

「湖」心高照—走讀湖內訪達人

湖內區農、漁產業發達，百工百業老師傅臥虎藏龍、深藏不露，區公所去（108）年向高雄市政府文化局申請「幸湖永續－達人匠心話湖內」社區營造點計畫，結合本區 14 個社區志工資源，地毯式盤點社區內各行各業的達人、職人，紀錄達人工作日常的甘苦談，並編輯出版「2019 湖內達人誌」，見證地方產業發展歷史及文化特色，出版後各界反應熱烈。

今（109）年區公所再度向高雄市政府文化局申請「『湖』心高照—走讀湖內訪達人」計畫，結合全區 15 個社區志工走訪百工百業職人、達人，紀錄編輯出版「2020 湖內達人誌」。

區公所自 106 年至 107 年陸續結合本區所有社區發展協會，共同辦理文化局社區營造點計畫，從最基礎社區資源調查，重新認識湖內的「人、文、地、景、產」，並印製了各社區文化地圖。更從 108 年至 109 年再度結合全區社區發展協會，利用二年時間，一起盤點及討論、遴選社區中的「達人」，分別印製了「2019 湖內達人誌」及「2020 湖內達人誌」，再次展現本區各社區發展協會社區營造成果。



再次感謝蘇福男老師全力指導，及本所劉秀珠課長、社會課同仁與社區夥伴共同支持配合之下，讓達人誌順利完成付梓，特此表達誠摯謝意。

湖內區長 薛茂竹

C O N T

- 001 區長序 「湖」心高照－走讀湖內訪達人
- 002-003 目錄
- 004-005 高雄市湖內區達人地圖
- 006-011 愛台灣更甚於愛法國故鄉 湖內女婿吉雷米的跑步傳奇
- 012-017 堅持古法 飄香一甲子 古早味油飯達人韓秉正
- 018-023 母女兩代收驚半世紀 收驚婆達人葉淑茹
- 024-029 堅持 MIT 手作不用進口品 建醮服飾用品達人莊豐州
- 030-035 傳授跆拳道 指引鄉下小孩找到生命出口 跆拳道達人王源盛
- 036-041 祖傳五代作粿技藝不失傳 傳統作粿達人杜鑑勳
- 042-047 總舖師副手的魚丸絕技 手作旗魚丸達人蔡劉秀鑾
- 048-053 見證省道台一線旅館產業變遷 旅店文化達人黃太平

EVENTS

- 054-059 「天下第一刀」不新鮮不賣 黑白切達人陳玉霞
- 060-065 傳承三代的好味道 排骨酥達人林秀琴
- 066-071 傳統牌具迎戰新科技 撲克牌達人吳林梅枝
- 072-077 養鰻30載的青春記事 鰻魚養殖達人李耀慶
- 078-081 傳統煙燻出少年行家 煙燻達人黃子倫
- 082-087 與豬為伍的男人 養豬達人莊國雲
- 088-093 三代男人「拈花惹草」的記事 蘭花達人郭士華、郭大福
- 094-099 一做就是半世紀的行業 棒球手套達人蘇文得
- 100-103 引進文化石的先驅者 文化石達人蘇建州
- 104-107 一畝魚塭水田的文化綠洲 字畫裱褙達人劉武璋、劉俊藝
- 108-113 開一家麵包工房圓一個夢 柴窯烘培達人郭慧慧
- 114-119 意外的剪黏人生 剪黏達人劉天河

① 忠興社區
撲克牌製作達人 吳林梅枝



② 逸賢社區
養豬達人 莊國雲



③ 葉厝社區
古早味
油飯達人 韓秉正



⑧ 中賢社區
煙燻達人 黃子倫



⑦ 文賢社區
手作旗魚丸達人 蔡劉秀變



⑥ 逸賢社區
文化石達人 蘇建州



⑤ 海埔社區字畫裱褙達人
劉俊藝(子) 劉武璋(父)



⑨ 劉家社區剪黏達人 劉天河



⑩ 海山社區鰻魚養殖達人 李耀慶



⑭ 湖內社區華威跆拳道達人 王源盛



⑬ 湖庄社區
慧田柴窯
麵包工房
烘培達人 郭慧慧

忠興里

文賢里

中正路二段

中賢里

湖中路

逸賢里

葉厝里
保生路
湖中路
海埔里
信義路

新興街

仁愛街

高 雄 市
湖 內 區
達 人 地 圖

④ 葉厝社區寶貴姨排骨酥 林秀琴



⑤ 公館社區黑白切達人 陳玉霞



⑥ 太爺社區建醮服飾用品達人 莊豐州

⑦ 太爺社區多雅蘭園 郭士華 郭大福



⑧ 海埔社區傳統作標達人 杜鑑勳

⑫ 湖內社區祖傳收驚達人 葉淑茹



12

9

⑪ 湖庄社區棒球手套達人 蘇文得



10

⑩ 湖東社區旅店文化達人 黃太平



⑨ 大湖社區慢跑達人 吉雷米



愛台灣更甚於愛法國故鄉 湖內女婿吉雷米的跑步傳奇

吉雷米的中文著作「一粒米、百粒汗」。





吉雷米向來訪的移民署官員暢談愛台心情。

來自法國普羅旺斯的吉雷米 (Gils Remy)，台語綽號「一粒米」，14年前隻身來台，不但落地生根娶台灣某，還用雙腳凸歸台灣，扛著三太子繞跑全台一圈，成為家喻戶曉的阿凸仔。

綽號「一粒米」家喻戶曉阿凸仔

吉雷米 1980 年出生在法國普羅旺斯，上有 2 個哥哥，吉雷米說，他大學念地理系，但他發現世界很廣大，沒讀完就出國探索世界了，後在法國當導遊存了一筆錢，23 歲首次離法赴泰國旅遊，在柬埔寨目睹當地人生活艱苦，窮到小孩必須在垃圾桶翻找東西吃。



吉雷米化身「台語小教師」教起台語。



吉雷米接受《湖內達人誌》專訪。

後來他報名一個基金會，當了1年志工，當時天主教傳教會要派國際志工到泰國和台灣，吉雷米本來想選泰國，結果名額已滿，只能選台灣，讀地理系的吉雷米，雖然知道台灣在哪裡，卻從來沒來過，覺得很陌生，就這樣因緣際會來台。

2006年26歲的吉雷米跟隨法籍劉一峰神父，在花蓮玉里安德啓智中心當了2年志工，附近為布農族部落，為了打入部落族人

生活圈，吉雷米入境隨俗晚上到部落和族人搏感情聊天，發現自己對布農族語有興趣，因此蒐集、紀錄資料，1年後已經可以寫成一本書，讓他興起以法文寫一本關於布農族的書，介紹給法國人看的念頭，剛好法國有一家出版社蒐錄了全世界231種少數語言，以法文寫成「讓我們說XX語」的系列叢書，吉雷米因此協助編寫了3本關於台灣語言的書籍，包括布農族語、阿美族語和台語。

為台灣寫書 保留即將消失的語言

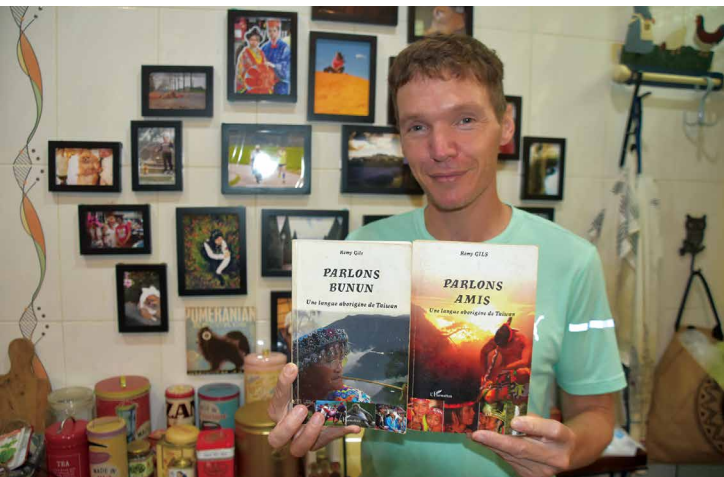
「我寫書不是為了賺錢，因為也賺不了錢，而是為了保留即將消失的語言，」吉雷米來台後，發現台灣是個多元族群的社會，擁有許多不同的語言，但50歲以下的台灣人大都不會講母語，像很多年輕人都不會講台語，他深愛台灣這塊土地，自認為有責任推廣，因此義無反顧為法國出版社編寫台灣書。

「也許老天爺不想讓我離開台灣！」2009年吉雷米正打算返回法國故鄉之際，南台灣突然發生莫拉克八八風災，當時他在台北從電視新聞報導看到高雄小林村的滅村慘況，

愛台灣更甚於愛法國故鄉 湖內女婿吉雷米的跑步傳奇

邊看邊流淚，於是與法鼓山基金會取得聯絡，自告奮勇前進到屏東林邊、佳冬當救災志工。

吉雷米回憶：「颱風過後一個禮拜，林邊、佳冬還水淹及膝，我連續 8 天都一直埋頭猛挖泥土，空氣中瀰漫著雞隻、豬隻的屍臭味，令人作嘔！」吉雷米還跑到土石流災變慘重的阿里山來吉部落救災，雖然曬傷又腰酸背痛，吉雷米卻不以為意，內心很感恩知足，因為與災民的痛苦比起來，他覺得自己受的苦並不算甚麼，救災經驗讓他把台灣當成人生中的第二個故鄉，從此決定留在台灣不回法國。



吉雷米以法文介紹台灣布農語、阿美語。



吉雷米參加跑步比賽經常得獎。

跑步得到人生中許多驚喜

「30 歲接觸跑步運動，讓我得到人生中許多的驚喜！」吉雷米到花蓮玉里安德啓智中心當志工，迷上花東的好山好水好風景，開始參加花東地區的長跑運動，邊跑邊欣賞全台各地明媚風光。



吉雷米跑步比賽獎杯獎不完。

2012年4月他興起跑步環島的念頭，行前他每天跑60-80公里自主訓練，以2個多禮拜環台一圈跑了1000公里，用雙腳體會台灣的人情味。2012年12月他首次看到三太子在跳舞，對三太子產生好奇，在了解三太子有趣的神明故事後，打算扛著25公斤的三太子環台跑一圈，希望這項創舉能吸引國外媒體報導，提升台灣的國際能見度。

吉雷米說，他首次環台是單獨一個人跑，第二次環台因為揹著三太子跑引人好奇，所經之處都有各地初識的朋友加入陪跑，但跑到台南卻意外遇到他的真命天女「小乖」江佩靜，兩人因相知相惜從而結為連理。

揹三太子跑步遇到真命天女

談到這段不可思議的姻緣，吉雷米不禁啞然失笑說，當時他正處於失戀低潮，第一次見到小乖卻心跳加快有觸電的感覺，腦海中不斷浮現小乖的身影，他跑步路經台東池上一間小廟時，向王母娘娘擲筊請示是否與小乖有緣？結果王母娘娘竟允杯，但吉雷米仍不相信，正當他跟廟公吃飯時，廟婆突然在他面前昏倒隨後起乩，廟婆口出三太子的聲音：「我知道你在高雄遇到一個查某人，她就是你命中注定的人。」吉雷米說，當時他全身起雞皮疙瘩，不敢置信神明這麼靈驗！

「小乖」江佩靜則回憶說，她原本經營服飾店，有跑步運動習慣，當時在好友的呼朋引伴下，搭火車到台南集合，本來是跑到高



申請歸化中華民國國籍 人生下半場許給台灣

因為跑步經常得獎，吉雷米經媒體報導後知名度大開，有如半個藝人，有一次上公共電視「誰來晚餐」節目，引起更多人注意到這對夫妻，去年吉雷米受邀主持公視台語台「無事坐巴士」行腳節目，吉雷米全程以台語介紹台灣各地風土民情，受到大批觀眾朋友的喜愛。

一直以居留身分在台的吉雷米，因為實在太愛台灣，今年5月向移民署申請歸化為中華民國國籍，要將人生下半場許給台灣，目前吉雷米已獲文化部推薦為「歸化國籍之高級專業人才」（符合「歸化國籍之高級專業人才認定標準」第二條第4款在「文化或藝術領域」第1、5、6目情形），並獲移民署「第6屆新住民及其子女築夢計畫」補助，最近出版「一粒米、百粒汗」一書，介紹台法兩國不同文化的差異，希望為兩地鄉親搭起友誼的橋樑。



吉雷米榮獲移民署「第6屆新住民及其子女築夢計畫」補助出書。

雄大湖，約15公里，因為感到很有趣，於是加碼跑到岡山約25公里，只是想體驗跑步的樂趣，沒想到竟遇到她的真命天子。

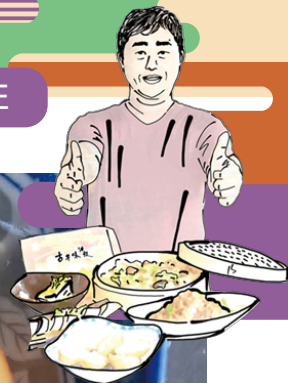
為了愛，吉雷米從台北搬來高雄住，起先小乖的父母擔心女兒被帶去法國，反對兩人交往，為了與小乖父母溝通，吉雷米開始專心學台語，並與小乖在大湖買房子，兩人在馬拉松活動會場擺攤販賣體育用品自力更生，逐漸取得小乖父母的信任，進而以這位愛台灣的阿凸仔女婿為榮。

堅持古法 飄香一甲子 古早味油飯達人 韓秉正

韓氏油飯第三代傳人韓秉正，要
讓令人懷舊的古早味繼續飄香。

韓氏古早味油飯。





韓氏鴨蛋食材來自屏東潮州。

全台南最老、有 300 多年歷史的水仙宮市場，隱藏版美食攤位眾攤雲集，但提起古早味油飯，大家必定一致推薦「韓氏油飯」，走過一甲子歲月，韓氏油飯三代傳承堅持遵循傳統做法，要讓令人懷舊的古早味繼續飄香。

韓氏油飯由養鴨賣蛋起家

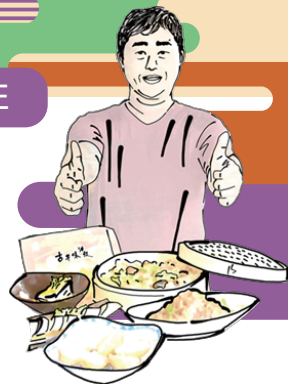
韓氏的創始者韓蕭月英，是湖內區葉厝甲人，早年養鴨賣鴨蛋，媳婦韓劉素卿幫總鋪師端菜時，學到油飯、三色蛋製作技巧，由於古早口味大受老饕歡迎，因此在葉厝甲設立工廠，到台南水仙宮市場擺攤販賣。



韓氏油飯使用的是西螺長糯米。

第三代傳人韓秉正從有記憶就在幫忙家業，他還記得小時候常跟著父母親牽著腳踏車，走到水仙宮市場賣鴨蛋，後來順便賣三色蛋、旗魚魯丸（鴨蛋切碎包入）等蛋類製品，母親接手後，開始販賣油飯和各種糕粿。

