



巷子内的老高雄们脚步轻盈，
紧跟他们转进私房店家，
从老眷村到菜市场，
吃着绝无仅有的炭火烧肉饭，
喝着单传一味的古早绿豆汤，
你，会一直找理由再回来高雄。

郭铭哲
——著

高雄寻味

高雄101家小吃慢食，至情至性的寻味记录



特色早点
米食
面食
海味
古早味冷热饮
小点
围炉吃锅
伴手礼



人情味的小吃是高雄最美的城市风景。

联名推荐 “在地人”推荐的私房美食，吃了一定会飙泪！

胡天兰 | 美食作家

王浩一 | 台南城市作家

柯俊年 | 美食节目主持人

“我喜欢透过吃食了解地方人文风情，此书是我高雄深度之旅最佳指南。” 玛格 | 食旅人文部落客

“一路垂涎三尺，文中呈现的人情故事和美味的讲究十分感动。”

叶怡兰 | 饮食旅游作家

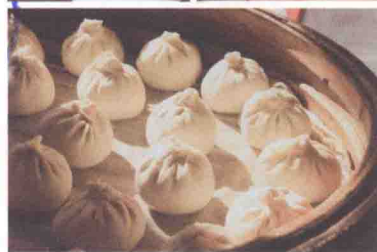


华中科技大学出版社
http://www.hustp.com



寻味 高雄

高雄
101
家小吃慢食，至情至性的寻味记录



郭铭哲——著



华中科技大学出版社

<http://www.hustp.com>

图书在版编目(CIP)数据

寻味高雄:好味道 / 郭铭哲著. —武汉:华中科技大学出版社, 2014.8
ISBN 978-7-5680-0313-1

I. ①寻… II. ①郭… III. ①风味小吃—介绍—台湾省 IV. ①TS972.142.58

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第183276号

湖北省版权局著作权合同登记图字: 17-2014-251号

本著作中文简体版, 经木马文化事业股份有限公司, 授权华中科技大学出版社独家出版发行。非经书面同意, 不得以任何形式, 任意重制转载。本著作仅限于在中国大陆地区发行。

寻味高雄:好味道

郭铭哲 著

策划编辑: 白雪

责任编辑: 高越华

封面设计: 肖杰

责任校对: 九万里文字工作室

责任监印: 朱霞

出版发行: 华中科技大学出版社(中国·武汉)

武汉喻家山 邮编: 430074 电话: (027) 81321915

录排: 北京汇智广信广告制作中心

印刷: 北京科信印刷有限公司

开本: 710mm × 1000mm 1/16

印张: 14

字数: 310千字

版次: 2015年1月第1版第1次印刷

定价: 38.00元



本书若有印装质量问题, 请向出版社营销中心调换
全国免费服务热线: 400-6679-118, 竭诚为您服务
版权所有 侵权必究

自序

台南小吃不等于南部小吃，爱上高雄小吃的 100 个理由

在高雄，最美味的小吃风景总是出现在菜市场里

三凤宫庙街，小吃起源地，处处都是难以撼动的古早美味地标

盐埕埔深夜餐桌探戈

左营眷村未央歌

特色早点

莱阳 外省包子，葱花大饼，红豆芝麻千层饼	16
美红 豆浆，酸菜馅饼	18
海青王家 烧饼夹黑轮蛋菜	20
兴隆居 汤包，豪华烧饼生菜	22
老蔡 虱目鱼粥，凤梨豆酱鱼头	24
大沟顶 无店名鱼肚浆米粉	26
林 麻豆碗粿	28
大港 酸辣饭团	30
郭家 肉粽，猪脚汤	32
阿美 屏东清蒸肉圆	34

呷饭

可口 鸡肉饭	36
堀江 潮州沙茶肉片饭，烟熏甘蔗鸡	38
华喜 爌肉饭	40
郭家 肉燥肉丝饭	42
小西门 炖肉饭，火烧排骨	44
霞 烧肉饭风云之一	46
傅义师 烧肉饭风云之二	48
正宗周 烧肉饭风云之三	50

