

桃園縣飲食文化

林明德

摘要

桃園縣包括十三個鄉鎮市，族群多元，物產豐饒，飲食文化蔚為大觀。本文透過農產加工食品、茶餠點心、節慶飲食、傳統風味等層面的發掘與整合，建構桃園縣飲食文化，以見證其人文風華。其終極目標無非是累積珍貴的文化資源，也為產業、休閒文化提供新的視野。

一、

民俗，指國民生活有關之傳統習俗，包括生活習俗、社會習俗與信仰習俗等，可見其範疇之繁複多元。當中，飲食文化雖然屬於生活習俗，但也關涉到社會、信仰習俗，而且影響深遠，可說是民俗的重要環節。

長久以來，先民因為飲食經驗的累積而孕育了奧妙的「吃道」。基本上，吃之為道，是屬於實用以外的形上思考，也就是對飲食的自覺、經營（飲食藝術化）的結果，換句話說，是吃與道契合之後所展現的生活美學，其中涵蓋有：材料的選擇、刀法的運用、五味的調和、火候的掌握、烹飪的規劃、吃法的講究與健康的要求等。這些元素內聚成為一套系統，而呈現多采多姿的飲食文化。

告子曾說：「食、色，性也。」（《孟子·告子》）《禮記》亦云：「飲食、男女，人之大慾存焉。」共同點出飲食之於人類是本能的慾望，證明了「民以食為天」是不容置疑的命題。

台灣諺語云：「富貴三代，才懂得吃穿。」、「一食二穿。」、「食在身、穿在面。」在在透露先民對飲食的重視與講究。

四百多年來，台灣風雲際會，族群和諧，共同締造了多元的飲食特色，成為台灣文化的深層結構。這種情況在桃園尤其顯著，桃縣族群多元，人文菁華，物產豐饒，飲食文化多樣，能引人入勝。

二、

小吃是相對於盛宴佳饈的名詞，專指市井村野飲食味道而言。由於它具有鄉土野趣、民俗意象與獨特味道，所以可說是民間文化的結晶。

表面上看，小吃之於盛宴，猶如俗之於雅，層次不同，味道也有所差別，不過，民俗小吃的素樸，雅俗共賞，其蘊涵的許多美學元素，往往成為美食的依據。

大致上說來，地域的開發、氣候環境、人文物產，深深的影響區域飲食文化的趨向。桃園多族群，原住民、河洛、客家與後住民，多音交響；十三個鄉鎮市的開發淵源、地理背景、農漁特產各具特色，形成豐富多樣的飲食景觀。透過長期田調，我們逐步探求飲食文化地域性的差異，建構各鄉鎮市飲食文化的特點與族群的生活真相，發現桃園縣的飲食文化約可分為農產加工食品、茶餠點心、節

慶飲食、傳統風味等層面，並歸納為八大類，即：禽肉類、畜肉類、海鮮類、米麵類、素食類、糕餅類、飲料類與醬料類。

長期田調的經驗累積，個人逐漸建立鑑定飲食文化的基準，大概包括：地理性格、歷史背景、獨特味道、大眾肯定等客觀因素，加上親身深入的驗證，這個基準毋寧是把檢驗尺。

之外，對於廚師、耆老、學者、專家，特別進行訪談，藉以建構桃園縣的飲食文化。

根據十三個鄉鎮市田調的結果，共訪得一八〇個飲食點，這裡，依八大類的分法，加以歸納敘述，至於廚師、耆老、學者、專家則歸於第九類，餐廳為第十類，既可擴大視野，更可周延飲食文化內涵。

（一）禽肉類

*鴨肉

- 1、官路缺鴨肉店（平鎮市·一九五六年·第二代劉興全）
- 2、金雞湖鴨肉店（平鎮市·一九九八年·張欽和）
- 3、鴨肉邱（桃園市·一九六七年·第二代邱星文）
- 4、真好味烤鴨莊（桃園市·一九八四年·梁維峻、梁維財）