由於都是手工製作，製作時間較長，從湖內到台南又有一段距離，即使一大早就開市營業，還是被半夜就來排隊的老饕責罵太晚到，「他們就一邊排一邊罵，然後隔天又來排隊買！」



以炒米做成的炸腸（前），是韓氏很熱銷的品項。

早味的傳統做法，但也因應客人口味及需求，開發更多創新產品，因此販售產品愈來愈多樣化。

目前韓氏油飯約有 30 多種產品品項，其中，以油飯、三色蛋、醬汁鴨蛋、芋粿和旗魚魯丸最為熱賣，經常供不應求。韓秉正說，鴨蛋食材來自屏東潮州，油飯使用的是西螺長糯米，和蝦米、台灣豬肉、埔里香菇等一起爆炒後蒸熟，米粒 Q 彈，香氣十足；芋粿除了芋頭蒸得綿密，搭配肉燥鹹香味道，風味更是一絕。

堅持傳統做法 開發創新產品

韓氏油飯是一家家族經營的食品工廠，標榜產品迎合大眾口味、薄利多銷，湖內工廠每天凌晨 4 點就開始作業，有 5、6 個工作人員分工，由於食材要求新鮮，堅持傳統口味、作法，因此產製過程耗時費工，相當辛苦。

44 歲的韓秉正坦承，從事食品業真的很辛苦，他年輕時曾有到外面闖蕩的念頭，但目睹父母工作這麼辛苦，還是不忍心留下來和弟妹一起打拚家業，他們雖堅持上一輩古

傳統口味加新鮮感 創造流行話題

韓秉正傳授消費者料理技巧，購買韓氏油飯、芋粿回家後，用微波爐加熱，風味會比用瓦斯爐炊蒸更佳，因為炊蒸會加速糯米軟爛，而微波則可讓米粒維持 Q 彈。

根據韓秉正多年觀察，傳統習俗雖日漸不受重視，但傳統食品還是有其需求不會消失，以油飯為例，以前彌月油飯都是生兒子



芋粿巧。

的人家專利，但現在有不少人生女兒，男女平等，也會來訂彌月油飯跟親朋好友分享喜悅，因為油飯比蛋糕便宜，而且現做又新鮮，台南還有做十六歲的習俗，許多外燴總舖師和餐廳業者也會訂購再加工，因此韓氏油飯銷路相當穩定。

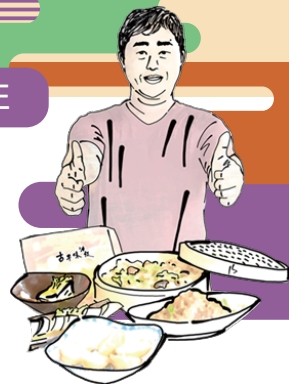
韓秉正認為，只要傳統口味加點新鮮感，還是可以創造流行話題，像油飯加泡菜、以炒米做成的炸腸，也都是韓氏很熱銷的品項。

產品創新「說易行難」，韓秉正剛接手家業時，對自家產品包裝設計和網路行銷做了一些創新改變，但長輩並不十分認同，認為多花錢，韓秉正花了半年時間溝通並「先斬後奏」，才讓韓氏油飯包裝令人耳目一新。

目前韓氏的販售攤位除台南水仙宮市場，安平市場（台南市安平區效忠街 20-7 號）也有攤位，消費者也可到湖內工廠（需預約訂購取貨）及網路訂購（宅配）。

韓秉正表示，很感謝消費者的口耳相傳，及一些部落客的自發性報導，未來會更加重視客人的需求，並開發新產品，但仍會堅持傳統，因為傳統不可斷，這是他唯一堅持的理念。

堅持古法 飄香一甲子 古早味油飯達人韓秉正



韓氏油飯

總工廠 | 地址：高雄市湖內區葉厝里中正路一段 477 巷 36 號

電話：07-699-3248、0935-075-923

備註：請於上午 8 點前預購及取貨，每週一公休

台南總店 | 營業時間：07:30~13:00，每週一公休

電話：06-228-1832、0935-075-923

地址：水仙宮市場內（台南市中西區神農街 12 號）

安平店 | 地址：安平市場（台南市安平區效忠街 20-7 號）

電話：0912-126-039，每週一公休

韓氏油飯約有 30 多種產品品項。



葉淑茹（左）和母親葉謝月娥兩代傳承，為人收驚除煞半世紀，是湖內地區碩果僅存的「收驚婆」。

母女兩代收驚半世紀 收驚婆達人葉淑茹





前來求助收驚者仍以孩童居多。

昔日台灣民間相當盛行「收驚」，一般人俗信嬰兒的身體與魂魄尚未緊密結合，魂魄容易受到驚嚇而離開身體，因此會無端夜啼或經常生病，通常人要長到7歲或上學後，魂魄才會比較安定。

湖內碩果僅存收驚婆

一旦「拍著驚」、「驚到」，就必須及時收驚，才能恢復正常，因此昔日收驚行業十分盛行，葉謝月娥、葉淑茹母女兩代傳承為人收驚除煞半世紀，是湖內地區碩果僅存的「收驚婆」。



「收驚婆」葉淑茹收驚時使用的道具。

葉淑茹表示，母親是路竹新園人，47歲因為罹患子宮頸癌生了一場大病，神明指示要為人收驚濟世，病癒後母親竟然能無師自通為人收驚，每天登門求助收驚人潮大排長龍，葉淑茹從國中就開始當助手，耳濡目染下也學會收驚技巧。

12年前葉謝月娥退休，收驚技藝原本計畫傳授給媳婦，但媳婦沒有傳承意願，才改由葉淑茹接手，葉淑茹回憶說，她十幾年前

曾請老師卜米卦，老師說她有佛緣，以後會走上為人收驚這條路，沒想到竟一語成讖。

收驚儀式繁簡不一

各方收驚儀式繁簡不一，共同處不外求治者準備所穿的衣服，最好本人親自來或以衣服代替，收驚婆必備收驚米，將衣服覆蓋於米盤、米杯上，簡要的從唸口白到誦咒、施符，複雜的則請法師主持灑淨、開鞭、摔鹽米、唸收驚咒、打指、化紙；相對繁複的收魂儀式，即由法派（閩山派、三奶派）所執行，目前仍可見的收魂法，即安排頂壇、下壇，在頂壇請神、禳星與敕符、敕鹽米等；下壇即泛請煞神，以使用米收魂。

無論儀式繁簡都有衣服以便蓋印，並有觀魂米的動作，從米堆上所現之紋，即可解釋驚著的事因：嚴重者如喪麻煞或棺煞之類；其解除的動作，既有取米杯在受術者身前後，畫前三後七，表示安鎮魂魄；若是收魂之大者，則在關魂竹儀式中頻頻呼喊其名字，表示招回失散之魂以便安鎮。



遊走各地聖山靜坐解煞

葉淑茹的收驚過程分成兩階段，全程約 10 至 15 分鐘，第一階段先用細針和菜刀在收驚者身上刺切，從頭到腳、由前至後，以驅離無形或拍密仔，再燒化符令淨身；接著用碗裝米，再用布包起來，手持線香和王爺、

觀世音菩薩所欽賜的令旗，在收驚者身體前後上下比畫，嘴裡同時口誦大悲咒等咒語，再掀開碗米觀看米卦，解讀求助者的受苦原因，如此重複 3 次收驚才告一段落。



葉淑茹的收驚分成兩階段，第一階段先用細針和菜刀在收驚者身上刺切，從頭到腳、由前至後，以驅離無形或拍密仔。



收驚婆的收驚注意事項。

葉淑茹表示，接手當收驚婆後，體質開始變得敏感，即使未觸摸到求助患者，自己也能感同身受其頭痛、卡到陰的痛苦，因此當竭盡所能幫求助者解脫苦痛，只是累積太多負能量，她也必須經常到全台各地聖山靜坐解煞，同時提升功力。

盼收驚技藝永流傳助苦人

帶女兒前來收驚的李怡靜表示，自己小時候拍著驚，母親曾帶她來讓收驚婆收驚，自己感覺有安定心神的作用，因此女兒最近出現夜啼、情緒不佳和難照顧等情形時，就

母女兩代收驚半世紀 收驚婆達人葉淑茹

想到帶來收驚，果然收驚後女兒情緒較穩定、也易入睡，她深信民俗療法有其一定功效。

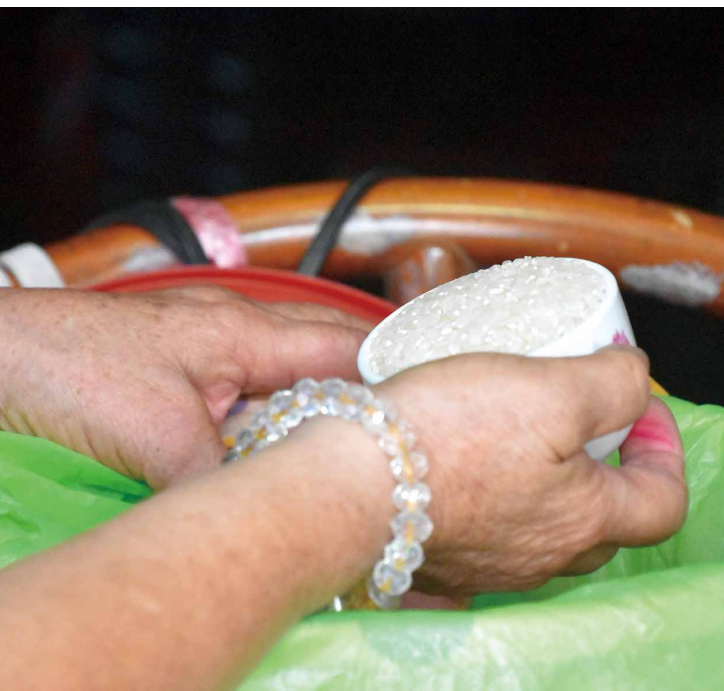
帶孫子來收驚的王素月說，以前曾帶兒女來給葉母收驚，如今兒女都已結婚生子，換帶孫子來讓葉淑茹收驚，她希望這項祖傳技藝能永遠有人傳承下去，嘉惠更多世間苦人。（收驚雖是民俗療法，有些人在嘗試後確實有效果，但療效因人而異，方法僅供參考）



淨身符令。



葉淑茹的外公流傳下來的黑符令。



葉淑茹說，觀看米卦可以得知求助者的病痛原因。

葉淑茹收驚

地址：高雄市湖內區湖內里民族街 121 巷 32 號

電話：07-693-1704、0983-662-767

堅持 MIT 手作不用進口品 建醮服飾用品達人莊豐州

莊豐州開設「覺世建醮服飾用品社」，專門供應建醮用品。





醮典是臺灣民間常見的大型祭典活動，俗稱「建醮」或「做醮」，圖為高雄市茄萣區白砂崙萬福宮 2020 年庚子科五朝王醮王船出廠盛典。

醮典是臺灣民間常見的大型祭典活動，俗稱「建醮」或「做醮」，主要意義是為地方和信眾祈福、禳災，兼及超度境內無主孤魂，最終目的即是希望獲致「冥陽兩利」，一向是台灣各地傳統聚落、宮廟重要的信仰盛會。

「覺世」專門供應建醮用品

醮典活動所需物品，通常由特定行業來供應，太爺社區發展協會總幹事莊豐州開設的「覺世建醮服飾用品社」，就是一間專門供應建醮用品的公司，舉凡建醮主會人員的制服長衫馬褂、報馬衣、24 班衣、轎班衣、背心、龍帽、官帽、魯笠、大總理帽、彩帶、臂章、球帽、T 恤等應有盡有。



建醮期間主會人員必須穿著長袍馬褂官服參與祭典。



莊豐州（右）的建醮服飾用品堅持MIT手作，不用進口品。

莊豐州表示，早期父親從事建醮用品代工約7、8年，民國80年他退伍後接手創業，因為客戶以宮廟居多，因此創業初期都是自己主動開發客戶群，拜網路科技之賜，許多顧客都會先上網搜尋資料，因此他也成立「覺世建醮服飾用品社粉絲團」，結果意外發現「覺世建醮服飾用品」在搜尋網頁排在第一個。

莊豐州說，許多人打電話來，通常都是先問價錢，但這行業比較特殊，只問價錢

看不出它的價值性，所以他都會建議對方先看產品再談價錢。

主打量身訂做 不用進口服飾

以建醮期間主會人員必須穿著的長袍馬褂官服為例，台南、高雄這一帶不少業者是拿進口的服飾，尺寸以大、中、小來區分，試穿時套穿一下衣服樣品就決定尺寸，「覺世」則是主打量身訂做，作工強調原布的布鈕扣跟對花，穿起來就是很合身，不會太緊或太寬鬆。

莊豐州說，「覺世」的長袍馬褂都是手工剪裁製作的，衣服會先量領口、三圍、肩寬、手長總長，然後用那把已有60、70年的剪刀裁剪，這把日製剪刀是從莊豐州的阿公傳下來的，他爸爸再親手將剪刀交給他，堪稱是「莊家的傳家寶」，不過如果是非量身定製的話，就會改用電裁刀裁剪，因為電裁刀一次可以裁很厚。

另長袍馬褂的第一個對花跟原布的布鈕扣（中國結的布鈕扣）也是「覺世」的主打，每一套馬褂的領口都會繡上名字，顯示出穿著者的價值感。



衣服裁剪是最辛苦之處

莊豐州苦笑說，衣服裁剪是從事這行最辛苦的地方，因為每件衣服的尺寸都不同，所以整理衣服尺寸是第一要務，他要先計算肩、寬跟袖長長度總長多少，總和之後再算一遍這樣才準確，所以事前的預備工作跟裁

剪所花的時間比較長，因為是一件一件丈量，所以裁剪時布要一件一件整理才能剪裁，再照那個尺寸下去做，但如果前面做精確，後面就比較好裁，作工時間會相對縮短。



莊豐州使用阿公留傳下來、已有 60、70 年歷史的日製剪刀，裁剪建醮服飾。



「覺世」的官帽自己全部製作外，班頭帽、大總理帽和轎班魯笠帽，都是請台南籐編的老師傅手工編製。



「覺世」在每一套馬褂的領口繡上名字，顯示出穿著者的價值感。

莊豐州表示，他在製作這些手工長袍馬褂時，有許多不為人知的訣竅，例如這套衣服尺寸多，如果用尺一件一件量，裁剪一件的時間會很長，以前裁剪一件大概要半小時，後來他想出改拿畫板子去量，結果一件只要 15 分鐘，節省了一半時間；襯進去的布比較寬，製作時要畫線才抓得準，抓不準會歪歪的，而布也不能拉太緊或太鬆，否則衣服完成後尺寸就不準。

帽製品出自台南籐編老師傅之手

除了建醮服飾，「覺世」的官帽自己全部製作外，班頭帽、大總理帽和轎班魯笠帽，都是請台南籐編的老師傅手工編製後，再由自己後續加工完成，且堅持不用進口產品，莊豐州說，他們的官帽標榜有三枝真的孔雀毛，其他業者只用一枝，帽子有束帶，戴上



轎班魯笠帽。



建醮官帽。



頭戴魯笠帽的轎班人員。

去可調整，在南部「覺世」是第一個這麼做的，以前都是用綁的。

另外，班頭帽的製作也很費工，他說，因為材料會用到竹皮，下雨天不能取竹皮，而竹皮取下幾天內就要完成，不然硬掉一折就會斷，雖然材料不貴，但貴在編工和取材的工資，一頂要好幾百塊。

