

2019
湖內
達人誌

高雄市湖內區公所



序

幸湖永續 · 達人匠心話湖內



高雄市湖內區公所自 106 年起，陸續結合區內 14 個社區發展協會，共同辦理「高雄市政府文化局社區營造點計畫」，透過最基本的社區資源調查，重新認識自己的土地與家鄉，並藉由實地踏查的方式，找回屬於本地特有的人、事、時、地、物，並印製了各社區文化地圖及展示看板。

今年很榮幸又申請「2019 湖內達人誌」計畫，透過社區經營及資源整合，來提升社區據點服務品質，也讓本區各社區營造漸漸萌芽茁壯。

本計畫邀請本區全部 14 個社區代表共同參加，一起盤點及討論社區中的「達人」之遴選，藉由「願景工作坊」帶領社區居民一起深入瞭解社區營造中人文及其獨特性，和社區資源盤點所呈現出人文特色與意涵。並藉由社區願景工作坊再次強化社區幹部及志工社區營造理念，讓社區營造能力再進階。

本次湖內「達人誌」編撰計畫，首先要感謝蘇福男及盧禹璵兩位老師全力指導，及本所社會課與各社區夥伴共同支持配合之下，才能順利完成付梓，也藉以建立公所與社區夥伴間良好的聯繫管道，特此表達誠摯謝意。

湖內區長 薛茂竹

2019 湖內達人誌

- 01 區長序
- 02-03 目錄
- 04-05 湖內社區達人地圖
- 10-13 一生與鴨同甘共苦－海山社區養鴨達人劉德春
- 14-17 古今多少事盡在掌中間－葉厝社區掌中戲達人葉勢宏
- 18-21 一雙巧手打造宋江獅－葉厝社區獅頭達人潘瑞華
- 22-25 在雞寮遇見畢卡索－海埔社區素人藝術家劉李玉美
- 26-29 天然、尚好－海埔社區蓮藕達人簡錦菊
- 30-33 40年包出1500萬顆－湖東社區水餃達人梁蘇妹
- 34-37 無牛駛馬變專家－道具達人劉宏添、劉安吾、劉金鵠、劉蘇招治
- 38-41 一直捲回不了頭的人生－太爺社區紙籐編織達人陳秀鑾

Contents

- 42-45 印刷黑手熬製青草茶－逸賢社區健康飲品達人吳清發
- 46-49 用土水專業守護文化資產－田尾社區土水修護達人蘇清良
- 50-53 田尾仔愛心大飯店－田尾社區古早味麵食達人吳麗琴
- 54-57 專治家電疑難雜症－文賢社區家電維修達人任順天
- 58-61 與蜂共舞的查甫人－文賢社區養蜂達人林春豐
- 62-65 從魚塭田長出來的玉湖窯－大湖社區陶藝達人王明發
- 66-71 祖傳三代神與人的媒介者－大湖社區道長達人王安田
- 72-75 蔥仔堂的青蔥大學－湖內社區青蔥達人阮憲堂
- 76-81 是鹿茸不是鹿耳的毛－太爺社區養鹿達人蘇宗傑
- 82-87 小學學歷的設計師－中賢社區廟宇設計達人王寶樹
- 88-91 草仔寮草蝦黃金傳奇－忠興社區養蝦達人蔡萬來
- 92-95 湖內達人誌參與夥伴心得 & 剪報

忠興里

文賢社區養蜂達人 林春豐



文賢社區
家電維修達人
任順天



葉厝社區掌中戲達人
葉勢宏



白砂路

十呂光路三段

中正路二段

17甲

中正路一段

葉厝里

保生路
湖中路

海埔里

忠興社區養蝦達人 蔡萬來



逸賢社區
健康飲品達人
吳清發



逸賢里



中賢社區廟宇設計達人
王寶樹



中賢里

海埔社區素人藝術家
劉李玉美

18 17

新興街

海山里

仁愛路一段

新港

劉家社區
道具達人

劉宏添
劉安吾
劉金鵠
劉蘇招治



劉家里





葉厝社區獅頭達人 潘瑞華



公館社區敬神紙藝達人 張禾臻



太爺社區養鹿達人 蘇宗傑



太爺社區紙籐編織達人 陳秀鑾



海埔社區
蓮藕達人
簡錦菊



田尾社區土水修護達人
蘇清良



田尾社區古早味麵食達人 吳麗琴

高 雄 市
湖 內 區
達 人 地 圖

忠孝街
福生一街

田尾里

海山社區養鴨達人
劉德春



大湖社區陶藝達人
王明發



大湖社區道長達人 王安田



湖內里



湖內社區青蔥達人 阮憲堂

大湖里



湖東社區水餃達人 梁蘇妹

湖內里

湖東里

2019 湖內達人誌

海山
社區



一生與鴨同甘共苦，養鴨達人～
劉德春



民國 54 年由唐寶雲主演的「養鴨人家」電影，拍攝地點就在湖內區的海埔鴨寮，當時海埔人放養魚塭兼養鴨，湖內的養鴨產業一炮而紅，成為當時全台知名的「養鴨之鄉」。

養鴨半世紀 有如活字典

劉德春從 20 幾歲開始養鴨，一度轉做鴨子買賣，幾年前退休重操舊業，養鴨長達半世紀，對湖內的養鴨史如數家珍，也見證了湖內養鴨產業的興衰過程，就像是一本養鴨活字典。

劉德春表示，海埔地區的養鴨產業約在民國 50 幾年達到巔峰，當時的飼養條件很不

錯，鴨子的成長過程需要陽光、水及運動空間，養鴨人家就利用魚塭養鴨，鴨子的排泄物就是天然的魚飼料，鴨子有塭水可戲水，有空間可伸展運動，還有樹蔭可乘涼、睡覺；但現在湖內的環境變化很大，已無樹蔭可遮蔽，野狗又多，已經不適合養鴨，而傳統的養殖方式，也不符合經濟效益，他曾嘗試在室內養鴨，但發現鴨隻成長較不健康，相對成本也高。

以飼養土番雛鴨為主

湖內飼養的鴨隻，主要以剛孵出的土番鴨雛鴨為主，土番鴨是由公番鴨與母菜鴨、「改仔鴨」（品種改良）或北京鴨配種而成，雛鴨都來自宜蘭，有 4、5 家業者供應，劉德春說，鴨蛋孵化要 1 個月時間，出蛋當天就從宜蘭運到養鴨場，一梯次約飼養 9000 隻雛鴨，雛鴨在鴨寮飼養 12 天後，即遷往台南關廟、歸仁、新化、仁德、麻豆等地更適合鴨子生長環境的場域，請人以 1 隻 18 元的工錢代養。

2019 湖內達人誌

劉德春認為，目前海埔的養鴨規模太小，一次頂多只能放養2000多隻，不夠經濟效益，像惡地形遍布的田寮，一次最少放養6000隻到1萬隻，屏東的養鴨場1分地都放養1000隻，不過自然環境會影響鴨隻的成長，例如流經竹山的濁水溪流清涼，可讓鴨子划水戲水，成鴨都重達6斤，屏東的養鴨場缺乏樹蔭，天氣較熱，鴨子甚至不到5斤重。

10公斤飼料換來3公斤鴨肉

鴨子生長的最佳溫度是24~26度，剛出生的雛鴨則是30度，溫度不足時，就需要借助特製的瓦斯保溫燈來保溫。

而鴨子飼料依成長過程可分為3級，小鴨吃小鴨飼料，飼養到第15天後改吃中鴨或

大鴨飼料，第60天則換吃超肉鴨飼料，1隻鴨從雛鴨養到上市前約吃掉10-11公斤的飼料，冬天甚至吃掉12公斤，養90天就吃掉12公斤多，10公斤飼料約可換來3公斤(5台斤)的鴨肉。

劉德春說，鴨子一般畜養80天即可上市，但如遇到市場買氣好時，75天即可上市，如遇滯銷可能延至90天才上市，不同行業對鴨肉的要求也不同，像烤鴨業者要求肉質要嫩，因此飼養77-80天，重約5斤到5斤半的鴨子最受青睞，因為鴨子太大隻不易烤熟，但當歸鴨的鴨肉需要有嚼勁，因此需要採用飼養80幾天的鴨子，薑母鴨的原料則是採用紅面鴨。





最怕野狗、禽流感肆虐

養鴨業者最怕野狗和禽流感的肆虐，劉德春回憶說，民國 104 年的禽流感造成國內養鴨業者損失慘重、哀鴻遍野，目前業者非常注重養殖場的消毒工作，農委會也會要求鴨農賣出鴨隻要附帶產地和健康證明，他表示，在湖內養 9000 隻鴨能存活 8500 隻就算不錯了，其他地方養殖成功率卻可高達 9 成以上，問題出在哪裡，他也不太確定。他說，目前鴨

隻產量雖有增加，但價格仍穩定，關鍵就在於鴨毛很值錢，以前鴨毛都丟掉，現在有彰化業者來收購加工做成羽絨衣、睡袋，一隻鴨子的羽毛可賣到 45 元到 47 元。

目前合法的養鴨場必須取得養殖登記證或牧場登記證，養殖登記證每 5 年換發 1 次，許多業者都有心想要合法，但相關條件太嚴苛，劉德春希望政府可以放寬相關規定及輔導。

2019 湖內達人誌

葉厝
社區

古今多少事 盡在掌中間
掌中戲達人~

葉勢宏

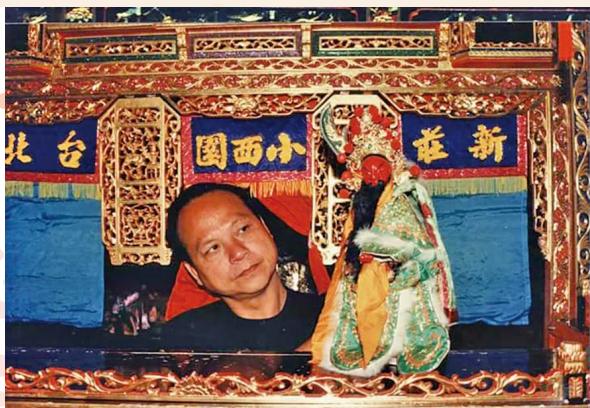
地址 | 高雄市湖內區中正路一段 419 號

電話 | 07-6993758





「小西園掌中劇團」許王老師



布袋戲是許多人的童年回憶，對「天宏園掌中劇團」團長葉勢宏而言，電影、布袋戲不只是他的童年全部記憶，傳統布袋戲還成為一生的職業和志業。

從小跟著父親「逐影而居」

55年次的葉勢宏，受父親葉國昌從事電影工作的影響，從小就與電影結下不解之緣，葉勢宏回憶說，「小時候一直納悶為什麼常常要搬家？」長大後才知道，原來以前在戲院播放電影是要承租的，租期一到就要遷移，從小葉勢宏就跟著父親過著「逐影而居」的生活。

以前沒甚麼娛樂，看電影對鄉下人來說，是一大盛事，但進電影院看電影漸沒落，後來

葉國昌改做露天電影，當時看露天電影的人很多，尤其是小孩子，父母親來放映現場找小孩，黑壓壓一片，還要透過放映師廣播才能找到人。

獲贈戲偶如獲至寶

葉勢宏說，以前露天電影旁，經常就是布袋戲團，有一次一位布袋戲團主送給他一尊戲偶，他如獲至寶當成寶貝把玩珍藏，10幾歲他開始聽黃俊雄演布袋戲的錄音帶，模仿口白，他的父親找來破舊的布景及戲偶，葉勢宏開始無師自通從中大型金光布袋戲偶開始摸索搬演，當時廟會時興演出大型布袋戲，一場演出費約3萬多元，葉勢宏到處趕場演出。

金光布袋戲第一天會覺得好看，第二天覺得好吵，第三天就不知道要搬演甚麼內容，因為每天都搬演一樣的動作，只要熱鬧、好看就好，葉勢宏在28歲那年親眼目睹「小西園掌中劇團」許王老師的傳統布袋戲，才驚覺自己的演技不如人，因為當時南部幾乎看不到文武場，許王操偶的動作和表演神態，

2019 湖內達人誌

令葉勢宏折服不已，因此在 29 歲時正式向許王拜師學藝，成為小西園的第三代傳人。

向小西園許王拜師習藝

葉勢宏表示，當時許王在北部每場演出至少超過 200 名觀眾，盛況驚人，他的同期師兄弟只有十多人，其中，屏東有 2 位師兄，來自崁頂祝安的陳正義，當時以第一個大學生學歷拜師學布袋戲，轟動一時。

1993 年成立的「天宏園掌中劇團」，最大特色就是堅持傳承傳統布袋戲，葉勢宏說，傳統布袋戲有戲文，比較多眉角，所以節奏比較慢，靜下心來看戲，不管文武戲，觀眾一定都能感受到師傅的用心與功力。

他舉例，傳統布袋戲講話就是要有古典、優美的味道，口白講到哪裡，鑼鼓就會跟到哪裡，如果口白沒有眉角、韻味，後場就無法配合演出者的氣口，因為傳統布袋戲是沒有在排練的，他往往會在一句口白中偷偷傳訊息給後場樂師，何時要下音樂、何時他要喝水，這樣配合演出才能完美無瑕。



傳統布袋戲偶就是藝術品

在葉勢宏的眼中，傳統布袋戲偶就是藝術品，不必暗藏機關，木刻戲偶就可表現出人生百態，他至少保存有 800 個戲偶，不少精細戲服出自老師傅的手藝，隨著老師傅凋零，現在有錢也已經買不到了！

從拿戲偶的姿勢，葉勢宏一眼就可窺見演出者的功力，他說，基本功不夠，拿著偶頭就會不經意斜一邊，天宏園都是在廟口演出，不是走劇場路線，雖然已搬演傳統布袋戲 20、30 年，葉勢宏還是覺得自己未出師，他認為演出好壞，年長的觀眾最知道，因為他們從小看到大，一般人常忽略的扮仙戲演得好不