*雞肉

- 1、小楊燒雞滷味（八德市·一九八七年·楊進福）
- 2、太監雞（大園鄉·約一九九三年·徐新田）
- 3、大棟山土雞城（龜山鄉·一九九三年·莊長慶）
- 4、虎頭山土雞城（龜山鄉）
- 5、張家土雞城（蘆竹鄉）

*鵝肉

- 1、信宏鵝肉老店（新屋鄉·一九六一年·第二代邱國光）
- 2、宏業養鵝廠（新屋鄉）
- 3、大楊梅鵝莊（楊梅鎮·約一九八六年·邱昌琳）

禽肉，指家禽而言，包括雞、鴨、鵝，共十二個點，三類比例頗為平均，不過，分佈的地點卻充分反映族群特性，例如：鵝在客家，雞在河洛，鴨則兩族群兼有。其中，「信宏鵝肉老店」歷史悠久，儼然是新屋的標誌；「官路缺鴨肉店」則是半世紀的平鎮風味。

（二）畜肉類

*牛肉

- 1、新明永川牛肉麵（中壢市·一九五九年·第二代魏台湖）
- 2、老三牛家莊（中壢市·約一九七〇年·邱顯榮）
- 3、甲辣牛肉麵店（中壢市·一九九四年·陳篤文）
- 4、新明牛肉麵（中壢市·一九五七年·第一代張春英、第二代吳玉華）
- 5、福州小吃（中壢市·約一九八四年·蔡錫輝）
- 6、小放牛黃牛肉麵（桃園市·一九七九年·簡長江）

- 7、牛家莊（桃園市·一九八五年·葉萬枝）
- 8、牛肉雄牛雜麵（龍潭鄉）
- 9、永盛牛肉之家（龍潭鄉·一九八〇年·黃永盛）

*羊肉

- 1、甲好自產羊肉莊（大園鄉·一九九六年·游建享）
- 2、吳厝楊家莊（觀音鄉·一九九三年·吳武昌）

*豬肉

- 1、美味飲食店（大園鄉·一九七七年·藍文和、游秀月）
- 2、張跑平萬巒豬腳（中壢市·一九八七年·張跑平）
- 3、竟成商店（中壢市·一九六〇年·成潘秀蓮）
- 4、中壢肉圓（中壢市·一九七〇年·第一代劉世家、第二代劉俐伶）
- 5、老鄰居豬血湯（桃園市·一九七九年·王義傳、橫秀霞）
- 6、檜溪肉圓（桃園市·一九六七年·林聰煙）
- 7、莊記小吃店（桃園市·一九八三年·第二代莊宗龍）
- 8、正和食品店（桃園市·一九三〇年·第二代陳東漢）
- 9、香廚嚕味排骨餐廳（龍潭鄉·一九九三年·李長順、高幼齡）
- 10、老牌彰化肉圓（桃園市·一九七〇年·第二代李耀祥）

*綜合

- 1、元發飲食店（復興鄉·一九五〇年·第三代李珮宜）

畜肉，包括豬、牛、羊，共二十二個點，其中以豬、牛為大宗，比例平均，羊為少數。桃園為農業縣，但豬肉類分佈大園、中壢、龍潭與桃園市四區，處理方式有豬腳、肉圓、排骨與煙燻品。當中，「正和食品店」成立於一九三〇年，開始以肉鬆、肉脯起家，目前已開發系列的產品，如肉乾、肉條、肉角、肉片、香腸、腊肉、魚鬆等。材料的選用與遵古法製，加上金蘭醬油的調味，型塑出正和味，是桃園人的共同回憶。

牛肉在過去以農業為主的縣市小吃中，屬於少數，甚至罕見，這顯然是與農業的某些禁忌有關。連橫《台灣通史卷二十三·風俗志·飲食》曾透露：「故例：禁殺耕牛，食之者寡；而談果報者且以食牛有罪。蓋以祀天祭聖，始用太牢，平日未堪食此，以其有耕田之勞也。」