莊豐州強調，因為建醮服飾比較神聖，他在接到訂單製作期間，會盡量少去喪事場合，曾有一間廟宇要求官帽成品不能放地上，一定要放桌上，而且腳不能跨過去，其他沒甚麼禁忌。

覺世建醮禮服用品社

地址：高雄市湖內區太爺里中山路二段 38-7 號

電話：07-699-8636、0932-887-881 / 傳真：07-699-8637

傳授跆拳道 指引鄉下小孩找到生命出口 跆拳道達人王源盛





湖內里民族街旁，矗立著一棟仿日式武德殿風格的鋼構建築物－華威跆拳道館，這裡是跆拳道教練王源盛的築夢、圓夢基地，華威道館每年為台灣培訓出一批批跆拳道好手，指引鄉下小孩找到生命的出口。

從小身體差 練國術、柔道調整體質

現年 50 歲的王源盛，是土生土長的湖內里人，雖然他的阿公有武術底子，父親又是柔道教練，但他從小身體就不好，於是靠練國術、柔道、劍道慢慢調整體質，10 歲開始練跆拳道，一直練到高中參加國手培訓，後來考上台灣體育大學，退伍後教練要他留在湖內推展跆拳道運動。



王源盛說，鄉下各方面的資源少，他 23 歲就夢想要在湖內故鄉蓋一座跆拳道館，希望讓在地學子都能留在故鄉讀書，長大後再到外面闖天下，為了圓夢，他白天在台糖公司上班，負責蘭花種苗培育工作，晚上當跆拳道教練，教小朋友打跆拳道，民國 80 年到 94 年間華威跆拳道館就設在湖內社區活動中心。

後來父親留下一塊地，王源盛決定自建跆拳道館，他跟銀行貸款，加上多年來的積蓄，請來建商學弟幫忙規劃，先後參觀高雄、台南地區的武德殿和台糖日式舊建築，最後

決定道館仿日式武德殿風格興建，室內面積有 150 坪，民國 104 年底完工後，儼然成為湖內里最醒目的地標。

興建全國第一間、最大合法道館

華威跆拳道館堪稱是全國第一間、也是最大的合法道館，是南部基層跆拳道訓練基地之一，擁有最先進的電子護具，可舉辦各項競技比賽，每年培育出無數國手，但道館興建後曾被人檢舉過 3 次，由於道館擁有合法建照、使用執照，相關單位查明後都安然無事。





動能力、肌力和耐力，更要教導規矩、品行及做人處事的道理；國中階段才是真正「學跆拳道」，訓練跆拳道技術，並學習解決問題的能力；而高中階段就是學「打跆拳道」，要拿好成績為未來升學鋪路。

2年培育出全國金牌選手

「我最快2年可以培育出全國金牌選手！」王源盛胸有成竹表示，曾有一名湖內



王源盛和太太膝下無子女，夫妻倆將道館學員視如己出，不只傳授跆拳道武術，還受家長委託，提供孩子住宿，就近加強練習，而對於教育，王源盛自有一套獨特見解、看法。

他說，小孩子應該多元化學習，尤其鄉下資源少，學子更要自己創造資源、創造機會，不僅學跆拳道，他還鼓勵學游泳，學其他運動項目，這樣日後的出路會比較多元。

王源盛說，幼稚園和國小學童是「玩跆拳道」階段，主要在培養對跆拳道的興趣、運





學子跑到高雄市區國中就讀，加入籃球校隊，他把這名學子挖回湖內，從國二開始練習跆拳道，結果高一就拿下全國冠軍，高二參加社會組競技，在全運會所向披靡領走將近 30 萬元獎金，大學學費都有著落了，最後考上師範大學，當然這位學子是苦盡甘來，他週一到週六每天苦練到晚上 10 點。

另外，太爺也有一名學子國中一年級才來華威道館練跆拳道，第一天練習就開始吐，連續吐了一個禮拜，經過王源盛的調教，這位同學國三就拿下全國冠軍，目前是國手，就讀 體育大學二年級。

還有一名 18 歲女學員今年才高中畢業，就已拿到亞洲青少年比賽銀牌，全國冠軍二連霸，成績績優甄試上國立台灣體育大學，並破格至左營國家訓練中心接受培訓，未來前景一片看好。

道館每天晚上 7 點到 8 點前半段，是小朋友練打跆拳道的時段，8 點半到 10 點後半段則是選手加強訓練的時段，「台南、阿蓮、路竹、茄萣等地的學子都來道館研習跆拳道，湖內圍仔內的學子反而不來，因為很多家長都把孩子送到台南！」王源盛說，華威道館就像一顆圓夢孵蛋器，他會永遠守護這顆孵蛋器，陪湖內學子築夢、圓夢。





跆拳道總教練王源盛小檔案

WTF. 世界跆拳道聯盟七段

WTF. 合格受證國際級裁判

中華民國跆拳道協會國家級教練、裁判

高雄市、台南市跆拳道委員會委員

國立臺灣體育運動大學

亞洲跆拳道聯盟國際教練

華威跆拳道館

地址：

總道館－高雄市湖內區湖內里民族街 365 號

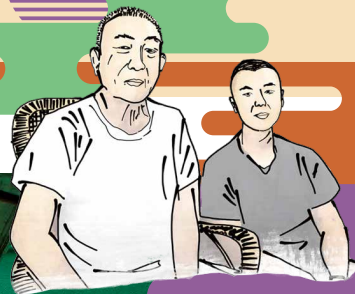
路竹館－高雄市路竹區文南里活動中心 293 號

電話：07-693-0909、0932-888-320



祖傳五代
作糰技藝不失傳
傳統作糰達人杜鑑勳





杜家糕粿祖傳五代至今逾百年，右為第三代傳人杜阿三、中站立者為第四代傳人王淑宜，左為第五代傳人杜鑑勳。

杜鑑勳是杜家做粿的第五代傳人，從曾祖父杜營（第一代）開始做粿，傳承至祖父杜居（第二代）、阿公杜阿三（第三代），因阿公阿嬤年事已高，加上爸爸有自己的工作，就由媽媽王淑直接手（第四代），後來母親也因工作量大忙不過來，弟妹仍在就學中，從事4年車床工作的杜鑑勳，剛好也想要轉換跑道，2年前因緣際會接下這傳承百年好滋味的重責大任。

杜家糕粿祖傳五代逾百年

杜阿三說，杜家祖籍為台南灣裡，日治時期遷移至高雄湖內區那拔林一帶（太爺里白馬工業區），大約是在二戰後再和宗親集體遷居海埔，他還記得小時候整個庄頭鄰居都在



杜家糕粿甜度有減糖調整，但口味仍遵循傳統。

做糕粿，即使後來搬遷到海埔信義路，大部分鄰居依然以製作糕粿為生。

杜阿三國校畢業 13 歲就開始接手學做糕粿，他說，杜家的糕粿與阿蓮特別有緣，父親的糕粿當時都交給中路庄人販售，他的叔叔則在隔壁庄石燕潭（石安里），以前他也常挑扁擔到田寮、阿蓮等地叫賣，現在媳婦和孫子也在阿蓮菜市場每週五至週日固定擺攤。

杜鑑勳的姑婆杜是表示，以前湖內新婚婦女回娘家（過暑假），帶回夫家的伴手禮就是九層糕和米香，通常會訂製 2、3 籠的

九層糕，讓夫家有面子，因九層糕製作過程十分費時費工，所以也代表是最高敬意的禮品（伴手禮）。

以爐灶柴燒方式慢火炊蒸

杜阿三表示，以前做糕粿使用的在來米、糯米，大都是自家栽種的稻米，在來米主要用在製作鹹粿、菜頭粿（蘿蔔糕），糯米軟 Q 有彈性，適合作為紅龜粿和麻糬的材料，他們的糕粿都是以爐灶柴燒方式慢火炊蒸，因此糕粿的氣味較香濃且軟 Q。



糯米軟 Q 有彈性，適合作為紅龜粿和麻糬的材料。

祖傳五代作糰技藝不失傳 傳統作糰達人杜鑑勳



早期杜家的糕糰以九層糕、雙糕潤和鹹糰為主，目前產品更加多樣化，除有九層糕、雙糕潤、鹹糰，甜糰（年糕有紅豆、黑糖、原味等口味）、鹹甜糰、芋頭糰、發糰、紅圓、紅龜糰（紅豆、芝麻、綠豆是鹹口味）、草仔糰、傳統麻糬、鹼粽和肉粽等，會因應時

節或各路神明壽誕特製各式糰品，陪同採訪的社區夥伴曾蔡平年就極力推薦鹹甜糰，說是外出旅遊最佳的小零嘴。



杜家糕糰以爐灶柴燒方式慢火炊蒸，因此糕糰的氣味較香濃且軟Q。



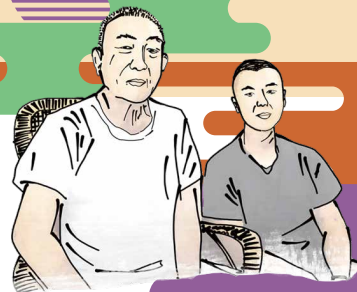
杜鑑勳分享傳統九層糕會有一層肉燥（甜加鹹口味，現在則無），且因應現代人健康要求，甜度有減糖調整，並以紅糖取代二級砂糖，但口味仍遵循傳統。

純手工製作無法產量、久放

他以九層糕的製作工序為例：先淘米（在來米，先浸泡3小時），再磨米漿、糊化（米

漿加入熱水），比例是依照經驗法則，且每一批米都必須先試過，然後加糖調味，一層為1水勺的米漿，約蒸煮15分鐘，蒸煮到第九層、約2小時以上，再回溫、趴粿。

杜鑑勳通常每天下午開始製作糕粿，一直要忙到晚上7點左右，隔天一大早4點再將糕粿成品上車，載到市場販售，他表示，



紅龜粿壓模過程。

接手做粿後，才體會到做這行水深火熱的甘苦，夏天是在酷熱的環境下，頂著水蒸氣的高溫及熊熊烈火做粿，經常滿頭大汗、汗流浹背，冬天則須在冰冷的天氣下淘米、清洗工具，雙手都快凍僵。

杜鑑勳說，為提供顧客最新鮮、美味的粿品，並保留祖傳好味道，粿品堅持無添加防腐劑，且依循傳統及採柴燒方式製作，因為純手工製作無法產量，也無法久放，每天頂多 6 籠，因此尚未進行網路行銷，客源皆以老顧客為主，他計畫

未來能改變行銷模式，讓祖傳糕粿美食能發揚光大。

作粿達人杜鑑勳

預約專線：07-699-1956

- ◆週一至週日中午前，採預約制，自取者，請至高雄市湖內區海埔里信義路 62 巷 36 號。
- ◆高雄市阿蓮區第一公有零售市場：週五至週日早上 6 點至 10 點 30 分，如遇節日，營業時間則提早。
- ◆高雄市湖內區海山宮市場（海埔米粿）：週六上午 6 點至 8 點。



總舖師副手的魚丸絕技 手作旗魚丸達人蔡劉秀鑾





蔡劉秀鑾曾是辦桌總舖師的副手，練就十八般料理好手藝。

蔡劉秀鑾是台南市仁德區中洲里人，嫁來高雄湖內，原來是辦桌總舖師的副手，練就十八般料理手藝，在工作十多年後，由於經常早出晚歸，加上脊椎開刀休養，因此辭掉辦桌工作，轉而在家製作純手工旗魚丸和八寶丸，由於八寶丸需要油炸、包捲較費工，後來就專作旗魚丸，至今已有 18 年經驗。

「摔漿」是旗魚丸Q彈眉角

蔡劉秀鑾說，旗魚丸要好吃，食材選用和做法都是關鍵，旗魚丸的製作材料包括新鮮魚漿、蒜頭、蔥、糖和味素等調味料，製程中有一項「摔漿」工序，也就是按照比例調製完成的魚漿，在捏製之前，必須以雙手挖起來並用力摔，據說這是增加魚丸Q彈的眉角，蔡

劉秀巒將這項工序交給身強體壯的兒子完成，媳婦和女兒也從旁協助製作，所以製作魚丸必須選在週六、日全家總動員。

蔡劉秀巒表示，她手作旗魚丸是兼差，並非每天固定產製，通常是訂單達到1桶40斤的數量，她才會開工製作，一般魚漿品質有分等級，她從台南買回頂級新鮮魚漿後，就將各項配料秤重論兩調好比例，以攪拌機拌勻，然後放置容器內，再由人工摔揉，讓魚漿內的空氣壓出，這道工序是魚丸會Q彈好吃的重要步驟。





手作旗魚丸的各項配料秤重論兩調好比例後，以攪拌機拌勻。

手捏旗魚丸一粒 約 1 兩重

「摔漿」後就是手捏魚丸成型，蔡劉秀巒會先用湯匙挖起一坨魚漿，然後以食指、大拇指的虎口捏出一粒粒約 1 兩重的旗魚丸，旗魚丸成形後，再逐一放入鍋內以慢火煮滾，待整桶旗魚丸都下鍋後，再轉大火煮滾，起鍋後即大功告成。



過程中天氣太熱破壞了食物的鮮度，蔡劉秀鑾說，她的旗魚丸可依客人需求調整口味，有的顧客會要求蒜頭多一點或蔥少一些，她都可依比例調整出適合的口味，提供客製化服務，但蒜頭加太多，魚丸吃起來會有苦味，她並不建議加太多蒜頭。

蔡劉秀鑾製作魚丸首重新鮮，加上自身要求品質甚嚴，所以從食材挑選、製作環境到鍋具清潔維護都嚴格把關，且製程無添加防腐劑及純手工製作，旗魚丸口感鮮甜香Q、彈牙，收服了各地饕客的味蕾，不少人一吃就成主顧。