好，這些老戲精一看就知道，他認為自己的堅持是對的，否則無法對許王老師交代。

台灣布袋戲並未衰落

依葉勢宏的觀點，布袋戲文化在台灣並沒有衰落，現在很多年輕人很時興成立布袋戲團，據他所知，幾年前高雄就有 30 幾團，木偶的雕刻師傅手從沒停下來過。

葉勢宏看布袋戲的創新，大概就是加入 LED 燈之類新科技設備，讓演出更五光十色吸睛，但演技基本上是沒甚麼改變，他說，政府會安排戲劇科班高材生來劇團指導，看能否擦出新的東西出來，但許多高材生不懂傳統布袋戲，彼此溝通時確實常出「火花」，有些想法無法演出呈現，但仍被要求呈現，結果計畫結束就不了了之，明年又來其他計畫，「這沒有市場，也不是我們要的東西」。

面對補助計畫有所堅持

葉勢宏直言，有些人很會寫計畫案要到政府的資源，評審認為演出不好要求修改，搬演者就修改，但他會有所堅持，像有一齣戲的

明珠以 LED 燈呈現，評審說傳統布袋戲照理說不該以 LED 燈呈現，但以他實際演出認為效果很好，所以他反駁評審「煙霧機的演出效果很好，難道也不要嗎？」葉勢宏總是會適時說明，不管補助計畫能否通過。

目前傳統布袋戲面臨的最大問題，就是一般觀眾沒有購票看戲的觀念和習慣，葉勢宏說，現在觀眾會購票欣賞兒童劇，但廟口到處有搬演布袋戲，雖然國家文化藝術基金會鼓勵劇團收費演出，但實際情況是劇團常常要送票拜託別人來看戲。



一雙巧手打造宋江獅
獅頭達人~
潘瑞華

地址 | 高雄市湖內區葉厝里清水街 50 巷 7 號
電話 | (07)6991722





葉厝社區獅頭達人潘瑞華出身屏東萬金，祖先五代都是傳統宋江獅的老師傅，在道教界「先師壇玄天會宋江獅陣」名聲響叮噠，潘瑞華是第六代傳人，26年前遷居湖內區葉厝里，繼續傳承百年家業。

在武林高手群中成長

潘瑞華表示，外祖父輩在清朝時期是拳頭師傅，開武館教授宋江獅，宗親族人也分別在相關行業各有一片天，他從6歲開始就跟隨老師傅以古法方式製作獅頭，10多歲跟舅舅潘順堂習藝，舅舅兵器練到「刀槍不入」，

是他崇拜的偶像，20多歲正式拜伯公潘明利為師，伯公曾任屏東宋江陣理事長，也是武藝高手。

在武林高手群中成長，潘瑞華從小就對宋江獅和陣頭興趣盎然，他笑說，小時候不愛讀書，都在課本塗鴉畫獅頭，參加畫畫比賽還得名，讀國中時，他製作傳統獅頭以一顆10元賣給同學把玩，賺了不少外快。

用泥土、糯米、報紙製作獅頭

根據「台灣獅頭旺：洪來旺人生傳奇」一書記載：「舞獅」約在18世紀隨漢人傳入

2019 湖內達人誌

台灣，最早傳入的是「閩南獅」（包含武館獅與宋江獅），後有「客家獅」、「廣東獅」、「北京獅」陸續傳入，閩南獅在台灣落地生根後受民俗風情、生活習性、地理環境等因素影響，逐漸分為北、中、南和客家四大主流，其中又以新竹為界，南部稱「獅陣」，以閉嘴獅為主，北部稱「獅團」，以開嘴獅為主，中部以堂、社居多，但都稱為「台灣獅」。

潘瑞華說，他製作傳統宋江獅頭的材料很簡單，只有泥土、糯米、報紙、防水漆和番薯粉，泥土是取自魚塢的黏土，先以鐵鎚打碎後，浸水一天，再和入糯米和番薯粉捏塑成獅頭造型，然後再以一層報紙、一層防水漆，總共覆蓋 20 層並日曬，獅頭完成後，接下來就要做獅子的耳朵、眼睛和牙齒，並在竹篾黏上鬚鬚，彩繪後就大功告成，整個工期大約一個月。

宋江獅打造完成後，通常會準備七寶、香火和虎頭蜂，為宋江獅舉辦「開光點眼」儀式，潘瑞華說，經過開光點眼的宋江獅即擁有神力，廟宇開廟門或建醮排八卦，都需要青獅

打頭陣。

為了挑戰技藝，潘瑞華十幾年來不斷創作改寫大獅頭紀錄。

不斷改寫大獅頭紀錄

2008 年他花費二個多月時間，打造一隻高 4.5 公尺、長 8 公尺、重 50 公斤，必須出動 5 個大人才能舞動的大獅王；2009 年元月湖內慈濟宮五朝建醮盛典，潘瑞華又花了 3 個半月時間，製作一隻長 8 公尺、高約 3 公尺、重 43 公斤的宋江金獅。

2018 年潘瑞華又在弟弟潘瑞國、張文炳、蘇翊誌等師傅協助下，以報紙、番薯粉和黃土為素材，打造出 1 顆長、寬各 180 公分的劍獅大獅頭，總共耗掉 20 斤報紙、10 斤番薯粉和 2 噸黃土，劍獅口咬一把「方天畫戟」（中國古代重兵器，可刺挑，又能勾啄，是步兵、騎兵使用的利器），雖然大獅頭比人高，但由於是以保麗龍填充定型，重量並不重，2 個人就可操弄大獅頭。

製作不難 無處收藏展示傷腦筋



潘瑞華說，製作大獅頭一點也不難，因為全部手工，所以每個獅頭造型都不一樣，比較麻煩的是，作品無處可收藏，40年來他創作的獅頭不計其數，家裡空間擺不下，他只好商借朋友的玻璃工廠吊放獅頭，幾十個獅頭一字排開，宛如獅頭博物館，其中有兩個獅頭還是潘瑞華國小六年級和國中三年級的作品。

潘瑞華不只會製作傳統獅頭，各項陣頭兵器也難不倒他，他還是武功高強的陣頭高手，23歲他娶湖內女子為妻，於是從屏東搬來湖內葉厝甲，成立「玄天會宋江獅陣」自己當館主，曾經參加總統杯宋江獅比賽，因為會做獅頭又會表演，而拿下第二名，後來以宋江獅和八家將陣頭為業。

演出邀約不斷「只剩玉山還沒去」

潘瑞華表示，以前廟會陣頭大多是庄頭的居民找時間練習，熟練後再出陣，但工商社會後，很難再找人組團操練，因此像他們這種職業表演陣頭就應運而生，他舉例說，一團宋江陣至少要40、50人(含備用人員)，光

是兵器、服裝等花費就上百萬元，人員操練3個月還無法下場表演，鹿耳門有廟宇廟會訓練6個月1個人給3萬元津貼，陣頭開個館就要200多萬元，找職業陣頭就省錢省事多了。

目前潘瑞華的陣頭一年至少出陣200場，從農曆過年到3月初3媽祖生邀約不斷，5月王爺生較少，約7、8場，8到10月則以廟宇建醮最多，全台各地跑透透，「只剩玉山還沒去」，目前師傅級出陣一場酬勞3000元加上紅包，一天賺個上萬元不是難事。



在雞寮遇見畢卡索 素人藝術家 劉李玉美



▲劉李玉美作品以農村的人事物為主題，由於色彩鮮艷，十分吸睛！



「劉李玉美的作品造型奇特卻不失童趣。」



現年 78 歲的劉李玉美，早年是雞販中盤商，也曾養雞十多年，因不敵財團競爭收場退休，2 年前她閒來無事，以資源回收物進行藝術創作，重現兒時的農村記憶，閒置雞寮竟意外成為她的創作秘密基地！

創作造型奇特不失童趣

走進劉家庭院，兩側擺滿了各種造型奇特卻不失童趣的藝術作品，仔細一看，作品大多以農村的人事物為主題，由於色彩鮮艷，十分吸睛，經常引來路人好奇拍照打卡。

劉李玉美是湖內區海埔里頂李仔人，出生在貧窮農村家庭，母親生下 8 個孩子，劉李玉美感嘆自己是「出世要來歹命的」，因為二次大戰期間，她的母親背著大哥、二哥到岡

山躲空襲，無能為力再帶走襁褓中的她，母親 3 天 3 夜後回到家，發現她竟然大難不死，喜極而泣說這是天公仔子。

大難不死天公仔子

以前的年代重男輕女，無法讀書是種遺憾。劉李玉美回憶說，她 7 歲就學會做生意，早上賣炸豆干早餐配料，晚上賣土豆，有一次她賣完早餐，要跟著其他小孩去上學，結果母親斥責她說：「查某囡仔要讀甚麼冊！」劉李玉美才放棄念書的念頭，9 歲時母親去做生意，她不僅當起小媽媽要負責照料弟妹，還要煮番薯葉給豬吃。



2019 湖內達人誌



她永遠記得，小時候的衣服是用布袋做的，穿起來就像布袋戲公仔，14歲那年為了拍大頭照辦身分證，她特地跑去買了一件新衣服，未料買到劣質品，下水洗一次就全部爛掉了，人生的第一件新衫因此泡湯。

無師自通形塑母像謝恩

劉李玉美說，小時候雖然過著苦日子，但她完全不曾跟父母埋怨，反倒相當感激父母的養育之恩，母親過世後，有一次她隨旅遊團參觀台塑公司，得知創辦人王永慶的母親生前在公司頂樓種菜，王母過世後，王永慶花了好幾百萬幫母親做兩尊塑像紀念，她回來就跟兒子說：「我沒錢，所以自己來幫阿嬤做塑像。」

劉李玉美不識字，在這之前完全未曾拿過筆，家人起先以為她在開玩笑，沒想到劉李玉美就跟著人家要了一些水泥、保麗龍和銅線、水果套袋等資源回收物，整天坐在閒置雞寮裡研究，「沒牛駛馬」終於讓她摸出一些訣竅，完成母親肩挑重擔的塑像，擔子裡裝了8個小孩，象徵母親當年含辛茹苦把8個兒女拉拔長大。



重現兒時農村記憶盼子孫惜福

完成了母親塑像，劉李玉美也玩出了童趣，她繼續以資源回收物創作兒時的農村記憶，包括農夫和牛隻的耕作情形，小鳥在田裡覓食，昔日海埔養鴨人家趕鴨子到田裡覓食的情景，都在劉李玉美的巧手下逐一重現，甚至她在廟會看到妙齡女郎跳鋼管，也成為她的創作作品。

劉李玉美表示，她的創作材料全部都是別人送的，根本不用花錢買，廢棄的水果套

袋可做成衣服，牛的體型較大，全部泥塑重量會太重，所以牛體改用保麗龍裝填，她的作品就擺在自家庭院孤芳自賞，許多路人經過都忍不住好奇下車拍照，還有人問她創作是否願意割愛？

劉李玉美笑說，她不是甚麼藝術家，做這些東西，只是想重現以前的生活樣貌，要讓後代子孫知道有今天的舒適生活得來不易，要懂得愛物惜福。



▼劉李玉美阿嬤以資源回收物進行藝術創作，重現兒時的農村記憶

天然ㄟ尚好，蓮藕（茶）達人～ 簡錦菊

簡錦菊蓮藕茶

地址 | 高雄市湖內區海埔里信義路 38 巷 8 號

電話 | 07-6997860 0972-010685





湖內區的海埔、海山兩里涵口圳沿岸，種植有大片的蓮藕田，種植時間約在二次大戰後，至今超過一甲子，由於這個區域的土質屬黏土，種植出來的蓮藕特別香甜，家住海埔里的簡錦菊夫婦接手家業，不僅種蓮藕，還使用自家的蓮藕熬煮傳統口味的蓮藕茶，堪稱是正港的「蓮藕達人」。

蓮藕清明栽種端午採收

55 歲的簡錦菊說，公公徐進發（綽號「秧仔」）年少就開始栽種蓮藕，她嫁入夫家，才開始從事蓮藕種植工作，說起蓮藕的種種頭頭是道。她表示，海埔早期多種植甘蔗、水稻、高粱等農作物，二次戰後才開始種植蓮藕，蓮藕的生長期約 100 至 120 天，一年只能收成 1 次，每年大約在清明節前後栽種，端午節過後即可採收，蓮藕採收後原地改種芹菜、芥藍等。

種植蓮藕之前，首先要在田地進行鬆土並做好田埂，以大量的有機肥作底，田地整平後引水灌溉，水深約 1 尺，種植過程都不噴農藥，簡錦菊表示，種蓮藕最辛苦的地方在於要「顧水」，水深要保持超過土面 30 公分，枯水期則從涵口圳引水灌溉。



2019 湖內達人誌



豔陽下持特製鐵耙弓腰挖掘

長條狀的蓮藕生長在地下，採收過程稍一不慎，就會「藕斷絲連」，因此老農夫必須拿著特製的鐵耙，頂著大太陽在荷花田裡弓腰一鏟一鏟挖掘，若非老手，根本無法下田採收，而出土的蓮藕經清洗乾淨後，即可交貨上市。

簡錦菊說，海埔蓮藕田興盛時期約種有 40 甲地，由於農務太操勞，老農凋零後下一代多不願接手，因此目前僅剩 10 甲蓮藕田，她種植約 1 甲地，種植的蓮藕屬中國品種「菜藕」，不開花，但所產蓮藕較大條，不同於本土品種會開花及蓮藕較小條。

生藕性味甘寒，具清熱生津、涼血止血、散瘀之效，適用於口乾舌燥及火氣大的人；蓮藕煮熟後，由寒轉溫，具健脾養胃、補氣養血、止瀉效果，適合胃腸虛弱、消化不良的人食用。

蓮藕茶慢火熬煮逾 5 小時

10 幾年前，簡錦菊利用自產的蓮藕，開始熬煮賣起蓮藕茶，她的蓮藕茶只作微糖、無糖兩種，真材實料，但熬煮過程費工費時，口感與泡粉的就是不一樣，蓮藕茶多銷至台南兵仔市場，僅少部份留在自家販售。



天然尚好，蓮藕（茶）達人 · 簡錦菊



簡錦菊表示，熬煮蓮藕茶相當費工，蓮藕採收回來後，首先要清洗，然後切片、剉籤，慢火至少熬煮5個鐘頭，才能把蓮藕的成分精華煮出來，真正的蓮藕茶肉眼可看到蓮藕渣沉澱物，目前她每天熬煮4大鍋的蓮藕，至少產製400瓶750CC的蓮藕茶，也供應喜宴場作飲料，簡錦菊的蓮藕茶攤位就位於信義路旁，歡迎各地朋友來交關。





