



新竹老味道

品味的是新竹，更是家乡。

陈鸿 作品

江苏文艺出版社
JIANGSU LITERATURE AND ART PUBLISHING HOUSE



走遍家乡新竹，带你来场
生命的喜福会。

陈鸿

亚洲美食天王





品味的是新竹，更是家乡。

新竹老味道

陈鸿 作品



江苏文艺出版社
JIANGSU LITERATURE AND ART PUBLISHING HOUSE



图书在版编目 (CIP) 数据

新竹老味道 / 陈鸿著. — 南京: 江苏文艺出版社,
2014

ISBN 978-7-5399-7325-8

I. ①新… II. ①陈… III. ①饮食 - 文化 - 新竹市
IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字 (2014) 第064369号

书 名 新竹老味道

著 者 陈 鸿

责任编辑 王雁雁 王宏波

出版发行 凤凰出版传媒股份有限公司
江苏文艺出版社

出版社地址 南京市中央路165号, 邮编: 210009

出版社网址 <http://www.jswenyi.com>

经 销 凤凰出版传媒股份有限公司

印 刷 南京精艺印刷有限公司

开 本 880 × 1230毫米 1/32

印 张 8.875

字 数 176千字

版 次 2014年8月第1版 2014年8月第1次印刷

标准书号 ISBN 978-7-5399-7325-8

定 价 36.00元

(江苏文艺版图书凡印刷、装订错误可随时向承印厂调换)

自序

一场生命中的喜福会

吃过的米越多，走过的路越长，我越明了，人们所从事的行业，往往关乎天命。

一日，我有幸与香港美食界前辈蔡澜共进午餐。席间，新结识的金融界友人百思不解地发问：“阿鸿您看起来很年轻，一派斯文模样，怎么可能做菜？”我调皮地回答：“您有所不知，我出生于美食台湾新竹，祖父经营碾米厂，外婆经营盐号，又是饮料代理商，中国人的开门七件事——柴、米、油、盐、酱、醋、茶，我家族就占了其中三项，先天就具备‘创作’美食的优势。”我绝，蔡澜更绝！他用鼻孔闷哼一声，从容地说：“我父亲生我时便知道，这孩子将来要做什么，所以才帮我取名为蔡澜（菜篮）！”

其实，在三十岁之前，我根本不知道，将来有那么一天，我会因为做菜而扬名。即便今日，我轻闭双眼，仿佛还能看到昨日那个迎着风，骑着单车，喜欢远征南寮海边晒太阳、发呆、吃大碗贡丸米粉，傻里傻气的风城少年。又或者是那个穿条内裤就敢趴趴走，会背着家人带妹妹玩水、爬树、吃蜜豆冰，然后回家等着挨“竹笋炒肉丝”的坏哥哥。

还记得初到台北工作时，不善交际应酬的我，为了打入同事的生活，便开始用做菜这个土方法和大家联络感情。鸡婆的天性，我经常在假日做菜宴请客人，几道老家口味的料理，除了满足自己对故乡的依依之情外，也总能让满堂食客为之惊艳，宾主尽欢。

我始终相信，是竹塹美食的传统正味，奠定了我对吃的品鉴能力。后

来我才知道，为什么新竹会出那么多懂得美食的老饕，就因为新竹地区是台湾人、闽南人、客家人共存共荣的一块福地，口味上揉合各家所长，能够在此处屹立不摇的店家，不论是在实力或是食物特色上，都必然有它的独到之处。

好久没回故乡了，很荣幸，在新竹市有关方面的支持下，回到我成长所在，进行一场关于美食、人文与乡土情怀的巡礼。好久好久，都没能像这样回到故乡散步了，边回顾，边以食物的滋味，串起我在竹塹记忆中的每一刻。

大部分人都知道，新竹名产有贡丸、米粉和肉丸，却不知道刘德华歌曲《黑蝙蝠中队》，唱的是新竹的故事。在新竹，还保留了淳美的眷村文化，还可以守望相助、夜不闭户。回想起来，新竹别的不多，就属老字号的商家最多，而且代代相传，卖的是一份记忆的传承、一门良心的艺术，难的是要在时代的洪流里，坚持品质、不偏不倚地传递前人创造出来的味蕾感动。

“胡马依北风，越鸟巢南枝。”就像一场生命中的喜福会，命运安排我在这哀乐中年回到故乡，和过往那些成就我的人、事、物欢喜重逢。感谢所有认识的、不认识的朋友，在这趟旅程中的温暖相待，还有少年时期我最爱的那盘山西炒面，滋味还是一模一样，熨贴了脾胃，也熨贴了身心。

