

祖傳美味老鋪



陣陣撲鼻飄香

深藏不露^的

台灣百年美味鋪

讓人迷戀的豆腐香 · 讓著黑豆的老醬園 · 暖潤回甘的金黃好茶 · 甜蜜又酸香的蜜餞 · 熱騰騰的豐盛麵食羹湯 · 油亮夠味陣香滷味 · 獨有沁涼的清爽冰飲 · 細緻香酥百款糕餅 · 道地台式懷舊粥品小吃 · 天然純醋好提味





深藏不露^的

台 灣 百 年 美 味 鋪

深藏不露



台 灣 百 年 美 味 鋪

作客進 **Taiwan** KG2034

副總編輯 林開富 責任編輯 吳思穎
文字 張麗玲、墨刻編輯部 攝影 墨刻編輯部
美術設計暨封面設計 RabbitsDesign
行銷企劃 副理 呂妙君 行銷專員 王逢羶

發行人 何飛鵬 PCH生活旅遊事業總經理 李淑霞 社長 李淑霞 出版公司 墨刻出版股份有限公司 地址 台北市民生東路2段141號9樓 電話 886-2-25007008 傳真 886-2-25007796 EMAIL mook_service@cph.com.tw 網址 www.mook.com.tw
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 城邦讀書花園 www.cite.com.tw
劃撥 19863813 戶名 書蟲股份有限公司 香港發行所 城邦(香港)出版集團有限公司 地址 香港灣仔洛克道193號東超商業中心1樓 電話 852-2508-6231 傳真 852-2578-9337 經銷商 聯合股份有限公司 (電話: 886-2-29178022) 金世盟實業股份有限公司 製版印刷 濛格科技股份有限公司 城邦書號 KG2034 ISBN 978-986-289-312-8 定價 320元
出版日期 2017年1月初版 版權所有·翻印必究

國家圖書館出版品預行編目(CIP)資料

深藏不露的台灣百年美味鋪/張麗玲,墨刻編輯部作.-初版.-臺北市:墨刻出版:家庭傳媒城邦分公司發行,2016.12

面;公分

ISBN 978-986-289-312-8(平裝)



1.臺灣遊記

733.6

T05024059




鮮食



- | | | | | | | | |
|-------------------------|----|------------------------|----|---|----|---|----|
| 游記百年油飯·台北
有心有情 油亮軟Q | 6 | 阿城號米粉·新竹
舌尖美食 風城特色 | 26 | 四海居小吃部·宜蘭
味味道地 遠近馳名 | 44 | 義豐冬瓜廠·台南
古早滋味 沁心透涼 | 62 |
| 阿瑞官棧店·新北市 | 8 | 馬家麵線·金門
麵纏絲絲 日曬手揉 | 28 | 阿川虱目魚丸·台南
肥嫩魚肚 鮮香醇美 | 46 | 六甲媽祖廟剝冰·台南
踏實滋味 農村人情 | 64 |
| 傳統米食 寶島原味 | | 三寶齋燒餅店·金門
酥香彈脆 燒餅世家 | 29 | 兩喜號魷魚羹·台北
一羹兩味 誠意十足 | 48 | 龍都冰果室·台北
八寶傳奇 吸金大法 | 65 |
| 阿振肉包·彰化 | 10 | 鄭家魚丸燕圓·新竹
手打丸子 清甜魚鮮 | 30 | 松茂米粉廠·苗栗
純樸客味 軟韌水粉 | 50 | 四季春甜食店·台中
小甜食攤 獨家絕活 | 66 |
| 手動到位揚名海外 | | 林家早點·台中
炭火呵護 幸福早點 | 32 | 三番錦魯麵·彰化
豐富配料 澎湃麵食 | 52 |  甜嘴
盛興餅舖·澎湖
六代情結 香餅文化 | 70 |
| 源振發製麵廠·南投
溫婉麵香 百吃不膩 | 12 | 阿良碗粿·台南
米製小食 農村古味 | 34 | 壽記廣東粥·金門
古法熬煮 粥糜飄香 | 53 | 林金生香餅行·台中
歲月光華 庶民口味 | 72 |
| 萬川號·台南
味味道地 遠近馳名 | 14 | 佳里興大腸粥·台南
獨一無二 古早創意 | 36 | 貓鼠麵·彰化
搞怪名號 料好湯讚 | 54 | 老順香糕餅店·新北市
始終滋味 越陳越香 | 74 |
| 蔡澤記水晶餃·彰化
晶瑩剔透 誘人垂涎 | 16 | 小春園滷味·台北
特調滷汁 香氣繞樑 | 38 | 金春發牛肉麵店·台北
原汁原味 麵中精華 | 56 | 隆源餅行·新竹
皮薄餡豐 層層堆疊 | 76 |
| 林合發油飯棧店·台北
油亮香米 回味無窮 | 17 | 永樂雞捲大王·台北
特色早餐 閩南情懷 | 40 | 吳記鑼邊翅·基隆
趁熱小吃 廟口成名 | 57 | 舊來發餅舖·台南
黑白無雙 百年風華 | 78 |
| 油蔥溢香 充滿驚喜 | | 暗光百年老店·雲林
在地人捧 美味難忘 | 41 |  冰品
謝家仙草·新竹
傳統古法 煉草成金 | 60 | 玉珍齋本舖·彰化
糕餅蒸籠 細膩風采 | 80 |
| 度小月擔仔麵·台南
陳年滷鍋 古都魅力 | 20 | 東德成米粉廠·新竹
九降風起 百年炊粉 | 42 | | | | |
| 北斗肉圓生·彰化
平民美食 肉圓始祖 | 22 | | | | | | |
| 泉和製麵工廠·台中
匹匹絲線 手作家傳 | 24 | | | | | | |



