

# 秋<sup>サ</sup>刀<sup>ン</sup>魚<sup>マ</sup>

Discover Japan Now No.14 2017 March

夕朱通



瀨戶内海麵對決、臺日飲酒文化、大正町的歷史情懷

# CONTENTS

009 47 新聞

## 特輯 條通

- 018 一張圖搞懂條通歷史
- 022 穿越條通 100 年
- 026 從大正町風情走向條通新世代
- 028 日本人開的家鄉菜料理店 美麗島、五右衛門
- 032 讓日本為之瘋狂的在地臺灣料理 梅子餐廳、雞家莊
- 036 在酒吧裡找尋不同的人生故事  
藤、響、六條高爾夫 CLUB、Goldfish
- 042 終於來了！跟著媽媽桑一起揭開條通 最神祕的酒店面紗
- 046 真實直擊！上班族的條通之夜
- 048 從百年到新生 條通感的生活店鋪
- 050 保存日本條通記憶的老屋重生 二條通 · 綠島小夜曲
- 052 一緒に！去條通字體散步
- 054 深夜的條通街景
- 060 編輯長傳真 Hanako FOR MEN 連載第八回  
「用一支串燒 嚐盡東京都的街道人情味」

## 事件

- 062 對談：喝得痛快！開動前必知的臺日飲酒文化  
旅食作家 Baggio vs. 吉利串燒店長 肉丸
- 070 職人：用大自然的色彩 調出陶藝品中最療癒的光譜
- 074 這樣的人，如此的風景：白日夢
- 078 料理物語：瀨戶內海 麵！對！決！
- 080 現場直擊：從品牌行銷城市  
選物店始祖 BEAMS 型塑日本風格 40 年
- 084 歷歷 第 10 回：前往都市的視點

## 地方

- 086 祕湯：體驗日本 3 月尚存的冬季生活與湯治文化
- 108 寫真紀實：日本三重縣東紀州自駕遊  
世界遺產、漁村散策、能量景點滿載而歸

會員制  
十八歲以下服裝不整者  
謝絕進入

- 089 編輯長拜會中 用編輯的眼光成為一個懂「人」的品牌 PR
- 091 來一杯抹茶：坐時光機回到 70 年前的日本！東京燒烤店之街
- 092 新鮮放送 dato / 豬大爺
- 094 SANMA SELECT 養出屬於自己的牛仔褲
- 095 珈琲路上 京都 喫茶翡翠
- 096 自体燃燒 FOLK old bookstore 與谷口咖喱
- 098 推物 設計發浪 / 銀色快手
- 101 # CHAO's NIHON LIFE：相親酒吧誤入記
- 104 日語觀察研究室：臺灣喝醉抓兔子，日本喝醉變老虎
- 105 寫真家藝廊 佐久間ナオヒト 1/3

