

# 台北小吃札記

舒國治 著



舒國治 著

台北小吃札記

## 图书在版编目(CIP)数据

台北小吃札记 / 舒国治著. — 桂林: 广西师范大学出版社, 2011.9

ISBN 978-7-5495-0514-2

I. ①合… II. ①舒… III. ①随笔-作品集-中国-当代  
IV. ①I267.1

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第084297号

广西师范大学出版社出版发行

桂林市中华路22号邮政编码: 541001

网址: [www.bbtpress.com](http://www.bbtpress.com)

出版人: 何林夏

全国新华书店经销

发行热线: 010-64284815

山东临沂新华印刷物流集团有限责任公司印刷

开本: 880mm×1230mm 1/32

印张: 9 字数: 90千字 图片: 49幅

2011年9月第1版 2011年9月第1次印刷

印数: 0 001-20 000 定价: 36.00元

如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与印刷厂联系调换。

## 舒国治

一九五二年生于台北。原籍浙江。是六十年代在西洋电影与摇滚乐熏陶下成长的半城半乡少年。七十年代初，原习电影，后注心思于文学，曾以短篇小说《村人遇难记》备受文坛瞩目。一九八三至一九九〇，七年浪迹美国，此后所写，多及旅行，自谓是少年贪玩、叛逆的不加压抑之延伸。而文体自成一格，文白相间，简淡中深富雅韵，论者咸认与他的清简度日有关。常人忽略的清苦生活之美，最受他无尽窥探与咏颂。

著有《理想的下午》《门外汉的京都》《流浪集》《台北小吃札记》《穷中谈吃》等。

# 目 录

006 自序——品嚼小吃,宝爱台北

## 台北市

- 018 一 汀州路康乐意包子
- 022 二 延平北路汕头牛肉面
- 026 三 永乐布市对面清粥小菜
- 030 四 泉州街林家干面
- 034 五 金华街烧饼油条
- 038 六 内湖老张胡椒饼
- 042 七 双连圆仔汤
- 046 八 归绥街粥饭小菜
- 050 九 永康街口鼎泰丰
- 053 十 鼎泰丰新推出炸酱面
- 056 十一 东丰街半亩园
- 060 十二 忠孝东路艾家清真黄牛肉面馆
- 064 十三 仁爱路圆环秦家饼店
- 068 十四 天母刘妈妈担担面

- 072 十五 民乐街小包子肠子汤 (已歇业)
- 075 十六 延平北路旗鱼米粉
- 078 十七 中山北路七条通肥前屋
- 082 十八 旧万华戏院旁大肠面线
- 086 十九 南机场推车烧饼
- 090 二十 贵阳街永富冰淇淋
- 094 二一 六张犁鱼僮小铺
- 097 二二 公馆惟客尔蔓越莓面包 (已歇业)
- 100 二三 捷运站旁古亭果汁吧
- 104 二四 甘州街呷二嘴刨冰
- 108 二五 南昌路底牛杂面
- 112 二六 师大夜市冬瓜茶
- 115 二七 东门市场张妈妈自助餐
- 118 二八 民生东路史记牛肉面
- 122 二九 罗斯福路棉花田精力汤
- 125 三十 台电大楼巫云咖哩
- 128 三一 永康街 Truffe One 手工巧克力

- 132 三二 大稻埕慈圣宫叶家咸粥
- 136 三三 师大路市场口炒米粉
- 140 三四 师大路口“永和”水煎包
- 144 三五 延平南路中原福州干面
- 148 三六 中原街腰子冬粉
- 152 三七 华山市场阜杭豆浆
- 156 三八 天母茉莉汉堡
- 159 三九 三张犁南村炒面
- 162 四十 古亭市场水煎包
- 166 四一 公馆水源市场甘蔗汁
- 170 四二 永康街秀兰小吃
- 174 四三 东门市场卤肉饭
- 177 四四 金山南路烤番薯 (已歇业)
- 180 四五 永康街“冶堂”茶文物空间
- 184 四六 永康街小隐
- 187 四七 希望不是遗珠的店

新北市 基隆市

- 192 四八 新店“面对面”面疙瘩  
195 四九 淡水中山路清粥小菜  
198 五十 淡水老街排骨饭  
201 五一 淡金公路菠萝面包  
204 五二 基隆庙口十九号摊卤肉饭

附录 中南部等外县市

- 210 五三 宜兰三十元小吃之旅  
214 五四 新竹市竹莲街麻老  
217 五五 员林卤肉滨爌肉饭  
220 五六 嘉义刘里长鸡肉饭  
224 五七 嘉义民雄鹅肉亭  
228 五八 嘉义阿娥豆花与阿龙土魷鱼  
232 五九 嘉义市延平街米糕  
236 六十 台南天公庙口虱目鱼丸  
240 六一 台南市莉莉水果店  
244 六二 台南肉伯火鸡肉饭



