912年

## 桃園

- 46 游記百年油飯 / 油飯手工炒味道百年好 / 西元1862年  
48 合珍香餅行 / 流洩米香與地瓜味的純手工光餅 / 西元1892年

## 新竹

- 50 元祖郭潤餅 / 傳承五代僅賣一味 / 西元1906年  
52 阿城號米粉 / 城隍廟前炒米粉與什錦湯的絕妙搭配 / 西元1901年  
54 林家肉圓 / 最有新竹味的肉圓 / 西元1910年代  
56 鄭家魚丸燕圓 / 傳自福州的魚丸好味道 / 西元1910年代  
58 新復珍商行 / 竹筴餅為傳統肉餅創造美味 / 西元1898年  
62 北門炸粿 / 緊栓住眾人脾胃的炸粿標 / 西元1911年  
64 黑貓包 / 御膳師傳的拿手小點 / 清末年間  
66 東德成米粉廠 / 百年堅持不變的手工米粉味 / 西元1919年  
68 金松百年老店 / 帶有感情的竹東客家料理 / 清朝年間  
70 謝家仙草 / 工程師與仙草的百年情 / 西元1890年代  
72 美濃樓 / 以商船為店名 客家小吃座無虛席 / 清朝末年  
74 隆源餅行 / 十六層口感的蕃薯餅與芋仔餅 / 西元1871年  
76 醉樂園食堂 / 北埔道地客家味 / 西元1916年  
78 錦興豆腐店 / 新增僅存手工豆腐店 / 西元1911年以前

## 苗栗

- 80 福堂餅行 / 浪子回頭的百年餅店故事 / 西元1899年  
82 中央百年老店 / 客家功夫料理百年齒頰香 / 清朝末年  
84 松茂米粉廠 / 洗三溫暖的Q彈火山米粉 / 西元1921年

## 台中

- 86 林金生香餅行 / 以餅香傳承在地文化 / 西元1866年  
88 大越老舖店 / 用愛心釀每一桶醋 / 西元1905年  
90 四季香甜食店 / 來一碗甜甜的舊日春光 / 西元1920年代  
92 老雪花齋 / 無理由的美味雪花傳奇 / 西元1900年  
94 林家早點 / 炭火溫熱杏仁茶 元氣幸福味 / 西元1912年  
96 德發餅行 / 就是愛古老傳統風味 / 西元1914年  
98 泉和製麵工廠 / 家傳手作干線揚麵含香 / 西元1900年  
100 社口張華記本舖 / 百年口味堅守百分百品質 / 西元1894年

## 彰化

- 102 玉珍齋本舖 / 鹿港糕餅的聖地 / 西元1877年  
104 鄭興珍餅舖 / 傳統中的創新 / 西元1887年  
106 鄭玉珍餅舖 / 貼心人情味 / 西元1887年  
108 阿振肉包 (振味珍) / 飄香傳東瀛 / 西元1870年代  
110 松本坊 / 形類酥甜而不膩 層次分明 / 西元1918年  
112 蔡潭記水晶餃 / 口口晶瑩的滑脆 / 西元1884年  
113 三番餅會樓 / 昔日日語職稱變百年招牌 / 西元1918年  
114 祖傳九重糕 / 細緻口感伴著油蔥香 / 西元1890年代

- 116 貓鼠麵 / 特異名稱下的不平凡美味 / 西元1921年  
118 三義泉和醬油店 / 低調延續的盞底精華 / 西元1911年  
120 新和春醬油 / 發掘醬油之美 / 西元1916年  
124 北斗肉圓生 / 彰化肉圓始祖 / 西元1898年  
126 永豐麥芽行 / 金黃黏稠的甜麥滋味 / 1890年代

## 南投

- 127 竹山廟口肉圓 / 在地蕃薯粉的爽口彈牙 / 西元1920年代  
128 源振發製麵廠 / 柔軟香Q的南投意麵 / 西元1880年代  
130 長順名茶 / 本土高級茶 對岸揚名聲 / 西元1907年