深藏不露^的

台 灣 百 年 美 味 鋪


鮮食

游記百年油飯 · 台北	6	阿城號米粉 · 新竹	26	四海居小吃部 · 宜蘭	44	義豐冬瓜廠 · 台南	62
有心有情 油亮軟Q		舌尖美食 風城特色		味道地 遠近馳名		古早滋味 沁心透涼	
阿瑞官棧店 · 新北市	8	馬家麵線 · 金門	28	阿川虱目魚丸 · 台南	46	六甲媽祖廟剝冰 · 台南	64
傳統米食 寶島原味		麵纏絲絲 日曬手揉		肥嫩魚肚 鮮香醇美		踏實滋味 農村人情	
阿振肉包 · 彰化	10	三寶齋燒餅店 · 金門	29	兩喜號魷魚羹 · 台北	48	龍都冰果室 · 台北	65
手動到位 揚名海外		酥香彈脆 燒餅世家		一羹兩味 誠意十足		八寶傳奇 吸金大法	
源振發製麵廠 · 南投	12	鄭家魚丸燕圓 · 新竹	30	松茂米粉廠 · 苗栗	50	四季春甜食店 · 台中	66
溫婉麵香 百吃不膩		手打丸子 清甜魚鮮		純樸客味 軟韌水粉		小甜食攤 獨家絕活	
萬川號 · 台南	14	林家早點 · 台中	32	三番錦魯麵 · 彰化	52	 甜嘴	
味道地地 遠近馳名		炭火呵護 幸福早點		豐富配料 澎湃麵食		盛興餅舖 · 澎湖	70
蔡澤記水晶餃 · 彰化	16	阿良碗粿 · 台南	34	書記廣東粥 · 金門	53	六代情結 香餅文化	
晶瑩剔透 誘人垂涎		米製小食 農村古味		古法熬煮 粥糜飄香		林金生香餅行 · 台中	72
林合發油飯棧店 · 台北	17	佳里興大腸粥 · 台南	36	貓鼠麵 · 彰化	54	歲月光華 庶民口味	
油亮香米 回味無窮		獨一無二 古早創意		搞怪名號 料好湯讚		老順香糕餅店 · 新北市	74
祖傳九重糕店 · 彰化	18	小春園滷味 · 台北	38	金春發牛肉麵店 · 台北	56	始終滋味 越陳越香	
油蔥溢香 充滿驚喜		特調滷汁 香氣繞樑		原汁原味 麵中精華		隆源餅行 · 新竹	76
度小月擔仔麵 · 台南	20	永樂雞捲大王 · 台北	40	吳記鑷邊糕 · 基隆	57	皮薄餡豐 層層堆疊	
陳年滷鍋 古都魅力		特色早餐 閩南情懷		糕糕小吃 廟口成名		善來發餅舖 · 台南	78
北斗肉圓生 · 彰化	22	暗光百年老店 · 雲林	41	謝家仙草 · 新竹	60	黑白無雙 百年風華	
平民美食 肉圓始祖		在地人捧 美味難忘		傳統古法 煉草成金		玉珍齋本舖 · 彰化	80
泉和製麵工廠 · 台中	24	東德成米粉廠 · 新竹	42	 冰品		糕餅濫觴 細膩風采	
匹匹絲線 手作家傳		九降風起 百年炊粉					