為保鮮凌晨 3、4 點開工手作

為讓顧客品嚐到最新鮮美味的旗魚丸，蔡劉秀鑾通常凌晨 3、4 點就開工，以免製作



蔡劉秀鑾以食指、大拇指的虎口，捏出一粒粒約 1 兩重的旗魚丸。



蔡劉秀鑾的旗魚丸不論是當點心解饞，還是正餐加菜都是一級棒，逢年過節，如果沒有提早預約，絕對會與這在地隱藏版的美食擦身而過。

手作旗魚丸達人 蔡劉秀鑾

預約專線：

07-699-3509

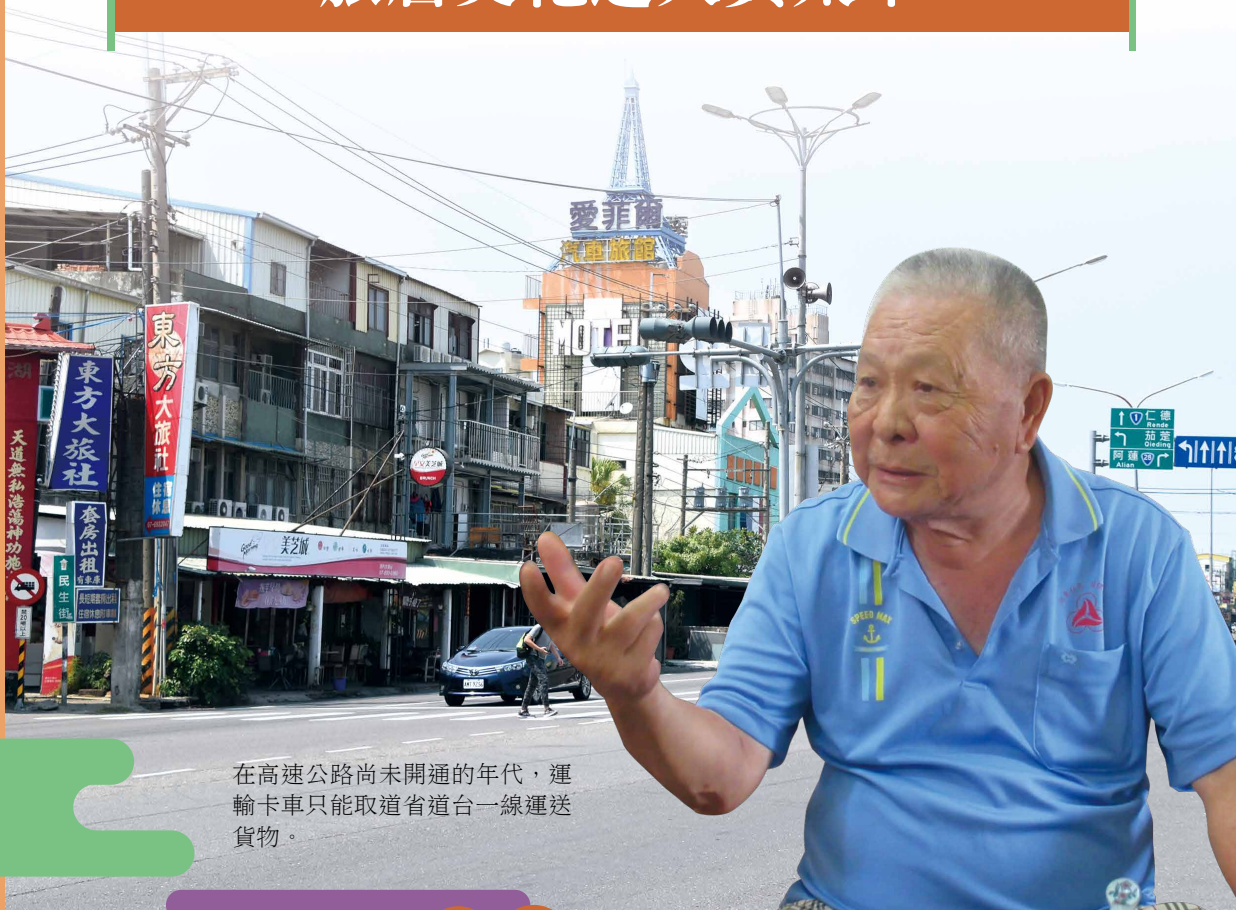
地址：

高雄市湖內區中正路
二段 290 巷 76 號

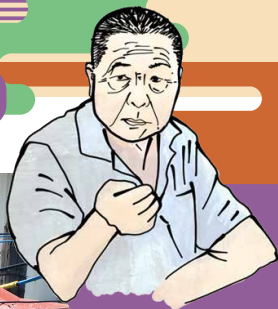
蔡劉秀鑾的手作旗魚丸，口感鮮甜香Q、彈牙，收服了各地饕客的味蕾。



見證省道台一線旅館產業變遷 旅店文化達人黃太平



在高速公路尚未開通的年代，運輸卡車只能取道省道台一線運送貨物。



省道台一線貫穿湖內湖東、大湖、田尾、太爺等村落，對湖內地方產業的發展居功厥偉，尤其在高速公路尚未開通的年代，運輸卡車只能取道台一線輸送貨物，湖東里的「飯桌」（路邊攤）和旅社因此應運而生。

「大湖崎」成過路客休息站

77歲湖東里長黃太平40年來親身見證湖內發展，他還記得60年代，台一線省道僅有二線道，路邊種植許多木麻黃，當時路上常見馬車、牛車和卡車，在1978年中山高速公路尚未全線開通之前，汽車和卡車都只能走省道這條路，從東部北上貨車開到湖內正值中午休息時段，許多司機都會停車吃飯休息片刻。



大湖火車站到湖內警分局這一段省道，昔日因地勢較高，當地人都稱為「大湖崎」。

黃太平說，大湖火車站到湖內警分局這一段省道，昔日因地勢較高，當地人都稱為「大湖崎」，貨車司機行駛到大湖崎都會稍作休息。

飯桌、旅社滿足長途駕駛需求

早期在大湖火車站前、富賓旅社旁，有一處麵攤經常人潮絡繹不絕，因為兼賣肉粽，所以店主人稱「肉粽伯」，肉粽伯本名陳清



旅社女侍非菜命 際遇大不同

黃太平說，湖東的旅

社經營規模都不大，40 幾年來都維持在 10 多間左右，並集中在國信食品公司到樹人醫專湖內校區（舊校舍）省道沿線，最早有「夜鶴」（現改名「春貴」）、「富賓」兩家，有些原本在「飯桌」端菜的婦女，順勢轉換跑道當起旅社女侍。



「肉粽伯」當年的麵攤就位於大湖火車站前、富賓旅社旁。

火，屏東高樹人，攤位何時開賣、收攤，無人知曉，黃太平只知道當時麵攤經常高朋滿座、一位難求，幾乎路過的司機和同車摺工都吃過攤位的麵食和肉粽。

黃太平表示，因為有消費需求，湖東省道逐漸出現一些台語俗稱的「飯桌」（路邊攤），專門供應飯菜餐點，供路過駕駛果腹，攤位並僱有婦女協助端菜服務，有些司機長途跋涉、酒足飯飽之後，想要休息放鬆一下，因此後來又有人開設起旅社。



湖東的旅社經營規模都不大。



昔日貨車司機跑車到湖內「大湖崎」一帶，都會稍作休息。

這群旅社女侍來自台北、台中、台南全台各地，年紀稍長約為 40 多歲，其中不乏因出身貧困，為了負擔家庭生計，只好來到湖內討生活。

黃太平說，以前老一輩有句俗諺說：「查某人、





韭菜命」，形容女人的生命韌性堅強，這群旅社女侍當中有人後來嫁給在地人，落腳湖內，結束到處漂浪的生活，但也有遇人不淑悲慘婚姻的案例。

10 多間小旅社慘澹經營

40 幾年來，這些小旅社慘澹經營，有的因苦撐不下去而轉手他人，如今工作人員皆以年輕的越南新住民姊妹居多，除了旅社，湖東省道另有一家屏東人經營的愛菲爾汽車旅館，提供過路客更多住宿選擇。



除了旅社，汽車旅館提供過路客更多住宿選擇。

「天下第一刀」
不新鮮不賣
黑白切達人陳玉霞





陳罔牯（音一ㄎㄨˇ）當年擺攤賣黑白切。



陳罔牯（音一ㄎㄨˇ）早年騎腳踏車到處擺攤叫賣。

湖內有間店面不大，店名卻響叮噠、超霸氣的「天下第一刀」黑白切。

店面不大 店名超霸氣

「天下第一刀」開攤已有一甲子時光，是由陳玉霞（47年次）的父親陳罔牯（音一ㄎㄨˇ）創立，陳罔牯是湖內太爺人，母親在懷他7個月大時，父親就因中暑不幸過世，尚未出世的陳罔牯因此成為「遺腹子」，由於家境困苦，他一出生差點就送人領養，所幸母親堅持生活再苦也要將他拉拔長大，因此取名「罔牯」。

陳玉霞說，父親年輕時因為不想到工廠做工，於是創業做生意，在太爺省道、中正

路口三角窗榕樹下（舊地名「茶亭寮」）擺攤，賣起黑白切切料，早年台灣裡萬年殿舉辦王醮，王船會走二仁溪水路駐駕太爺福安宮長達2個月，歌仔戲、布袋戲等野台戲演出引來大批看戲人潮，陳罔牯就將攤位扛到福安宮廟埕叫賣，後來才搬到公館現址開店。

切料一刀好幾十塊 「天下第一刀」不脛而走

「天下第一刀」剛開始賣肉圓、煙燻鴨肉，當時還是以爐灶柴燒相當辛苦，後來增加粉腸、蒸圓等黑白切各種切料，那時陳罔牯在店前叫賣，老婆在店後方備料製作，陳罔牯對於食材的



「天下第一刀」各類黑白切：香腸熟肉、豬內臟、各式時蔬、海產切料。

新鮮度要求非常高，也十分注重品質及衛生，收攤時，就連店內的桌椅也打掃得一塵不染，因為食材新鮮，所以都只用水煮和炊蒸方式料理，蒸圓都是當天現做，所以凌晨 3 點就要上工趕製。

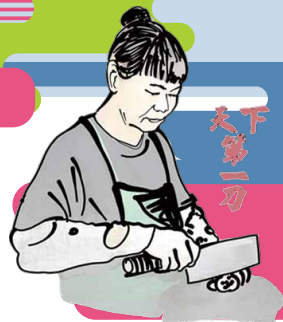
陳玉霞笑說，父親寧願花多一點錢購買新鮮食材，堅持「不新鮮不賣」，因此切料價格並不便宜，早期店內沒有價目表，這一刀切下去，可能就是好幾十塊，許多初次上門消費的客人一時不察，以為黑白切不過就是俗擱大碗的零嘴小菜，哪知道吃完結帳竟然要好幾百塊，甚至上千塊，以為遇到黑店被坑，還曾因此鬧上警局，「天下第一刀」的封號從此不脛而走，店名還紅到國外，後來陳玉霞索性以「天下第一刀」為店名。

切料新鮮味道好 蘇南成曾是常客

陳玉霞說，「天下第一刀」雖然被嫌價位貴，但客人都說切料新鮮、味道好，仍擁有一批死忠吃客，前台南市長蘇南成就曾是店內常客，3、4 個月就會光顧一次，而老顧客都知道點菜要先說明預算有多少，免得吃完有糾紛，第二代陳玉霞掌店後價位已算平價。

「天下第一刀」不新鮮不賣 黑白切達人陳玉霞

陳玉霞從小就跟在父親身旁幫忙，從洗碗開始，一路學一路觀察，兄弟姊妹婚嫁後各有事業，她不忍年邁父母擺攤太過操勞，因此婚後主動回家幫忙，在父親未特地傳授下，陳玉霞練就十八般廚藝，並摸熟店內外事務，因此民國 89 年陳罔牯中風倒下時，陳玉霞馬上接下店務，讓「天下第一刀」不致面臨關店危機。





目前「天下第一刀」販售的切料約有 30 多種，招牌菜是粉腸、蒸圓，沾上特製醬料（醋、哇沙米、蒜末、醬油膏等獨家比例配方），鹹中帶甜、甜中帶嗆的滋味，讓人一口接一口意猶未盡。

值得一提的是，店內的擺設也堪稱一絕，開店留傳至今的古早味木製矮桌椅、「過這個村沒這個店」的木製裝飾、老阿嬤時代的木製廚櫃，搭配現代公仔和貼滿「恰恰」（前中職棒球員）新聞的海報，傳統與現代的融合相當有特色。

小飄香一甲子 續譜寫傳奇

目前第三代已在店內幫忙，店前由小兒子劉宏昇和姪女徐翌聆看顧，店後則由丈夫及妹妹協助備料、煮食等工作，陳玉霞則顧前顧後貫穿全場。



「天下第一刀」店內擺放的老阿嬤時代的木製廚櫃。

「天下第一刀」不新鮮不賣 黑白切達人陳玉霞

每天上午 11 點開攤營業，陳玉霞和丈夫、妹妹 7 點就要上工備料，她說，蒸圓炊製就要 2 個半小時，灌製粉腸和做肉圓的食材，都是由附近海埔市場 3 攤豬肉攤供應當天最新鮮的台灣豬肉高檔貨，海產來自梓官蚵仔寮漁港現撈魚貨，蔬菜則由鄰近台南菜販供貨。

飄香一甲子的「天下第一刀」，以它獨特的小吃魅力，繼續在飲食江湖譜寫它的傳奇。

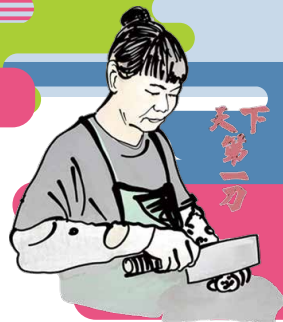
天下第一刀

主要販售各類「黑白切」：
香腸熟肉、多項內臟食品、各式時蔬、海產切料。

地址：高雄市湖內區公館里中正路一段 19 號

電話：07-699-0665

營業時間：上午 11:00 ~ 下午 18:00，每週一
公休



「天下第一刀」販售的黑白切料約有 30 多種。

傳承三代的好味道
排骨酥達人林秀琴





早年「到戲園口吃碗麵」，是當時湖內人一大享受。

位於葉厝里中正路的「寶貴姨排骨酥」，至今已有 70 年歷史，最初是由台南二層行人李萬生以挑扁擔的方式沿街叫賣，後來才落腳文賢戲院旁開店至今，排骨酥、苦瓜封、土豆豬腳湯飄香 70 載，成為葉厝甲最令人朝思暮想的好滋味。

「寶貴姨排骨酥」店招由來

李萬生早年在台北酒店擔任廚師，婚後回到故鄉擺攤創業，剛開始只賣油麵和米粉，因為一手好廚藝，老饕呷好逗相報，後來李萬生將麵攤交給女兒「寶貴姨」經營，10 年前寶貴姨又交棒給媳婦林秀琴。



「寶貴姨排骨酥」堅持傳統，開店至今只賣油麵和米粉。

寶貴姨本名叫「曾李碧蓮」，「寶貴」是她的小名，林秀琴笑說，2005年電視節目「美鳳有約」來採訪，得知她們沒有店名，製作單位希望可以取個店名，方便觀眾按圖索驥，於是就想出「寶貴姨」稱號，後來店

名就取為「寶貴姨排骨酥」（排骨酥為店內招牌菜）。

林秀琴說，早期湖內只有文賢一家戲院，是當時湖內唯一的娛樂中心，戲院人潮帶動麵店生意經常高朋滿座，「到戲園口吃碗

麵」，是當時鄉下人一大享受，林秀琴的娘家在隔壁村圍仔內，小時候她曾來文賢戲院看過電影，但沒想到長大後會接下這個麵攤。

隱藏版秒殺菜單「大腸」

「寶貴姨排骨酥」是一間兩層樓的紅磚黑瓦建築，外觀鄉土味十足，古早柴燒爐灶就在店內一隅，因為柴燒曾引來環保困擾，2年前改用現代化電器蒸籠，店內的阿嬤菜櫥、桌椅

都有著歲月的痕跡，林秀琴說，因為麵攤緊鄰戲院，並未面向馬路，店面並不起眼，就連壓克力招牌落漆也未補上，但「寶貴姨排骨酥」靠的是口碑，即使店內沒有冷氣，座位也不多，但一到用餐時刻總是一位難求，除了熟門熟路的老饕，近年來透過聞香而來的部落客在網路上呷好逗相報，也招徠不少外地客來嚐鮮。



