

序

本區位處嘉南平原的鹽分地帶上，土壤鹽分重，農作生長不易，生活在這裡的先人們走過一段艱辛的歲月，卻也激發生活在這片土地的人們，有著更堅毅的精神，每當秋涼時節，北風吹起，空氣裡總帶著淡淡的鹹味，就是這個熟悉的味道，難以忘懷的味道…，區內有許多的老行業就如同這個熟悉的味道，陪伴我們走過一個又一個年代。在老師傅的巧手下，從棉被寢具、佛帽、竹箴編織、糊紙藝術、水晶香皂、木雕、竹筏製作、金紙製作、紅龜粿、西瓜綿、巷弄轉角的柑仔店，都是我們從小到大難以抹滅的記憶。

從前每到寒流來襲時，家裡將一件件厚重的冬被拿出來使用，長大後才知道將軍這裡是全台最大的棉被師傅發源地，小時候吃著西瓜綿煮虱目魚湯，濃濃的鮮味久久無法忘懷，如今才知道這裡有人醃菜已經超過四分之一個世紀，廟宇裡面金光熠熠的佛帽，技藝已經傳承到第四代，廟會醮典上那些製作精巧的紙糊神像、動物、器皿栩栩如生，老師傅已經從事這項技藝長達四十多年。

訪談老行業這個社造計畫推動的同時，我們才驚覺原來這片土地深藏這麼多的故事，隨著時間的流轉，時間在老師傅臉頰上刻畫出深邃的皺紋，也在我們的記憶中刻下深深的痕跡，希望透過文字與圖像的紀錄，把這些艱辛的奮鬥史傳給我們的下一代，也把這片土地上最溫馨的味道繼續傳承下去。

臺南市將軍區區長

陳益敷

目錄

台南將軍區老行業

- 01 **漚汪地區**
- 分離，是為了成為另一個部分/大昌鋸木廠 4
文·彭奕軒 攝影·彭奕軒 訪·林水利
- 那些年，我們一起吃過的酸菜 7
文·彭奕軒、許德文 攝影·彭奕軒 訪·林水利、戴建峰、高禕騏
- 「技藝高超」王明賢紙紮 10
文·彭奕軒 攝影·彭奕軒 訪·林水利、許德文、戴建峰
- 一生的洗淨片刻 14
文·彭奕軒 攝影·彭奕軒 訪·林水利、吳文正、戴建峰
- 一心誠敬— 林青雲 林振賢道士壇 18
文·彭奕軒 攝影·彭奕軒 訪·林水利、許德文
- 02 **將軍地區**
- 開枝散葉的百年老行業— 「佛帽世家」 23
文·陳椒玉 攝影·陳俊憲 訪·陳椒玉、林欣佑
- 第三世界 金銀財寶— 「和興特造」 27
文·陳椒玉 攝影·陳俊憲 訪·陳椒玉、林欣佑
- 餅灶香— 甲子— 「全成餅舖」 33
文·陳椒玉 攝影·陳良圖 訪·陳椒玉、林欣佑、陳良圖
- 03 **苓子寮地區**

久久自芬芳，苓仔寮的「杉桔自行車」 38

文·高禕騏 攝影·高禕騏 訪·何朝明、蔡順清、劉香蘭

「傳承綿延」正億棉廠 43

文·高禕騏 攝影·高禕騏 訪·何朝明、蔡順清、劉香蘭

港口的溫馨小棧—月娥家庭理髮 48

文·高禕騏 攝影·高禕騏 訪·何朝明、蔡順清、劉香蘭

箇中好滋味—將軍洪家西瓜綿 52

文·高禕騏 攝影·高禕騏 訪·何朝明、蔡順清、劉香蘭

04 馬沙溝地區

慎終追遠、愛與感激—吳國樑的紙紮屋 56

文·林俊嘉 攝影·曾建福 訪·陳金成、曾建福

懸壺濟世、造福鄰里—榮原中藥房 61

文·林俊嘉 攝影·曾建福 訪·陳金成、曾建福

05 青鯤鯓地區

天選之人的手藝—竹筏達人 66

文·李建霖 攝影·彭珍珍 訪·方陽昇、周益東

刻畫人生的木雕師 71

文·李建霖 攝影·彭珍珍 訪·方陽昇、周益東

販賣人情味的柑仔店 75

文·李建霖 攝影·彭珍珍 訪·方陽昇、周益東



滙注

大昌鋸木廠的大木材。

分離，是為了成為另一個部分 ＼ 大昌鋸木廠

文·彭奕軒 攝影·彭奕軒
訪·林水利



大倉昌鋸木廠門口。

大昌鋸木工廠成立約 55 年，由吳義光先生在漚汪設立鋸木廠，當他聊到個人故事時，客氣回應：「甘苦也要做，人客要求怎樣都要達成」，或許鋸木廠的性質就在於此。在木材加工裡，屬於最前期將原木初步裁切與加工成毛料。

客戶預定原木，並由他們把關原木品質，加工過之原木種類近百種，包含花梨木、柳安木、桂蘭、南洋欖木、非洲蠟木、非洲柚木、烏心石、柚木、非洲玫瑰木、太平洋鐵木... 等。台灣常用的如香寶木（冰片木）、桂蘭、南洋欖木... 等。



拜訪小組合照。



大型滾動式鋸台。

前去拜訪時，師傅們正忙著切一棵原木，鋸木廠四周放置滿滿成堆且巨大的原木材，香味傳來的正是各種原木之氣味。廠房內的天車大掛鉤被師傅控制著去懸吊原木，大型天車鐵鏈輕微的摩擦聲，快節奏裡也能安全穩定互相協助。廠房裡充斥著人的互相呼喊聲、機械鋸木聲、敲打聲...。



師傅拿著鋸片。

從二樓工作平台上，傳來有規律地敲打聲，上頭吊了一盞黃光燈照射在工作平台上，原來是一位師傅正忙著敲打鋸片，超長的鋸片懸掛在周遭，師傅說他正在修復鋸片，右手拿著小鐵錘敲著鋸片，左手扶住，等修復好又可以再重新利用。從二樓的高度觀看廠房整個內部空間，看到師傅持續工作在木材包圍的環境下；廠房內巨大原木堆疊於此，是否有一天會成為某人的生活用品、傢俱、或成為家中的建材的一部份。超長鋸片是安裝於廠房內的一臺輪軸式的機械鋸台，旁邊配合著鐵軌可以由電腦控制承載沉重的木頭，師傅站在機械移動台車上如同車長控制著據台小火車進行裁切。

在工作期間，也會有讓他們記憶深刻的故事，吳義光之子吳宜修說：「曾經在幫一位客戶加工原木桌板，加工完給客戶。事隔半年，客戶回來找他說需要好看的榴花桌腳，半年過去本身原木的剩料都被堆在向牆一樣高的木材堆，但那位客戶就這樣找回

原本遺失的剩料，讓原木回歸完整，整個木材就剛好的裁了一個桌板跟兩個桌腳。」

目前由第二代吳宜修先生接手鋸木廠工作，他也如同他父親（吳義光）提到：「客人有需求，長度、寬度、高度給我，裁成木材毛料，再給人客拿回去自行加工」。

在現今的社會經濟發展下，這樣的老產業創立至今，仍秉持著顧客至上的精神。吳宜修說：「老行業轉型是未來會想做的，因為本身在處理的是高價木材，但目前還是會維持現狀。」



如同火車般的移動軌道。

漚汪



比人還高的杉木桶。

那些年，我們一起吃過的酸菜

文・彭奕軒、許德文 攝影・彭奕軒
訪・林水利、許德文、戴建峰、高禕騏

林國己和林煌津父子檔從事古早醃鹹菜行業約 40 年。

每到冬至芥菜盛產期，林家就開始忙著醃漬芥菜，正常醃製時間下，一個月後芥菜即可醃製成酸菜。傳統醃漬芥菜主要選用新鮮芥菜與粗鹽，林家酸菜館捨棄成本較便宜的進口粗鹽，堅持以台灣粗鹽做為醃製原料，就是為了保留醃製後的獨特酸菜風味。

在電冰箱普及之前，傳統農家拿來下飯的重口味，是現在小吃攤裡不可或缺的美味酸菜，酸菜的前生就是芥菜也就是俗稱的長年菜，是長久以來過年時節的必備菜色，在將軍區還保留著最古老的酸菜作法，人力採收、鋪曬、堆疊、石頭壓製，等待發酵。這些過程是需要長時間的經驗累積，大量的勞力，才能製作出好吃的酸菜，在將軍區的木桶酸菜是以衫木桶來製作酸菜，酸菜中還會有些許的衫木香味，目前酸菜多的鋼筋水泥桶來製作，木桶的清洗保存已漸漸被取代。



與林煌津的合照。

在現代社會中，冰箱普及，保存食物的方式不再需要像以前一樣製作醃製食品。製作酸菜的方式，已漸漸簡化，新生代的年輕人也無法體會到當時工業化之前保存食物的困難，當然製作傳統酸菜的意願相較過去是低非常多。

食物的美味與記憶就在於那些細心的手法裡，傳統產業代表著一個時代的生活氛圍，隨著時代演變下，木桶形式呈現的是過去家家戶戶的生活，以自給自足的方式使用這樣的居家醃漬技術。林國己製作出獨特的風味也有鑒於他們身處的鹽分地帶。一年一次製作，為在地帶來積蓄已久的熟悉風味，不斷的沉澱堆疊在在地人的記憶裡，隨著石頭壓下去與搬運開，當我們嚐到酸菜時是否還能記憶起這樣的畫面，及林國己、林煌津父子曾經為我們製作的酸菜。



杉木桶與醃漬用石頭。



製作完成的酸菜。



以人工將芥菜裝進大木桶以粗鹽醃漬。

漚汪



王明賢的孫子拿著王爺紙紮。

「技藝高超」 王明賢紙紮

文·彭奕軒 攝影·彭奕軒
訪·林水利、許德文、戴建峰

王明賢於 15 歲跟隨金登富道士學習道法及糊紙器物方法，一開始他並未真正專注於此，僅是聽從老師的指示邊作邊學，學習如何勾勒線條、如何上色。

18 歲出師，26 歲服完兵役後，適逢嘉義布袋地區建醮，有人向他提議製作。夫婦（王念月卿）二人便開始從虎、豹、獅、象等形體開始琢磨。因為製作經驗不夠多，常會跑去許多廟裡觀摩神像的形體樣貌，再回去不斷嘗試，以紙偶、醮騎、王船的竹篾編織糊紙藝術作品，在滬汪一做就是 42 年。



紙紮人與牆上高掛的匾額「技藝高超」。

前去拜訪時，一家人持續在趕工中元節普渡所用的紙觀音、寒林院、同歸所、大士爺、水燈... 等，月卿姐以充滿朝氣的笑容歡迎我們的到訪，她手上有尚未完成黏貼製作。王明賢先生溫和的邀請我們入座，房間周遭已經有許多早已吸引住我們目光的紙紮藝品，小小排列整齊的紙紮人，宛如複製貼上般壯觀，上頭掛著匾額寫著「技藝高超」。

