

KH Style

高雄款

No.19
Feb. 2018

世界冠軍

巴黎波波師傅陳耀訓的麵包世界

挖寶聖地

歐式老件迷必逛——CA Craftage

歷史散步

古道、水道、人——登山街 60 巷

食旅南國 多元文化端上桌

吃遍天下

溫暖而美好的事——穆斯林飲食

豐儉並存的客庄山野好食——客家料理

綜合、混搭，就是正宗眷村味——眷村口味



- 04 窩小店 歐式老件迷的挖寶聖地——CA Craftage
- 05 伴手禮 小小夜燈流瀉暖心光影——阿勾葫蘆
- 06 好人物 把一切準備好，再把舞台交給演員——殷青群
世界冠軍前的麵包世界——陳耀訓
- 10 高雄文學 苦苓：原來高雄這麼綠
李志薈：初心
- 14 封面故事 **食旅南國，多元文化端上桌**
溫暖而美好的事——穆斯林飲食文化在高雄
豐儉並存的客庄山野好食
綜合、混搭，就是正宗眷村味
- 22 寫畫高雄 53 Artwork Studio：逛童年，買年味
蜜思巧可：致美麗的誤會，波光粼粼之都
- 26 人文選粹 ស្ក្រានីត，東南亞的四月新年
寂靜·感恩·日本新年
榭寄生到年夜飯，瑞士宣教士的新年
- 32 城市景深 辛香料的翻譯者——陳愛玲
- 34 打狗散策 古道、水道、人——登山街 60 巷
雙湖，是森林公園，也是文史博物館
- 38 趣味 DIY 大自然的禮物——樹枝筆
- 40 高雄滿潮 搭著遊艇，徜徉在自由的蔚藍海天
- 42 38 導覽 功夫內門——人、信仰與江湖相遇的山城



(中子文化/圖片提供)



發行人 張家興
諮詢委員 簡美玲、鍾致遠、謝三泰、任啟桂
編輯委員 張秀靖、李明濶、李幸潔
發行所 高雄市政府新聞局
地址 高雄市苓雅區四維三路 2 號 2 樓
電話 07-331-5233 · 331-5016
<http://kcginfo.kcg.gov.tw>

企劃製作 聯經出版事業股份有限公司
《聯合文學》雜誌
專案主編 廖彥銘、杜沛奇
視覺設計 陳怡黎
封面攝影 中子文化提供
出版年月 2018 年 2 月
創刊年月 2015 年 3 月

GPN2010400362
中華郵政高雄雜字第 60 號雜誌核准交寄

※ 本刊圖文非經同意不得轉載 ※



(The Spruce / 圖片提供)

編者絮語

■ 食旅南國，多元文化端上桌

食物，牽繫著人情與歷史，甚至比語言更重要、更具有地區和文化代表性。因此，我們便能從一個族群的飲食，由小見大，在餐盤之間認識不同的人文歷史風景，看見彼此的異同。

高雄作為人口組成相當多元的城市，飲食文化的複雜程度不言而喻，穆斯林遵從宗教的肉品挑選標準，源自於善；客家料理的鹹、香、油，為的是要迅速補充勞動後的體力；眷村料理的創意多變，是艱困環境中而生的味覺智慧。

飲食，是文化的一部份，即便是已經全球化的今天，「吃」這件事情，還是各地最獨特美麗的風景。



歐式老件迷的挖寶聖地 ——CA Craftage



YC / 文字 · YJ / 攝影



CA Craftage 倉庫一樓與廠中樓為歐式老件家具的展售空間，舉凡桌椅、郵局文件櫃、牙醫椅、手術燈具、手風琴、老電扇、打字機或各種裝飾物，應有盡有，華麗而古典。推開紅磚牆一角的鐵門，即是停放戶外的「翫味集咖啡茶館」吧台拖車，你可以點一杯共同經營者華老闆沖泡的手沖咖啡，依著咖啡香，在店內的老件座位間游移，靜下心傾聽每項老件家具的故事。

這裡的老件大多挑選自歐洲，劉老闆夫妻倆透過專業老件舊貨商，不定期出國挑選而來，材質的原始樣貌，以及老件經過時間淬煉的斑駁紋理，令他們著迷不已。有鑒於現今的家具大同小異，少了些溫度與個性，他們租下這個倉庫，不藏私地分享親自挑選的心頭好，將每個角落精心陳列，有如一個個生活場景，充滿了感受得到的生命重量與軌跡。店內每一件古物的來歷與故事，老闆皆能倒背如流地娓娓道來，就是期盼有緣人能帶回珍藏，細細賞玩。

