

第三節 「滿庭香魯肉飯」

滿庭香魯肉飯 訪談紀要

訪談時間	110 年 7 月 9 日 (五) 16:00
訪談地點	滿庭香店面 台北市大同區雙連街 23 號
訪談對象	林德金先生、林德忠先生
訪談人員	王庭珊

於 110 年 7 月 9 日訪談「滿庭香魯肉飯」的經營者林德金先生和弟弟林德忠先生。滿庭香於 1958 年由林德金先生的父親創立，父親為彰化人，1932 年出生。戰後台灣經濟慢慢發展，中南部的年輕人都要往台北市發展，來求職或是創業，當時台北市分作「城內、城外」。城內指在日治時期就已高度發展的台北車站周邊核心地帶，外來的人就依靠鐵路運輸，在公路尚未發達的時代，一路搭火車到臺北火車站，再銜接北淡線鐵路，當時北淡線的第一站就是雙連而有地利之便，雙連即變成城外許多中南部的人來台北發展的首選，在雙連、圓環這一帶定居、做生意。

林德金先生的父親起先於 1948 年來到北市生活後在雙連太平市場打零工，16 歲在城隍廟附近民樂街上的餐廳工作後又在附近肉鬆店學做肉鬆的技藝。在餐廳工作時認識了「新中華大酒樓」老闆，在他的引介下，到淡水區的臺灣省家畜試驗所工作，並認識林德金先生的母親、生了孩子，再搬回雙連居住。因為當時雙連車站是三輪車、人力板車的運輸貨物或人員的集散地，回到雙連後在火車站周邊從事三輪車伕。父親以三輪車伕為業，母親則是在天母、北投、陽明山一帶替當時駐紮在該地的美軍顧問團做幫傭工作。後來父親的三輪車謀生工具遭竊，為了改善生活，跟人學做滷肉飯、魚丸湯、魚酥湯等簡單小吃做攤販生意。林德金先生解釋，滷肉飯是早期本省人的從豬油拌飯再改良的庶民小吃，以豬油粕（炸豬油後剩下那些油渣）攪碎再加醬油、香料、中藥為主要原料。林德金先生提到自己 1953 年出生於淡水，後來就隨父母搬來雙連就一直在這個地區生活，最初家中向「雙連煤氣行」承租房子，即使搬家也不脫離雙連里的地帶。曾住過承德路旁的巷子、興城街那一帶，也曾搬到錦西街七十二巷，過去滿庭香滷肉飯只是攤販型態，在民生西路上做生意，家中經濟有因為生意賺錢，又逢民生西路 1971 年道路拓寬，就在現址買了雙連街二十三號的店面。

對於雙連火車站的記憶，林德金先生描述鐵路旁邊有大片的私人菜園，還有一些日本宿舍。以前日治時期大同分局叫做北署（警察局），南署大概在中華路那一帶。因為日據時代是高壓政策統治，那時候警察都是日本人，從日本來離鄉背井，雙連這一區就有很多警察宿舍，雙連里這一帶的是高階警察宿舍建築有庭院、有花園。除此

之外，也有鐵路員工宿舍。

林德金先生的弟弟林德忠先生加入訪談，對於雙連火車站和打鐵街的印象補充描述，也十分樂意提供老地圖和老照片提供參考。連接對於父母做滷肉飯生意的緣起，林德忠先生描述民生西路在 1960 年代就有許多小吃攤販，知名老店如牛肉陳、蓮藕茶都在那時就開業，白天那一帶是鐵工廠的營業時間，晚上就會是小吃無照攤販的營業時段，過去寧夏路到現在的雙連捷運站，這條民生西路就是夜市型態，圓環的重慶北路到保安街則是賣服飾為主。

直到民國 60 年民生西路拓寬才改變景貌，做吃的生意變成集中在鐵路旁的一條海產街、鐵路餐廳。兩兄弟回憶雙連在當時是很繁榮的，算是全盛時期，認為後來因為人口外移到新北市三重、新莊或圓山石牌一帶發展，加上道路拓寬、人口結構和經濟發展的改變，雙連就趨於沒落。林德忠先生說，早期開業時滿庭香的客人大多是打鐵街做工的人或三輪車伕，後來民國 60 年左右，政府廢除三輪車，鼓勵車伕去考計程車執照，客群就變成計程車司機。林德金先生表示，第三代可能有承接生意家業的打算，但也還在整體評估中，尤其近年疫情也有受到影響。

對於雙連大拜拜、在地的民俗參與，林德忠先生補充說明自己目前是「雙連雙福宮」的總幹事，雙福宮屬財團法人，是五月十三霞海迎城隍遶境活動中東營的所在。作為在地老店的後代，林德忠先生對雙連在地的民俗信仰維護也是不遺餘力。顯見滿庭香與雙連當地的產業經濟、庶民生活，有著密不可分的連結。