小暂渡 米糕, 罾丸, 三色蛋	52
东坡 月条肉饭, 粉蒸肉, 肠中肠	54

呷面

黄家 牛肉面	56
姚家兰州 雪红辣鸡拉面	58
余第一家 刀削面	60
豫湘 凉面, 牛肉泡馍	62
林家园 汕头面	64
阿财 鸡丝面, 太监鸡切盘	66
中正菜市 无店名大肠面线	68
阿万 盐水意面	70
三民街 无店名豆菜猪肉油葱拌面, 猪肺切, 骨仔肉汤	72

面食 / 米食 · 推演

道地 葱油饼, 韭菜盒子, 猪肉馅饼	74
锅中传奇 煎锅贴	76
杨宝宝 蒸饺, 猪肉卷饼	78
热河街 上海生煎汤包	80
青岛 外省饺子	82
祥钰楼 葱油饼, 炸元宵	84
三块厝肉圆嫂 卤肉圆	86
清溪小吃部 鲜肉汤圆, 沙虾丸	88
阿进 米粉汤	90

海味

小林 鱼肚丸	92
----------------	----

施家 鮑魚羹	94
老牌 花枝羹	96
阿标 烫鱿鱼切仔盘	98
秋霞 鲈鱼面线	100
陈记 鱼汤, 三杯鱼	102
香味 海产粥, 盐蒸海鲜盘	104
辉哥 鳝鱼意面	106

古早味冷热饮

仁爱一街 无店名古早味绿豆汤	108
黄家 传统豆花, 热桂圆仙草饮	110
大仁路濠南街口 无店名金桔糖蜜传统豆花	112
天池 冬瓜茶	114
桦达 奶茶	116
李家 圆仔汤	118
老周 烧麻糬, 桂圆米糕粥	120
春霞 古早味粉圆冰	122
清凉 爱玉冰	124
郑老牌 木瓜牛奶	126
阿里 黑糖粉粿	128
爵士冰城 枝仔冰棒, 椒盐炸鸡	130
阿莲仔 菊花茶	132

小点·即走即吃

廖家 烤黑轮	134
下一锅 水煎包	136
新大港 香肠大肠	138
萧家 刈包	140

阿绵 手工麻糰, 草莓大福	142
大圆环 三代春卷	144
舜味 香菇赤肉羹	146
尤家 赤山糰	148
古味 甜咸小烧饼	150
方家 鸡蛋酥	152

围炉 · 吃锅

牛老大 涮牛肉	154
旧市 带皮羊肉炉	156
555 姜母鸭	158
刘家 酸白菜火锅	160
老四川 巴蜀麻辣烫	162

宵夜

阿看仔 无店名猪油干拌面	164
黑干 温州馄饨, 红油炒手	166
阿啰哈 干吃卤味	168
大勺又胖 碳烤三明治	170
FIFTY YEAR 50 年 杏仁茶, 沙拉堡	172
汾阳 馄饨	174
大木橱 柜子卤味	176
松 热炒	178

不分类

江豪记 脆皮 / 清蒸臭豆腐, 臭豆腐酥饺	180
苏家 盐水鸭	182

月娥 烟熏鸭肉切, 肠仔菜	184
刘家 猪血汤	186
老李 排骨酥汤, 肉燥油饭	188
陈黄记 老担冬粉肉	190
鸭肉珍 白片鸭切盘, 鸭血糕, 心肝汤	192
郑老牌 姜糖番茄切盘	194
刘家 桂花烧鸡	196

伴手·团购

木仑 杏仁糖, 花生糖	198
兰园 红楼小点	200
豫湘 湖南腊肉, 豆腐香肠	202
可香 潮香沙茶酱	204
陈家 原味捆蹄	206
真一 红枣核桃糕, 焦糖牛奶糖	208
帕莎蒂娜烘培坊 酒酿桂圆面包	210
不二家 真芋头蛋糕, 拿破仑派	212
吴记 绿豆椪, 虾米肉饼	214
乐朋 LE PONT 黄金鹅油香葱	216
巴特里 奶油餐包	218
呷百二 香橙桂圆蛋糕, 红藜金钻凤梨酥	220