40 年包出 1500 萬顆
手工水餃達人～
梁蘇妹

梁家小吃

營業時間 | 每天上午 07:30- 晚上 08:30

地址 | 高雄市湖內區湖東里中山路一段 301 巷 32 號

電話 | 07-6931006

40年包出1500萬顆，手工水餃達人 · 梁蘇妹



開店40年的「梁家小吃」，是湖內最高學府東方設計大學師生的日常食堂，尤其「大姊」梁蘇妹每天現做的手工水餃，更是東方人最懷念的老味道。

梁家小吃開店40年

現年68歲的梁蘇妹，是路竹區大社人（蘇姓宗親聚落、習稱「大社蘇」），家裡有5個兄弟姊妹，她排行老大，是家中的老大姊，後來嫁到隔壁庄「鴨母寮」，約民國68年搬來湖內湖東社區中山路一段301巷東方設計大學旁開店做生意。

梁蘇妹說，她剛開始賣碗粿、臭豆腐，後來順應同學們的需求，改賣飯、麵和水餃，她一開始也不知道怎麼包水餃，連水餃皮要去哪裡買也不知道，剛好路竹農會媽媽教室有開課傳授包水餃技巧，她的大娘姑（先生的姊姊）開麵店，她就在親朋好友的資源引介下，開始賣起水餃。

手工水餃真材實料 有媽媽的味道

梁蘇妹的手工水餃講究真材實料，有媽媽的味道，食材有高麗菜、韭菜和豬後腿肉（10斤精肉混合5斤肥肉），調味料有鹽、糖、薑、香油和少許的味素，梁蘇妹說，包水餃的豬肉來自附近大湖的肉攤，當天送達當天包，高麗菜比較不會出汁，且口味大眾化，薑和韭菜都可提味，她的水餃偏向台式口味，不同於外省口味。



2019 湖內達人誌



梁蘇妹的手工水餃有口皆碑，在東方工專學生人數達到尖峰時期，每天都要準備 30 多斤的豬絞肉，15 到 20 斤的水餃皮，賣出將近 2000 顆的水餃，由於每一顆顆水餃都是手工捏製，急不得也快不來，賣完了只能明天再來。

有趣的是，梁蘇妹剛開始賣水餃時，不知同學反映如何，所以每天只準備一碗公的餡料，結果正值成長期的學生，每個人一叫就是至少 20 顆水餃，3 個同學一下子叫 60 顆，當天水餃就全部賣光了。



40年包出1500萬顆，手工水餃達人·梁蘇妹



水餃1顆3元從未漲價

梁蘇妹說，大家都說她的水餃好吃，但自己也不知道好吃的祕訣在哪裡，因為並沒有另外添加甚麼料，過去幾十年來她都是以目視憑感覺添加調味料，直到近幾年為了方便媳婦接手傳承老味道，她才將調味料的比例標準化。

學生生活費有限，為了讓同學吃得飽，梁家

小吃的水餃一直維持1顆3元的價錢，從未漲價，經常有畢業的東方人前來回味熟悉的老味道，雖然受少子化衝擊，學生數日愈銳減，手工水餃消費量不再像以前那麼大，但冷凍水餃反而大受青睞，1包100顆冷凍水餃只賣300元，經常供不應求，尤其過年前有人一訂就是數百顆、上千顆水餃，讓梁蘇妹包到大喊吃不消！

感恩麵攤養活一家人

梁蘇妹有感而發表示，她有3個兒女，剛經營麵攤時，2個兒子才7歲、3歲，現在她和老伴已經兒孫成群，感謝麵攤養活一家人，只要她還做得動，手工水餃的老滋味永遠都會在老地方等待老朋友回來品嚐回味。



無牛駛馬變專家，道具達人～
劉宏添 劉安吾 劉金鵠 劉蘇招治





劉家社區人口嚴重老化，80、90 歲老人家比比皆是，50、60 歲算是社區的少年家，13 年前劉家社區以自導自演的社區劇場，在高雄社造界打出名號，老里長劉宏添等人無師自通製作出許多社區劇場道具，儼然成為「道具達人」。

社區活動中心儼然道具博物館

走進劉家社區活動中心一樓，一座古早爐灶道具就放置在台上，由於作工精細、栩栩如生，不仔細看，還以為真的是由磚塊砌成的爐灶，爐灶上的鍋子、蓋子、勺子、薪材和煙

囱等物品，全部都是紙板做成的，還以 LED 燈做成火苗，創意十足。

上到活動中心二樓，場景更加令人瞠目結舌！整層樓都是堆疊在地上的道具，有 13 年前第一齣劇場「素蘭要出嫁」的全木板轎子道具，和後來改良版的紙製轎子，牛犁陣的牛頭，昔日稻子收成必備的摔桶、打穀機等設備，應有盡有，儼然就是一座傳統農村的道具博物館。

2019 湖內達人誌



憑兒時記憶打造道具

劉宏添笑說，這些道具都是被老師逼出來的，社區搬演劇場，一齣戲大約要排練2個月，應劇情需要必須製作道具，他和「五叔」劉安吾、「五嬸」劉蘇招治、劉金鵠4人「無牛駛馬」，邊想邊製作道具，剛開始4人都摸不著頭緒，幸好劇場都是搬演昔日農村橋段，所以道具都是根據兒時記憶來打造。

劉宏添說，剛開始做道具沒經驗，都是用真材實料的木板做成，結果搬運時吃足苦頭，後來才全部改為紙板，同時考慮到遊覽車空間有限，因此製作道具前，會先考慮搬運問

題，像古早爐灶製作前，他就先去測量遊覽車の後車廂寬度，然後將爐灶設計成可由三部分組合，轎子也改成折疊式，這就解決了大型道具搬運難題。

老師逼出製作道具潛力

累積了無數摸索經驗，劉宏添等人的道具愈做愈精細，也愈來愈實用，像紙糊的牛犁陣牛頭，以竹箴做成支架，牛頭底下挖三個洞，左右兩側各一個洞，可作為手持牛頭握把，中間的洞則成為演出者的觀景窗，可綜觀全場，牛頭再掛上鈴鐺，搖晃幾下，昔日黃牛耕作景象彷彿重現。



為了製作大榕樹道具，道具小組用塑膠管做成樹幹，鐵板當底座，枝幹則用排水管三通，採摘榕樹枝葉插上排水管三通，一棵百年大榕樹活靈活現出現在觀眾面前。

社區老化嚴重 盼年輕人參與社造

劉宏添說，絞盡腦汁做出來的道具，連長輩也感到不可思議，賺到掌聲，很有成就感，他有感而發表示，從 34 歲當選劉家村長

到現在 71 歲，他已擔任劉家村里長長達 37 年，以前社區居民人口比較多，現在晚上 8、9 點社區就沒人在走，13 年前縣府輔導社區開辦關懷據點，會員從 97 人銳減到現在剩 30 幾人，社區老化很嚴重，劉家社區腹地小，四面都是魚塭發展受限，他希望能有更多年輕人參與社造工作，讓社區長輩晚年過得更加精采。



一直捲回不了頭的人生
紙籐編織達人～
陳秀鑾





「因為在網路上看到紙籐編織教學，覺得有趣，母女倆一頭鑽進去研究，意外開啓了阿母一直捲一直捲回不了頭的生活！」歐秋香這麼形容阿母陳秀鑾與紙籐編織的不解之緣。

初次接觸紙籐編織無法自拔

47年次的陳秀鑾，2年半前的聖誕節前夕，因為女兒從網路下載紙籐編織手藝影片，首次得知紙籐編織這項工藝，因為自己年輕時從事織毛衣工作，閒暇之餘也為家人織毛衣，平日對手工藝就有極高興致，因此一頭栽入紙籐編織領域，沒想到意外開啓她的創作之路。

陳秀鑾說，紙籐編織的材料和工具，都是平日垂手可得的小物品，例如材料為舊報紙和回收的廣告紙，捲紙的工具原子筆、毛線棒都可以，黏貼則使用白膠水，捻紙（捲紙）是基本功，也是創作的關鍵，陳秀鑾閒暇之餘會先捻紙備用，捻紙的尺寸大小、長短不一。



2019 湖內達人誌



憑兒時記憶發想構圖

陳秀鑾的紙籐編織創作主題，都是憑兒時記憶和發想構圖，創作前沒畫草圖，就憑著腦海中的印象，自己摸索 DIY，失敗了或對作品感到不滿意，就全部拆解重做，而且也沒有刻意安排時間創作，都是忽然想到或煮菜有空時才動手創作。

雖然屬於業餘創作，但陳秀鑾對紙籐編

織作品卻一點也不馬虎，還經常動腦設法增加各種作品的趣味性，例如她從網路教學中看到一部三輪車作品，設備十分簡陋，輪子也固定不能轉動，於是她運用塑膠吸管製成輪軸，左右兩端加上輪子就可以轉動了，車輪還有美美的紙捲花邊，三輪車並加上坐墊、籃子和車鈴，車後的大籃子可放筆和插花，兼做筆筒、花筒。



作品樂意與有緣人分享

在另一個禮盒作品中，食用過的蛤蠣殼，竟被上漆畫成鮮紅欲滴的大草莓，成為禮盒蓋子上的亮點，令人眼睛為之一亮；由舊報紙捲成的傳統豆花攤、上百支捲紙組成的小火車玩具，也都令人感到驚艷、愛不釋手！

除了紙籐編織作品，陳秀鑾也花了不少時間在包包編織上，雖然有人出價要跟她蒐購創作，但她認為創作素材都是免費的資源回收物，沒有額外成本，所以只要不嫌棄，

她都很樂意將作品與有緣人分享。

陳秀鑾曾在公館太爺社區照顧關懷據點 - 快樂學苑開班授課，以她最拿手的紙籐編織手藝鼓勵社區老人家動動腦、活動四肢，延緩老化保健康。

▶ 蛤蠣殼上漆變成鮮紅欲滴的大草莓。



印刷黑手熬製青草茶 健康飲品手作達人～ 吳清發

地址 | 高雄市湖內區逸賢里建國街 13 巷 3 號

電話 | 07-6991732、0929090425





台灣飲料市場商機大，尤其人手一杯手搖杯已成常態，吳清發長年研究青草藥的特性，手作各種天然健康飲品，20 多年來深獲養生保健顧客的肯定，意外成為他中年轉業的契機。

小時跟「流氓」姑丈學青草藥

吳清發原來是一家鞋盒印刷工廠的老闆，由於從小就對青草頗有研究，因此平時會熬製青草茶與員工和親朋好友分享，20 多年前就在女兒就讀大學時，國內鞋子工廠紛紛大舉外

移西進，吳清發的鞋盒印刷工廠沒有跟著外移，只好關廠歇業。

吳清發說，他小時候還沒讀國小前，就跟在「赤腳仙」姑丈（綽號「流氓」）身邊學青草藥，他還記得姑丈每次拿青草讓他咀嚼，並告訴他青草的名稱和特性，這讓他對青草產生莫大興趣，長大後繼續閱讀相關書籍，並研究漢藥藥方，因此具備不少青草和人體保健的知識。



2019 湖內達人誌



中年轉業賣起青草茶

結束印刷工廠事業，有親戚建議他賣青草茶，剛好他對熬製各類飲品也頗有興趣，於是就將自家栽種的青草熬製成青草茶，分別送往台南水仙宮市場、湖內夜市和岡山欣欣市場販售，在泡沫紅茶尚未崛起的年代，吳清發純天然的青草茶一枝獨秀，經常供不應求，欣欣市場一個下午 180 瓶青草茶還不夠賣。

● 受此激勵，吳清發夫婦兩人更潛心鑽研自行開發多種天然健康飲品，光是青草茶就有 20 多種產品，桑葚汁、冬瓜茶、紅茶、海燕窩，就連肉粽、破布子、菜脯醬料、烏魚子，也都在他的供應產品清單中，有人下單就客製化產製。

順應時令產製當季天然飲品

吳清發表示，雖然手搖杯大行其道，但喜愛喝健康飲品的消費者有增多趨勢，他的青草茶、桑葚汁銷路最好，他在住家周遭一塊 200 坪空地種蔬菜和各種青草，桑葚則種在湖內海埔劉家里一塊空地，都無農藥和工廠污染



的疑慮，整間住家都堆滿了曬乾的青草，甚麼季節就產製甚麼飲品，例如春天桑葚豐收，就產製桑葚汁，鳳梨醬和竹筍醬則是全年都有。

吳清發每製作一種產品，必定都會先深入研究產品的特性，像製作破布子醬料，他就發現土種的破布子雖然果實小顆，但比較多肉、多樹脂，產製的破布子醬大受青睞；而改良種的破布子，果實雖然大顆，但樹脂少、水分多，產製的破布子醬風味大為遜色。

20多年手作天然飲品，吳清發累積不少寶貴經驗，像有人聲稱桑葚汁熬煮5、6個小時，不用冰藏也不會壞掉，吳清發則持保留態度，他建議消費者喝桑葚汁前，不妨將桑葚瓶子倒過來看瓶底有無粉紅色，如果只有黑色，沒有粉紅色，那就代表果膠都沒了，營養成分都流失了，喝到的只是糖漿，而且桑葚汁一定要冷凍。



2019
湖內

達人誌

田尾
社區

用土水專業守護文化資產
土水修造達人～
蘇清良





一份工作做久了，自然有它的價值與意義。

現年 84 歲的蘇清良，從 16 歲開始跟隨湖內公館里「韓基福」(台語音)師學土水，從事土水行業超過一甲子，雖然小學沒畢業，如今卻是古蹟修護國寶級師傅，高雄市政府文化局 2019 年 4 月 30 日公告登錄蘇清良的「土

水修造技術」為文化資產。

抹刀「家私」都是壓箱寶

約定訪談的這一天，我們按時來到田尾里的蘇家，蘇清良老師傅熱情迎客，並在客廳大桌上擺出他的「家私」壓箱寶—各種造型、功能不一的抹刀和不知名的工具，擺滿一整個桌面，讓我們拍個夠，蘇師傅笑說：「今天你