Photo: 蔡昀儒



### 寵·愛·販·售·中·

商品數量以該門市販售數量為準

# HIS & HERS

## 義式布丁



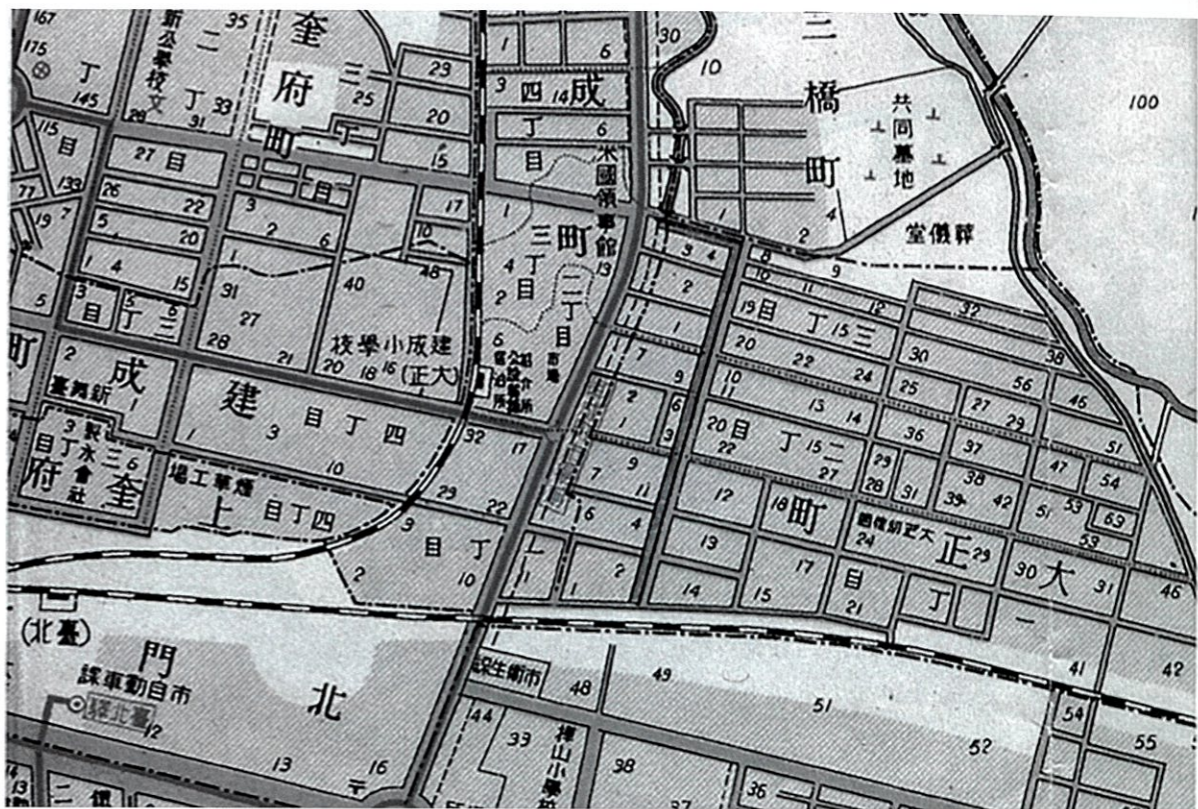
不同內在

一樣最愛

統一企業公司  
0800037520  
地址：台灣台北市永康區中正路301號  
www.uni-president.com.tw  
www.pecos.com.tw

統一企業公司  
UNI-PRESIDENT ENTERPRISES CORP.

開創健康快樂的明天



## 成為林森北前 你所不知道的 大正町歷史情懷

林森北になる前  
あなたの知らない大正町の歴史風情

### Editor's Note

生きる道を切り拓く事が出来るのである。日本語の中で「條」は数の単位を示し、「通」は道を表しているが、日本語辞典をどれだけ探しても、「條通」の二字は見つからない。林森北路の條通文化は人々の心に刻まれ、「台式の日本語」を当たり前にし、更に台湾の日本風情を作り上げたのだ。

條通の有名な鰻魚飯、本場の日本式スナック、入口から日本語で呼び込みを行っている足裏マッサージ店、更には日本円の使えるお店等、過多な色眼鏡を外すと、ここはまるで独特な日本の生活圏の様である。

しかしこれらの日本式の生活の中には、日本の接待文化や、本場の台湾料理が同時にあり、また男女其々が楽しめるクラブがひしめき合っている。

そこで、今回「秋刀魚」はクラウドファンディングのサイトを運営している「Flyngv」と共に、どの様にして住宅街から今に至ったのか等ここでしか知ることの出来ない当時の日本生活の様子を明かしてみた。

今回取材した條通の古民家を喫茶店にリフォームした「二條通・綠島小夜曲」の建築士鍾永男さんが「この路地は昔から台北一國際色豊かな場所だ。」と言っていた様に、歴史の見えないところで、最も深く文化を蓄積し、今の姿を積み重ね出しているのだ。

百年の歴史の流れの中で、私達は人々に一味違った目線から見た條通を伝えてみた。ママさんの人生経験を聞くだけでなく、情緒溢れる日台レストランで舌鼓を打つなど、あなたの林森北に対する様々な想像を覆す事間違いない。

今こそ、新たに條通の日台風情に出会ってみよう！

この様な顔は、あなたがかつて発掘したことの無い林森北條通だろう。

都市、それは人々の生活を記憶する物差しであり、歴史の深さを測り、感情のメモリを残すモノでもある。私はこの街の中で、この時代が生まれる前の物語を発掘するのが大好きだ。全台北、延いては全世界で、最も日本の夜遊びの容顔がある街（日本国内以外）、それは林森北條通他ないだろう。短い10本の路地には、100年近い日台の政治経済の光景が濃縮されているのである。

今の台湾人にとって林森北はまるで薄衣を纏った女性の様で、神秘的で風情が有り、ネオン街の裏に日台の感情を秘めた最も曖昧なグレーゾーンなのである。歴史を開いてみると、情欲の街であることが、実は大正時代には総統府に続く日本高級住宅街「大正町」とされていた事に驚かされる。

整然とした路地は典型的な日本古来の街並みであり、日本が台湾を離れ、国民党政府來台や、米軍襲来につれて、高級住宅街は人々に偲ばれる過去のものとなった。日本企業の台湾進出が盛んになると、夜の街「林森北」は賑わいの頂点を迎え、「大正町」は風化し「條通」の時代を迎えた。