永泰與蜜餞行・台南

甜在心頭 甘自心口

82

福堂餅行・苗栗
浪子回頭 老店新生

102

正莊麻糬・雲林
甜鹹兼具 爽口不膩

121

源發號醬園・嘉義
純粹真傳 平價回饋

140

鄭玉珍餅舖・彰化

溫婉甜點 綿延傳遞

84

惠比須餅舖・花蓮
遵循古法 大地氣息

104

連得堂餅舖・台南
手工神話 團購傳奇

122

新和春醬油・彰化
濃醇甘美 手釀黑油

142

舊振南餅舖・高雄

傳賢不傳子 好百年

86

鹽水百年糕餅舖・台南
鑄鐵大鍋 扁煎故事

105

社口張記本舖・台中
爆漿內餡 童叟皆愛

124

一元福麻油廠・雲林
清香風雅 金黃香純

144

永豐麥芽行・彰化

黏嘴蜜汁 快樂時光

87

老雪花齋・台中
永續傳頌 古味重現

106

新台灣餅舖・嘉義
日式點心 根留台灣

125

振發號茶莊・台南
輕聞茶香 盡顯功力

148

金長利新港餡・嘉義

香濃軟脆 完美牽手

88

游家麻糬米糕・宜蘭
盈盈透亮 珍愛好味

108

高記五印醋・新北市
自然酸甘 提味之神

128

王德傳茶莊・台北
幽幽百年 珍貴茶韻

150

合珍香餅行・桃園

扎實手工 蘊涵永藏

90

黑糖烏金甜甜滴口

110

丸莊醬油・雲林
濁水溪畔 風雲品牌

130

峰園茶莊・台北
雅士最愛 一縷茶香

152

鳳鳴羊羹・蘇澳

玲瓏有緻 藝術珍品

92

大地芋香 港都佳話

112

大越老醋店・台中
愛心釀造 留香千里

132

林華泰茶行・台北
童叟無欺 上好茗茗

154

李亭香餅店・台北

守護餅香 留住好時

94

老增壽蜜餞舖・宜蘭
濟世藥舖釀「鹹酸甜」

114

大同醬油・雲林
創新思維 老店新姿

134

有記茶行・台北
飲茶說茶 老店傳香

156

三和製餅舖・高雄

甜鹹交融 忠於口味

96

樸實老店 故鄉之味

116

錦興豆腐店・新竹
手壓豆香 新埔僅存

136

長順名茶・南投
開枝擴葉 風采新生

158

台灣鄉親牛舌餅・宜蘭

承載歷史 鮮活新味

98

松本坊・彰化
層次分明 巧作天工

118

三義泉和德醬油店・彰化
壺底精華 韜光內斂

138

新復珍商行・新竹

傳統肉餅 創造奇蹟

100

長興餅店・新北市
悠遠祖傳 綿密豆香

120

好茶

138

好茶

158





鮮食

飽足嘴香

台灣家鄉原味，嘗一口解鄉愁。
深具歷史感的經典老店，
吸引人的不是一鳴驚人的菜色，
而是講究食材及百年堅持的料理方式，
用心製作的手工米粉、麵條，
讓簡單的粿、麵米食或小吃點心，
成為一試難忘的佳餚。

不變的小吃，是正港台灣味，
是舌尖上的家鄉味。



有心有情 油亮軟Q

游記百年油飯

· 桃園

看著裝潢復古具有設計感的門面，很難相信游記百年油飯營業已經近200年。第四代老闆游志成說，阿祖時代只是挑攤子，賣的是肉粽，阿公時期開始有店面，改成油飯形式，兼賣一些小菜，油飯、肉羹湯就是那時就有的菜色。