自序

台南小吃不等于南部小吃，爱上高雄小吃的 100 个理由

在高雄，最美味的小吃风景总是出现在菜市场里

三凤宫庙街，小吃起源地，处处都是难以撼动的古早美味地标

盐埕埔深夜餐桌探戈

左营眷村未央歌

特色早点

莱阳 外省包子，葱花大饼，红豆芝麻千层饼	16
美红 豆浆，酸菜馅饼	18
海青王家 烧饼夹黑轮蛋菜	20
兴隆居 汤包，豪华烧饼生菜	22
老蔡 虱目鱼粥，凤梨豆酱鱼头	24
大沟顶 无店名鱼肚浆米粉	26
林 麻豆碗粿	28
大港 酸辣饭团	30
郭家 肉粽，猪脚汤	32
阿美 屏东清蒸肉圆	34

呷饭

可口 鸡肉饭	36
堀江 潮州沙茶肉片饭，烟熏甘蔗鸡	38
华喜 爌肉饭	40
郭家 肉燥肉丝饭	42
小西门 炖肉饭，火烧排骨	44
霞 烧肉饭风云之一	46
博义师 烧肉饭风云之二	48
正宗周 烧肉饭风云之三	50

小暂渡 米糕, 罾丸, 三色蛋	52
东坡 月条肉饭, 粉蒸肉, 肠中肠	54

呷面

黄家 牛肉面	56
姚家兰州 雪红辣鸡拉面	58
余第一家 刀削面	60
豫湘 凉面, 牛肉泡馍	62
林家园 汕头面	64
阿财 鸡丝面, 太监鸡切盘	66
中正菜市 无店名大肠面线	68
阿万 盐水意面	70
三民街 无店名豆菜猪肉油葱拌面, 猪肺切, 骨仔肉汤	72

面食 / 米食 · 推演

道地 葱油饼, 韭菜盒子, 猪肉馅饼	74
锅中传奇 煎锅贴	76
杨宝宝 蒸饺, 猪肉卷饼	78
热河街 上海生煎汤包	80
青岛 外省饺子	82
祥钰楼 葱油饼, 炸元宵	84
三块厝肉圆嫂 卤肉圆	86
清溪小吃部 鲜肉汤圆, 沙虾丸	88
阿进 米粉汤	90

海味

小林 鱼肚丸	92
----------------	----

施家 魷鱼羹	94
老牌 花枝羹	96
阿标 烫鱿鱼切仔盘	98
秋霞 鲈鱼面线	100
陈记 鱼汤, 三杯鱼	102
香味 海产粥, 盐蒸海鲜盘	104
辉哥 鳝鱼意面	106

古早味冷热饮

仁爱一街 无店名古早味绿豆汤	108
黄家 传统豆花, 热桂圆仙草饮	110
大仁路濂南街口 无店名金桔糖蜜传统豆花	112
天池 冬瓜茶	114
桦达 奶茶	116
李家 圆仔汤	118
老周 烧麻糬, 桂圆米糕粥	120
春霞 古早味粉圆冰	122
清凉 爱玉冰	124
郑老牌 木瓜牛奶	126
阿里 黑糖粉粿	128
爵士冰城 枝仔冰棒, 椒盐炸鸡	130
阿莲仔 菊花茶	132

小点·即走即吃

廖家 烤黑轮	134
下一锅 水煎包	136
新大港 香肠大肠	138
萧家 刈包	140

阿绵 手工麻糰, 草莓大福	142
大圆环 三代春卷	144
彝味 香菇赤肉羹	146
尤家 赤山粿	148
古味 甜咸小烧饼	150
方家 鸡蛋酥	152

围炉·吃锅

牛老大 涮牛肉	154
旧市 带皮羊肉炉	156
555 姜母鸭	158
刘家 酸白菜火锅	160
老四川 巴蜀麻辣烫	162

宵夜

阿看仔 无店名猪油干拌面	164
黑干 温州馄饨, 红油炒手	166
阿啰哈 干吃卤味	168
大勺又胖 碳烤三明治	170
FIFTY YEAR 50 年 杏仁茶, 沙拉堡	172
汾阳 馄饨	174
大木橱 柜子卤味	176
松 热炒	178