然而，桃園縣牛肉小吃盛行，分佈於中壢、龍潭與桃園市，處理方式包括牛肉麵、牛雜麵……，其中以「新明永川牛肉麵」、「新明牛肉麵」最為膾炙人口，幾乎成為中壢市的代表名詞。解讀桃園牛肉小吃現象，個人認為與後住民，也就是一九四九年國軍遷台落戶桃園有極大的關係，這可從第一代業者以身分加上麻辣口味（迥異台灣傳統味道）來辨識。

牛肉的風行，不僅挑戰傳統飲食秩序，也注入了許多生機，這是值得探索的現象。

羊肉佔少數，是近年新興的小吃點，不過，業者的抱負不小，「甲好自產羊肉莊」老闆總舖師出身，料理羊肉，駕輕就熟，刀法炒工，得心運手，店處郊區，

卻常高朋滿座。

(三) 海鮮類

* 魚類

- 1、金台灣特級魚丸（大園鄉·一九九五年·陳春桃）
- 2、腹中補食班（大溪鎮·一九四五年·第二代廖啓雷）
- 3、邱家土魷魚羹（桃園市·一九九〇年·邱吳碧雲）
- 4、森野養鱒廠（復興鄉·一九九〇年·陳光雄）
- 5、恬園餐廳（龍潭鄉·一九七八年·第二代林鴻茂）

* 綜合

- 1、馬祖餐廳（八德市）
- 2、正福伯餐廳（大園鄉·一九九一年·林正秋）

海鮮的種類相當繁複，但是大致可以分爲魚、蝦、蟹、貝等，桃園縣海鮮以魚類爲主，處理方式有魚丸、魚羹與綜合，因地緣關係，高山鱒魚與海產兼有。值得一提的是，八德「馬祖餐廳」獨樹一幟，釋放不同的飲食味道，也反映後住民馬祖聚落的生活習俗。

在七個點裡，「腹中補食班」成立於一九四五年，見證大溪的歷史，是當地人的共同味道。

(四) 米麵類

* 米類

- 1、百年油飯（大溪鎮·約一九〇〇年·第四代游志成）
- 2、里長嬭碗粿（大溪鎮·一九四〇年·邱李寶秀）
- 3、劉媽媽菜包（中壢市·一九九二年·劉琇瑛）
- 4、三角店菜包（中壢市·一九八八年·第二代范瀨予）
- 5、陳記雲南傳統口味專賣店（平鎮市·一九五九年·第二代陳秀惠）
- 6、正庄米苔目（桃園市·一九八五年·陳正鈿）
- 7、勝峰麵食專賣店（桃園市·約一九四六年·第二代呂永和）
- 8、斗南米糕甲（桃園市·約一九四〇年·第二代吳啓南）
- 9、觀音麻糬（觀音鄉）
- 10、禧年來米干舖（中壢市·一九六〇年·陳美蓮）

* 麵類

- 1、馬祖魚麵（八德市·一九八二年·王禮務）
- 3、老山東家常麵店（八德市·約一九八七年·徐復興、陳風琴）
- 4、正山東大饅頭（八德市·約一九八九年·呂超炫）
- 5、一慶食品廠（大園鄉·一九七八年·許慶福）
- 6、彩麥莊（大溪鎮·一九七五年·黃財正）
- 7、阿婆麵店（中壢市·一九五〇年·第一代吳阿新、第二代陳辛妹、第三代吳惠春）
- 8、老巷小館（中壢市·一九四三年·林梓正）