## 雲林

- 132 丸莊醬油 / 穩健的企業心法 / 西元1909年  
134 正莊麻糬 / 濁水溪畔的黏勁 / 西元1890年代  
136 大同醬油 / 老店再創新生 / 西元1911年  
138 元福蔴油廠 / 芝麻的醇厚香醇 / 西元1820年代  
140 曙光百年老店 / 在地人的好味道 / 西元1910年代  
141 錦華齋 / 鹹甜交融、綿密細緻的北港大餅 / 西元1900年代

## 嘉義

- 142 郭家美食 / 真材實料、呷飽飽的古早味 / 西元1913年  
144 新台灣餅舖 / 傳承自日治時期的精緻甜點 / 西元1901年  
146 金長利新港館 / 香濃軟嫩的完美融合 / 西元1891年  
148 源發號醬園 / 低調謙遜的香味 / 西元1920年代  
150 新瑞香餅舖 / 老技藝新口味的八仙餅 / 西元1920年代

## 台南

- 152 度小月擔仔麵 / 創新的傳奇 不變的內蘊 / 西元1895年  
154 再發號肉粽 / 粽子界的超級天王 / 西元1872年  
158 振發號茶莊 / 晃晃悠悠 走進茶香 / 西元1860年  
160 萬川號 / 扎實好口碑 打動一代又一代人的心 / 西元1871年  
164 祿記包子 / 雅緻古巷裡珍藏的內包 / 西元1884年  
166 老牌鱸魚意麵 / 二十七秒的酸甜爽脆 / 西元1915年  
170 信裕軒 / 古早黑糖香 現代新包裝 / 西元1910年代  
172 百年油條 / 外酥內軟多層次 / 西元1875年  
174 義豐冬瓜廠 / 古早涼心牌 多元新口味 / 西元1911年  
176 阿川虱目魚丸 / 來自虱目魚故鄉的爽脆甜郁 / 西元1920年代  
178 連得堂餅舖 / 團圓傳奇 / 西元1920年代  
180 舊來發餅舖 / 媽祖廟旁的餅香 / 西元1875年  
182 永泰興蜜餞行 / 清廷特頒優良產品標記的開台老牌蜜餞 / 西元1886年  
184 正合興蜜餞行 / 中藥秘方融合的酸甘甜 / 西元1912年  
186 鹽水林家肉圓 / 相傳五代的Q彈口感 / 西元1850年代  
187 麗水百年糕餅攤 / 鑄鐵鍋裡煎煎香 / 西元1890年代  
188 佳里興大腸粥 / 獨一無二的古早創意 / 西元1912年  
190 阿良碗粿 / 清雅來香傳香港 / 西元1912年  
191 六甲媽祖廟對冰 / 踏實的清涼 / 西元1912年

## 高雄

- 192 三和製餅舖 / 鹹甜酥甜的扎實古早味 / 西元1895年  
194 鹽埕國家魚舖 / 嚴選漁貨、Q彈有勁的魚製品 / 西元1908年  
195 龔家中藥百草行 / 真材實料、費功熬煮的青草茶 / 傳承六代百年以上  
196 舊南餅舖 / 傳賢不傳子的手工製餅舖 / 西元1890年

## 宜蘭

- 197 游家麻糬米糕 / 創意點心手中做 新鮮好味傳百年 / 西元1906年  
198 四海居小吃部 / 市場裡的百年小吃攤 從早飯到牲禮一應俱全 / 西元1920年  
200 老增壽蜜餞舖 / 濟世藥舖職嚴從 百年滋味鹹酸甜 / 西元1861年  
202 阿添魚丸米粉 / 文藝青年傳承百年老店 / 西元1919年  
204 正雄小吃部(阿兒門玄、) / 關陽女兒心 平價好口味 / 西元1920年  
206 台灣鄉親牛舌餅 / 古味創新 飄香百年 / 西元1896年  
208 蘇澳鳳鳴羊羹 / 冷泉好水出羊羹 百年美味冠東瀛 / 西元1893年

## 花蓮

- 209 惠比須餅舖 / 遵循古法的百年花蓮薯 / 西元1899年

## 澎湖

- 210 盛興餅舖 / 傳承六代的人情味 / 西元1864年

## 金門

- 212 壽記廣東粥 / 傳承古法鮮美粥糜 / 西元1918年  
214 馬家麵線 / 金門招牌伴手禮 / 西元1896年  
215 永寬鹹標店 / 木炭材火老灶炸鹹標 / 清朝年間  
三寶齋燒餅店 / 多層酥脆的鹹、甜燒餅 / 清朝年間