面白いことに、歴史がなんと定義しようとして、最強の包容力を持った台湾は常に自らの

### 主編序

如此の面容，是你不曾發掘的林森北條通吧。

城市，是記憶人們生活樣貌的一把尺，丈量著歷史的深度，也保留了情感的刻度，我喜歡在居住的都市中，發掘這世代出生前的故事。而整個臺北、乃至全世界，最具有日本夜生活樣貌街區（除了日本國內以外），或許非林森北的條通街區莫屬，短短的10條巷弄，濃縮了近百年的臺日政經光景。

對現今臺灣人而言，林森北的條通文化彷彿就像是一個披上薄紗的女子，神秘且風情萬種，在燈紅酒綠的霓虹燈背後，隱藏著臺日情感需求中，最曖昧的灰色地帶。其實翻開年史，不禁讓人訝異這情慾街區，早在大正時期卻是被規劃成為比鄰總統府延伸的日本高級住宅區——「大正町」，井然有序的巷弄，是典型的日式造鎮模式，隨著日本離臺、國民政府來臺、美軍來襲，曾經的富人區逐漸成為人們找尋念舊、情感抒發的地區，直到日商大舉來臺的年代，「林森北」的日本夜生活意象達到高峰，從此人們將「大正町」塵封，迎來「條通」的時代。

有趣的是，無論歷史如何定義，身為包容力極強的臺灣，總能找出自己的生存之道。日文中的「條」泛指記數的單位，「通」則是馬路之意，在日文字典裡遍尋不著的「條通」二字，卻因林森北路の條通文化深植人心，約定俗成的成為「臺式日文」，更形成了屬於臺灣的日本風情。

條通的人氣鰻魚飯、道地的日式SUNAKI酒店、在門口就用日文招攬客人的腳底按摩店，還有可以直接使用日幣的店家，去除了過多的有色眼鏡，這塊區域儼然成為獨特日本生活圈。但在這些日式生活之中，同時有著傳統日本應酬文化，也有臺式道地料理，還有能滿足不同性別取向的俱樂部，穿插在巷弄間。於是，這回《秋刀魚》與群眾募資平臺「Flyngv」決定共同揭開這幽暗的面紗，探究當年得靠在日本生活圈才看得到的旅遊資訊小冊，是如何從住宅規劃區演變至今。如同本次採訪條通老屋改造成咖啡廳「二條通・綠島小夜曲」的建築師鍾永男所說，「這條路自古以來就是臺北最國際化的地方。」在歷史看不見得地方，它正用最深厚的底蘊，堆疊出你我現在的容貌。

乘著百年歷史河流，我們嘗試帶給世人不一樣的條通視角，不只聽聽媽媽桑的人生經歷，也吃遍情感豐富的臺日餐廳，更在現今街道上，拍攝4階段不同身分、不同年代的情境意象，徹底顛覆你對林森北的各種想像。現在，就開始重新認識條通的臺日情懷吧！

1945  
國民政府時期

**Role /** 外省高官夫人  
**Location /** 二條通・綠島小夜曲  
**Scenario /** 在當時，咖啡豆仰賴美國進口，屬於高級舶來品。國民政府高官接收了日本官員宿舍，因此可看到許多穿著旗袍的女性在咖啡廳談天。