- 9、愛麵子（中壢市·一九五六年·第二代葉雙玉、葉秀香）
- 10、葉記小吃（中壢市·約一九九〇年·何月英）
- 11、回味小吃（平鎮市）
- 12、盧媽媽的店（平鎮市·約一九八〇年·盧貽財、王德聰）
- 13、建民潤餅（桃園市·約一九六〇年·第二代吳連章、吳連騰、吳連德）
- 14、阿和潤餅店（桃園市·約一九六〇年·第三代胡文勝）
- 15、六福包子（桃園市）
- 16、老張麵食（桃園市·一九八四年·第二代張振宏）
- 17、葉家小館（桃園市·約一九九〇年·葉一峰）
- 18、蘇杭小館（桃園市·一九九三年·羅國文、羅景淵）
- 19、老夫子小館（桃園市·一九九九年·徐崇均）
- 20、美香飲食店（桃園市·約一九六〇年·第二代林勝坤、詹秀卿）
- 21、北平合家園（桃園市·約一九七六年·吳瓊森、林糶瑗）
- 22、老地方水餃（桃園市·一九七〇年·第二代王國強）
- 23、金河冬粉丸（桃園市·一九六二年·第二代許金河）
- 24、有福餛飩（楊梅鎮·一九五四年·第三代劉彥妘）
- 25、楊梅湯包專賣店（楊梅鎮·約一九九四年·劉秀英）
- 26、杏園小吃（龍潭鄉·一九九二年·李文軒、黃鳳嬌）
- 27、江浙小吃（龍潭鄉·一九八五年·傅文滿、劉素茵）
- 28、南北五省餃子麵食館（桃園市·一九七五年·第二代鄭成慶、陳寶珠）

米麵可分米食、麵食兩類，共有三十八個點，在桃園縣飲食文化佔有相當高的比例，充分反映該縣的產業特色與文化性格，其中，米類十點，分佈五個鄉鎮市，麵類二十八點，分佈八個鄉鎮市。連橫《台灣通史卷二十三·風俗志》云：「風俗之成，或數百年，或數十年，或遠至千年。潛移默化，中於人心，而萃為群德，故其所以繫於民族者實大。……是故食稻者其人柔，食麥者其人剛，食稷者其人狹。所食不同，而秉氣異焉。」連氏的論述與聯想，雖屬個人的見解，但對於桃園縣米麵的飲食現象、族群與文化的關係之探索，或許可以作為參考。

米類的處理方式，有油飯、碗粿、菜包、米糕、麻糬、米干、米線等。

成立於一九〇〇年，進入第四代的大溪「百年油飯」，製作遵循傳統手法，亦融入各地美食精華，招牌是油飯，內涵豐富，有香菇、瘦肉、火腿、魷魚、蝦米，以及優質的米。「軟而不油，香而不膩。」是「百年油飯」的口碑；位於平鎮市「忠貞新村」，是典型的雲南村，他們都是軍眷，落籍平鎮，也開展了雲南飲食文化，「陳記雲南傳統口味專賣店」的存在，證明了桃園族群和諧，文化多元的特質。雲南米食主要有米干與米線，與客家米食的粿條、米苔目，有異曲同工之處，米干純粹以在來米為原料，泡水、磨漿、煮熟冷卻成形，再切割成片，食用時沖上滾熱的豬大骨熬煮的高湯、灑上肉臊，就是一碗香噴噴的米干。

麵類的處理方式，有麵食、饅頭、潤餅、包子、水餃、餛飩等。口味則涵蓋河洛、客家、馬祖、山東、北平與蘇杭。其中，中壢「老巷小館」、「阿婆麵店」、

楊梅「有福餛飩」都有半世紀的歷史；桃園市「阿和潤餅店」、「建民潤餅」、「美香飲食店」、「金河冬粉丸」皆營業了四十多年，這些麵食都深具地方風味，也呈現了濃厚的常民文化。例如「老巷小館」位於瞎仔巷，屬客家口味，以麵點為主，是中壢人回憶裡的「吃點心」；「阿婆麵店」以客家麵食為主，加上由土鴨、土雞等材料熬煮的湯頭，清香甘甜，耐人尋味；「阿和潤餅」的潤餅皮是利用高筋麵粉自製的，皮薄而滑嫩，內容有花生粉、豆芽、水煮瘦肉、蛋酥、蘿蔔、香菜、醬汁，加上海苔粉，在傳統口味上增添不少的滋味。

