

郭世宏

1971 年出生，臺北士林人。1950 年代，阿公郭勇在士林地區挑扁擔沿街叫賣切仔麵，後來在郭元益餅店的騎樓下開設店面。其父於 1969 年接手經營麵店，當時家庭代工興盛，且為配合電視節目的播放時間，麵店的經營時間幾近 24 小時。郭世宏老關於 2000 年正式成為「阿林切仔麵」第三代接班人，傳承數十載歷久不衰的美味。

訪 問 日 期：2022 年 08 月 11 日，下午 3 時至 4 時
2024 年 09 月 10 日，下午 4 時至 5 時
訪 問 店 家：阿林切仔麵
訪 問 地 點：阿林切仔麵
使 用 語 言：國、臺語
訪 談 人：曾獻緯
紀 錄 人：林心筠、陳思彤、駱俊翰





麵香四溢

郭世宏先生訪談紀錄

上圖：郭世宏先生。陳威豪 攝



上圖：陳列小菜的櫥櫃。陳威豪 攝

扁擔上的創業夢：阿公與農家的麵食記憶

我是阿林切仔麵第三代的老闆郭世宏，在家中排行老二。我們家的麵店最早是從阿公郭勇地開始經營的。在 1950 年左右，阿公一開始是挑扁擔去金山賣糕點，再從金山那邊把漁獲帶回來。後來才轉作賣切仔麵。起初沒有固定的地點，他都是挑著扁擔在士林的農地之間穿梭，主要是賣給務農的人家。當時的農耕工作比較辛苦，有些農家在大約下午四、五點左右，會有吃個點心的習慣，阿公就在這個時候挑著扁擔出來做生意。一開始只賣黃麵，也沒有太多小菜，頂多只有豬大腸。後來正式開麵店後，小菜樣式才漸漸變多，有海帶、豆干等。

這樣挑擔賣麵的經營模式有些問題，譬如夏天下午常會遇到西北雨，就沒有辦法出門做生意；或是有時農家休息沒有去田裡，生意就容易受到影響，也比較不穩定。後來，郭元益的老闆郭欽定就跟我們說，¹ 可以去他們以前在文林苑的老店面的騎樓賣麵，所以我們開始有了簡單的店面。後來，政府規定不可以在大馬路周圍擺攤，所以麵攤又輾轉換了幾個地方，但是都不太理想，最後搬到神農宮旁邊。爸爸因為結婚，需要有經濟來源，所以約在 1969 年回來接手這家麵店，最後一直傳承到我的手上。我們家做了超過七十年，直到最近因為廟要整修，才搬到現今這個住址。

1 郭欽定（1911-1993）：士林人，十四歲時畢業於士林公學校（今士林國小），隨後先至金店學習，後轉至餅店學習製作糕餅。十八歲時，正式接掌郭元益店務，並經常前往萬華地區販售糕餅。1934 年，他與士林人施阿巧結婚。戰爭期間，因物資採取配給制度，糕餅生產受到限制。戰後，郭欽定向岳家借貸資金，重振郭元益糕餅店的生意。1961 年，他與友人共同投資成立益華製冰廠，並首創半成品冷凍保存技術，解決了冰沙餡餅保存期限的問題，大大提升了製餅效率並擴大銷售規模。隨著臺灣經濟起飛，民眾購買力增強，郭元益順應時勢推出了禮盒喜餅。1976 年，郭元益食品正式登記為股份有限公司，並成功研發西式喜餅，進一步拓展糕點市場，建立連鎖直營門市，進軍國內外市場。（黃秀政總纂、陳翠蓮撰稿，《續修臺北市志卷九：人物志政治與經濟篇》（臺北：臺北市文獻委員會，2014），頁 275-276）



上圖：阿林切仔麵店面外觀。

火變了，味道沒變：從農田到碗裡的安心滋味

早期我們的廚房是用煤炭當燃料，但因為有前輩告訴我們，煤炭燒出來的煙蘊含有毒物質，會對人體健康產生不好影響，後來又改用成本比較高的木炭。後來陽明山瓦斯公司來詢問我們，是否想接瓦斯管線時，我們就答應了。於是民國 65 年（1976 年）我們成為這條街上第一個接瓦斯的用戶。²一方面也是當時正經歷石油危機，物價時常變動，木炭的價格不太穩定，使用瓦斯反而對我們經營麵攤來說比較划算；³另一方面是當時的瓦斯公司為了快速回收成本，會提供許多額外的服務，譬如說幫忙接瓦斯線、調整線路等，對我們來說也很方便，不用額外去處理。