王明賢提到：「有時候製作一投入就會到三更半夜，雖然辛苦但很值得」... 一邊介紹一邊翻閱着他以前用攝影記錄下的歷年精彩作品，同時月卿姐也拿著小紙紮人解釋著，給我們看剛製作的骨架與金紙包覆未完成品給我們作比對。從這些簡單的骨架開始，便是建構紙紮人形體的基礎，也因為有好的結構基礎才會使這些紙紮人比例好看，王明賢先生請他孫子拿著王爺紙紮給我們欣賞，座椅兩旁的金龍栩栩如生。整體的神像的服飾，有些是王明賢先生親自手繪；有些則是採買花邊紙作為點綴，在編排上不會顯得浮誇，而是威震四方的視覺感。



王念月卿與他們製作的大士爺（普渡公）又俗稱面燃大士。

王念月卿自 25 歲嫁給王明賢後，就一同協助幫忙製作，她說：「為了生活同時也為了肚子。」，兒子（王勝民）大學畢業回來也一同協助繪製，整個家庭都成為支持著紙糊紮作每個細節。王明賢先生說：「在做的過程中，並不會遇到什麼過不了的難關，因為他是一步一步慢慢學。就算困難，靠著經驗累積跟不斷努力，困難也就不再是困難，不會做的就去找跟看，沒證據的東西我不會去做。」，所有家族成員齊心幫忙，資訊一同查詢，連孫子也都會幫忙上網查資料。



王明賢與王念月卿。



王念月卿在介紹紙紮人的結構。



王勝民正在進行中元普渡的工作。



王勝民正在進行中元普渡的工作。

在房間後面有一個與人幾乎同樣尺寸的大士爺（普渡公），也是我們俗稱的面燃大士，全身藍色皮膚、頂生二角、青面獠牙、高大威武。

「技藝高超」是王明賢以及他的家人一同努力的代稱，這個讚譽的美名，承載著他們的齊心、謙遜的學習、困難的排解。創作中包含許多生活實踐，周遭環境造就了王明賢對於所有問題的簡單答覆：「冥冥之中就走上了這條路，並時時抱著感恩的心在製作。」

紙糊紮作所完成之神像，作為一個代表性的存在，並在儀式結束後燒毀，在自我不斷努力嘗試的結果下，每每經年累積的經驗被焚燒掉，這樣的狀態的確使紙紮藝術增加許多神秘感，但在王明賢的生活方式及故事背景認知下，我們就可以清楚的理解何謂他所提及：「感恩的心」。

滙汪



王錦珠贈予我們每個人一塊專屬肥皂。

一生的洗淨片刻

文·彭奕軒 攝影·彭奕軒
訪·林水利、吳文正、許德文



小組拜訪黃錦珠女士。

門昌肥皂廠，創立於民國 36 年，約 70 年，早期是由黃錦珠先翁：黃棕與黃陳迅夫妻兩人經營。兩人一同製作，然後去外面賣，黃棕先生以一種一定要做出好東西的精神，堅持要使用非常好的原料，也非常堅持製作過程的細節。主要生產有機無毒的水晶肥皂，堅持使用無化學成分的椰子油、甘油、牛油、羊油... 等作為原料。

目前門昌肥皂廠是由黃錦珠獨立經營，她說：「做肥皂的過程繁瑣，先將原料混合，加熱至 200 度，放入氫氧化鈉（鹽），悶燒 10-12 小時，完成分解（總共四層），第一層：「浮水皂（最高級）」、第二層：「原皂（次級）」、第三層：「濁水層（可製作高級清潔劑）」、第四層：「磷水層（做普通清潔劑）」，每一個過程她都是親手攪拌，在攪拌過程裡，有許多經驗的累積，肥皂製成的優良品質就在這之中顯現。

門昌肥皂廠裡頭的動線，從簡單的販賣店舖，到後面便是生產肥皂的小型工廠，工廠各種香味交疊著，入口可以看到具有歷史痕跡的大型機具，仍舊可以運轉。機具旁就是肥皂脫模、切割、加工的工作桌，看起來就像一個在廠房裡的工作室，黃錦珠一邊介紹工作流程一邊操作給我們看，條理有序讓我們理解每個製作肥皂的步驟，工廠裡也有代工母乳皂。她提到：「製作過程很辛苦，必須站在100度以上高溫環境超過七小時，所以想做的人已經不多了！」，她堅持用純古練法有機無毒肥皂及香皂，在實驗新產品的成本也是非常驚人的，每個過程細節都是環環相扣的，將失敗率降到最低，用最好的品質去呈現。

對肥皂品質上，黃錦珠有特別的想法，她以自己使用作為方式去把關，過去曾經因為一次嚴重燒的燙傷，差點失去生命，往後因為身體的創傷及皮膚過敏，她更關心在自己的產品如何去用最天然、健康的方式，去製作出符合到每個人各種膚質的肥皂。

16



門昌各種不同的肥皂。



歷年木製模具。



王錦珠父母照片。



黃錦珠在與我們聊她的故事。

整個工廠裡放滿著肥皂的櫃子，香味不斷的在遊走中置換，其中一排鐵櫃裡看到了排放整齊的木製模具，這些模具有許多樣式：像是刻文字的或是刻圖像的。在這些成堆近百個模具可以看出這家工廠所經歷的歷史，木製模具雖然隨著時間不斷置換外貌，但那裡面成型的肥皂的精神從未改變過，全都是經過黃錦珠親手攪拌過的，從原本製成的熱燙原料漸漸冷卻凝固成型。

老闆娘有永遠可以持續講的故事與她所研究的成果，近年她非常感謝協助製作的周遭里民及朋友，即便她的下一代並未有接手的打算，黃錦珠依然持續堅持著她與她父母的信念，去做出最好的肥皂。她為我們挑選了專屬我們的肥皂，也說出了：「人客不管再怎麼多，肥皂一用也是一兩個月」。肥皂同時緊緊的是每個人生活的洗淨片刻，同時也是她花費一生的堅持。此時她身後層櫃堆疊陳列著各種不同的香皂，室內依舊流動著許多香味...

滬汪



林青雲道士的背影。

一心誠敬 — 林青雲林振賢道士壇

文 · 彭奕軒 攝影 · 彭奕軒
訪 · 林水利、許德文

林青雲道長 16 歲拜師（金登富），20 歲出師，30 歲成為道長。



林青雲道長 30 歲爬刀梯。

到訪的我們好奇詢問是否有什麼樣的資格才能當上道長，林青雲說：「看自己能力到哪，並沒有什麼樣的資格」，他從 16 歲拜師過程中師傅不斷以反話刺激；告訴他是不適合作這行的。但他也是抱持著感恩的心在學習，不管是要吹嗩吶或打鼓他都肯做，並更努力在其中（邊看邊學），最終也感動了師傅開始傳授給他。20 歲出師，師傅說：「你能自己賺錢 就算是出師了」。

在房間裡可以看到陳列整齊尚未開光的普渡公紙紮，其中在一個樑上吊滿像燈籠的東西，好奇詢問那些燈，林青雲先生說這叫籙士燈，籙士燈在醮典張掛，一表權威性，二表道士對建醮過程負完全責任的態度。一個醮典會得到一盞籙士燈，懸掛著滿滿的籙士燈可以看出林青雲道長歷年經手的醮典，也是證明他的負責態度及人們歷年來的信任。

建醮（作醮），「醮」原為祭神之義，現在台灣所謂「醮」是指一個社會為還願酬神的大規模祭典。



掛滿滿的籙士燈，也代表着林青雲道長的經歷。

林青雲說：「爬刀梯的儀式如同宣稱：對天有名，對地有位，作為一種讓天地皆知的儀式。」在業界是一個證明，也有它的功效。30歲時爬刀梯，因為在當時還沒有人認識林青雲這名字，爬完之後經歷許多人生的風風雨雨，有道友說他白忙一場，說他在儀式時沒插道旗。以前爬刀梯的人少，所以容易顧人怨。直到夢到神明給他指示說別理那些人，才漸漸讓他能放鬆做自己該做的事。

「做這行都是被刺激出來的」他說，很多人都說他不行，但他對於那些別人說不行的事情，並沒有卻步，而是正面的積極地面對，走到了現在。



妙方人員不斷替換祈福餅乾。

中元節與盂蘭盆節是東亞文化上在七月十五的傳統節日，本來中元節是初秋慶賀豐收、酬謝大地的節日，後來道教視中元節為地官赦罪日，佛教傳入後又以此日為盂蘭盆節，加上東亞巫覡宗教及民間信仰習合，不少地區在同一日都有各式活動。民間俗稱鬼節、七月半。

除了在道士壇與林青雲先生會面，我們也在之後參與了兩次的普渡法會現場，當時我們都是在紀錄現場。



下午 1 點半，一同祭拜。

漚汪文衡殿普渡時：

在普渡公（大士爺）神像點睛開光後，象徵面燃大士已入神到紙紮神像內，普渡公紙紮也是由林青雲道長製作的。信眾們帶著供品前來祭拜，並去普渡公前剝下祈福餅乾，廟方人員跪站於旁邊不斷替換著全新的祈福餅乾串，周圍同時環繞著各個表演舞台所傳來的歌聲，布袋戲也持續表演着。林青雲道長穿著便服，坐在廟門口前，觀看著信眾的祭拜，等待下午兩點半開始祭拜法會，兩點半一到，林道長與他兒子（林振賢）一同與另一位道長三人著裝，開始進行法會，由文衡殿作為祭拜儀式的開端，再徒步走到各個民眾擺放的供品區進行儀式，在每個帳篷供品區進行祭拜儀式...

將軍納骨堂盂蘭盆節：將軍地區的中元普渡，從早上民眾開始準備擺放供品，納骨堂的普渡現場更為巨大，民眾到來一同普渡，同時也是祭拜自己祖先的地方，將軍區公所人員忙進忙出，配合環保局「誠心有保佑，健康攔環保，以功代金」，金紙會統一集中燒，準備時間持續到下午一點半，林青雲道長與兒子林振賢在半小時前抵達現場，並帶著未開光大士爺放置於現場。一點半時間一到由林青雲主持祈福拜拜，最前面一排站著將軍區公所區長與各區里長、長官一同帶領民眾們祭拜，後排民眾人數，遮陽臨時帳篷綿延數百公尺，極為壯觀，各式供品眼花繚亂，上面同時都插著祈福小旗子「一心誠敬」。



搬運大士爺前去火化。



大士爺（普渡公）火化。

如印光大師所說的：「一分誠敬，得一分利益；二分誠敬，得二分利益；十分誠敬，往往人就開悟，得大利益。」所以古人常說：「不誠不悟」。沒有誠敬的心，什麼利益都得不到，縱然來聽，也不過是記問之學而已，是無法得到真實利益的。

祭拜後林青雲道長便開始繞行於帳篷供品區祭拜祈福，結束後，再回納骨堂前進行祈福儀式，並等待最後的擲筊。由區長作為代表擲筊，他一次就擲出聖筊，民眾祭拜活動也算告一段落，區長隨同道長搬著大士爺去火化，在鐵網裡，火苗瞬間從底部燃燒殆盡，在煙霧繚漫中的現場，道長持續朗讀著祭祀詞語...順利的結束這天如馬拉松般的祭典。

突然回想到林青雲道長所說：「做這行都是被刺激出來，別人都說他不行，不可能」。他以誠敬之心去面對他的職責，有時是面對更大的祂所保有的歷史流傳脈絡，有時是面對現今人們所給予他的一切。

