



老店



美食達人陳鴻的私味秘藏



國家圖書館出版品預行編目資料

老店：美食達人陳鴻的私味秘藏 / 陳鴻文；岳宜圖。
一初版。—台北市：格林文化，
2008.04
200面：16.7×18.5公分
含索引
ISBN 978-986-189-076-0(平裝)
1. 餐飲業 2. 台灣
483.8 97005667

老店

美食達人陳鴻的私味秘藏

文／陳鴻

圖／岳宜

總編輯／郝廣才

責任編輯／格林編輯部

美術編輯・封面設計／謝佳穎

出版發行／格林文化事業股份有限公司

地址／台北市新生南路二段2號3樓

電話／(02)2351-7251 傳真／(02)2351-7244

網址／www.grimmpress.com.tw

讀者服務中心／書虫俱樂部

讀者服務專線／(02)2500-7718~9

24小時傳真服務／(02)2500-1990~1

郵撥帳號／19863813 書虫股份有限公司

網址／www.readingclub.com.tw

讀者服務信箱E-mail／service@readingclub.com.tw

香港發行所／城邦（香港）出版集團

地址／香港灣仔軒尼詩道235號3樓

電話／852-25086231 傳真／852-25789337

E-Mail／hkcite@biznetvigator.com

馬新發行所／城邦（馬新）出版集團

Cite (M) Sdn. Bhd. (458372 U)

地址／11, Jalan 30D/146, Desa Tasik, Sungai Besi,

57000 Kuala Lumpur, Malaysia

電話／603-90563833

傳真／603-90562833

城邦讀書花園

www.cite.com.tw

ISBN／978-986-189-076-0

2008年5月初版一刷

定價280元

老店

美食達人陳鴻的私味秘藏

老店

美食達人陳鴻的私味秘藏



格林文化
www.grimmpress.com.tw

序



故鄉的滋味

由於長年「以食為生」，幾年下來不論是大江南北八大菜系，還是口耳相傳的在地巷弄小吃，我都有幸一一品嘗。在吃遍無數美食之後，我漸漸體悟到一件事：味蕾上的記憶，原來是一種與生俱來的緣分。當我們先吃進什麼，再嘗過什麼，各種滋味先來後到的次序，不知不覺影響了下一種滋味在舌間匍匐的路線。但你永遠不知道下一個嘗到的是什麼，不知道自己的味蕾將如何迎接這一觸即發的鄉愁。

而這種與生俱來的緣分，讓每一種色香味的震撼，在感官的世界裡留下無可磨滅的印記，亦可以說是個人味蕾的旅行歷史，在口腹之間打造出一個味覺的故鄉。

從孩童時期動不動吵著要吃的麥芽糖，到學生時代大嚼青春滋味的台式熱炒，或是上班通勤途中必經的一家餃子館，即使隨著生活中無可避免的人事遷移，為了求學或工作而身在異鄉，我們仍舊依賴著記憶裡的滋味，在異鄉裡神往著那個味覺的故鄉。無論往後的人生飄落何處，心中總是有著一股隱然相伴的渴望，希望能回頭去，再嘗一次故鄉的滋味。

這異鄉裡故鄉的味覺，便是今日的「老店」。

數十年過去依然佇立在原地的老店，兀自展露著舊時風情，飄散著記憶中的香氣；它似乎永遠敞開雙臂，帶著人們回到過往，讓嘴裡嚼的不只是熟悉的滋味，還有現下活著的感動。對走過各式人生風景的人們來說，老店的存在，彷彿填補了心中失落的片段。舉個自身的例子，過去在上班的途中，只要吃上一盤圓山山東餃子的現包韭黃水餃，便會將老闆娘黃大姐對餃子的執著與認真一同吃進心裡，因而能昂首邁開步伐，繼續打拼。往後即使工作換了，依然會想起那充滿生命力的餃子，想著要撥空去吃那一顆顆包含著初心的餃子；這些元素，將成為飽受壓力的現代人在縫隙中的意外驚喜！