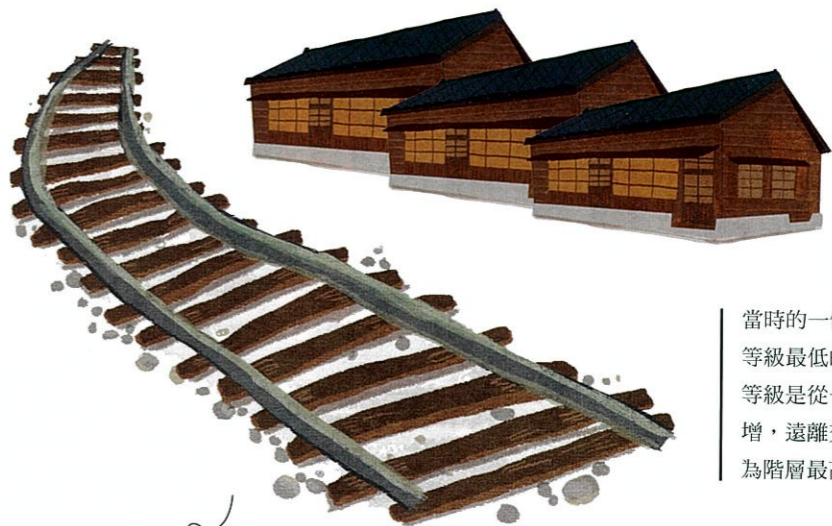
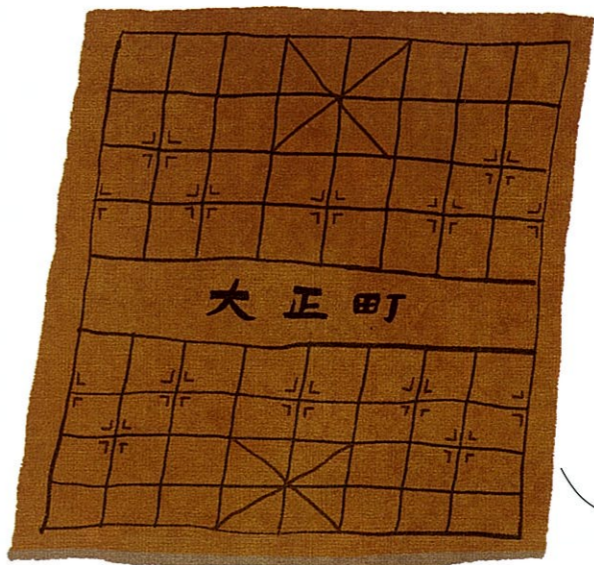
穿越  
條通  
100  
年

1912  
大正時期

**Role /** 日本官夫人  
**Location /** 中山市場  
**Scenario /** 大正初期，居住於條通中的日本高官夫人通常喜愛穿著維持低調的英式女子服裝，也時常會到鄰近的中山市場中採買蔬果等食材。

由日治時期 1912 年所規劃的區域，因為當年為大正元年，故取名為「大正町」。仿照京都棋盤狀的道路設計，打造出一條通至九條通的巷道模式，為大正町留下整齊劃一的地景空間性質。

我看倒有點像稿紙！



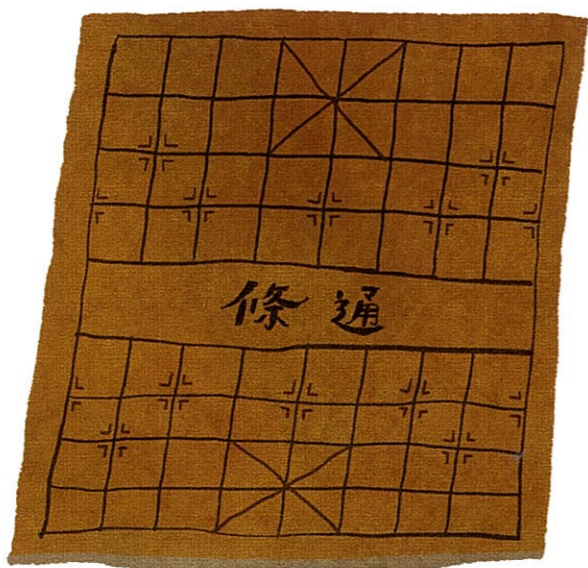
當時的一條通緊鄰鐵道，是等級最低的一條巷道。街道等級是從一至六條通往上漸增，遠離交通噪音的六條通為階層最高官員的居住地。

太吵了！



大正町內的日式木造房舍主要是提供給日本行政官員的宿舍。治安與居住品質相當良好，可謂日治時期的一高級住宅區！

條通的人口組成轉變成以醫生、高官等高層知識菁英為主。但依然是品質良好的高級住宅區。



二戰結束後，政權轉移至國民政府。為了清除日治時期的痕跡，政府積極改變空間命名方式與道路名稱。然而當地居民仍習慣以「條通」來稱呼此地，並延續至今。此外，為紓解交通流量而拓寬的道路，則讓條通多了一條全新的十條通。

國民政府接收了日本人留下的房舍，並分配為高級公務員宿舍，大大改變了條通的居住結構。



換我們住！



條通散策地圖

INFO

- 1 二條通. 綠島小夜曲  
● 臺北市中山區中山北路一段 33 巷 1 號
- 2 朋丁 pon ding  
● 臺北市中山區中山北路一段 53 巷 6 號
- 3 中山市場  
● 臺北市中山區長安西路 3 號

