

庶民文化

一、 夜市文化

民以食為天，首先就來介紹三重蘆洲之美食，而聚集了最多美食的地方莫過於夜市商圈，夜市商圈之於人們，不只是填飽肚子的地方，更是一種區域生活文化的展現，並能夠帶動城市發展，以下分別介紹著名的三重三和夜市及蘆洲廟口夜市，讓我們一起來認識三重蘆洲著名的夜市商圈，喚醒大家遺忘的珍貴記憶，也分享學子們屬於自己家鄉的「人情味」。

(一)三重著名的夜市-中央夜市

中央夜市又名三和夜市，位於三重區中央北路與三和路二段之間，含括周圍的文化北路、長壽街口，一直是三重最熱鬧的商圈。其實早在民國 36 年，三重與蘆洲分治後曾將此建為鎮公所，於是許多攤販聚集在行政中心周圍做生意，慢慢地形成市集，後來在民國 53 年李火土市長任內，又改建為公有零售市場(中央市場)。因此，三和夜市不只有夜市，還有早市販賣傳統早餐，到了近中午又變成傳統市場，是婆婆媽媽們的購物天堂，叫賣聲此起彼落好不熱鬧。爾後「一日三市」曾經是中央夜市的最大特色。

民國 50 年代，經濟起飛，三重因為鄰近臺北市，距離臺北僅一橋之隔，房價、地價相對低廉，因此自中南部北上的勞動人口大多選在三重蘆洲落腳，許多家鄉味也隨之而來，撫慰遊子們。在三和夜市賣豬血湯超過 40 年的老闆娘告訴我們，早年三和夜市鄰近許多工廠，每逢休息時間，大量員工都會湧入夜市裡打牙祭，人聲鼎沸，當時生意之好讓她從早忙到晚都無暇休息呢！五金百貨行的余老闆說起小時候的夜市，因為鄰近許多戲院，小時的他總是在戲臺下跑來跑去，在小巷子裡面穿梭，尤其是每逢過年過節時，夜市裡的人是「肩膀靠肩膀」，不過，現在人潮幾乎少了 7 成有。如今，隨著大街小巷的美而美早餐竄起，中央夜市的早市早餐攤販漸漸減少了；而夜市的部份也漸漸的被抓娃娃店取代了。

在三和夜市可以近距離感受在在地生活，而且因為三重的外來人口非常多，這裡幾乎可以找到全台各地美食，真所謂「在地人的好所在，出外人的新故鄉」。這也是三和夜市一大特色呢！

「三和夜市」藏有許多超過 30 年以上的老字號小吃，像是阿文餛飩鹹湯圓、萬粒肉圓、蚵仔煎以及木瓜牛奶等，都是在地人從小吃到大的經典滋味。另外要特別介紹百年餅店「玉記李亭香」，有販賣祭拜用的糕餅與吐司、饅頭、麵包等，都可以一飽古早味。而李亭香餅店其實又可溯源自蘆洲湧蓮寺廟口夜

市喔，餅店的創始人李騰飛先生因為當年謀生不易，於是決定賣糕餅點心，並且向當時生意最好的餅店寶香齋的師傅學習製作糕餅的手藝。他在1896年時於蘆洲人潮不斷的信仰中心湧蓮寺對面，開啟了他的第一家餅店。可想而知蘆洲湧蓮寺廟口夜市之人潮更盛三和夜市喔！接下來就讓我們來蘆洲區著名的廟口夜市一探究竟。



268. 早期三重大戲院大看板入口處下，現在已拆除。三重大戲院已成歷史名詞了。(圖片：三重市公所提供)



圖 4-1-2 今日三和夜市(中央北路入口)



圖 4-1-3 飄香 48 年的豬血湯店，見證三和夜市興衰



圖 4-1-4 專售三重區各校學生服的王永裕老店



圖 4-1-5 夜市裡頭傳統的撈魚變成釣蝦了



圖 4-1-6 如今的三和夜市都被抓娃娃機佔據了



圖 4-1-7 三和夜市的白天與黑夜

(二) 蘆洲信仰中心廟口夜市

湧蓮寺在清代 1872 年就已經建立，廟中主奉南海觀世音菩薩，是當年許多墾荒移民的心靈寄託，於是乎廟口便順勢的形成了市集，早在一百多年前就已經非常熱鬧了，有當時的淡水知縣頒布了「拳和官庄改定折征租穀碑記」可作為佐證，該古碑為台灣首任巡撫劉銘傳在北台灣實施土地改革的重要佐證，也證實當時的和尚洲已是充分開發的官庄所在地。