# 什

麼樣的老味道，可以在台灣這個移民社會，歷經百年考驗，始終屹立不搖？

值此紀念民國百年時刻，墨刻發動大批採訪記者，走遍全台灣，一家家挖掘出這些百年老店的故事。

他們有的早已是馳名中外的名店，有的只是謹守偏僻鄉鎮的小攤位；有的是製造食材的工廠，像是醬油、老醋、米粉、麻油、豆腐、仙草、麥芽糖、魚丸、麵線；有的是喜慶、送禮必備的茶行、糕餅店；更多是隱藏巷弄、市場，台灣人引以為傲的台灣小吃，例如台灣小吃攤：肉圓、潤餅、

# 台灣百年味道

【文】林志恆 【攝影】周治平

擔仔麵、切仔麵、鱈魚意麵、牛肉麵、油飯、魷魚羹、雞捲、滷味、剉冰、魚翅肉羹、粿仔、鼎邊趖、包子、肉粽、蜜餞、冬瓜茶、羊羹、炸粿、水晶餃、魯麵、九重粿、油條、冬瓜茶、碗粿、炒米粉、杏仁茶……

曾幾何時，懷舊、復古、古早味、阿嬤的味道，在這個變動快速的社會，儼然成了品質的保證，那種傳承了數十年、甚至上百年的老招牌，除了往往成為當地人味道記憶所繫與情感認同，那種經過長時間淘洗與考驗的經典味道，更能贏得大眾的信賴。



「一間簡單的冰店可以維持百年的祕訣是什麼？  
答案或許就是農村時代那最為踏實的滋味。」

——台南六甲媽祖廟剉冰



就台灣飲食發展的歷程來說，一百年究竟代表了什麼意義？

以時間軸來看，民國元年，即西元一九一二年，是老店不能拿到百年門票的時間切點。此時在中國，是從清朝跨入中華民國；在台灣，則是處於日據時代，距離一八九五年清廷把台灣割讓給日本，已有十多年時間。

然而不管政權如何轉換，庶民飲食多半還是反映著當時的人口結構、社會水平。百年前，先民渡海來台，以閩、客為主，當時動盪不安靖的移民社會，民間信仰扮演極重要的角色，為了酬神，拜拜用的祭品除了隨時節而變換，更是信眾面子之爭，像是保安大帝壽誕、媽祖生、天公生、太子爺壽誕等，都必須準備不同的糕點祭品，例如紅圓、壽桃、雙連龜、紅龜、麵粉酥豬、羊等，這也間接造就了糕餅業的發達；而訂婚、送禮用的大餅、綠豆椪、伍仁餅等，更是維繫人際網絡的要角。有時後，糕餅也是品茗時搭配的茶食，充發展現早年文人雅士精緻的生活品味。

能夠立下百年基業的老舖，以餅店為大宗，大概每十家就有三家是餅店，而幾乎每個縣市，都有各自引以為傲、名揚千里的招牌老餅舖。又因為日本統治台灣長達五十年，不少漢餅店也受到影響，融合了日本和菓子精緻外表的特性。

由於敬神、喜慶、送禮，用料絕不能馬虎，因此糕餅堪稱台灣精緻美食的代表，光譜的另一端，則是以挑扁擔、擺路邊攤起家的眾多台灣小吃。

## 「老一輩的古法配方哪有什麼化學添加物，況且店裡幾乎所有食品都是自己做的。」

——台中豐原林家早點



既然社會以廟宇為發展核心，香火愈是鼎盛，人潮、錢潮也愈旺，廟前的廟埕往往是市集所在，於是圍繞廟埕周邊所發展出來的廟口小吃，演變成今日台灣味道的驕傲。不難發現，這些古早味多半帶著「吃粗飽」的庶民性格，既可當主食，也可作點心，好比肉圓、潤餅、擔仔麵、切仔麵、意麵、魯麵、油飯、魷魚羹、粿仔、鑊邊趔、包子、肉粽、炒米粉、碗粿等。

