

---

# 走過一世紀的百年老店、 從醉春園食堂到醉春園餐廳 ——吳廖秀春、廖江玉梅訪談紀錄

主 訪：曾品滄\*、吳美慧\*\*、陳玉箴\*\*\*

記 錄：陳彥仲\*\*\*\*

訪問地點：潭子醉春園餐廳

訪問時間：2017年7月21日

2017年10月11日

受 訪 者：吳廖秀春（1935年5月5日生）、

廖江玉梅（1937年11月15日生）

吳廖秀春女士（1935--）：臺中潭子人，潭子公學校畢業。出生前父親廖蕃蕃已經在潭子街上開設「醉春園食堂」，為潭子歷史最悠久的餐廳，後來廖蕃蕃也兼辦潭子糖廠單身宿舍食堂工作。因吳廖女士成長階段幫忙家務之故，對於早餐廳的經營方式與發展歷程瞭若指掌，且因

---

\* 中央研究院臺灣史研究所副研究員兼任副所長。

\*\* 中央研究院臺灣史研究所約聘助理。

\*\*\* 國立臺灣師範大學臺灣語文學系副教授。

\*\*\*\* 臺北藝術大學傳統藝術研究所碩士

經歷戰爭物資管制、戰後經濟快速起飛等階段，對於臺灣餐館經營環境的變化有深刻體驗。此訪問主要目的，在於呈現跨越兩個時代之地方傳統食堂的經營方式，及其臺灣菜的特色。

廖江玉梅(1936--):臺中南屯人,21歲與廖樹金先生結婚,旋因廖樹金接掌家族事業「醉春園食堂」,成為潭子「醉春園食堂」頭家娘,輔佐先生經營食堂事業。1969年,潭子糖廠由經濟部改成立潭子加工出口區,潭子經濟逐漸繁榮,「醉春園食堂」的經營也蒸蒸日上,2002年從潭子街的舊店遷移到中山路現址,並且改名為「醉春園餐廳」,現已將餐廳傳給兒子廖子卿經營。此訪問主要針對臺灣經濟起飛後、地方經營餐飲、以及「醉春園餐廳」的歷史和特色為主。

## (一) 世代傳香——餐飲家族的形成

我的父親名叫廖蕃薯(1885-1954),是潭子在地人,母親叫廖呂罔(1900-1981),原居神岡三角,但與神岡呂姓家族<sup>1</sup>並沒有親戚關係。父親很早就從事餐飲這個行業,應該是「自細漢就做餐廳」,但我不知道他是從幾歲開始工作,也不清楚他有沒有拜師學藝或是繼承家業,聽說他在日本時代曾獲臺中州烹飪比賽第一名。

---

1 神岡呂家開臺祖於清乾隆年間渡海來臺,原定居於瓦窯仔庄(今臺中市潭子區),林爽文事件後,始移居至三角仔庄(今臺中市神岡區)。十四世呂世芳例授林郎之職,並且擅於墾拓,經營地方,累積家產,其家族逐漸成為地方知名望族。詳見臺灣建築史,國科會數位典藏計畫 [http://www.dm.nyu.edu.tw/vr/vr02\\_map/004/004-02.htm](http://www.dm.nyu.edu.tw/vr/vr02_map/004/004-02.htm),點閱日期 2019/09/11。

我父親娶妻時年紀已經不小，跟母親相差了 15 歲。我母親廖呂罔是童養媳，嫁給父親前已育有一子呂樹根，她在原來的丈夫過世後，經人介紹，才又與父親結婚。

父親在家中排行第二，上頭還有一個哥哥，也就是我叫大伯的廖老德。大伯育有兩男兩女，他在最小的兒子廖明周出生後往生，因此我父親把這個姪子廖明周帶回家養。由於我母親也是帶著一個孩子嫁過來，所以當時有人便戲稱我父母養兩個孩子是：「一個孤雞仔，一個寄草仔」。

父親把他的姪子養到長大成年，他也一直跟在我父親身邊幫忙，後來才自己出外做生意，也是賣吃的，賣的主要是米粉、水晶餃、大麵（切仔麵）等。他沒有足夠經濟能力開店，所以都是挑擔出外賣吃食，擔子裡有放烘爐與鐵桶，用來現煮熟食。他還用桶子裝水來洗碗。因為離家不遠，裝水還算方便。現在換成是他兒子廖正松在開自助餐廳。<sup>2</sup>

若不算同母異父的大哥呂樹根的話，我在家中排行老四，上面有三個哥哥，依序為廖樹炎、廖樹潭、廖樹金；還有兩個弟弟廖樹通和廖樹欽、一個妹妹廖秀玉，妹妹是年紀最小的。我與二哥廖樹炎相差 12 歲。

二哥廖樹炎從小跟在父親身邊幫忙，所以常常要幫忙醉春園食堂的工作，後來他在學校畢業後到潭子庄農會信用部上班，因為潭子農會就在我家旁邊，所以中午休息時間都要回家幫忙，假日也不例外。日本時代我父親受雇到潭子糖廠的宿舍食堂工

---

2 餐廳名稱為正松自助餐。

作，<sup>3</sup> 主要是煮飯給糖廠內的單身員工吃，因為二哥會講日語，可以和日本人溝通，所以父親要求他每天中午到糖廠協助。日本時代的潭子糖廠設有員工宿舍，提供單身員工居住，我父親與二哥在糖廠工作期間，也是住在糖廠宿舍，宿舍旁邊就是食堂。我很少在員工用餐時間去糖廠，所以不清楚員工餐有沒有分日式、臺式。我只知道臺籍員工與日籍員工是分區居住的，且日籍員工宿舍空間比較大。

父親在糖廠「辦灶腳」的工作，做沒幾年，臺灣就光復了，所以工作也沒了。後來，二哥、二嫂到街上租了間店面，繼續做餐飲吃食的生意，賣的東西跟醉春園一樣，但各自有各自的客人，不會彼此搶生意。二嫂鄭月嬌很會做菜，二哥還在潭子農會服務，所以店裡的工作幾乎都是靠我二嫂在忙，後來實在做不下去，幾年就收起來了。【廖江玉梅補充：這段時間我先生的二哥在潭子農會擔任信用部主任，工作很忙，家裡兼開賣吃的店，加上他又愛喝酒，都是二嫂一個人做，忙的時候就做得不太高興，漸漸的生意不容易維持，後來就乾脆收起來。】

三哥廖樹潭因為從學生時代就認真讀書，大都只有在放學後才會在家幫忙，有時假日、或食堂辦桌工作忙不過來時，也會幫忙，但他還是花比較多的時間在讀書，出社會之後，考上鐵路局的工作，就到鐵路局服務，只有休假日才需要回家幫忙。

---

3 潭子糖廠又稱潭子工場，創設於1918年，原稱潭仔墘工場，係帝國製糖株式會社臺中製糖所之分工場。1941年因該會社宣告獨立，而更名為潭子製糖所，戰後改稱為潭子糖廠。1943年七月奉命關廠，改為員工訓練所。1969年政府在原地設立潭子加工出口區。參見陳炎正主編，1993，《潭子鄉志》，臺中縣：潭子鄉公所，頁300。

至於排行第四的哥哥廖樹金，他花比較多時間幫忙做家裡的事，所以經家人商量過後，決定將來由四哥接下父親的擔子，繼承醉春園食堂的工作。當時我的五弟廖樹通和小弟廖樹欽都還小、還在唸書，所以就沒有考慮他們，不過我和他們在讀書之餘也是都要在家幫忙食堂的工作。

## （二）童年的飲食記憶



廖蕃著與廖呂罔，以及襁褓中的吳廖秀春

母親生我的時候，前面已經有四個兒子，所以對我這個唯一的女兒，幾乎是把我當作寶貝，讓我吃好、穿好。我出生於

1935(昭和 10)年，小時候唸的是潭子國民學校，<sup>4</sup>那時叫做潭子墩公學校，整個潭子庄只有這間國校，我小學二、三年級的老師是一位未婚的日籍女老師，我雖然記得她的姓，但經過時間太久，已不確定是否有記錯。