圖 3-26 「滿庭香魯肉飯」店面現況
資料來源：筆者拍攝



圖 3-27 第一代與第二代經營者合照
資料來源：筆者拍攝



圖 3-28 林德金先生工作現況
資料來源：筆者拍攝



圖 3-29 招牌魯肉飯、肉湯、筍絲、油豆腐
資料來源：筆者拍攝



圖 3-30 「滿庭香魯肉飯」必點的 5 道小菜
資料來源：筆者拍攝



圖 3-31 招牌魯肉湯汁
資料來源：筆者拍攝

一、家族的記憶

我是林德金(69 歲)，民國 42 年(1953)出生於淡水，我父親是「滿庭香魯肉飯」的創始人，他是民國 21 年(1932)出生於彰化北斗。有受一點日本教育，但因為戰爭的關係讀到小學五、六年級時台灣就光復了。在他 12 歲我的祖父過世，大概 14 歲時被一位算命先生帶到各縣市幫人家算命，出去大概一年後又回到北斗。

我的大伯父很早就已經到雙連發展，他是一位刺皮鞋(台語)的師傅，就是製作皮鞋的人。在我父親 16 歲時，他叫我父親來台北和他學刺皮鞋的技術，但我父親沒有興趣與意願，之後他到大稻埕的霞海城隍廟後面的民樂街找到一份工作，在一家老闆是廣東汕頭人開的餐廳裡當小弟。之後又到民樂街上「老大樹」肉鬆店，學做肉鬆，直到二十歲。父親在餐廳工作時認識了「新中華大酒樓」的老闆，這間酒家就是位於重慶北路與保安街交叉口上，有一棟「葉金塗古宅」的歷史建築，目前是經營星巴克，早年屋主曾經租給「新中華大酒樓」，華麗門面是當時大稻埕最著名酒家、餐廳之一，與當時大稻埕著名的酒樓「江山樓」、「蓬萊閣」並駕齊驅。

因為「新中華大酒樓」的老闆去標，淡水紅毛城旁邊有一家叫「台灣省家畜試驗所」的豬肉，以前家畜試驗所會抽豬血去做研究，因此剩下很多肉可作為副食品之用，「新中華大酒樓」的老闆去標這些豬肉製作成肉鬆、香腸這類的食品。他知道父親後來轉行做肉鬆師傅，因此挖角他到淡水把標下來的豬肉製作成肉鬆。在七十年前還沒有機器，全都是靠手工，豬肉煮熟後切成小塊去炒，再進行乾燥變成一絲一絲的肉鬆。我母親是淡水油車口的人，當時她剛好也在裡面工作，一群十幾歲小女生，在「台灣省家畜試驗所」做女工，工作時認識我父親後結婚，生了我和二弟。後來「台灣省家畜試驗所」的豬肉被另一批人搶標，「新中華大酒樓」的老闆沒標到後父親也沒頭路（台語）了。

民國 45 年(1956)大約在我三歲的時候搬回雙連，是因為與親戚們同住了一個屋簷下可以相互照應。剛回來住的地方是向「雙連煤氣行」租房子。位於現在的文昌宮對面捷運公園旁的「雙連煤氣行」後面一整區的矮房子，一個房子裡面租好幾戶。那時候的我們窮到衣服都要去當了，時常拖欠兩、三個月房租，房東還曾氣著說要蓋布條趕走他。之後又搬到興城街的巷子裡，然後又搬回到錦西街九十三巷、錦西街七十二巷，總共搬了五、六次家，但都還是在雙連里這一帶。隨著經濟好轉，終於有機會買下雙連街二十三號的房子當住家與店面穩定下來。從搬來到現在已定居六十幾年，都沒有離開過雙連。

從淡水回到雙連發展時父親借錢買了一台三輪車，以拉車維生，從事三輪車伕，如同是現在的計程車一樣。以前雙連街這邊有個三輪車的招呼站，他在這裡等待客人，會坐三輪車應該是經濟條件比較好的人。當時的騙子與流氓很多，有專門在騙三輪車伕的騙子，有一次父親載客，抵達目的地時客人說忘了帶錢，請父親和他一同進入屋子拿錢，結果一出來三輪車不見被偷走了，從那時候他沒車可拉，只好轉職。戰後的台灣在圓山、北投、陽明山那一帶有美軍顧問團駐紮在此。當時沒有印傭、菲傭，只有台傭。在台的美軍需要一個廚師與打掃家裡洗衣服的幫傭。我母親便去北投那一帶工作當台傭，一星期才能回家一次。