再細究，這些平主食、半點心的小吃，不少是帶著湯水的湯麵、羹麵，或是粿仔湯、羹湯，既吃澱粉主食也喝湯，頗符合「吃粗飽」的特性，再不然，也可佐以快速上桌的湯品，像是魚丸湯、貢丸湯、四神湯等，在這些百年小吃裡，有的居於配角，但也不少是一躍成為主角，僅靠一味，在江湖行走百年。

從地理分布來看，能夠傳承百年的小吃，不少是集中在幾個先民最早來台的老聚落，幾乎沒有例外的，他們全部以廟宇為核心，例如台北艋舺龍山寺、大稻埕慈聖宮、新莊三山國王廟、新竹城隍廟、彰化鹿港天后宮、雲林北港媽祖廟、嘉義新港奉天宮，以及台南府城的各個知名廟宇道宮。

小吃之外，能寫下百年傳奇故事的，當然就是食材的製造者，有的是小吃必備佐料，更多的則是民生必需品，像是醬油、老醋、麻油、豆腐、米粉、麵線……

儘管台灣絕大多數吃食都源自原鄉中國，但過了一條黑水溝，再經過長時間淘洗，就是道地台灣味了。其中有一項不

能不提，可說青出於藍而勝於藍，那就是台灣茶。台灣優越的山林地勢和氣候，加上不斷精緻化的技藝，孕育了風味獨特的台灣茶，林立的茶行，年齡過百者不計其數，他們也是糕餅之外，台灣另一個精緻飲食文化的代表。

行業特性使然，餅店、茶行、食材工廠能延續百年基業不讓人意外，但路邊小吃也能一代傳過二代，就耐人尋味了。不妨看看幾個老店的百年心法：

「真材實料用心做，子孫合力就會發。」——台北林合發油飯糕店

「抱著做料理給家人、親友享用的心情，以最古老、最簡單的方法每天不斷地重複。」——台北小春園

「吃進肚子裡的東西該怎麼做、就怎麼做，從原料的挑選、甚至自己培育，然後蒸、醉、淋、曬等步驟一步一步慢慢來。」——台北樹林高記五印醋

「純手工製作，絕不添加任何人工香料或防腐劑，讓麵粉製品自然發酵，沒有多餘的綴飾，天然的香氣延續至今。」

——台北新莊老順香糕餅店

「只要材料對了，作法對了，每一塊壓出來的豆腐都是美味。」——新竹新埔錦興豆腐店

「要用感情下去做，不能偷工減料，好還要更好。客人吃得健康，我們就很安慰。」——台中大越老醋店

「要做到讓人懷念才對，這樣我們就歡喜，有成就。」

——台中四季春甜食店

「抱著做料理給家人、親友享用的心情，以最古老、最簡單的方法每天不斷地重複。」

——台北小春園

「老一輩的古法配方哪有什麼化學添加物，況且店裡幾乎所有食品都是自己做的。」——台北豐原林家早點

「謹守祖先的叮嚀，讓顧客吃得健康，絕不放礮砂，亦不偷工減料。」——台南西港阿良碗粿

「一間簡單的冰店可以維持百年的祕訣是什麼？答案或許就是農村時代那最為踏實的滋味。」——台南六甲媽祖廟劉冰

「我們用的料就是上等和新鮮！」——宜蘭四海居小吃部

從這些老味道，你可以看到台灣味道發展的脈絡，即便一九四九年之後混進了大陸大江南北的味道，接著歐美各國西餐廳、日本料理相繼進駐，晚近則是林立的西方速食，還有外籍新娘帶來的東南亞料理，而這些老店都不改初衷，一代傳一代，將味覺的記憶保留延續，成為台灣珍貴的美味資產。

一則則動人故事，一幀幀美食圖片，這次墨刻全面性蒐羅了上百家百年老店，同時也把超過九十年、即將邁入百年的老店也收錄進來，讓你在閱讀傳承百年的故事之外，更能按書索驥，走遍全台，品嚐百年好味道。

就像採訪編輯在台南度小月擔仔麵喝下最後一口麵湯後，心有所感：「它無法讓你很飽，卻是物換星移的世界裡忠實不變的內蘊，在這個時刻，擔仔麵不再只是擔仔麵，是文化，是歷史，也是瞬息萬變的飲食版圖裡，脫繭而出的珍貴資產。」





