

# 回憶 - 眷村之味

音樂：鄧麗君-小城故事

請按鍵換頁

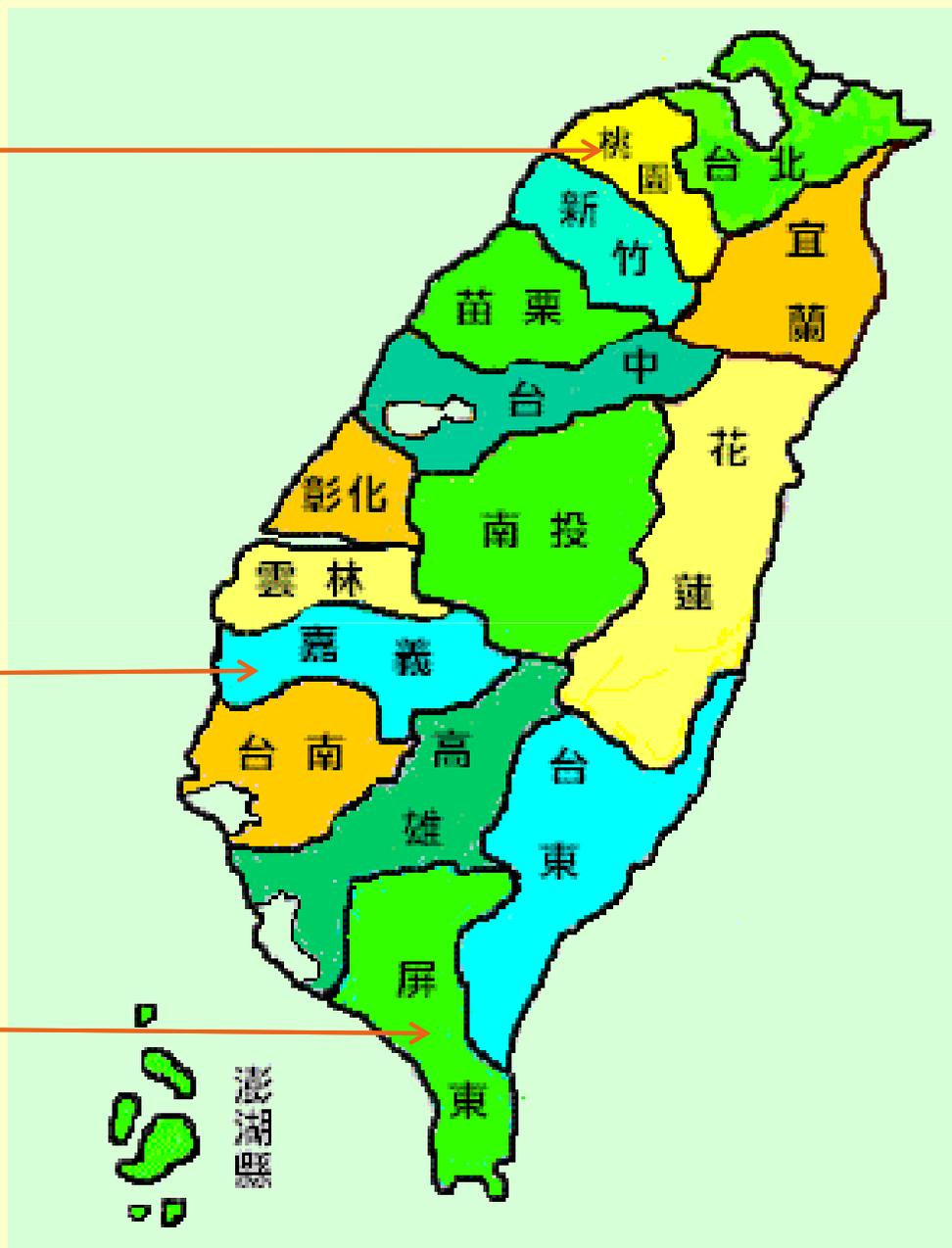
# 吃好的眷村之味屏東 中壢 嘉義

因為舞台劇《寶島一村》、連續劇《光陰的故事》，眷村又回到大家的記憶裡，特別是大雜院的人情味，還有南北合的家鄉味。我在當地眷村長大的人帶路下，嚐了屏東的餡餅、涼麵、四川醬菜；中壢的雲南菜；嘉義的燒餅、花捲包子和陽春麵，雖都不是豪華珍饈，卻酸甜苦辣道盡眷村的滋味。

中壢

嘉義

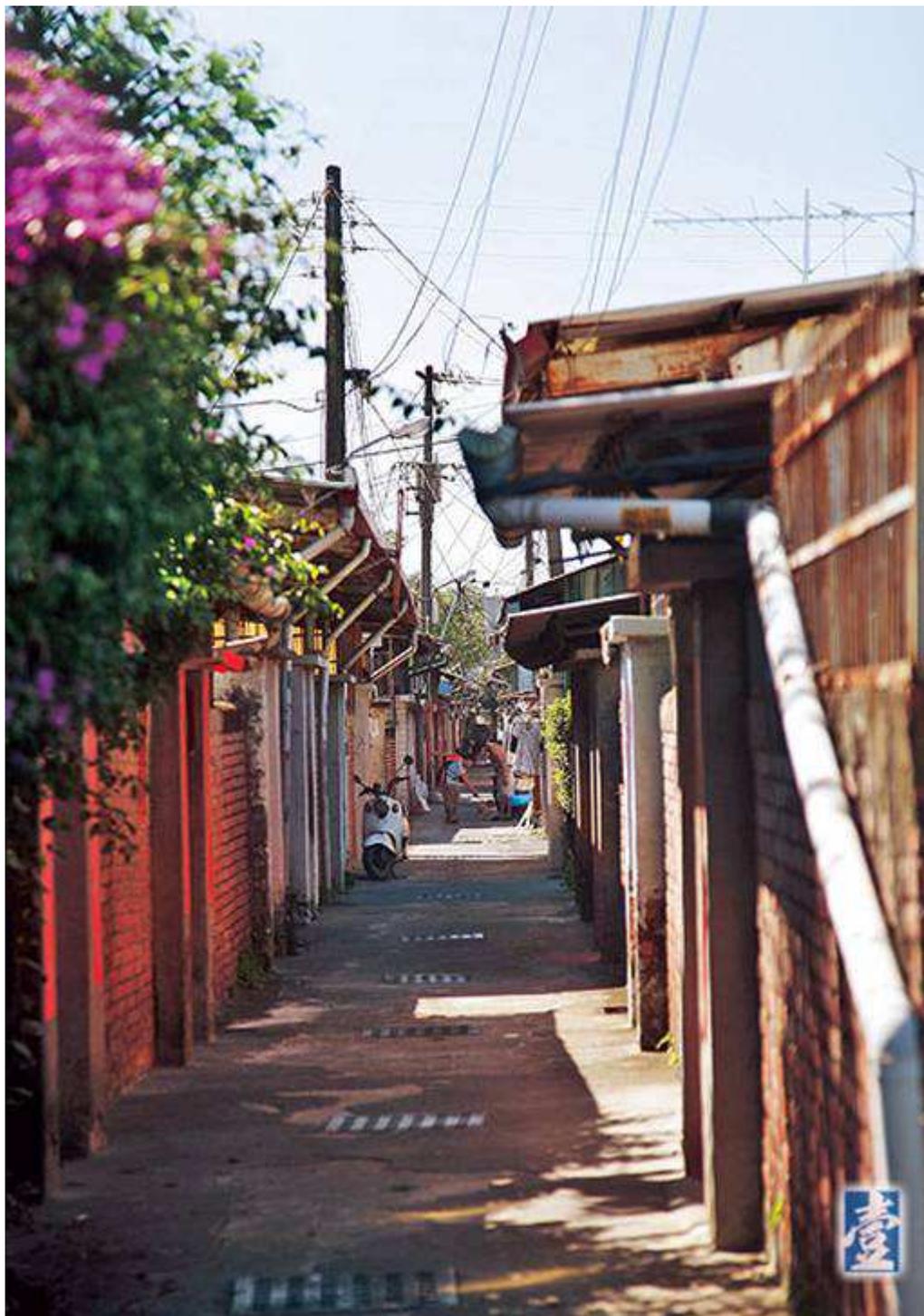
屏東



屏東市



# 屏東市





在屏東眷村長大的  
劉先生，帶我們嚐  
遍在地眷村味。



楊老闆從年輕就  
開始賣涼麵



大陸新娘陳曉梅做的  
「豆腐香腸」好吃



### 半畝園

地址：屏東市濟南街5號

電話：08-7656-297

營業時間：11：30~14：30、17：00~21：00

刷卡：不可

停車：方便

## 姻緣 半畝園

屏東市未拆遷前有十九個眷村，從眷村名就可知道屬於哪一軍種，帶路的劉先生說大鵬七?暹€未改建，我興致勃勃的跑去重溫舊夢，瓦屋矮舍依舊，但已無喧鬧聲，暗窄的長巷、斑駁的牆壁、乘涼的老人，顯得無比滄桑。竹籬風華雖不再，但有三十年歷史、以三張桌子起家的「半畝園」，卻是阿兵哥創業成功的見證。「爸爸是阿兵哥，在軍中認識當播音員的媽媽，但因年齡差距懸殊，又一無所有，媽媽家境不錯，所以外婆極力反對，不得已只好帶著媽媽北上討生活，正好台北『半畝園』的老闆是爸爸同袍，收留他們跟在身邊學做餡餅，那時爸爸快半百了，他們就這樣誤打誤撞進了這一行。」現在接手管店務的女兒說。