因古早柴燒引來環保困擾，目前排骨酥改用現代化電器蒸籠料理。



排骨酥是「寶貴姨排骨酥」的招牌菜。

寶貴姨排骨酥的招牌菜為排骨酥、苦瓜封湯和土豆豬腳湯，走過 70 載味道依舊不變，肉燥仍是阿公李萬生當年的獨特醬汁配方；招牌菜排骨酥做法獨特，是使用虱目魚漿裹粉再油炸，不同於一般市面上的排骨酥；而苦瓜封和其他食材也都是自製，真材實料；還有一道老顧客才知道的隱藏版秒殺菜單「大腸煨」，因為風味獨特且限量（每天只有一盤），晚來就無緣嚐鮮。

遵循傳統古法保留阿公好手藝

雖然每天上午 10 點才開賣，但一大早 7 點多林秀琴就得開始備料製作，「我們連豬油都自己榨」，9 點 40 分左右林秀琴就會開始煎吳郭魚、小海魚，滿足老顧客的胃口，一直營業到晚上 6 點半，通常到中午早上的備料食材已所剩無幾，林秀琴必須利用下午空檔趕快備料。寶貴姨目前每天上午仍會到店裡幫忙。

有人建議林秀琴部份食材改用現成品，不用這麼辛苦，「阿公曾經留下一本食譜，可惜不見了，我們就以遵循傳統古法的作法，繼續保留他的手藝。」林秀琴說。



寶貴姨店內食材大都自製，真材實料。

傳承三代的好味道 排骨酥達人林秀琴



寶貴姨排骨酥

地址：高雄市湖內區葉厝里中正路一段 534 號

電話：07-6993098

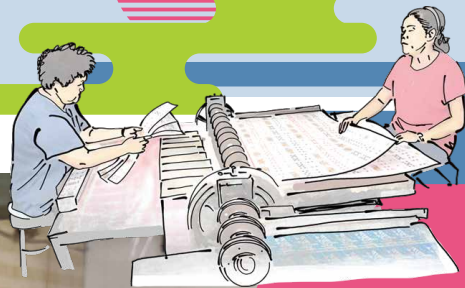
營業時間：早上 10:30 ~ 晚上 18:00，每週三公休



「寶貴姨排骨酥」是一間兩層樓的紅磚黑瓦建築，外觀鄉土味十足。

傳統牌具迎戰新科技 撲克牌達人吳林梅枝





位於忠興里中正路的「龍美紙品社」，是一家專門產製撲克牌的工廠，50幾年前由吳黃聰、吳西河、吳朝三兄弟在台南市設廠，剛開始生產信封袋、紅包袋、筆記本等文具，後來轉作撲克牌，並於民國80年間由台南搬來湖內草仔寮。

小小撲克牌大有學問

第一代經營者吳林梅枝表示，撲克牌算是傳統休閒娛樂用品，能玩的項目有限，加上手機、電腦網路盛行，撲克牌產業明顯受到高科技的影響，但想玩的人還是會來買，並無特定族群，通路主要以文具批發這類量販店為主。



印刷完成的撲克牌，龍美再運回湖內工廠加工。



龍美紙品社產線仍十分仰賴人工。

小小的一副撲克牌，裡面卻大有學問。第二代經營者張靜宜說，一副撲克牌共有 54 張牌（包含 2 張鬼牌），分成黑桃 ♠、紅心 ♥、梅花 ♣ 和方塊 ♦ 四種花色，每種花色各 13 張，為數字 1 到 13，其中，1 到 10 的牌以花色圖案數代表，而 11、12、13 用人頭牌 J (Jack)、Q (Queen 皇后)、K (King 國王) 代表，玩法有好幾十種，包括大老二、百家樂、梭哈、橋牌、十點半、撿紅點等。

打牌首重手觸感 紙材、滑度是關鍵技術

張靜宜表示，打牌首重手感觸感，因此撲克牌的紙材、滑度很重要，一般撲克牌紙材有分特級、高級和次級藍蕊，龍美都是採用特級藍蕊紙，她說，每一張牌紙要同厚度不太可能，藍蕊紙的韌性、厚度比較穩定，另撲克牌要夠滑才好洗牌，滑度沒有等級之分，跟配方有關，以前的紙牌是過蠟，現在是過水溶性金油或油性金油。

目前撲克牌紙材都透過台南紙商（貿易商）進口，龍美會先前往印刷廠看紙材，確定沒問題後才開始印刷，印刷完成的撲克牌，龍美再運回湖內工廠加工，從上光、裁切、修邊、撿選到包裝，總共要通過六個關卡，才能出貨離廠。

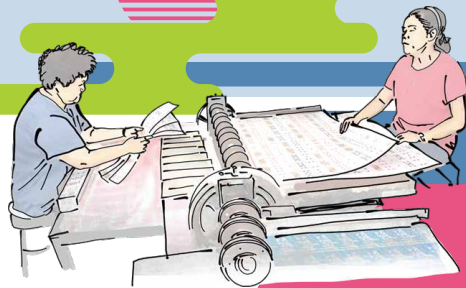
傳統牌具迎戰新科技 撲克牌達人吳林梅枝

撲克牌工廠會使用到的機器，大約有上光機、裁切機、修邊機、包裝機、收縮膜機等 5、6 種，龍美目前共有多種商品，做為選擇。還有尺寸放大版，每個品項都有註明編號，每盒撲克牌盒面都有標示尺寸，而各家撲克牌也都有統一規格，顧客可以照著產品系列編號來購買。

撲克牌產線仍十分仰賴人工

因應環保，目前撲克牌的印刷油墨都是國外原料印製而成；張靜宜說，自前些年有

遇上光油
品質發生
狀況，公
會將各家產品統一送去檢驗，龍美的檢驗結果是合格的，因此產品並未受到波及，消費者自可安心選購龍美系列產品。



從上光、裁切、修邊、撿選到包裝，總共要通過六個關卡，才能出貨離廠。



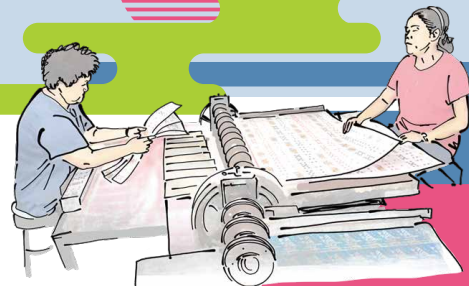


過年前後是撲克牌的銷售旺季，張靜宜說，雖然電腦網路、手機已十分發達，線上就有一堆遊戲，但打牌的人還是想要有摸牌的真實感，她認為這是撲克牌的優勢，不過目前有些公共場合已明文規定禁止玩牌，即使是有些老人在公園打牌打發時間，也會被認為是聚賭，可能引來警方關切甚至取締，多少影響到撲克牌產業的發展，希望消費者多以休閒娛樂為主。

張靜宜表示，國內撲克牌製作工廠不少，光是台南地區做內銷的業者大概就有5、6家，還有專門做外銷的，龍美的產線仍十分仰賴人工，雖然有一體成形的機器，但製程中機器一旦出槌將損失慘重，龍美的員工都很資深，至少都有一、二十年以上的工作經驗，有瑕疵的牌紙很難逃得過他們的鷹眼，傳產市場若有改變，也可將生產線全部改為自動化唷！



傳統牌具迎戰新科技 撲克牌達人吳林梅枝



備註：品牌
老、產品好、品
質好、口碑更好；
請多多支持！

龍美紙品社

地址：高雄市湖內區中正路2段553號

電話：07-690-6006



龍美紙品社的員工都很資深，至少都有一、二十年以上的工作經驗。



每盒撲克牌盒面都有標示尺寸，而各家撲克牌也都有統一規格，顧客可以照著編號來購買。



小小的一副撲克牌，裡面卻大有學問。

養鰻 30 載的青春記事
鰻魚養殖達人李耀慶

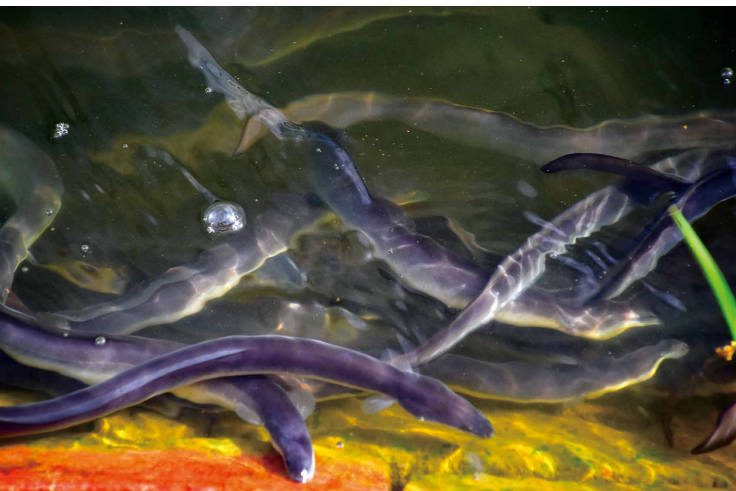




50 年次的李耀慶，是湖內海埔在地人，接觸養鰻產業已有 30 年歷史，從父親手中接下養鰻事業，見證湖內地區的養鰻產業興衰史。

極盛時期 3 分之 1 魚塢養鰻魚

李耀慶表示，湖內的鰻魚養殖全盛時期在民國 80 年左右，當時有 3 分之 1 的魚塢都在放養鰻魚，年產量約 1500 萬到 2000 萬尾（1 公噸重鰻魚約 500 萬尾），當時全台鰻魚加工廠有 10、20 間，主要外銷日本。



全世界鰻魚種類繁多，台灣養殖的鰻魚都為日本鰻種。

但鰻魚苗尚無法大量人工孵化，大部分仰賴漁民在河、海口捕撈，鰻魚苗捕撈數量不穩定，近年來並有日漸稀少現象，導致養鰻產業大起大落，目前鰻魚加工廠僅剩屏東 4、5 間，海埔 2020 年也只有 4、5 家鰻魚養殖戶，年產量約 140 萬、150 萬尾，盛況已不可同日而語。

李耀慶說，海埔地區地質有鹽分，魚塢養殖的魚蝦特別好吃，昔日多放養吳郭魚（俗稱「南洋鯽仔」），民國 76 年屏東林邊、潮州一帶養鰻產業十分興盛，大都外銷日本，



浮性飼料會漂浮在水中，鰻魚進食狀況一目了然。

他與屏東養鰻養蝦合作社接觸後，開始投入養鰻產業。

台灣養殖都為日本鰻種

全世界鰻魚種類繁多，計有日本鰻、法國鰻、美國鰻、印尼雙色鰻、花鰻（俗稱「鱸鰻」）和黑鰻等，其中，以日本鰻口感最佳，深受日人喜愛，日本是全世界最愛吃鰻魚的民族，尤其夏季「土用の丑日」吃鰻魚的習慣，已流傳 200 多年，因此台灣養殖的鰻魚都為日本鰻種。



李耀慶說，目前的鰻魚苗多是漁民每年 11、12 月從河海口捕撈，因全身透明、大小像牙籤，一般又稱為「鰻線」，鰻線約 5000 尾 1 公斤，鰻魚苗的生長環境要從海水轉變成淡水，必須經過一段馴養過程。

屏東縣新園鄉五房村的地下水豐沛，氣溫比湖內高 2、3 度，很適合鰻魚苗的馴養環境，因此鰻魚苗通常在五房村養殖池馴養 2、3 個月，長到 1 公斤 150 尾大小的「小鰻」，湖內養殖戶才會買回魚塢放養。

養殖戶最怕水災災損

小鰻飼養 6 至 8 個月後變「成鰻」，這時成鰻約 4 尾 1 公斤，符合外銷日本的規格，為讓鰻魚空運至日本還是活跳跳，空運過程會將水溫控制在 6、7 度，讓鰻魚減少活動力、耗氧少，類似冬眠，等抵達日本，鰻魚甦醒過來又是生龍活虎。

李耀慶的鰻魚池 1 分地約放養 8000 尾至 1 萬尾，有人則放養到 1 萬 5000 尾，但放養太密集會壓縮到鰻魚的活動空間，不僅耗氧，病毒也增多，不過養殖戶最怕的災害

是「水災」，因為一旦埤池氾濫成災，鰻魚就會隨洪水流竄游走，2009 年的莫拉克颱風帶來八八水災，海埔魚塢淹成一片汪洋，李耀慶放養的 23 萬尾鰻魚後來只剩下 10 萬尾！

李耀慶說，鰻魚雖然勇身不怕寒害，但也不易照顧，例如鰻鰓容易有毛病，另鰻魚表皮有一層黏液保護，雨水太多會影響其表皮，因下雨無法預防，只能改善水質，必要時會使用一種「黑藥」，即可中和水質，根據他的養殖經驗，飼養鰻魚的水質 pH 值控制在 8.0 到 8.5 最好。



蒲燒鰻是高貴送禮禮盒。



鰻魚抓上岸後，先放到篩選池篩選大小。

夜鷺、白鷺鷥也是鰻魚天敵

鰻魚得病藥物不能亂用，養殖戶要請教專家對症下藥，因為鰻魚要外銷日本，必須藥物殘留零檢出才能出口，李耀慶表示，從養殖到出口，總共要通過兩次藥檢，鰻魚養殖成本高，養殖戶對用藥都格外小心謹慎。

如果養殖過程順利，鰻魚的收成率約有7、8成，但除了病蟲害，夜鷺、白鷺鷥也是鰻魚養殖過程中的天敵，經常不請自來獵食，為減少損失，養殖戶會在塢池圍上漁網。

李耀慶說，鰻魚有專用的飼料，以前傳統是用粉絞成一團，但飼料浸水後會往下沉，鰻魚有沒有吃、

吃多少？不得而知，現在改採用顆粒狀的浮性飼料，飼料會漂浮在水中，鰻魚進食狀況一目了然，而每個養殖戶的飼養方式不盡相同，像李耀慶一天只餵一次飼料，通常都在早上，但有人是一天餵兩次。

養鰻魚「就像一場豪賭」

李耀慶說，養鰻魚有賺有賠，「就像一場豪賭」，有人賺錢見好就收，有人則是養到傾家蕩產，鰻魚



苗是主要的飼養成本，1 尾鰻魚苗如能買到 20、30 元最好，但 2020 年李耀慶分批買進鰻魚苗，1 尾從 35 元到 130 元都有，成本還包括馴養代養費 1 尾約 8 至 10 元、飼料費等，3、4 月放養到埕池養殖，首批 9、10 月才能收成。

鰻魚抓上岸後，先放到篩選池篩選大小，太小隻就得再放入池內飼養，李耀慶說，中

國是我們的主要競爭對手，通常日人會壓低價格，如果覺得台灣價格太高，他們就會轉向跟中國購買，如果中國價格貴，日人就跟台灣買。

李耀慶說，以往很多台灣人都到對岸福建、廣東養鰻魚、開加工廠，但最後幾乎都黯然回台。



鰻魚在埕池進食會絞成一團，形成「鰻魚團」，畫面十分壯觀。

傳統煙燻出少年行家
煙燻達人黃子倫





湖內區曾是全台知名的「養鴨之鄉」，當年養殖業者為保存食材，研發出煙燻鴨翅、雞腳等台式煙燻美食，風味獨特，是十分搶手的下酒菜，八年級生黃子倫鑽研古法煙燻美食，自創「香掌丫」煙燻品牌，令人刮目相看。