將軍



第四代尚翰以火焰清洗銀帽。

開枝散葉的百年老行業 —「佛帽世家」

文·陳椒玉 攝影·陳俊憲
訪·陳椒玉、林欣佑



訪問第三代正旭第四代尚翰。

第一代吳腰，百年前在將軍部落一提到「打銀搖」（與腰同音）方圓幾里地帶無人不知無人不曉，曾祖吳腰當年無師自通，以製作小孩銀鎖片起家，在農業時代，物資匱乏、小孩生長不易、通常都打個銀鎖片掛起來祈求平安健康，當時都以「滿月」或「度晬」（周歲）來定。

後第二代長子吳清埤在將軍將富里開設「金合成銀樓」承襲其先父吳腰先生巧奪天工的雕刻手藝，成為國寶級神衣雕刻家，自幼開設金合成銀樓，專門雕製神佛衣帽，當初從以銅打造頭簪開始，後用銀片打出帽花、手鐲，除了擅長金雕外，並能將極為堅硬的銀箔雕成神衣，造型相當典雅精緻，銀片神衣，每一件以人工打造必須花費三個月以上，聚精會神、點點滴滴敲雕，才能顯示出九龍、雲、塔、山水等圖樣，浮現造型，過程十分繁瑣艱辛，2004年時曾受訪「三立電視台」有詳盡的採訪播出。

第二代肆子吳朱福在將軍將貴里開設「金福春」佛帽，他是南鯤鯓代天府廟委員，他所作的神衣神帽至今完全是手工打造，有口皆碑，因此客戶來自全球各地－泰國、印尼、新加坡、加拿大、有許多都是台商引薦，甚至曾有不熟識的宮廟因神明指示自動要求「金福春」打造神衣，因而訂單不斷，今年更受託於王禮董事長，為回饋「南鯤鯓廟」開基福德正神之神力找回母親風水寶地，打造一件60兩重純金神衣捐贈福德正神。



第二代吳朱福。

朱福先生兒子吳世勳耳濡目染，也加入打造金銀行列，結婚後媳婦同樣隨行，第四代吳加恩尚在就讀大學也漸漸接手，兒孫自立自強沒有斷層的顧慮，也不用開班授徒。

第二代長子吳清埤在將軍開業時即三代同堂創業，第三代老大正陽在嘉義朴子開佛帽店，老四英田先生的「王爺帽」在高雄地區也備受重視，亦曾受邀於民間傳授神衣、神襖的製作教學。

清埤先生往生後老三移居學甲開設「金合成佛帽」，同樣三代同堂，尤其第四代的尚翰融入了網路經營，更拓展事業版圖，小小年紀提起佛帽非但能侃侃而談且深懂個中深奧。

尚翰認為佛帽就是加冠（與官同名），官帽有一定的官格在，一頂帽子代表祂的身分地位，神明官位分很多，所以帶的帽子樣式不一樣，不能說媽祖的帽子比較大器，就東施效顰亂帶以顯神威，媽祖帽只有媽祖能帶，基本上帽子素材以傳統九龍為主、中間再穿插一些塔、水波紋、或鳥、鳳凰、牡丹花、小小的飾品也可搭配，當然可以依客人的需求做不一樣的時尚改變，當銀片勾勒圖案出來之後要放入明礬水煮沸過，因為明礬水加熱他會帶走上面的髒汙這也是對神明的一種尊敬。

佛帽非常的高單價，作者賦予它的價值很高，為什麼客人會願意買？他不是買給他自己，是買給他所信仰的神明，當你看到客人為什麼願意那麼做的時候，你就可以瞭解到你在做什麼事情－這是尚翰的見解。



第四代尚翰敲鑿銀帽呈現花紋。

這種行業是否能永續傳承？第三代吳正旭認為手工製作的東西總要被淘汰的，放著不做當然可惜，下一代有興趣能吃苦耐勞願意接下來當然很高興也樂見其成。

兒子尚翰也認為將來自己的小孩不做的時候，自己放下這個包袱會找人來接手，想去開課教佛帽製作，那時就變成真正在付出了。他曾在網路上尋找一本書，那是一個外國人，到處學習

事物，他會在四十八小時之內做好任何一件事，最後把它詮釋成：只要你把事情分解之後就可做好每件事，不管是自己的工作態度也好、東西的成品也好、每做一次就進步一次，每個細節都是一個進步，如果你還年輕，你的本錢就是可以一直跌倒，少年不怕跌倒，畢竟是自己投資自己，好好的磨練一技之長，如果可以就回到家鄉，回饋鄉里，自家經營佛帽事業已經一百多年，對他們來說是一個榮耀也是一個責任。

小的時候對讀書沒興趣，讀不好書，長大後讀艱難的社會學書，現在就好好讀完這本佛帽的書吧……

將軍



老闆吳清風先生。

第三世界金銀財寶—「和興特造」

文·陳椒玉 攝影·陳俊憲
訪·陳椒玉、林欣佑



和興紙行。

燒金紙是民間一種信仰與信賴，六、七十年代社會經濟剛起飛的時候，燒金紙的需求量非常大，除了神明聖誕，每月 16 號店家都需要拜拜，婚喪喜慶、各種類型金紙、信徒們總認為能上達天聽，因此不只將軍本部落的人在「和興紙行」店裡買，包括鄰近「四埔吳」鄉親也都在這裡購買金紙。

清風先生 17 歲時就到南佳里吳老闆紙業做學徒，兩年之後學成與朋友合資在高雄路竹開店，但因水土不服及理念不合，就打包回鄉，據清風先生敘述他與父親雇車將一些生財傢伙要運回家，到將軍「金興宮」廟前時，家俱卻掉落下來，父親當場認為該是神明指示要在將軍落地生根，於是 20 歲就回到將軍開業，開始他六十幾年的「金銀財寶」的人生旅程規畫。



各式印臺。

23歲結婚，當初捉襟見肘只能租一間無水無電的「竹籠厝」，經過十幾年，透過鹽分地帶文學家吳新榮先生母親牽線，租了現址，當年租金是以每月4斗米計算（依時價折現金），可是得先付2千元移轉料（給對方遷移費），當年一分地才六千元，這對清風先生來說是個天價，但父兄的相挺就租下來，再經過幾年從屋主（新榮先生之弟）手上也買下來，蓋起家庭工廠「和興紙業」。

一步一腳印的經營，盛況時內部有20幾個員工，送到外鄉鎮去代工也十幾家，代工完收回整理，銷售到全省各地，遠近馳名，當年每遇假日打工的學生都要排隊，住先生對面有個裱金銀紙師傅－華容美髮店老闆娘一放學就跑金紙店，從小跟阿嬤學裱金紙，三代都做過，熟能生巧、功夫了得，所以「和興紙業」造就鄉親們許多就業機會。

「和興紙行」老闆吳清風先生今年87歲，幼時有個很有智慧的父親，當年全家住在窮鄉僻壤的廣山村，育有四子，老先生很有遠見，認為孩子該讓他們學得一技之長將來會受用無窮，不能只安於從事農事耕作，所以小孩之中、老大學做木工、老二學做金紙、老三學做竹椅、老四學做籐椅，各有千秋也各闖出一片天地，自不在話下。



談到製金紙過程，先生滔滔不絕敘述辛苦歷程。

六、七十年用具做一番介紹：

粗磨石 - 最初步是磨修竹造原紙之粗糙邊緣。

細磨石 - 第二步磨平竹造原紙之粗糙邊緣。

裁紙刀 - 放在紙上以木槌子垂直敲打將竹製紙、裁斬成各種尺寸。

天庫斬

天錢斬 - 配合槌子於紙面上敲打箔擦 - 裱貼錫箔用、以破布子樹皮製作而成，錫箔依需求尺寸裁切、裱貼於金紙上，但一般信徒皆認為金銀錫箔大小才是神明能獲得多少的重點。

打包機 - 網綁金紙的機器，才不容易鬆脫。

印台 - 60年前開店的時候就刻了「和興特造」的印台，先生的意思是他自己做的金紙蓋他的大印以示負責，也可做廣告，剛做好的紙是空白的、蓋下印台，一是代表隆重、二是分辨各種紙用途、三是裝飾美觀。

至於金紙的種類及用途，相信很多人從未認真去觀看過，因此把它分類如下：

備註

拜上神

太極金、財子金、天金、尺金、大壽金、大九金、加天庫天錢

拜地藏王公

太極金、財子金、壽金、九金、蓮花金銀、加地庫地錢

拜南北斗星君

四色金即天金、尺金、壽金、九金九金又稱卦金

拜地基主

九金、壽金加紙頭（白錢）

拜地基主

九金、壽金加紙頭（白錢）

拜普渡公、拜門口

九金、銀紙加紙頭（經衣、白錢）所謂白錢是陰間間日用品之意

拜祖先

兒子用九金不能加紙頭、嫁出去的女兒用蓮花金

另外買整隻「壽金」才會附上「金錢」又稱「金古仔」或「馬鞍」。

在建醮時神明所騎的馬、耳縫都會塞「金錢」這是一種習俗。



各種祭拜金紙。



各種祭拜金紙。



吳清風先生示範粗磨石用途。

近來因電視的宣傳與廣告，用另一種新式金紙「壽生金」、「往生金」摺成蓮花形狀，越改良越花俏，才会有這些有別於傳統金紙的產生，「壽生金」是拜神明、「往生金」是拜往生的人。

現在這種傳統行業已日漸式微，清風先生育有三男二女，個個成就非凡，無法傳承這種傳統產業，已動了結束的念頭，對後繼無人無比感傷，他認為現代人比較有智慧，政府也積極宣導燒金紙的不當－會汙染、影響空氣品質，但是世俗人還是有些依賴神明信仰的，他也捨不得放

棄、只能呈半退休狀態，如果有人需要，還是繼續賣，這樣又可與顧客談天說地、結交朋友求取新知，這也是另一種生活樂趣。



將軍

全成餅舖

米籬爺爺正站在全成餅舖的二樓陽台。

餅灶香一甲子 — 「全成餅舖」

文·陳椒玉 攝影·陳俊憲、陳良圖
訪·陳椒玉、林欣佑、陳良圖



灶火蒸龜粿。

「沒有媒妁之言、沒有婚紗金鑽、只有憨厚信任，就這樣牽手一世情，一晃超過了一甲子，一生以傳統產業－純手工製紅龜粿，生養一家九口，全部婚嫁美滿」，秀蘭阿嬤以幸福滿足的笑容娓娓道來...一段緣分從此開始。

翁米籬先生，將軍區廣山里人，17歲時到台南市成功路鴨母寮市場的「寶華香餅舖」，當學徒，22歲時學成回鄉在現址開設「全成餅舖」，23歲結婚，夫妻胼手胝足，經營「全成餅

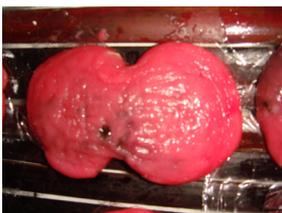
舖」，育有6女1子，今年87歲，當初店名「全成餅舖」是夫妻倆的共識，更是秀蘭阿嬤的智慧，她認為全成就是要「全」部的人都進來生意就「成」了，靦腆的米籬爺爺總是文文靜靜補充秀蘭阿嬤的發言，等到敞開來才開始敘說他人生的心路歷程。