（五）豆類、素食類

*豆類

- 1、黃日香豆干本舖（大溪鎮·約一九二八年·第三代黃文彥）
- 2、萬里香豆干本舖（大溪鎮·一九六三年·江宗萬）

*素食類

- 1、妙軒素食餐廳（八德市）
- 2、蘇杭素食點心（桃園市·一九九一年·彭國宗）
- 3、宜修素食（楊梅鎮·一九七〇年·謝大王）

這兩類祇有五家，處理方式分豆腐系列與素食料理。前者集中大溪，由於天時地利與人為因素，大溪逐漸發展出獨步全台的豆腐文化，相關產品有豆漿、豆花、豆腐、豆干、豆皮、豆包、素臄、素雞、豆豉、油豆腐、豆腐乳、臭豆腐與醬油等。「黃日香」與「萬里香」是當中的兩家金字招牌，名聞遐邇，走過半世紀的歲月。

（六）糕餅類

- 1、新和軒糕餅舖（八德市·一九七〇年·陳全宮）
- 2、鎮發餅店（大園鄉·一九七八年·許國保）
- 3、合珍香餅行（大溪鎮·一九〇九年·第三代游登龍）
- 4、正豐食品行（大溪鎮·約一九八〇年·呂文鎮）
- 5、永珍香餅店（大溪鎮·一九〇二年·第三代黃辰義、簡秀）
- 6、新珍香餅行（中壢市·一九二九年·第二代江復元、范桂蓮）
- 7、素寶齋（中壢市·一九九一年·廖漢隆）
- 8、長興豆沙廠（桃園市·一九七八年·第一代陳春長，第二代陳聰明、陳聰慶）
- 9、明發食品廠（桃園市·一九六七年·曾玉壽）
- 10、郭元益（桃園市）
- 11、元祖（桃園市）
- 12、金城喜餅蛋糕（桃園市·約一九二九年·第三代陳重羽）
- 13、中崎蛋糕（桃園市·一九三一年·第一代江貴霖、第二代郭秀玲）
- 14、滿庭香食品（龍潭鄉）
- 15、龍情食品（龍潭鄉）
- 16、香堤烘焙坊（龍潭鄉·一九九九年·劉家康）

17、將軍巷米粿批發（龜山鄉·一九七五年·鄭章宏）

18、鄉情美食（舊益美）（龜山鄉）

19、永豐麵包蛋糕（龜山鄉）

20、中蜜糖果食品廠（蘆竹鄉·一九七八年·高欽泉）

糕餅類共有二十個點，在桃園縣飲食文化裡，分量也頗為可觀。大概分佈於七個鄉鎮市，而且與民間信仰祭祀圈有密切的關係，例如：桃園、大溪、龍潭、中壢、龜山與蘆竹。其中，大溪「合珍香餅行」、「永珍香餅店」兩家是百年老店；中壢「新珍香餅行」、桃園市「中崎蛋糕」、「金城喜餅蛋糕」也都有七十多年的歷史。這些老店鄰近寺廟，隨著歲時節令與廟會，提供應景祭祀的糕餅，因此具有常民文化的特性。