緣  
湧蓮寺前紮  
漢餅香味傳千里  
大稻埕裡創佳績



# 李亭香餅店

亭仔腳的百年餅香

「文」李光欣 「攝影」周治平 · 林志恆

## 夏

日午後的迪化街，

古樸安靜，街角仿

古透天厝，三角窗大大的

「李亭香」金字招牌。店內

不算大的空間，架上擺滿了

琳琅滿目的糕餅，讓人垂涎

欲滴。電動門不時開關關

關，上門的顧客多半熟門熟

路，一買就是好幾袋。

李亭香餅店創立於清光緒

二十一年，已有一百一十三

年歷史，老闆李榮華是第四

代傳人。斯文謙和的李榮

華打開話匣子，談起了當初

曾祖父創業的經過：「阮阿

祖叫李騰飛，他十五、六歲

時來台灣，先在當時大稻埕

出名的『寶香齋』餅店當學

徒。」李騰飛二十歲出師，

婚後就在蘆洲湧蓮寺對面開

起了「李亭香」餅店。

「李亭香」這店號，用字

很文雅，「當初是請一位師

塾老師取名的」，李榮華說

這是有典故的，「我們姓

李，以前餅做出來後，放在

亭仔腳（騎樓）讓它涼，所以

亭仔腳都是餅的香味。」這

位師塾老師正是台籍抗日名

將李友邦將軍的父親。

李騰飛有兩個兒子，他們

各有五個和四個兒女，每個

人都開了一家「李亭香」，

「最多時共有九家，後來陸

續收起來，現在三重還有兩

家。」李華榮表示，那兩家

做的是紅龜、壽桃之類的，

而他們的產品主要是精緻伴

手禮，市場明顯區隔。

分家後，李華榮的阿公李

淵潭，在民國四十年舉家搬

到迪化街現址，當時正是迪

化街最風光的時候。「迪

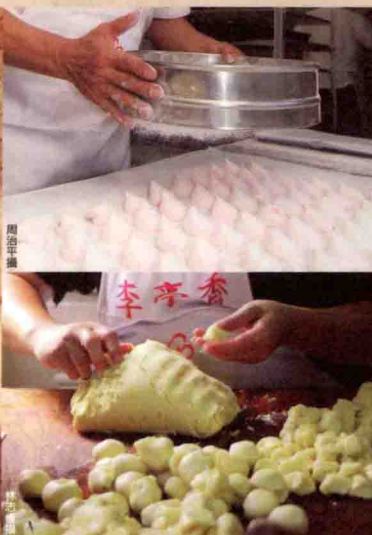
化街以歸綏街作為分界，以

前城隍廟那邊多半是『大

賣』，這邊是菜市場、家禽

# 百年老舖 001

開店年份：西元1895年(清光緒21年)  
 交通方式：搭捷運蘆洲線，在大橋國小站下，走永樂國小出口，直走至早餐店右轉272巷走到底，步行約5分鐘可抵達。  
 地址：台北市大同區迪化街一段309號  
 電話：02-2557-8716  
 營業時間：週一到週六09:00-20:00，週日09:00-19:00  
 招牌：**咖哩肉平西餅** **奶酪平西餅** **雪花泡芙** **平安龜**  
 價格：咖哩肉平西餅(大/中)\$60/\$50、奶酪平西餅(大/中)\$60/\$50、雪花泡芙\$170/盒、平安龜(10入)\$240/盒  
 網址：<http://sdt076.stardigital.com.tw/front/bin/home.phtml>



市場，比那邊熱鬧多了。常常天還沒亮，客人就來敲門。「李華榮回憶起當年人聲鼎沸的盛況，和現在門前寧靜的巷弄有著天壤之別。搬到迪化街後，李亭香開始轉型成專業餅店，不再兼賣奶粉、糖果。隨著爐具改良和用料越來越好，李亭香開始在傳統基礎上尋求技術突破和創新，例如在研發奶酪平西餅時，還特別遠赴日本取經，日本師傅認為，要把兩種不同的蛋白質融在一起，根本不可能！但經過三年不斷嘗試，這款口感甜甜鹹鹹的新產品還是成功上市了，很受年輕顧客喜歡。