我入學時是 1941(昭和 16)年，當時臺灣已進入戰爭時代，小學二年級時因為戰爭的關係，經常有飛機來空襲，學校為我們的安全，會規定我們要穿特別的服裝，像是「ブルマ」——一種像燈籠狀的長褲，我媽媽都會幫我做，是當時空襲警報的時候，躲防空壕要穿的。除了長褲外，還有規定學生都要帶三角帽(防空頭巾ぼうくうずきん)，我媽媽也會買給我戴。幾乎只要老師(日籍老師)規定要穿甚麼服裝，過兩天我就會穿到學校，讓其他同學都很羨慕。

記得剛上小學的時候，每天都是回家吃午飯，但到三年級之後就會帶便當，中午在學校用餐。媽媽幫我準備的便當，常會有爌肉等等菜色，都是她的拿手好菜，當然都吃很好。因為媽媽不吃魚，我也就跟著不敢吃魚，從小到現在都不吃魚，所以都是吃肉類比較多。中午吃便當時，坐我隔壁的同學看了我的便當，就要求我分一些給他吃，我就說「好啊！好啊！你吃啊。」教室裡的書桌是可以掀蓋的，我還曾在上課時掀起來，讓她偷吃我的便當。我那個同學住在茄荳角(今嘉仁村)，我們座位在一起，她

---

4 1909年5月1日，葫蘆墩公學校潭仔墩分校成立。1910年獨立設校，更名為潭仔墩公學校，1917年，再度更名為潭子公學校。1941年改為潭子國民學校。1968年改為潭子國民小學。參見臺中潭子國小全球資訊網(<http://www.tzps.tc.edu.tw/modules/tadnews/page.php?ncsn=2&nnsn=14>)，點閱日期：2019年9月10日。

可能因為家裡是大家族，吃飯的人多，不像我有很多機會可以吃好東西，所以我都會分給她。

我媽媽做的魯爌肉，沒有加八角等香料，只有醬油、蒜頭、一點點糖、蔥去滷，味道特別好吃，所以到現在我只要一吃到滷味，就知道是加了什麼料下去滷的，尤其是有沒有加八角等香料，我都聞得出來。我是媽媽第一個女兒，她特別疼我，在戰爭時期物資缺乏、大部分人都沒得吃的年代，媽媽總是會留爌肉、一碗糙米飯給我，爌肉湯澆在糙米飯上就很好吃，讓我很懷念。

戰爭時期因為物資管制，平常吃的食物都得按照家庭人口配給，我家因為是經營餐廳的關係，有特別的配給，所以我們自己有蓬萊米可以吃，一般人則只吃在來米，當時蓬萊米價格和在來米價格還是有差別的。我還記得，隔壁鄰居每天吃在來米，看我吃蓬萊米，都會很想來跟我們換蓬萊米飯，像是我家隔壁阿泉叔，他幫人家補鍋，也會做新的鍋子，主要是做打銅的；他家裡有好幾個小孩，好像是四男四女，他的小孩喜歡吃蓬萊米煮的飯，相反的，我弟弟卻很愛吃在來米煮的飯，哥哥也是，因為在來米吃起來鬆鬆的、香香的，所以他家小孩就會盛飯來跟我們換。感覺我們家小孩是喜歡「食巧的」，鄰居是想要吃好的。

到了「非常時」<sup>5</sup>，因為是糧食漸漸不足，一般家庭都是吃代用品（代用食），也就是蕃薯簽為主，煮成蕃薯簽飯時，蕃薯簽很多，米很少。我們家隔壁的阿泉叔，因為家裡小孩很多，就把蕃薯簽再洗成蕃薯粉，曬乾後，用蕃薯粉摻樹薯粉來揉麵，可以

---

5 戰爭時期，特別是指1940年春季，至1945年8月15日戰爭結束，這段時間因進行物資管制，對民眾生活帶來極大不便，故稱為「非常時」。

做成粉條、小耳朵、樹薯丸子，再加韭菜一起煮。當時我年紀還小，喜歡吃這種代用品做成的點心。隔壁阿泉叔常會問我，要不要再去盛一碗糙米飯，來換樹薯丸子？我父親煮的糙米飯，我母親會留一些給家人吃，不會全部拿到店裡賣，所以我總是可以順利地跟鄰居換代用品來吃。我們家平常都是吃飯，很少在吃那些有的沒的，所以我們家的小孩反而喜歡吃代用品，就很願意用米飯跟鄰居換代用品。

戰爭期間，雖然糧食改為配給，但因為家裡經營餐廳，食物取得比一般人容易，所以我們不覺得飲食生活上有受到太大的影響。到了戰後，大家不只蕃薯簽少吃，現在的人連在來米也不常吃，都改吃蓬萊米了。

### （三）「醉春園食堂」的成立

父親什麼時候開「醉春園食堂」，我並不清楚，但是據我哥哥們查資料知道，應該是在明治 42（1909）年創立的，也就是我們兄弟姊妹還沒出生之前，就已經在營業了。

「醉春園」的店名是我父親取的，當時曾被人笑說是「查某間」（妓女戶），事實上並不是這麼一回事，醉春園只是一家單純賣吃的餐廳。醉春園的店址位在潭子街上，是當時地方上唯一一家規模比較大的食堂。早年的店屋，進深很長，我們一家人就住在店面的後面。對街也有一間賣吃的店，人稱「高仔木」，也是自日本時代就開業。不過醉春園的生意比較好，所以當時有人戲稱「蕃薯師炒高仔木」。



我小的時候，來用餐的客人是本地人比較多，主要都是生意人，各種生意人都有；還有很多都是附近的鄰居，他們大部分都是因喜歡我父親的拿手菜色，常常會來光顧，像附近開傢俱店的楊金聰（現任潭秀里里長楊明智的父親），他們家幾代都愛吃醉春園的菜；至於附近學校的老師，我的印象中就比較少來店裡吃飯，日本人就更少了。

#### （四）醉春園食堂的工作

醉春園食堂是由我父親自己經營，廚房及採買等工作也都是父親一人負責，遇到辦桌，需要人手時，家人都會一起幫忙，包括我們兄弟姊妹，還有姑姑及表弟。餐廳忙碌的時候，隔壁的阿泉孀會來幫忙揀菜等等。還有，鄰居楊金聰的小妹也會來我們店裡工作，除此之外，店裡不曾請過外面的人來幫忙；僱請幫手來幫忙的情形，是等到我四哥掌店後才有的事情。

從我小時候，就覺得母親是我父親的最佳幫手，平常父親買菜回來後，便交由母親處理。爸爸在掌店的時候，媽媽要負責揀菜，她常常拿一張矮板凳坐在門口挑揀，然後指揮我和哥哥們要做什麼事，因此，很多人都這樣說我媽媽：「這隻火雞母，坐落來就做沒停，又兼發落大家」。【廖江玉梅補充：火雞母的意思是，婆婆很顧家，而且生養一群小孩，每天都忙著顧養小孩和家裡大小事情。她這樣忙到我先生接手後，還是繼續在負責揀菜。】

我父親通常都是早上騎腳踏車去街上買菜，菜料買回來後

交由我母親處理。每天要做的工作還有「焗一鼎大骨湯」（熬一大鍋大骨湯）。我家廚房裡有三連灶，依序是「大鼎」、「中鼎」、「銑鍋」（senn-ue）。<sup>6</sup> 肉骨湯先在「大鼎」裡熬好，再倒到「銑鍋」。煮麵或是煮任何料理的高湯，都是用這鍋大骨湯。

煮飯的話是用大口「銑鍋」，把水跟米放入「銑鍋」，煮滾後移到中間的中鼎上慢慢燜（「烘」）。如果煮滾之後沒有趕緊換灶，鍋底就會「臭火焦」（燒焦）。不過每天煮飯已經煮到非常熟練，所以不太容易發生這種事。

廚房的灶是燒柴的，生火的話，是用乾掉的甘蔗葉折一折，做成「草網」來引火。以前會有人從山裡擔柴來街上賣，家人每天要去街上「叫柴」，也就是請賣柴的人送到店裡。早年，如果爐灶已經熄火，但是又有客人來買魯麵的話，就要重新用草網引火，不像現在用瓦斯爐這麼方便。