2019 湖內達人誌

們很幸運拍得到這些，昨天一位成大的老師跑去工地找我，反而拍不到這些寶貝！」

在國內古蹟修護界，「良師」蘇清良是不可多得的國寶級老師傅，高雄市政府文化局在公告登錄的理由寫道：「蘇清良先生精通算仔壁、土整厝、壁體疊磚、屋面蓋瓦、灰泥裝修、線角修飾等建屋與土水技術，也參與山場（墳墓）之施作，皆是傳統寺廟、民居、宅第、墓葬等古蹟修復所不可或缺之技術」；「對各項土水修造技術皆甚專精，也實際從事於傳統建築之修復，具有一定之專業性，也能體現該技術對文化資產的貢獻與價值。」；「對各項土水修造技術所需之原材料，如麻苧麻絲、竹片、紅瓦、灰泥之來源、製造、材質、強韌度等皆甚為瞭解，並實際運用於各類傳統建築的修復上，能深入掌握其傳統技術與知識。」

修護古蹟再現百年風華

蘇清良修護古蹟的足跡遍及全台和離





島，從台北淡水紅毛城、中山堂、台北賓館、新竹北埔老街、台中霧峰林家花園、台中清水黃家古厝、台南車站、台南公會堂、水交社文化園區、高雄橋仔頭糖廠日式廠長宿舍到屏東恆春古城，甚至澎湖，蘇清良都親身參與，把他將近 70 年的經驗技術，修護前輩的經典建築作品，再現百年風華。

蘇清良說，外行人看古建築只看外表，他看到的是建築線條美和先人的建築智慧，恆春古城樓使用的「三合土」，包括土、沙、糯米、石灰、黑糖，有的加上稻草、粗糠和海草，光要調配這些材料就是一項大工程，他把古蹟修復當成藝術，以「修舊如舊，彷彿再生」為修復的最高境界。

修舊如舊 彷彿再生

蘇清良表示，他原本打算退休，但 2000 年兒子的營造公司標到台北賓館（日治時期的台灣總督官邸）修護案，因為沒人會「畫線」，他只好打消退休念頭親自出馬，結果又因政府愈來愈重視古蹟修護文化資產，標案陸續找上

他，沒有蓋過大厝的年輕師傅，不知如何進行修護，所以他一直退不了休，他的同門師兄弟早就引退享清福了。

蘇清良說，土水修造技術十分繁雜，以前的老師傅傳授技術多會留一手，因此習藝要有相當的耐心，他的孫子已繼承家族衣鉢，期盼有更多年輕人一起加入研習傳承。





田尾仔愛心大飯店， 古早味麵食達人～ 吳麗琴



地址 | 高雄市湖內區田尾里民權路 246 號
電話 | 07-6930115 0933-609068

營業時間 | 星期一至星期五早上 10:30~ 晚上 8:00
星期六上午 10:30~ 下午 3:00
星期日固定公休



湖內區田尾村落只有一間傳統麵店，田尾人暱稱為「田尾仔大飯店」，麵攤雖小卻愛心滿滿。

不忍懷舊味道消逝頂下麵攤

54 年次的老闆娘吳麗琴，本身是田尾人，也是田尾媳婦，她說，一生遇到無數貴人遷成，加上田尾鄉親 20 年來的支持力挺，讓小小的「古早味麵店」溫飽一家人，如今行有餘力幫助弱勢者，略盡一份心意。

20 幾年前，吳麗琴夫妻揹負沉重經濟壓力，吳麗琴每天要做三份工作，一天睡不到 6 小時，當時湖內國中旁有一間「車牌仔麵」老麵店，因老闆年紀大想要頂讓，「車牌仔麵」是陪伴湖中學子的懷舊味道，吳麗琴是當年第一批顧客，她不忍懷舊的味道從此消逝，於是頂下麵攤，並跟著老闆學煮麵。

「老闆摻太多調味料，口味太重，我學不來！」吳麗琴說，剛接下麵攤生意很差，但有一名陌生的中年人，每天都來吃她煮的

麵，雖嫌她煮的麵難吃，但稱讚她煮麵很認真，給了不少改進的意見，大約吃了一個月的麵，這名阿伯終於稱讚她煮的麵很好吃，叮嚀她維持這種口味，從此消失再也不見人影，而吳麗琴的麵店果真日愈生意興隆、高朋滿座。

麵店重開張碰上九二一大地震

孰料，重新開張擺攤那天，正好發生 921 大地震，「當時我已沒有退路，只能一直拚繼續做！」吳麗琴原本想推出免費吃麵活動，但顧慮到免費可能沒人敢來吃，因此改以「一碗麵只賣 10 塊錢」，果然招徠大批顧客，不少人一叫就是 10 碗、20 碗，分送給親朋好友一起吃，幫麵店免費打廣告。

民國 90 年湖內省道台一線進行拓寬工程，吳麗琴跟一位阿嬤承租店面，將麵攤搬回田尾里。



2019 湖內達人誌



當時有一名友人送她一面寫有「古早味」的招牌，她本來想把「古早味」字樣撕掉，但怎麼撕就是撕不掉，「古早味」就這樣成為店名。

96年麵攤又搬遷到鄰近幾十公尺的現址，「現在大家都會說『古早味』前面的那間郵局，而不是說郵局前面的那間『古早味』」，對於自家麵店成為田尾地標，吳麗琴頗感自豪。

湖內民權路從大湖國小到田尾社區約1公里路程，共有10多家餐飲店，其中，傳統麵攤有3家，「古早味」單獨在田尾開店，被田尾人暱稱為「田尾仔大飯店」。

古早味麵店開在三角窗，雖是鄉間小店，卻全面裝設冷氣空調，讓許多勞工中午吃個麵不必再揮汗如雨，吳麗琴說，裝了冷氣後，原來只吃一碗麵的客人，胃口大開又多切一些滷味，離開前還不忘外帶，「生意一下子好三倍」，

溫飽顧客肚子也供應愛心麵食

古早味麵店不僅溫飽顧客的肚子，也供應愛心麵食兼做公益。吳麗琴表示，去年6、7月有一名50多歲才當爸爸的客人，想為孩子積點功德福分，每個月捐出5000元請古早味供應愛心麵，幾個月後這位客人向銀行貸款1200萬元，吳麗琴請他暫時停止捐款，愛心麵就由她繼續免費供應。

吳麗琴以周遭看得到的弱勢者為協助對象，每人每個月發送10張餐券，弱勢者可持券到麵店享用熱騰騰的麵食，擔心



田尾仔愛心大飯店，古早味麵食達人 · 吳麗琴



弱勢者不好意思出示免費餐券，引來其他客人異樣眼光，吳麗琴特意在小紙張印上「古早味麵店」5個紅字，1張就可免費享用一碗愛心麵。

曾有一名大學生家裡臨時發生變故，無法寄來生活費，同學面臨斷炊困境，吳麗琴讓同學以愛心麵度過難關，後來這名同學也成為愛心麵的贊助者，吳麗琴說，愛心麵贊助者人數並不固定，但目前仍有盈餘，她打算盈餘累積到一定金額，將捐給大湖國小作為學童急難救助基金。

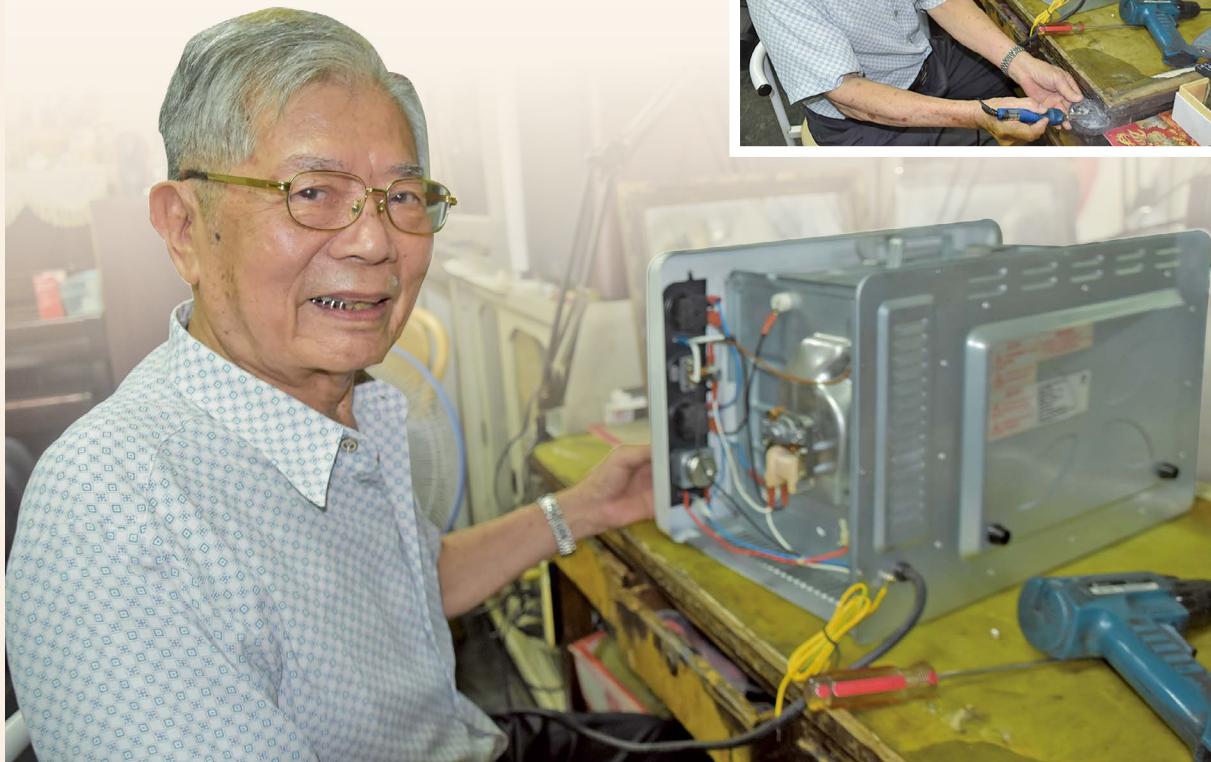


古早味麵店滷味是主角

古早味雖是麵店，但滷味才是主角，吳麗琴說，3年前她生了一場大病，病癒後，她想讓顧客吃到更自然健康的食材，因此在滷味下工夫，只用醬油、冰糖熬煮，完全不含中藥材和任何加工品添加物，其中，鴨頭和小烏蛋都要滷上三遍還要爛，因此小烏蛋不僅Q彈、入味又色澤漂亮，吃客戲稱是「黑珍珠」，由於拔除鴨毛相當厚工，鴨頭一天只能供應30支，鴨翅也只能限量100支。



專治家電疑難雜症
家用電器修護達人～
任順天





說起任順天，認識他的人都尊稱他為「任老師」，因為他在湖內文賢國小任教將近 32 年，不過任老師同時也是家用電器的修護達人，他所經營的「禾富電器行」(原名「雷響無線電行」)，是湖內地區第一家電器行，54 年前聲寶公司在台南開辦電視裝修課程，他親手組裝的第一台黑白電視機，每天晚上免費播放「楊麗花歌仔戲」給鄉親觀看，帶給湖內人許多歡樂的回憶。

戒嚴時期收音機有牌照

任順天回憶說，民國 47 年他就讀台南南英職校期間，在一家無線電行(當時電器行叫「無線電行」)打工，開啓他對電器的興趣，他跟老闆要求一張小桌子，自己就這麼的研究及學習組裝收音機。

當時的無線電行主要販售收音機和電風扇，戒嚴時期的台灣，對於可收聽到「共匪」廣播的收音機管制甚嚴，警備總部經常到店家核對收音機真空管數量，開無線電行須領有執照，業者也須具有無線電技術員證照，每一台

收音機都有牌照，當時每賣出一台收音機，業者就要幫客戶申請牌照。

任順天高中時期就已通過無線電技術員證照考試，民國 47 年於台南開設「雷響無線電行」，48 年他通過「鄉鎮保甲幹部人員檢定」(如同現在公務人員高普考)，但因分發地點遠在甲仙而放棄(當時從旗山走路到甲仙要 6 小時)，選擇就近至文賢國小擔任代用教員，一待就是 3 年，51 年考上台南師專特殊科，52 年又回到文賢國小教書，直到 78 年退休。



2019 湖內達人誌

「雷響」湖內首家無線電行

早年公務人員並無兼差禁令，任順天的無線電行民國 48 年遷回湖內，當時高雄岡山以北到湖內僅有 3 家無線電行，2 家在岡山，「雷響」是湖內第一家無線電行，後來隨著時代的改變，無線電行容易讓人聯想只販售電話等通訊設備，所以後來店名變更為「禾富電器行」。

任順天課餘仍鍾情於電器修復，常利用寒暑假或晚上參加警備總部辦理的講習課程，自己也會看書研究。54 年 7 月一個機緣下，他參加聲寶公司在台南舉辦為期一個月有關黑白電視機的研習課程，報名費高達 7000 元（當時任順天月薪才 1200 元），這項課程傳授電視機原理，並教導學員自行組裝電視。

眾人合力架天線收看歌仔戲

上課期間任順天詳細作筆記，也學會電視機組裝，結果結訓時，聲寶公司將組裝電視機免費送給學員帶回家，並補貼每天講習車資 200 元，如此一來，學員們等於以 1000 元學

到組裝電視機技術，並免費獲得一台電視，讓任順天欣喜若狂。

這台電視也就成了湖內鄉第一台黑白電視機，54 年 10 月旗山中寮山轉播站開播，南部人終於看得到電視節目播出，雖然發射訊號微弱，但「看電視」在當時是一件娛樂大事。

任順天將電視機擺在「禾富電器行」門口，每個禮拜一天在店門口播放「楊麗花歌仔戲」1、2 個小時，讓鄉親免費觀看，當時因為收訊不佳，需架設 12 節大天線，還要架得高高的，播出時間未到，一群人就會自動來幫忙架設天線，人人並自備小板凳在電視機前觀看，就像蚊子電影院的場景，想到那有趣畫面，任順天不禁哈哈大笑，後來這台電視機以 8000 元售出。

「禾富電器行」見證湖內經濟發展

早期，湖內最熱鬧的地點就在圍仔內，因此禾富電器行也見證了湖內經濟發展的過程，任順天說，民國 60 年以前，新娘的嫁妝一定要有收音機、腳踏車、針車（裁縫車）和



衣櫥，到了民國 60 年，電冰箱成了嫁妝「新寵」，有錢也買不到，因此許多父母在女兒才 15、16 歲就先把電冰箱買起來儲放，準備當嫁妝，等女兒多年後嫁人了，拆開電冰箱包裝才發現早已生鏽！