兩夫妻在台北打拚四、五年，終於獲得岳母的諒解回到屏東，就在勝利路眷村口開家小店，這是屏東第一家賣餡餅的店，本以為會吸引眷村的人，沒想到捧場的反而是本省人



「半畝園」一面貼著彩色磁磚，另一面卻是鐵皮，反差極大，倒也成了特色。未拆的眷村牆壁上還有眷舍編號（小圖）。



「半畝園」一面貼著彩色磁磚，另一面卻是鐵皮，反差極大，倒也成了特色。未拆的眷村牆壁上還有眷舍編號（小圖）。



接手「半畝園」店務  
的女兒，將店裡裝修  
得煥然一新

## 烙餅夾絲 小菜不俗

半畝園的餡餅皮薄餡豐，肉餡只用蔥末、薑水和胡椒提味，單純無雜味，湯汁亦鮮美，難得的是不會吃得滿嘴油而生膩。半畝園堅持烙餅傳統做法，要靠師傅在案板上趁熱不停的用手拍打，溫度一降就無法成條出絲，柔韌帶勁的口感就是不一樣。

半畝園開放式的小菜檯，有三、四十樣的小菜陳列很壯觀，本想點些炒菜來吃，不過屏東天氣實在熱，於是餡餅、小米粥配小菜外加一碗酸辣湯，就是最佳組合。小菜不俗，老味道如醉雞、魚香茄子經典；創意菜有宮保豆腐；酸辣湯大碗又便宜，可惜味道溫吞，自己加醋和胡椒粉後就對味了。

半畝園一年半前搬到現址後，從整地蓋屋到裝潢，全由學服裝設計的女兒打點，特殊的風格吸引不少年輕客人，老店轉型成為屏東市新地標之一，讓眷村老味兒繼續飄香。



皮薄餡豐的餡餅是「半畝園」的招牌，一賣三十多年始終受歡迎。

（四十元／牛肉，三十五元／豬肉）



散成一條條的烙餅，是靠手工  
拍打出來的，拉起來長長一條  
很有韌性。（五十元／張）



「宮保豆腐」靈感來自宮保雞丁，是為吃素的人設計的，老豆腐的豆香味濃郁。（六十元／份）



### 楊家涼麵

地址：屏東市和平路26號

電話：08-753-7364

營業時間：06：00~14：00（週一公休）

刷卡：不可

停車：方便

## 安定 楊家涼麵

每天清晨六點不到，「楊家涼麵」客人就絡繹不絕，只見老闆坐在店門口老神在在的舀著調味料，「我年輕時候在跑船，因為結婚要安定下來，想來想去，好像賣涼麵最簡單，因為從小就吃，看著媽媽做，總懂一些，再自行鑽研調味料的比例，粉皮則是跟眷村鄰居陝西大娘學的，這樣一賣就快三十年了。」四川籍、在大武新村長大的楊老闆就靠著賣涼麵，培養兩個孩子到研究所。

楊家涼麵不僅麵量大、配菜也多，配上免費味噌湯，一碗下肚就飽到中午。涼麵好吃有兩大祕密武器，一為只有屏東才出產的山東醋，酸味溫順而不嗆；另一就是最後撒一杓細柔的棉糖，淡淡的甜味就是道地四川涼麵的精髓。再淋上自家熬製的香麻辣油，那滋味真棒！至於麵條就用一般的外省麵，唯要掌握煮得有些夾生、麵要自然吹涼才有口感。

口感彈Q的粉皮，全屏東市只有這裡賣，每天凌晨一點就要起床揉麵用手洗出麵筋，再一片一片的蒸粉皮，洗出來的麵筋再加酵母蒸熟，費工費時，所以每天限量賣，早起的人才吃得吃。



「楊家涼麵」分量夠大，紅豔豔的辣油是靈魂，香麻過癮。

（40元／大份）



口感彈Q的粉皮軟韌帶勁，每天  
限量，很快就賣光。（40元／大  
份）





### 張家泡菜

地址：屏東市中山路375巷5號

電話：08-765-1572

營業時間：上午在勝利市場、下午在中山市場擺攤販售

## 能幹 張家泡菜

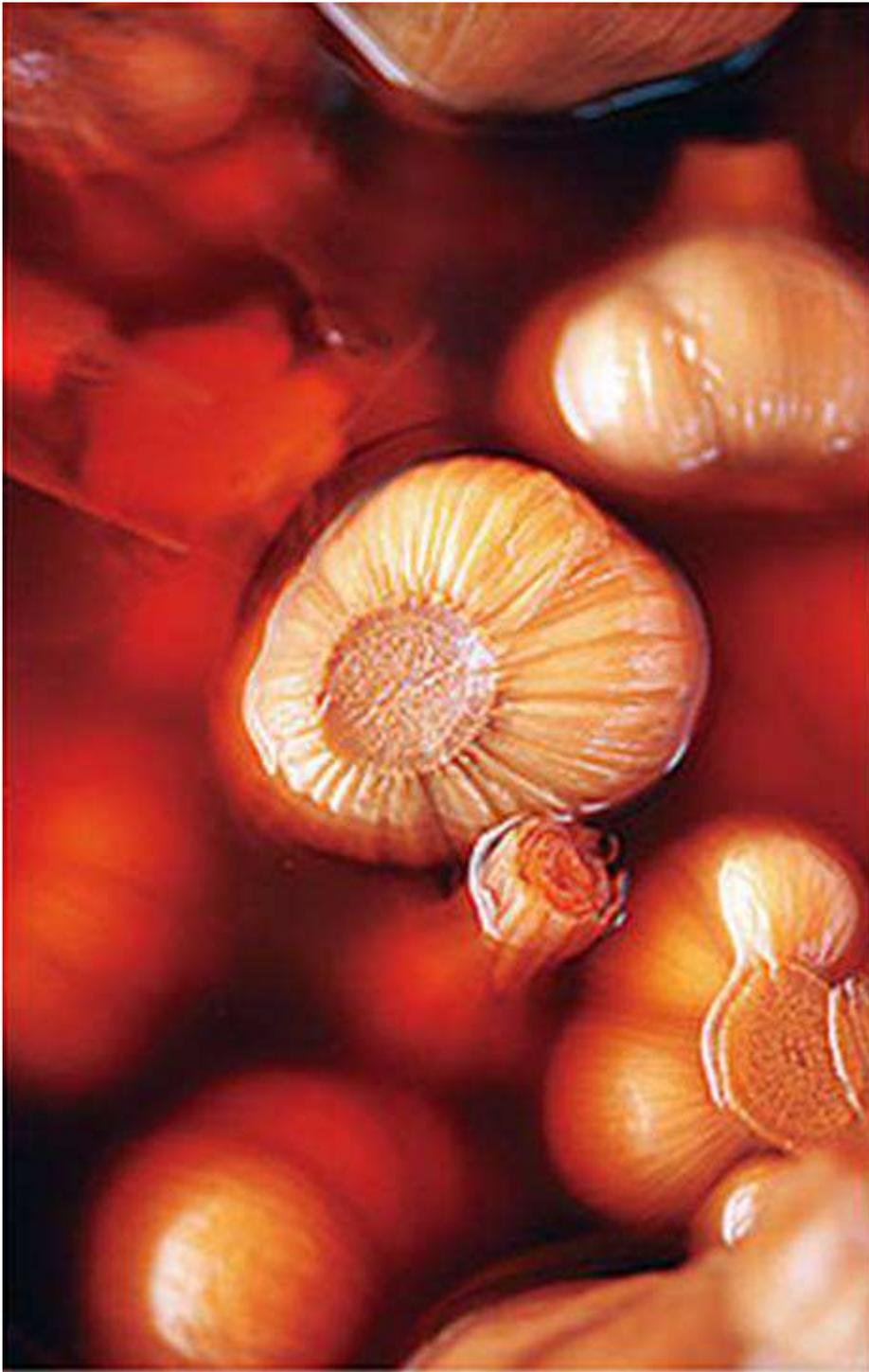
十六年前嫁到屏東眷村的四川姑娘陳曉梅，也像眷村媽媽般？軒邦

誥齋迕缘贖保 衰鰓[攤賣自己做的四川家鄉味，辣豆腐香腸、甜酒釀還有各式醃漬醬菜，醬菜將小攤擠得滿滿的。

我嚐了一下酸豇豆，真好吃，酸得自然沒有一點化學發酵味，讓我想起以前帶便當的日子；乾香的辣豆腐香腸是道地的外省臘味，但唯有南部炙熱的陽光才能做出來，看到這些兒時食物，自然就忍不住的掏腰包了。



川味醬菜別有風味，麻辣長年菜。



川味醬菜別有風味，糖蒜。



川味醬菜別有風味，酸豇豆

桃園縣中壢市





### 雲南小館

地址：桃園縣中壢市龍平路181號（忠貞市場內）

電話：03-456-6959

營業時間：9：00~21：00（週一至五14：30~16：30中午休息，每月最後一週的星期三、四公休兩日）

刷卡：不可

停車：附近有停車場

## 逃難 雲南小館

中壠龍岡是台灣密度最高的眷村區，以安置滇緬孤軍的忠貞新村最出名，柏楊還根據孤軍的血淚戰史寫了《異域》一書。忠貞新村有濃厚的雲南文化，村內有不少特色小店，拆遷後紛紛外移，現在村外的忠貞市場及附近大街上雲南館雲集，形成有趣的街景。