醉春園食堂除了賣一般吃食外，也會接一些比較簡單的外燴工作，像是土地公廟的「食福」，一般土地公廟都有頭家、爐主，爐主只有一位，頭家有十位，他們每年會有一次「食福」的活動，由爐主或頭家輪流主辦。通常對方會先去買菜，再叫我媽媽去現場煮，她會把每道菜都煮一大鍋，看有幾桌、再盛碗裝，

6 銑鍋，即鐵鍋。臺灣閩南語裡，把「生鐵」說做「senn」，把「生鐵製的鍋子」說做「senn-ue」（有 sinn-e、sinn-er 之方言異讀），寫做「生鍋」，「生鍋」和「生鐵」或簡稱為「senn-á」，寫做「生仔」。「生鍋」、「生鐵」或「生仔」，或寫做「銑鍋」、「銑鐵」或「銑仔」，這是為了避免閱讀時把修飾用的形容詞「生」誤譯為動詞「生產」義，同時將「生」「銑」在詞性和用法上分工。

教育部台灣閩南語常用辭典 [https://twblg.dict.edu.tw/holodict\\_new/ionggi/pdf/annesia440pdf.pdf](https://twblg.dict.edu.tw/holodict_new/ionggi/pdf/annesia440pdf.pdf)，點閱日期：2019/09/11。

人手不足時，也會請「食福」的人來幫忙拿碗盛裝，再送到各桌。

我父親掌店的時候，一旦接到「桌攤」（toh-thuann，宴會辦桌）的工作，父親會先跟主家討論，確認對方提供的預算與桌數後，再開菜單、買菜料。如果辦桌的時間是中午的話，就要提前一天到現場準備，如果是晚上，比較有時間準備，當日早上再到現場就好。不過，還得看請客的桌數才能決定。

來醉春園「注文」（訂購）要我父親去辦桌的單位很多，我印象很深刻的是，連續許多年，四張犁（位在臺中市北屯區，與潭子區相鄰）那邊的合作社只要開會的話，都會請我父親去辦桌，煮給來開會的社員吃。通常像這樣大攤的辦桌需要多一天的時間準備，我和四哥都得去幫忙，我通常負責洗碗，四哥幫父親端菜。如果預定吃飯的時間是下午，我們就要一早過去現場準備，不過當天就可以回家休息；如果吃飯的時間是中午，就要提前一天先去準備。此外，合作社有提供桌椅碗盤，我們只要準備菜料，省事不少。後來四張犁那邊開了餐廳，可以就近用餐，合作社就沒有再來訂桌了。

還有，潭子鄉茄荳角（今嘉仁村）那邊林姓家族的九牧公會，<sup>7</sup>每一年的清明、重陽，要「吃會」（聚會）一次。我爸爸還在的時候，也都會去辦桌，常常是辦三到四桌，媽媽也會去幫忙，當助手，我哥哥他們也得去幫忙，拿東西等等，我也要去幫忙端

---

7 林九牧會，應為臺灣中部地區晉安郡王林姓後裔九牧始祖林茂派下的祭祀公業，該族在潭子鄉茄荳角設有林九牧公祠，創於光緒十五年（1889）。林九牧之意，乃林姓祖先叫林牧，生有九子，皆任牧民之官，故稱林九牧。參見許雪姬，《臺中縣建築發展—民宅篇田野調查總報告書》（臺中：臺中縣立文化中心，1992），頁81。

菜。以前的馬路都是石頭路，也沒有車可以坐，都是用走的，從我們家走到茄莖角要花一些時間，也是很辛苦的。林家的吃會一直都是跟醉春園食堂訂桌，第一代辦桌，第二代主辦之後才改成供應豬排便當。

通常，到外地去辦桌時，客人用的桌椅碗筷，都由辦桌師傅提供。所以，事前準備工作就包括了搬桌椅碗筷，這項工作是由我哥哥他們負責，我和我弟弟也要幫忙。早年，沒有貨車也沒有「リアカ」（二輪拖板車，rear car），完全靠我們自己用走路的。哥哥們個子比較高，負責搬運比較重的圓桌，他們將圓桌拆卸下來，一人拿桌面，一人拿桌腳。我和弟弟則用長竹篙把「椅頭仔」（圓板凳）串在一起，再一起扛到辦桌現場。

此外，還要準備一個鐵桶，在桶身上剪出一個洞，充當臨時的灶來使用。這些用具平時貯存在家裡，後來哥哥們陸續娶妻，家裡的空間就愈來愈狹窄，這些都慢慢丟棄了。而且戰後已經有了鐵牛車，可以載桌子還有一些東西，一切都比戰前方便很多。等到我哥哥掌店的時候，就更方便了，全靠貨車來載運。

除了辦桌之外，醉春園也有外送。像是街尾的傅春魁醫生家，<sup>8</sup>是地方上大家族，人口多，而且家裡經常有客人來，所以不時會來醉春園食堂叫菜。通常是由我三哥及四哥負責外送，有

---

8 傅春魁，潭子人，傅錫祺長子，1892年生，1914年畢業於臺灣總督府醫學校，後於馬偕醫院實習。1916年在潭子開設成春醫院，1927年到爪哇開業行醫。1936年歸臺，再回潭子執業，1941年加入櫟社。1948年擔任官派潭子鄉長，1970年逝世。參見許雪姬編纂，《續修臺中縣志·人物志》（臺中縣豐原市：臺中縣文化局，2010），賴惠敏，〈傅春魁〉，頁327-328。

時，客人預定的料理數量比較多，兩個哥哥來回端送仍忙不過來的時候，我和我弟弟就要一起幫忙，用接力的方式，才能儘快把料理送到客人家中。【廖江玉梅補充：傅春魁愛吃我們店裡的「五柳枝」，即使他後來搬去住在臺中，還是常會回來吃。】

醉春園食堂辦吃福、吃會的辦桌，和結婚的辦桌不一樣，吃會的菜比較普通，是「普通菜」。我爸爸比較沒有接結婚辦桌的工作，傳給兒子廖樹金之後才比較有接這類的工作。

### （五）醉春園的料理

說到我父親的「手路菜」（招牌菜），有乾煎肉、魯麵、五柳枝、川丸子湯等等。乾煎肉的作法，是豬肉醃過後去煎，煎的時間不能太久，肉質很軟很好吃。魯麵都是客人現點現煮，不會事先煮好一大鍋，麵條是買現成的，都是跟街上做麵條的店家叫貨，請對方送來店裡。魯麵類似羹麵，用料很豐富，很受客人的歡迎。【廖江玉梅補充：魯麵，臺南的會添一點糖，我們的沒有。從我公公的時代就很出名，一直到現在。臺南吃魯麵的習俗是訂婚前吃魯麵，但我們中部這邊沒有這項習俗。魯麵的食材有豬肉、蝦仁、花枝、魷魚、玉米，料都下鍋後，打個蛋花淋上去，調鹹淡，最後勾芡。】

以前沒有冰箱、冷凍庫，所有菜料都放在玻璃櫥裡，櫥裡再放很多冰塊降溫，來維持食物的新鮮。而且用玻璃櫥，才看得到裡面放了甚麼食材。冰塊尺寸差不多 50 公分長。【廖江玉梅補充：一個冰櫥，放八塊冰塊在底部，上頭鋪一條俗稱白百永的純

棉粗白布，就這樣充當冰箱。我和我先生掌店之後的前幾年，都還是用這種方式維持食物的新鮮。】

因為玻璃櫥的保鮮度不足，所以以前沒有生魚片，做魚料理時都是做五柳枝。五柳枝的魚用的是嘉臘或草魚，有時會用赤鯨（紅嘉臘），也用黃魚，不過黃魚比較少，而且價格也比較貴。以前沒有吳郭魚。也有用狗母梭。不過狗母梭刺很多，通常用來做魚鬆。

醉春園食堂的五柳枝作法，魚沒有先蒸過，都是直接用炸的，炸到酥酥的，然後配料炒一炒，調成勾芡，再淋上去，非常好吃。我家對面西裝店老闆娘，明年要滿一百歲，她從年輕時就很喜歡吃我們店裡的五柳枝。楊金聰兄也很愛吃我家的五柳枝，常常會來「注文」。這道菜的，我四哥跟他兒子都有傳承到，到現在都還是店裡很出名的菜。