不分类

江豪记 脆皮 / 清蒸臭豆腐, 臭豆腐酥饺	180
苏家 盐水鸭	182

月娥 烟熏鸭肉切, 肠仔菜	184
刘家 猪血汤	186
老李 排骨酥汤, 肉燥油饭	188
陈黄记 老担冬粉肉	190
鸭肉珍 白片鸭切盘, 鸭血糕, 心肝汤	192
郑老牌 姜糖番茄切盘	194
刘家 桂花烧鸡	196

伴手·团购

木仑 杏仁糖, 花生糖	198
兰园 红楼小点	200
豫湘 湖南腊肉, 豆腐香肠	202
可香 潮香沙茶酱	204
陈家 原味捆蹄	206
真一 红枣核桃糕, 焦糖牛奶糖	208
帕莎蒂娜烘焙坊 酒酿桂圆面包	210
不二家 真芋头蛋糕, 拿破仑派	212
吴记 绿豆椪, 虾米肉饼	214
乐朋 LE PONT 黄金鹅油香葱	216
巴特里 奶油餐包	218
呷百二 香橙桂圆蛋糕, 红藜金钻凤梨酥	220

台南小吃不等于南部小吃， 爱上高雄小吃的 100 个理由

身为一个土生土长的高雄人，每当听外地朋友聊起高雄的吃食，常常是离开不妖艳爱河的四周、时髦的瑞丰夜市、渡船头那碗惊天动地的脸盆冰。话题原地打转的感觉其实有些复杂，既开心着高雄已经开始被“看到了，吃到了”，但也焦虑着高雄“能看的，能吃的”岂止这些！只是，窄街深巷里，点灯的摊头千百家，有名的被媒体曝光后更有名了，而更多的躲在一隅，看似不问世事，实际上却是一部部精彩绝伦的故事。但偏偏这样的店铺，外地客人想找也找不到。因此，常常是人已经在高雄大吃大喝了，但尝到的味道却和高雄人真正喜欢的不一样。巷子内的老高雄们倒是乐得轻松，因为私下里，想要那些小店保持寻常吃饭该有的安静就好。

当然，这也跟一个城市的风格有关。风格，谈的是城市特色，让人记得住的城市性格。当我们聊到台湾南部小吃，特别是这几年老房子带动起的小吃热潮时，第一个联想到的城市是台南。然而高雄身为南部最大的都会区，又是最早在南方崛起的工商重镇，本省先民陆续从嘉南、屏东、澎湖迁移而来，战后在左营、凤山、冈山等地又安置了大批随国民政府来台的军民。眷村故事开始生衍累积，本省外省、本地外地的小吃文化，百年来在高雄不断冲击融合，终至盘根交错。小吃入口的同时，我们其实也在大口咀嚼着这座城市背后的文化内涵，以及历代上演的人间悲喜。带着浓重移民色彩的高雄，吃的个性自成一格，无可取代。



此外，由于居住环境近海，高雄人生性不拘小节、热情海派，对食物的接受度很高。高雄人很爽朗也很直接，只要东西好吃，绝对会大方地伸出手欢迎它留下来。这种草莽式的体贴与浪漫，让外来食物可以放心走进这座城市，找寻融合的模式，直到彼此水乳交融。捷运系统和自行车步道连接的便捷也大幅降低了探索“寻味”的难度。如果你想体验高雄人骑车的彪悍与豪迈，不妨租台机车，从外省小吃聚集的左营眷区沿着寿山脚下往海的方向骑。不用 20 分钟，你已经身处本省小吃聚集的盐埕埔和哈玛星了。高雄的路又宽又直，而且点和点之间的距离不远，天气又始终晴朗，生活步调又缓慢又悠闲。就算真的迷了路，只要带着准备完成一趟小旅行的冒险心情，不管往这座城市的哪个地方钻，都很舒服。