八年級生自創「香掌丫」煙燻品牌

湖內曾是全台知名的養鴨大本營，早期農民利用鴨隻喜歡水性的特性，在二仁溪畔

開闢養鴨場，或將稻田挖深闢建魚塭，魚塭池中可養魚，鴨寮則蓋在魚塭旁，鴨隻的排泄物排入塭池中，就成為魚隻的飼料，一兼二顧。

由於有時市場上鴨隻供過於求，湖內海埔地區的養鴨業者為保存食材，因而研發出一種煙燻法，煙燻鴨翅、鴨腳、雞爪等風味獨特，近年來名聞遐邇、有口皆碑，已成為湖內極具地方特色的農特產品，目前至少有 30 多家規模大小不一的煙燻加工業者。



「香掌丫」的所有產品均無添加防腐劑，圖中由左而右分別為鴨翅、雞腳和黃金蛋（溏心蛋）。

兄弟分工合作發揚湖內美食

黃子倫表示，一開始由他獨自創業，後來弟弟退伍後也一起來幫忙，兩兄弟分工合作，弟弟負責內勤，他負責銷售行銷。

關於「香掌丫」的品牌命名由來，黃子倫說，一開始產品做出來免費請人品嚐，有位香港朋友吃了很合胃口，想邀他們去香港開店，據點、資金對方都會幫忙處理，他們只要把技術帶過去即可，但黃子倫後來想留在湖內故鄉發展，香港就沒去成，後來在為品牌取名時就把「香」字留著，另外父親黃炎森曾擔任湖內鄉長，所以就以諧音取名為「香掌」（鄉長）。

新鮮食材吃得到鮮甜骨髓

黃子倫退伍後，跟一位阿姨學半年的煙燻技巧，然後就自己慢慢調整味道，一開始從鴨翅、雞腳開始學，後來又學溏心蛋，他說，坊間一般都用雞蛋，但他們是用鴨蛋，因為鴨蛋的蛋黃比較綿密，蛋白比較Q彈，雞蛋蛋黃容易噎到，蛋白也沒那麼Q。

「香掌丫」目前有6種煙燻產品，包括鴨翅、雞腳、鴨腳、鴨心、鴨胗、鴨舌和鴨蛋，都是溫體現宰再處理，行家品嚐時都會把骨頭咬碎，吃裡面的骨髓，因為只有新鮮的食材才有鮮甜的骨髓。



最熱門產品黃金蛋供不應求

黃子倫表示，他很注重產品的衛生度，因此食材整理比較費工，像鴨腳從加工廠出來，會先用清水洗過，將細毛處理掉，再用清水氽燙、下鍋，下鍋開始浸泡滷汁約 30 分鐘，泡完再開始煙燻，煙燻約 5 分鐘，此時要注意火候，不可太旺，因為食材黑掉會不好看，煙燻的部分最主要是二砂糖，如果還有加入白米製作，味道又會不一樣，如果有加茶，又會有燻茶鵝的味道，所以加甚麼料就會變出不一樣的味，煙燻 5 分鐘就大

功告成，熬製滷汁會用到冰糖、鹽和滷包。

黃子倫說，目前最熱門的產品是黃金蛋（滷心蛋），另有下單才會量身訂做的隱藏版產品，他強調，「香掌丫」的所有食品均無添加防腐劑，能冷藏 10 天，他要讓消費者都能吃到美味，也吃到健康。



「香掌丫」的古法煙燻美食令人食指大動，圖中由左而右分別為鴨心、鴨胗和鴨舌。

與豬為伍的男人
養豬達人莊國雲





慶勝牧場目前約飼養 900 至 1000 頭豬隻。

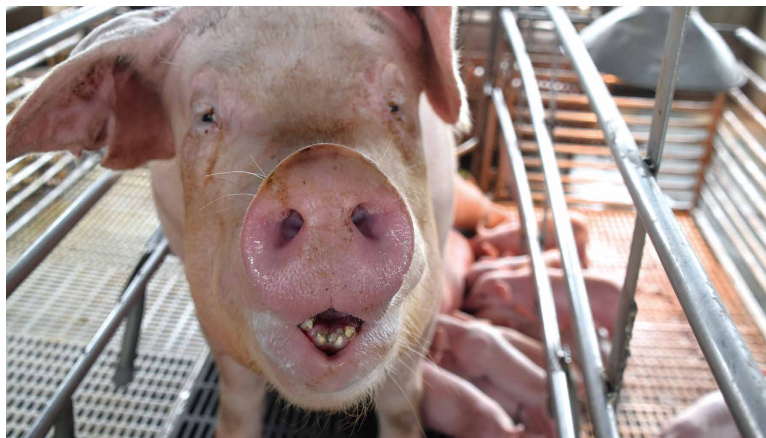
慶勝牧場養豬至今約有 40 年歷史，莊國雲原來在湖內區農會信用部工作，在上班 14 年、民國 95 年因父親身體欠安，於是辭掉工作回來承接養豬事業。

接手養豬場改革管理

53 歲的莊國雲表示，從小就跟著父親養豬，以前數量沒養這麼多，豬舍也是一般磚造的，後來因口蹄疫情政府有補助，於是把補助金用在改建豬舍，目前約飼養 900 至 1000 頭豬，通常 1000 頭以下的養豬場都算小規模，2000 頭以上才算較大規模。



藍瑞斯與約克夏雜交的母豬，即 LYD 豬，抗病力比較好。



母豬哺乳仔豬的模樣十分溫馨。

民國 96 年黃豆、玉米、小麥暴漲，許多小規模豬場都遭到淘汰，莊國雲接手豬場後，首先在管理上主要探討豬隻的疾病，因為根據他的觀察，上一代養豬遇到問題都是靠經驗解決，但他認為豬隻如果有問題，一定要找出疾病源頭對症下藥，「我父親養 90 隻母豬，我只養 60 隻，但我上市的肉豬卻比他多，這就是疾病上的管理。」莊國雲說。

改良豬隻品種提升肉質

飼養的豬隻品種也有改變，莊國雲表示，他父親以前是飼養「藍瑞斯」（一般俗稱「LD

肉豬」），但 LD 抗病力不好，於是他改良成 LYD（就是藍瑞斯與約克夏雜交的母豬），LYD 抗病力比較好，依上市的数量來看，約增加兩成左右，莊國雲說，藍瑞斯的外觀比較漂亮，約克夏要選歐洲種，如瑞典、丹麥，這些體型比較好，不要選美國種，因為美國種比較多油，當年莊國雲的父親不養 LYD，就是因為養到美國種的約克夏，而以前的年代約克夏都是美國種，是近幾年才開始從歐洲大量引進來台。

莊國雲表示，慶勝牧場目前飼養的品種有藍瑞斯、約克夏和杜洛克，通常藍瑞斯與藍瑞



斯交配，就是要取得純種的藍瑞斯種豬，而藍瑞斯與約克夏交配就是要雜交的 LD 母豬，杜洛克幾乎都是公的，與杜洛克交配過的肉質比較好，因此台灣的肉豬通常都是藍瑞斯或約克夏跟 LD 的雜交母豬，再來配杜洛克產生的商品肉豬。

每天與豬為伍樂在其中

公豬來源有農委會新化畜產試驗所、中央畜產會和私人養豬場，莊國雲表示，農委會新

化畜產試驗所每年的 3 月 3 號、6 月 6 號、9 月 9 號、12 月 12 號和 1 月 15 號、4 月 15 號、7 月 15 號、10 月 15 號都有種豬比賽拍賣，大部分的豬農都會前往搶標，中央畜產會每兩個月或每個月月底也有種豬拍賣，有些豬農則找私人養豬場購買。



慶勝牧場的仔豬多，是因為公豬精蟲活力充沛。



每天與豬為伍，莊國雲樂在其中。

莊國雲說，豬主通常將飼養一個禮拜的種豬，寄託在中央畜產會飼養，養大再拿去拍賣，經過合格檢定的種豬底價都從 1 萬 8000 元起跳，台灣種豬拍賣價格最高紀錄為一隻杜洛克高達 70 萬 1000 元，前年最高價則是 54 萬 1000 元。

有的豬農覺得公豬會生就好，所以改用人工授精，莊國雲表示，豬隻自然交配公豬數量要很多，而且需要一些時間，而人工採精可將公豬精液稀釋，採精一次約可獲得 300CC 精液，可稀釋到 900CC，分成 9 罐，每次供 4-5 隻母豬注射，一隻母豬要打兩罐，

與豬為伍的男人 養豬達人莊國雲



早、晚各一罐，他說，人工授精要隨時注意公豬精蟲的活力，像他養豬場的仔豬那麼多，就是因為公豬精蟲活力充沛，依他的飼養經驗，公豬精蟲活力一定要好，其他條件再來考慮。

養豬多年，莊國雲對自家豬況了然於胸，只要走過一趟豬舍，就知道哪隻母豬要生小豬仔，哪隻母豬正在發情，每天與豬為伍，莊國雲樂在其中。



三代男人「拈花惹草」的記事 蘭花達人郭士華、郭大福





「多雅蘭園」位於太爺里礮口圳旁，是蘭花育種跟生產的秘密基地，第一代經營者郭清基取名「多芳蘭園」，兒子郭鎮峰接手後，改名「多雅蘭園」，目前由第三代郭士華、郭大福兄弟傳承家業。

多雅蘭園傳承三代

郭大福表示，阿公早年經營洗衣店、文具店，日本蘭業興起時，阿公經由一位日本友人介紹，才投入蘭花產業，剛開始是栽種嘉德利亞蘭，直到 20 年前才改攻蝴蝶蘭、拖鞋蘭（仙履蘭）。



郭士華說，養蘭花很簡單，提供一個舒適環境，蘭花就會長得很好。

他說，蘭園當初會選在礮口圳旁，可能是因為地價便宜，加上水源取得方便，但是現在空氣污染越來越嚴重，氣候越來越熱，溫室設備都快不敷使用，養殖環境已每下愈況。

郭大福指出，其實養蘭花很簡單，提供一個舒適環境，讓蘭花活得跟人一樣舒服，它就會長得很好，而適合蘭花生長的溫度約在28-33度，濕度介於40%-60%左右，光照則

在60%-70%左右，蘭花長在原始環境都在樹蔭下，所以要營造一個類似的環境讓它生長。

小時討厭花草 長大以「蘭花世家」為榮

郭士華、郭大福兩兄弟笑說，他們小時候很不喜歡種花，因為從國小就要幫忙家裡



郭士華手比著牆壁說：「88風災水淹到跟人一樣高，整個蘭園都不見了！」



福把照片傳給他看，才知道家裡的慘烈災況，他苦笑說，以前小時候淹水很開心，但那次淹水整理到欲哭無淚，那段時間是全家人最艱辛的黑暗期，為了生活，兄弟姊妹全都外出工作。



適合蘭花生長的溫度約在 28-33 度，濕度介於 40%-60% 左右，光照則在 60% -70% 左右。

種蘭花，以前光洗盆子就要洗整個禮拜，每次放學回來都有一堆花要種，一堆草要拔，每次同伴相約外出玩樂，兄弟倆都只能待在家種花拔草，也不喜歡讓朋友知道家裡是賣花的，覺得朋友會嘲笑，沒想到長大後卻甘願承接家業，還以「蘭花世家」為榮。

十幾年前的 88 風災幾乎瓦解多雅蘭園，「當時蘭園水淹到跟人一樣高，整個蘭園都不見了，損失將近 9 成！」郭士華回憶說，那時他在屏東讀書，屏東高樹三地門也淹大水，當時手機剛有拍照功能，弟弟郭大





郭大福說，88 風災損失將近 9 成，幾乎瓦解多雅蘭園！



郭士華（左）、郭大福（右）兄弟小時候很不喜歡種花，長大後甘願承接家業，還以「蘭花世家」為榮。

風災過後，多雅蘭園不但未結束營業，還順勢轉型，全部換改種仙履蘭。郭大福說，蘭花不是跟別人拿種子就種得起來，還要找到合適的地方栽種做馴化，光培養一種花就要兩、三年，有些生長比較高海拔 1000 公尺的，如果要種到平地，就需要時間慢慢馴化，後面還需要 6 年的栽種時間成本。

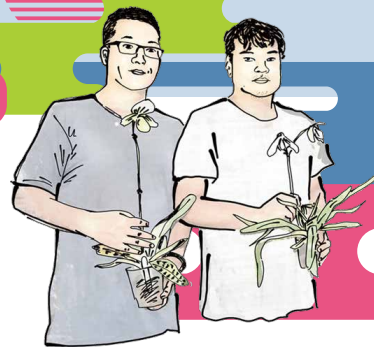
八八風災後順勢轉型

多雅的仙履蘭主要外銷中國、越南、俄羅斯、中東、美國等國，因距離較近緣故，中國的出口量較大宗，美國、中東市場是近 1、2 年才逐漸打開，可惜去年卡在疫情，讓多雅的布局整個都停下來。

郭大福說，他前年育種仙履蘭的數量是從 5 萬苗開始，到去年已突破 15 萬苗，今年想要突破 30 萬苗，以倍增的方式慢慢上去，因為父親的技術純熟，他們才有辦法一再突破目標。



三代男人「拈花惹草」的記事 蘭花達人郭士華、郭大福



多雅蘭園

地址：高雄市湖內區太爺里

中山路一段 948 巷 6 號

電話：07-699-2813



一做就是半世紀的行業
棒球手套達人蘇文得



一做就是半世紀的行業 棒球手套達人蘇文得



現年 68 歲、麒麟實業負責人蘇文得，做棒球手套至今已超過半世紀，是台灣少數棒球手套國寶師傅。

麒麟實業公司就隱身於湖內名勝古蹟「寧靖王公園」附近，300 坪的工廠不時傳出縫紉機車縫聲、機器轟隆隆的運作聲響，這裡生產頂級棒球手套，主要供應日本職棒和美國大聯盟，堪稱是傳統產業的「台灣之光」。

棒球手套「台灣之光」

現年 68 歲、麒麟實業負責人蘇文得，國小畢業就到棒球手套工廠當學徒，做棒球手套至今已超過半世紀，是台灣少數棒球手套國寶師傅。



製作一咖棒球手套至少需經過 15 道工序，每一道都是手工製作。

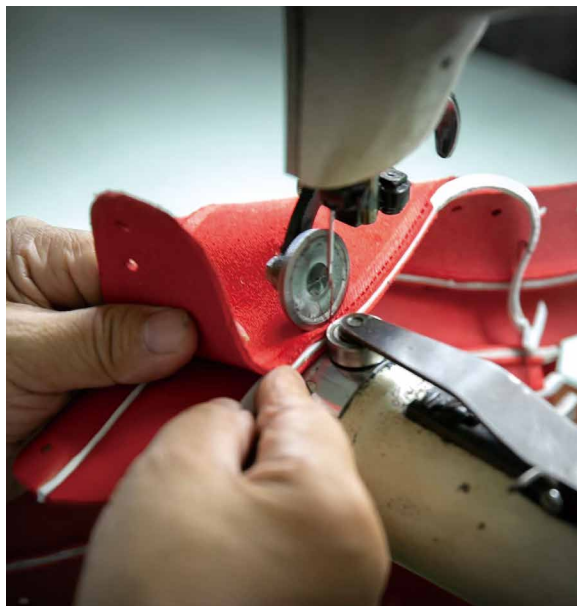
蘇文得是路竹大社人，小時候父親早逝，身為長子的他眼見母親到處擔水果叫賣，微薄收入要養一家 5 口太辛苦，10 幾歲念完小學就迫不及待要做工幫忙賺錢分擔家計，那時候紅葉少棒正風行，蘇文得對棒球也很感興趣，於是就到大湖一間「中國運動」工廠當棒球手套學徒，做到當兵已練就一身棒球手套基本功。