248	六三 台南包成羊肉与阿堂咸粥
252	六四 台南义成水果店
256	六五 台南阿村牛肉汤
260	六六 台南阿明猪心冬粉
264	六七 屏东蔡家寿司
268	分类索引
273	人名索引
274	简体版后记

## 自序

# 品嚼小吃，宝爱台北

自美返台十六年，至今没在家开过伙，三餐皆外食也。多半时候，又是独自一人用餐，不易进菜馆、餐厅，只是在摊子、小肆、骑楼下等随处坐下，速速吃完。久而久之，发觉此等小店所制食物多有大菜馆比不上者；实则大馆子近二三十年早有颓唐之势，朋友间聊起，皆有每欲宴客、左思右想不得一馆之叹。此本台北社会在生活上愈发老化之象，有识者早可见之，且不细说。小吃者，只系乎店家三两人之用心操力，较易掌控，故此中不少小店一开数十年犹能保持水平。

## 探觅之乐

本来小吃与一个市镇的古老聚落总是有着几乎绝对的关系，故而你在那些区块踟荡，常常会瞥及有意思的景象，如古老的业作，笨拙而陈旧的店面摆设，甚至古老而略显痴騃的人

种等等，其中尚有一项，便是旧时风意的制吃景象。

我正是为了“张望”，才去不断地探街访巷，而终至看到了有趣的小吃（如南机场的“推车烧饼”。会制此种风味，确与此聚落有渊源）。而小吃由探看而终获得一吃，常是更加之乐。这就像在巷口乍见有烟汽，进入一探，是面摊，便生了一吃的浓兴。

便因有此探觅之乐，我始终无意察看报纸、杂志、美食手册等这些旁人已整理出的资料，主要它会搅乱这个已然不甚清美城市犹可能获得之不经意美感（且看其编排之密麻与用尽方堆砌店家数量），更别提担忧他们过分吹嘘或选项总倾向庸俗等……

### 如何评断其好

小吃一家又一家，你怎么知道进哪一家？

好问题。我的回答是：目测。

是的，用眼睛瞧。往往好吃的东西，从看它的模样便已八九不离十了。像基隆庙口，摊家多不胜数，卖猪脚的摊亦不少，我却会注意到十九号摊（晚上开），乃它的猪脚看来就像好吃的。继而凑近看它的卤肉饭，更佳，坐下一吃，从此便无数次地吃上了：永乐布市对面的“清粥小菜”，外观根本不起眼，但我觑到它青菜颇有好模样，也坐下吃，亦从此吃上了。

金华街的“烧饼油条”、水源市场甘蔗汁、南机场推车烧饼、归绥街粥饭小菜，甚至延平北路“汕头牛肉面”，我全是用眼看来的，也皆没出错过。并且据饱读食书的朋友说起，前面提到的不少店，美食类书册竟然甚少著录。

另就是，我只是吃，尽量不与店家攀谈，也绝不认为问出他的历史、他的制作秘法、他的创业甘苦谈等，便更有把握替他高明的料理找出依据。

我不问这些。

很多时候，你知道了他的背景，他却后来退步了，更徒增你下笔评谈其食物之尴尬。何必呢？更主要是，好吃便是好吃：若说得天花乱坠，往往更离好吃有一段路。

另就是，你且观察：做得好的店家，很少开口的；喜欢吹嘘的呢，则所制常见仁见智。

说来说去，我只能以我个人的口尝为准，只能如此而已。

## 小吃是台北好

最近有朋友自上海返，言及上海虽餐馆、弄堂点心皆丰，甚至外国菜亦多，但独自一人随意坐下张口就吃，老实说，比不上台北。

内行哉斯言。

台北若有个三五十处你满意的吃东西地方，分布在东南西北各区里，除了能充当早中晚三餐吃饱肚子外，他如想到喝一杯甘蔗汁或冬瓜茶，买一袋切好的西瓜、木瓜或莲雾，吃一张萝卜丝饼，吃一碗蚵仔面线，捏着一个水煎包或烤番薯在路边边走边吃，坐下喝一碗咸粥或米粉汤，甚至半夜吃烧饼油条豆浆或清粥小菜，凡此等等，皆能左右逢源；若再加上交通轻便（近年已不塞车了）、人众不挤（全城只得二百多万人）、深夜亦有诸多优势（安全、少犯罪），此情此境，太多的城市根本没得比。

上海一来有交通之问题（东到西，四五十公里，不知堵车堵到何时），二来餐厅固不乏高明菜，但小吃参差不齐，且油的太油、咸的太咸，吃起来亦今日很好却明天不行，起伏极大，往往颇费神。但上海的人家家中的菜倒是极好，这是台北家庭几十年来自诩工商忙碌后再也不堪恢复的佳良吃饭传统。

小吃虽然是台北好，但真正要供应两百多万人吃得舒服、吃得周全丰美，老实说，台北市目前还差得远。怎么说呢？便是有太多的东西有人想吃，却不见有人在做在卖；或是，即使有卖却做得极为不堪。