任順天回憶說，當時將軍牌鐵甲武士電冰箱很吃香，他吃下嘉義以南的通路，一整車拖拉庫 100、200 台冰箱運到他店裡，不到 1 小時全部賣光光，後來冷氣機、洗衣機也十分熱銷，他販售的國際牌電視、冰箱、冷氣機、洗衣機一個月上百台，業績名列台南地區前 5 名，曾雇請 3 個師傅幫忙。

家電「買貴報少」 電器行配合「演出」

有趣的是，當時的湖內鄉親來購買家用電器，經常向家人「買貴報少」，尤其是丈夫來買冷氣機之類電器，回去後通常跟妻子短報價錢，以免夫妻為此吵架，電器行也很識相配合「演出」；另外，當時大部分的人經濟拮据，不少人買電器都會先賒帳，等有錢了再還。

24 年次的任順天早已退休，但仍有很多鄉親會帶一些小電器來找他維修，家中堆滿了電話、電風扇、果汁機、檯燈、烤箱、電鍋小家電，令人目不暇給，目前任順天也在文賢社區照顧關懷據點擔任志工，退而不休，繼續以熱忱服務其他人。



與蜂共舞的查甫人
養蜂達人～
林春豐

長春養蜂場

地址 | 高雄市湖內區中正路二段 480 巷 95 號

電話 | 07-6992586 0953-386383



養蜂產業在湖內區算是稀有行業，僅有兩戶養蜂人家，一戶在大湖里，另一戶就是文賢里的林春豐。林春豐原來在湖內一家活塞公司上班，15年前父親往生，留下100多箱蜂箱乏人照料，林春豐不忍數百萬隻蜜蜂流離失所成「孤兒」，因此接下家業，展開他意外的養蜂人生。

領導百萬蜜蜂大軍採花蜜

林春豐說，父親生前是板模工，把養蜂當成副業，他剛開始養蜂毫無頭緒，根本收不

到蜜，幸好在旗山遇到貴人，才抓到養蜂訣竅，民國100年他在南投水里的野生龍眼林採龍眼蜜，結果「龍眼蜜就像自來水，打開一直流一直流」，當年總共採收到50多粒、每粒50加侖(300公斤)的龍眼蜂蜜。

目前林春豐擁有500多箱箱蜂，平日分別放置在台灣七股、安平和湖內文賢住處，如果要北上南投水里採龍眼蜂蜜，他就會調兵遣將集合他的蜜蜂大軍逐花而居，在山林野地過著一個月餐風露宿的採蜜生活。

2019 湖內達人誌



餵吃花粉 蜜蜂「頭好壯壯、精力充沛」

不是一年到頭都有花蜜可採，林春豐每年大約只有2個月的採蜜旺季，4、5月是採龍眼花蜜，9、10月是採百花蜜，其他時間就要吃老本，「蜜蜂」是林春豐的事業夥伴，唯有把蜜蜂照顧好「頭好壯壯、精力充沛」，採回來的花蜜品質才會優，一般養蜂人家都是餵蜜蜂吃糖水，但林春豐堅持不惜下重本讓蜜蜂吃花粉，而且全年無間斷吃通海吃免驚，1年

光是花粉費用就要20萬元，是林春豐養蜂的最大成本。

15年的養蜂經驗，林春豐已練就滿口的「蜜蜂經」，他說，蜜蜂白天出去採花蜜，晚上再飛回蜂巢，蜂箱載到陌生的地方放置，蜜蜂5分鐘就熟悉周遭環境、路徑，知道要如何飛回蜂巢；但有時也會「凸槌」，如果採不到花蜜，蜜蜂會一直沿途找蜜源植物，有時也會迷路淪為「流蜂」自生自滅。



沒有蜜蜂 全球一半人類會餓死

林春豐和他的搭檔黃美淑管理這批百萬蜜蜂大軍，要花費不少心力，例如一個蜂巢裡有蜂蜜、蜂蠟、蜂膠和蜂王乳等產品，採蜜期兩人要不時抽看每箱蜂巢的戰果，如果戰果不佳，就代表女王蜂領導統御能力不佳，或旗下成員工作不力，不會採蜜的蜜蜂就要被淘汰，被賣去作網室農作物授粉的蜜蜂，

這類蜜蜂完成任務 2 週後即死亡，而女王蜂太老或受精能力不好，也會被部下驅

趕離巢，或被做成蜂王酒。

林春豐說，養蜂產業不僅是靠天吃飯，還要看大自然環境的變遷，15 年前他初踏入養蜂產業時，農藥種類還沒有現在這麼多，使用也沒這麼氾濫，現在加上地球暖化，全球蜜蜂已消失大半，他憂心表示，所有瓜果類農作物授粉都要靠蜜蜂，

「沒有蜜蜂，全球一半的人類會餓死」，我們不能輕忽蜜蜂這位好朋友的默默貢獻。



從魚塭田長出來的
玉湖窯，陶藝達人～
王明發

地址 | 高雄市湖內區大湖里忠孝街 113 巷 44-1 號

電話 | (07)6932056





湖內養殖漁業發達，魚塢縱橫阡陌、星羅密佈，「玉湖窯」就座落在一片天光水影的魚塢田中，在水的環抱下，窯主王明發獨鍾於火的淬煉，自在地過著水火交融的陶藝創作生活。

玉湖窯設在湖內魚塢其來有自

因為取材關係，一般陶藝創作者多往山上跑，山上有土可挖、有樹可採，材料比較不成問題，但海邊甚麼都沒有，阿發的玉湖窯會設在湖內魚塢，其來有自。

現年 51 歲的王明發回憶說，當年高苑工商美工科畢業後，即北上拜林葆家、吳毓堂等大師學藝，26 歲學成返回岡山故鄉，遲遲找不到適合地點開設工作室，

剛好親戚在湖內有 4、5 甲魚塢，養殖大頭鰱、草鰱魚苗，王明發喜出望外，認為有地方落腳就不錯了，於是在親朋好友的資助下，玉湖窯因緣際會來到湖內。



2019 湖內達人誌

關於「玉湖窯」取名，也有一段有趣的故事。阿發說，原先打算取名「湖內窯」，但算命仙說這名稱與他的命格不合，於是另算出4、5個名稱供他挑選，其中，阿發最鍾愛「玉湖窯」，因為宋朝皇帝喜愛寶玉，他認為陶藝如能燒出像寶玉的質感，就是經典極品了，因而決定選用「玉湖窯」當工作室名稱，後來阿發訝異發現，工作室一旁有間「玉湖宮」，湖內還有一座「玉湖寺」，真是無巧不成書！

作品在阿母的麵店試水溫

萬事總是起頭難，剛開始阿發獨自一人窩在不到2坪大的小閣樓生活，左鄰右舍沒人知道他到底在幹甚麼，阿發也不知從何說起，他的夢想是在木屋創作陶藝，於是花了一個多月時間，自己將一間小工寮打造成木造的陶藝工作室，然後每天埋首研究製陶材料、調配和釉藥，並實驗燒製過程，燒不好再打掉重來，反覆燒製，從一次次的失敗中累積經驗。

阿發的首次作品是陶碗，因為阿母在岡山一間古厝開麵店，阿發就將陶碗、陶罐、陶盤



作為麵店的器具，剛開始母親嫌陶碗太重，煮麵頗為吃力，後來發現有日本人專程為了陶碗來吃麵，還有水泥工吃完麵，不斷稱讚陶碗很漂亮，麵店生意突然增加3、4成，這時阿母似乎才恍然大悟這個猴死囤仔在變甚麼把戲。

周遭自然資源成創作主角

在阿發的眼中，未過度開發的湖內是塊寶地，很寧靜也很有人文氣息，隨手可得的水草、牡蠣殼都是他製陶的素材，而周遭翠鳥、黑面琵鷺等動植物也都成了他的創作主角，這些上天賞賜的自然資源，是他能在陶藝界殺出一條生路的主因。

阿發從櫥櫃裡，拿出一個黑面琵鷺造型的陶杯，告訴我們：「光是這個陶杯，10幾



年來已賣出 5000、6000 支！許多公司行號都買來當作伴手禮。」4、5 年前有一位道場師父從塞班島進口一批火山岩，表示岩體能量很強，贈送一些與阿發結緣，前不久阿發突然靈機一動，將岩體拿去化驗，驚訝發現紅外線高達 72%，因此結合苗栗原礦土，經高溫還原緞燒七日夜、至少燒掉 6、7 噸木頭製成活水罐，已成為玉湖窯主打文創商品。

陶藝創作要堅持且莫忘初衷

歷經 25 年的淬鍊，「玉湖窯」已成為南台灣知名的陶藝工作坊，目前擁有 9 座窯，電窯、柴燒窯、瓦斯窯一應俱全，淘汰下來的窯美濃有人收購，阿發說，全台約有 500 多個窯，每個窯大概都只燒 3 天，很少人像他這麼瘋狂連燒 7 天，就為了將每件作品做到臻於完美的境界。

阿發有感而發表示，陶藝創作這條路很辛苦，他前後撐持了 10 年才漸入佳境，他提醒有心走這條路的後進，要知道自己要甚麼，堅持下去且莫忘初衷，不然就會為了五斗米折腰半途而廢。

祖傳三代神與人的媒介者，道長達人～

王安田

大湖道玄壇

地址：：高雄市湖內區大湖里民族街3巷7號

電話：0912-650384





「師公」又稱「道長」，在宗教科儀中扮演神和人的媒介角色，工作內容既神聖又神秘，設在湖內大湖里的「大湖道玄壇」，祖傳三代至今已有百餘年歷史，見證湖內宗廟和常民生命禮俗的日常。

道教源於春秋戰國

根據國立台灣師範大學民族音樂研究所葉添芽碩士論文《林昌桐與威遠壇道教儀式音樂研究—以早朝科儀為對象》研究，道教源自於古代春秋戰國的方仙家，是崇拜諸多神明的宗教，追求長生不死、得道成仙，直到漢朝後期才有教團產生，益州（今四川）的天師道奉老子為太上老君，至南北朝道教宗教形式逐漸完善，在眾多紛立的道教支派中，較顯著的有天師道、太平道、上清派、靈寶派等。

到了宋朝，道教成為國教，出現了茅山派、閩粵派等派別，天師道也重新



2019 湖內達人誌

興起，宋末元初，原龍虎山天師道、茅山上清派、閩山靈寶派合併為正一道，尊張天師為正一道派教主，道教從此正式形成了「北全真」、「南正一」兩大派別的格局。

明、清以後，「全真派」與「正一派」成為政府所承認的兩大道教道派，而「正一派」所形成的道士制，有非常嚴密的組織與制度，道壇道士一直是以「父子相傳」和「師徒授受」兼行的傳承制度，謹慎地、秘密地傳承其符籙、道法，而江西龍虎山正一宗壇成為主掌三山符籙的祖庭，江南地區符籙諸派的共主。

台灣道教北「正一」南「靈寶」

台灣的道教在明清時期從福建、廣東隨著漢人的移民而來，為延續正一派道脈的傳承制度，少數道士會親自前往江西龍虎山授籙，因兩岸的隔離，多數道士則選擇留在台灣授籙，形成台灣本地的傳授譜系。

1949年(民國38年)正一道派的第63代天師張恩溥輾轉來台，整頓台灣道教體系，

首創「台灣省道教會」，並擔任理事長一職，設立嗣漢天師府駐台辦公處，於府內相繼設立「道教大法師會」、「道教居士會」等，1968年(民國57年)更成立「中華民國道教會」，廣開大門，宣化教禮教義，在台開壇授籙、傳度弟子，1969年(民國58年)天師張恩溥過世後，推其堂姪張源先為第64代天師。

台灣傳統道教主要分南部與北部兩大主流，北「正一」與南「靈寶」，北部標榜專作「專門吉事」，只度生、不度死，屬於「道法二門」；南部則兼作度生與度死儀式，是「紅烏搭」。

大湖道玄壇祖傳三代逾百年

「大湖道玄壇」的開壇祖師王龍輝，是岡山維新(竹仔港)人，當年因竹仔港不好謀生，而搬來湖內田尾落腳，後來兒子王命吉、孫子王安田相繼傳承家業，王安田從事道長工作也有40、50年了。

王安田回憶說，早年當道長最大的福利，就是廟宇賞兵會分得白米、豬肉，小時候同學

祖傳三代神與人的媒介者，道長達人 · 王安田



難得吃到一餐白米飯，他則是白米飯吃到厭煩，偷偷跟同學換番薯簽飯。

由於王安田出生時，阿公已過世，因此王龍輝何時從事道長工作，已不可考，王安田只知道阿公與茄荳白砂崙老道長郭獻義同屬正一道派系統，茄荳海線的經書都出自他阿公的手裡。

道長要涉獵廣反應快

王安田說，以前在大陸要當道長，必須到江西龍虎山奏職，政府遷台後，無法到龍虎山，道士才以登 108 層刀梯，代表上龍虎山的困難，並向天庭奏職，但他沒爬刀梯，而是到道教會彰化總壇天師那裡考試，取得道長證書。

他表示，道長有派別、區域之分，雖然經書內容都一樣，但法事進行方式不盡相同，像高雄岡山、路竹和台南善化、麻豆的法事就不一樣，有一次他到宜蘭廟宇主持法事，發現竟然聽不懂某位道長念的

2019 湖內達人誌

經文內容，後來才發現原來這位道長念的是「客家調」，另外，岡山也有澎湖道長，念經文的腔調也令人印象深刻。

王安田說，要成為一位道長，上至天文、下至地理的知識都要涉獵，不過他認為反應最重要，有些主家除了會詢問科儀事宜，還會問一些奇奇怪怪的問題，道長如果無法即時給個答案，主家就會懷疑其功力。像曾有一名喪家深夜獨自守靈，說有聽到奇怪的聲響、疑神疑鬼，王安田聽完他的描述，馬上告訴他：這是冰存大體的冷凍櫃馬達重新啟動發出的聲音，不要想太多！

遊走陰陽兩界 跟神明地府打交道

科儀進行速度可快可慢，法事進行時間長短，通常由道長自己決定，王安田說，如果照經書內文誦讀，大約半小時就念完了，有些道長會另外再增加誦經內容或儀式，從半小時拉長到3小時，道長的本事、功力就差在這裡，而通常主家或廟方也會認為科儀做久一點的道長，功力比較好，他就十分推崇白砂崙郭