現在店裡賣得最好的產品是平西餅、平安龜和雪花泡芙，尤其是改良自日式馬卡龍的雪花泡芙，是團購人氣商品，夾心內餡吃起來像極了冰淇淋，在夏天糕餅業淡了冰淇淋，在夏天糕餅業淡了。李華榮高齡八十五歲的父親李石定，仍在幫忙做餅。繼承家業的不只有身為大哥的李華華，他負責店面營運，兩個弟弟則是資深師傅，而李華華的一雙女兒，一個管會計，另一個負責公關行銷，台北南京西路新光三越和台中中港路新光三越的專櫃，都是由女兒所開拓出來的。

一家人分工合作，齊心合力將百年家業發揚光大，不斷求新求變，不變的是，堅持古法手工製餅的傳統，及「有德得財」的家訓，「做餅是良心的事業，不能烏魯木齊亂做一通，砸了百年老店的金字招牌。」李華華深知對品質的堅持，是李亭香之所以能傳香百年的關鍵。



# 金春發牛肉麵店

每一口都是高湯和牛肉的原味

【文】李光欣 【攝影】周治平



## 沒

落的圓環附近仍有些老店，保留了

老台北人記憶中的好味道，天水街上的「金春發牛肉麵店」正是其中之一。

第三代老闆娘林芝嫻說，她的婆婆高齡九十七歲的金春發第二代傳人徐慧娟，在二十三歲嫁入門之前，她的公公陳屋已經賣牛肉麵很久了。陳屋推著手推車，在大稻埕和圓環一帶叫賣。

在陳屋創業的那個年代，

在台灣少有人吃牛肉，林芝

嫻說，陳屋原本也只是想說

試賣看看，煮法以簡單的

氽燙為主，鮮美的原汁原

味，吸引越來越多顧客。當

初，陳屋認為黃金人愛，

而「春」的台語代表「有

餘」，「發」則是發財的意

思，於是取名「金春發」。

一路傳下來，如今第四代已經上場了。

# 百年老鋪 002

開店年份：西元1897年（清光緒23年）

交通方式：搭捷運到台北車站下，走台北地下街Y17出口，往重慶北路一段方向直行至圓環，左轉天水路可抵達。

地址：台北市大同區天水路20號

電話：02-2558-9835

營業時間：週二至週日11:00-21:30

招牌：清燉牛肉麵

價格：清燉牛肉麵130元、炒咖哩麵120元、咖哩蕃茄牛肉150元、馬鈴薯牛肉130元、牛雜湯90元、牛筋140元



陳屋的得力助手——媳婦

徐慧娟，是金春發百年家業的重要傳人。在公公往生後，徐慧娟一肩獨挑大樑。即使在颱風天，水都淹到了膝蓋，她還是照樣推車出門做生意。終於在戰後，脫離沿街叫賣的日子，改在圓環

落腳。生意很好，位置不

夠，只好搬到重慶北路夜市。一九八〇年代，市府整頓夜市，於是改在天水街。當年路邊停滿了轎車的盛況，林芝嫻記憶猶新，已故知名作家古龍、辜家二少辜成允、「選美皇帝」唐日榮

等名人都是常客，一樣坐在沒冷氣的騎樓下，揮汗如雨地大快朵頤。林芝嫻也還記得，首富郭台銘和太太林淑如，以前常開著一台舊車來吃麵。

之後，因為租約到期，再搬到天水街二十號現址。現有經過重新裝潢的店面，明亮寬敞許多。七、八年前，老闆娘林芝嫻從婆婆手上接下棒子。她和先生陳義寅夫妻倆把老店經營得蒸蒸日上，兄妹的孩子也陸續加入，開枝散葉，在台北市共

開了五家分店

嫩牛肉麵，煮起來會有一股腥味。「清燉牛肉麵正是金春發的招牌菜，湯質清澈，喝第一口時，或許覺得有點清淡，要慢慢喝，才能體會它那「簡單的美味」，每一口都是高湯和牛肉的原味。炒咖哩麵是徐慧娟傳下來的招牌料理，用的是台灣老黃薑研磨而成的咖哩粉，因為是天然原料，顏色會隨季節不同而改變，有時還會遇到不知情的客人抱怨：「炒麵顏色怎麼跟上次吃的不一樣？」