麵店有了店面後，我們的營業時間曾經長達近二十四小時。1970 年代的臺灣正在發展經濟，「客廳即工廠」的現象普遍出現，大家都在家裡做手工，做到晚上肚子餓了，就會來我們麵店吃宵夜。另外，當時的老三臺節目也都播到很晚，很多人看完節目也會想出來吃個東西。所以就算電視節目都播完了，我們得要等個十幾分鐘才能關店打烊，因為有些客人正在走過來要吃麵的路上。如果老主顧想來吃但店卻沒開，隔天來還會抱怨說：「我昨天要來吃麵，你們怎麼沒有開？」所以，我們店裡要休息還得先跟客人請假，像每年中元節休息都要提前跟客人說，不然會被罵。

2 陽明山瓦斯公司：1968 年由臺北市議員莊阿螺、士林區區長林振永等組設公司，實收資本額三千萬元，負責用戶管線設備業務，士林人口密集的地區列為第一期供應區域，其他人口稀少及距離幹管較遠的北投地區，列入第二期供應範圍。（〈臺北市建設局希望民間投資創設第三家瓦斯公司供應南港內湖景美木柵燃料〉，《經濟日報》，1968 年 11 月 5 日，第 2 版；〈陽明瓦斯公司 明秋起供氣 首期埋輸氣管工程展開規劃〉，《聯合報》，1968 年 12 月 17 日，第 4 版）

3 石油危機：第一次石油危機發生於 1973 年至 1974 年，石油輸出國組織為打擊以色列禁止石油輸出，國際原材料及石油價格的暴漲，再加上因出口激增而產生出超，在外匯存底增加的情況下，貨幣供給增加，促使臺灣物價飆漲。第二次石油危機發生於 1979 年至 1980 年，伊朗與伊拉克的兩伊戰爭影響石油產出，使得原油價格再度攀升，引發臺灣內部通貨膨脹。（于宗先、王金利著，《臺灣通貨膨脹》（臺北縣：聯經，1999），頁 171-199）

儘管父親郭混淋在 1969 年正式接手經營麵店，阿公仍會幫忙麵店的生意。阿公大概晚上六點睡覺，凌晨一、兩點就起床，剛好與我父親交換顧店時間。所以那時候晚上在家裡作完代工，或是看完電視節目的人就可以吃到宵夜。我們最多就營業到凌晨兩點。隔天早上五、六點左右，阿公就會到店裡起火、煮高湯，早上七點要去上班上課的人，就有機會吃得到我們家的麵。

以前阿公那個年代出去吃飯是很奢侈的事情，所以要多吃肉，青菜在家裡自己煮來吃就可以。後來我們發現大家吃青菜的習慣改變了，才考慮開始賣青菜，譬如說以前地瓜葉都是給豬吃的，現在很多人卻都很喜歡吃地瓜葉，麵攤幾乎都有這個選項。

那時候我們開始賣一些蔬菜，主要是去士林市場買。店裡夏天固定會有空心菜和 A 菜。我們家自己也在關渡平原配合季節種菜，例如夏天有地瓜葉，冬天種山茼蒿、大陸妹與蘿蔓，⁴ 我們種的都是算比較高級的青菜。店裡很多食材都是我們家自己一手包辦的，還有部分是自己養的雞與鵝。還有一些料是用買的，譬如說粉腸、鯊魚煙。那時候的粉腸還是一大早從桃園騎腳踏車送過來的。像豆干、海帶這一類的小菜，都是當天備料。但有些豬內臟就要前一天先處理，例如豬大腸洗完後，要先汆燙三次以上去腥。

食物要進到客人的肚子裡，我們都要確保食材的乾淨和衛生。對我們來說，飲食業最重視的就是品質。所以我們每天去菜市場親自挑選食材，對品質把關，我們自己三餐也都在店裡吃，只有自己敢吃，才能賣給客人。