台南小吃不等于南部小吃，这句话其实不带有任何的挑衅或对立之意。你甚至能从某些高雄小吃里，找到曾经与台南血脉相连的点点证据。两个城市是亲密的好朋友，但再好的朋友总还是有自己的生活要过。别人有的高雄不一定有，但高雄对自己所拥有的绝对抬头挺胸。这本书，从三餐到宵夜、从茶水点心到团购伴手，全帮你着想张罗着。你唯一需要做的就是找个时间，带着愉快的心情过来放松地吃喝。雄好呷的理由前面已经娓娓道来，我就不再一一细数，因为那不是高雄人的作风。至于不足一百个的部分，等待你来帮忙补齐。

在高雄， 最美味的小吃风景总 是出现在菜市场



这句标题其实有点语病，最美味的小吃不见得总在传统喧闹的菜市场，但在高雄，走进菜市场的某个转角或是深巷里，却能大大增加发现最美味小吃的概率。因为高雄人就像高雄的阳光，很直率，很阿莎力（日语翻译成闽南语的意译，是很干脆、很豪爽的意思），总是低着头做事，喜欢的就是喜欢，不爱迂回客套。虽然不一定当下就能找到适当的语汇去表达感受，但一定会守护与坚持自己的喜欢，还有客人的喜欢。

这种坚持在角色扮演间灵巧地穿梭转换着。总是低头做事的摊车老板在深夜里赶往批发市场，摇身成为客人。这趟采买的终点可能是渔船刚靠岸的前镇海港，也可能是十全路底大型的果菜批发市场，又或许是某个私房进货的秘密基地。从挑菜、竞货、喊价到成交，与长期配合的摊商培养出了感情，就像朋友一样。自己的喜欢也默默被别人牢牢记住了，于是好货一到，总是被优先保留下来，战战兢兢地拎回菜市场。前置准备就绪了，当小桌小椅被摆出门见客，角色又变回老板，又开始继续低着头认真做事。口碑像是被打翻一地的香气，慢慢地在摊车菜棚间散发传播。



拎着菜篮直捣集市的婆婆妈妈们，永远是最严苛的裁判，也是最尽责的守门员。每个人出门前，心里老早就盘算好一套敌我攻防的策略：填满菜篮自不必说，更重要的是看紧荷包。于是砍价和有时近乎过度的挑剔成为常态，也成为一种生活的乐趣和必需；但既然是攻防，摊头小贩们怎么会不懂如何接招？最鲜的菜肉一一罗列上桌，在相互制衡间，一种“在传统市场你永远可以买到、吃到的最好食材”的信仰，在南部经年不坠。小吃摊看似占尽了地利，但某种程度上他们和小贩们一样，通过了最残酷的测试。除了晨起前的自我操练，摊贩间甚至是邻近市场间，也总能在当下吃喝的闲谈中，听闻老板们相互支援调货、暗暗互诉的心酸和培养出的互助默契。等时间久了，婆婆妈妈们的心被彻底收服，那种“边低头做事，边和客人话家常斗嘴”的画面，就成了清风拂过市场的美妙风景。高雄人很可爱，老板们不擅长也不喜欢跟客人在斤两间来来去去地计较，就像这座城市笔直大气的街道一样。客人也是，如果对哪样小吃真心喜欢上了，那就是接下来几十年的死忠，呼朋引伴地来捧场。

从小港到楠梓，从爱河东到爱河西，从早市、黄昏市场到夜市集，菜市场星罗棋布。许多菜市场隐藏于市区水泥商厦之间、捷运站边，那里有最贴近高雄人的生活场域，那里蕴藏着丰厚的下港市民文化，能吃到最地道的民间小吃。吃，不是旅行的全部，但绝对是旅行中最美好的事情之一。古曰君子远庖厨，但来高雄时可千万记得走一趟菜市场。淹没在菜市场脏浊滑湿的地板上的，可都是经时间淬炼后的高超手艺呢。