金春發都是跟同一家人販

在九十歲交棒時，徐慧娟不忘鄭重叮嚀：「湯頭要顧好！」金春發那鍋牛肉湯，開始熬煮後，除非添加生牛肉，否則絕不加水。而且，一定是用台灣溫體牛肉，一進口冷凍牛肉，不能做清和咖哩粉供應商訂貨的，雙方生意往來三、四代了。陳義寅接棒後，金春發的菜單也開始推陳出新，例如這幾年才推出的哩蕃茄牛肉，原本是私房菜，現在是饕客必點的招牌料理。



## 百年茶行湧出新韻味

# 王德傳茶莊

【文】鄭貴云·墨刻編輯部 【攝影】周治平



王 德傳茶莊，從第一代創立人王德尚在

一八六二年從福建晉江來台

後，在台南府城創立了第一家茶莊，名為德興商號。然而傳承到第四代因製茶的榮景不再，而於一九七七年暫時停業，直到第五代傳人王俊欽從茶莊累積百年的豐富製茶經驗中，體會到用新方法來詮釋傳統中國茶，才再度以新的面貌，來面對新一代的茶客。

為了讓中國茶繼續融入現代人的日常生活，王德傳在二〇〇二年選定台北市長春路上一幢四十多年的老房子作為新起點，將其改建成風格明亮、簡潔的新時尚茶行；二〇〇七年冬天，王德傳於茶行二樓延伸出「王德

傳Tea Salon」。順著紅磚牆旁的樓梯往上，一個風格現代的喫茶處映入眼簾，在明亮的空間內，來自義大利的吊燈垂墜

半空中，靠窗位置旁有個明朝古董條案，上頭放著《中國茶文化大辭典》和英國時尚雜誌《Purfect》，以及一個清同治時期的古硯台，刻著「明月千古遠山含笑，心平氣和」的字句。

亦今亦古，東西交融，王德傳茶莊第五代傳人王俊欽稱之為「新茶文化」，一個能吸引現代人進入中國茶世界的新的

翻開菜單，找不出昔日配著茶用的瓜子、綠豆糕……

這種傳統點心，羅列眼前的卻是蛋糕、椰子塔、手工

# 百年老鋪 003

開店年份：西元1862年

交通方式：台北捷運中山站沿南京西路左轉中山北路至長春路

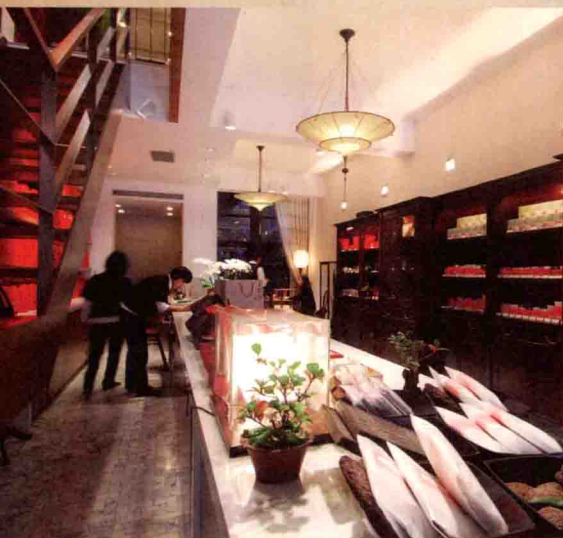
地址：王德傳Tea Salon：台北市長春路14-1號2樓

電話：02-2561-8738

營業時間：週一~日，10:30~21:00

招牌：**各式窖製花茶**

網址：[www.dechuantea.com](http://www.dechuantea.com)