桃仔。



紅龜。



雙連龜。

攪→搓→揉（加粿脆）→捏
→裝餡（過磅秤）→放在各式粿
印→墊粿紙（那些漸漸被淡忘消
失的“粿葉”-月桃葉、香蕉葉
已被時代淘汰成“耐熱塑膠紙”
所取代）→燒柴火越燒越旺→紅
龜粿放上蒸籠→紅通通的紅龜
粿出籠→塗上沙拉油→剪開粿
紙→一個一個裝袋→裝箱→騎
著舊式二行程機車啾啾啾送到
訂商家中，每天反覆的手工製
作、不含防腐劑、現做現賣，不
訂不賣，幾十年來將軍從五家餅
舖維持到僅此一家，要沒信譽扎
實，如何挺了 67 年？

配合各種節慶，米籬爺爺總
是能做出各式各樣應客人的需
求的龜粿，如：紅龜粿、發粿、
麵龜、糕仔龜、鳳片龜、米龜、
米粉龜等葷素皆宜，紅龜粿應
用的範圍很廣，除了祭祀神明和
祖先以外還包括以下

圓仔 - 小孩滿月用（用手捏圓）。

桃仔 - 小孩滿四個月，要收涎（口水）、新娘結婚頭一年暑假請
親友吃的桃仔。

紅龜 - 小孩滿周歲，分贈親友，以表慶賀嬰兒順利成長之意。

牽仔 - 結婚酬神拜天公用牽仔，須有 49 牽仔。

雙連龜 - 慶祝生日用。



五壽塔模具。

「全成餅舖」內生財用具樣樣幾乎都是超過六十年以上如：粿印、糕印、餅印、合婚糖印（結婚湊成 12 項用）這些都是製粿必備的道具，它們的圖案、花紋真是琳瑯滿目，各具特色，它所代表的歷史、文化的痕跡，所蘊含的意義、功能都不相同，它是民俗生活器具的代表，反映當時的食俗與禮俗，還有五壽糖塔：是米籬爺爺的最愛，每次有訪客他總是會拿出來秀一下，五壽糖塔（龍、鳳、獅、象、中塔）意為步步高升、如意吉祥、也是兒孫祝長輩高壽之意，糖塔用白糖、色素等混合在鍋裡熬煮後放入各種糖塔木模型中冷卻而成。

在不起眼的角落裡放著一台七十年老舊烘餅機，陪伴了米籬爺爺的糕餅製作生涯，當初烘餅（米籬爺爺堅持是煎餅）從“提

爐”（鉛片製）再改進為土爐”（磚製）再進步為瓦斯爐，至今以電爐（加定時）來烘培，米籬爺爺感嘆物價高漲、西式糕餅引進，對傳統糕餅衝擊很大，萌生退意，前幾年女兒有意幫忙學習傳承，但秀蘭阿嬤捨不得女兒吃苦，可是女兒更心疼父母的辛勞，女兒阿惠哽咽的說道：「當年一家七個小孩擠在木板蓋的半樓是睡在樓下蒸爐的正上面，這才真。」正叫「熱鍋上的螞蟻」，小學的時候只會幫忙鋪粿紙，每遇神明聖誕，都得找理由騙老師請假，幫父親到宮廟去擺攤，還曾找錯錢，難過得欲哭無淚，但是從不罵小孩的父親安慰我說：就當請不好過的人吃吧！父親教育了我長大後開闊的胸襟。



灶火蒸龜粿。



翁米籬爺爺端著糕餅。

除了做糕餅，父親還有一台飼料絞碎機，一方面自己用來養豬另一方面幫人絞，增加收工資收入。為了省水費，會走一公里遠，拿著一家九口換洗衣服到水圳洗，還曾看到水流的死豬死狗，如今想起還會作嘔。

米籬爺爺今年因住院，「全成餅舖」吹起了熄燈號，獨生兒為了父親健康著想，偷偷把父親生財工具藏起來，那些七八十年的器材，典藏成為古文物，還有兩本珍貴的「武功祕笈」，上面是米籬爺爺製作糕餅、紅龜粿的製作過程、及食材容量搭配的手稿，有許多都是信手拈來撕日曆紙記下。在食品日精月異、創意變化的時代，如何讓傳統產業食品傳承下來真是值得深思的課題。

當時一開業生意就非常好，除了大哥的手藝好，他父親待人處事的道理也幫助很多，杉桔大哥從小家境不好，大哥回憶道：「父親眼睛不好，為一名風水師，做事常不求回報，也從不收別人紅包，雖然因此生活過得並不好，村裡的人對其都非常感恩，時常會主動幫助他們家，才能讓他們生活下去，父親這樣在村內建立了很多情人脈，所以在他開店的時候有很多人都來捧場，連店面也是別人因為父親借給他的。」而其實杉桔大哥會去做自行車師傅也跟父親這樣的處世原則有點關係。



琴子寮

杉桔整理腳踏車。

久久自芬芳 琴仔寮的「杉桔自行車」

文·高禕騏 攝影·高禕騏
訪·何朝明、蔡順清、劉香蘭



杉桔大哥坐在芭蕉樹下。

苓仔寮的一顆芭蕉樹下，一位整齊打扮的老仕紳坐在木椅上悠閒的吞雲吐霧，這是我第一次看到杉桔大哥的時候。家門前堆著成堆的腳踏車，雖是從事修理腳踏車類似黑手的工作，杉桔大哥在修理腳踏車時展現出一種高雅氣質，讓人詫異，杉桔大哥從民國四十年從事自行車行業，我們在與杉桔大哥數杯茶的時間彷彿也一起回味了整個行業的起承轉合。

台灣的自行車歷史可以從日治時代開始，當時只有零星的腳踏車傳入台灣，一開始叫做「自轉車」或稱為「鐵馬」，而在國民政府遷台後，「自行車」、「腳踏車」等詞也傳入台灣，現在台灣已經有著世界上數一數二的腳踏車品牌，將 MADE IN TAIWAN 的自行車輸出至其他國家，現在自行車行業如此地蓬勃發展，每人幾乎人手一台甚至更多，我們可能沒辦法想像在以

4、50 年的台灣，自行車可是像是汽車一樣可以作為嫁妝的，算是一件高級品，而杉桔大哥便是在這個時開始從事自行車修理及買賣的。

杉桔大哥，本名黃杉桔，14 歲起開始做學徒，不到兩年，師傅便將其「趕」出門，一般學徒要出師，必須要三年四個月。而當時，並不是因為師父認為他不好，而是他已經可以獨當一面去開業了。其實在四個月時，他便可自己組裝一台自行車，可以說是相當有天分，在當時自行車還不是由工廠大量製造的年代，自行車都是由零碎的零件，如煞車、車架、輪框、把手等，再由師傅組合成台，可以說一門高超的技術活，而每一台也都因為不同師傅組成而獨一無二，若是能夠自組成台，修理腳踏車的各種問題當然也不成問題。而在當學徒一年後師傅便認為他可以出師了，但杉桔大哥擔心他太早開

業客人會覺得他太過稚嫩不像是個師傅，便又多留了半年多，之後還是被師傅給「趕」了出去，於是十六歲時便開始在漚汪開了他的第一間店。

從小雖然家境不好但是杉桔大哥是一名聰穎的小孩，當時並沒有國中，而北門高中的前身，北門中學，可是台南數一數二的明星學校。他可是村內惟二考上北門中學的學生，這可是一件大事。古早時候讀書是最能出人頭地的方法，但是這讓父親更煩惱了，學費到底該從哪來呢？

甚至村內一位有名望的醫生想要出錢來栽培杉桔大哥，但是父親抵死不從，為什麼呢？因為父親覺得，這樣的人情是一輩子還不完的，當時杉桔大哥是非常的不解，一般人想要念北門中學還考不上呢！父親竟然這樣的阻擋他，但是孝順的大哥還是因為家境的關係，去當了自行車的學徒，這也讓他對於兒女的教育非常重視，子女也都很上進，甚至有個現今在外地擔任國小校長的兒子曾經當過「沙河悲歌」的男主角，當然這是另外一個故事了。雖然



小組拜訪。



杉桔整理腳踏車。

無法念書，但是杉桔大哥依然將他的態度帶到了他當學徒的生活，才有了前面這個被師父提早「趕」出門的故事。

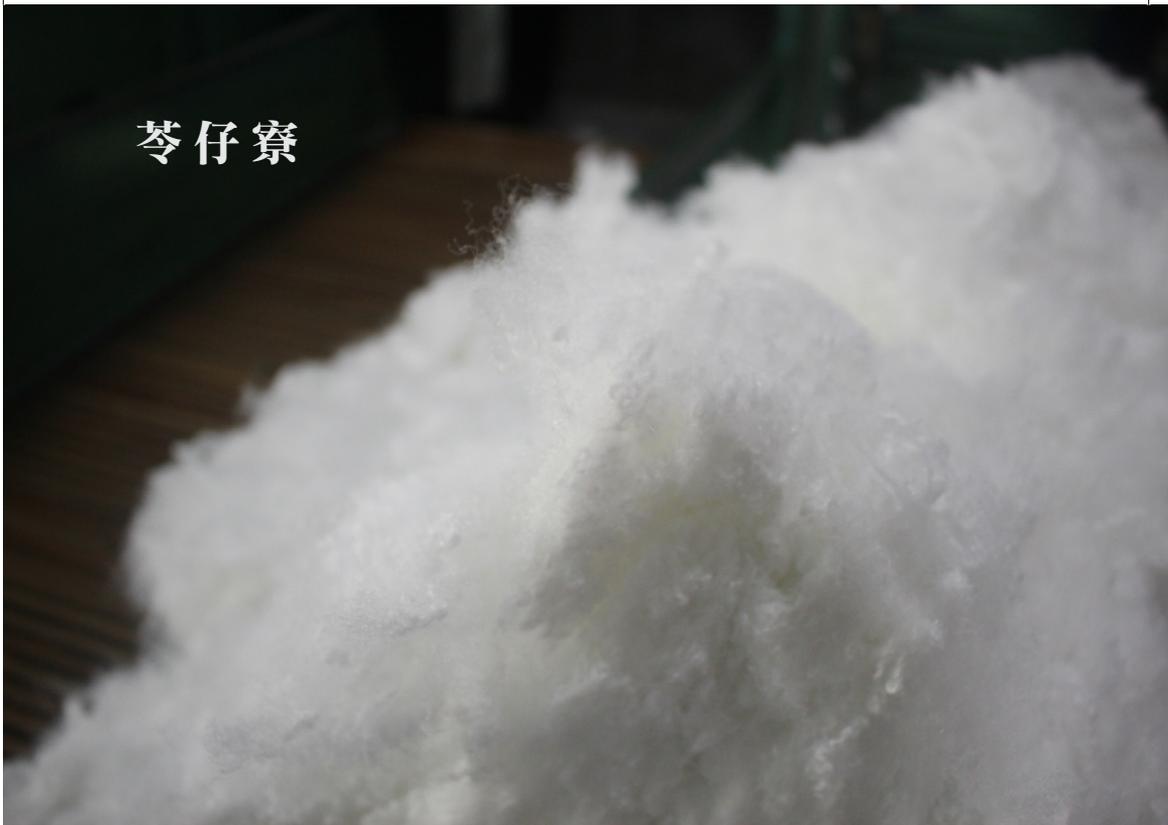
開始工作的幾年，杉桔大哥經歷了整個行業輝煌的時期，當時生意好到他白天幫忙修理外，晚上還要繼續組新車，每天幾乎都忙到不可開交，後來十分不巧的因為國家欠兵員，當時已有三個小孩的杉桔哥，便以 28 歲的高齡入伍服役，退伍後碰到整個工廠化的原因，整個行業開始面臨到轉型，製作腳踏車從手工組裝，轉型成工廠大量生產。因為這樣的緣故，杉桔哥已經打算放棄了這個行業，甚至已經買了一