陈鸿

推荐序

贡丸心，米粉情

新竹市有着得天独厚的地理位置和气候，明清以来，闽南人、客家族群和其他各省籍人士便陆续移居至此，经过数百年语言、族群的融合，如今已成为一座人文荟萃、丰富多元的城市。

这座人文荟萃的城市，在饮食上也有显著的特殊性。民以食为天，中国人重“吃”的观念，也随着移民带入新竹，各地的食材、做法配合着新竹当地的气候、环境，诞生出属于新竹市独有的小吃、料理，就如同你我熟知的米粉、贡丸等等。

此外，在这片各种族群共存共荣的土地上，还孕育出了许多优秀的新竹人，陈鸿就是其中的一位。

很高兴陈鸿能在今日以他身为新竹市团仔的一份子，透过这本书呈现他嘴里、眼中的新竹美食。也让我们藉由他童年的种种回忆，以及他生命中永难忘怀的新竹正味，再次体认、感谢新竹带给所有新竹人，甚至是全台湾人美好的飨宴。

其实陈鸿记忆中的新竹好滋味，在今日已无法单就美食来评论，因为新竹老





字号的店多到不胜枚举，这些好味道历久弥新，它们的存在也同时见证了新竹文化、历史的演变。

希望这本书带给读者的不单是享受真正的新竹美食，而是走进新竹的文化、历史，看看这块闽南人、客家人、台湾人共存的宝地，拥有多少美好的传承、经典，并尽最大的心力与祝福，期待它们能永远流传下去！

新竹市第六届、第七届市长 林政则

西区

MAP



1. 西市大面糊&米粉汤

2. 西市汕头馆

3. 乾家肉粽

4. 竹塹小吃部

5. 鹏记港式汤包水饺

6. 荣记客家汤圆

7. 彭成珍饼行

8. 明利饼铺

9. 元祖润饼

10. 柳家肉燥饭

11. 雅珍号

12. 阿城号

13. 郑家鱼丸燕圆

CONTENTS

目录 | CONTENTS

自序 一场生命中的喜福会

推荐序 贡丸心，米粉情

新竹西区

西市大面糊&米粉汤	005
西市汕头馆	013
乾家肉粽	021
竹堑小吃部	027
鹏记港式汤包水饺	033
荣记客家汤圆	037
彭成珍饼行	041
明利饼铺	047
元祖润饼	053
柳家肉燥饭	057
雅珍号ㄍㄜㄍㄜ羹	063
阿城号	069

郑家鱼丸燕圆 075

新竹南区

石家鱼丸	085
马家拉仔面	091
上芳木瓜牛奶	097
德高街干面	103
当归鸭	109
南门小政	115
杨记意面	121
榕树下小吃	127

新竹南寮区

李周生鱼片	137
黑店面馆	143

三厂姜店 149

三厂炸酱面 155

新竹北区

老黄猪脚大王 163

新复珍 169

叶大粒粉圆 175

北门炸粿 181

渊明水蒸蛋糕 187

鸭肉许 191

新竹东区

高家冬瓜茶 201

东大冰果店 207

新陶芳 213

中正台鸭肉面 219

朱记川味 225

菜园 231

福源花生酱 237

阿培面线糊 243

新大同饮食店 247

原夜市鸭肉面 253

新芳肉粽 259

美乃斯面包店 265



1

Chapter

新竹西区与城隍庙口

阿鸿边散步边讲古

城隍庙是新竹人的信仰中心，自古以来，就有“新竹城隍爷，北港妈祖婆”的称号，沿着城隍庙往西一直走，就会到达我的老家。在那里，我度过了小霸王般欢乐的童年以及青涩多愁的少年。这里是抚育我成长的摇篮，也是我生命中最深刻的所在。有太多经典的味道，浇灌我的味蕾，也奠定了后来我对美食的品鉴能力。我是何其有幸，在孩提时代，就尝遍了人间绝美的珍馐，可以说，是竹塹古城的“正味”，把我的这张嘴给宠刁了。

拜地利之赐，西门市场外的三角公园，是过去全新竹最热闹的地方。早市的时间，还可以看到远从苗栗后龙搭火车来的欧巴桑，挑着担子，贩卖一些传统的食品，像是沙土花生、地骨露、菜脯米、土番石榴等。

从三角公园往前走几步，就来到了西门市场口，在那里，有一摊卖了好几十年的“西门三轮车油饭”，小小一个摊位前，挤满了挖宝的主妇，除了油饭外，还有像芋头巧、草仔粿等“台式轻食”，为无数家庭解决零