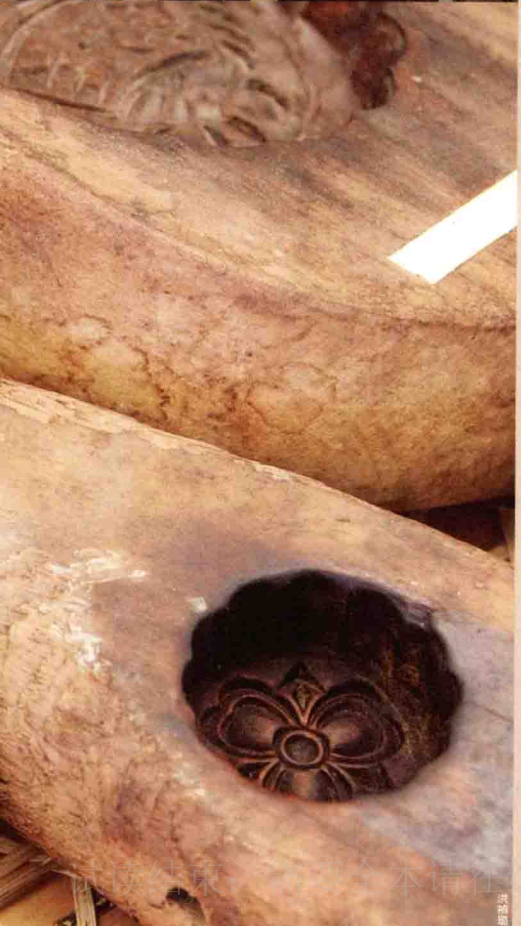
餅乾……這些印象中應該是出現在英式下午茶的西方甜點，王俊欽笑說，只要是和茶能夠契合的口味，都是能用以佐茶的點心，不需要拘泥在哪種形式，試試看才能體會到其中妙味。

例如王德傳推出的桂花碧螺春，以綠茶三峽碧螺春為底，融入桂花的甜香，如此清香的茶品，王俊欽推薦配上一塊千層日記蛋糕——以南瓜派皮包覆著抹茶、芋頭、地瓜、南瓜四種內餡，嚐起來有層次豐富的香甜，和著爽口綠茶，甜而不膩，很是滋味！包含椰香、Q彈麻糬、香酥派皮三種口感的椰香華爾滋，搭配一壺濃醇的安尚烏龍，更是出乎意料的契合。

除了可體會到不同時序滋味的季節推薦茶款，王俊欽對自家的窖製花茶，也十分引以為傲；「窖製」技術主要是利用茶葉容易吸附味道的特性，將茶坯與鮮花混合，使茶坯吸收花香，藉由再次烘焙使花香留在茶葉裡，這種技術做出的花茶，香氣自然持久。王德傳目前最受歡迎的玫瑰烏龍，採用了埔里有機食用玫瑰花，產量珍貴，是頗受女性客人歡迎的茶款。其他如正權鐵觀音、四十年梅香包種、六十年普洱，也都是愛茶人不能錯過好茶。

來王德傳不僅有好茶、美食可享，還經常有結合茶、生活、藝術文化的各式展演活動。





# 糕餅起家成台灣百大企業 郭元益食品

糕餅起家成台灣百大企業

〔文〕洪禎璐 〔攝影〕周治平、洪禎璐

以

結婚喜餅及中秋禮  
盒享譽全台的郭元

益食品，由創始人郭樑楨先

生於一八六七年以福建祖厝

堂號「元益」為名創立，然

而在此之前，他早已用一根

扁擔挑著祖傳糕餅四處兜售

多年。此時，正逢戰亂不斷

的困苦年代，然而郭家先祖  
並不氣餒，就這樣一路克勤  
克儉代代傳承下來。

第三代傳人郭欽定與郭施

阿巧夫婦，是帶領餅店事業

承先啟後的關鍵人物，除了

一九四五年在「元益」前冠

上「郭」姓，從此定名為

「郭元益」之外，更不斷改

良糕餅配方，並研發新產

品，內餡結合白鳳豆沙和綠

豆泥的冰沙餡餅就是由他研

發的產品。一九五二年，更  
因士林紙廠訂購冰沙餡餅作  
為中秋禮品廣受好評，讓郭

元益從此聲名大噪。目前郭

元益已由第四代郭石吉帶領

兄弟們一起接手經營，不僅

全省都有門市，甚至跨足婚

紗產業，成為台灣百大企業

之一。

特助李建宏表示，郭元益

對於製餅原料十分講究，用

料也很實在，甚至有品管人