除了蒐集各式老件家具，平時經營數十年的木材行所累積的資源，也讓 CA Craftage 得以提供優質的木材、桌板、木皮或合板。店內不乏獨特的巨型桌椅，便是 CA Craftage 結合木頭的溫潤與金屬老件的結構細節改造而成，率性而不失細緻，有著深具巧思的復刻工業味。

這裡也提供家具客製化的服務，對於空間有任何想法都可走上一趟。透過古物營造出的靜謐藝廊氛圍，也成為許多室內設計師的後花園，不時前來欣賞與交流，激發新創意。家具店、木材行、加工廠或咖啡廳，你其實很難定義這間倉庫是何種複合空間，也許就說是一間風格圖書館，各個沈甸甸的個性故事，值得你前來感受與翻閱。

隱身在愛河右岸紅磚鐵道倉庫群之中的「CA Craftage」，總能勾起路人好奇，進入一探究竟。

▲ CA Craftage | 高雄市鼓山區河西一路田町倉庫 3E  CA Craftage | 



小小夜燈流瀉暖心光影 ——阿勾葫蘆



廖彥銘／文字・LZJ Studio／攝影

為何會選擇雕刻葫蘆？

勾 我很喜歡欣賞畫作，雖然本身沒有藝術的底子，但很希望能透過創作來表現自己的意念。我的手部不太能做很細緻的動作，因此在接受政府的就業輔導過程中，無法選擇需要精密操作流程的項目，不過因緣際會遇見了雕刻葫蘆，加上使用的鑽刻工具是我一手能掌握的，就立刻愛上了。平時週間會四處跑，最近週末固定會在台銘市集廣場擺攤。

阿勾葫蘆的與眾不同為何？

勾 葫蘆雕刻是一種傳統味道十足的民俗技藝，不過我有好多天馬行空的點子，所以就試著跳脫中華文化的華麗風格，不去雕龍刻鳳或傳統圖騰，而是以連續重複的幾何圖形，刻出我腦中的故事，呈現我開朗的、大而化之的個性。我也少做大型擺飾，反倒喜歡製作小飾品和有實用性的夜燈，也因為我有了這些不同創新風格的嘗試，獲得許多人的賞識，順利考到街頭藝人執照。

暢銷的葫蘆夜燈如何成形？

勾 葫蘆是一種可愛的爬藤瓜果類，兩個圓肚通常上小下大，有個腰身，採收之後放著風乾，等到表皮逐漸變硬，顏色從綠的轉為褐色，就可以開始刻畫。我會在底部鑿洞，挖出裡頭乾癟的果肉和種籽，才能製作乾淨美觀的鏤空夜燈，而這個洞就可以放入燈泡裝置。除了雕刻各種不同樣式的圖案，也能在葫蘆表皮著色，在形制之外增添更多不同風貌。近期我將珠飾鑲在穿透的洞上，裡頭的光透過彩珠散發不同顏色，柔和又漂亮。我也接受客製訂單，希望能帶給大家的生活各種不同形狀的暖光。

圓滾滾的葫蘆象徵著招財納福，這個滿是文氣的外表，加入了創作者林阿勾的巧思，成了夜晚中照亮空間的小夜燈，在牆上灑落千變萬化的形狀。

▲ 阿勾葫蘆 | 葫蘆小夜燈、葫蘆吊飾、葫蘆擺座、客製化訂製。 [f](#) [阿勾葫蘆](#) | [Q](#)



把一切準備好，再把舞台交給演員
——豫劇團導演殷青群



畝曦斗／文字・陳十攝影工作室／攝影

殷導演說，傳統戲曲的演員比導演重要。導演最重要的工作，就是要去了解每個演員的特性及能力，將演員最好的一面帶出來。「舞台是屬於演員的」他強調。

「在這裡訪問可以嗎？」

在台灣豫劇團位於左營的團址，殷青群導演領著我跟攝影師子嘉走進排練場。不等我跟子嘉回應，他已經雙手各抄起了一張摺疊椅擺到我們跟前。為了即將開始的排練，場內的工作者們忙進忙出。一位團員邊向他確認排練的細節，邊幫我們整理出一張桌子。