楊金聰因為就住在我家隔壁，以前他們家裡只要有客人來，就會跟小孩說：「去蕃薯伯那邊叫乾煎肉跟魯麵」，另外還會點鹹菜鴨湯或鹹菜雞湯。

湯類的菜色除了鹹菜鴨和鹹菜雞外，醉春園食堂也有賣火鍋，是中間有個高高突起、燒炭煙囪的火鍋。先將大白菜切絲鋪在鍋底，再依序下冬粉、肉片、「下水」、丸子，然後倒入高湯，點火加熱。至於一般常見的肉燥飯、焢肉飯，醉春園也有賣。

除了賣飯、賣麵之外，我爸爸還會現做損丸、肉羹、芋捲酥、香腸和膽肝來零賣。損丸的作法，是用木製的槌子將豬肉的肉質槌成泥狀，然後直接做成損丸，沒有再摻粉。我爸爸是挑「整腿瘦的」（瘦的腿肉）來製作。以前不像現在有這麼多種食物或料理可以買，所以，即使是損丸，才剛焢（sah，白水煮）好，

從鍋裡撈起來放在篩子(thai-á)上，一下子就賣光了。肉羹是一條一條的，用的是後腿肉跟前腿肉，都是瘦肉。

以前每年到了年尾時，我爸爸都會灌香腸，他灌的香腸非常有名，常常一天要灌上好幾百斤香腸，都要用大的「籐仔」（竹編圓盤形盛具）裝。我爸爸灌香腸也是很辛苦，因為豬肉都是自己一刀一刀切碎，那時肉販還沒有切肉的機器，都是整隻腿拿回來自己切，大的籐仔擺了三四個（準備放肉），我們這些小孩也要幫忙。忙不過來的時候，連厝邊鄰居都叫來一起做，之後再把豬肉皮分給鄰居作為答謝。那時經濟環境不好，肉皮對一般人來說是很稀罕的。

除了香腸之外，我爸爸做的醃膽肝也是很有名的。醃膽肝的方法，是白天拿去曬，晚上收起來壓，要曬到裡面都乾了才可以，大概要好幾個月的時間。

後來進入「非常時」（戰爭時期），食物由政府統一配給。醉春園食堂固定會配給到豬血、糙米及幾斤豬肉（一天兩斤），我爸爸就煮豬血湯與糙米飯來賣，豬肉則做成焢肉或白切肉。那陣子醉春園食堂生意非常好，每天到了預備開賣的時間，店門口就會出現排隊的人龍。

## （六）醉春園的辦桌菜

醉春園的辦桌菜，和一般的辦桌菜出菜順序差不多，通常第一道菜是冷盤，有白的海蜆皮(peh- thē)、網蹄、蟳仔絲、水煮章魚蘸五味醋，豬肝偶而才有。五味醋是自己做的。一般市售

的五印醋不好吃，自己做的五味醋比較好吃。

第二道菜是大家都很喜歡的魚羹，然後還有封雞，作法是整隻雞拿去燉。也會有芋捲酥等甜點。

芋捲酥的作法，是先將芋頭炊到爛熟後，加麵粉下去揉，再捏出一團一團，中間包肉，再做成一個一個像橄欖的形狀，最後下油鍋「浮」(phû，炸)，我爸爸很會做芋捲酥。這工作都是我爸爸自己一個人做，我沒有幫忙過，我媽媽也沒有。

甜湯通常是最後一道菜。甜湯是煮熟的，裡頭放了龍眼乾、楊桃乾、脆圓。我媽媽很會煮脆圓，用太白粉摻蕃薯粉下去做的，加一點紅花米下去揉，要趁熱。做脆圓要摻礮砂，<sup>9</sup>揉一揉之後，再掰成一塊一塊，或者用切的也可以。如果要做多一點，就用切的比較快。

我爸爸掌店的時候，有紅燒水雞（紅燒青蛙）這道菜，紅燒水雞的作法，是先將青蛙處理好後入油鍋炸，再下鍋炒，炒的時後再加入九層塔增加風味，這道菜一定要放這一味。因為紅燒水雞很受歡迎，我和哥哥們及弟弟，除了幫忙跑腿、洗碗，有時還要剖青蛙。

當時前面的店口、後面家裡各有大灶，也有自己做的沙漏窟，用來過濾水，總共過濾三次，就可以有清澈的水可用。我已經不太記得水源從哪裡取得，可能是用水溝的水吧。水窟的另一邊是一處「紅毛塗窟」（水泥窟），容量很大，專門用來裝青蛙。只要客人有指名，我和我哥哥就要負責剖青蛙。剖青蛙的方式，

---

9 早年臺灣製作食品經常食用礮砂，除了增加彈性及Q感外，也可以延長食品保存期限。



是將青蛙抓起來摔到地上，一直摔到牠呈現無力的狀態再剖。但是這樣不容易讓青蛙死掉，所以，把青蛙的頭剝掉後，還要用牙籤往中間的神經刺下去，才能把青蛙的肚子剖開。這工作做到後來，心裡都會害怕。而且，青蛙體型都不小，有時要一連摔好幾次，牠才會昏死過去。青蛙是跟別人買的，應該都是野生的，當時還沒有很多人在養。

此外，我父親也做客人「注文」的菜色，這個因為比較特別，我反而沒有印象。

## （七）廚師的日常生活

醉春園食堂沒有固定的營業時間，只要客人一上門，我爸爸就要開始煮給客人吃。通常忙碌到下午三、四點左右為止，之後的空閒時間，爸爸會「四界坐」（四處去聊天），不然就是去潭子街上的戲園，趁歌仔戲演到快結束，不需要買票的時候進去看戲。所以，他常常被笑稱：「拈戲尾(khioh-hì-bué)有名」。其實，他也沒時間從頭到尾看完一整齣戲。他也只有這項消遣，此外沒聽說過他會賭博。親友說，以前我爸爸在店裡工作到一個段落，就會到他們那邊坐，坐著坐著就打起瞌睡，他們就會開玩笑喊著「地動喔」，他就會嚇到趕緊爬起來。

說實在話，做吃的是很辛苦的工作，工作之餘的時間並不多，所以要有什麼娛樂也很難，我看我父母親一輩子都是在辛苦打拼，我對我母親最深刻的印象就是每天一大早就坐在門口揀菜、洗菜，一直到她年紀很大了，還是這樣，一方面覺得要幫忙

做點事、一方面是開餐廳要準備的工作實在太多、太瑣碎，很需要人手幫忙，所以她就很認命地幫著做，可以說是辛苦一輩子。

醉春園食堂沒有留下手寫的菜單，我也不清楚我爸爸是否會寫字，不過我知道他會用毛筆記帳，帳簿是棉紙做的，封面是藍色。大概是留給我四哥了，我也沒問過他。



廖番薯夫婦與全家成員合影，後排右三呂樹根、右二廖樹炎、右一廖樹金，前排左一廖樹欽、左二廖樹通，前排中廖蕃薯、右三廖呂罔、右一吳廖秀春。拍攝時間應為戰爭時期

## (八) 我的青春歲月

我小時候，爸爸及二哥在糖廠「辦灶腳」（承辦伙食）期間，

醉春園就由我母親負責，她一個女人家會忙不過來，所以要求我們兄弟姊妹都要幫忙。那段時間我放學後就要回店裡幫忙。等到我國校畢業時，我母親也不讓我繼續升學，她希望我幫忙家裡，那時爲了可以讓母親同意我去唸書，我每天都把桌子的桌面刷得白帥帥，我二哥也支持我去讀書，即使如此，母親還是不肯讓我去上學。

我並不想這樣過日子，到了18歲時，我決定去豐原學裁縫，因爲我覺得沒有繼續讀書，至少也要學一門手藝。裁縫學成之後，我繼續拜師學做西裝，就在潭子中山路上一家西裝店工作。西裝店的老闆顏阿坤是潭子本地人，曾經到日本去學剪裁，後來回來臺灣開業，所以不是福州師傅。