獻義道長在廟宇醮事科儀是一把罩，可惜幾年前已過世，目前由兒子接手傳承。

工作職場經常要遊走陰陽兩界，跟神明、地府打交道，王安田坦承自己在辦法事時，確有看到一些神靈，而自己也有感應，有一次他到高雄榮總接受口腔癌手術，術前曾到醫院旁土地公廟拜拜，呼請眾神明助他一臂之力，結果開刀時，他有感應到祖師公和土地公到場庇佑加持，開刀過程果然十分順利，他說，心中有神明、心誠則靈。





良心工作服務建立口碑

隨著時代變遷，道長行業也在轉型改變，王安田說，以前的人比較重視傳統，像早年娶某時興拜天公，但現在 10 個只有 1 個會拜，而且大多到天公廟拜，現在的紅頭科儀少很多，廟宇的科儀較固定，沒有大小月之分，除了建醮，拜天公、安太歲、農曆 3 月點光明燈、7 月普渡和年底謝太歲，都是例行性的科儀；黑頭喪事科儀則以車禍意外事故，季節交換猝逝的居多。

王安田發現，以前的主家會要求道長將法事做好做滿，但現代人花錢不要緊，就是不要麻煩，都會要求趕快把法事做完；廟宇雖然有錢舉辦建醮活動，但找不到信眾祭拜，是廟宇最傷腦筋的事，王安田表示，自己從事的是良心工作，在地人都會探聽，服務要建立口碑，做不好就無法在地方立足，他無力改變時代潮流，只能順應時勢，扮演好自己的角色。



蔥仔堂的青蔥大學
青蔥達人~
阮憲堂





蔥仔堂的青蔥大學，青蔥達人 · 阮憲堂



講到青蔥，一般人都會馬上聯想到宜蘭的「三星蔥」，其實，湖內區湖內里從日治時期就有栽種青蔥，過去產量甚至比三星蔥還多，只是未打出名號而沒沒無聞，現年 63 歲的阮憲堂，人稱「蔥仔堂」，大半人生從事青蔥買賣生意，是南台灣青蔥產業歷史的見證者。

菜市場、蔥田教會如何生存

阮憲堂說，青蔥大致分為水蔥、西螺蔥兩種，水蔥會開花，湖內蔥和三星蔥都屬於西螺蔥，但兩者栽種方式不同，以致三星蔥蔥白比較長，吃起來會甜但不香，湖內蔥比較有氣味、好吃。

小時候因為家境關係，阮憲堂從 10 歲開始，每天早上就到台南保安市場賣菜，下午才去上學，菜市場和蔥田教會他如何在這個社會生存，18 歲時阮憲堂即搖身一變成為大盤商，到處跟蔥農搜購青蔥，再轉批發給中盤商、小菜販。

阮憲堂表示，他起先在路竹蔡文庄擺攤賣青蔥，後來輾轉至路竹竹滬、一甲、永安烏樹林和台南兵仔市，現在在鳳山鳳農市場交易，在鳳農提起「蔥仔堂」這個名號，無人不知曉。

2019 湖內達人誌

「蔥仔堂」名號無人不知曉

阮憲堂說，青蔥從栽種到收成正常要 3 個半月、100 天以上，但由於青蔥怕熱也怕水，所以如果天氣太熱或遇欠收，也有 2 個月就提前採收，湖內蔥田的採收期約在每年農曆 10 月至隔年 2 月，3 月因天候變化不好栽種，因此 3 至 5 月他就要到雲林北港鎮、元長鄉一帶搜購青蔥，5 至 8 月則移往彰化四塊厝、海線搜購，9 月再回到雲林北港搜購。

除了跟蔥農搜購，阮憲堂在青蔥青黃不接時節，也會包下整片蔥田，這種交易方式大概是在採收前一個月，先跟蔥農談妥議價，蔥農只負責灌溉、除草，其餘農藥、施肥和照顧、採收都要自己來。





青蔥大盤商經驗很重要

阮憲堂說，青蔥產量受季節氣候影響差很大，像12月1分地可收1萬斤，到7月時要收3000斤就很拚，所以從事青蔥大盤商經驗很重要，包下蔥田要會算出收成大概有多少斤，從栽種、施肥、噴藥、採收、清洗、整理包裝到當天市場行情，都要瞭若指掌，稍一閃失，就可能換來血本無歸的下場！

從全台各地蔥田搜購來的青蔥，都會先運到「蔥寮」進行挑檢、包裝、沖洗和冷藏，阮憲堂的蔥寮幾經搬遷，從永安、路竹後鄉、蔡文庄、一甲搬到湖內民族街268號對面現址，每天都有14、15人的撿蔥大隊來幫忙加工。

婆婆媽媽撿蔥大隊手腳俐落

這批撿蔥大隊成員大多是社區的婆婆媽媽，3人歲數加起來超過200歲，每位至少都有30年以上的撿蔥老經驗，她們每天早上8、9點即全員到齊，一直撿到下午5點才回家休息，阮憲堂表示，撿蔥要坐得住且眼明手快，手腳俐落扒除青蔥外皮，否則一天撿不到100斤，1斤工資2.5元起跳，1天撿個200斤，一個月賺個萬把塊，阿公阿嬤就不必跟子女們拿錢。



是鹿茸不是鹿耳的毛，養鹿達人～ 蘇宗傑

地址 | 高雄市湖內區忠孝街 311 巷 27-1 號

電話 | 07-6991169、0932848666





養鹿產業在湖內區算是「孤門獨市」，僅有「蘇宗傑養鹿場」一場，蘇宗傑也是現任太爺里里長，把養鹿當成興趣休閒。

30 幾年前養台灣梅花鹿

蘇家是太爺里的地方望族，蘇宗傑的兄長蘇宗隣在民國 70 幾年擔任湖內鄉民代表會主席時，養了 70 幾隻的台灣梅花鹿，後來當選鄉長，因無暇照顧而忍痛賣掉，8 年後卸下鄉長職務，改養殖水鹿，蘇宗傑後來接手養殖至今。

根據行政院農委會畜產試驗所統計，台灣鹿隻飼養主要品種為台灣水鹿（佔 85%），其次為台灣梅花鹿、紅鹿及紅麋鹿（或麋紅鹿，為北美麋鹿與紅鹿雜交），台灣水鹿和梅花鹿均為台灣特有鹿種。

蘇宗傑說，養鹿場幾經搬遷，原來在民衆服務社附近，由於鄰近民宅而搬遷至海埔，後來又移到太爺二層行橋舊橋旁，12 年前二

仁溪進行疏濬工程，養鹿場才搬來海山里現址，目前飼養有 30 多隻水鹿。

原地踢腳警告陌生人

蘇宗傑表示，水鹿體型較大，梅花鹿體型較小，飼養方式都差不多，他每天早上會先餵食水鹿苜蓿塊，1 隻水鹿每天約吃掉 2 公斤的苜蓿塊，1 公斤苜蓿塊約 14、15 元，下午再割新鮮牧草餵食，鹿茸生長期間，他還會添加玉米、黃豆粉，為水鹿補充營養。

蘇宗傑說，鹿很聰明，又愛乾淨，會在鹿舍固定處排便，他每天定時沖水清理鹿舍，維護養殖環境衛生，但鹿隻天性害羞，看到陌



2019 湖內達人誌



生人進入鹿舍，會提高警覺到處竄逃，如果陌生人步步進逼，鹿隻還會原地踢腳發出聲響，企圖警告嚇阻，模樣相當可愛。

養鹿最主要的經濟價值就是「採鹿茸」，「鹿茸」指的是雄鹿新長出還沒骨化的嫩角，表面長滿茸毛，內涵血液，是名貴中藥材，具有補氣血、益精髓、強筋骨等功效。農委會畜產試驗所高雄種畜繁殖場利用台灣水鹿茸沸水萃取物及鹿茸粉餵飼小鼠，試驗結果顯示，鹿茸粉可提高小鼠免疫調節抗感染及抗過敏效果。

「採鹿茸」養鹿主要經濟價值

設在屏東縣內埔鄉的農委會畜產試驗所高雄種畜繁殖場，是國內唯一專責台灣鹿隻研究單位，鹿人工生殖技術不像其它家畜禽的普及化，直接影響到優良種鹿繁殖推廣效率，由於鹿科動物生性敏感不易操作而限制其發展，著眼於台灣鹿隻極具商業利益，因此建立人工授精及冷凍保存技術。



高雄種畜繁殖場指出，鹿角為一種暫時性且可脫落的組織，由角柄（位於頭部額骨，左右兩處各一）長出時，組織柔軟外被一層含有茸毛的皮膚，稱為「茸角」(velvet antler)，當茸角停止生長並完成骨化後，茸毛皮膚則逐漸乾涸、死亡，並剝離而顯露硬角 (bony antler)，變成死骨，此一過程稱為「蛻茸」(cleaning or shedding of velvet)。

硬角經一段時間，即自角柄和角盤處分離斷裂，稱為「解角」(casting)，中間骨質傷口處隨即癒合，而為一個新鹿角的生長點，這種周而復始的現象，稱為「鹿角週期」(antler cycle) 或「茸 - 角週期」(velvet-antler cycle)，解角－換角過程乃由內分泌素 (荷爾蒙) 所控制，並和配種的週期性有密切相關。

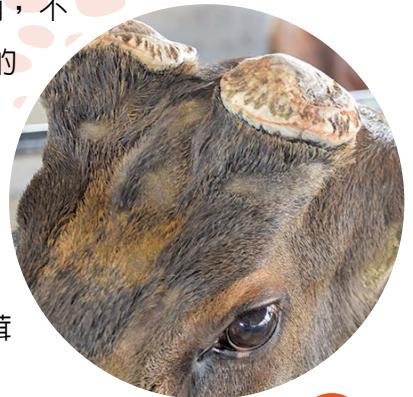
公鹿 1~1.5 歲齡時長出角柄及釘狀角，2 歲齡後公鹿所長出來的鹿茸，就可割茸，割茸計算次數稱為「剪」，每年一「剪」，自產下後第二年開始，為第一 (頭) 剪，之後每年解角，在個體充分體成熟 (5-7 歲) 前，一般

解角後長出的新角比之前更大，分支也更多，因此茸量自第一剪後，逐年增加，到第 5-12 剪為最高；之後降低，台灣有採收至 32 剪的公鹿紀錄。

鹿茸頂端圓變尖即可割茸

鹿茸的生長速度極快，是哺乳動物中生長最快的組織，藉由尖端的細胞 (生長點) 不斷地分裂而生長，每天最多可生長 2 公分，鹿茸經 50-110 天生長 (因個體、品種及剪次而異，台灣水鹿及台灣梅花鹿多數介於 70-80 天，麋紅鹿多數介於 80-100 天)，鹿茸頂端由圓變尖時，即可割茸，逾期不割，即硬化成鹿角，因此必須適時收割鹿茸。

鹿角為骨質角，不同於牛、羊及水牛的角係由堅硬皮膚組成，茸角的生長尚包括血管、神經纖維、毛囊、皮脂腺和表皮組織等，鹿茸



2019 湖內達人誌



從尖端至底端分成頂段（俗稱「臘片」或「血片」）、上段（「血片」或「粉片」）、中段（「風片」或「沙片」）、底段（骨片）四大段；頂段、上段的血液供應相對豐富，故含較高的有機成分（胺類/蛋白質）、脂類、醣類及硒、鐵等元素，較低的灰分及鈣含量；中段及底段則含較高的灰分及鈣含量，較低的有機成分含量。

台灣水鹿、紅鹿及紅麋鹿產茸期分布於2至6月，但以3月下旬至5月中旬為大宗，台灣梅花鹿產茸期則分布於6至9月，但以6月下旬至8月中旬為大宗。

混種鹿茸重達數百兩

蘇宗傑說，水鹿和梅花鹿都可割鹿茸，以前還沒有固定架時，鹿隻會因不肯就範衝撞導致流血受傷，有固定架設備後，割鹿茸工作輕鬆許多，不過水鹿很聰明，往往停滯不停不願上到固定架挨刀，因此養鹿場還要請有經驗的師傅來幫忙，割1副鹿茸工資2500元，割鹿茸時，也會順道採集鹿血送至農委會檢驗，動保處也會來檢查，1隻受檢鹿隻補助150元，並順便注射驅蟲藥劑。

公賣局1年有4次鹿茸收購，一般養鹿場先將鹿茸交給中華民國養鹿協會，再由公賣局分3個等級收購，混種的鹿茸比較大，往往重達數百兩，台灣水鹿大概僅幾十兩至100多兩，有的鹿場業者自行進行銷售，蘇宗傑說，以前有些業者為了吸引買家上門，割鹿茸期間還舉辦猜獎送獎金活動，並辦桌宴客熱鬧滾滾，1兩鮮採鹿茸1000元，交易十分熱絡。

優良養鹿場政府掛保證

蘇宗傑表示，政府相當注重養鹿產業，



優良養鹿場都有「畜牧場衛生管理工作紀錄簿」，每隻水鹿都有編號，並有鹿爸爸、鹿媽媽的資料、鹿茸採收日期，連鹿茸左右採收重量都有建檔，並建立有「優良鹿場」、「台灣國產鹿茸」、「國產鹿茸標章示範戶」等標章，每年 7-9 月農委會會安排 3 位教授和 1 位獸醫師前往養鹿場檢查，確保鹿隻的健康無虞。

標章	鹿號	日期	說明
793	90 90 40 56	20 22 5.10 5.17 5.17 2.27	
62	90 76 128.5 72	05 22 5.15 19. 3.5 3.30 2.17 2.17	

標章	鹿號	日期	說明
94	125 64 72 76	22.01 01.26 01.27 28.17 03.03 1.12 1.07 2.9 2.9 2.9	
92	60 65 72 97	4.9 4.21 4.27 5.5 5.15	

小學學歷的設計師
廟宇設計達人～
王寶樹





現年 80 歲的王寶樹，學歷僅國小畢業，卻靠著勤奮自學，成為畫家、廟宇設計師，參與的海內外廟宇設計案逾 300 多間，傳奇事跡令人嘖嘖稱奇！

15 歲開店當「囡仔頭家」

王寶樹文賢國小畢業，因家境貧困，白天做工，晚上無師自通自學碳畫，15 歲就在湖內鄉開玻璃店當頭家，16 歲經營「寶美畫室」，左右鄰居對他的勇氣與天分稱讚不已，稱他是「囡仔頭家」。