二、創始的記憶

我有一個阿伯在重慶北路與歸綏街口那一帶賣涼水，就是早期的飲料，像冬瓜茶、青草茶之類。父親沒拉車之後跟阿伯一起出錢買了兩個攤位，做了一陣子後父親移到民生西路與太原路口的對面，剛好是在太原路衝的位子賣涼水。

而我的姑姑是在赤峰街口對面賣切水果盤，後來我父親移到民生西路與雙連街口轉角，是現在賣古早味蛋糕門口的位置賣水果切盤，但因為生意不好，思考改賣其

他小吃。剛好阿伯的涼水攤旁邊有一攤賣滷肉飯，他帶我父親去看滷肉飯的做法，父親的眼色很好，學習力又強，加上曾是作肉鬆、肉類加工的師傅，看過或聽過作法，便知道如何做了。父親在民國 47 年(1958) 開始改賣滷肉飯，還有魚丸湯和魚酥湯共三種。那時候的飯不是自己煮，是有一種專門在蒸桶子飯的店在送。父親負責做滷肉、魚丸、魚酥。當時台灣的經濟正在起飛，一轉型賣滷肉飯生意就非常好。

早期小時候吃飯，常常是盛一碗白飯，加點豬油，再倒點醬油拌一拌叫做豬油拌飯。滷肉飯是早期庶民最簡單一道飯菜餚，是使用豬皮絞碎後炸出豬油後剩下的油渣，稱為豬油粕，再攪碎、加醬油、香料、中藥等製作而成。當時的庶民小吃，如果吃飯就是滷肉飯，麵就是切仔麵，就這幾種可以選擇。滷肉飯就是從豬油拌飯加豬油粕演變而來。

一開始賣魚酥湯的魚酥作法是用最便宜的下雜魚叫做「狗母梭」的一種魚，整條魚都是刺，把它絞成魚漿後，加上一些地瓜粉，弄成一塊一塊下去油炸。魚丸則是用鯊魚製作而成的。隨著時代的轉變，魚丸湯和魚酥湯逐漸地較不受客人喜愛，後來父親也曾嘗試賣過魷魚羹，但最後父親研發有無勾芡的肉羹和肉湯二種，可能是口味特殊，成為受歡迎的小吃。



圖 3-32 「民生露店」上的「滿庭香」創始人
資料來源：「林德金、林德忠先生提供



圖 3-33 「民生露店」上「滿庭香」的攤子
資料來源：林德金、林德忠先生提供

民國 60 年(1971)時民生西路、重慶北路道路拓寬，政府把「民生露店」的攤商，集中到「鐵路餐廳」。但我們所被分配的位置太小了，在「民生露店」時我們的生意已稍有規模，這樣的空間不敷使用，所以只好趕緊在附近找店面。「雙連圓仔湯」是第一家搬到雙連街做生意的店，位於雙連街與萬全街口轉角的地方。當時「雙連圓仔湯」第一代的老闆跟我父親說搬進來，生意不會差的，後來我們找到目前店面雙連街

23 號這個位置。在日本時代是一家有日式庭院的診所，屋主在雙連是有名望地位的人，是台北糧食公會的理事長。戰後改建為二棟五樓建築，前屋主是兩兄弟，因不合想賣掉分家，所以我們在天時地利人和的情況下找到這棟房子。原本的店只有十幾坪，有賺錢後再把隔壁棟買下來打通，才變成現在的空間。

以前我們店最主要的客人是三輪車伕，還有一些打鐵仔街那邊的工人。在民國六十年左右，政府把台北市的三輪車廢除，鼓勵這些三輪車伕去考計程車執照，所以我們的客人從原本的三輪車伕變成計程車司機，或許是有這樣的淵源，至今我們的客人還是有很多計程車司機。我們的生意一直以來都很好，從在民生露店擺攤時到搬進來雙連街 23 號這裡客人也沒有流失掉。最興盛時是記得我小時候下課回家，很討厭進到店裡面，客人絡繹不絕，大家忙著端著東西，要跑來跑去的，我站哪裡都不對。

從民國八十幾年就很明顯的沒落，隨著社會時代的進步，西洋文化的流行，大家開始吃西餐、麥當勞、各式食品引進選擇變多了，傳統小吃就逐漸沒落。另外雙連街、萬全街沒落的原因，是除了捷運出口的改變之外，還有成淵國中的校門位置改變，以前學生很多，上下課雙連街是必經之路，而現在已看不到學生的人潮了。以及人口與產業的外移都是主要因素之一。



圖 3-34 70 年代「滿庭香」雙連街 23 號工作狀況
資料來源：林德金、林德忠先生提供



圖 3-35 70 年代「滿庭香」雙連街 23 號門庭若市
資料來源：林德金、林德忠先生提供。



圖 3-36 70 年代「滿庭香」雙連街 23 號
資料來源：林德金、林德忠先生提供