我在西裝店做了許多年，遇到醉春園食堂忙不過來時，母親會叫我回家幫忙，西裝店的頭家娘顏葉玉鳳就會代替我到醉春園幫忙洗碗。其實，家裡並不需要我出外賺錢貼補家用，老實說，我做西裝、做裁縫，賺的錢也不多，但我很喜歡可以做衣服給自



吳廖秀春年輕時留影



吳順錦與吳廖秀春結婚照

己的父母穿。

我在西裝店裡認識了幾個年輕人，他們和西裝店的老闆，是一群很有理想的臺灣人，常會在一起談臺灣人的命運，其中一個叫吳順錦（1929-1988），他就住在西裝店對面，當時已在臺灣鐵路局工作，不久之後，在 1956 年，我 22 歲時，我們就結婚了。我在結婚後，就不需要在醉春園食堂幫忙了。

### （九）「醉春園食堂」與「醉春園餐廳」

戰後，醉春園食堂繼續賣飯、賣麵，那時潭子鄉沒有幾間麵攤。我爸爸在我二十歲左右那年（1954）往生，食堂便由我四哥廖樹金接手，民 1957 年底，四嫂（廖江玉梅）嫁過來之後，幫了很多的忙。四哥喜歡出去找朋友打麻將，所以很多時候都是四嫂在店裡忙碌，辛苦很多年。

我爸爸掌店時期和我四哥掌店時，兩人煮的菜，我覺得是不太一樣，至於哪些方面不一樣？我也說不上來。只能說我哥哥比較有去觀摩其他人的料理方法，我爸爸沒有，所以他的古早菜的菜色比較「粗」、比較普通，像是一般炒菜，他會用荷蘭豆跟肉絲一起炒成一大盤，不然就是芹菜跟肉絲一起炒。

到了我哥哥時，菜色就比較「幼路」（iù-lō，精緻、細巧），也會自己尋求一些變化，像是他接手醉春園後，新創了一道「黑胡椒豬排」，有一年前立法院長劉松藩來臺中，記者特別帶他來醉春園品嚐，沒想到很合劉前院長的胃口，一塊豬排大約四兩重，劉院長一口氣吃了三塊豬排。記者寫成報導刊在報紙上，讓豬排熱賣，廚師每天剁排骨剁到手酸。

醉春園的名氣打響以後，客人越來越多，考量附近空間有

限，對開車來用餐的客人來說，很不方便，於是在 2002 年左右搬到現址（中山路上），並將店名改為「醉春園餐廳」。醉春園遷店到現在也將近十七年了，四哥往生也已經十多年了。現在是由我四哥的兒子廖子卿掌店。

## 二、醉春園餐廳時代：廖江玉梅女士訪問

### （一）我的娘家及出嫁前的生活

我的娘家本來在臺中七張犁（今臺中市西屯區的西南部），就在四張犁（今台中市北屯區西北部）的旁邊，我的爸爸是當「田佃」（*chhân-tiān*，佃農）。

我家總共九個兄弟姊妹，我排行第六，上面兩個哥哥、三個姊姊，下面還有兩個妹妹一個弟弟。我大哥唸到高等科，戰爭時到日本作海軍工人，二哥去唸后里農業公民學校（今為臺中市立后綜高級中學），並不是很好的學校。因為兩個哥哥都不在家，家裡的事都是我們這些女兒在做。但我爸媽很開化，家裡的女兒都有上學讀書，我大姊和我二姊都唸到公學校，聽說二姊從一年級到六年級都拿第一名，贏班上男生的成績，很厲害，後來二姊想要繼續唸書，就求爸媽讓她繼續唸，但以前的人畢竟還是重男輕女，加上家裡需要幫忙，她後來沒有再唸。輪到我讀書的時候，因為是戰爭末期，我一、二年級時還讀日本冊，學過五十音，但大部分時間都在躲空襲，三、四年級時臺灣就光復了，改讀漢文，五、六年級才讀「國文」（國語），所以我讀的是「雜菜麵」。

我小時候，臺中七張犁因為缺水，所以只能種花生和甘蔗，也有種一些稻米。七張犁不僅缺水，再加上我們的田所在位置是「水尾」（水源末端），水源更是不足，所以家裡的姊妹都要去幫忙「破水」（*phuah-tsuí*，將水圳裡的水引入田裡），有時候半夜會有人來偷水、把水圳堵起來，使圳水流向到他們家裡的水田，所以我爸爸半夜都要去稻田裡顧水，因為天天這樣忙、無法好好睡覺，到後來，身體受不了，只好另覓耕地，最後在南屯找到願意出租的耕地，所以我九歲的時候，全家從七張犁搬到南屯。

自從搬到南屯之後就沒有缺水的問題了。在南屯，我們家一開始，是跟兩個兄弟租田，一塊面積四分多，另一塊也四分多，加起來差不多八分的地，後來又租了一塊六分多的地，總共就一甲多了。

搬到南屯時，臺灣剛光復，我們姊妹每天早上都要去田裡拔草、澆水，我們種的菜有菠菜、包心白菜、大菜心菜、花菜、空心菜、「紅花菜」（茄子）、菜豆等等，我們甚麼都種，收成很好。

我們家的菜都種得很好，蔬菜收成後再挑到第二市場販賣，因為品質好，我們經常可以拿到寫在「黑板頭」的價錢，也就是當日最好的價錢，譬如說別人一百斤賣八百元，我們可以賣到九百元。

除此之外，我們也種花生、甘蔗，花生是用來榨油，收成後拿去油車間榨油，我們也要在旁邊顧，不然會被偷摻沙拉油。甘蔗則是採收後交給糖廠製作蔗糖。

我們家雖然是佃農，但我媽媽很會經營，除了種菜外，我阿嬤也養了不少「畜生」（家禽、家畜），家庭收入不錯，所以（家

運)可以發展得很快。說到我阿嬤很會養畜生,她有養鵝、闔雞、紅面鴨、「土生仔(土番鴨)」<sup>10</sup>【吳廖秀春補充:土生仔比較小隻,脖子比較長。】

我現在年紀大了,身體還這麼好,我認為都是我媽媽很會照顧我們姊妹,那時我媽媽都會去找一個女中醫抓藥,那位女中醫擅長醫治婦人病,我們家裡三個女兒當時分別是14歲、16歲、18歲,我媽媽跟女中醫買藥,分別燉三隻「土生仔」給我們三姊妹吃。

我媽媽還有養豬母,生小豬仔來賣。說起來我媽媽很能持家,還有也是因為我阿嬤在協助她。我阿公很早就過世;我爸爸也是,我12歲時就沒了父親;我媽媽年輕時曾經去幫人剪橘子,後來犯氣喘,最後因為氣喘而過世,過世時才44歲。我家跟別人租的田,後來都跟對方買下來了,在我媽媽過世後,還好我大哥回家來,但他甚麼農事都不會,只好重新學起,接手家裡的農事。

印象中我媽媽有很多好手藝,像是羊肉爐就是我媽媽的拿手菜。一般羊肉味道很重,洗一洗,「炸」(tsà,過熱油)一遍,再用兩支差不多五吋長的紅甘蔗頭,將外表的根鬚都拔掉,剖成四片,和「炸」好後的羊肉,再加上藥引,一起放入狗母鍋中,紅甘蔗的作用是為了去掉羊肉的腥羶味。然後用「紅毛塗紙」(牛皮紙)蓋在狗母鍋上面。接著在地上挖一個洞,就像烘爐底下有一個洞,放入火炭、「木鋸粉」,狗母鍋則擺在洞上加熱,狗母鍋