例如：「合珍香餅行」以地瓜餅聞名，但綠豆糕、芋頭餅、鹹糰仔也不遑多讓，應景的麵龜、麵條、壽桃、月餅、蛋黃酥，因以傳統方法製作，保存了古早味，所以產品往往供不應求；位於中壢中平路上的「新珍香」，附近有仁海宮、義民廟與慈惠堂，一年四季十二個月都配合節慶廟會製作各種應景的糕餅，店裡保存的「糖塔」、「五秀」的模子，證明了她在祭祀圈所扮演的角色；至於桃園市「金城喜餅蛋糕」與「中崎蛋糕」兩家老店鄰近大廟——「景福宮」，節慶廟會應景糕餅，如：麵龜、元宵、發粿、月餅、鳳梨酥、麻糬、牽仔，琳瑯滿目。中崎長年製作蒸發蛋糕、布丁蛋糕和蜂蜜蛋糕，成為鎮店之寶，更難得的是，她仍維持家庭生產的經營模式，幾乎全家族都投入生產線，而且分工合作，男人負責生產製造，女兒、媳婦負責行銷服務。金城則聘任師傅製作糕餅，從傳統麻糬、米糬、漢餅，以至西點麵包、壽司三明治，應有盡有，以滿足顧客的需求。

至於龍潭「滿庭香食品」的泥紅軟花生糖，則不能不說是異數了。龍潭不產花生，材料來自雲林、嘉義兩縣，溫朝鎮先生經過多次研發，終於創造了「軟花生糖」，並推出芝麻、海苔、椰子、香菜及素食等口味，深受來往顧客的喜愛。目前龍潭地區販賣軟花生糖的店面，觸目即是，但多數業者曾在溫先生店裡當過學徒。

（七）飲料類

*茶類

1、金壺茶（平鎮市）

2、田園民俗茶藝館（桃園市·一九八七年·吳慕雲、吳慕玄、吳慕翼）

3、協益茶廠（龍潭鄉·約一九〇〇年·第四代徐福源）

4、新星茶業（蘆竹鄉·一九五三年·陳振慶）

*冰品

1、賴媽媽豆花（大溪鎮·一九七〇年·賴秋英）

2、榕樹下冰店（中壢市·一九五三年·第二代蔡福全）

3、蓬萊冰果店（中壢市·一九五一年·第一代張主吳、第二代張治原）

4、溫記豆花（中壢市·一九七四年·第一代溫明天、第二代溫國樑）

5、金星冰果店（楊梅鎮·約一九五二年·第三代黃紹文）

- 6、集成水果店（龍潭鄉·約一九六〇年·第二代張葉蓼妹）
- 7、金陵酸梅湯（桃園市·二〇〇一年·吳肇承）
- 8、青青茶坊（龍潭鄉）

*甜品

- 1、上輝行燒仙草（中壢市·一九九二年·羅菊貞）

*綜合

- 1、阿桃的店（中壢市·一九八六年·邱秀桃）

飲料泛指茶、冰點與飲料，共有十四個點。其中，茶類四點，分佈四鄉鎮市，龍潭「協益茶廠」，四代百年的老行業，記錄了桃園縣的茶業發展史。其他將近半世紀的冰品老店，有中壢市「榕樹下冰店」、「蓬萊冰果店」與楊梅「金星冰果店」，產品分冰類、冰水類和果汁類，或以綿綿冰著稱，或以蜜豆冰、芒果冰聞名，都能獨樹風味，吸引大眾。

（八）醬料類

*豆豉

- 1、益隆商行（大溪鎮）
- 2、平鎮市農會輔導農產加工站（平鎮市）

*涼拌木瓜

- 1、阿婆涼拌生木瓜（平鎮市·約一九八〇年·李鳳英）

*辣椒

- 1、剝皮辣椒（龍潭鄉·一九九八年·周廷文）

*酸菜

- 1、正山珍農產（大園鄉·一九七〇年·第一代許恩郎、第二代許培德）

*醬油

- 1、金蘭醬油（大溪鎮·一九三六年·第三代鍾德亨）

醬料類共有六個點，包括豆豉、辣椒、酸菜、涼拌木瓜與醬油。其中以大溪為重要產地，可視為大溪豆食文化的環節，「金蘭醬油」誕生於一九三六年，其產品包括幾個系列，如醬油、油膏、沾拌醬、醬菜等。曾獲國際食品飲料獎的肯定。作為醬料，金蘭立足大溪，風行全島，成為道地的台灣滋味。