爾後又有蘆洲公學校的設立，加上交通便利，因此，湧蓮寺從清代以來，

就是蘆洲的信仰、經濟、社會和教育的中心。許多住在五股(觀音山)、八里、更寮、溪尾的人們，都過來這邊買菜或賣菜，於是這裡成為一個貨品買賣的集散地。早上是圍繞著中山大戲院的中山菜市場，後來也擴展到得勝街及成功路，到了傍晚則是提供在地人吃喝玩樂的夜市攤販。蘆洲市仁復里前任里長郭先生說，蘆洲早期的市場是集中在湧蓮寺與大眾廟的四周，面積不大，有許多流動小攤販在目前的得勝街與成功路的交叉處販售。

而提到蘆洲的庶民飲食就不能不提到台灣傳統小吃切仔麵(撻仔麵)，發源地正是蘆洲，相傳二次戰後由周烏豬的門徒楊萬寶加以發揚光大。如今鄰近湧蓮寺商圈的切仔麵店有六家之多呢(添丁、大廟口、阿郎、周烏豬、和尚洲、大象)。每年結合湧蓮寺大拜拜、觀音文化(神將文化)節的舉行，讓許多觀光客慕名而來。蘆洲捷運站(橘線)自2012年通車後，廟口夜市湧進更多觀光人潮，許多都是為了品嚐遠近馳名的切仔麵。

來到蘆洲夜市，除了有好吃的切仔麵外，小編也推薦幾家三十年的老店，分別是藥燉排骨、當歸土虱、姊妹炭烤、清蒸肉圓、鵝媽媽小吃、中山豆花……等等，都是受到在地人歡迎，觀光客絕對不能錯過、值得一試的好味道。

而不遜色於三和夜市的李亭香餅店，說到蘆洲廟口夜市則不能不提到走過一甲子的蘆洲中山龍鳳堂餅舖，座落於蘆洲廟口夜市入口的中山龍鳳堂餅舖，從1957年開業至今，創辦人李壽夫曾經在淡水三協成餅舖拜師學藝，後來回到蘆洲開店，爾後又結合蘆洲名人鄧麗君，研發小鄧餅、麗君餅，而店中人氣第一的蛋黃酥更蟬聯六屆新北市蛋黃酥節冠軍。

蘆洲廟口商圈是極具特色的綜合市集，在前蘆洲市長李翁月娥任內更結合了蘆洲神將文化辦理了美食祭，使這個百年夜市商圈更蓬勃發展，相信可以作為其他夜市的借鏡。



圖 4-1-8 蘆洲廟口夜市位於得勝街與成功入十字路口



圖 4-1-9 布丁形狀的切仔麵



圖 4-1-10 位於夜市路口的龍鳳堂餅舖



圖 4-1-11 傳統餅

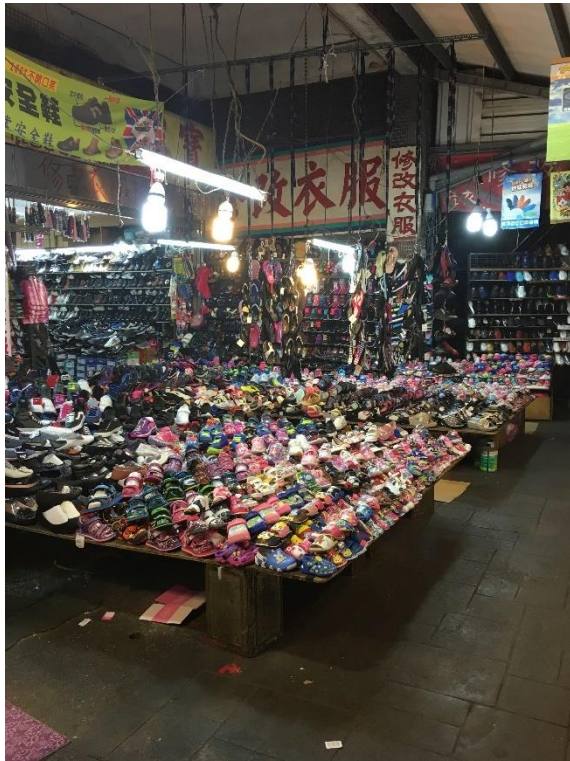


圖 4-1-12 夜市裡的老鞋店，一路陪伴孩子們長大



圖 4-1-13 蘆洲夜市結合神將文化的門牌設計

(三)湧蓮寺廟口形象商圈風華再現

廟口商圈以湧蓮寺為中心，以得勝街、成功路、中正路、光華路為範圍，形成一個以傳統零售業為主的蘆洲生活圈。早市提供生鮮蔬果與民生用品、午、夜市則是休閒購物、聯誼用餐的好地方。鄰近還有蘆洲國小、區公所、衛生所、紫禁城博物館、李氏古宅、蘆洲長老教會、保和宮等重要文教場域，連結蘆洲經濟、人文等多項發展，存在地位十分重要。