周

末例假日，大溪民權路市場裡，游記百年油飯

內有川流不息的人潮，客人有秩序的拿著托盤點菜，百年三寶、乾麵、龍骨髓湯，點菜的客人懂門道，這些都是店內的招牌菜。

店名直接主打油飯，可以想見這撐起一世紀的美味有多受歡迎，直到現在，游記的油飯都還是堅持用手工拌炒，不加味精，所有的調味都來自於當天準備的炒料。

店內用的米是雲林的圓糯米，這種米吃起來有彈性，



大推薦

百年三寶
(油飯、肉捲、
肉羹湯)



游記百年油飯

開店年分：西元 1862 年
地址：桃園市大溪區民權路 17 號
電話：(03)388-1681
時間：11:00-20:00 (週三休)
網址：www.oidcity.com.tw



深受饕客喜愛的香噴噴肉捲，是游記的招牌之一，真材實料的里肌肉口感十足。



熟客必點的游記三寶之一就是肉羹湯，湯頭只有薄芡，口感非常清爽。



游記百年油飯已有近 200 年歷史，接棒的第四代年輕老闆守著百年傳承的好滋味。

招牌，肉捲用上整條里肌肉，配肉捲、肉羹湯，這是店內的

阿嬤，每次見到她都是開心的

媽媽永遠飄香。

出讓人難以抗拒的油飯香。老客人都知道吃油飯一定要後把香噴噴、多達 40 斤的米和到配料裡，重覆拌炒，直到飄

勁，別處吃不到。百年油飯還有一寶，就是骨髓與彈 Q 的筋膜，那種咬

肯定了她的對台灣傳統產業的貢獻，也肯定她將這百年美味忠實傳承下去，讓記憶中的媽



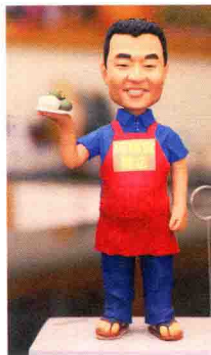


大推薦
草仔粿



傳統米食 寶島原味
阿瑞官粿店

· 新北市



問阿瑞官何以能歷經百年的考驗？老闆說：「吃吃看就知道。」店裡無論是芋粿巧、草仔粿或碗粿，都有大塊肉角、香菇、芋角，炒至入味後和米漿一起蒸，米和餡料完美融合，難怪訂單源源不絕。

阿瑞官粿店

開店年分：西元 1868 年

地址：新北市新莊區新莊路 49 號

電話：(02)29928796

時間：08:00-17:00-週一 08:00-12:00

網址：tw.myblog.yahoo.com/a_ru_guan



阿瑞官的產品用料扎實，口味大眾化，更有多元的新產品不斷推出。



已有獨立店面的阿瑞官，每天從半夜 4 點就得開始製作當天要賣的產品。

台灣年節慶典，幾乎都會準備一項代表性的米食產品，像是過年的發糕、年糕，清明節的紅龜粿、草仔粿，7 月普渡的芋粿巧等，要買這些應景食品，到新莊阿瑞官粿店就對了。

阿瑞官從創業至今，已接近 150 個年頭。最早是由現任老闆的曾祖母阿瑞嫂製作發糕，由曾祖父蘇瑞在新莊老街街頭叫

賣，夏天改賣碗粿、油蔥粿，由於用料扎實，口味大眾化而受歡迎；第二代主力產品變成碗粿，除了沿街叫賣，也開始做批發生意。

傳到第三代，製作出的紅龜粿、草仔粿 Q 彈好吃，被新莊老街封為「龜精」，就此增加了兩條產品線；第四代蘇文明發揚光大，專精各項米食產品並研發新口味，更在老街設立

獨立店面，店面雖不大，但製作中心與門市相繫，每天從半夜 4 點開始製作當天要賣的產品。粿店的產品也隨著年節變化，雖隨時會推出新產品，但芋粿巧和草仔粿是全年都熱賣的食品。此外，夏季的碗粿特別受歡迎，光是碗粿就能製作出 15 種不同的口味，不過除了原味碗粿外，平常無暇製作，只有接受大量訂單。