王寶樹到金門當兵，店面交由弟弟經營，但生意大不如前，他退伍後，即離鄉背井到台北奮鬥，從油漆工做起，再到榮陽公司擔任設計工作。

王寶樹回憶說，1952 年（民國 41 年）由名建築師楊卓成設計興建的台北圓山大飯店，是他學習中國北式建築結構的啓蒙開端，1964 年（民國 53 年）他所任職的榮陽公司，承包圓山飯店宮殿彩畫設計工程，他躬逢其盛一起參與，從中了解到中國宮殿式建築結構，由於當時台灣的飯店建案不多，王寶樹基於生計考量，於是將中國北式建築運用到廟宇建築設計上。

與謝自南攜手設計台灣廟宇

王寶樹表示，1966 年（民國 55 年）他結識謝自南設計師，謝是台灣閩南建廟專家，也是全台最知名的建廟設計師，他時常對謝提及，台灣廟宇建築格局太窄小，比不上中國北式建物高大，不符時代發展，建議台灣廟宇採用北式高挑建築，融合閩南式的藝術石雕、木

2019 湖內達人誌



雕、彩繪及剪黏藝術，合稱為「南北式建築」，展現中國寺廟建築的水準，謝十分認同，兩人因此攜手合作許多膾炙人口的廟宇代表作。

兩人還曾有一段過往趣事，王寶樹回憶說，50年代全台各地都興建有中山樓，唯獨高雄市沒有，民國58年無黨籍的楊金虎擔任高雄市長，市政府舉辦「高雄市中山堂設計比

賽」，參加者必須具有全省甲級建築師執照，他和謝自南都是無牌的「地下」設計師，兩人因結識成功大學一位教授，透過該教授媒介開設建築事務所的學生阮景星，以阮景星建築師事務所設計師名義參賽，結果拿下比賽第一名，未料，有台北建築師不服，要求高雄市政府重審，市府重審後仍維持原結果，不過聽說



因為楊金虎是無黨籍的市長，中山樓最後也沒蓋成。

赴東南亞一展設計長才

1971年(民國60年)台灣退出聯合國，王寶樹有機會轉往東南亞發展，隨榮陽公司先後參與馬來西亞吉隆坡聯邦大酒店龍鳳廳裝修設計(1968年)、新加坡福建會館設計(1971年)、馬來西亞雪蘭莪州海南會館重建工程(1974年)；另參與日本琉球龍串珊瑚博物館設計(1974年)、韓國濟州島韓中文化觀光旅遊區擔任工程設計總設計師(2012年)，大為拓展國際視野，原本北越還有一個遊樂區開發案找他，但因為要爬山，王寶樹顧慮到年事已高而放棄。

王寶樹早年就發現，有人就有宗教信仰，認為廟宇設計這個行業也不錯，才會全心投入廟宇設計師行列，除了湖內故鄉的海埔海山宮、草寮忠興宮、路竹新天后宮、高雄三鳳宮、南投日月潭文武廟，並先後參與台南正統鹿耳門聖母廟重建工程(1976年)、台南大

灣廣護宮(1988年)、苗栗火炎山台灣少年寺(一度名為「火炎山溫泉度假村」)新建工程(2002年)、南投中寮鄉竹仔坑明善寺(2006年)、台中潭子中華無極道脈玄門道脈聖事會無極混元中樞院玄門萬佛寺增建工程(2010年)、台中谷關大道院天梯設計(2010年)、台南市同慶宮(2011年)；中國大陸則有南京市大道院興建工程(2009年)、桂林西林寺(2012年)等，總計海内外廟宇設計案逾300多間。

泥塑、陶藝、大壁畫多才多藝

除了廟宇設計，王寶樹也擅長泥塑、陶藝和大壁畫，1991年(民國80年)基隆極樂寺(1984年成為佛光山分院)大雄寶殿大翻修，當時星雲法師從中國大陸敦煌石窟參訪返台，深受感動，希望極樂寺住持永平法師能代為尋找畫師，為佛光山呈現敦煌風格的佛教壁畫，當時曾與王寶樹共事過的榮陽公司台北圓山大飯店宮殿彩畫領班林春生，就跟永平法師大力推薦王寶樹。

2019 湖內達人誌

林春生於是寫信給王寶樹告知此事，由於當時地址已變更，也未留聯絡電話，郵差只憑「王寶樹」三個字就將此信送達王手上，王寶樹接獲信件立即北上，接下這項重大任務，分別於 1994 年完成基隆極樂寺「極樂世界」大壁畫（總長 160 台尺、高 15 台尺）、1996 年宜蘭佛光大學羅漢雲集圖大壁畫（總長 100 台尺、高 12 台尺）。

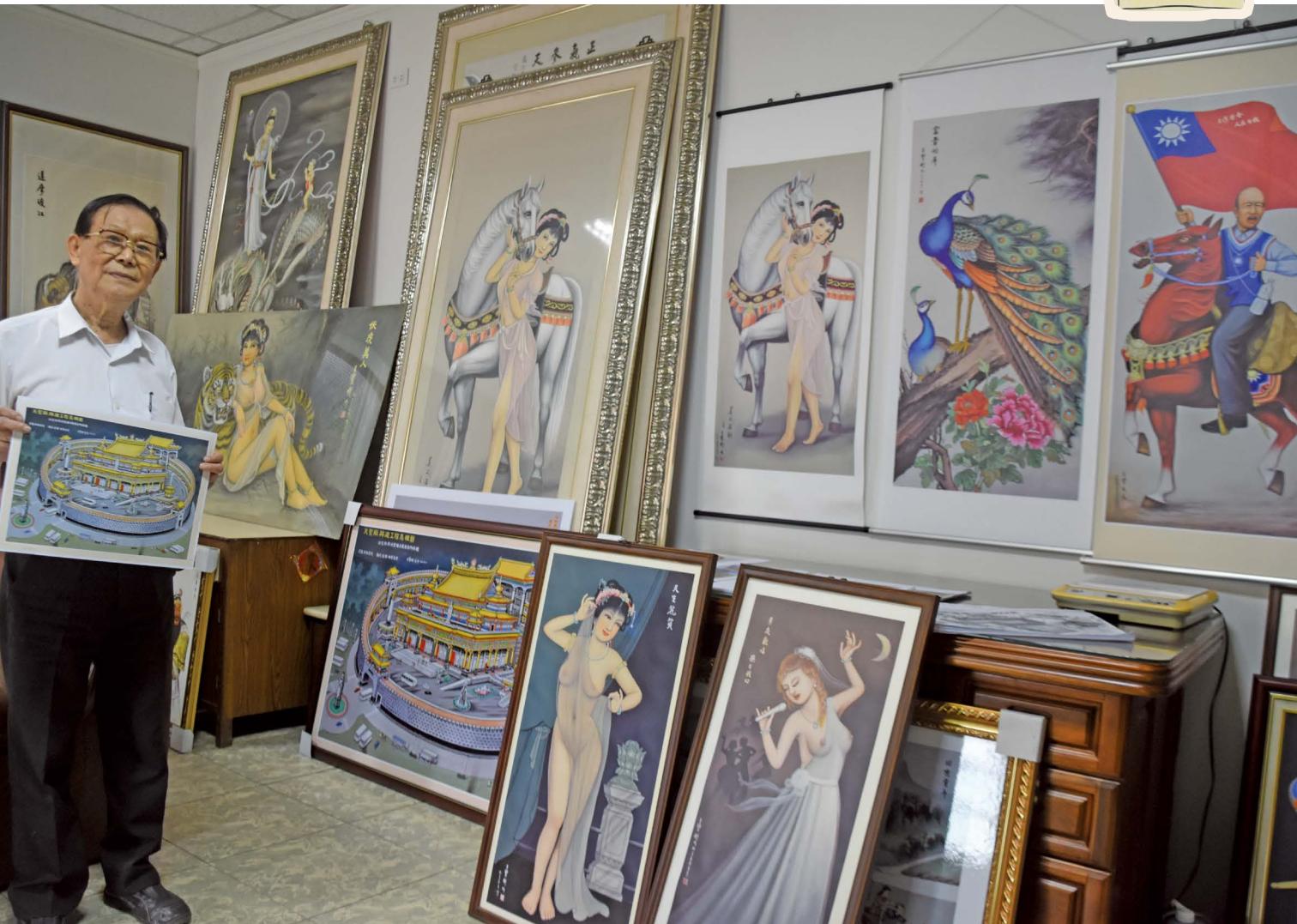
1997 年並歷時 3 個月，完成嘉義佛光大學南華管理學院南華學舍佛堂西側「阿彌陀佛說法大壁畫」，長 130 台尺、高 12 台尺，繪有佛陀、菩薩、十八羅漢、四大金剛、出家眾等 130 尊佛教人物，畫中人物比真人略大，在比例、結構及佈局的安排難度高，尤其宗教繪畫須顧及深刻意涵及歷史背景，連人物手持的器物、供品都要相當考據，繪製草圖後就直接在壁上開畫，繪畫功力之深厚，令人嘆為觀止！

觀察路人姿態自學人體畫

王寶樹獨鍾人物畫像，收藏有 300 多幅大號的人像創作，包括美人名駒、宮中豔女等仕女圖，他說，以前沒錢請模特兒作畫，所以人體畫也是憑空想像自學的，平時他會觀察路人走路的姿態，尤其在火車站等車時人來人往，是觀察的最佳時刻，因為從走路姿態就可了解心理狀態，他都先畫骨骼再畫上衣物，這樣人體的比例才正確。

另外，他也在「回憶童年」的畫作，呈現民國 36 年左右台灣農村景象，囡仔興高采烈坐牛車、放風箏、(火空)土窯，廟會和農村大豐收情景躍然紙上，王寶樹說，這些台灣昔日景象已不復見，畫出來能讓下一代看見先人的生活樣貌，未來如有美術館、博物館願意典藏，他可以無償捐贈。

小學學歷的設計師，廟宇設計達人 · 王寶樹





草仔寮草蝦黃金傳奇，養蝦達人～
蔡萬來



湖內區忠興里舊地名為「草仔寮」，以前農田種稻、種番薯收成欠佳，後來改作魚塭放養吳郭魚，1980年間全台各地掀起一股草蝦養殖熱潮，草仔寮也因蘇進興率先引進草蝦養殖技術，讓不少人賺到人生的第一桶金，可惜好景不常，草蝦榮景只維持4、5年，草仔寮魚塭目前仍以白蝦和虱目魚混養為主。

草仔寮草蝦養殖開基始祖—蘇進興

現年86歲的蔡萬來，親身見證草仔寮那段短暫的草蝦風光歲月，他說，草仔寮人會養草蝦，他的妹婿蘇進興算是開基始祖，1981

年(民國70年)左右，在高雄市三民市場賣海產的魚販蘇進興，從屏東東港引進人工草蝦苗、飼料和養蝦技術，教導草仔寮人養殖草蝦。

生活樸實的草仔寮村民，百年來以種田和養殖吳郭魚為生，對於外傳養草蝦會賺大錢的收益半信半疑，蔡連進、蔡萬來兄弟在蘇進興的鼓勵下，率先小規模放養草蝦，當時在1分地魚塭約收成上千台斤的草蝦，1台斤的產地價約120元，這筆意外小財讓蔡氏兄弟喜出望外，也轟動了整個庄頭。



2019 湖內達人誌

養草蝦發小財 加入全台養殖熱潮

消息傳開後，草仔寮村民聽說放養草蝦有利可圖，於是紛紛將農田改作魚塢，開始放養起草蝦，加入全台的草蝦養殖熱潮。

根據學者研究，草蝦在台灣養殖歷史已有 300 多年，早期多利用雨季採捕河口天然生產的草蝦苗，放養於虱目魚塢中，成為副產物，因為粗放式養殖產量極少，1968 年 (民國 57 年) 草蝦苗人工培育成功，養殖草蝦的生產量節節上升，從 1977 年 (民國 66 年) 開始產量攀升至上千公噸，1980 年間全台各地掀起一股養蝦風潮，宜蘭、新竹、雲林、嘉義、台南、高屏地區及台東沿海隨處可見養殖草蝦的魚塢。

1982 年開始台灣草蝦外銷屢創佳績，賺入大筆外匯，1983 年 (民國 72 年) 生產量達上萬公噸，此後產量急遽增加，到 1987 年 (民國 76 年) 達到 8 萬多公噸的最高峰，台灣因而有「草蝦王國」的美譽。

草蝦收成用麻布袋裝錢

蔡萬來回憶說，由於台灣草蝦打開外銷日本市場，冷凍廠產地收購價 1 台斤達 150、160 元，小販更達 200 元，草蝦養殖 4 個月即可收成，1 年可放養 2 次，「每次收成，養蝦戶都用麻布袋裝錢！」憶及當年的榮景，蔡萬來不禁開懷大笑。



►草仔寮草蝦養殖開基始祖
蘇進興(右二)。



草仔寮草蝦黃金傳奇，養蝦達人·蔡萬來



他表示，當年的草蝦苗炙手可熱、身價非凡，1吋長就要價1塊錢，大都購自屏東東港的育苗場，草蝦的主食是飼料和一種名為「苦螺」的小螺，養殖漁民每天不分晝夜要下到魚塢筏膠筏餵食飼料，悉心照料小蝦呵護備至。

可惜好景不常，草仔寮的草蝦榮景只維持

4、5年，草蝦就經常因為罹患白點病而死亡，「只要有1隻浮上來，整池的草蝦就完了，連投藥也沒用！」蔡萬來說，前幾年養草蝦賺到的錢都賠光了，就好像一場豪賭，後來大部分養殖戶都認賠殺出，改放養白蝦和虱目魚，雖然收益大不如前，但至少還可保本。

