

資料來源：微笑台灣 2025 春季號

微醺散步歷史現場：飽讀艋舺三百年

文 / 張雅琳

直擊老台北心臟地帶，從龍山寺走起，沿著三百年歷史尋，到老菜市裡的酒場續攤，漫步蒐集萬華一百碗，也大嗑厚實的地方學。

乘著天光，台北萬華的東三水街市場和相鄰的新富市場開始人聲鼎沸，或是買賣吆喝，或是街坊寒暄，空氣裡夾雜食物氣味，熟食攤前是湯湯水水的蒸氣氤氳；市場日復一日運轉，就如老城區的心臟，撲通撲通，牽引著街區的活絡脈動。

不過，先別管東三水街，你聽過西三水街市場嗎？原來早年三水街上的兩個傳統市場以康定路為界，各分東西。今日的艋舺公園，就是昔日西三水街市場的腹地，靠近廣州街一側龍山寺前為當時龍山商場所在，知名百年老店兩喜號、龍都冰菓專業家都是由此發跡。

全盛時期，菜市仔、美食小吃、生活雜貨一應俱全，再加上附近的信仰中心龍山寺、大理街服飾商圈，包辦了在地人的民生需求。人稱「萬華王」的沐育文化營運長施景耀說從前奶奶在市場擺攤，生意好時要一直補貨，可以從白天一路賣到晚上八、九點。

建於日本時代的老台北地標萬華戲院也曾坐落於此，「以前電影院是沒有賣爆米花」的。」一九九〇年代萬華人的觀影標配，是先在附近吃碗麵線，開演前再外帶一份胡椒餅進戲院，濃烈四溢的炭火香氣，盈滿了施景耀的童年回憶。

一九九三年因捷運興建，工程範圍的地面建物面臨拆除命運，西三水街市場從此走入歷史，部分攤販轉往東三水街經營。

從編號看市場傳說

跟著施景耀的腳步走進市場商店街，兩側攤位的編號前個別冠上「東」和「新富」，意味著分別隸屬「東三水街市場」和「新富市場」。之所以形成一邊一國的景象，要從新富市場的身世說起。

新富市場原名「新富町食料品小賣市場」，於一九三五年開張，是日本時期現代化市場的代表，馬蹄形的屋舍外觀在全台公有市場中極為罕見，大量開窗、自然採光，是走在時代前面的綠建築。發展高峰之際，室內空間漸不敷使用，攤商便開始向外擴散。

戰後，大量軍民隨國民政府來台，台北人口急遽增加，加上許多自中南部北漂打拚的少年，在市場周邊安家落戶，看準人潮帶來商機，市場外的三水街上開始有流動攤販聚集，數量逾百攤之多，爾後在市府整頓下就地合法，成為東三水街市場。此消彼長之下，

最終新富市場內部攤商全數移至街上，老建築從人們的視線淡出。

用心搏感情 老市場有新靈魂

轉機出現在二〇一四年後。早先獲得市定古蹟文資身分、完成空間修復的市場，由忠泰建築文化藝術基金會進駐營運，以空間活化的概念為老建築注入時髦的新靈魂，將其打造為匯聚創作能量、增進地方交流的「新富町文化市場」。

施景耀表示，在地店家對於外來團隊的態度，通常很難一開始就全面接受。基金會團隊積極與市場街坊鄰里互動搏感情，邀攤商來講課，「良食學」探討如何吃得友善永續、對應節氣，「手路學」傳授肉販們信手拈來的解剖術，讓這群市場達人重新看見自己的價值。

又或是水越設計提出的都市酵母長期計畫，在二〇一六年與基金會合作啟動「市場小學計畫」，以菜市仔作為生活教育場域的同時，市場環境也經由設計改善，攤商更願意相信忠泰確實是來協助市場成長，信任度也隨之提升。疫後為吸引人潮回流，新富町文化市場發起「新富有樂市」風格市集，請來業師為攤商授課，從產品包裝、食物擺盤到布置美學，系列培力計畫有如升級大補帖，用實際行動展現與市場共存共榮的心意。

透過共同探索地方輪廓，尋找傳統市場在當代存在的意義，無形中也強化歸屬感，凝聚了在地自信。甚至當租約即將到期之際，攤商們還主動向主管機關反應要爭取讓團隊續約，「對這些店家來說，忠泰早已是不可或缺的夥伴。」

端盤子去市場買下酒菜

每年的策展融入市場元素或與攤商合作，深刻連結市場與在地文化。比方二〇二一年的「萬華世界 WAN der LAND」，抓出「廟宇」、「市場」、「青草巷」、「大理街」、「工藝」、「花街」這六大歷史脈絡作為關鍵字，並以食物設計轉譯為六道料理，對應萬華生活輪廓。

隔年在機緣俱足之下，形容自己是「左手做下酒菜、右手做酒」的協同策展人李政道，順應新富町文化市場總監洪宜玲的提議，將「展覽實體化」，相揪另外兩位來自日本和馬來西亞、同樣喜愛飲酒文化的同好，在園區的餐飲空間以展覽之名開設了「萬華世界下午酒場」。

不同於居酒屋多半是夜間限定，氣味相投的酒鬼老闆們帶入了日本「昼飲み」的飲酒日常——大白天就「開醺喝酒」！打開酒單，先來杯啤酒漱漱口是這裡的開場白，燒酎、沙瓦、調酒任君挑選，把酒言歡「chill 嗨嗨」。