至於大園「正山珍農產行」的酸菜，光澤漂亮，既酸又鹹，是典型的客家酸菜風味，以當地或彰化、雲林的新鮮芥菜為材料，依循傳統方法來醃製，採用現代方法保存，使酸菜的香味持久不變。酸菜原是客家人的獨特嗜好，現在廣受歡迎，已成為料理上經常出現的佐料。

（九）廚師耆老及專家學者

*耆老

- 1、許金用（大園鄉·1929～ ）
- 2、鍾肇政（龍潭鄉·1925～ ）
- 3、溫朝政（龍潭鄉·1925～ ）
- 4、游金華（龍潭鄉·1911～ ）

- 5、陳田蜜智（桃園市·1924～ ）
- 6、邱朝浩（龜山鄉·1930～ ）
- 7、游祺江、陳宗賢（蘆竹鄉）
- 8、林明福（復興鄉·約1929～ ）
- 9、范姜運榮（新屋鄉·1942～ ）

*專家學者

- 1、傅春宜（大溪鎮）
- 2、張宏庸（桃園市）

*廚師

- 1、林柏村（大園鄉）
- 2、郭啓展（大園鄉）
- 3、鄭雪英（大溪鎮）
- 4、陳樹霖（大溪鎮）
- 5、劉邦春（中壢市）
- 6、邱建銘（桃園市）
- 7、張和錦（蘆竹鄉）

這類共有十八人，包括廚師、耆老、專家與學者。各地廚師所料理的菜系，代表各地的味道，透過廚師的訪談，讓我們了解到桃園縣的常民口味與各鄉鎮市飲食文化的特色，特別是過去、現在的料理與城市、鄉村的菜系之差別，大概可以一覽無遺；耆老的訪談，對於歲時節慶與民俗小吃的關係，在追憶中重現往昔的菜系與味道，具有一定的意義。在尋找古老的滋味的過程，讓我們發現民俗味道仍舊存活民間，代代相傳，而且釋放俗民文化之美；至於學者專家，或論茶道，或談看牲，為桃園縣飲食文化增添不少的光彩。

（十）餐廳

*川菜

- 1、芷園川菜（桃園市·一九七七年·徐賢哲）
- 2、福利川菜餐廳（桃園市·一九七一年·第二代陳啓昌）

*台菜

- 1、來香餐廳（八德市·一九五四年·邱益川）
- 2、香賓餐廳（大溪鎮·一九七六年·第一代江建財、魏金杏）
- 3、萬友餐廳（大溪鎮·一九七〇年·第二代李訓銘）
- 4、金華園（桃園市·約一九八六年·鍾享水）
- 5、富貴樓（桃園市·約一九八九年·呂文華）
- 6、臻品美食坊（桃園市·一九七七年·楊岱臻）
- 7、山頂樓（龜山鄉·一九七〇年·第一代張文禮、第二代張妙芬）
- 8、山腳飲食店（蘆竹鄉·一九四〇年·第三代呂國祥）
- 9、大堀蓮花餐廳（觀音鄉·約一九九九年·莊清皇）
- 10、新坡飲食店（觀音鄉·約一九三〇年·第三代葉作灝、葉作龍）

*印尼菜

- 1、印尼餐廳（桃園市）

*原住民

- 1、打鹿岸原住民文化藝術餐廳（桃園市·一九九八年·陳元）
- 2、歐鄉牧場（復興鄉）
- 3、馬瀨小吃（復興鄉）
- 4、大三民餐廳（復興鄉·一九五四年·第二代黃啓峰）
- 5、角板山飲食店（復興鄉·一九七七年·第二代陳雅各、凌麗珠）
- 6、源發飲食店（復興鄉·一九五八年·李森貴）