有人不死心，前往台南七股、學甲一帶開闢魚塢養殖草蝦，企圖再造草蝦風華歲月，無奈時不我予，最後功敗垂成，草仔寮的草蝦黃金傳奇從此走入歷史。



2019 湖內達人誌

參與夥伴心得



湖內區公所劉秀珠課長

藉由本次的訪談，重新認識湖內，原來湖內能人如此之多，高手果然就在社區中，湖內真的一級棒唷！

葉厝社區史進興理事長

透過踏訪社區，深覺社區藝術特色的氣息，驚讚宋江獅頭工藝創意工法。

湖內林志聰理事長

湖內人文～湖內風情。

田尾葉秋彥總幹事

這次湖內區田尾社區達人訪談，發現有許多古早味鄉土文化、道地美食，更難能可貴的愛心照護，使我們的鄉里更美好溫暖。

文賢社區王進義理事

本活動就是挖掘老祖先智慧與傳承的最佳寫照，鼓勵挖掘將被遺忘的專業達人事跡再現（千錘百鍊）、也為永續傳承機制的序幕開啓新視野。

文賢社區蔡碧玉總幹事

電器維修猶如醫生治病，壞了的用品重新復予功能，提供了人們的生活品質。小小的蜜蜂除了本身特質外，植物沒有它無法繁衍，人類也無法生存。



海埔社區杜雅琪會計

堅持～無論是興趣使然，還是因為生活壓力，而對某一事物不得不的堅持；堅持到底達人就是你 ~~~



逸賢社區劉錦治理事

沒有人與生俱來就是一個達人，是靠他日積累月不停的研發才能成為一個達人，所以每個人在自己專業上努力，有志者事竟成。



公館社區蘇如美總幹事

感謝公所，社區可以發掘出在地達人，讓社區居民了解達人之特殊專長，並讓社區的人才留下輝煌記錄。



太爺社區莊豐州總幹事

非常難得可以訪問到本社區紙藤和養水鹿兩位達人，特殊的才能不是人人都會的，這真是我們太爺社區發展協會的光榮。

自由電子報 2019.11.05

不識字阿嬤坐雞寮拼拆資收物 自創農村藝術吸路人拍照詢購



自由時報

閒置雞寮是劉李玉美阿嬤的創作秘密基地。(記者蘇福男攝)

2019-11-05 20:22:57

〔記者蘇福男／高雄報導〕高雄湖內區78歲阿嬤劉李玉美，早年從事雞販中盤商，也養雞10多年，2年前閒來無事，以資源回收物進行藝術創作，重現兒時的農村記憶，閒置雞寮竟意外成為她的創作秘密基地！

走進劉家庭院，兩側擺滿了各種造型奇特卻不失童趣的藝術作品，仔細一看，作品大多以農村的人事物為主題，由於色彩鮮艷，十分吸睛，經常引來路人好奇拍照打卡。

劉李玉美是湖內區海埔里頂李仔人，出生在貧窮農村家庭，母親生下8個孩子，劉李玉美感嘆自己是「出世要來歹命的」，因為二次大戰期間，她的母親帶著大哥、二哥到岡山躲空襲，無能為力再帶走襁褓中的她，母親3天夜後回到家，發現她竟然大難不死，喜極而泣說這是天公仔子。

以前的年代重男輕女，無法讀書是種遺憾。劉李玉美回憶說，她7歲就學會做生意，早上賣炸豆干早餐配料，晚上賣土豆，有一次她賣完早餐，要跟著其他小孩去上學，結果母親斥責她說：「查某囡仔要讀甚麼冊！」劉李玉美才放棄念書的念頭，9歲時母親去做生意，她不僅當起小媽媽要負責照料弟妹，還要煮番薯葉餵豬吃。

她永遠記得，小時候的衣服是用布袋做的，穿起來就像布袋戲仔仔，14歲那年為了拍大頭照辦身分證，她特地跑去買了一件新衣服，未料買到劣質品，下水洗一次就全部爛掉了，人生的第一件新衫因此泡湯。

劉李玉美說，小時候雖然過著苦日子，但她完全不曾跟父母埋怨，反倒相當感謝父母的養育之恩，母親過世後，有一次她隨旅遊團參觀台塑公司，得知創辦人王永慶的母親生前在公司頂樓種菜，王母過

世後，王永慶花了好幾百萬幫母親做兩尊塑像紀念，她回來就跟兒子說：「我沒錢，所以自己來幫阿嬤做塑像。」

劉李玉美不識字，在這之前完全未曾拿過筆，家人起先以為她在開玩笑，劉李玉美跟人家要了一些水泥、保麗龍和銅線、水果套袋等資源回收物，整天坐在閒置雞寮裡研究，「沒牛駛馬」終於讓她摸出一些訣竅，完成母親肩挑重擔的塑像，擔子裡裝了8個小孩，象徵母親當年含辛茹苦把8個兒女拉扯長大。

完成了母親塑像，劉李玉美也玩出了童趣，她繼續以資源回收物創作兒時的農村記憶，包括農夫和牛隻的耕作情形，小鳥在田裡覓食，昔日海埔義鴨人家趕鴨子到田裡覓食的情景，都在劉李玉美的巧手下逐一重現，甚至在廟會看到妙齡女郎跳網管，也成為她的創作作品。

劉李玉美表示，她的創作材料全部都是別人送的，根本不用花錢買，廢棄的水果套袋可做成衣服，牛的體型較大，全部泥塑重量會太重，所以牛體改用保麗龍裝填，她的作品就擺在自家庭院孤芳自賞，許多路人經過都忍不住好奇下車拍照，還有人問她創作是否願意割愛？

劉李玉美笑說，她不是甚麼藝術家，做這些東西，只是想重現以前的生活樣貌，要讓後代子孫知道今天的舒適生活得來不易，要懂得愛物惜福。

自由電子報 2019.11.13

搬演社區劇場缺道具 老里長無師自通成道具達人



自由時報

高雄湖內區劉家里長劉宏添(右2)與社區居民絞盡腦汁打造劇場道具。(記者蘇福男攝)

2019-11-13 14:08:06

〔記者蘇福男／高雄報導〕高雄湖內區劉家社區的老人家搬演社區劇場，在高雄社造界打出知名度，劇場需要大批道具，老里長劉宏添無師自通自製出許多令人拍案叫絕的道具，堪稱是「道具達人」。

走進劉社社區活動中心一樓，一座古早爐灶道具就放置在台上，由於作工精細、栩栩如生，不仔細看，還以為真的是由磚塊砌成的爐灶。爐灶上的鍋子、蓋子、勺子、薪材和煙囪等物品，全部都是紙板做成的，還以LED燈做成火苗，創意十足。

上到活動中心二樓，場景更加令人瞠目結舌！整層樓都是堆疊在地上的道具，有十三年前第一齣劇場「素蘭要出嫁」的全木板簾子道具，和後來改良版的紙製簾子，牛犁陣的牛頭，昔日稻子收成必備的榨桶、打穀機等設備，應有盡有，儼然就是一座傳統農村的道具博物館。

劉宏添笑說，這些道具都是被老師逼出來的，社區搬演劇場，一齣戲大約要排練兩個月，應劇情需要必須製作道具，他和「五叔」劉安吾、「五孀」劉蘇招治、劉金講「無牛馱馬」，邊想邊製作道具，剛開始四人都摸不著頭緒，幸好劇場都是搬演昔日農村橋段，因此道具都是根據兒時記憶來打造。

劉宏添表示，剛開始做道具沒經驗，都是用真材實料的木板做成，結果搬運時吃足苦頭，後來才全部改為紙板，同時考慮到遊覽車空間有限，因此製作道具前，會先考慮搬運問題，像古早爐灶製作前，他就先去測量遊覽車的後車廂寬度，然後將爐灶設計成可由三部分組合，簾子也改成折疊式，這就解決了大型道具搬運難題。

累積了無數摸索經驗，劉宏添等人的道具愈來愈精細，也愈來愈實用，像紙糊的牛犁陣牛頭，以竹篾做成支架，牛頭底下挖三個洞，左右兩側各一個洞，可作為手持牛頭握把，中間的洞則成為演出者的觀景窗，可綜觀全場，牛頭再掛上鈴鐺，搖晃幾下，昔日黃牛耕作景象仿如重現。

為了製作大榕樹道具，道具小組用塑膠管做成樹幹，鐵板當底座，枝幹則用排水管三通，採摘榕樹枝葉插上排水管三通，一棵百年大榕樹活靈活現出現在觀眾面前，劉宏添說，絞盡腦汁做出來的道具，連長輩也感到不可思議，賺到掌聲，很有成就感。



古早爐灶由回收紙箱做成，作工精細、栩栩如生。（記者蘇福男攝）

愛心麵助弱 湖內小麵攤大公益

每人每月發10張餐券 盈餘將捐給國小作急難救助金

（記者蘇福男／高雄報導）高雄市湖內區田尾村落有一間古早味傳統麵店，麵攤雖小卻默默提供愛心麵助苦人，度過難關，田尾人暱稱其為「田尾仔大飯店」。

老闆娘吳麗琴是田尾在地人，也是田尾媳婦，廿幾年前背負沉重經濟壓力，每天要做三份工作，一天睡不到六小時。吳麗琴說，當時湖內國中旁有一間「車牌仔麵」老麵店，因老闆年紀大想要頂讓，她不忍舊味道從此消逝，於是頂下麵攤，並跟著老闆學煮麵。

剛接下麵攤時，生意並不好，一名每天都來吃麵的中年人直言麵難吃，但稱讚她煮麵很認真，給了一個改進的意見。吳麗琴持續精進，不久後，阿伯終於稱讚她煮的麵好吃，叮嚀她維持這種口味，麵店生意果然越來越好。

後來湖內省道台一線進行拓寬工程，麵攤搬到田尾里，重新開張擺攤那天，正好發生九二一大地震，吳麗琴告訴自己沒有退路，只能一直拚，繼續做。由於一碗麵只賣十塊錢，不少人一叫就是十碗、二十碗，生意維持

不墜。

古早味麵店不僅溫飽顧客的肚子，也供應愛心麵兼做公益。吳麗琴說，去年六、七月，二名五十多歲才當爸爸的客人，想為孩子積點功德福份，每月捐出五千元請古早味供應愛心麵；幾個月後，這位客人向銀行貸款上千萬元，吳麗琴請他暫時停止捐款，由她繼續免費供應愛心麵。

吳麗琴周遭有不少弱勢者，她每人每月發送十張餐券，持券就可到麵店享用免費愛心麵。她擔心弱勢者不好意思出示餐券，小紙張的一古早味麵店「還特意印上紅字」。

曾有一名大學生家裡臨時發生變故，生活費無著落，吳麗琴以愛心麵協助他度過難關，後來這名同學也成為愛心麵的贊助者。吳麗琴說，愛心麵贊助者人數並不固定，目前仍有盈餘，扶助對象約七、八人，她打算盈餘累積到一定金額，捐給大湖國小做為學童急難救助基金。

扶助對象約七、八人



2019 湖內達人誌

湖內達人誌·2019 / 蘇福男，劉秀珠文字·
高雄市：高雄市湖內區公所，民 108.12
面；公分
ISBN 978-986-5416-34-8(平裝)
1. 人物志 2. 高雄市湖內區

733.9/133.9/143.78

108022988

發行人：薛茂竹

指導單位：行政院文化部、高雄市政府文化局、高雄市政造中心

出版單位：高雄市湖內區公所（108 年度高雄市社造點）

協辦單位：高雄市湖內區湖東社區發展協會、高雄市湖內區湖內社區發展協會
社團法人高雄市湖內區大湖社區發展協會
高雄市湖內區田尾社區發展協會、高雄市湖內區劉家社區發展協會
高雄市湖內區海埔社區發展協會、高雄市湖內區海山社區發展協會
高雄市湖內區公館社區發展協會、高雄市湖內區太爺社區發展協會
高雄市湖內區葉厝社區發展協會、高雄市湖內區文賢社區發展協會
高雄市湖內區中賢社區發展協會、高雄市湖內區逸賢社區發展協會
高雄市湖內區忠興社區發展協會

海山社區：採訪 - 劉寶霞 / 攝影 - 劉李素真

公館社區：採訪 - 賴秀紅 / 攝影 - 蘇如美 / 紀錄 - 曾寶猜

葉厝社區：採訪 - 史進興 / 攝影 - 郭健一

海埔社區：採訪 - 李振義 / 攝影 - 蔡平年

紀錄 - 劉金鳳、黃月霞

劉家社區：採訪 - 劉美玉 / 攝影 - 王麗芳

太爺社區：採訪 - 莊豐州 / 攝影 - 陳兆智 / 紀錄 - 歐榮南

湖東社區：採訪 - 黃太平、蘇鳳英、梁福

攝影 - 蘇憲章、黃秀蘭 / 紀錄 - 彭玉美

逸賢社區：採訪 - 林秀卿 / 攝影 - 嚴榮 / 紀錄 - 劉錦治

田尾社區：採訪 - 謝明豐 / 攝影 - 葉秋彥 / 紀錄 - 謝進忠

文賢社區：採訪 - 王進義 / 攝影 - 蔡碧玉 / 紀錄 - 許承家

大湖社區：採訪 - 李水月、謝郭琴 / 攝影 - 歐爾鏗

紀錄 - 周蘇櫻

湖內社區：採訪 - 王玉萍 / 攝影 - 徐昭文 / 紀錄 - 陳鼎承

中賢社區：採訪 - 王阮寶雲 / 攝影 - 葉清良

紀錄 - 林壬干、王黃寶鳳

忠興社區：採訪 - 邱金印 / 攝影 - 蔡嘉祥

電話：07-6991221

傳真：07-6990655

地址：高雄市湖內區中正路二段 77 號

公所網址：<https://hunei.kcg.gov.tw/>

總編輯：蘇福男

文字：蘇福男、劉秀珠

繪圖：謝璧卉

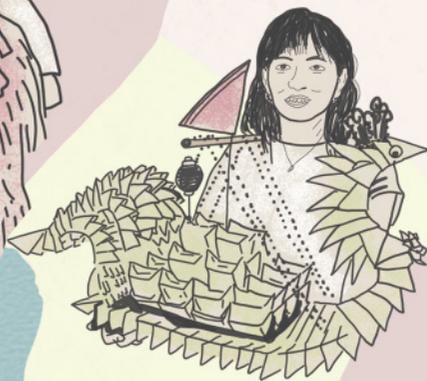
印刷排版：正合印刷有限公司

編輯小組：劉秀珠及各社區編輯小組

出版日期：108 年 12 月

ISBN：9789865416348 (平裝)

售價：300 元



售價：300 元