退伍後，蘇文得到一家棒球手套工廠當主管 10 年，後來自行創業開了一家小型加工廠幫人代工，創業維艱，剛開始蘇文得欠缺資金，幸好遇到台南葉老闆這位貴人相助，

經營逐漸上軌道後，蘇文得開始找貿易商接单做外銷，當時拚低價量產的塑膠製棒球手套，1 個月可出貨 1 萬個。

赴中設廠遭人設局損失數百萬

蘇文得說，後來中國大陸開放後，生意變差，許多廠商紛紛西進，他也在民國 78 年前往廣州與人合夥開工廠、做塑膠棒球手套，結果不堪虧損，經營 2 年就放棄返台，變賣機器設備時，不識字的蘇文得還被一名港商



縫紉機車縫棒球手套。

一做就是半世紀的行業 棒球手套達人蘇文得

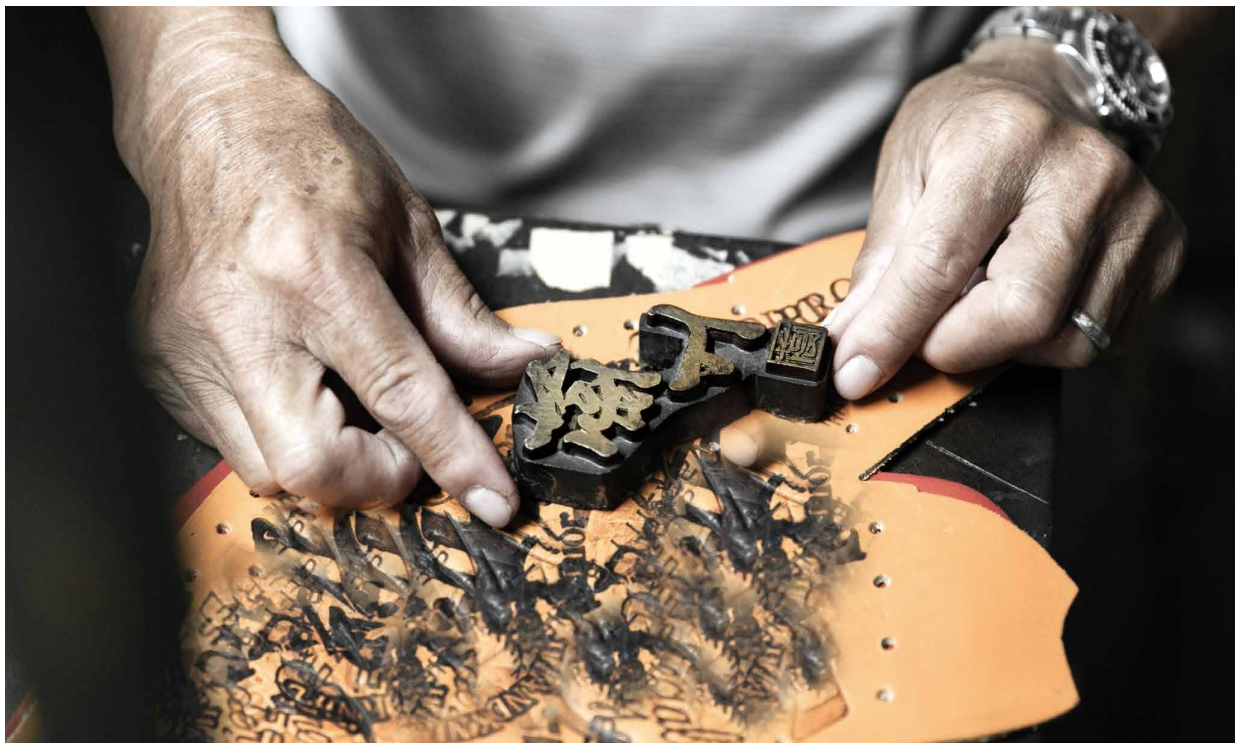


設局轉賣，結果蘇文得一毛錢也沒拿到，損失好幾百萬元，經此血淋淋的慘痛教訓，讓蘇文得深刻體驗到讀書的重要性，因此鼓勵子女把握機會進修。

1990年台灣職棒開打，黯然回台的蘇文得看到一線希望，於是開發高單價的棒球手套市場，2002年日本一家知名棒球手套公司來

台找代工廠，先跟麒琳下單一批300個紀念型小手套，測試麒琳的製作技術，蘇文得賠錢

接單，後來對方又下訂第二批1000個，如今麒琳和這個品牌已合作近20年，平均每個月外銷日本1500個日本皮的高級棒球手套。



麒琳實業的每一咖棒球手套都要烙印上 Logo。



麒麟實業蒐藏許多球星簽名球和紀念小物。

日本小牛皮製作頂級棒球手套

不僅日本職棒，美國職棒大聯盟不少球星也使用麒麟的棒球手套，蘇文得表示，棒球手套有分大、小咖，以尺寸大小來說，美國人手掌大，一般多做到 14 吋，亞洲人頂多就做到 13 吋，一咖手套重約 500 至 800 公克不等。

蘇文得說，因為台灣牛的數量少，牛皮不夠用，一般棒球手套多使用美國牛皮，也有人使用豬皮，麒麟的頂級棒球手套則是使用日本小牛皮，「飼養半年的小牛牛皮尚未開展，是製作棒球手套最好的材料，手套輕又勇！」

一咖棒球手套需經 15 道手工工序

走進麒麟大廳，牆上掛著各式各樣的棒球手套成品，蘇文得拿了個藍到發亮的手套，握拳往手套裡捶打，「啪！啪！啪！」聲音響亮，「這是美國小牛皮，知名品牌的手套樣本。」他隨後轉身又拿出一個黑色繡著「王」



麒麟幫日本公司代工，也幫下單客戶量身訂做客製化。

一做就是半世紀的行業 棒球手套達人蘇文得

字的手套，低調說「這個是旅美選手的，聲音亮度比那個更好，是日本皮做的」，這個日本小牛皮棒球手套，1個要價1萬5000元。

麒麟幫日本公司代工，也幫下單客戶量身訂做客製化，蘇文得會先到皮革廠挑選牛皮的顏色、等級，等牛皮到廠後即展開相關製程，從皮革剪裁、車縫、整燙、捶打整型到最後品檢，製作一咖棒球手套至少需經過15道工序，每一道都是手工製作。

要做出讓台灣球員感覺好用的棒球手套

「手套車好，每個手指要反過面來，要很用力拉」，「每一咖手套都要烙印Logo，烙印機器溫度高達200多度，手指已經燙到沒甚麼感覺了！」「高級的東西就是要精緻，要注意細節」，即使同樣的工作已做了50年，蘇文得還是不敢輕率馬虎，始終兢兢業業。

麒麟已是台灣最大棒球手套工廠，從便宜的塑膠手套做到美日職棒的高階專業棒球手套，蘇文得最大的心願，就是做出讓台灣棒球球員感覺好用的手套，為台灣的棒球運動發揚光大。

麒麟實業有限公司

地址：高雄市湖內區寧靖街22巷8號

電話：07-693-2233



引進文化石的先驅者
文化石達人蘇建州



引進文化石的先驅者 文化石達人蘇建州



星宏石業的文化石都是日曬天然乾燥。

位於湖中路 687 巷的「星宏石業有限公司」，堪稱是台灣文化石產業的先驅，業者蘇建州 30 年前首次接觸到美國進口的文化石，看好市場一腳跨入創業，歷經千辛萬苦，如今總算苦盡甘來。

台灣文化石產業先驅

蘇建州本身是湖內人，家裡是養魚和養鴨子，他原本在建築工地當監工，30 年前透

過貿易商得知美國文化石商品，由於價格昂貴，當時台灣沒人投資生產，做過園藝的蘇建州，看上文化石是很環保的建材，因此毅然投入開發。

蘇建州說，文化石產業在美國約有 100 年以上歷史，貿易商約 30 年前引進台灣，美國法規不能隨意開採天然石，衍生出環保文化石，跟天然石頭幾乎一樣。



文化石是環保建材。



蘇建州挑選有漂亮紋路的文化石做成模板，再大量複製。



星宏石業目前計有 150 種左右文化石商品。

鏗而不捨鑽研改良研發

美國氣候較乾燥，台灣濕氣較重，文化石來台初期水土不服容易吸水、斷裂、脫落，業界並不看好此單價高、問題多的產品，為了改善美國進口文化石缺點，來適應台灣潮濕氣候、施工習慣，歷經 3 年研發改進，讓市場上認同。

創業初期，蘇建州利用時間打工賺取研發經費，3 年來幾乎零存款，業界先進、朋友、家人、鄰居冷嘲熱諷：「這文化石是美國高科技產品，你沒錢、沒知識、沒能力，不可能做出來的！」

在美國，生產文化石的工廠，最小間的都還有 10 甲地，生產設備至少要好幾億，而蘇建州一開始是利用家裡的廢棄鴨寮來研發、測試產品，他看好文化石是新興建築材料，只要改善這些問題，就能被台灣市場所接受。

星宏石業外銷全球十多國

只是不曉得改善需要花費這麼多的時間跟金錢，所幸在成大教授的幫助化驗下，證明蘇建州的理念是正確的，產品送往比利時測試得到認可，同時也在台灣 SGS 通過測試。

當產品開始在台灣市場上流通，沒人相信文化石能在台灣被製造出來，更不可置信是在湖內區研發生產出來，直到蘇建州帶客戶來湖內參觀工廠，客戶眼見為憑、才信以為真，後來國外廠商紛紛下訂單，目前外銷全球 10 幾個國家。



文化石運用在建材規格化、輕量化

文化石主要原料是水泥和添加劑，添加劑有多種，包括印尼火山岩、色粉、纖維等，光是要讓這些原物料比例穩定，蘇建州就調整了 10 年；而文化石的製作過程，包括製作模具完成後，開始配料攪拌，上漸層色，均勻後，經過一天再拆模，拆模後再經過日曬乾燥，就能裝箱出貨。

蘇建州表示，文化石從製作模具到出貨約 10 天，通常製模需要較長時間，模具壽命一年半，之後就要更新模具。

星宏石業將文化石運用在建材上規格化、輕量化，規格化就是讓產品較好包裝、運輸，目前星宏石業有 150 種左右商品，每種商品尺寸都不相同，多用在商業空間公共場所。

蘇建州說，2010 年是台灣文化石市場的最高峰，當時流行韓劇，而韓劇很多場景都使用文化石，於是文化石在國內盛極一時，目前市場還算穩定，星宏石業在國內的市占率超過一半。

文化石日曬乾燥 「天然尚好」

蘇建州表示，15 年前他首次赴馬來西亞設廠，因為台灣產量無法消化國外的訂單，主要是外銷澳洲、美國、日本等 27 國。

在湖內有一個很大的優勢，就是日照時間，日照量充足，平均一年的日照時間約有 2100~2300 小時，這也是文化石所需要的天然乾燥機。

星宏石業有限公司

地址：高雄市湖內區湖中路 687 巷 16-1 號

電話：07-699-4499、07-699-6611



一畝魚塭水田的文化綠洲
字畫裱褙達人劉武璋、劉俊藝





劉武璋的巨幅山水畫作《清暉遠映抱流拾湍祥雲出岫暇滿人寰》。（尺寸：443x155 公分）

劉武璋的字畫裱褙創作工作室，就隱身在湖內海埔魚塢中，儼然是從魚塢水田中冒出來的一片文化綠洲。

填平魚塢闢為藝術工作室

劉武璋退伍後就返回湖內故鄉，幫忙家裡魚塢養殖，由於從小愛畫圖寫字，於是利用閒暇之

餘到台南學習字畫裱褙工藝，後來在民生路自己開店，至今將近 30 年，老家的魚塢後來填平，闢為「橙稻藝術工作室」，工作室庭院花木扶疏，栽種蔬菜、香蕉等蔬果，生活怡然而自得。

劉武璋表示，國內字畫裱褙行業在民國 70 幾年到 90 年間蓬勃發展，尤其在兩岸熱烈交流期間，不少中國書法家、畫家來台，很多台灣書畫家深受影響相繼轉業，後來新鮮感消退後，書法轉為沉寂，尤其現在景氣停擺，加上去年疫情肆虐，兩岸交流擺停，字畫裱褙需求更少。



揮毫、繪山水畫，劉武璋自得其樂。



劉武璋揮毫、繪山水畫的毛筆工具。

字畫裱褙工序不算複雜

他說，字畫裱褙的工序不算太複雜，宣紙一開始要先托平，再套一層棉紙，乾掉後拿下來，再拿去裁邊黏布邊，黏完上板再上一次，上完再拿下來，看要裱框還是做卷軸。

而字畫裱褙的規格不一，最大尺寸有 15 尺 x 5 尺，有的只有小照片的大小，因台灣是海島型氣候，字畫最佳保存溫度為 14-20 度，相對濕度為 50%-60%。

從小耳濡目染克紹箕裘

劉武璋的兒子劉俊藝大學念美術系，對藝術行業有興趣，一年多前接下字畫裱褙工作，他表示，小時候都看到爸爸在寫字，客人也會拿各式各樣的字畫來裱褙，讓他從小就對字畫產生興趣，國小開始畫畫，後來大學念美術系，目前鑽研攝影領域。

他說，攝影可認識很多朋友，像婚禮紀錄可到很多地方拍照，字畫裱褙這行業比較傳統，而攝影是現代藝術，兩者剛好可以結合。

劉俊藝認為，現代人習慣使用手機、電腦打字，普遍沒在練字，書法如果寫得好並加以推廣，還是會有很多人欣賞，像 IG 上就有人寫書法也蠻受歡迎的，以前書法給人的刻板印象，就是老人家的休閒活動，其實現在也有很多年輕人在寫，劉俊藝打算將書法和裱褙工藝結合加以推廣，讓更多人學會如何欣賞藝術和工藝之美。