## 好小吃仍有空间

这类例子随手可举：葱花面包，坊间没有一家能入口的。若有一个年轻人，不想再忍受办公室同僚之难以共事，决心每天烘三百个葱花面包，每个底部皆酥脆，面上牛油与葱花皆如绝配，又油香且咸鲜，同时所有之材质皆是原物，不胡摻添加物，面包表面也绝不刷那一层亮光光的陋习糖油（看官常察看坊间面包店，便知我意），这样的小生意，若中规中矩，或许每天下午三点出炉，六点便全数卖完。再如主妇每日中午将精心调制的五十个便当拿到公园卖，半小时卖完回家，这皆是我所谓“理想的行业”，更别说对社会之贡献了。

便当，台北一天要卖出不知多少万个；但真正像妈妈有爱心地配好了极富巧思的菜放进去者，毫不油腻又毫无职业恶心相者，能找到一个吗？他如宁波菜饭，台北有售之店并不很多。且大多制得极劣，制得稍好者，如“秀兰”，动辄日卖光。菜饭根本适合一店专售一味，一天只卖几锅；来买者皆自备铁锅来盛。

又面疙瘩亦是。台北举目尽是牛肉面店，烦不烦啊，大伙可能也想吃点别款面食吧。若有人一天卖个五大锅，即使只是最起码的白菜肉丝，一碗四十元，别像牛肉面一碗要一百三四十元，照样一天卖上个二百碗什么的。

以上所举，皆是一人可担之业，又是独售一味，最于人群有利，甚至亦最环保；台北可卖的小吃，极多极多，空间仍大，但看有心人如何从事罢了。

发掘小吃，实也为了发掘台北之美；你且观察，凡制得好小吃之店家，其人之模样、笑容也皆比较明亮灿烂。又吃小吃，也为了参与真实的人生；即是，吃现场做出的东西。而避吃便利商店或快餐连锁店的“已制成食物”，算是略尽一丝环保之绵薄。我宁可把钱付给当场现做的小摊而不是大工厂，一如我看电影宁可把钱贡献给一千多个位子的大戏院而不是分隔成多间的小厅；为了希望多延长些它们的寿命。



## 最贴心的城市——台北

事实上台北之好，主要是人与人的关系最密切，人对于别人的需要，亦最了解；甚至可以说，台北是人情最温热，最喜被照拂也最喜照拂别人的体贴之城。有人旅居国外久了，返抵国门，甫下飞机，原本牙疼的，霎时不疼了，因他知道台北有几十个朋友会提供牙医的讯息。他已然心安了。甚至一出机场，他就感受到一股温润的、说不出的、教他舒服信任的气氛。

又有想拍片但资金犹没着落的，这种例子在台北，大伙帮他出主意、帮他介绍，往往很热心；而后来晤谈者竟然很多，也皆和颜悦色，甚至有的一下便谈成了。

小吃，亦呈现某种台北之体贴。是的，他固然也为了赚钱，然他半夜还开着热乎乎的大锅米粉汤，这是一种对别人的乐意照拂，别的地方别城市，不容易。

故而虽然台北的房子住得如此不舒服，城市的先天根基也弄成像是弱肉强食之劣质，甚至大伙皆深知台北是一个让外地人很不容易旅游的城市，但它依然是教人最舒服的地方。因为人。

台北的人，才是它最大的宝藏。这些人，在六、七十年代之交，开始懂得脱鞋光脚进客厅，家中地板擦得一尘不染：这



或许是台北温馨体贴之始。到了八十年代中期，工商更发达了，大伙积蓄更丰厚了，台湾人到了香港，已不能忍受他们商店工作人员的斩钉截铁、即速成交，与冷漠。到了欧洲、美国，虽模样有点乡气，却出手还微微懂得一丝派头，总嘱自己不可太抠。这时期，便是台北温馨体贴之成熟期。

## 台北小吃好，乃台北人情好

何以台北会孕育出这股温馨体贴？

窃想与四十年代末期太多的各省人士迁徙流离、避居台岛这一段历史深有关系。乃他们必然最思珍惜这份好不容易才或许暂时得有的安乐，一年一年过去，大伙原本的互相倚靠终而更累聚成一种叫人情味的东西。

小吃亦如此理，因各方食物汇聚，撞击出的口味自必丰富。六十年代以降，中南部本省学子负笈北上，也自然而然吃上了粗犷形式的各种华北面食，且吃上了辣，连带日后返乡亦携回了辣味的嗜习。君不见太多的小乡小镇的葱油饼摊，人们愈来愈多在饼上还涂抹辣酱、咸酱的。而外省孩子在摊子上吃蚵仔面线、吃肉羹，加黑醋，也习以为常。这种种便是食物之文化融合力也。然有些食物，也必须要有世故宽广的城市方得容纳。譬如“秦家饼店”所制的那种干烙式葱油饼，如此恪守旧制，如此细揉慢火烙，终弄到订购者不断；主要这是台北，一个老