---

10 土番鴨,由雄番鴨與雌菜鴨交配而生的鴨種,不能生育,早肥、肉味佳,為台灣肉用鴨的主要鴨種。

四周再放粗糠保溫，這樣燉起來的羊肉爐特別好吃。除此之外，我媽也自己做粉粿，用黃梔花的籽，煮一煮，再和番薯粉一起做成粉粿，很好吃。現在很難看到黃梔花了。



廖江玉梅家族照。後排右二為未婚時的廖江玉梅，前排右三為廖江玉梅阿嬤，右五為母親

## (二) 戰爭時期的回憶

戰爭時期，日本政府「限米分」，<sup>11</sup>農家的米都給日本政府收

11 意指對於米糧的管制，農家生產的米糧，除了按照家庭人口數量留下部分作為自用外，其餘皆由政府強制收購。



走，看家裡有多少人，再配給多少米。那時日本人管很嚴。不只是米，就是豬肉也是配給的。爲了可以吃到比較多的豬肉，我娘家有偷偷養豬，養在光線比較暗的地方。但爸爸不敢殺豬，都是拜託我三姑丈來殺。三姑丈都是半夜一兩點才來我們家，一個晚上就可以把所有事情都處理好，最後把豬肉燙熟、醃好後，再妥善藏到外人不容易找到的地方。這樣處理過的豬肉，就變成了好吃的鹹豬肉料理，我把這手藝繼續傳給我的大女兒廖淑惠，她在做自助餐，聽說鹹豬肉在她店裡銷路很不錯。

當時，我們家還有偷藏米。稻田收成時，裝稻穀的穀擔要給日本人檢查，我們家就把米藏在桶底，上面再蓋上「草樣」（稻子收割、脫殼後剩下來的細碎稻稈和葉子），這樣日本人就不會發現。我有個阿姨在潭子開餅店，我們會拿米去跟她換餅店用不完的「凹仔糖」（戰爭時期由政府配給餅店做餅用的糖）。除了米，我們還會用擔子裝著鵝與火雞去換糖。飼養火雞雖不用向政府登記，但不能私下買賣。所以當時我們家沒有被糧食配給制度給影響，都吃很好，家裡米的份量也很充足，不用吃蕃薯簽。雖然當時已有蓬萊米，但相較之下，我比較喜歡吃在來米，因爲在來米的口感，比蓬萊米「捎捎」（sau-sau，鬆鬆的、不黏）。

### （三）成為醉春園的媳婦

1957年底，我21歲嫁過來，是我二嫂月嬌作的媒。結婚之前就知道夫家是做吃的，開醉春園食堂，那時我阿嬤還笑我說，二十幾個人的大家族，飯碗你捧得起來嗎？<sup>12</sup> 那時也聽我先生的

12 比喻依靠他人生活。詳見台灣閩南語常用辭典 <https://twblg.dict.edu.tw/>

大哥、二哥說，醉春園食堂以後是要給我先生經營。我心裡想說，那間店若是要給我做生意，那我絕對不會餓肚子。

嫁過來之後，什麼都學，我婆婆和二嫂都很好，都會教我。那時全家大小都住在一起，總共二十幾個人，過了不久二哥一家搬出去，在潭子街上另外開了一家食堂，但家裡還有三哥、我先生、五叔和小叔。五叔當時是在豐原農會工作，後來升上祕書一職。二哥早期曾在潭子農會擔任信用部主任，搬出去後也兼開店賣吃的，但他農會的工作忙，又愛喝酒，二嫂一個人顧店，做得不太高興，漸漸的生意要做不做，後來就乾脆收起來。相較之下，我自己是比較認命啦，「憨憨的」做。

我在出嫁之前，都一直在家裡作農，澆菜、賣菜等等，嫁到潭子來以後，改成「煮燒的」，不用再澆菜了。我原本是不會煮菜，因為我在家裡的時候，有媽媽、有阿嬤、還有兩個嫂嫂、三個姊姊在，根本輪不到我煮菜，嫁到醉春園之後才開始學煮菜。我婆婆人很好，她都會教我怎麼煮。

剛嫁過來時，也不大敢問別人，都自己默默的做，常常做的亂七八糟，說來好笑，我一開始甚麼都不會，兩斤蚵仔拿去洗，最後只剩下半斤，因為我把蚵仔裡面的漿都揉掉了。我婆婆很慈善，她會跟我說，「不會做沒關係，做甚麼要先問，問了才會。」那時我煮一碗麵給人家吃，如果對方有吃完，自己就會很高興。自己鼓勵自己。後來我發現我的媳婦比我厲害，在旁邊看著就知道怎麼煮。比起來我真的是比較憨，我是「田庄人」、「作事

底」<sup>13</sup>，就「憨憨的做」。

記得剛嫁過來的時候，醉春園還有二哥在幫忙，當時他雖然在潭子農會信用部上班，但因為家裡和農會距離不遠，如果店裡真忙不過來，就去農會把二哥叫回來幫忙就可以。後來二哥自己出去開店，我和我先生才真正負責掌店。



廖樹金與廖江玉梅結婚照。前排左一至三為廖呂罔的姊妹，左四廖江玉梅，左五廖樹金、左六廖呂罔；前排右二、三為廖呂罔兄弟。後排左一廖樹欽、左二廖樹通、左四吳順錦、左五吳廖秀春。圖像背景為醉春園食堂舊店正面。時間為1957年農曆10月28日

13 從受訪者的語意推測，「作事底」應指從小就幫忙在田裡工作，身體上很熟悉農事的勞動。

我先生廖樹金（1932-2003），因為要幫忙家裡的工作，只讀到國民學校畢業而已，但他寫了一手好字，頭腦又好，在外面吃到好吃的料理，回來學著做就做得很好，像是黑胡椒豬排，就是他自己發明出來的，以前一塊豬排是四兩重，現在改比較薄。

經營醉春園的時候，買菜都是我頭家去買，我都在店裡看顧；後來他覺得要改良菜色，加上他常常學新的菜色回來，店裡的菜色也漸漸改成「幼路（iù-lō）菜」（做工比較細膩、精巧的菜餚）。



廖呂罔、廖樹金、廖江玉梅全家福照。前排自左依序為廖子清、廖呂罔、廖淑惠，後排則為廖樹金、廖淑雯、廖江玉梅

我先生以前常跟我抱怨，說如果不是我公公跟哥哥們要他接這間店，讓他無法繼續讀書，不然他現在不會做這個行業，不過總算他也是把醉春園做起來了，讓醉春園可以傳承到第三代。只是我先生很愛打麻將，常常都把店放給我顧。

#### (四) 醉春園食堂的整修

我嫁過來的時候，臺灣經濟並不好，因為景氣差，附近的糖廠停工，加上潭子街的路沒有像現在這麼大條，潭子街的店面又很少，所以醉春園的生意並不好；不僅辦桌很少，經常一整個晚上顧店到十一點半，才賣出一碗麵，一碗雜菜麵才賣 3 塊錢。

後來漸漸有些辦桌的機會，還是不多，那時候私人公司很少，通常會來要我們辦桌的都是公家單位，像鄉公所、鄉農會、分駐所（派出所）、學校等等，我很感激在附近學校做總務的呂通明先生，很照顧醉春園，常常來捧場。

我公公、婆婆那間舊店厝（醉春園食堂）是兩層樓的房子，地是農會的，「厝殼」（房子、地上物）才是我們的，農會不願意讓房屋所有人翻修，預計將來要收回去。不過最早起厝的時候，醉春園食堂是用檜木（hinoki）搭建的，雖然很堅固，經過時日一久、加上每天都有很多吃飯用餐的人走動，如果在裡頭辦十幾桌的話，樓地板還是會有晃動的感覺，好像在地震，我常常嚇得手腳發抖。

加工區要蓋在潭子之前，曾經宣布說附近的建物要禁建，所以，得知這消息，我們就趕快想辦法翻修店面、增建後面三樓的部分。因為店厝正在翻修，拆到只剩前面的店面，空間只剩下擺三張桌子的位置，這三張桌子總是客滿，都沒有轉身的空間。

店厝翻修好的時候，我們沒改店名，仍然叫做「醉春園食堂」，但已經是「三層樓」的餐廳，樓上、樓下都排滿桌子的話，共可擺滿 30 桌。場地寬敞之後，漸漸地才有辦法辦 30 桌的筵席。

這時潭子加工區也開始建設，<sup>14</sup> 當時總共有三十多家工廠同時在興建。1969 年，潭子加工區設立後，因為公司多、工作的人口也增加，對吃的需求自然也增加，醉春園的生意才開始好轉，不只來餐廳用餐的人變多，也有越來越多辦桌工作可接。除了工廠、商家外，那時候的人遇到嫁娶的大事，也開始考慮會選擇到餐廳辦桌，或是由我們去主家家裡承辦外燴。通常只要對方來「注文」，我們就整理整理、去對方家煮，人手都是臨時找的。