然而老店的力量不僅是契合個人的歷史，老店也能在新時代裡屹立不搖！不因它是稀世珍饈，而是它淡中有味的奧妙與代代相承的手感。

所謂的「淡中有味」，是比各種刺激強烈的調味要更難達到的境界，因其必須熟稔食材的天性，巧妙引味，截長補短，才能讓味道從乍見平凡的表象中，由深層透出來，並且緩慢而雋永地繚繞在齒頰之間！而所謂的「手感」，更是現代高度機械化的食品工業所無法比擬的。老店的師傅運用五官觀察天候氣象的變化，千錘百鍊用雙手感受材料的溫度與質地，再與斗室裡的鍋杓刀砧細細對話，一日復一日，累積著無可取代的料理手法，培養著難以參透的煮食靈魂！這也是為什麼在老店裡無論是一碗陽春麵或者一塊烤餅，都充滿了厚實的手感與歷史的香氣。就像金山南路上的山東槓子頭，不加任何調味揉製麵團，烤出來的槓子頭卻硬是比別人的都要百吃不厭、越嚼越有味。

在這個萬事求速度效率的時代，「淡中有味」與「手感」成為珍貴的資產，因其獨一無二、無可取代；然而老店堅守這般的煮食態度，不為功力，不為其他，只因「民以食為天」。天賜萬物皆有其本性，食材有其本性，師傅自己也有其本性，順應著內外的理絡，配合天地條件，找出人與食物的對話方式，不被眼前短利所迷惑，對吃食懷著謙卑感激的胸懷。因此高超的廚藝不僅是一種料理技術，更是一種管理學；認識內在、知情知性、唯才是用、適得其所，才能搭配得天衣無縫，創造精彩的舞台，這其實也是生命的價值和意義。老店的師傅明白這個道理，才能讓手中杓鑊舞弄百年。

然而，隨著環境的更新，街道在變，人們對待食物的態度也在變。在這塊番薯地上，人們的吃食隨著經濟的起飛而越來越多元、越來越混雜、越來越要求速度。不知不覺之間，讓調味料、速食包給麻木了味覺、磨損了耐性，在外頭舉目可見裝潢氣派、排場盛大的餐廳，但一盤盤端出來的料理，滋味卻宛如罐頭工廠那樣冰冷又膚淺。更不用說跑堂的小伙子永遠記不得生熟客人，也說不出菜色的巧味神韻，彷彿前來用膳的人們也是工廠運輸線上的一環，一頓飯的意義變得既扁平又孤獨。

每每此時，總讓我特別疼惜那些老店的溫度。在那裡頭有著店家與客人之間各式各樣的默契與文化，就像良友小館的老闆還會看客人狀況而調整炒菜的火候與滋味，雖不言這般貼心的付出，客人一樣能吃了嘴裡，暖在心裡。

讓老店照顧我口腹也有大半生，老店背後的生命故事也常於我有啓蒙與頓悟，更深知它們背負著文化歷史意義。我總想將這些老店永遠留

住，不只是留在我的生活裡，更重要的是留給這片土地，留在人文歷史裡。然而其中雖有代代相傳之家，有的卻已能預見後無傳人。正當我苦思要用何種方式留下老店時，緣分將我與出版界的才子郝廣才先生搭起手來，推動了這個老店故事的出版計畫。

我以一介美食說書人的身分，走訪各家於我意義非凡的老店，聆聽他們的故事，感受他們的精神，再細琢文字，將這一時一刻的風景，凝聚於紙上，盼能化為永恆；即使未來老店有所凋零或迭失，依然能玩味這些台灣飲食文化的在地故事，咀嚼美食的內涵與歷史。