忠貞市場內的「雲南小館」楊老闆不是軍人，三十年前帶著全家逃離緬甸，投靠當年撤退來台的弟弟，並在忠貞新村落腳，為了謀生而開店，從賣米干、豌豆粉、醃菜等雲南家常小食開始，漸漸成為當地知名的餐廳，現在已由大女兒接手。楊媽媽有六個小孩，其中四人都在附近開餐廳，六十多歲的楊媽媽雖已退休，但還會親自做米線、臘味及醃菜豆腐乳等，供應給四個兒女。

雲南小館在媽媽的把關下，味道正宗，曾有客人點大薄片，但不要放辣椒，性格的楊媽媽堅持不賣，「不放辣子，那就不是雲南菜了，怎麼會好吃！」東西好吃、價格實惠是特色，點滿一桌千元有找，實在物超所值。

以餛飩皮包著高麗菜肉餡、煎得金黃的「脆皮鍋貼」趁熱吃香酥脆，沾著蒜蓉辣椒更夠味；「綜合米干」用大而寬的葉片型盛器很逗趣，碗裡布滿配料，有瘦肉、豬肝、紹子肉、醃菜外加荷包蛋，撒上芝麻蒜酥添香，米干彈Q湯頭鮮美，吃罷撫肚大呼過癮。「豆酥蝦仁蛋炒飯」裡黑豆豉的特殊氣味是美味關鍵，乍聞嫌臭，但越吃越香口。

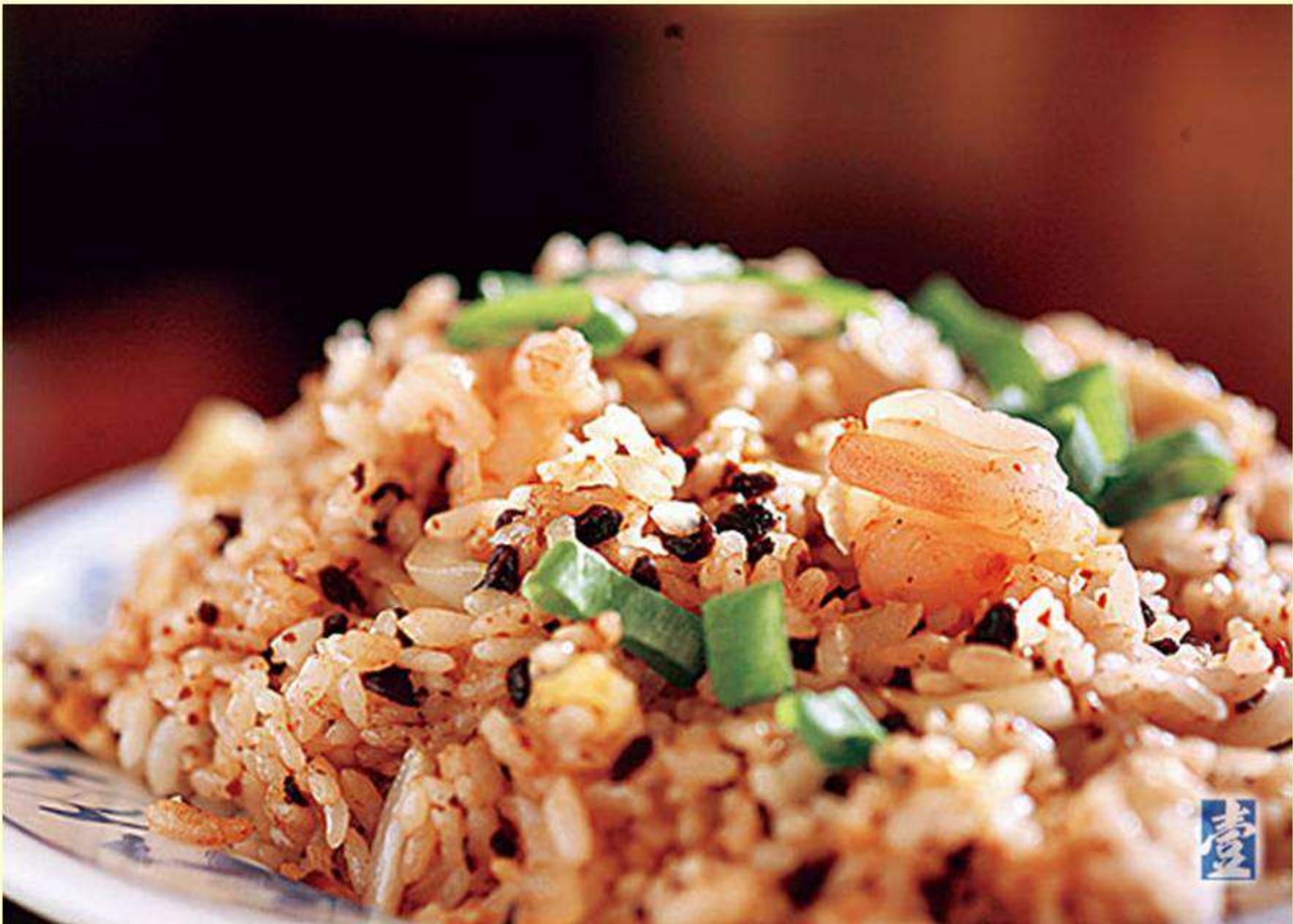
「大薄片」取黑毛豬嘴巴及鼻子最嫩部位，燙熟冷凍後一定要以手工切得薄薄的，才會有爽脆口感；撒一大撮調味料與醋拌合，酸辣香的滋味很挑逗。



炸得金黃的「脆皮鍋貼」酥脆香口，沾著自製的蒜蓉辣椒味道更迷人。（一百三十元／小份）



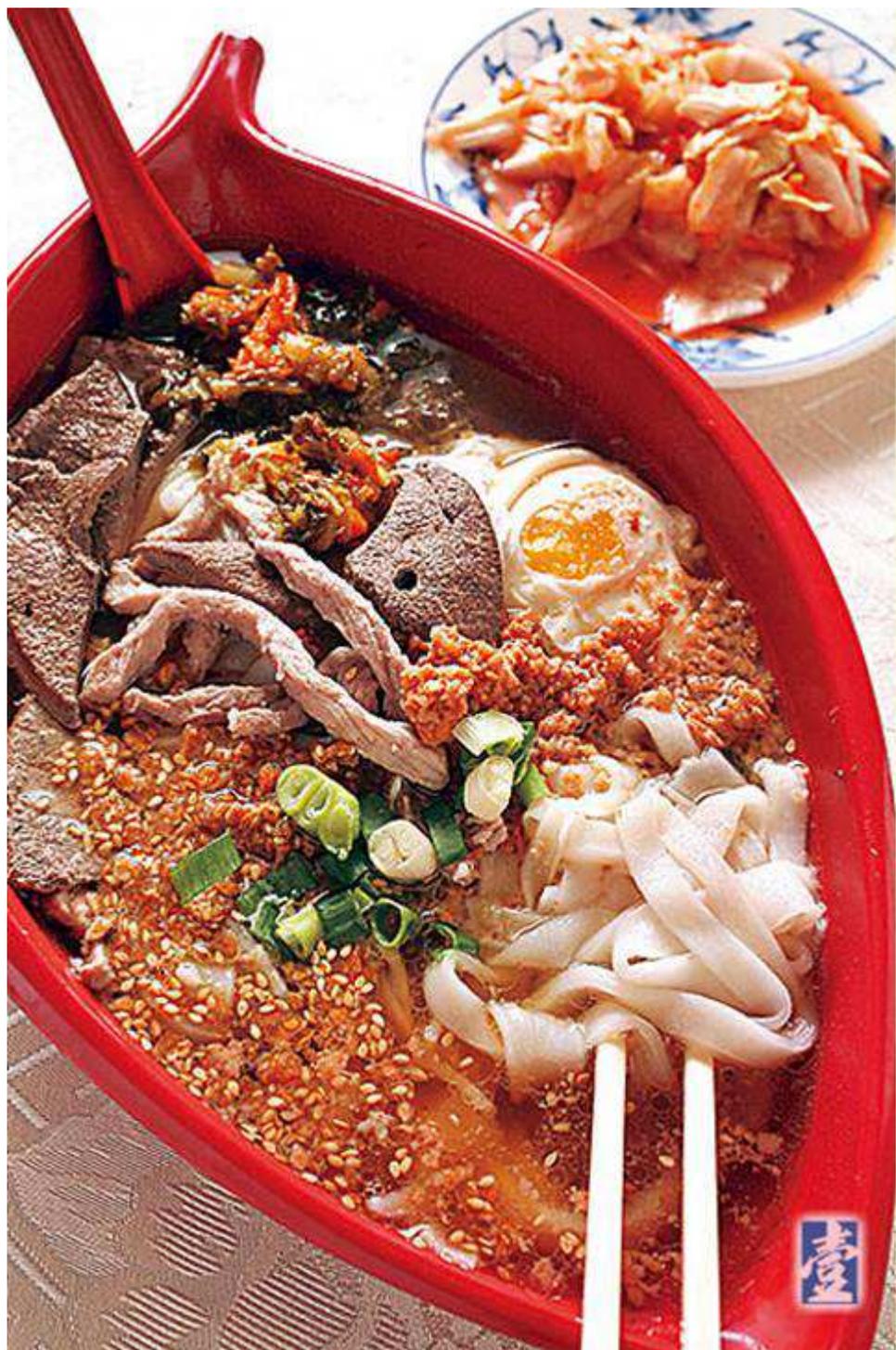
口感爽脆的「大薄片」得用黑毛豬才好吃，撒上辣子、芝麻和蒜酥，酸辣滋味極棒。  
(150元／小份)