- 4 中山基督長老教會  
● 臺北市中山區林森北路 62 號

- 5 Studio du Double-V  
● 臺北市中山區林森北路 85 巷 3 號

- 6 Goldfish  
● 臺北市中山區林森北路 85 巷 13 號

- 7 藤  
● 臺北市中山區林森北路 85 巷 67 號

- 8 雞家莊六條店  
● 臺北市中山區中山北路一段 105 巷 9 號

- 9 濕地 venue  
● 臺北市中山區林森北路 107 巷 10 號

- 10 梅子餐廳  
● 臺北市中山區林森北路 107 巷 1 號

- 11 Bar NINE  
● 臺北市中山區林森北路 107 巷 9 號

- 12 六條高爾夫 CLUB  
● 臺北市中山區林森北路 107 巷 23 號

- 13 燒耐 BAR 五右衛門  
● 臺北市中山區林森北路 107 巷 35 號

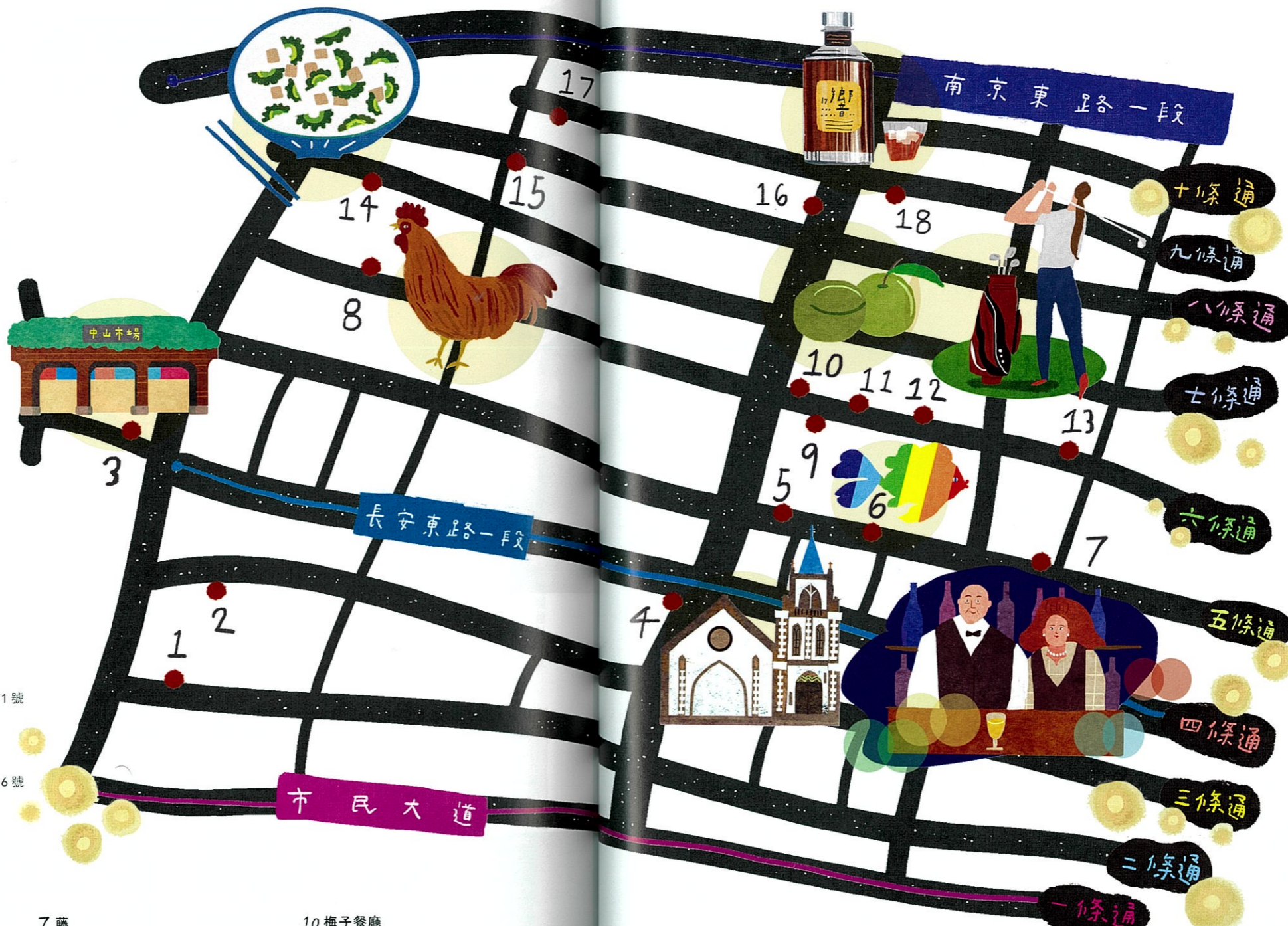
- 14 美麗島沖繩風味居酒屋  
● 臺北市中山區中山北路一段 121 巷 8 號