這本書從零到整，歷時三年之久。中間有各方店家的熱情相助，格林文化的編輯群們亦全力以赴。在此我要特別感謝年輕畫家林岳宣，他細膩而充滿古味的畫作，讓這本書能以美食記實繪本的形式出現，並體現老店「淡中有味」與「手感」的精神，讓文字與圖畫相互輝映、貫徹本質。

我非常有幸能參與這本書的製作。老店深植於這片土地上，溫暖許多人的記憶，打造著味覺的故鄉。現今的美食報導俯拾即是，除了歌頌嘴裡的滋味或廚子的技藝，我更期盼這本書能引領人們疼惜老店的精神，一同咀嚼每一道菜裡背後一段生命的滋味。



2008年4月筆



目錄

04 序

在地 古早味



14 良友小館

小吃價格的海霸王

22 山珍飯店

超級阿嬤的山中野味

30 姚家酒家菜

大稻埕碩果僅存的精緻台灣味

40 黃家香腸與泉州麵線

讓運將聞香下車的最愛

50 永富正宗福州魚丸

膠原蛋白美容聖品

58 國都甜不辣

孕婦和病人都能放心吃的美味



64 光明食堂

穿過時光隧道的傳統古早味

70 阿瑞官蘇家粿

天下糕粿都難不倒的米食達人

76 翁裕美麥芽糖

回到兒時天堂的健康零嘴

82 林記肉羹

把關帝爺當靠山的專業肉羹店

86 老順香餅店

神明也愛吃的百年糕餅

96 尤協豐豆腐豆干

一家炭烤萬家香

大江 南北食

104 山東餃子館

以生命換來一粒餃子的驚喜

114 隆記菜飯

老上海聚集的懷舊餐廳

122 川揚郁坊

小巷弄裡的平民銀翼飯館

132 忠南飯館

黃金地段的家常美味

140 林華泰茶行

大稻埕裡百年茶香的風華傳奇

150 馬叔芝麻醬燒餅

北平家鄉絕活化身台北排隊老店

156 山東槓子頭

吃硬不吃軟的鐵漢味道



西洋 之造



166 明月堂

和果子精緻老鋪

174 吃吃看起司蛋糕

中山北路上不老傳說

182 茉莉漢堡

走在連鎖速食以前的老式漢堡店

190 老店索引

192 我走過老店

在地古早味



小吃價格的海霸王 / 良友小館

超級阿婆的山中野味 / 山珍飯店

大稻埕蘋果僅存的精緻台灣味 / 姚家酒家菜

讓運將聞香下車的最愛 / 黃家香腸與泉州麵線

膠原蛋白美容聖品 / 永富正宗福州魚丸

孕婦和病人都能放心吃的風味 / 國都甜不辣



穿過時光隧道的傳統古早味 / 光明食堂

天下無難都難不倒的米食達人 / 阿瑞官蘇家粿

回到兒時大堂的健康零嘴 / 翁裕美麥芽糖

把閩帝爺當壽山的專業肉羹店 / 林記肉羹

神明也愛吃的百年糕餅 / 老順香餅店

一家風情萬家香 / 尤協豐豆腐豆干

良友小館

小吃價格的海霸王

來到良友小館，你所需付出的，的確是小吃、大眾等級的價錢，但食物的等級可是遠高於大眾水準；在北台灣，沒有幾間地方小館能夠盛出如良友般具飯店水準的台菜。良友不賣氣氛、不做裝潢、沒有服務，不打廣告也不做宣傳，有的只是由真材實料和紮實廚藝功夫烹調出的傳統台式料理。



台北市金山南路一段37號



02-2396-7277



上午11點至下午2點／
下午5點至晚上9點



無公休日
(農曆過年休息一週)

鮮魚五柳枝

良友小館出名的特色小吃——鮮魚五柳枝，是將洋蔥、鮮筍、紅蘿蔔、香菇、青椒先切成細絲，接著翻炒、調味、勾芡，淋在炸得酥脆的魚上，酸酸甜甜的滋味讓人一試難忘。