我先生掌店的時候，他不喜歡向外面的商家租桌椅，當時如果我們辦 30 桌，就要花 3 萬元租碗盤與椅頭仔，那時 3 萬元很大，所以我先生那時比較沒有賺到錢。【吳廖秀春補充：等於是一半錢給別人賺。】後來考量在自己家裡辦桌，也是長期需要桌椅，所以決定不再跟別人租，買了足夠的桌椅在三層樓擺滿，連去做外燴的桌椅都自己準備，這樣辦桌起來才比較省錢。

餐廳的生意越來越好，也開始賺錢，讓我很感恩公公、婆婆

---

14 潭子加工出口區設立於 1969 年，1971 年落成。1966 年高雄加工出口區之後，潭子與高雄楠梓也於三年後相繼成立加工出口區，為臺灣最早的三大加工出口區，其中潭子加工出口區係利用台糖公司潭子廠舊址，以及部分私人土地建成，面積共 26.12 公頃。加工出口區設於工業用土地上，外資公司享有免稅優惠，台灣的出口廠商也享有優惠稅率，且可免除各種繁雜的設廠手續。參見楊伯耕總編輯，《承先啓後：加工出口區 45 週年特刊》（高雄市楠梓區：經濟部加工出口區管理處，2011），頁 14-17。

給我們這家店，先打好基礎，讓我們才可以賺錢。

### (五) 打響醉春園食堂的名號

醉春園食堂整修好之後，我們開始較常接到結婚辦桌的單，常常是二十桌，有時三十桌、五十桌都辦過，也常接到外燴的訂單，一般都是在潭子一帶辦婚宴，但最遠也曾到大肚一帶去辦一百桌，而且還不止一次，算是慢慢打響名號。

那時候辦桌較常見的菜色有冷盤、魚翅、紅燒鰲、紅燒鰻、燉雞，燉雞用的是土雞，一隻剝成四份，後來土雞不容易買到、價格也漸漸變得比較貴，才改換成肉雞，一桌一隻，我覺得肉雞確實沒有土雞好吃。

關於紅燒鰻的作法，是先將鰻魚處理好後切塊、裹粉炸，接著將調好的勾芡淋在上頭。以前還有用花跳（大彈塗魚）去燉湯。這些菜色都是我先生掌店後才有。

醉春園食堂還有賣酸菜白肉鍋，將山東白菜或是包心白菜浸在「清米潘」（tshing-bí-phun）裡，<sup>15</sup>等到變酸之後，再撈起來洗一洗，至少要四至五天的時間。醃好後切薄片，放入火鍋裡煮。這道火鍋相當受歡迎，也是醉春園後來開發出來的新菜色。

醉春園的招牌菜還有鵝肉湯，鵝肉是用老菜脯、新菜脯一起下鍋燉鵝肉湯，非常有特色的一道菜。

我們的鹹豬肉是自己醃的，用的是三層肉。早上把豬肉買回來後，用胡椒、蒜頭、鹽、一點味素等香辛料與調味料醃，大約

---

15 應是指發酵後的洗米水，洗米水因富含澱粉、纖維，適合乳酸菌生長，在發酵後適合用來浸泡蔬菜，使之發酵。

到當天晚上七、八點左右就可以了，然後拿去蒸，蒸好後切片，沾薑絲與生醋。醃漬過程不用放冰箱。早年因為沒有冰箱儲藏，通常會醃鹹一點，比較不容易壞。鹹豬肉是我婆婆的拿手菜，我嫁來後才學的。

這麼多菜色當中，我覺得灌香腸最辛苦，從頭到尾都是自己來，不是買現成，也不是請別人代工。首先要刮洗腸衣，腸衣也就是豬腸，清理好之後開始灌料，用一支長長的管子接在豬腸上，持續不停的抓料放入管子內，真的是很辛苦。現在是請人灌好之後，我們再自己捏製、風乾。以前曬香腸的時候，要隨時提防貓來偷吃。在我公公掌店的時候，辦桌的前一晚要先備料，爲了提防貓狗來偷吃，還要專門有個人「顧暝」（守夜），天亮之後再換班。

光復之後，香腸、膽肝、鹹豬肉，都還有做，到我先生廖樹金接手的時候，膽肝、香腸的銷路還是很好的，主要客群都是（公務）機關人員，像農會買來送給理事。輪到我兒子掌店後，農曆八月十五日中秋節時，單單香腸可以賣到好幾百斤以上。醉春園的香腸是用到金門高粱酒來調味，吃起來口味就是不一樣。更早之前用的是竹葉青。不能用紹興酒，因為酒精成分不同、味道也不對。

## （六）醉春園的辦桌菜

醉春園餐廳的辦桌菜色有什錦拼盤，有烏魚子、香腸、膽肝、冷筍或秋葵、乾煎肉、田螺肉炒辣椒、鹹豬肉、腰果塔等等。其中，烏魚子、香腸和膽肝是最流行的菜色，冷筍與秋葵有季節性，乾煎肉是從我公公的時代就傳下來的招牌菜，腰果塔是



之前曾流行過一陣子。

我們醉春園的八寶飯是我先生廖樹金發明的，也是店裡的招牌菜，是一道鹹的葷食，現在稱「鹹米糕」。作法是將糯米浸水，大約兩個鐘頭後，用電鍋蒸熟。另一方面，香菇切成「香菇角」（切丁），後下鍋「芡芳」（*khiàn-phang*，爆香），再將豬肉角、芋頭角，連同紅蔥頭、冬蝦一起下鍋爆香。要注意鍋中的油不能太多，不然香味會被油吸走。炒香之後，鋪在碗裡，再盛入已經調味好的糯米飯，蒸熟後倒扣在盤中，就完成了。八寶飯也可以做素的，材料有香菇、芋頭、素火腿。八寶飯因為是辦桌菜，通常一碗要做成十人份，所以要用大容量的粗碗公來做。

我先生掌店時，紅燒鱉是很受歡迎的一道辦桌菜，這道菜最麻煩的地方是要處理活鱉。本來鱉都是他自己剖的。作法是拿一支筷子讓鱉咬著，鱉的脖子就會伸出來，不會縮回殼裡，這時就可用菜刀往脖子剝下去，讓血流出來。要喝鱉血的話，就是拿一個碗，斟入些許酒，再讓鱉血滴到碗內，再稍微攪一攪。我聽說生飲鱉血對身體很好，很補。我嫁過來之後，已改為買現成、剖好的鱉。我覺得我先生應該是喝了太多鱉血，皮膚才會那麼黑。

我先生掌店的時候，五柳枝還是醉春園的招牌菜，魚都要大火先炸過，再淋上菜料。菜料內容是固定的，但如果剛好沒有其中一樣菜，也會彈性換另一種，不過一般人是吃不出來差異的。五柳枝使用的魚會看當天的現貨，嘉臘、黃魚或赤鯨，有時也有用鱸魚，但總是「卡粗俗」（比較不精緻）。後來我兒子發明了一道「魚下巴」，吃起來跟魚嘴唇不太一樣，比魚嘴唇更有彈性；魚嘴唇這道菜也十分特別，好食材在價錢貴的時候，一份（碗）可以賣到三千六百元，還不一定訂得到。也有做雙色碗，就是一

碗魚嘴唇，另一碗是一顆「跋庫」（豬蹄膀）。還有三杯「鮑鯧」（泥鰍），就是先將泥鰍用麻油煎過，再加入醬油、酒以及九層塔燜熟。

### （七）獨具匠心的特色料理

醉春園的「手路菜」（tshiu-lō-tshài）有香酥鴨、川丸子湯、魚嘴唇煲、魯麵、三杯苦瓜肥腸（古早菜）、「苦瓜封（hong）」。

魯麵是我公公掌店時就有的。我們家的麵都是現煮、現炒，即使是一人份的炒麵也是一樣。魯麵麵條用的是一般的大麵，配料有肉絲、包心白菜，有筍子的時候就放筍絲，還有紅蘿蔔絲、蔥、木耳絲。那時候高麗菜比較少，不像現在都用高麗菜，麵要炒得夠透，講到這裡我想到，綠竹筍絲滾水煮熟後，再跟空心菜一起炒，也很好吃。現在許多餐廳會有炒山蘇這道菜，但以前很少。過貓是「人家」（一般家庭）在吃的，屬於家庭菜，餐廳比較少用。