*客家菜

- 1、彭家園餐廳（平鎮市）
- 2、阿蘭姐三角店（楊梅鎮·一九四〇年·第二代林永龍）
- 3、珍香飲食店（楊梅鎮·一九六〇年·第二代黃坤和）
- 4、老頭擺（龍潭鄉·一九九七年·鍾權威）
- 5、清香樓（龍潭鄉·一九一二年·第二代曾永松）
- 6、桃群餐廳（龍潭鄉·約一九八九年·第一代黃君男、呂四妹，第二代黃福山、黃福相）
- 7、大江屋（龍潭鄉·一九九七年·第一代劉玉蘭，第二代江增華、江增平）

*茶餐

- 1、糧園茶餐廳（龍潭鄉·約一九九〇年·劉珍榮）

*雲南菜

- 1、雲南館（平鎮市·約一九八四年·第二代楊從然、陳淑華）

*寧夏菜

- 1、長城小館（龍潭鄉·一九九九年·詹運慧、馬仁祖）

*藥膳

- 1、崑崙藥用植物園（龍潭鄉·一九九〇年·游日鳳）

*綜合

- 1、有間客棧（大溪鎮·二〇〇〇年·林鴻金）
- 2、新梅龍鎮（桃園市·一九九六年·熊文祥）
- 3、摸油湯（桃園市·一九九二年·曾恪彥）

餐廳，顧名思義，是綜合多元的飲食場所，她內聚雅俗味道，建構菜系，相對於民俗小吃的單一性，餐廳則為多樣性。

根據田調，桃園縣餐廳三十三點，分佈於十個鄉鎮市較為都會性的地區，餐廳有特殊與大眾兩類型，菜系涵蓋台菜、客家、原住民菜、川菜、雲南菜、寧夏菜、印尼菜、茶餐、藥膳與綜合等。當中前三名是台菜、客家菜與原住民菜。

繁複的餐廳，多樣的菜系，說明了飲食文化與地緣、族群的密切關係。

在台菜裡，觀音「新坡飲食店」三代七十多年，蘆竹「山腳飲食店」三代六十多年，八德「來香餐廳」也有五十年，她們一直堅持特有素樸的味道，釋放迷

人的魅力；客家菜則以龍潭「清香樓」為老大，有九十年的歷史，其次是楊梅六十多年的「阿蘭姐三角店」、四十多年的「珍香飲食店」，她們渡過外來文化激盪的年代，始終以客家的固有味道——鹹、香、油，凝聚斯土斯民；原住民菜大都集中於復興鄉，展現野味十足的泰雅菜系。

三、

經過兩年兩階段的田野調查，我們從農特產加工食品、菜餚點心、節慶飲食與傳統風味四個層面，並歸納八類，加上廚師耆老專家學者的訪談、重要餐廳的探尋等視野，共得一八〇個點，既建構了桃園縣飲食文化，也重現了先民飲食文化的智慧。

八類的田調記錄，反映了民俗小吃的素樸與韌性；廚師的辦桌功夫，不僅是廚藝的表現，更是地域性飲食的呈顯；在耆老的美妙回憶中，一道道古老滋味、一張張傳統食譜，逐漸顯影。他們是吃家，也熟悉作法，毫無疑問的，這些古老的滋味將是珍貴的文化資源。

餐廳是族群、地緣的縮影，桃園多族群，為了因應飲食需求，逐漸形成多采多姿的飲食世界。

飲食是民俗的重要環節，也是文化的基礎，更是先民智慧的結晶。飲食之所以成為文化、藝術的品味，毋寧代表著一個民族深厚的人文內涵。從桃園地區飲食點的訪問分析，我們可以感受到這個地方的風土民情，這片土地的文化面相。在桃園縣飲食文化，存在著傳統與現代的交集，雅、俗的融會，我們不僅接觸各族群的民俗文化，更品味豐饒繁複的飲食之美。