最有意思的是其中一條「歡迎攜帶外食」的店規。只見施景耀熟門熟路找好位子、放下背包，從店員手中接過盤子，一轉身就準備往市場覓食。

「竹圍土雞」是在地人選購甘蔗雞、鹽水雞的老店，粉肝、鯊魚煙更是施景耀的下酒菜心頭好；祖傳三代的「艋舺大豐」專售自製手工魚丸和炸物，買氣熱絡；「多餃舍」店如其名，麵皮添加紅蘿蔔、菠菜、紅麴、燕麥等食材，做出繽紛餃色，彩色水餃包入干貝、鮪魚等內餡，顛覆傳統想像；最後再挑兩、三樣「台南辣」的招牌涼菜，辣炒筍筍、涼拌腐竹讓人直接開啟掃盤模式。

施景耀提到，這棟建築是新富市場的起源，因此酒場老闆們希望能和市場有更多串聯，攤商們從一開始不那麼適應這種購買方式，到後來也從善如流，「大家有了默契，看到盤子就知道是酒場的客人。」長期養成，自然建立起互利共好的良善生態。

為萬華說故事的人

身為艋舺家族第五代，施景耀笑稱這個年資對在地人來說還算年輕，「很多家族都是從清朝開始世居萬華，七代以上的不在少數。」三百歲的老城區，有一千零一個故事可以話說從頭，特別是許多現代都市早已難尋的古早傳統，在萬華仍舊鮮活可見。

有著教育專業背景的施景耀，二〇一七年投入商業導覽。七年級的他說起同輩的共同生命經驗，「課程裡頭的鄉土教育鼓勵愛鄉愛土，可是小時候我們讀的是中國史地，過去我們從來沒有機會認識自己的家鄉。」

眼見和他同世代的人選擇返鄉創業，重新連結家鄉，施景耀回頭思考自己一直想為萬華做事，卻沒有一份在地事業，「總覺得說不過去。」二〇二〇年他回到萬華創立「沐育文化」，設定「全萬華知識收集」目標，大量田調厚植地方學，打造客製化的導覽內容，帶遊客深入體驗萬華。

「有來過除夕夜的龍山寺嗎？」施景耀分享，每年除夕子時一到，龍山寺敲響銅鐘一〇八回，象徵除去一〇八個煩惱，是老萬華人年夜飯後的經典行程。有趣的是，近年他觀察到龍山寺月老拓展業務，供桌上不時可見追星族擺放的偶像照片，希望藉此跟偶像結緣，祈禱自己更容易抽到演唱會門票。

他習慣從龍山寺出發，穿街走巷導覽美食與文化，途經剝皮寮歷史街區，最後進到新富町文化市場的萬華世界下午酒場，把先前走過路過的好味道打包回來，飽餐收尾。

「萬華很適合推薦作為外國人訪台的首站，」他說，「這條路線涵蓋從清代到近代的文化印記，能讓遊客快速理解台灣的歷史軌跡。附近也都是一甲子甚至百年老字號，大家來到萬華最想吃的大概都在這裡了。」

實力派美食 來去艋舺呷百碗

要論大台北的美食江湖，必有萬華一席之地。不讓國內外美食評鑑專美於前，施景耀

也不藏私揭露「萬華一百碗」清單，要讓大家嚐嚐萬華的厲害。

從新竹城隍廟旁起家的「川業肉圓」，祖輩受竹塹青山宮靈安尊王指點，舉家遷至同樣有青山宮香火庇佑的艋舺落腳，當時取名「新竹肉圓」，以示不忘根本，「除了吃百年客家紅糟肉圓，也一定要喝碗象徵『艋舺第一家』的貢丸湯，才能感受它的歷史厚度。」

有萬華燒肉天花板美譽的「周記肉粥店」，一碗肉粥配上黃金脆皮燒肉，是在地人樸實無華的早餐；「金好吃」的超大塊厚切花枝，真材實料童叟無欺；還有「小南鄭記台南碗粿」、「原汁排骨湯」、「龍都冰菓專業家」幾間老店先後不約而同搬到和平西路上，和原本就在這裡的「海天香餃」、「陳記腸蚵專業麵線」一字排開，恰好是一條小吃街打通關。

美食小抄寫到手軟，不過上述這些店家都還只在艋舺的範疇。「導覽時我喜歡先幫大家做在地科普。」施景耀解釋，北萬華「西門町」是日本人後來建造的新市鎮，中萬華「艋舺」和南萬華「加蚋仔」才是最一開始有漢人活動的地方，因為地理阻隔和信仰不同，畫出涇渭分明的地域性，也造就了萬華的花花世界與百變風貌。

施景耀認為，萬華作為台北最早開拓的區域，長久以來匯聚各地移民，形塑出豐富的飲食與文化多樣性。常聽人說「萬華是台北的鄉下」，他卻覺得這意味著這裡食物好吃、物價便宜，生活步調十分宜居。

話語未歇，忙不迭地接過三水食品花生行老闆娘盛情送上的一把現炒花生，施景耀笑笑說自己經常以這間老店作為導覽的開場或結尾，「希望讓大家感受到這就是萬華的人情味。」

小 叮 嚀



閱讀完晨讀文章後記得將心得感想書寫在閱讀護照上喔！

歡迎同學一起集點換獎品😊

閱讀護照點數這裡查詢～

學校首頁→行政單位→圖書館→晨光閱讀→閱讀護照認證系統

※本學期晨讀結束，歡迎同學趕快來兌換獎品！