台汽車準備當計程車司機，結果當時一位朋友的腳踏車壞了，便牽到他在苓仔寮的家裡拜託他。過程中也不斷的開玩笑地說，希望他再回來修自行車，技術熟練的杉桔哥，就像熟練的老醫生一樣，不到一會兒工夫便找出問題，將車子修好了。朋友也很故意的將修好的腳踏車牽到廟口，「手藝好的杉桔哥又開始修自行車了！」這個消息便又放送出去了，便這樣，有半自願的又開始為鄉親服務了。

而近幾年，綠色交通興起，除了購買新車，許多也會將家中的老自行車整理一下，便可重新上路，而修理腳踏車若是要送回原廠修理，除了耗時外，價錢也比起一般牽去給師傅修理貴上好幾倍。當然，修理腳踏車，靠的許多是經驗，而杉桔大哥從事維修至今已 80 歲了，仍有許多人會慕名其手藝來找杉桔哥為自己的自行車治病。

而杉桔大哥的一生始終貫徹著父親的理念，把以前受人的點滴，以湧水來報之，有能力報答的時候便不遺餘力，也因此當過社區發展協會的理事長，苓仔寮的許多發展和建設可是他在任時期所建設的，現在雖然退任了但依然十分關注村內事務，從杉桔大哥的一生的故事起起落落，看似很多波瀾，但是他不難發現他永遠處於正向積極的態度來面對這一切，俗話說「十年磨一劍」，而杉桔大哥六、七十幾年的職業生涯，也這樣內斂成當初我們看到他時，那樣高雅的手藝吧？

苓仔寮



棉花原料。

「傳承綿延」正億棉廠

文·高禕騏 攝影·高禕騏
訪·何朝明、蔡順清、劉香蘭

台南將軍區苓子寮，素有「棉被窟」的稱號。將軍位於台灣西側濱海，所以成為先民移居來台的聚集地之一。據說在清朝時苓子寮便已經有從事棉被的生產。傳統棉被的生產過程包含開棉、鋪棉、彈棉、壓篩、牽紗、掄紗等步驟，其中比較多人會誤解的是關於棉花的來源。雖然將軍的木棉花道非常有名，但是木棉花的棉花是無法作為棉被製造使用。製被的棉花其實是由棉花田產出的。隨著時代的演變，現今的苓子寮漸漸轉型成效益更高的半自動及全自動生產，以純手工生產棉被已經非常稀少了。

早期，棉被一直為自產自銷。5、60年代苓子寮棉被曾有一段時間陷入低潮，並非是製作棉被的技術落後了，而是通路有限，無法拓展。近幾年年輕一輩用心的企業化經營並且帶入行銷技術，使苓子寮棉被又重新發光發熱。

在地深耕的「正億棉廠」，便是這樣的工廠。「正億棉廠」為第一代吳正雄先生年輕時白手起家所創立，當時正雄先生是以做棉花為主，那時景氣正好，棉被產業可以說是供不應求，年輕的正雄便一股腦兒地拼命做，便從一開始的單打獨鬥，到幾十人的棉被工廠，也從單純的棉花產出，開始做棉被。這樣的公司，說大不大，說小不小。當初沒想很多，只是為了養家餬口，供子女念書，也沒想過第二代來接他的事業。而父親的努力，其實都一直看在第二代吳松儒的眼裡，一說到自己的小孩來接續自己的行業，正雄老闆不時望著松儒老闆露出自豪的眼神。



子承父業雙方交流的眼神中感恩及驕傲。

吳松儒先生，自小便在棉被廠裡耳濡目染，念完大學結婚後便與妻子回來接下正億棉廠，起初常常有鄉親會來跟正雄老闆開玩笑說：「賣棉被大概讀到國中就好了啦，不用念到大學啦。」也常常會說這對夫妻大概做個二、三年就受不了。但是時間證明了，他們不只撐過三年，還做得更好。其實對於為什麼會回來接下正億棉廠，除了父子之間的感情也跟松儒老闆的一段經歷有關。

當時，松儒夫婦與一群創業青年參觀了台灣毛巾工廠轉型，有一句話讓他感促很深，「台灣不缺做毛巾的達人，缺的是把毛巾推到市場的人」。這句話讓松儒老闆下定決心要在將軍將棉被業給發揚光大。藉由身為台北人的太太，將整個通路打入到台北，也開始考慮到傳統轉型的方法，除了舊廠房的更新，也同時引進許多多元的產品，讓客人的選擇可以更多，最重要的是開始投入網路市場。在二十幾年前，可以說是非常大膽且創新的，第一年（民國九十四年），第一個月才營收 5000 元。



棉被半成品。

松儒老闆回憶道：「當時被父親罵得要死，大家買棉被都是摸的到看的到，誰像你這樣賣。」不過松儒老闆堅持這一條道路，也與妻子陸續開起實體門市，讓客人可以有地方看到實體商品，至今，網路營銷已是正億棉廠的主要通路之一。



公所社造成員合照於正億棉廠。



進行車縫工作的員工。

除了創新，松儒老闆也注重品質，松儒老闆十二年前到北部跑業務的時候，遇到一位客戶，跟他說：「因為你爸爸，我跟你買一條棉被。」其實就是暗示松儒老闆的產品品質沒到那麼好，讓松儒老闆警覺到，要有好的品質才能有更好的市場。也更注重到品牌的價值。當場，便與客戶說：「對不起，我們這批先不賣你們。」回家後，開始努力精進公司的產品品質，到現在那位客戶已經是公司穩定合作的客戶了。

這幾年，加工產業也面臨到對岸的低價競爭，紛紛出走，但是松儒老闆依然堅持「MADE IN TAIWAN」，尤其是「MADE IN 將軍」。這也讓他在市場衝出一條道路，許多國際大廠皆指定與正億棉廠合作，「曾經有朋友在市場上，看到國際的大廠牌棉被，吊牌一翻竟是將軍製造，你知道哪種感動嗎？」，也就是這樣的感動，讓松儒夫婦持續地為這一種在地情感努力。而松儒老闆也希望透過更多的創新，讓這個產業能夠吸引更多年輕人回流，希望這個傳統行業能持續傳承下去。現在公司裡面 50 多人，皆是在地人，且流動率非常低，企業與社區結合讓他們的品牌更有人情味。

對於社區，松儒老闆也是不遺餘力，有錢出錢有力出力，就是希望能讓社區更好。因為社區越好，公司就會越好，「雖然對岸加工出口來勢洶洶，但是我們相信台灣將軍，產品不會比人差。」老闆非常堅信的說著。

其實在採訪前，松儒老闆便在前幾天來詢問工作團隊一些細節，不難發現到松儒老闆對於做事情細心且用心的態度。除了用心，重感情的特質也讓這個企業在他的經營下多了許多人情味。

「MASA」便是他以父親的名字所建立的品牌。「在地產業，棉緣千里，正億寢具，正合你意」正如他們的標語，相信松儒老闆與正億棉廠會把將軍在地的情感與文化不斷的綿延及傳承下去。



引進新的專用機械。



舖棉機。



苓仔寮

理髮用具。

港口的溫馨小棧—阿娥家庭剃頭

文·高禕騏 攝影·高禕騏
訪·何朝明、蔡順清、劉香蘭

理髮是一門看似入門簡單卻蘊含著許多眉角的功夫，賣的是服務，但取決的不僅僅是技術也包含著是否用心。在仁和里有一間沒有招牌的家庭理髮，看似不起眼，卻默默地在這裡服務了好幾十年，雖然現在已慢慢地減少營業的時間，但是在地的鄉民對於這裡的服務，一直都是交口皆碑。

這裡的老闆娘叫做侯月娥，嘉義人，自十三歲到台北、中壢拜師學藝，老闆娘說：「當時學功夫是真的很辛苦，需要離鄉背井，且交通及通訊並不像現在那麼方便，想家便可以回家、傳訊息，現在學功夫環境已經好很多了。」講到當時的委屈，老闆娘似乎回憶起什麼，語帶哽咽，默默道出當時當學徒時的生活。當時的生活從每天早上四點起床開始，第一件事就是去廚房煮飯，然後開始練習甩手等基本功夫，而甩手要一直甩到手腕向內彎曲時，指尖能碰到前臂才算及



工作中不忘與客人互動。

格，而如此訓練，手的靈活度才能讓理髮師在替客人修面時不會因為動作的粗糙而刮傷客人的臉。當然月娥姐說起來輕鬆寫意，但是我們不管怎麼彎，卻始終距離目標有3~4公分遠，看著我們痛苦的嘗試，月娥姐略帶驕傲地說：「很難吧，我當時可是練了兩年呢。」而這個修面的功夫，也是傳統與現在美髮行業最大的差別。



理髮器具。

現在美髮行業所做的造型五花八門，但是月娥姐依然只提供基本的造型服務，並不是跟不上流行，而是有老闆娘的堅持。例如山本頭或是平頭等，都是有其造型標準，而好的理髮師要能夠每一次，同一個造型頭都能剪出一模一樣才算過關，算是對於品質的要求。這讓大家對於傳統美髮的職人精神有著不一樣的體會。以前常會覺得外公的髮型長久以來都是一模一樣，這種數十年如一日的髮型，可是理髮師用他的經驗及用心才能達到這種「一成不變」。對於月娥姐來說，她認為現在的美髮沒有不好，不過她更想要提供的是這種給人安穩平實的服務，也因此光顧理髮店的都是認識數十年的忠實顧客。儘管店面的地點從一開始的桃園，輾轉換了幾個地方，最後為了就近照顧公婆及家人，工作室搬回仁和里的家中，卻依舊有很多死忠的顧客。



侯月娥女士開心受訪。

耐心且溫柔的月娥姐，也樂於傾聽及幫忙，漸漸的月娥姐變成了街訪鄰居值得信賴傾訴的對象，熱心助居民解決問題，擔任社區媽媽教室的會長，就像修面的功夫一樣，用柔軟的待人處事，讓月娥家庭理髮，不只是理髮店，也是巷口的溫馨小棧。

其實不單單是她的技術讓顧客持續回來光顧，有時客人來剪頭髮，其實頭髮長度並不太需要修剪，整個理髮的過程就像一個儀式，對於居民來說去理髮就像個儀式一樣，從修剪、洗頭到修面，在過程中還會聊聊天，結束後不只頭髮修剪乾淨了，也因為聊天的過程抒發了許多心理的壓力，整個身心靈都感受到了放鬆，或許是這樣，月娥家庭理髮便成了社區居民的心情抒發棧，

苓子寮



已發酵的西瓜綿。

箇中好滋味—將軍洪家西瓜綿

文·高禕騏 攝影·高禕騏
訪·何朝明、蔡順清、劉香蘭



團隊造訪。

在台南將軍、學甲一代有一種特別的農村料理食材。「西瓜綿」，吃起來酸酸脆脆，就像是青澀的初戀，也讓饕客一嚐後便愛上。其實他不只是一個食材，也是一種精神。代表著台灣先民的樸實節儉及生活智慧。關於對於西瓜綿的由來現今較難去考證，但是苓子寮這裡有個西瓜綿的故事，大家不妨聽聽。