早在清朝時期，蘆洲地區樓仔厝店的店仔口就是當地主要的商業區域，西元 1872 年，湧蓮寺建廟於樓仔厝的曙間口，信徒人潮更為廟前的得勝街帶來許多生意，這裡便是當時最熱鬧的市集。

不過，相較於其他廟口來說，這裡長久以來是以「傳統菜市場」的形象深植人心，市容略顯混亂也無特色，即使捷運蘆洲線通車以後，對於人潮吸引也很有限，所以新北市政府於 2014 年起，與蘆洲區商圈繁榮促進會合作，希望能夠打造成媲美「日本淺草寺商圈」那樣的「國際商圈」，把宗教文化融入在商圈元素當中，進而塑造整體意象，吸引更多的觀光人潮，也能提升商圈形象。

你現在若走進商圈，即可發現到神將印象無所不在，像是：商圈入口顯眼的神將柱子、成功路上融入 Q 版帥氣神將圖案的特色門牌；另外有些店面會把「桌圍」文化和 Q 版神將融入雨遮，相當特別，凸顯蘆洲神將文化特點。2017 年商圈辦理「蘆洲神將文化祭」，還推出「蘆洲神將-Q 版公仔設計比賽」、「蘆洲神將-說故事比賽」、「擲筊送神將金牌」、「蘆洲神將-寫生活動」等各項系列活動，為神將文化又做了一次非常成功的宣傳。

(四)切仔麵、龍鳳餅的美味銘刻蘆洲人記憶

既是廟口商圈，家傳數代的美食或小吃便不能不提。在此，首推歷史悠久且蘆洲到處可見店面的「切仔麵」。

搥仔麵(閩南語:Chhek-á-mī)即是俗稱之黃湯麵、黃乾麵或是拌麵總稱，臺灣當地另一稱「擔仔麵」。由於讀音相近，常被誤作「切仔麵」，北台灣後已習稱「切仔麵」。搥仔麵為台灣小吃麵類最基本原形，變化無窮，任君挑選食用；臺南擔仔麵即是出自於搥仔麵之聞名海鮮麵。在臺灣歷史上，搥仔麵和台南擔仔麵相當，並列台灣兩大名麵。

據文史專家楊蓮福表示，台灣傳統小吃切仔麵(搥仔麵)的發源地就是蘆洲。蘆洲人周烏豬早在光復前，就已經斷斷續續的在廟口設攤。而後民國 35 年，他的門徒楊萬寶，繼承煮麵技藝，利用整塊大骨、三層肉熬煮湯頭，口味甘醇，完全不用味精，麵條也堅持人工製作，將切麵工具換成竹編，使切仔麵別具一番風味，同時也讓切仔麵發揚光大。

民國 67 年，湧蓮寺舊廟重建，廟口麵攤遷移，楊家徒弟續傳手藝，擴展開店地點，現今中正路、三民路、中山一路，五股、八里、大直、三重也能見到蘆洲人士出外經營的切仔麵店。得勝街的「周烏豬切仔麵」、「添丁切仔麵」、「大廟口切仔麵」等，都幾乎是當地最盛名的切仔麵店家。



2003 年起蘆洲市公所於農曆 9 月 18 日觀音佛祖出家紀念日前夕，舉辦「觀音文化節」系列活動，也納入切仔麵美食文化的推廣活動。而後 2007 年，為配合台北縣府推動「一鄉一特色」的政策，將原本的「觀音文化節」轉型為以切仔麵為主題的「切仔麵嘉年華會」，是蘆洲正式將切仔麵這項地方美食推到舞台上，年年設計不同形式的活動來吸引本地人和外地人對切仔麵的注意，更結合其他地方產業，豐富人們對蘆洲的印象。

吃飽添丁切仔麵，你不妨走到中山二路上最有名的糕餅舖「龍鳳堂」，順手帶點知名伴手禮，品嚐傳統糕餅及它們與台灣人日常生活情感連結的美好滋味。

「龍鳳堂」創立於西元 1957 年，至今還算不上是百年老店，卻已經是蘆洲地區唯一僅存的糕餅店了。早期蘆洲糕餅店到處林立，實是台北糕餅重鎮，今日大家熟知的台北大稻埕李亭香、淡水三協成等名店，亦是出自蘆洲。

龍鳳堂秉持「取之社會，回饋社會」的經營理念，以傳承文化為己任，所以餅店閒暇之餘，會開放工作場所供學校進行校外教學，鼓勵學子一起延續傳統文化。他們所做的糕餅，包括傳統糕餅如麵龜、壽桃、喜餅、廟慶供品等，能滿足人們從嬰兒出生、彌月、周歲、生日慶典、節慶送禮到拜神祭祖各種需求。