橙稻藝術工作室

地址：高雄市湖內區信義路 67 巷 136-2 號

電話：07-6996603



關於《橙稻藝術工作室》

橙稻，
字面上的意思即為橙色的稻子，
也就是稻米成熟可以採收，
期許大家的努力都能得到美好的收成與喜悅。
另一層涵義是，
越飽滿的稻穗越低頭，

提醒自己要不斷
謙虛學習的態度，

人外有人，天外有天，學無止境。

藝術是一種美的展現，更是眾多美感與技藝的
結合，如同稻穗的成熟需要許多因緣來圓滿。
希望人人結好緣，也能在藝術中得到快樂與
美好。



《清暉遠映抱流拾湍祥雲出岫暇滿人寰》作品長 443 公分、高 155 公分。

開一家麵包工房圓一個夢
柴窯烘培達人郭慧慧





「慧田柴窯麵包工房」同一地點也是「黑麵包烘焙學校」。

圓夢有很多種，現年 43 歲的郭慧慧，是選擇開一家麵包工房，手做天然酵母麵包、餅乾，讓大家吃到無油無糖卻很健康天然的麵包。

歐式麵包取名黑麵包

郭慧慧的「慧田柴窯麵包工房」就開在湖內正義社區入口處，同一地點也是「黑麵包烘焙學校」，木屋建築、周遭遍植樟樹和小葉欖仁，還有生態池，在花木扶疏的環境下，做出來的麵包風味自然與眾不同。



郭慧慧開設「慧田柴窯麵包工房」圓夢。



郭慧慧手做的歐式麵包。

郭慧慧表示，烘焙學校會取名「黑麵包」，是因為當年從德國回來一直在做歐式麵包，由於麵包無油無糖，賣麵包時，一些長輩問她這是甚麼麵包？她回說「這是歐洲麵包、是歐包（台語）」，結果對方又問：甚麼是黑色的麵包？於是又鬼打牆，讓郭慧慧啼笑皆非，因此取名為「黑麵包」。

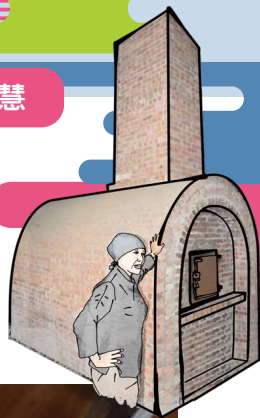
另外，她在教作烘焙時，不像一般烘焙教室教作高油高糖、花俏麵包，而是將麵包生活化，平常就可以吃，所以取名「黑麵包」也很恰當。

國中對烘焙感興趣

至於「慧田柴窯」名稱，是因為郭慧慧的名字中有「慧」字，她回憶說，小時候家裡有一塊茶園在梨山，沒噴農藥、也沒灑催生化肥，專種無毒的茶葉，母親取名為「福田」，表示喝到這個茶會有福氣，母親說沒留甚麼財產給小孩，也要做些好事情，後來母親替柴窯取名「慧田」，郭慧慧滿心喜歡。

開一家麵包工房圓一個夢 柴窯烘培達人郭慧慧

郭慧慧讀國中時，就對烘焙很感興趣，堅持以後要念烘焙，但當時阿嬤認為不讀書的人才會去做麵包，母親也希望她要唸到專科學校，於是郭慧慧讀完商科專校後，就負笈北上甚至遠赴日本、德國學烘焙。



慧田柴窯麵包工房第一座柴窯。



另一半是郭慧慧的最佳得力助手。



「慧田柴窯麵包工房」手做無油無糖、天然酵母麵包。

開一家麵包工房圓夢

郭慧慧表示，她在取得日本 homemade 製菓學校教師執照後，回台就開始製作柴燒

麵包販售，後來想到這些日本老師都是去歐洲取經，她因為跟德國有機麵粉廠採購，有機會到德國做技術交流，於是又遠赴德國學做麵包，返台後就開始賣歐式麵包。

「剛開始台灣的消費者接受度不高，覺得麵包沒味道，而且都是酸種麵包，不像紅豆麵包、蔥麵包那麼有味道，甚至還有人質疑麵包是不是壞了？」郭慧慧苦笑說，台灣被日本殖民這麼久，台灣人是把麵包當成點心吃，而外國人把歐式麵包當飯吃，當然要沒有味道，「吃麵包是可以慢慢培養學習的」。



「黑麵包烘焙學校」教導小朋友手做麵包的成品。

開一家麵包工房圓一個夢 柴窯烘培達人郭慧慧

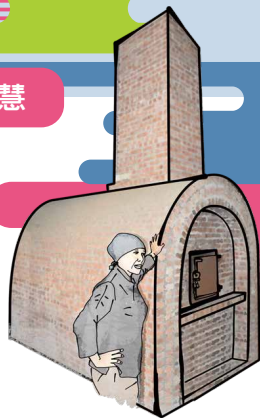
郭慧慧表示，傳統做麵包的方法，是麵粉加水攪拌後，靜置天然發酵，她們的天然酵母要養菌種，有優選一些要的菌種，再加上長時間搭配環境溫、濕度，就會產生不一樣的風味，這才是一家麵包工房的特色。

慧田柴窯麵包工房

地址：高雄市湖內區正義

二路 99 號

電話：0970-990-305



木屋建築、周遭遍植樟樹和小葉欖仁，還有生態池。

意外的剪黏人生
剪黏達人劉天河





只有國小畢業的劉天河，14歲開始拜師學剪黏技藝，做到40歲退休，雖然已退休30年，仍然無法忘情剪黏之美。

小學畢業拜師學剪黏技藝

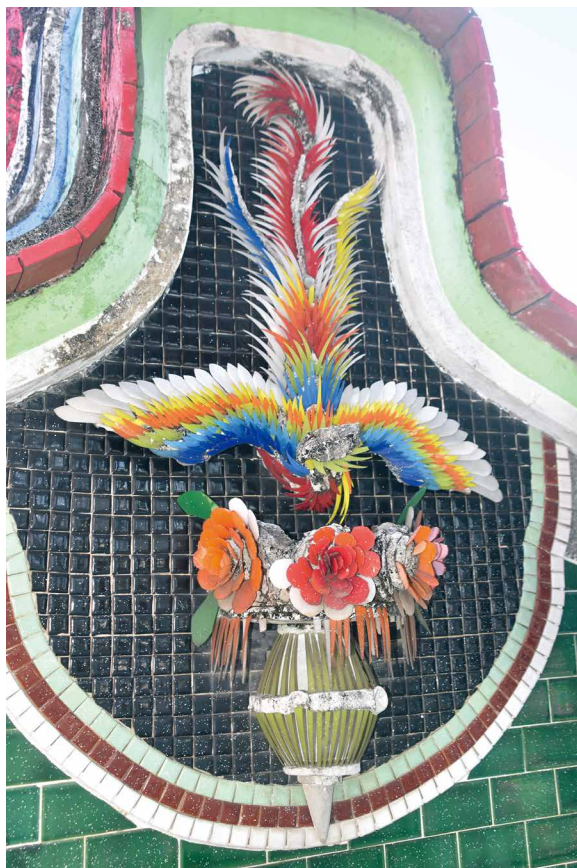
劉天河說，當年會學剪黏純屬偶然，國小畢業他跟父母說不想升學，鄰居就介紹他去湖內海埔海山宮學剪黏技藝，當時海山宮正在興建，他的師公被邀請來海山宮施作，劉天河就這樣因緣際會拜師學藝。



廟宇的剪黏作品。

劉天河回憶說，他前後做了 3 間廟宇的剪黏就出師了，3 年期間也都住在廟裡，其中，包括湖內大廟慈濟宮、台南南鯤鯓代天府和高雄哈瑪星代天府。

他說，做剪黏作品是無中生有，原本空無一物的屋頂，要做出龍鳳和飛禽走獸等剪黏作品，他只讀到國小畢業，很多美術方面的知識都是買書自己看，書中有很多圖樣解說、源由、甚至教導如何起筆。



剪黏作品作工精細。



剪黏的材料「碗片」。

熟知古書情節不怕被踢館

做廟宇剪黏，對於三國演義等故事情節要有所了解，劉天河苦笑說，鄉下人很閒，吃飽沒事整天就坐在旁邊盯著看你做工，然後就問東問西，「這是甚麼？又從哪裡來？」在市區做剪黏就比較沒這樣的情況。

劉天河很自豪自己的聰明度，他說，如果不懂剪黏怎麼做，他就會去偷看、偷拍照起來慢慢學，所以包括人物、飛禽走獸的剪黏他全部都會做，他表示，鑽石筆可以把玻璃割得



剪黏師傅的工具。

像頭髮一樣細，剛開始他替師傅割玻璃時，一天割一大片，結果不到 10 支可用。

死裡逃生轉行做墓園浮雕

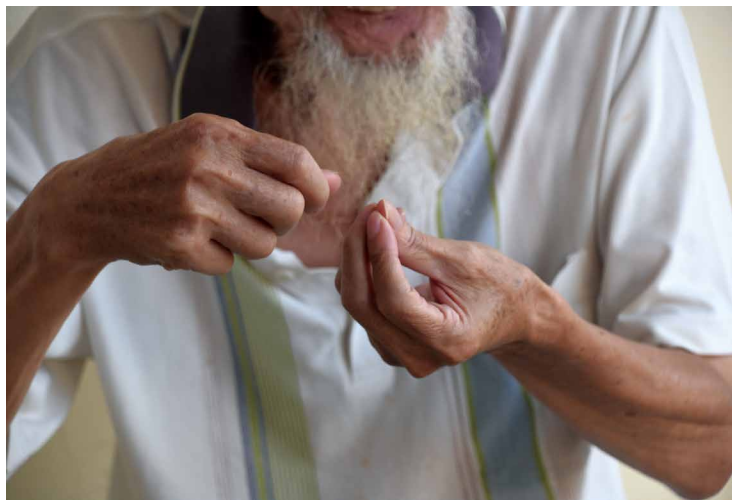
劉天河後來會轉行去做墓園浮雕，是因為有一次他和師傅等三人上到屋頂施作，結果竹子鷹架雨淋後爛掉，沒人發現，他們師徒三人下班準備下去時，鷹架的竹子突然斷掉，三人一起往下摔，劉天河摔到一半幸運抱住一根柱子，身受輕傷，師傅也受傷，但比他年輕的徒弟卻不幸摔死了。

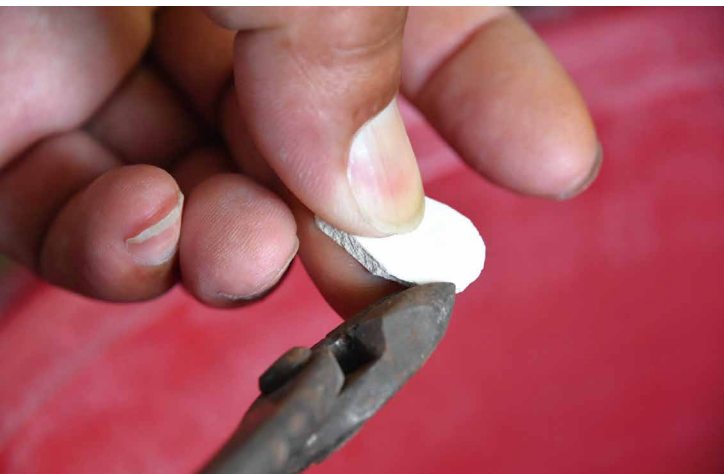
劉天河說，他做墓園浮雕時一天最多可賺一萬塊，民國 70 幾年他被一名有錢人請去澎湖做墓園，還有一名法官請他幫父親墓園做浮雕，他開價工資 4 萬元，但法官殺價到 3 萬元，劉天河二話不說，拎起工具袋就回家，後來法官來說情，劉天河就以 4 萬元承接施工，他的藝術家性格由此可見一般。

《延伸閱讀》

剪黏又稱「剪花」 源自廣東潮州

剪黏藝術源自中國廣東潮州一帶，至今已有 400 年歷史，潮州自古就是重要的陶瓷





「碗片剪」是純手工的老工藝。

產地，當地的泥水匠師利用毀損和廢棄的陶瓷破片來美化建築，稱為「剪花」，這項工藝後來隨著唐山移民被帶來台灣。

作法是以繪畫為基礎，用鐵絲為骨，灰泥為肉，塑出人物、鳥獸及花草造型，再以鉗子剪下碗片或彩瓷修飾後，成為其外皮鑲嵌在上，完成後就是台灣寺廟中屋脊、簷下照壁常見的裝飾藝術。

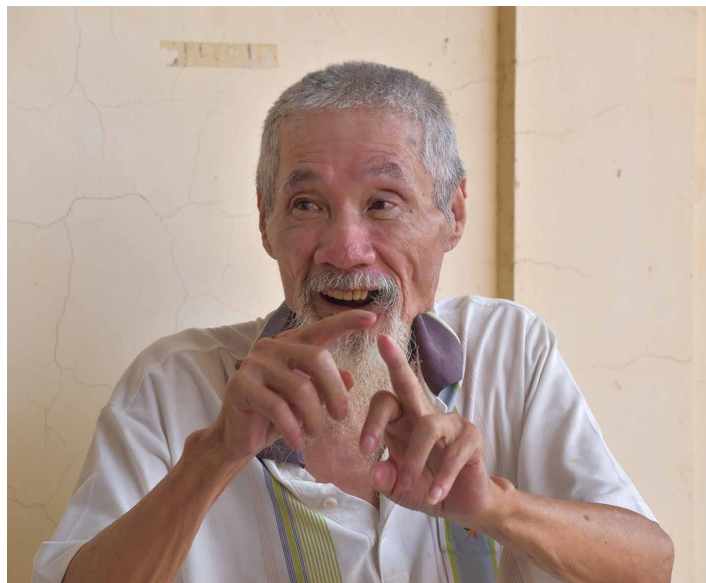
台灣剪黏界向來有「南何北洪」之說，分有何金龍、洪坤福和葉鬚三派，其中，洪坤福人稱「厝仔福」（洪姓閩南音如「厝仔」），

意外的剪黏人生 剪黏達人劉天河



作品特色為「重形勢、輕細節」，「首重神韻、次求技巧」，由於其作品在題材上，多由傳統民間流傳的神明故事、說書故事中，選擇兼具風趣與教化意味的題材，因此在畫面呈現上，也講求整體故事衝突張力。

何金龍廣東汕頭人，生於清光緒初年，來台時已 50 多歲，人稱「金龍司」，1928 年修建台南佳里金唐殿，完成後聲名遠播，可惜許多作品皆因寺廟改建而不復存。



退休至今 30 年，劉天河仍然無法忘情剪黏之美。

2020 湖內達人誌

國家圖書館出版品預行編目 (CIP) 資料

湖內達人誌. II. 2020 / 蘇福男, 劉秀珠, 徐鳳嫻,
蘇培碩文字. 攝影. -- 高雄市: 高雄市湖內區公
所, 民 110.04

面: 公分

ISBN 978-986-5465-28-5 (平裝)

1. 人物志 2. 高雄市湖內區

733.9/133.9/143.78

110006353

發行人: 薛茂竹

指導單位: 行政院文化部

高雄市政府文化局

高雄市社造中心

出版單位: 高雄市湖內區公所

(109 年度高雄市社造點)

協辦單位: 社團法人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、高雄市湖內區湖庄社區發展協會

電話: 07-699-1221 傳真: 07-699-0655

地址: 高雄市湖內區中正路二段 77 號

公所網址: <https://hunei.kcg.gov.tw/>

文字·攝影: 蘇福男、劉秀珠、徐鳳嫻、蘇培碩 照片提供: 盧昱瑞

繪圖: 謝璧卉 美編設計: 許靜怡 (哈娜哇設計工作室)

編輯小組: 蘇福男及各社區編輯小組

出版日期: 110 年 4 月

I S B N : 978-986-5465-28-5 (平裝)

售價: 300 元