西瓜的生長環境適合喜歡長日照，且排水良好的沙壤土。在將軍溪畔恰恰好非常適合種植西瓜，且在海水帶來的鹽分與淡水的交替，讓土壤的鹽鹼度適宜，也是讓這裡西瓜香甜的關鍵。而其實每一株西瓜，雖然會結出相當多的小果，但是為了讓營養保留在少數幾顆西瓜，便會將多餘的西瓜給摘除。而這些小



老闆與老闆娘。

西瓜的命運，就只剩下被丟棄，或是被當成肥料使用。

而故事就開始於當時一位為了家計煩惱的主婦－吳月秀。在與丈夫洪嘉林結婚後，便在保源里生活，而當時主要的工作就是在家裡照顧小孩。因為生活拮据，常在想要如何在照顧小孩空閒的時候，作一些簡單的工作來貼補家用。有一天，她看到當時被丟棄的小西瓜，靈機一動，想起原本在七股頂山的娘家，常會將一些瓜果及蘿蔔醃製後作為料理，她便將平常在田野間已被淘汰的小西瓜（台語唸做西瓜糜），收集起來削皮、切塊切片、浸鹽後在壓水，最後在經過幾天後的發酵，至今耳熟能詳的「西瓜綿」便這樣產生了。



制作完的成品。

當時製作完成後，她與丈夫便會將其載去佳里的市場去販賣，大家對於這種食材非常好



未削皮原料。

奇，便會問：「這是什麼？」或許是因為台語發音雷同。而月秀老闆娘小時候都將「西瓜糜」念作「西瓜綿」，在叫賣時也是這樣與客人說：「西瓜綿、西瓜綿。」便這樣，西瓜綿的名字隨著這個食材的買賣，這樣流傳開來了。

一開始西瓜綿並非賣得很好，原因是因為大家不知道怎麼去料理，而喜愛料理的老闆娘，便常思考如何使用這個食材。在買賣的同時也常會教導買客怎麼樣料理這個食材。後來因為一些朋友的介紹，在七股的海產店也大膽運用西瓜綿與魚湯作結合，那酸脆的滋味與海鮮的鮮味，簡直是絕配，當時蔚為風潮，西瓜綿便一炮而紅，也開始更多的料理產生。至今老闆娘依舊在研發新的菜色，像是西瓜綿

拌炒肉絲、炒豬肚及蚵仔等。她自豪地說：「只要我腦中想的料理，做出來沒有不好吃的！」。

漸漸的，「將軍洪家西瓜綿」的名聲便傳開了，至今已三十餘年，但是將軍西瓜並非一年四季都生產，常常會有斷貨的問題產生。直到現在的第二代接手，這個狀況才有改變，其實當初，老闆與老闆娘並沒有想過兒子女兒會來接下這個產業，只是因為男工並非很好請，才會偶爾讓兒子來幫忙。其實對於洪家第二代的心裡，一直對於這個產業有感情在，二兒子說：「我們一直沒跟他們說，但是我們其實都有默默在打算。」



現場各司其職。

洪家二兒子，本身讀的是資訊相關科系碩士，當初剛出社會，卻跑去接觸農業，其實他早就知道家裡這個產業的一些問題，他在外工作四年都是去認識一些通路，並了解這個產業的上游如何去運作。在現在回來接棒後，便與哥哥將整個西瓜的供應源擴展到全台灣，用收購的方式去向瓜農購買，一方面也讓瓜農信任，「廢棄的小西瓜可以再利用」。就這樣，一年四季都有穩定的小西瓜可以做為西瓜綿，而兄弟倆也引進真空包裝等食品技術，並逐漸開始透過網路來行銷他們的「將軍洪家西瓜綿」。近幾年更有嘗試往海外地區去發展，或許幾年後可以看到這個食材發光發熱呢！

不管西瓜綿起源為何，不可否認的是「將軍洪家西瓜綿」將這個食材推廣得更廣為人知，且持續傳承並創新，大家不妨下次有空在市場看到這個食材，買回家，照著老闆娘的食譜來烹飪，來品味這個傳統的美味吧！

馬沙溝



吳國樑製作紙紮屋。

慎終追遠、愛與感激 — 吳國梁的紙紮屋

文 · 林俊嘉 攝影 · 曾建福
訪 · 陳金成、曾建福



吳國樑與裁好的竹箴合影。

位於將軍區平沙里 64-1 號平沙里里長辦公室的吳國樑，是一位和藹可親、人人尊敬的里長，附近居民有任何疑難雜症都會來找他幫忙，除此之外，他也是一位會製作紙紮屋的老師傅。

吳國樑師傅，生於民國 43 年（1954），早期曾從事抓魚、藥房、水泥工、板模等行業，十七歲時跟著庄內火山師學紙紮技術，接著便長期與火山師往來各地承接紙紮工作。民國 63 年（1974）師父吳火山去世後，才承接火山師的紙紮工作，他自小聰明伶俐，學習能力強，手藝技術精湛，製作出來紙紮屋特別精緻，甚至往生的人也曾託夢給家屬向他購買，一幢舒適好看且遮風避雨的紙紮屋。

其實紙紮屋是從大陸引進過來的老行業，亦是台灣民間信仰中對先人追思與感恩的一種表現。傳統的紙紮祭品是用竹箴及宣紙製成，其中骨架及骨架的結合，是用棉線來纏繞而成，演變至今不再使用棉線而改用鐵絲或釘槍釘來替代，竹箴也因竹子必須剖竹。耗時費工，改使用細條木取代，紙類本為宣紙目前亦改由彩紙替代。紮成物品的外殼形狀，會按不同部位做剪裁，再糊在竹箴上，使成品外觀與實物極為相似，微妙微俏。

紙厝的糊製除了尺寸的要求外，首重綁箴的穩固，唯有穩固的框架為基礎，才能繼續糊紙、裝置飾品、彩繪等等。紙藝的形態方面，有閩南式紙厝、現代式洋樓，其中金銀山及小紙人偶像均可糊製。閩南式紙厝，除了綁箴基本功夫需紮實外，更需注重紙料配色、窗花剪裁、燕脊的裝置等等，閩南式紙厝的製作，特別講究色系的搭配、左右的對稱及整體的流暢性。

吳師傅的紙紮屋包含竹篾剖竹等等，皆為親手製作，其中另有 iPhone 手機、手提電腦、平板電腦、遊戲機、電視、音響器材等配件成品，則由吳師傅的妻子協助買完成組裝。吳師傅製作祭祀儀式用的紙紮祭品亦有很多種，如盂蘭節時盂蘭勝會中常見的面燃大士普渡真君（普渡公）、城隍、判官、山神、土地神、等神明的紙紮塑像，紙紮靈位、金童玉女、佛船（或稱仙船、精靈船）、幡上的紙燈籠等。

吳師傅表示紙紮屋是往生者在冥間使用的住宅，配合生辰八字來選好靈位的入厝時間（稱為「入宅」），最後再與紙紮祭品及金庫（稱為「庫銀」）紙錢一起焚燒，焚燒的過程中家屬牽起紅繩並圍繞在紅繩內，以「火」做為陽世及陰間溝通之重要媒介，再藉由疏文、道士念咒，來界定金庫跟紙紮祭品所屬權，以免被其他孤魂野鬼來搶奪，這也是對往生者的一種心意，這種把心意具體化的作法，是民間信仰非常重要的一環。

吳師傅的紙紮屋包含竹篾剖竹等等，皆為親手製作，其中另有 iPhone 手機、手提電腦、平板電腦、遊戲機、電視、音響器材等配件成品，則由吳師傅的妻子協助買完成組裝。吳師傅製作祭祀儀式用的紙紮祭品亦有很多種，如盂蘭節時盂蘭勝會中常見的面燃大士普渡真君（普渡公）、城隍、判官、山神、土地神、等神明的紙紮塑像，紙紮靈位、金童玉女、佛船（或稱仙船、精靈船）、幡上的紙燈籠等。



吳國樑本人相片。

吳師傅表示紙紮屋是往生者在冥間使用的住宅，配合生辰八字來選好靈位的入厝時間（稱為「入宅」），最後再與紙紮祭品及金庫（稱為「庫銀」）紙錢一起焚燒，焚燒的過程中家屬牽起紅繩並圍繞在紅繩內，以「火」做為陽世及陰間溝通之重要媒介，再藉由疏文、道士念咒，來界定金庫跟紙紮祭品所屬權，以免被其他孤魂野鬼來搶奪，這也是對往生者的一種心意，這種把心意具體化的作法，是民間信仰非常重要的一環。

每種紙紮製造過程都有所不同，許多紙紮的祭品，使用到的技術比較繁複，價格也有所差異；大型且造型較多樣化的紙紮祭品，價格相對的也較高，目前紙紮屋的價格有幾千塊到幾十萬的都有，還要視各地區的消費水準跟需求而定。



社造員陳金成及替代役男訪問紙紮屋工匠。



吳國樑製作紙紮屋。

紙紮屋是一門手工技藝的呈現，從吳師傅的採訪中發現今流行的紙製品，已逐漸變成由電腦列印出圖案，再黏貼而成的製品，不再是匠師們認同過的紮、繪、剪、摺等等手續的紙製品了。而吳師傅的紙紮屋以傳統工法製作，不會因時代變遷而有所改變，仍秉持初衷，維持品質。手作紙紮屋的技術，因為時代的變遷，漸漸沒有人願意學習，吳師傅的兒子也沒有繼承意願，未來手作紙紮屋這個行業可能會出現斷層，令人惋惜！

馬沙溝



中藥房老闆邱義傑根據處方箋抓中藥實景。

懸壺濟世、造福鄰里 - 榮原中藥房

文 · 林俊嘉 攝影 · 曾建福
訪 · 陳金成、曾建福

榮原中藥房位於將軍區平沙里 51-2 號是馬沙溝地區唯一營業的中藥房老店，目前是由第四代老闆邱義傑來繼承中藥房店鋪，其中榮原中藥房這個店名正是用第三代老闆邱榮原老先生的名字來命名，進入中藥房可看到復古的藥舖擺飾，老闆邱義傑先生待人和藹可親、熱情淳樸，對於來訪客人都會奉上一杯清涼止渴的中藥茶，讓人有如賓至如歸的感覺。

該中藥房在馬沙溝已六十年，自民國 48 年 (1959) 從七股大寮搬遷過來，藥房名稱為邱榮發，後來因哥哥去台南開業，民國八十六年將藥房名稱更改為邱榮原，也是父親的姓名。邱義傑先生家中有五位兄弟姊妹，在家中排老三，為第四代繼承人。邱先生從小就在父親身邊耳濡目染的學習中藥。他表示剛退伍時在台北從事廚具的業務工作，當時大哥原本在家中幫忙，因需要到外地開業，不忍父親整天為了中藥房的生意忙進忙出，所以在三十歲那年決定回來父親身旁幫忙。



邱義傑與其代為客泡製的土龍酒。

※（註 1）中藥房限縮政策：依據藥事法第 27 條規定，需由直轄市衛生機關核准，邱義傑表示：目前已不再發給藥商執照，以後要看政府政策而定。專業中醫師可以處方箋自行配藥給藥，通常為科學中藥。



中藥房老闆邱義傑根據處方箋抓中藥實景。

早期鄉下西醫很少，遇到疾病都是至中藥房抓藥診治，所以中藥房的行業扮演著居民生活中不可或缺的角色，在中藥房工作，有一種救人的神聖使命感。因時代進步，醫學發達，西醫診所越來越普遍，仍有近七成的民眾經常使用中藥材養身治病；惟近 20 年來，政府對中藥房限縮的政策（註 1），造成經營上的困難及無人繼承的窘境，所以這個行業在現今社會已是慢慢的沒落，只見歇業的中藥房，沒聽到過新開業的中藥房。