阿瑞官還開發出以南瓜作為外皮的系列產品，無論包芋頭、梅乾菜還是肉餡，都廣受好評，也是老闆自己的最愛。為了確立現包現賣、有效掌控品質，阿瑞官堅持不開分店，當天的產品當天賣完，每位食客吃到嘴裡的都是最佳美味。



手動到位揚名海外

阿振肉包 (振味珍)

· 彰化

大推薦

肉包
牛奶饅頭

振味珍可說是全台唯一屹立百年的包子店。老店最早是以糕餅、日式點心起家，在目前經營者第八代老闆鄭永豐祖父時代，店名原叫作美松屋，父親鄭振山改名為振味珍，而名聞遐邇的肉包是由第七代鄭振山發揚光大的。



阿振的包子重品質，選用價錢昂貴的素菜籽油，奶粉也出自全球知名大廠。



順應健康潮流，阿振也推出全麥胚芽饅頭，嘗來香軟細緻帶有麵粉甜味。

阿振肉包(振味珍)

開店年分：約西元1870年
地址：彰化縣鹿港鎮中山路73號
電話：(04)7722754
時間：09:00-19:00
網址：www.a-zhen.com.tw

鄭 振山的大哥鄭聰敏奉父親鄭才之命，赴日學習

和菓子製作，手藝盡傳鄭振山，並且自幼即拜鹿港知名料理大師施天興為師，施天興與鄭振山師徒兩人經常以廚藝會友，烹調出令人讚不絕口的佳餚，因而聲名遠播。從西元1978年開始，鄭振山所研發的肉包與饅頭大受好評，從此便

專賣肉包與饅頭兩項產品，一出爐便被搶購一空。

加入牛奶、酵母、糖調和而成，製作饅頭的麵糰要硬一點，水加的比較少，口感才會綿密有

包子要擁有魅力，重點在於品質，不但選用價錢昂貴、

推出全麥胚芽饅頭，用全麥麵粉加上胚芽，再混合糖、酵母，

俗稱雪白奶油的素菜籽油，奶

做好好的饅頭嘗來香軟細緻，帶有麵粉甜味。

粉也出自全球知名大廠，包子

阿振肉包的美妙滋味甚至遠傳到日本。10多年前一位日本

肉餡採用新鮮豬後腿肉與特選

年輕人小林貞郎偶然嘗到，驚

香菇，再以調配祕方炒過；外

為天人，特地拜入鄭家門下學

皮以麵粉加酵母、糖、牛奶調

做包子，經過數年苦練，出師

和而成，香軟順口，才能成就

回鄉在東京世田谷區開店，甚

剛出爐的肉包，外皮嚼勁夠卻

受日本人歡迎。對照鄭振山早

不生硬，內餡汁鮮而不油膩。

年赴日學習糕餅技術的往事，

有了好材料，得再掌握幾個原

等，說起來單純卻一步也不能

則，例如老麵發酵時間要依

馬虎的步驟，造就阿振肉包受

氣溫而定，進蒸籠前要開大火

肯定的金字招牌。

等，說起來單純卻一步也不能

人赴台拜師，兩段因緣遙相呼

馬虎的步驟，造就阿振肉包受

應，為老店更添一則佳話。

肯定的金字招牌。

應，為老店更添一則佳話。

振味珍的牛奶饅頭則以麵粉

應，為老店更添一則佳話。



大推薦
意麵

說起意麵，大多數人多會想到台南鹽水，但南投其實是另一個意麵重鎮，小小市區分布著數 10 家意麵店，大多數麵條供應者都來自百年製麵廠源振發。



溫婉麵香 百吃不膩

源振發製麵廠

· 南投

長 條狀製麵機器嘎嘎嘎
運轉著，削瘦的老闆彎

著身子在後頭凹槽旁，不時把手伸進去判斷麵糰狀況，女兒們隨時在製麵機旁輔助操作，白色麵粉滿室飛舞，一條條細瘦整齊的麵條從機器末端規律吐出，日復一日延續著南投意麵優良的傳統。

第三代老闆許達夫說，曾祖父從清朝年間定居南投後，家族都一直在這棟小磚房裡製麵，至今已超過 130 年。早期第一代曾祖父是純手工，麵粉