「豆酥蝦仁蛋炒飯」米粒蓬鬆，用的豆豉有股獨特的味道，有人不習慣，也有人越吃越愛。（100元／小份）



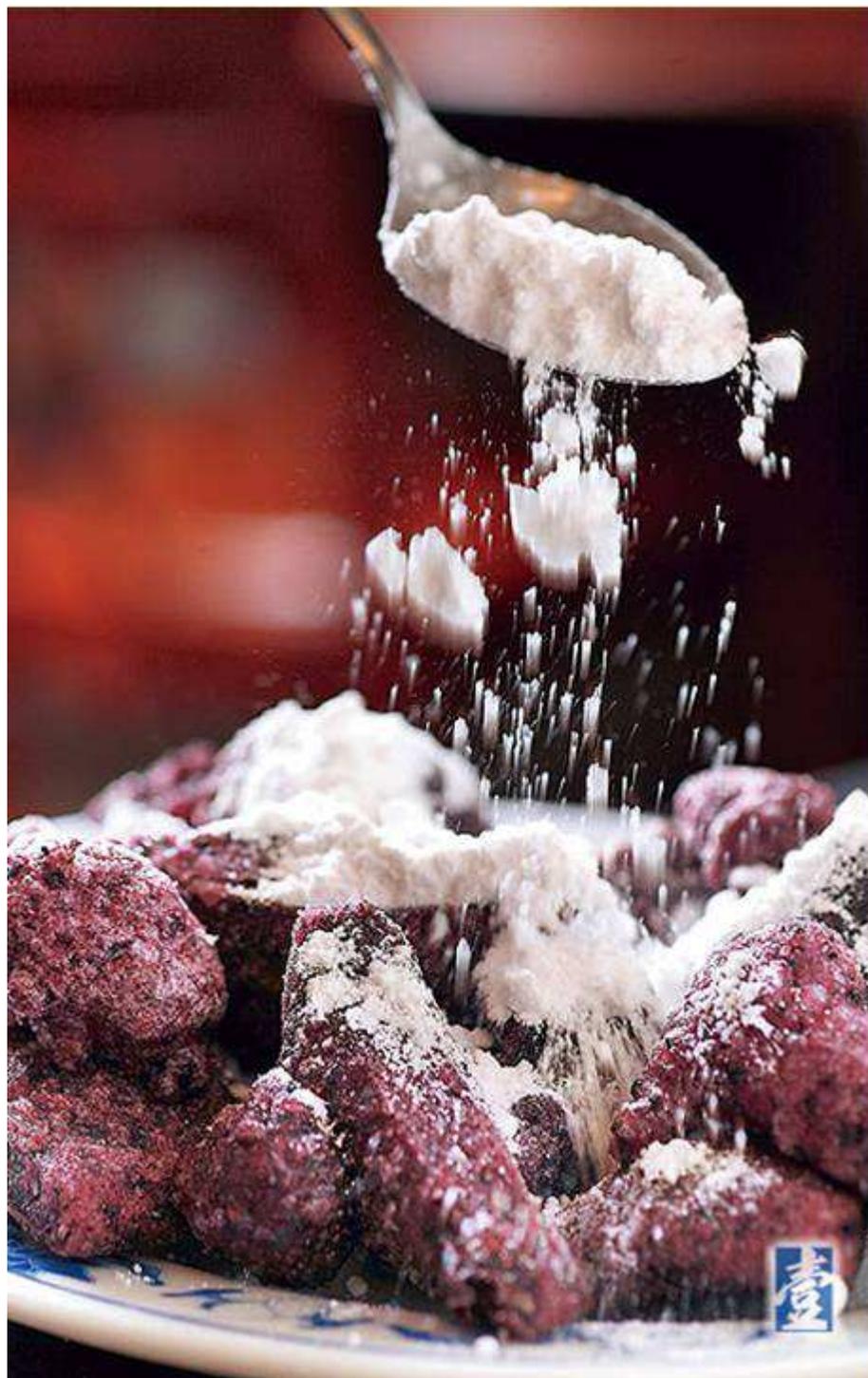
忠貞里里長黃愛紅帶我去吃雲南小館的菜和逛菜市場。



「綜合米干」分量澎湃配料豐富，一大碗吃完很有滿足感。（六十元／份）



楊媽媽（左）退休了，由女兒（右）接手，但店裡許多手工食材還是楊媽媽親手料理。



紫米粑粑是雲南傳統點心，  
炸過後撒上糖粉好吃無比。



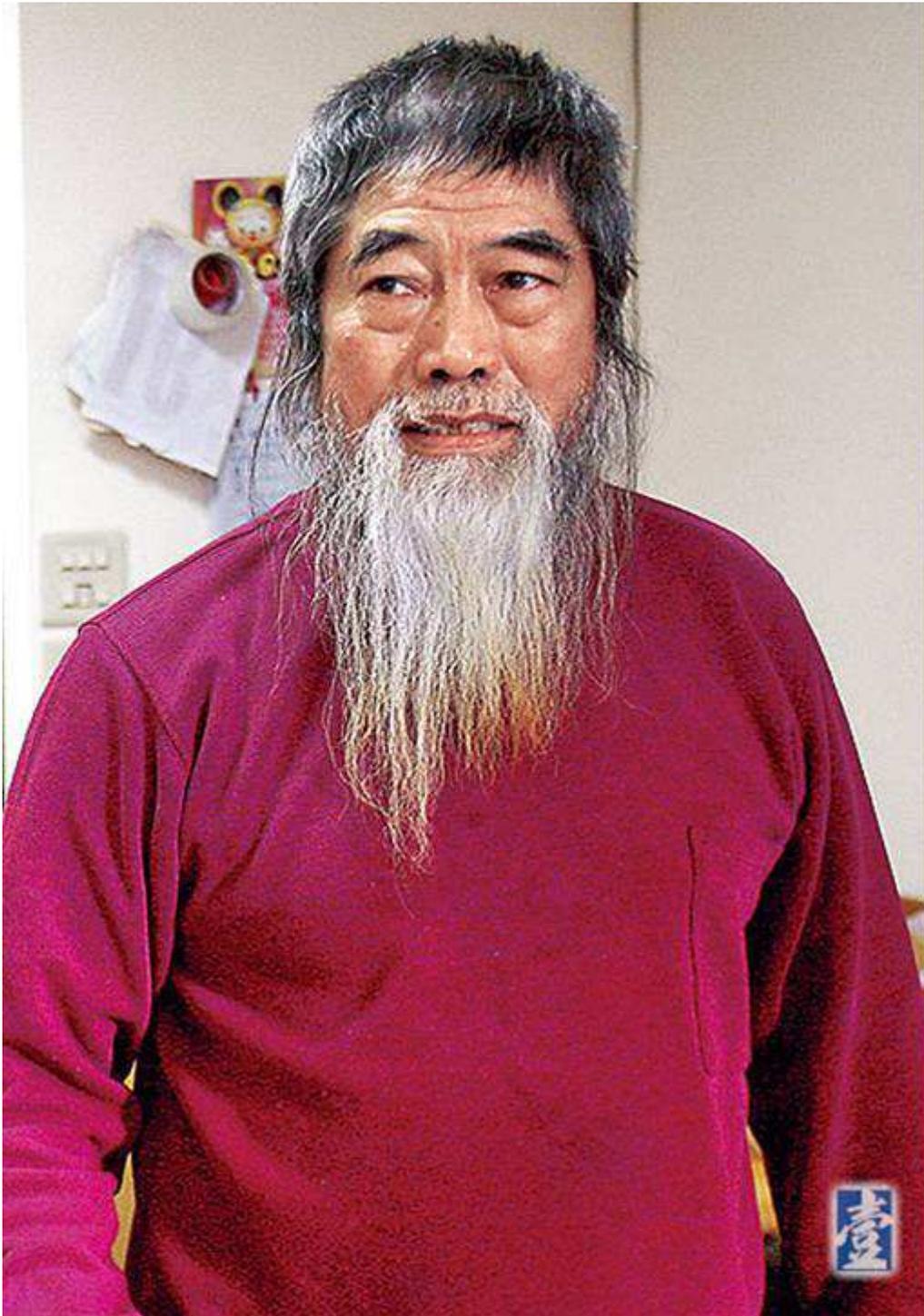
忠貞市場十分熱鬧，有許多雲南特色小食。

## 守舊 忠貞市場

眷村外通常都會有個菜市場，許多人爲了生計會到市場擺攤，賣些自家拿手的家常味，忠貞里長黃愛紅陪我逛忠貞市場，一逛就讓我流連忘返。首先去「大鬍子米干」，字老闆也是當年撤退來台的反共救國軍，他的大鬍子就是招牌，三十多年來只賣米干，一清早就營業，一碗一碗的秤足分量，太太就舀湯加料，忙得不可開交，每到假日還要排隊呢。大鬍子米干配料很簡單，只有荷包蛋和炒蛋，米干都是老闆每天現做，新鮮有彈性，難怪好吃，價格又很便宜。