馬沙溝當地的居民，因地處漁村，常會有各種漁獲，需要採購中藥材來浸泡，其中有四物湯、十全大補、當歸、黃耆等最為常見。如土龍酒的浸泡，浸泡的過程較為繁瑣，處理不慎會前功盡棄，需遵循正確方法來浸泡。其中土龍生長在鯤鯓、七股、北門地區沿海的土質，可治筋骨痠痛、強筋活血、溫腎、防止老化、促進內臟功能、增進免疫能力、養顏美容、延年益壽等，甚至婦女坐月子



訪問邱義傑過程。

常有人千方百計設法買到一條土龍燉中藥滋補身體，可以看出土龍的經濟價值相當高。

而「四物湯」是由當歸、川芎、白芍、熟地組成，簡單的四味藥卻非常溫補；若再加上四君子湯人參、茯苓、白朮、炙甘草，就變成了「八珍湯」；八珍湯在加上黃耆、肉桂，就是「十全大補湯」，這些都是炙手可熱，如數家珍的中藥方，也是家家戶戶常常燉補的良方。為了保持藥材的乾燥性，藥舖的木材材質為檜木，可以防潮及防蟲，所有藥材須經由陽光曝曬，再冰進冰箱。



邱榮原中藥房的檜木製的藥櫃。

另外中藥房是不能有針灸等任何醫療行為。他們是接受處方箋來抓藥，而現在中藥的藥品都變成保健食品，科學中藥是比較方便，但是還是要以傳統的四碗水煎七分的方式比較有藥效。像近年流行的三伏貼於夏日某個節氣治療冬病，也有它的效果。

一般中藥房都是單打獨鬥的行業，也沒有上下班制，尤其是在鄉下，左鄰右舍都認識，不管是早或晚，隨時都要配合民

眾的需求，特別冬天是進補季節，很多人都會眾的需求，特別冬天是進補季節，很多人都會抓中藥進補，此時中藥房是最忙碌的時候，整天下來，工作時間都超過 10 個小時以上，僱人幫忙更不划算，因為是賺自己的工錢，一般年青人也不願意從事此行業，除非是自己的子女有意願且有中醫執照，不然這行業在鄉下就要看不到了。



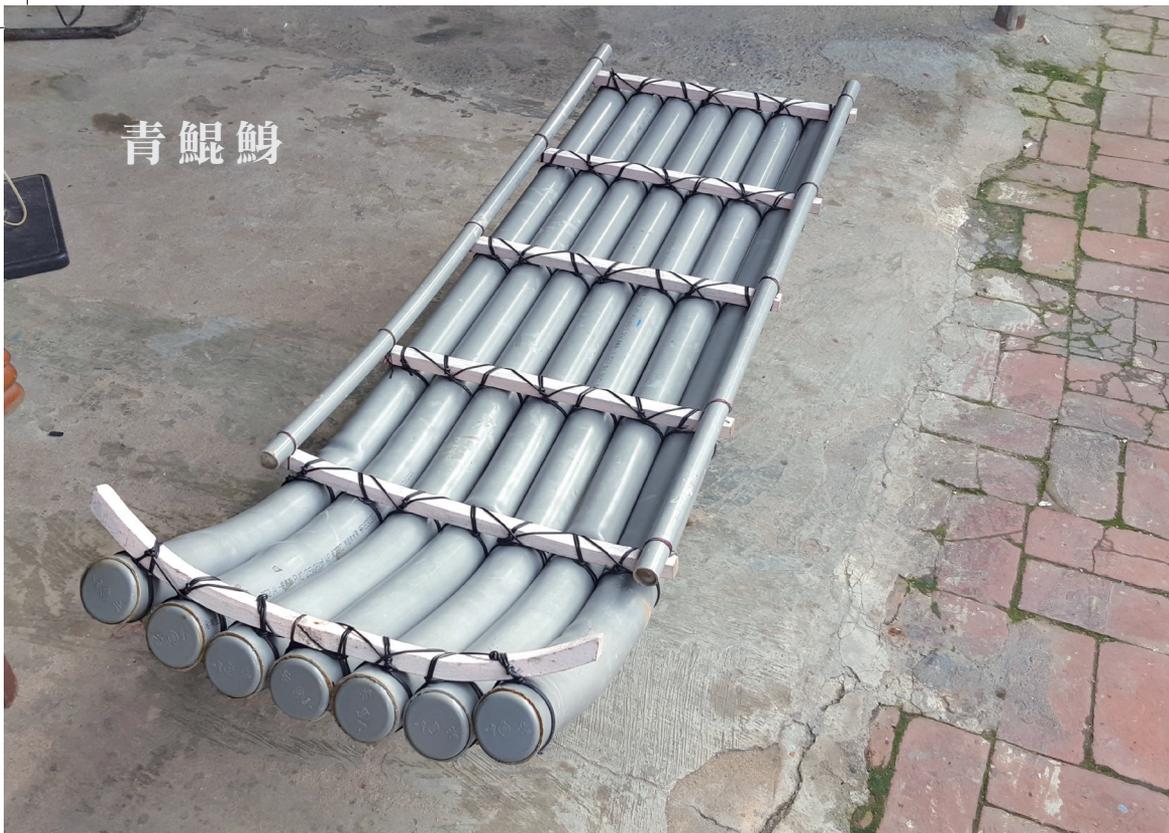
邱榮原中藥房建築外觀。



邱義傑與秤中藥材的桿秤合影。

邱義傑先生對未來醫療的看法：「有問題可以先去大間醫院的醫生檢查，這樣才會很準確，慢性病就來找中醫，急症就得找西醫」。目前他的女兒是一名中醫師，傳統中藥有好的傳承，期許傳統中藥特別美好的未來。

青鯤鯨



王先勵先生製作的膠筏。

天選之人的手藝 - 竹筏達人

文 · 李建霖 攝影 · 彭珍珍
訪 · 方揚昇、周益東

一、青鯤鯓的竹筏達人

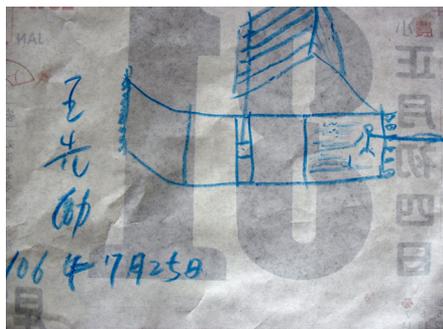
王先勵先生今年六十五歲，是青鯤鯓地區唯一製作竹筏的老師傅，將近四十五年的手藝。從二十歲開始就跟著爸爸一起做竹筏，從小邊看邊學，憑藉著過人的智慧以及熱情，不僅熟悉竹筏工法，還練就一身不怕風吹日曬的體魄，如今是家族第二代的竹筏達人。

王師傅對筏的熟悉度早已烙印在腦中，師傅自信滿滿拿起紙筆，簡單的畫出筏的形狀，王師傅得意說：「這個帆就算吹著側風一樣能前進，竹筏這東西我六十年前從小就看那些老人在

做了」，王師傅做一個小筏從準備材料開始，兩天就能完成。王師傅一再強調功夫必須熟練到位，不然也只是浪費材料，並認為材料相當重要，材料品質差就是差，功力再好，做出來的筏也是難看，從師傅的堅持中能感受到，任何細節都不能馬虎的專業態度。



王師傅隨手一畫的竹筏。



王師傅的手繪竹筏。

王師傅的手藝不只展現在竹筏上，一旁木做的小椅凳，椅凳沒有用上一根釘，運用的是卡榫及繩結的連接，師傅口中雖然說：『這沒什麼，隨手做做的，形狀也是隨便刻的，如果有機器那一定更漂亮』不過現場的人都感到驚嘆，看似樸實，卻能感受師傅精巧的手藝，王師傅一聽到誇獎，自信滿滿的說：『我的東西都是手工的，不需要什麼機器』說著說著王師傅伸出了他的手，指著說：『我這手上的痣，是什麼痣你知道嗎？．．．是手



王師傅自信模樣。

藝，這是手藝痣，不是說我在吹牛，每個人都一樣，有這個痣的人手藝都特別好』王師傅的手藝並不局限於竹筏，許多的生活小物也同樣秉持手工製造。

二、竹筏的時代背景

青鯤鯨依海維生，網置、養蚵、捕魚，最經濟的工具是竹筏，竹子在當時價格既便宜，又堅固。經過經年累月的經驗累積，老祖宗的智慧改良，已經讓竹筏的堅固及製作技術成熟，成為的輕便工具。由於早年運輸工具不發達，漁夫必須利用古式竹筏風帆，是重要的生財工具，沒有馬達為動力的年代，前進靠的是風的力量，除了補魚之外，竹筏也是往返兩岸的重要交通工具。時代進步後，科技發明的現代馬達驅動的船隻已取代風力驅動的古式竹筏，現代仍是有所謂的竹筏，但是”竹”已經變成塑膠製的管子，竹筏已經消失了數年。

台灣現在會製作竹筏的人相當缺了，使用傳統的竹筏綁線方式固定，傳統的綁線方式是前人數百年經驗的累積，已經過數百年考驗，是最可靠的固定方式。竹筏的綁繩功夫，看似只需要蠻力，但其實藏著一門很深的學問，王師傅說：「這結綁得問，王傅



王師傅仔細講解竹筏工法。

說：「這結綁得會鬆，你相信嗎？這膠筏表面光滑，只要壓著就會滑掉，你用九分力，而我用七分力，你綁的比我緊沒錯，但我的筏卻能比你牢固，你死命的綁，但綁不住塑膠的彈性」有些人可能會想，怎麼可能有這種事，綁越緊反而越鬆，聽起來很荒謬，不過王師傅認為每個功夫都有它的奧妙所在，工作不同智慧也不同、質也不同，要了解其中質的變化，才能理解當中的奧妙之處。王師傅為自己的理念，舉了一個例子「你或許跑得很快，但你卻半路心發，而我慢慢走，一樣到的了終點，這就是質的不同」。

三、漁村沒落以及產業困境

王師傅從桌底拿出了一塊檜木說著：「當年那些木頭都是撿來的，當時水災從外面海線淹了整片的材進來，我帶了一整車回家，賣了四十幾萬，一支兩萬多、三萬多，賣到後來便宜了，沒有人要買了。」王師傅對於檜木的了解，來自於早期有個麻豆人來選材，為了做農業，當時的王師傅就說了：「歐吉桑這個材這麼大，挖不起來怎麼辦。」歐吉桑回了一句：「挖不起來的才要挖，挖得起來的我不挖」，王師傅了解其中的智慧，有價值的東西需要時間與心力，過程越是辛苦收穫就越大，所以王師傅從

不抱怨辛苦，而是要我們學習如何享受過程。

在現今時代中，竹筏顯然不再是流，古法製造的竹筏工法繁複，但每道工法都是先人的智慧及經驗的累積，竹筏的製造方式因竹筏的使用性不再，已經逐漸傳，在現代雖然不是生財工具，操作及使用仍然可以傳承給下一代，對於產業的沒落，王師傅認為「現在的船都是玻璃纖維的塑膠船，做我這種的生意一定差，要出一艘船，就要綁船綁一整個下午，而且全身是汗，投入的心力與回饋，對年輕人來說吃力不討好。」面對產業的興盛到沒落，竹筏或許真的經不起時代的考驗，但這些老祖宗的智慧值得被後人所記錄。