下圖：切仔麵（湯）。陳威豪 攝

4 大陸妹：福山茼蒿，茼蒿臺語發音是「蒿仔菜（e-á-tshài）」，而 e 和 a 又諧音，所以常被念成 a 阿菜，南部大多會念成「妹仔菜（meh-á-tshài）」。後來市場引進了中國品種的茼蒿，就被稱作「大陸妹仔菜」，之後慢慢簡稱成為了「大陸妹」。（〈它，為何會被叫大陸妹？〉，《聯合晚報》，2017 年 6 月 15 日，第 A2 版）

一麵之緣：一碗麵，一份情，三代人的用心

我們店裡賣的麵條以前都是手工製作的，現在則是用機器做的。但我們麵條粗細都維持一樣，以大條、粗的為主，外面店家大多用的是比較小條、細的麵條。粗與細的差異在於受熱程度的不同，粗麵條受熱較慢，比較不會軟爛，細的麵條受熱快，就容易爛。我們店都是堅持用粗麵條，口感比較好。

以前的老士林人都認識我阿公，就算不是住在這裡，有些常客經常光顧後也會和我們變成老朋友。以前會有一些有趣的故事，例如客人的湯喝完了，想要請我們加湯，如果是平常都很客氣、有禮貌的客人，阿公都會很樂意。但如果是平常來吃麵都不太禮貌的，阿公就會說：「我們只賣麵不賣湯！」但現在時代不同了，如果跟客人這樣說，可能就會引起糾紛。以前比較看重人情味，阿公如果看到朋友的妻子要去生孩子，就會把人家攔下來，請他們進店裡吃飯，說：「吃飽飯再去生，才比較有力氣！」

以前幾乎都是內用居多，很少會有人外帶，因為那時候還沒有塑膠袋可以用要外帶就要自己帶容器來裝。後來塑膠袋和紙碗在 1980 年代開始盛行之後，外帶就比較多了。以前是客人怕我們不開，現在是我們怕客人不來，現在還有人叫外送，內用的人大多都是很熟的老客人了。

下圖：午餐時段忙碌的兩人。陳威豪 攝



迎接新時代的味蕾：外食的轉變

以前的人沒有那麼複雜，吃飯很單純，就只要吃飽。我老爸說，以前要吃一碗有肉的料理沒有那麼簡單。譬如說，得了重感冒才會出去吃一次好的。以前吃外食的人不多，外食可以吃飽就已經算很好的了。

隨著經濟發展，客人的需求就變多了，每天只吃麵太單調。為配合客群的變化，我們從一開始只賣陽春麵，開始陸陸續續提供新的菜色，像是米粉、粿仔、麻醬麵，甚至是滷肉飯都是後來才推出的。以前的人都是做工居多，需要吃飽才有力氣去工作。例如以前這附近在蓋公寓，沒有吊車，只能依靠人力用扁擔把磚塊挑上樓。很多工人早上十點上工前，就會先來我們店裡吃碗滷肉飯，晚上十點下班後再過來吃飯，有時候滷了好幾隻豬腳，很快都被秒殺。

2001 年左右，我開始正式接手麵店後，雖然店裡的工作很辛苦，但久了也習慣了。除了想要把店傳承下去之外，也正在積極創新。但是創新並不是全盤改變過去的口味，而是要在原本的口味風貌上，增加小菜的樣式，讓客人有更多選擇。像以前我們沒有賣素雞和花干，後來有客人建議，那我們就嘗試加進菜單裡，後來發現年輕人確實都滿愛吃這種滷味的。另外一個就是口味的調整，以前的客人口味比較重，現代人都吃比較清淡。如果煮以前的鹹度，客人就會反映說：「太鹹了」或是「今天味道比較重喔」，所以我們也會隨著客人的口味變化做調整，不像過去可能就是單純一種口味的切仔麵。

疫情中的挑戰與重生：風雨中的創新

我們麵店搬到新址後，剛好遇到新冠肺炎的疫情。營業成本全部都提高，像是食用油、豬肉都漲價了，但我們賣的麵始終都沒有漲價。我母親是說：「等疫情穩定後再漲，先度過這段時間吧。」⁵ 因為去年新冠疫情禁止內用，我們為了要與客人一起熬過這段辛苦的日子，無奈之下只能新增品項，吸引客人來買。我們開始賣炒麵，有古早炒麵、蚵仔麵與豬肝麵。以前這幾個品項都是私房菜，是只有老主顧點菜才會有的