「還是到桌子那邊去吧。」

我跟攝影師點頭稱是，並趕緊在殷導演伸手之前拿起自己的椅子。在長桌的正前方是用

黑膠地板鋪設出的舞台。左舞台側則是引人注目的、幾乎與舞台面同樣大小的「祖師案」。暗紅色案桌上，一尊田都元帥平視著來來往往、忙碌的劇場工作者們。

「會不會太吵？我們換個地方吧。」

說完就看到他站起身，向鄰桌的幾位團員交代待會兒排練的幾點事項。接著便走到祖師案前，恭恭敬敬的向祖師爺叩首跪拜。看著殷導演在拜墊上專注虔誠的身影，我雖然還沒開始訪問，卻好像已經對他有了幾分了解。

演員出身的殷青群，是海光劇校的第二期學員，也是魏海敏、王海玲這幾位「海」字輩名角的學弟。幾年前，他開始跨足導演及教學，並接連在2016及2017年榮獲高雄文藝獎及全球中華文藝薪傳獎。

問起是怎麼開始有跨足導演這一行當的念頭？殷青群說，他絕非是「演而優則導」。而是夠過跟許多不同背景、不同劇種導演的合作，漸漸摸索出導演這個角色的工作方式。

「我們傳統戲曲的導演，不難。」

殷導演說，傳統戲曲的演員比導演重要。導演最重要的工作，就是要去了解每個演員的特性及能力，將演員最好的一面帶出來。

「舞台是屬於演員的」他強調。

我在他生動且深入的敘述當中，時而大笑、時而點頭。心裡卻不住的想——在殷導演的「不難」背後，是累積了數十年對戲曲行當、表現手法的了解。

我向他提起將在今年三月初於左營城牆上重演的《見城》，以及由他擔任課程統籌的「少年歌仔培育展演計畫」。前者是曾經演出過的劇目，今年將以更大的編制、並增添新的民俗元素擔任春天藝術節的開場節目。後者則是透過密集的工作坊，為有志於歌仔戲製演的年輕人傳承技藝。

正因為他在這些傳統戲曲的傳承與精緻化方面的貢獻，才讓他在這兩年榮獲了高雄文藝獎以及中華文藝薪傳獎。但提到這兩座獎項，殷導演卻直言這兩座獎並不屬於他，而是屬於全團的工作人員、以及致力於豫劇團的開放以及資源共享的現任團長彭宏志。

「因為彭團長讓豫劇團向各界張開雙臂，高雄才開始看見豫劇團；因為看見了豫劇團，也才看到了我。」

在兩個半小時的訪談裡，殷導演就像這樣一件一件的，把我從相關資料裡蒐集到的、他一路走來的榮耀歸給了其他人。或許這正符合他「一切準備好，然後把舞台交給演員」在導演理念。但即使他並不居功，排練場旁神明案上的祖師爺仍會把這一點一滴都看在眼里，在殷導演誠心跪拜的時候向他點頭、微笑。





—— 世界冠軍前的麵包世界 —— 巴黎波波師傅陳耀訓

高雄麵包再添一冠
陳耀訓與助手周小樞前進法國南特，擊敗法國、日本等二國強勁對手，拿下2017世界麵包大賽(MONDIAL DU PAIN)整體冠軍，六大類競賽項目包括：法國麵包、健康營養麵包、天然酵母有機麵包、國家特色麵包、甜麵包、藝術麵包，作品以原住民香料馬告熬煮土鳳梨的強烈味覺，加上以廟宇舞獅為發想的主題，一再驚艷評審，並得到有機麵包獎單項第一名及最佳助手獎。



吳克威／文字・陳十攝影工作室／攝影

奪得世界麵包冠軍之後的故事我們都知道了，陳耀訓師傅回到鹿港，新聞片段裡的他帶著花圈笑眯了眼，但一拿起麥克風說到這次得獎的細節，他的表情立刻變得嚴肅，微微皺眉，眼睛直視前方，就像正騎著疾馳的機車一樣。

「我國中時候的夢想是要當飆車族，」陳耀訓說。「就是一群國中同學朋友都喜歡騎車，就常常會去夜遊之類的。」這樣的夢想，他似乎沒有堅持下去，高中時念了會計，我問他喜歡學校嗎？他笑著跟我說：「那時候去學校其實滿快樂的啊！去學校都是去睡覺、