食和宵夜的麻烦。

西门市场和中央市场一脉相连，小时候我妈称这条路叫“爱哭爱跟路”，每回她要出门买菜，我必然拽着她的裙摆一路相随，一下要糖果，一下要玩具，常吵到妈妈举双手投降。但因为我的嘴巴甜，又讨喜，所以市场的阿姨叔伯都疼我，常免费请我吃吃喝喝，轮流到各家做客。

我的家乡，就是这么有人情味的地方。在市场里，我最喜欢的，就是现今九十三岁高龄，还是肉松店当家花旦的老阿嬷。我总觉得，西门市场若是少了她，就会逊色一半。小时候，阿嬷每次看到我，都会亲切地招呼：“阿狗，阿狗，今天想要吃什么？”后来我才知道，阿嬷把每个孩子都唤作“阿狗”，是一种亲切的昵称。这次返乡，还能见到老阿嬷神采奕奕、当家掌店的模样，光是看着她老当益壮的身影，就让人有种活力满满的感觉，仿佛许多年未见的亲人又回到我眼前。原来在过去那个年代，我曾拥有那么多的爱。

市
大麵糊
各式小菜

西市
大麵糊
大米粉湯
TEL: 5253341



西市大面糊 & 米粉汤

——最华丽低调的在地美食

地址：西安街84号

电话：03-5253341

营业时间：6:30 ~ 16:00

公休日：无

“乡愁的滋味，是米粉汤的滋味！”我永远不会忘记，小时候和大人来这里吃米粉汤的心情。当时，这只是一间挤在市场一隅、毫不起眼的小摊，旁边还挖了个黑黝黝的防空洞，用餐环境奇差无比。然而，为了吃上这碗很“正”的米粉汤，大家还是会忍着令人不悦的气味，乖乖自动送上门来。不过，在喝下第一口乳白色汤汁时，就会打从心底深深觉得：啊，一切都是值得的！

物换星移，每回旧地重游，我都还是能看见老板夫妇的用心。现在，西市米粉汤早已扩大营业改头换面，变成一处很舒服干净的小店了。美味不变、享受升级，总让我在开心之余，大快朵颐地吃掉整桌的美食，一解思乡之愁。

阿鸿上菜 大面糊

大面，是新竹特产的加碱生面，久煮不烂，厚实带劲，吃起来特别有Q度。也只有这样经得起火候的面条，才可以在煨煮的过程中，自然膨胀出淀粉质，做出不勾芡却带有台式浓汤口感的大面糊。

大面糊要好吃，汤头可不能马虎。老板精心选用风干的大葱和“开阳”爆香，加入猪油增添香气，再倒入熬炖了好几个小时的大骨汤，汤汁的颜色是乳白中带点微黄，和一般清清如水的面汤大异其趣。

为了增添大面糊的丰富感，老板还会在煮好的面里，加入用高汤蒸到松软却不失其形、吸满鲜甜汤汁的大甲芋。面条Q、猪油香、汤汁浓、芋头绵，水乳交融、芬香四溢。最难得的是原汁原味，完全不靠勾芡，尝一口浓稠的滋味，一解多年的乡愁。



添加猪肠，
卤出浓纯汤头。
精选风干大葱，
增添香气！

阿嬷灶脚的幸福味



这是一间传承了五十多年的老店。地道的西门口人，几乎没有人没吃过，甚至，只要提到大面糊或米粉汤，脑海里就会自动浮现出这间老字号店的模样。站在摊头，光是呼吸，你就可以感受到一股久违的古早味，那是只有在阿嬷的灶脚，才会飘散出来的幸福况味。

这间我从小吃到大的店，生意能够历三代而不坠，经营得如此成功，我想原因就在于老板清楚掌握了食物原有的特性，对每种食材的处理都不含糊。在这里，并没有复杂的调味，而是尽可能地让食物展现出原汁原味。

吃原味，听起来很简单，其实功夫才深，其中包括了选材的眼光、食物的鲜度、火候的掌控度、烹饪的技术、味觉的协调度、保存的方法等等，都考验着掌门人的经验与智慧。

店里的每一种切料都是最华丽低调的常民美食，好吃又便宜，每桌客人都都会点上一大盘，像是卤到可以透光的猪皮、肥而不腻的大肠、入口即化的粉肝、新鲜白嫩的花枝、馅料丰富的大肠煎、鲨鱼烟、粉肠、鸡卷、红烧肉……这些美食一字排开，样样引人垂涎。店家还会依不同时令，推出季节时蔬，像是卤萝卜、筍白笋，都是极具人气的招牌菜。