青鯤鯨



周明治先生木雕的認真模樣。

刻畫人生的木雕師

文·李建霖 攝影·彭珍珍
訪·方揚昇、周益東

一、堅持不放棄的木雕師

周明治先生，今年五十一歲，是在地青鯤鯓人，十六、七歲就開始學習木雕工作，是青鯤鯓唯一的神轎木雕師傅，最初在南鯤鯓學習木雕，三年的時間出師，當時周師傅才二十歲，如今三十年過去，周師傅依然持續刻著木雕，在周師傅的學習過程中，看見許多同袍半途放棄，紛紛轉行，周師傅沒有放棄，成為唯一留下的木雕師傅。

在年少時，周師傅對於自己的未來感到迷惘，於是被朋友介紹到南鯤鯓作木雕面的雕刻師，經歷了三年，但過程並不順利，學成了神轎雕刻後卻沒有工作上門，因此離開南鯤鯓尋找其他機會，最後來到嘉義太保的工廠



訪問周明治先生之情形。



堆疊的作品。

裡當木雕師傅，在工廠裡工作都是長期留守的，一待通常都是三、四個月，最長甚至十個月，師傅表示這樣的生活型態很不習慣，再加上身邊的事又接連的離開，使周師父的心中產生動搖，他一度懷疑自己「我還要繼續留下嗎？」不過周師傅說：「當時也沒有想到自己還能做什麼。」就這樣一個單純的想法，師傅選擇留下。

二十幾年前師傅還在嘉義太保，周師傅工作的地方不只在嘉義，有台北木柵、高雄蚵仔寮等地，算是到處流浪，因為神轎工作必須跟著宮廟一同行動，所以南來北往已經相當習慣。如今周

師傅回到青鯤鯓已經十六年，所有的木雕工作都在家中完成後，靠的只是機車運送，比起跟著宮廟到處跑，現在輕鬆許多。



如同畫作般的雕刻。

二、神轎木雕的獨特性

神轎使用材質多為樟木，由於樟木質地堅韌而輕柔，不易折斷又易於刻畫細微，對於雕刻來說相當適合。周師傅說，擁有乾澀的手是木雕師的優勢，由於雕刻刀都是鐵製，所以乾澀的手可以防止生鏽，也能卻保木雕的乾淨度，但不是所有師傅都有這項優勢，因此木雕師都會在雕刻刀握柄的地方上鐵樂士噴漆，防止手的直接接觸，周師傅的雕刻刀也不例外，上的是特別顯眼的紅漆，眼前的紅漆感受得到，師傅的手藝從沒停歇過，雖然噴漆阻隔了鐵鏽，但阻隔不了師傅滴水穿石的磨練。

周師傅的工作範圍僅僅自家屋外的一張工作桌，看上去就像普通住家，木雕作品堆在一旁，木削隨處可見，師傅隨手一放，是鐵製雕刻刀，每一把雕刻刀上都看得清楚殘破的痕跡，就在自家門口，師傅頂著陽光開始動工，木雕上刻劃的圖形及花紋大多以花鳥、神仙等吉祥圖案呈現，以極盡奢華的細緻雕工彰顯對神明的敬仰。周師傅說：「畫面要有前後之分，深淺力道都不同，層次才能分明。」而有些圖案師傅必須刻上兩遍，並且鏡像雕刻，這樣才能作為神轎的正反兩側，師傅靠著觀察及手感就能做到，從師傅的姿態中能感受，



木雕細節。

細心跟耐心是不可或缺的條件，師傅多年的功力在木雕中展露無遺。

三、刻劃木雕更刻劃人生

周師傅認為，作神轎木雕這行，手藝工作賺不了什麼錢，經濟不穩定，做的人是越來越少，而且周師傅身邊很多的老師傅也紛紛轉行，要年輕人投入實在太困難，但師傅無所求，只要能維持生活，師傅手中的雕刻刀就不會停止，師傅將繼續用自己的雙手找尋人生的新缺口。



青鯤鯨

周保吉先生在鏡中的身影。

販賣人情味的柑仔店

文 · 李建霖 攝影 · 彭珍珍
訪 · 方揚昇、周益東



保吉商號正門口。

一、青鯤鯓最古早的柑仔店

周保吉先生，民國四十一年出生，今年六十六歲，是在地青鯤鯓人，家中五兄弟，排行老二，在青鯤鯓經營柑仔店生意，店名為保吉商號，店面就隱藏在菜市場的大棚架底下。棚架的外觀就像個隧道，有著莫名的吸引力，踏入的第一步馬上明白，這裡遮陽又通風，有桌有椅凳，走近一看才發現這些桌椅，就在柑仔店門口，熟門熟路的居民就在門口喝沙士滑手機，就像自家客廳，形成一種像在門外，卻又在門內的微妙空間，能讓客人願意在此逗留，肯定有獨特的經營理念。

周老闆的父親是討海人，母親正是柑仔店的第一代老闆娘，周老闆從小就看著媽媽做生意。在周老闆就讀國中時，同時期有十五間的柑仔店，生意都特別好，每到放學時段，固定三、四台的遊覽車，每車都是滿滿的國中生，人多到要加班，周

老闆對母親的身影念念不忘，回憶當時顧店、賣菜賣冰，一路忙到晚上，其中最讓老闆記憶深刻的，是每年的逢年過節，大家都返鄉，人潮湧湧忙到整整五天夜夜未眠。周老闆說：「當時店裡很忙，還要準備飯菜餵的

養我們五兄弟，真的很偉大。」從老闆的神情之中感受到，對母親滿滿的思念與感恩，並引以為傲。老闆接著自信的說：「你可以去問問街訪鄰居，打聽我母親，肯定都是稱讚。」母親的待人處世吃苦耐勞，周老闆全謹記在心，就算時過境遷也未曾忘記，這是對母親景仰，更是理念傳承。

二、賣雜貨也賣人情味的柑仔店

柑仔店已有五十多年的歷史，在母親離開後，周老闆接手經營至今已有四十年。如今的青鯤鯨只剩五、六家還在營業，有菸酒牌的剩三間，現在人潮少了，場景不再風光。對於青鯤鯨人而言，柑仔店擁有便利超商所沒有的功能與文化價值，柑仔店傳遞的是一種在地人情味，無形之中營造出家的氛圍，是鄰里間重要的訊息交流，社區中的大小事可能都能從柑仔店打聽，同時價格便宜、待人親民，因此柑仔店所鞏固起的感情橋樑，是無法被輕易取代的。

柑仔店最有趣的業務之一「賒帳」。老闆說：「以前店裡賒帳的人，是一大堆，而且每間店都是這樣的，未有特例」柑仔店欠帳是常有的事，客人欠的每一筆帳老闆都有記下，但一筆都



周保吉夫婦。

沒討回來，欠錢的客人也照常光顧，賒帳在城市裡是不可能的事，但在鄉下地方是稀鬆平常，老闆往往賣的不是錢，賣的是人情味。店裡東西被偷也是常有的事，小孩會偷，大人也偷，通常被老闆抓到的，老闆都選擇原諒，老闆說：『大家都是附近生活的人，抓到了又能怎樣』考慮往後的日子，老闆只能睜一隻眼閉一隻眼，過去老闆還有在賣菜擺攤，所以櫃檯就顧不到，但現在沒在賣菜了，因此夫妻倆都專心顧店，偷錢的案例也越來越少，環境的改變，也間接影響著人們購物的習慣。



周老闆店裡的商品琳瑯滿目。

三、堅持傳統的柑仔店

一家店，最初由母親經營起，到自己親手接下，直到現在，老闆無奈的說：「以前是最辛苦的，也是賺最多的，也被偷拿最多的，大家都住在同一個村子裡，現在長大聚在一起聊天，偶爾聊到以前小時候來這裡偷東西，以前偷拿的，都到現在才跟我說」，講完這段，老闆不覺得生氣反而覺得好笑。

許多的傳統，隨著時代演變，老闆也不再讓人賒帳，王子麵也從一開始的十二塊一包，漲到要二十二塊，在大人眼中這是改變與進步，但對小孩子而言，比他們老的東西都是傳統，進步與傳統在不同人的眼中有著不同的意

義，時代不斷變遷，傳統也在改變，柑仔店的經營型態已逐漸式微，且兩個女兒都從事護理工作，也已婚嫁，不可能回家顧店，周老闆笑著說「就做到做不動，該收就收了」柑仔店終將走入歷史，但在周老闆心中，母親經營的柑仔店，才是真正的傳統。

漚汪地區

店名：大昌鋸木廠
住址：將軍區西華里 1 之 19 號
電話：06-7942074

店名：林煌津木桶酸菜
住址：將軍區長榮里 10 鄰長榮 108 之 2 號

店名：王明賢紙紮
住址：將軍區西華里 5 鄰 65-46 號
電話：06-7942069

店名：門昌肥皂化工廠
住址：將軍區西和里西湖 80-2 號
電話：06-7942074、0937305826

店名：林青雲道士壇
住址：將軍區西華里 71-4 號
電話：06-7942856

將軍地區

店名：金合成銀帽
住址：學甲區信義路 39-18 號
電話：06-7831019

店名：金福春佛帽
住址：將軍區將貴里 62-50 號
電話：06-7942659

店名：和興紙行
住址：將軍區將貴里 12 鄰將榮 2 號
電話：06-7942131

店名：全成餅舖
住址：將軍區將富里 6 鄰將富 60-1 號
電話：06-7942374

苓仔寮地區

店名：將軍洪家西瓜綿
住址：將軍區保源里源頭 45 號

店名：黃杉桔ㄟ腳踏車店
住址：將軍區苓保里 7 鄰 66 號
電話：06-7946789

店名：正億棉廠
住址：將軍區北埔里 12-1 號
電話：06-7942126

店名：阿娥家庭剃頭
住址：將軍區仁和里和巷 17 鄰 43 號
電話：06-7946755

馬沙溝地區

店名：吳國樑紙紮
住址：將軍區平沙里 64-1 號
電話：06-7930490

店名：榮原中藥房
住址：將軍區平沙里 51-2 號
電話：06-7930089

青鯤鯓地區

店名：王先勵竹筏
住址：將軍區鯤溟里 13 鄰 101 號
手機：0988005319

店名：周明治
住址：將軍區鯤鯓里 18 鄰鯤鯓 222 之 37 號
電話：06-7920159
手機：0960366064

店名：保吉商號
住址：將軍區鯤鯓里 9 鄰鯤鯓 81 號
電話：06-7920807
手機：0960366064

戀戀輕談每一業 - 老行業專輯

指導單位：文化部、臺南市政府文化局

發行人：陳益敦

總編輯：吳文正

主編：蘇晉毅

編輯成員：江美鈴、林水利、林欣佑、林俊嘉、李建霖、
陳明德、陳金成、陳俊憲、彭珍珍、彭奕軒、
高禕騏、曾建福、劉香蘭。

策劃執行：臺南市將軍區社區營造推動委員：

方陽昇、何朝明、周益東、周國民、陳椒玉、
陳良圖、許國煌、許德文、劉燕雯、蔡順清、
戴建峰、謝四川。

封面排版設計：李建霖、彭奕軒

出版機關：臺南市將軍區公所

出版日期：106年10月

地址：臺南市將軍區忠興里190號

電話：06-7942104