去玩啊！只是覺得這樣的日子過了三年之後也是這樣子，倒不如就早一點投入職場。」

於是陳耀訓接受了家人的建議，離開鹿港到高雄的麵包店當學徒，最初先做的是清潔，過了一段時間，師傅才開始教他做麵包，對他來說這是份有趣的工作，可以邊做邊吃，而自認不是太聰明的他，下班後還會再進到工廠練習。直到當兵退伍之前，這段做麵包的生涯對他來說都只是過渡時期而已，但退伍後面對未來究竟要選擇什麼職業，陳耀訓整整想了一個月，想來想去發現自己還是對做麵包最有興趣，索性回到高雄，繼續學習做麵包的技術。

然而新的考驗是，在退伍前工作的台式麵包店，陳耀訓已經當到師傅了，但回到高雄他選擇的是歐式麵包店，再一次從清潔開始做起，這段調適心情的時光，師傅張家豪給了他很大的鼓勵，也讓他下定決心三十歲那年要開一家屬於自己的麵包店。

三十歲那年，陳耀訓將後驛站旁的老房子改建，前後門對調，正式開起了「巴黎波波」，店剛開張，新的問題便接踵而來，先是因為店址不易尋找，來客數不盡理想，再來是對麵包品質無比堅持的陳耀訓嚇跑了來應徵的學徒，前後有數個月的時間由他一個人包辦內場的所有事務，早上七點半上班做到凌晨兩點，「覺得快要往生了。」他說。經過一番調整，「巴黎波波」的經營終於順利起來，期間陳耀訓也到影響台灣麵包文化深遠的日本進修，再次從學徒做起，帶回更多經驗做好手上的每一個麵包。

2013年是陳耀訓第一次參加比賽，理由很單純，做了十幾年的歐式麵包卻從來沒有去過它的發源地，透過比賽去走走是最快的方式，同時也能一口氣和世界各地頂尖的麵包師傅交流，然而這次的嘗試並沒有成功，陳耀訓繼續自主訓練，直到2016年通過了台灣區的選拔，開始進入一年半的訓練期，嘗試各種口味搭配，以及和助手周小樞培養默契，在無數個通宵練習的夜晚後赴法參賽，在開賽前仍四天努力適應主辦單位的麵粉特性，並對配方做最後的調整。

進入賽場，聽完不熟悉的法文經由翻譯將不熟悉的

設備介紹一輪後，比賽正式開始，八個半小時後，長棍麵包、甜麵包、藝術麵包、三明治、國家特色麵包、營養麵包等六個項目陸續出爐，陳耀訓與周小樞拿下了世界冠軍，之後的故事我們都知道了。



原來高雄這麼綠

高雄文學
專欄

五年前，我「嫁雞隨雞」，跟著太太搬到她的娘家——高雄。

有人說高雄天氣特別熱，但好處就是幾乎沒有冬天，有臺北的朋友農曆春節到高雄玩，竟然「曬傷」了，你能想像嗎？而若是到了夏天，你不妨注意每天的氣象預報，臺北的溫度平均要比高雄高兩度，沒想到吧！

總比又濕又冷、整天抱著電暖器的日子好過多了。

要不然就說高雄水質不好，那在以前倒是真的：我曾經南下拜訪作家吳錦發，他用玻璃杯倒了冷開水給我，我只顧講話沒顧著喝，過了沒多久，水杯裡多了一層沉澱物。

但那是很久以前的事了，現在我們高雄家裡，自來水經過過濾就直接喝了，連煮沸都不必。

那就只剩下「空氣不好」這個罪名了，這倒是事

實，但別處也沒好到哪裡去，除了花東，在冬季幾乎哪裡都沒有藍天，只有令人越看越憂鬱的霧霾。

高雄的藍天也不多，但綠地非常的廣：光以我住的左營生態園區來說，都市森林浴場加上原生植物園加上中洲濕地再加上蓮池潭，好大一片自然的空間。而且森林浴場的樹都是自然生長、不加修剪（還被遊客誤會、到市長專線告狀過），中洲濕地也每兩周才開放一天，因此整個天然的資源維護得很好，在園區裡不管健走、慢跑或散步，都被芬多精和負離子包圍著，少一些PM2.5的危害。