忠貞市場很大很深，走到盡頭就是三個眷村的舊址，現在都已夷爲平地，一大片空地用鐵皮圍著如同廢墟，往日熱鬧景象不再，週邊只有零散的幾個小攤。其中最引我注目的是兩位年逾八十的大娘守著一老舊的攤車，攤車上擺著許多瓶瓶罐罐，罐內裝的正宗雲南口味的醬菜，有醃菜、豆腐乳、水豆豉、八寶菜、辣椒油等，都是她們自己做的，賺點蠅頭小利貼補生活，種類琳琅滿目，這些自然發酵的醬菜，沒有添加防腐劑，想當然爾，我走的時候又是大包小包的了。

除了醬菜外，還有紫米粿粿，由紫糯米製作很費工，要磨米要蒸還要晾乾，但一片只賣二十元，實在便宜。大娘教我回家切小塊用熱油炸至蓬鬆發脹，撒上棉花糖粉，口感有點像麻糬但又沒有那麼黏，還帶有些微的嚼勁，真的好吃。



字老闆的大鬍子就是他店的活招牌



「大鬍子米干」單純美味。（30元／小碗，加蛋加5元）

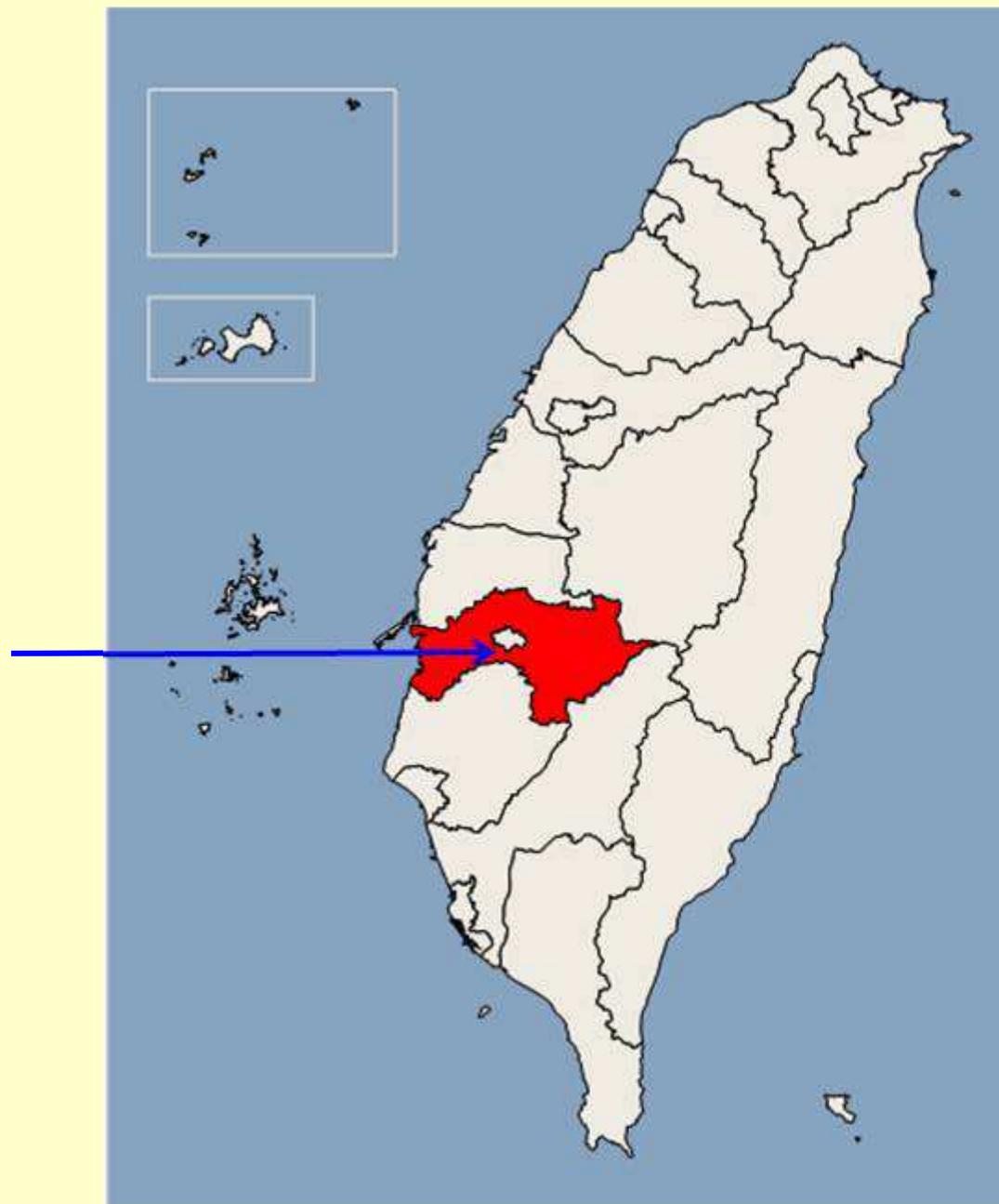


雲南大娘做的各種醃菜十分道地。



兩位年過80的老太太守著小攤車賺取生活費。

嘉義市



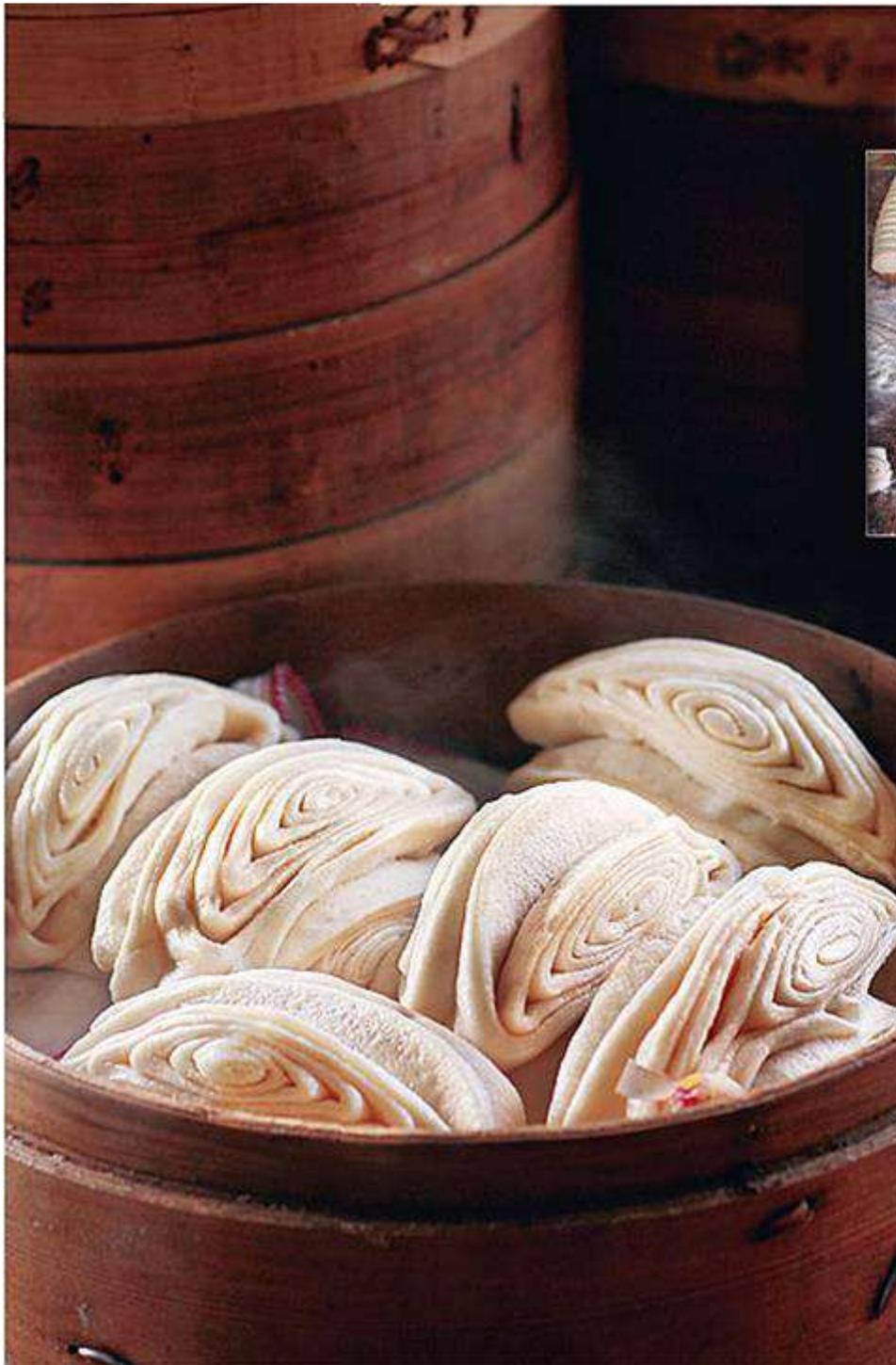


大傻包子店

地址：嘉義市民國路139號

電話：0931-824-204、05-259-4175（19：00後）

營業時間：08：00~18：00



「大傻包子店」的花捲又大又好吃，全靠老闆一個人手工慢慢做。  
(十五元／個、一百元／七個)