龍鳳堂亦因應時代潮流，進行創新開發，其中又以「小鄧餅」、「麗君餅」最為出名。這兩種餅皆是為了紀念鄰近蘆洲國小校友，國際巨星鄧麗君小姐而製。「小鄧餅」口味為甜，餅餡口味有意謂思念的「紅豆」和「梅子」，另含代表鄧麗君愛國精神的「鳳梨」和「地瓜」；「麗君餅」則是重現鄧小姐小時候喜歡品嚐的香菇滷肉餅好滋味，以期每個喜歡小鄧的粉絲，都能一邊品嚐龍鳳堂的糕餅，表達對她無盡的思念。

二、 碧華布街

走入三重碧華街，映入眼簾的是一幢幢在北部已相當少見的透天宅，老宅見證了這裡的風華歷史，由於三重地區成衣廠及染整廠的發展，批發布商逐漸往碧華街一帶聚集，慢慢形成布街的型態，在民國 70 年代達到全盛時期。甚至還有來自國外的客人，他們稱碧華街為「布市仔」，名聲非常響亮。

碧華布街商圈促進會前理事長陳老先生說，民國 40 年，他從雲林北上台北打拚，因為家族親戚的介紹，他來到三重染布廠當學徒，秉持著南部貧苦人惜物的精神，看到布料廠很多尼龍碎布都堆在工廠口沒人要，於是就撿來轉賣給嘉義東石蚵寮人家，做無本生意，後來累積一些成本後改向染布工廠以低年的價錢買布頭布尾、清庫存布，後來隨著民國 60 年代成衣廠大盛，碧華布街也成為各式布匹的集散地，布街店家屋內都會有堆積如山的碎布。

碧華布街的每一棟房子二樓，皆有一處對外窗般大的出口，這是當年布街在全盛期時，為因應大量出貨並使搬運便利，而於 2 樓增設鐵門，可於裝卸貨時直接從 2 樓往下搬，如今也成了當地建築一大特色。此外，碧華布街因為

民國 80 年代後，隨著時代變遷與成衣工廠外移影響，碧華布街過去繁華的景象已逐漸式微，但碧華布街的商家們繼續秉持著「布牛」打拚的精神將碧華布街打造成「布莊博物園區」，希望透過街區內密集之布業商家，將生活環境中各種集體記憶資產，包括人文空間資源、鄉土文化地景、濃厚人情味、厝邊隔壁皆親戚的家族經營特點，以及出外人到北部打拚，渴望出頭天的霸氣，展示於大眾面前，同時藉由結合鄉土教學、藝文活動、傳統節慶、布藝文化與觀光產業等，全力成為一座不僅只是靜態展示，更是充滿居民活力與產業生命力的動態博物館。



圖 4-1-14 碧華布街店家特色是店內都會有推積如山的碎布



圖 4-1-15 碧華布街第一代商家店面



圖 4-1-16 二樓會增設鐵門，可於裝卸貨時直接從 2 樓往下搬，也是一大特色



圖 4-1-17 後來改成在屋外加裝電動貨梯



圖 4-1-18 碧華布街店家特色是店內都會有推積如山的碎布

圖 4-1-19 碧華布街店家特色是店內都會有推積如山的碎布

圖 4-1-18 現今的布街走向精緻化及多角化經營已吸引更多人潮



圖 4-1-19 在碧華布街商圈促進會的努力之下，商家們繼續秉持著「布牛」打拼的精神將碧華布街打造成「布莊博物園區」，有各種裝置藝術並辦理各項活動。

這條街在民國四、五十年代，因為賣布商店的聚集結市，而有了「布市」的封號。

不過早期賣布並不算是種行業，而是當時人們基於愛物惜物的心態，覺得部分碎布尚有價值，所以整理碎布掙錢。此舉一出，家家戶戶跟著投入，而成就了各家碎布山的獨特風景。

碧華布街真正出現獨立的布業店鋪，其實是要等到民國 55 年之後。因為那時國內輕工業發達，外銷出口導向盛行，三重輕工業興盛，是很多成衣廠、染整廠聚集的地方，所以碧華街零售布商也跟著到此落腳，形成今日碧華布街的雛型。碧華布街最繁盛的時候，當地最有名的染整廠——麗泉染整廠，甚至員工高達三百人，其規模龐大，高聳的煙囪更是成為當地重要地標，以及碧華街許多居民共同的回憶。

後來，民國 80 年代，隨著染整廠和成衣廠出走大陸，布街的商機也漸漸流失，不若 70 年代黃金歲月「不怕賺錢辛苦，就怕沒貨可賣」的繁榮。當地居民於 2008 年開始，特地成立碧華布街商圈促進會，透過活動及文創商品的開發，以期復甦布街商機，重啟燦爛歲月。