- 15 優の珈琲  
● 臺北市中山區天津街 61-1 號 1 樓

- 16 麵太郎居酒屋  
● 臺北市中山區林森北路 126 號 1 樓

- 17 Tomi  
● 臺北市中山區林森北路 138 巷 42 號

- 18 響  
● 臺北市中山區林森北路 145 巷 2 號



從大正町風情走向條通新世代



撰文、攝影— flyingV

老式復古裝潢，親切服務有禮的餐廳服務生，是許多老臺北人心中臺菜的老味道

臺式餐廳 / 六條通 / 雞家莊

## 從雞肉攤販到記載臺北味道的餐館



臺灣料理在條通中有著日本人依循地圖一定要吃到的臺菜名店，獨霸一方的菜系更讓條通數十年來都有著各自的擁護者。

其中以雞肉料理為主打的雞家莊最具話題性。1974年開業已40餘年，最受歡迎的三味雞從開業以來口味從沒變過，其關鍵原因莫過於店內料理師傅們平均工作超過30年，一路以來跟著堅持的味道，迎接每日到訪的客人。

### 遠赴星國學藝 菜市場雞販傳承經典臺菜

雞家莊的起源，來自創始老闆李雪玉，從12歲開始就天天跟著母親在臺北後火車站的建成市場賣雞肉，耳濡目染的學習如何將剛處理的生雞肉，不到幾分鐘的時間，成為端得上檯面的熟肉。由於大盤商的生意一直以來都非常好，走進市場隨便問一個攤商，個個都認識李雪玉一家。但隨著建成市場拆遷，李雪玉的雞肉攤也跟著一起結束營業。意志消沈的她，到處遊山玩水了一年後，才開始與好友兼歌仔戲天王楊麗花討論可以做些什麼。楊麗花說到，「你懂吃的又懂雞，那就開餐廳呀！」這一句話促成了如今的雞家莊。

李雪玉先是跟著楊麗花飛到新加坡拜師學藝，請到知名飯店餐廳的大廚利用下班時間，偷偷將廚藝傳授給李雪玉，花了整整三個月的時間去學一道菜，這便是熱賣40年的雞家莊招牌「雞飯」。

有了楊麗花的背書推薦，對雞肉品質的要求與一手好廚藝，讓雞家莊在開業的第一天便大排長龍，不到一年就開了第二家分店。

### 日本饕客最愛 外派主管代代傳承的美味

於是，從長春路上拓展美食地盤，在朋友介紹下於六條通開設第二家分店。由於條通就像小型日本不夜城，所有被外派來臺工作的日本員工，都會到條通這裡消費，而雞家莊的默默耕耘，早就在駐臺日本公司之間打下口碑。

通常日本員工外派到臺灣的時間，只有3至4年，時間到了就會回到日本總公司，和晚輩員工交接。此時前輩們就會告訴即將來臺的新人「有哪裡好玩」、「哪裡好吃」，而雞家莊就是常被提起的店家之一，頻率之高讓雞家莊平均有3成以上的日本客人，不時還能看到依循記憶回來找尋熟悉滋味的老先生們，想

在美味的記憶裡，再看一次年輕時的自己。

### 一份從未忘記的初心 造就傳奇滋味

擁有獨棟三層樓用餐空間，內部紅色二丁磚牆面，裝飾美麗的木雕窗框，既典雅又別緻。但市場雞販出生的李雪玉深信，與客人的信任不只出現在外觀上，對於肉質的堅持，才是真正在條通屹立不搖的關鍵。就算身份換成餐廳老闆，李雪玉仍然不改對於肉質的堅持，開業至今僅使用臺東雞農的放山雞，從不因價格而更換便宜雞肉。

而李雪玉對於廚房的要求更是嚴格，專人料理單一菜色。以雞家莊招牌之一的雞油飯而言，為照顧一碗飯的品質，廚房內有師傅專門負責做雞飯，一天要做十幾大桶的飯；而隨餐附上的著名甜點「焦糖雞蛋布丁」更是同位師傅負責長達35年的料理堅持，而這也是雞家莊之在條通能歷久彌新的關鍵。每一口都實在的用心料理，成為許多人對臺北味道的記憶，更是條通裡最充滿人情氣息的老味道。