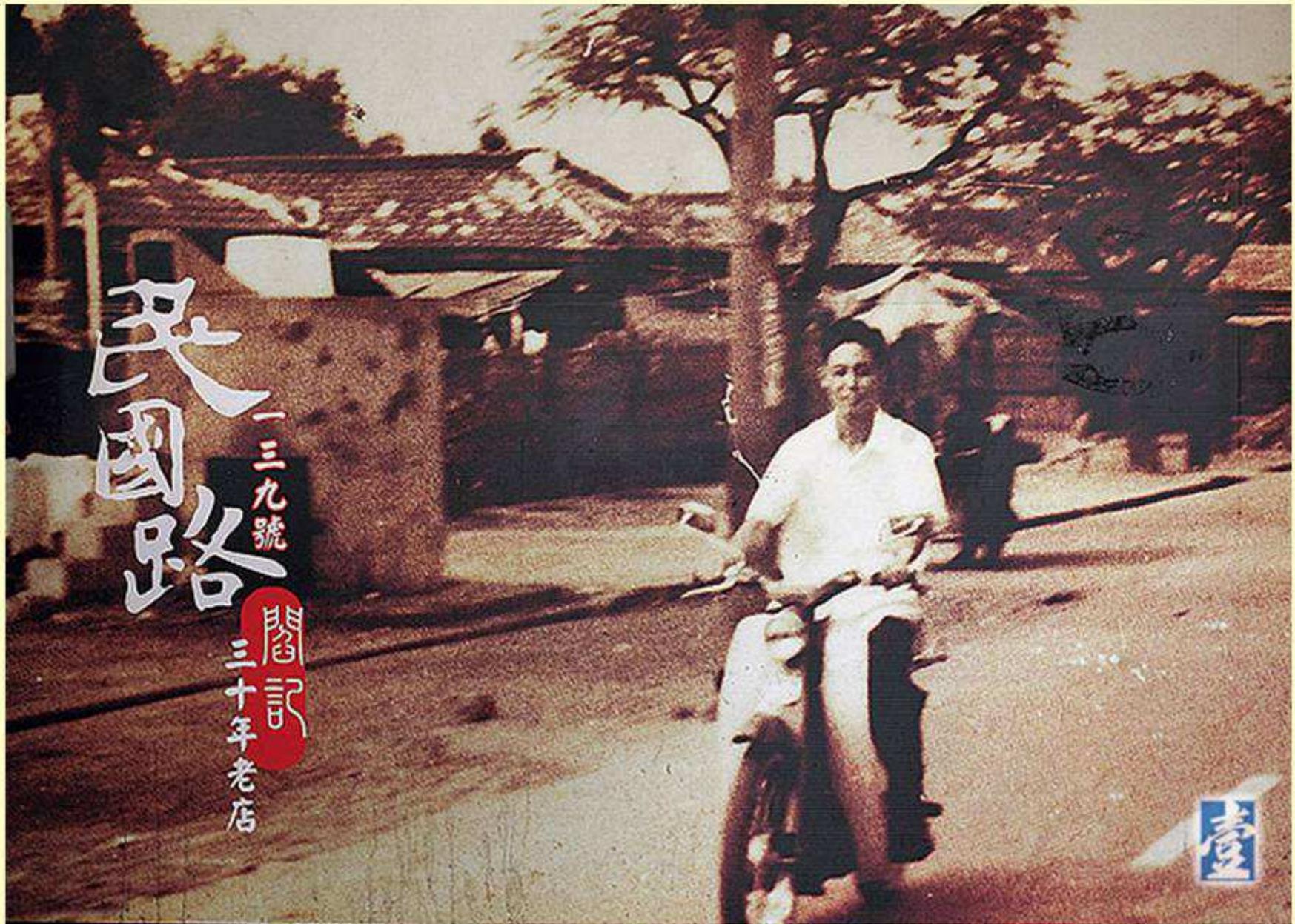
## 傳承 大傻包子店

嘉義市曾有十八個眷村，以空軍較多，每個村相距不遠，其中建國二村因王偉忠而紅，附近的民國路與空軍市場一帶，南北美食匯集，尤其有各種不同麵食，是著名的「麵食街」。因眷村改建許多特色店家都被迫遷移，但矮舊簡陋的「大傻包子店」仍矗立原地，我笑稱是釘子戶，與附近的廢墟形成強烈對比。

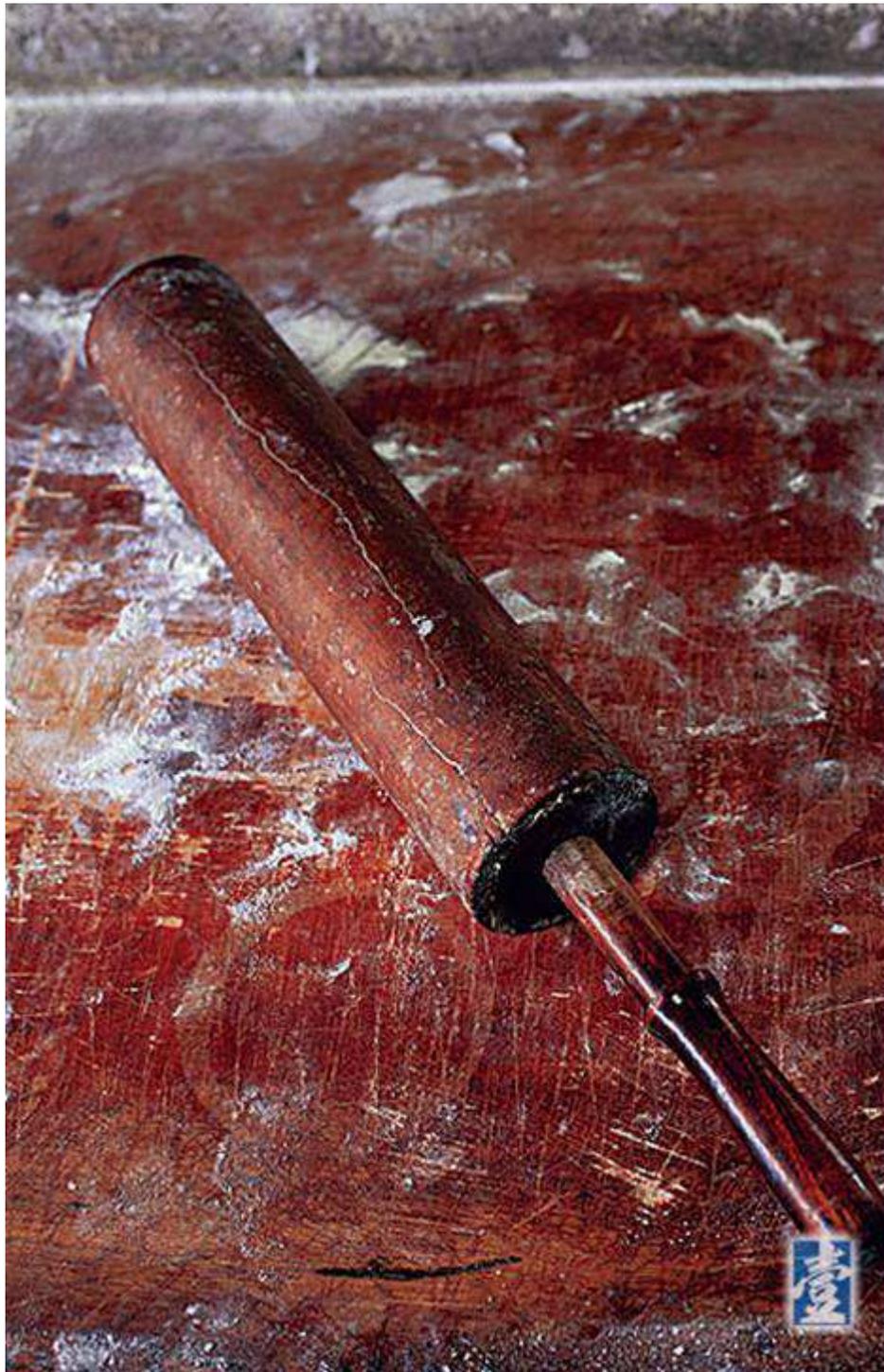
人高馬大、自小就被稱為大傻的閩老闆，最近才又接到法院要求搬遷還地的通知，「眷村改建有許多黑洞，我不甘心，我不搬是爲了爭個公道！」曾當了兩任半里長的大傻，嗓門大個性倔，但他的包子花捲真的又大又好吃，他神?攏惱f連馬英九都吃過他的包子。