在鳳山則有衛武營，這本來是一個不用的軍事基地，經當地居民和市政府的力爭，終於完全保留下來成爲一個公園，並在旁邊蓋了大型的文化表演中心，自然與人工融合爲一，又有許多古老的榕樹、改裝的兵舍、可賞鳥的湖泊，隨意走上一圈，也得花掉一兩個鐘頭，其實這裡正是半日遊最好的地點。

更「驚人」的則是高雄都會公園了，它大到我去了無數次，到現在還未能走遍，總面積是 95 公頃，大概是臺北大安森林公園的 3.6 倍大吧！不只包含了籃球、棒球、溜冰場，光是開闊的草地，就比一個標準足球場還大，足夠小朋友和寵物們馳騁其間，或者在天空放上無數華麗的風箏。而四周包圍的森林，則讓你連馬路、房子都看不見，更不聞市井喧嘩，和到一個森林遊樂區遊玩並無不同。

至於更有名的美術館公園、凹仔底公園也各有特色：前者草地寬闊，湖景優美（還有無數白鷺棲息），步道蜿蜒，最適合邊喝咖啡邊賞美景；後者則豪宅林立，小橋流水，繁花似錦，雕琢精細，是愛狗的朋友們帶著毛小孩聚會的好地方，總是一副安和樂利的景象。

但我還沒說到柴山、半屏山兩個位於市區的國家自然公園，各自有豐富的植被與物種，有愛好健行者怎麼走也走不膩的許多條步道。而柴山除了供應冷熱水，竟然還有玄米茶、紅茶、薑茶等各種熱飲，而這些寶貴的水，都是熱心的志工一桶一桶背上來的。在群猴環伺之下，大家談笑風生，不知夕陽漸落，蒼然暮色，自遠而至……

更何況綠意盎然的澄清湖呢，就不須我多做介紹了。原來，高雄人的幸運在於：我們有六都比例最高的綠地。不要太羨慕哦！



王裕仁

本名王裕仁，1955 年生，祖籍熱河，宜蘭出生，新竹中學、臺大中文系畢業。曾任中學教師、雜誌編輯、廣播電視主持人，獲《中國時報》散文獎、《聯合報》小說獎、《中外文學》現代詩獎及吳濁流文學獎，著作五十餘種，其「苦苓極短篇」系列，奠定苦苓幽默形象，犀利文風，更創下暢銷逾百萬冊的紀錄。現為雪霸國家公園解說志工，及玩家俱樂部召集人。著有《苦苓與瓦幸的魔法森林》、《熱愛大自然 草木禽獸性生活》、《我在離離離島的日子》、《請勿對號入座》、《短短的就夠了》、《哦 NO! 不要跟我去旅行》、《哦 YA! 這樣旅行就對了》、《對不起，嚇到你》【苦苓極短篇驚魂版】、《苦小鴨遊宜蘭》等書。

初心

高雄文學
專欄

我在海角天涯。

晴朗無風，潮浪反覆低吟如安眠曲，空氣裡有一種靜謐的氛圍，讓人覺得心安。奇絕的礁岩上，我透過監看螢幕，盯著莊凱勛和藍葦華。一場精采好戲正在上演，我的內心有一股莫名的感動。

這片高雄柴山的海岸礁石，是我童年的秘密基地。十二、三歲的少年，和幾個稍大一點的友伴，翻山越嶺走一、二個小時，就爲了享受這宜爽的、帶著鹹鹹海風的滋味。那山與海交鋒的天然美景，在童騷年代，不知不覺就烙印在心版裡了。

從事影像創作以來，我一直希望將故鄉的地景收錄到自己的作品中，一如我常將她們寫入我的散文裡。然而，我總是人在台北；而高雄，也早已不是我文字裡的高雄了。

這樣的改變也許沒有不好。高雄更便捷了，脫去灰撲撲工業城市的外衣，色彩變得斑斕，人們的笑容更有自信，也更加自在。只是跟印象中的故鄉終究有些不同了。

2009年拍攝《秋宜的婚事》，我特地帶劇組南下，到壽山忠烈祠取景。高雄港、西子灣、旗津燈塔，那是我童年最常遊蕩的地方，我想把她留在獻給父親的影片中。彼時登高望遠，見遠方旗后沙洲霧靄蒼茫，悚然便憶起了幾個遠古的名字：那是郁永河書中的打狗嶼；林道乾與「雄鎮北門」之天險；也有150年前馬雅各和萬巴德行醫的足跡。而我在意的只是我私人的記憶，彷彿又一次在那陰與陽的交界，瞥見父親打狗山下活過的蹤跡。