雞家莊的必點菜色是看似家常的雞油飯、三味雞，以及吃過就念念不忘的雞蛋布丁，堪稱是臺北最好吃的庶民甜點。



雞家莊老闆李雪玉40年來以始終如一的堅持，烹調出每一隻令人垂涎三尺的雞肉料理。



雞家莊  
地址：臺北市中山區中山北路一段105巷9號  
電話：02-2581-5954

終於來了！跟著媽媽桑一起揭開條通最神秘的酒店面紗

撰文 - Emily / 插圖 - 見見

條通主題，說到底還是對於隱身巷弄中的酒店感到好奇，在酒醉金迷的花花世界裡，暗藏著臺灣條通與日本文化的特殊歷史淵源，更發展出許多日式酒店，留下以日本客人為主的酒店文化。平時要深入或許不容易，但跟著媽媽桑的步伐，從酒店人物關係上，正式揭開酒店神祕面紗。

歐媽媽



店內老闆，負責維繫客人關係或是策劃短期活動等，決定店中大小事。

黑服



日文中的「Chifu」，相當於店長角色。為少爺的頭頭，通常也會負責搬重物。

媽媽桑



相當於總經理的角色，同時也是酒店中的溫柔存在，有時會招待自己的私房料理，溫暖客人的心。

少爺



酒店中服務生的角色。負責擦桌、上酒、幫客人買菸等雜事。



(Movie)



《男狼俱樂部》/ウォーターズ

小栗旬主演，敘述7位夢想破滅的男子不約而同來到男公關酒店面試，經過緊急特訓與改造後，青澀卻也竭盡所能為女性們帶來史上最強的男公關款待精神。

(Drama)



《黑色太陽》/黒い太陽

曾經懷抱夢想的主角，為了償還父親債務而加入新宿歌舞伎町中的黑服行列。在這花花世界中，歷經數次打擊與重新站起，純真的心靈也逐漸邁入黑色深淵。

(Manga)



《六本木鮮師》/美咲ナンバーワン!!

由藤崎聖人描繪六本木人氣最高的酒店小姐轉職高中老師後，憑藉過去任職酒店經驗來解決學生難題的熱血物語，曾改編為香里奈主演的日劇《美女鮮師No.1》。

(Book)



《筆談公關小姐》/筆談ホステス

作家齊藤里惠的自傳小說，從小因聽力喪失而渡過黑暗的少年時期，最後在銀座高級俱樂部中以筆談接客的方式獲得高度人氣，並重新找回生而為人的自信。

帶你走入酒店的身歷其境

其他圍繞在周遭的角色

男公關



提供客人舒適安全，確保財務不會損失的飲酒環境，及營造朋友感或者戀愛氛圍。

雞媽媽



相當於幹部的角色。善於察言觀色，深解客人性情，指派最適合的小姐為其服務。

小姐



陪客人喝酒、聊天等工作練就一番懂天下事的功夫。過去許多店家會要求小姐學習插花、高爾夫球等技能。

經紀人



穿著沒有特別規定，素顏也可以。負責帶小姐到合適的酒店工作，小姐被酒店坑時出面說話，以及小姐下班接送等工作。



PM 21:00

一次會終了



今天很謝謝招待

接下來  
又要一起  
挑戰新的  
案子，請多  
多指教。



吃的差不多了，  
準備前往二次會吧。



PM 22:00

二次會



哎呀！

今天一不小心  
又喝太多了呢！

第二攤就來  
這家如何？



走吧！走吧！  
把條通的店家  
都吃一回吧。



製日本生活，提供日本朝九晚五的上班族下班有所去處。從日本料理老店到新式串燒店，從清醒到微醺，從一次會到二或三次會，林森北路的條通風景讓在臺的日本上班族獲得對鄉愁的救贖。這回《秋刀魚》首度挑戰以「第一人稱」視角，完美呈現日本上班族眼中的條通應酬，在歡笑與乾杯聲中，體驗上班族的下班生活。

時至今日，日商來臺投資商業類別已與以往不盡相同，年輕人的企業文化習慣也漸漸淡化，但在條通商圈仍可聽見一半以上的日語在席間招呼、談笑，西裝筆挺的日本人以啤酒化解一日的工作壓力，掀起居酒屋暖簾後，即將邁入下一家店家繼續，直至深夜。

現在就跟著上班族的眼界，遊歷條通的職場夜生活。

PM 20:00

第一輪啤酒已經喝完，  
放鬆地脫掉外套吧。



差不多該叫  
第二輪了！



學一下現在年輕人  
最流行的自拍。



PM 19:00

一次會



乾杯！  
かんぱい！

下班後就是要和同事  
去居酒屋增進感情阿？



喝杯啤酒  
訴苦一下、  
大笑一下。



真實直擊!!