大傻眷村長大也當了軍人，退役後就接下爸爸的攤子，一賣就是三十年，我偏愛只抹香油和鹽巴的花捲，蒸出來好大一個，白泡泡幼咪咪，層層相疊的造型煞是好看，一掰開剛出籠的花捲，麻油香氣撲鼻而來，淡淡的鹹味襯托麵香，不知不覺一個大花捲就下肚，單純的滋味真是太美妙了。現在大傻的女兒繼承衣鉢在隔壁專賣烤燒餅，一家三代都在同一處開店，挺有趣的。

大傻包子店閩老闆幾乎認識每位客人，有的是一吃兩代情，有的是看著他長大的，即使從前鄰居都搬家了，但三五不時還會回來買包子順便抬個槓，原來眷村食物最令人懷念的，就是人情味啊！



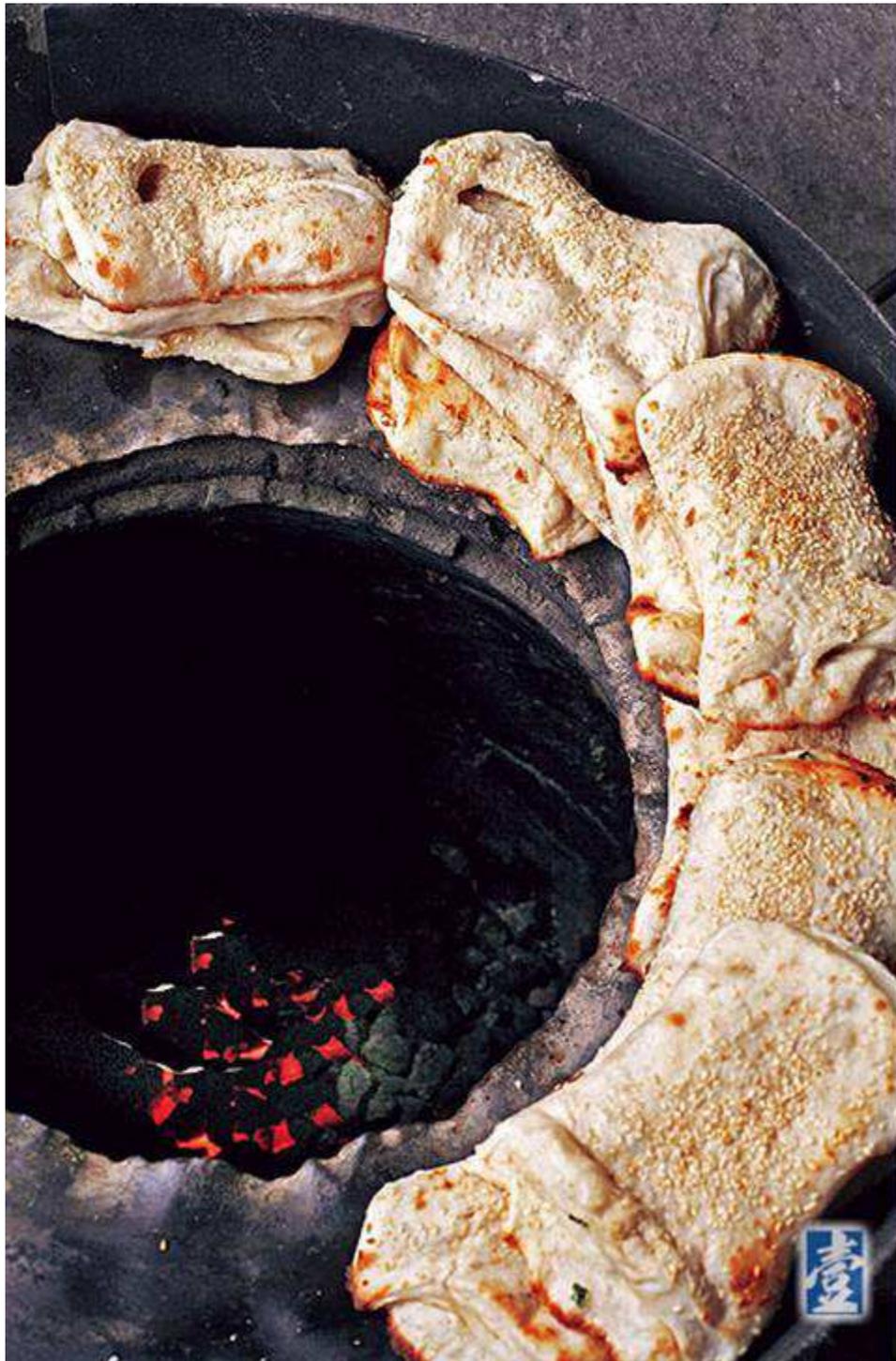
「大傻包子店」的牆上貼著五十年前民國路眷村舊景的放大照片。



用檜木做的案板和擀麵棍充滿歲月痕跡。



閩老闆（左）碰到老客人，  
話匣子一開就聊起來了。



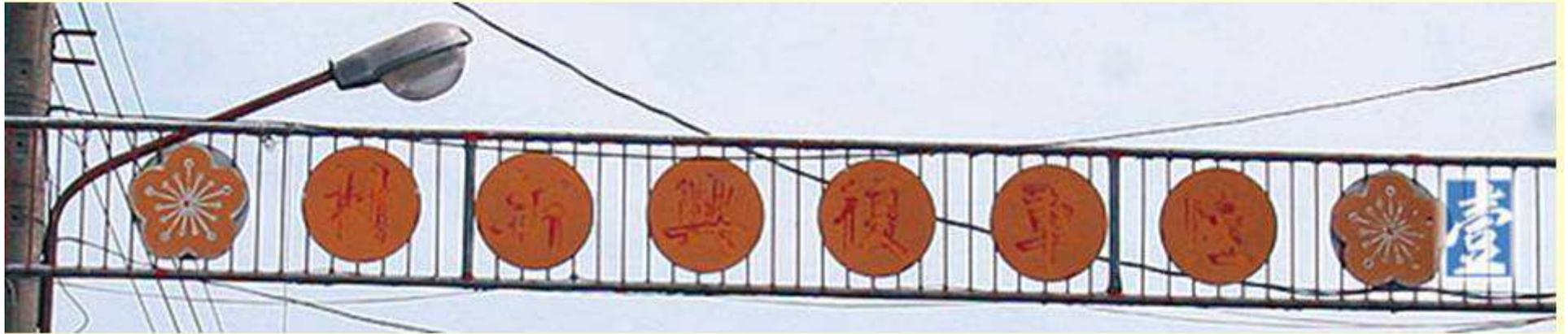
以炭火烤出來的貼爐燒餅色澤很  
漂亮，氣味也很香，嚼勁十足。

（十五元／個）

## 認分 張媽媽燒餅油條

大傻包子店不到數十步路遠的「張媽媽燒餅油條」也未拆遷，店門口擺著一看就知道很有歷史的汽油桶，爐裡炭火泛紅，張媽媽反覆拉扯麵糰，直到出現韌勁，快速往發燙的爐壁上貼，眼睛被火星燻著，真是辛苦。何不改用烤箱？「這樣才香才好吃啊！」的確，在台北很難吃到這麼有嚼勁的燒餅，烤得蓬鬆但口感扎實，外焦香內軟韌，越嚼越有滋味，光是啃個燒餅，就覺得很幸福。從台北歸鄉的兒子一旁烙韭菜盒，一個才十元，我驚訝如此便宜，「順便做做，不需要賺太多啦！」這句話讓我很感動。