而此次趁著拍攝華視《紅塵梵谷》的機會，我再次深入高雄取景：阿公店水庫風景區、橋頭糖廠、三千酒館、步道咖啡廳，當然，還有我念茲在茲的



《紅塵梵谷》劇照

柴山風光。這是一次相當愉快的創作經驗，莊凱勳、藍葦華和柯奐如，都是熟悉的老朋友了。幾個拍攝結束的夜晚，我們一面把酒言歡，一面準備明天的戲份。各式各樣的點子、奇想像砲彈一樣四處竄射；難題和挑戰，不時激起辯論的火花；令人振奮的靈光不時閃現，說到興起，每個人眼中都閃耀出熱切的光芒。這樣真好！導演和演員，一起為一個共同的目標而努力著，那是創作裡最美好的事。

幾天下來，好些類似的事都讓我在拍攝期萌生感動：橋頭糖廠裡動人的夫妻告別，許多工作人員都不禁動容了；前鎮漁港屋頂平台的打鬥戲，演員的投入如同《無間道》一般精彩；還有更多

細微動人的情感，在畫廊、在酒館，在無名的夜晚。那是演員們用生命投入激起的火光，是他們投身表演的初心。

就像現在，我坐在監看螢幕前凝視他們的演出。那樣的氛圍和光影，那樣悠悠晃動著的節奏，彷彿又回到童年的某一個時刻，深深為眼前這片開闊的景象而感動著。回歸本心，重新審視自己，我慶幸自己並沒有因為時間而改變。

如同我對高雄的情感，那是我追求創作的初衷。



李志賢

台大機械研究所畢業，創作兼及文學和電影，並擔任多部影片之導演、編劇、監製等職務。曾獲聯合報文學獎、台灣省文學獎等。文學著作有《甬道》、《雨天晴》、《台北客》、《流離島影》等。《甬道》一書曾獲中國文藝協會青年文學獎。影像作品有電影《單車上路》、《秋宜的婚事》、《十七號出入口》、《你現在在哪？》、《新丁花開》、《等待耶穌》和《紅塵梵谷》等，均獲國際影展和金鐘獎肯定。

食旅南國 多元文化端上桌

食物
承載著記憶中的滋味和情感
更煲著歷史、地域、族群的各種文化
這回
我們用餐桌上的種種樣貌
來認識高雄的多元人文風景







眾人啊！你們可以吃大地上所有合法而且佳美的食物

——《古蘭經》 2:168

溫暖而美好的事 穆斯林飲食文化在高雄

畝熾斗／文字、攝影



關於穆斯林的飲食文化，似懂非懂的我們大概有著不吃豬肉以及飲食上有很多禁忌的模糊印象。但在實際採訪後，我才理解到穆斯林飲食文化背後的意涵。

一切都要從「حلال」這個詞開始。這個詞在中文裡有合法的、受真主許可的意思。英文音譯為「halal」，唸起來有點接近「哈辣」。在飲食的規範上，這個詞常被譯為清真。比如現在官方與清真寺共同推廣的「清真認證」，就是要通過一道道嚴謹針對食材用料的認證程序，才能在招牌上標示「حلال」。

而حلال的原則，《古蘭經》第2章第173節的這段話有很簡要的解釋：

「他只禁戒你們吃自死物、血液、豬肉、以及誦非真主之名而宰的動物；凡為勢所迫，非出自願，且不過份的人，（雖吃禁物），毫無罪過。因為真主確是至赦的，確是至慈的。」

為了更加了解حلال的文化，我分別採訪兩間高雄少有的具有清真認證的餐廳。分別是位在高雄清真寺旁邊的清真館、以及裕誠路上的棉花堡土耳其餐廳。它們從肉品的屠宰、其他食材的來源、甚至是料理的方法都符合穆斯林標準。

清真館緊鄰著高雄清真寺，位在建軍路與中山西路口。主要販售的是蘇門答臘的料理，同時也兼營雜貨店的生意。店內的裝潢擺設十分簡單，價格也平易近人。為我送上冰咖啡的，是戴著紅色頭巾（حجاب Hijab）的高媽媽。餐後，我向她探問關於穆斯林飲食及文化的種種，才知道她原來是緬甸華僑，搬來台灣已經五十多年。