5 新址為臺北市士林區中山北路五段 699 巷 11 號。

阿林切仔麵

料理。我們還有賣便當，一個便當 100 塊，有四、五樣菜，算是比較虧錢的品項。疫情之後，許多年紀比較大的老顧客不太敢出來吃飯，現在都是三十幾歲的客人較多。像今天中午吃蚵仔湯的客人是從中和來的，也漸漸有一些老顧客回來光顧。這次疫情對我們麵店的衝擊真的很大，剛搬到現址，開銷比較大，真的都是靠大家的支持才可以做到現在。

士林這些年的變化很大，除了疫情的關係，也有很多老人家搬走了，或是年輕人在外面買了房子，把老人家接過去住。我們這邊很多人把這裡的房子賣掉，搬去蘆洲那邊可能可以買一間更大的房子。老顧客走掉了一批，但我們也發現很多客人是之前不認識的年輕人或是觀光客。我們有一個有趣的區分方式，很多人常常搞不清楚陽春麵和切仔麵的差別。其實，陽春麵是最簡單的清湯白麵，什麼配菜都不加，只有高湯、



上圖：用竹製麵切「掙」麵。陳威豪 攝

鹽和少許自製油蔥點綴。陽春這個詞本身就代表簡單。而切仔麵的「切」原來是指煮麵時的動作，而臺語發音為「掙（tshik）」。⁶我們的店名正是用了這個音。切仔麵則是在黃湯麵中加入肉片，以及油蔥和少量自榨豬油來調味。兩者的麵體也不盡相同，切仔麵是用熟麵，而陽春麵是用生麵。因為這些差異是老一輩人熟悉的知識，很多年輕人卻不知道，經常會有觀光客想吃陽春麵，但卻點了切仔麵，因為他們以為兩者都是白麵。現在我們的菜單種類越來越多，確實有不少顧客感到困惑。不過，我們也會根據客人的口味調整或新增菜品，力求滿足大家的期待，讓來到士林的顧客都有機會品嚐到美味的切仔麵。

6 掙：意指上下用力晃動。（教育部臺灣台語常用詞辭典：掙，2024 年 10 月 7 日下載，<https://sutian.moe.edu.tw/zh-hant/su/10523/>）

尋聲士林：地方產業與生活記憶的口述歷史 / 曾獻緯主編。

-- 初版。-- 臺北市：五南圖書出版股份有限公司，2024.12 面；公分

ISBN 978-626-423-059-9 (平裝)

1.CST: 人物志 2.CST: 訪談 3.CST: 臺北市士林區

783.36/101

113019481

書名 | 尋聲士林 — 地方產業與生活記憶的口述歷史

主編 | 曾獻緯

策畫 | 黃秀端、曾獻緯

指導 | 教育部大學社會責任推動中心

訪問 | 王可安、王暘、李欣容、李珮軒、李雨軒、李語彤、林心筠、徐雅茵、張晏瑄、
曹涵琇、莊奕揚、陳冠霖、陳苡銜、陳筠潔、曾獻緯、廖峻逸、鄭羽澤
(依筆畫排序)

紀錄 | 王可安、王暘、李欣容、李珮軒、李雨軒、李語彤、林心筠、張晏瑄、曹涵琇、
莊奕揚、陳冠霖、陳思彤、陳苡銜、陳筠潔、曾時君、廖峻逸、鄭羽澤、
鄭祐翔、駱俊翰、闕宏桎 (依筆畫排序)

校正 | 曾獻緯

助理編輯 | 蕭舒閔

攝影 | 周湧偉、陳宥瑾、陳威豪

設計 | 詹維哲

USR 計畫團隊

計畫名稱 | 文化永續・城市創生：士林學之建構

計畫主持人 | 黃秀端

計畫團隊 | 左宜恩、李逢堅、沈筱綺、林盈翔、姚明俐、陳俊宏、許凱翔、曾獻緯、
黃顯宗、鄭得興、蘇明祥

計畫助理 | 王紫寧、陳宥瑾、陳威豪、劉于銓、蕭舒閔
(依筆畫排序)