本省籍的張媽媽嫁給外省老兵，學會了做麵點絕活，手藝不比外省人差，一家人守著小小一個店面好幾十年，很認分的幹這份活，這就是眷村克勤克儉的精神。



眷村已拆遷，但牌坊還在，看得出歲月的痕跡。



張媽媽燒餅油條

地址：嘉義市民國路135號

營業時間：06：00~11：00



燒餅入爐前要反覆拉扯出韌性，  
口感才會好。



在嘉義眷村長大的曲愛敬，  
特別介紹民國路的麵食。



嘉義市民國路上的眷村已拆遷，但仍有幾戶未搬，顯得獨特。



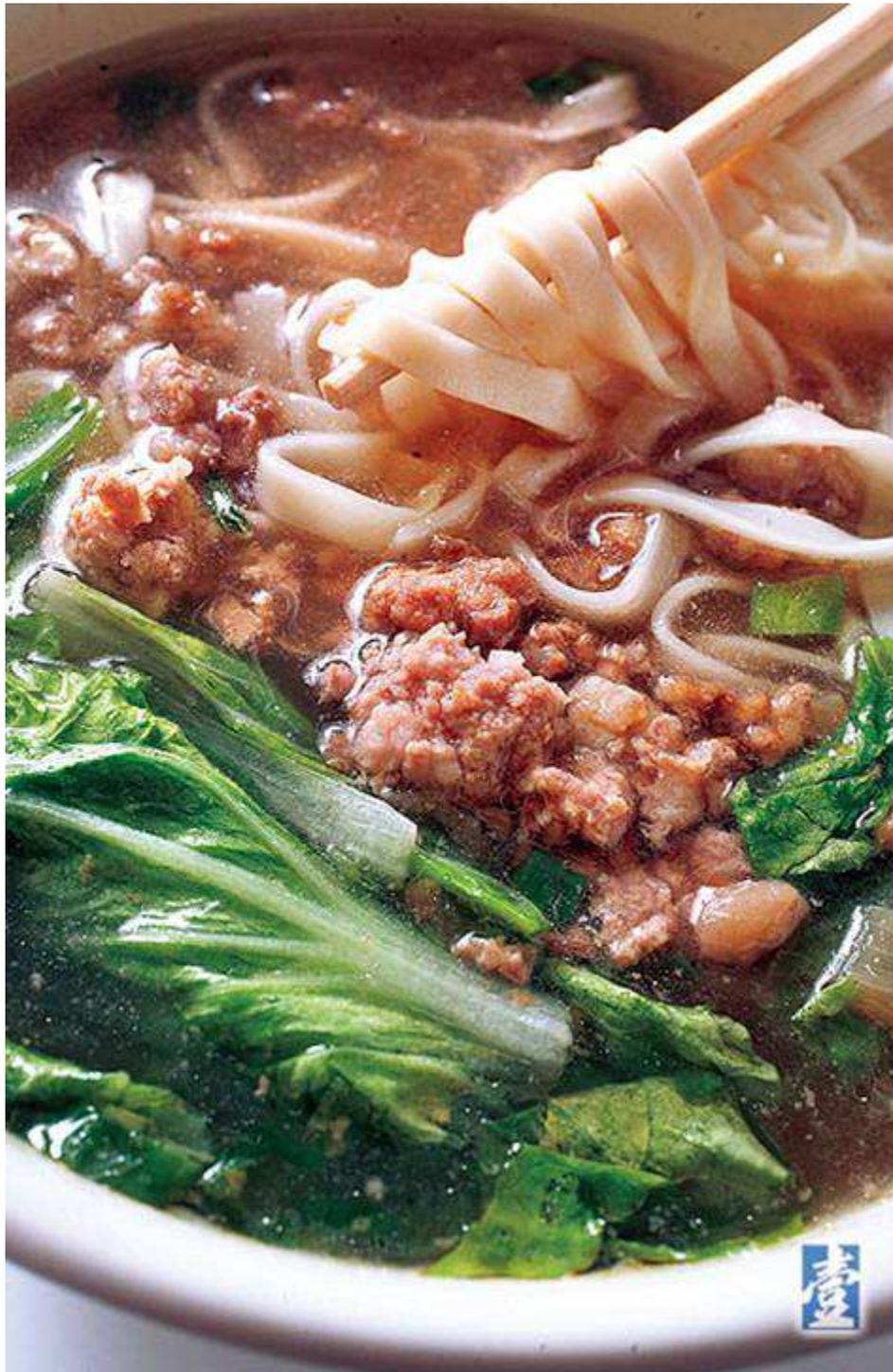
嘉義市民國路上的眷村已拆遷，但仍有幾戶未搬，顯得獨特。



嘉義市民國路上的眷村已拆遷，但仍有幾戶未搬，顯得獨特。



嘉義市民國路上的眷村已拆遷，但仍有幾戶未搬，顯得獨特。



簡單平凡的陽春麵，卻有無窮的  
迷人滋味。（40元／小碗）



留一手牛肉麵店

地址：嘉義市中山路75號

電話：05-277-6381

營業時間：9：00~21：00

刷卡：不可

停車：方便

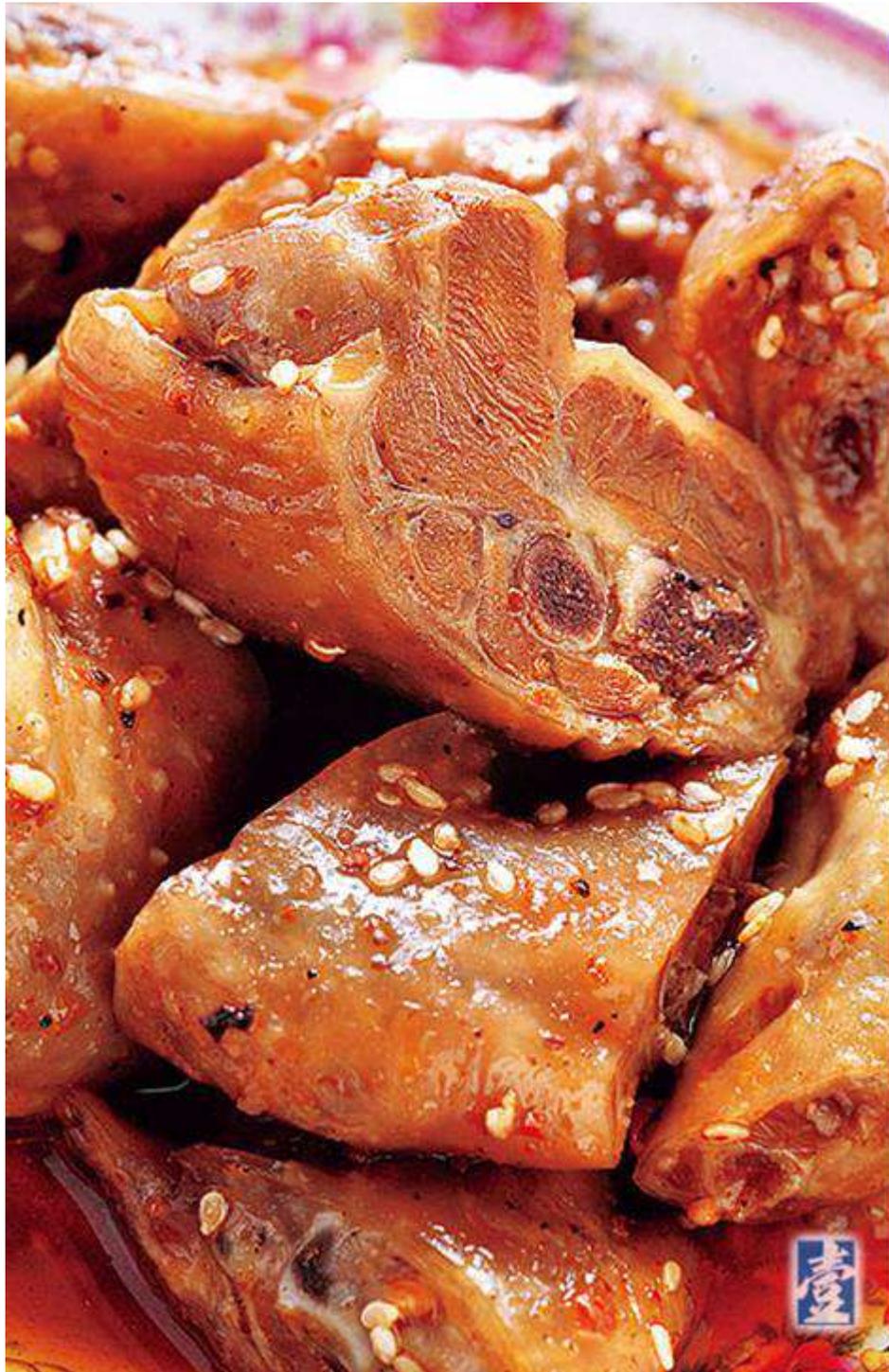
## 絕配 留一手牛肉麵店

「留一手牛肉麵店」原在空軍市場旁，四川籍的老闆年輕時曾到台北餐廳當師傅，最後不順遂還是回鄉擺麵攤討生活，做出很外省味的牛肉麵，同時推出嘉義市第一款半筋半肉麵。幾年前娶了同籍德陽縣的姑娘，她在大陸是開麻辣火鍋店，對麻辣菜很講究，店門口掛著醒目紅布條，上面寫著「正宗四川德陽風味小菜」，以廣招徠。

留一手標榜牛肉麵，但我獨鍾陽春麵。在我小時候的記憶麵條一定要扁的、青菜一定要小白菜，沒人規定非得這樣，但說也奇怪，若換成細麵或空心菜，那就完全不對味了，更重要的是漂浮在麵湯水面上泛油的紹子肉，晶晶亮亮的，像璀璨的漁火，沒想到留一手的陽春麵完全符合我兒時的印象，就連味道都神似。又稱為外省麵的陽春麵，看似清湯寡水沒啥學問，正因為單純，更顯得內涵的重要，大骨高湯要熬得好，滋味才會鮮醇。除此外，外省話的紹子，是陽春麵的靈魂，就是剁碎的夾心肉，以醬油和八角紅燒並勾芡，澆在麵條上，最後再加上一瓢花椒油，正點！

陽春麵與滷味雖是絕配，不過留一手的四川小菜更有滋味，「椒麻雞翅」的麻辣香味滲入到骨肉裡，吃完齒頰留香；「夫妻肺片」以牛內臟用十種調味料拌合，尤其自煉的花椒油更是提香增味。

吃留一手二十多年的老客人，即使離鄉仍會思念它的牛肉麵，只要回家就先來吃碗麵解饞。牛肉麵湯頭以牛大骨熬得醇厚鮮香，用了十八種中藥配方，再加入適量番茄等蔬果，不加一滴醬油，歷經四、五小時熬製，濃而不膩，讓人看了垂涎。



「椒麻雞翅」是道地四川  
德陽風味，味道重鹹滋味  
一流。（100元／份）



老顧客胡先生只要一返鄉，  
就一定會到「留一手」報  
到吃碗麵解饞。



小菜櫃上的的麻辣川味小菜  
很受歡迎。



「半筋半肉麵」湯頭醇厚，肉也燒得軟爛入味。（130元／小碗）

*The End*

*Thank You for Watching*