苦瓜封也就是燉苦瓜，是用中間挖空的生苦瓜塞入生肉，再下鍋燉熟。燉苦瓜是生的食材下去蒸熟，要現蒸現吃最好吃。如果經冷藏後再熱來吃，苦瓜就會失彈性與水分，口感就不好。因為這道菜在製作上有這些限制，所以現在沒有在賣了。早期還有炒肚尖，也就是炒脆肚，它的作法是先將豬肚的肚尖部分切起來，加入「煨」（鹼粉）讓肚尖膨發，類似發泡魷魚。等膨發後再將肚尖裡外刮除乾淨後，下鍋加辣椒拌炒。炒脆肚酸酸甜甜，口感脆脆的，但冷掉後肚尖就會變韌，不易咬碎。現在的人比較不吃「腹內」（豬內臟），所以餐廳也比較少做炒肚尖了，除非客人「注文」。

香酥鴨是大陸傳過來的，不是臺菜，我們的作法是加入一點我們的臺菜作法下去做，反應很好。別人家的香酥鴨，作法是醃好的鴨肉拿去焗，焗好後再下油鍋炸好後，表面會有醬色，可沾胡椒鹽吃。我們的作法是先用特製的黑胡椒將鴨肉表面醃過，再焗、炸，這樣就不用沾（胡椒鹽），可直接吃。我們的黑胡椒是手工研磨，所以吃起來有差。香酥鴨要先「注文」，因為工序複雜，而且焗到熟透需要兩、三小時的時間。

後來醉春園最受歡迎的菜色是黑胡椒豬排便當，真的非常出名，像是林姓九牧公家族，逢清明、重陽，開會、拜祖先的時候，都是跟醉春園餐廳預定豬排便當。早期裝豬排便當用的是粗碗公，容量比較大，一次要做三十幾碗，幾百人份。放在「櫬」裡面，扛在肩上送過去。「櫬」總共五層，用一支竹篙穿過去，需要兩個人一前一後肩扛。最早是到林家辦桌，後來才改成便當。

除了炸豬排之外，最有名的菜色，應該是魚嘴唇煲，雖然很貴，大份的一份要三千六百元，但銷路最好。

另外還有鹹菜炒粉腸、炒麻油腰子、炒咖哩排骨等等，也算是醉春園的特色料理，像是炒咖哩排骨，別的地方很難吃到這樣的口味。炒咖哩排骨這道菜要用上等排骨，入鍋油炸，炸到排骨變成金黃色撈起，接著再將咖哩粉倒入油中，炸出香味。咖哩粉要經過油炸才會香。咖哩粉是用印度的，比較辣。最後將排骨和咖哩粉一起拌炒。

醉春園餐廳的生意好時，菜常常賣不夠，有時光是豬肉皮，豬毛拔一拔拿去焗，焗肉和豬皮也都賣光光，更別說名菜了。

## (八)「醉春園餐廳」的成立

醉春園食堂在我公公經營的時代，可以說只是一間小食堂，我先生掌店時的規模也還不是很大，後來因為醉春園的名號在中部地方打響後，來用餐的人愈來愈多，辦桌宴客的需求也愈來愈大，我兒子廖子卿考量到實際需要的空間使用和來客停車問題等等，決定跟潭子農會租用較大的空地來蓋一棟具有自己特色的餐廳，於是在 2002 年，從潭子街的舊店搬到中山路現址，並且改名為「醉春園餐廳」。

「醉春園餐廳」成立後，就由我兒子接手，當然他也是要靠賢內助才能撐起這家餐廳的經營，我的媳婦呂幸凡婚前在加工區工作，是我兒子掌店前、在加工區工作時認識的，她真的很勤快、又任勞任怨，努力幫助我兒子，所以醉春園餐廳的成功，她是最有功勞的。

自我兒子那一代開始，醉春園餐廳的廚房開始分工，櫃檯、「企鼎」(khiā-tiáⁿ)、「企砧」(khiā-tiam)、<sup>16</sup> 煮湯、點心、揀菜、洗碗，每一項都有各自的員工負責。

現在的大廚阿義師(王大義)，自他國中畢業 14 歲時，就來醉春園食堂跟著我先生學，一直到現在，今年他已經 60 歲了。回想當時，他是穿著國中的卡其衣、卡其褲，由他爸爸帶來的，之後就都住在店裡。當兵後，如果有三天的休假，其中兩天也都

16 中式餐館的廚房通常會有固定的分工模式，主要分為爐、凳兩個部分，前者主要負責炒、煮食物，後者則為整理食材。臺灣話稱炒煮食物的工作為企鼎或是 hōaⁿ-鼎(hōaⁿ-tiáⁿ)，整理食材的工作為企砧或是 hōaⁿ-砧(hōaⁿ-tiam)。

是待在店裡，休假結束我還會給他零用錢帶在身上。

我先生還有一個頭手師傅阿興（林進興），是在13歲就來的，這個頭手師傅的父親也是總舖師，後來回去幫忙他父親。頭手師傅阿興的父親告訴我們說，我們店裡的炒麵很特殊、很好吃，在別的地方吃不到這麼好吃的炒麵，所以才叫兒子來我們這邊學。

另外我們還有一位負責點心類的廚師，也在醉春園做了一、二十年了。大家共同經營醉春園餐廳、一起努力奮鬥，才能將醉春園維持到今天。

我自己的感受，醉春園從我先生接手到我兒子接手，我兒子媳婦的用心經營，現在恐怕比以前擴大有五十倍之多。

### （九）「醉春園餐廳」的傳承

醉春園餐廳經營至今已超過一百年了，我們算是沒有辜負公公託付給我們的責任，盡力維持，並發揚光大。

從我兒子廖子卿掌店至今，一轉眼，也已經十七年了，從剛開始，我先生還會在醉春園餐廳門口幫忙招攬客人，到他生病、離世，算一算，至今也已經過了十四年。現在，我的孫子廖英男已經漸漸上手、可以準備接手了。

孫子開始學習、參與餐廳的所有事務後，我曾問孫子：「你會做米糕嗎？」孫子回答：「阿嬤，妳不免給我考試」、「我會做的，我比我爸爸做的還多。」我又問他：「你做的米糕會不會『過爛（nuā）』？」孫子回答我說：「阿伯（阿義師）在旁邊教，怎麼會過爛？」

我之所以這樣問，是因自己當年第一次做米糕，就因過爛了

沒辦法吃而整個倒掉，我們以前做米糕（八寶飯），要一碗一碗做，每碗都要做到份量剛好。米糕要做得好吃，米粒得要剛剛好「粒」（liap，米粒不會過爛或是沒有熟透的狀態）才好吃。我認為學習過程就是這樣，每一樣都要親手做過，才能真正學會，不是說阿伯（阿義師）在旁邊就可以。

我五十多歲開始決定慢慢把店務放給兒子，五十四歲時把餐廳經營的事已經全部交給兒子，自己也算是早放手，現在專心在忙我的宗教事業。

我信奉的是一貫道，之所以會參與一貫道，是我婆婆過世時，她的大兒子呂樹根是一貫道的老「前人」，<sup>17</sup> 告別式設宴幾百桌，都是一貫道道友來幫忙做的。我也因為這關係，繼承大伯的一貫道事業，開始參與一貫道，至今吃素已有 28 年了，全心在宗教信仰上。

現在為了力行一貫道的傳道事業，我常在臺灣各地及日本到處去宣揚教義，至今身體建康、精神愉快、心靈充實，我覺得自己這一生的功課修得還不錯，對自己和家人的一切都很滿足。

---

17 呂樹根，1919-1982，生於臺中縣神岡鄉三角村，1942 年曾任職於潭子庄役場（今潭子鄉公所），1949 年接掌一貫道寶光建德道壇，1950 年曾被軍法庭判處六年管訓，一年多後釋放出獄，即全心道務，並推廣至海外，尤以新加坡為主。參見《寶光建德圓覺大帝呂樹根老前人》（善書）。