上班族的條通之夜

撰文—陳順華、攝影—teikouke  
model—設計浪人、謝捲子、Hank Chung  
場地協力—燒きとん道場豚和

# 一緒に！ 去條通字體散步



撰文、攝影—justfont

「條通」有時候感覺不太像臺北，要將這種印象以視覺表達，那就去看他們的招牌。許多條通商家的招牌很低調。通常是純黑或純白背景，店名以外文寫成，可能是英文、法文、義大利文或日文。招牌字體相較不容易在臺北其他街區看到。有些會專門從國外字體廠商的型錄中挑選，有些則是請設計師專門客製的標準字。

不過，如果在條通裡往東走，拐彎進入南京東路132巷，俗稱「中條」，又轉瞬間回到正常的臺北了。這個以小吃攤、餐廳為主的街道，招牌背景色相當鮮豔、形式雜亂。燈箱也比路燈亮好多倍。店名字體都較常見，許多是讓人想到臺灣的字體——劉體「楷書」、「分書」、「行書」（有的時候還有勒亭流）。為什麼拐個彎就會彷彿進入不同國家的城市呢？哪些因素形塑了這樣的街景呢？我們先來觀察條通招牌的特色。

## 條通招牌 全臺北市歐文字草書體最多的地方

條通裡，許多外文看板上的文字是以草書字體 (Script) 寫成的，有許多甚至是銅板草書體 (Copperplate Script)，除此之外無其他裝飾，字體是唯一的角色。銅板草書字體象徵高貴、優雅的傳統由來已久。它是發源於18、19世紀英國上流階級社交圈私下書信往來常見的一種手寫風格，後來在歐美各地蔚為風潮。之所以名字有「銅板」(copperplate)，是因為當時私人印字卡、派對邀請函是以銅板印刷而成，這上面彎曲華麗的字體後來也稱為銅板草書體。

## 條通招牌的另一風貌：日本感

在這個日本商務、觀光客密集的地帶，業主把店面經營得有日本感，那也是很合理的。如果條通商家想要把自己的招牌經營得很有日本的感覺，那業主或設計師可能會想要講究一點，用很有日本感的毛筆字，或稱「日式書道」，另外創作一個店名字體，或至少使用日式書道感的字型（例如白舟書體系列）打一個 Logo 出來。一般對形象設計比較沒那麼重視的店家，可能就會直接使用臺灣最常見的「劉元祥書法體」。

這也可以映照到臺日兩地差異上。日本一些大城市雖然有廣告看板規範，顏色、硬體形式不至於雜亂，街區看起來

比較整齊，但大多數店家，尤其是開餐廳、賣土產的，對招牌字體比較講究變化。臺灣就很容易出現在同個街區，雖然顏色、硬體形式雜亂，但是字體倒是出不出那幾樣。

## 環境區位決定招牌的樣貌

但是，為什麼在同一區域的招牌，會有這麼大的差異呢？條通商圈發展協會理事長、酒吧「Bar 9」的老闆席耶那表示，各群不同是一大原因。「中條」服務的多是本地客人，消費也不算很高檔。可能是住附近的人來吃，或小姐上班前充個飢。有些較熱門的餐廳也是臺灣客人為主。而在條通消費的日本人要嘛是直接去酒吧消費，要吃東西的話也是直接去條通的居酒屋。

而條通招牌看起來比其他地方低調的原因還有一個：光害。林森北路的巷弄其實是住商混合的。如果招牌發光太刺眼，更容易激起店家與在地居民之間的緊張。這也是為什麼條通招牌都以暗調色系為背景、只有字發光的原因。

## 激烈競爭下的生存之道

最土豪的競爭方式是這樣：你的招牌亮，我就得比你更亮；你的字大，我就要更大，大到讓你無法忽視。聽起來，這就像臺北市館前路補習班的做法。但在條通，這可是行不通的。若想要在條通生存下去，博得日本客人的青睞，就得要有質感才行。

反省自己定位，精準抓住消費者胃口，的確就是在競爭激烈的條通裡生存的必備能力。用一個可能讓外地人感到驚訝



1. 銅板草書體。2. 使用義大利體的招牌，但是有些店家招牌並沒有讓手寫草書呈現它們應有的樣貌。常見的錯誤有字母間距取得太開，沒有展現出連筆的走勢；以及只使用大寫字母為店名，導致辨識度降低。3. 以日式書道風格表現的條通店家字體，與中國書法講究「法度」不同，日式書道一般來說着重表現文字形而上的哲學意涵。或許以中文書法的角度觀察少了一點書寫技術上的講究，卻富有表現性，也相當受到大眾歡迎。



深夜的條通街景  
攝影：蔡昀儒