他跟我說，穆斯林飲食的重點不只是在「不能吃什麼」，還在要吃「好的東西」。汙穢的、對身體不好的、不潔淨的食材絕對不能使用。這樣才會有體力在每天的生活裡實踐經書裡的教誨。

「真正的穆斯林是很忙的！要幫助人、要敬拜神、要好好生活。」他笑著對我說，聲音溫柔且真誠。

來自土耳其的穆漢仁大哥則向我說明了塑造出穆斯林友善環境的意義。大學時期前來台灣就讀中文系的他，在台灣已經待了整整二十年。從事進口貿易的他，在半年多前在裕誠路開設具有完整清真認證的「棉花堡土耳其餐廳」。他說，開一間有清真認證的餐廳非常辛苦，但是為了讓高雄成為一個對穆斯林更友善、更能幫助穆斯林融入社會的城市，這樣的工作一定要有人來做。

在穆大哥剛跟高雄出身的太太結婚的時候，對伊斯蘭文化不熟悉的丈母娘不知道這些飲食的禁忌，常常煮了滿桌他不能吃的菜餚。經他解釋後才了解到清真飲食與台灣飲食的不同。有一天，丈母娘到他的公司邀請他到家裡吃飯。本來預計加班的穆大哥正想婉

藉著建立高雄對穆斯林的友善環境，對國際貿易與發展觀光都有正面的幫助。

用過這兩間餐廳的清真餐點，我發現除了用料以外，它們之間的共通處遠比我想像得少。清真館的菜色從雞肉餃子、牛肉麵、到蝦醬空心菜、椰汁牛肉飯，似是東南亞料理的總匯。棉花堡則是扎扎实實的土耳其料理，從前菜、餐點、到咖啡，都是穆大哥家鄉的獨特風味。

「所以，只要是用料跟調理符合清真的規範，穆斯林飲食並沒有一定的樣貌是嗎？」我問穆大哥。穆大哥點點頭，告訴我最重要的是提供更多元、更自由的選擇，讓穆斯林們想吃任何東西都能找得到地方。

「在其中自由，舒服，才會覺得這裡是家。」他說。

對於甫開始接觸穆斯林文化圈的人來說，這些禁忌、這些不能做不該做的事情似乎記也記不完。但如



拒，丈母娘卻牽起了他的手將他帶到車子旁邊。原來她跑遍了高雄的市場與賣場，終於找到了有清真認證的肉品與食材。

「那個瞬間我感受到的被認同、被接納的感動跟快樂，我希望能夠藉由這間餐廳將它傳達出去。」

穆大哥認為，當這樣的餐廳越來越多、提供給穆斯林的選擇更多元更自由，穆斯林們才會真正覺得被這座城市接納，成為這個社會的一份子。更進一步的，

果你能換個角度，你會了解到那是他們的真主在透過這些規訓，指引穆斯林們沿著「善」的道路前進。你不需要成為穆斯林，但只要你对身邊的穆斯林們多一點體貼跟包容，讓他們感受到穆大哥口中被接納的快樂。那不論你自身的信仰為何，這都會是一件溫暖而美好的事。



高雄山區的客家人，多分布於美濃、六龜、杉林，甲仙，不過這些客家族群都有其原鄉，他們來自桃竹苗與屏東。日治時期為了開闢高雄港，客家人大規模遷移，人力來了，連帶著飲食文化也來了。

豐儉並存的 客庄山野好食

Y.A. Lai / 文字 · 陳十攝影工作室 / 攝影

餐盤間的醬料哲學

客家人刻苦耐勞，為了補充體力，菜餚多使用大肉、肥油。對客家人而言，大塊烹煮的軟嫩封肉是逢年過節的餐桌必備菜餚。美濃文學作家鍾鐵民的女兒鍾舜文曾說過：「過年若沒吃到大封，就不叫過年。」作為重點菜色項目，「封肉」分為大封與小封，前者使用蹄膀與肥美的五花肉，後者則屬於爌肉與滷肉。「封」有燉、煮、滷之意，也有人說是蒸煮過程全程不掀蓋，故稱封。肥美的封肉不僅味美，色澤用看的就覺得入味，秘訣就在於不加入一滴水，以醬油、米酒燉煮，適時的加入鹽與糖提味，過程還得時時注意火候、翻煮食材，避免燒焦。而美濃地區過去特有的宗教建醮活動必須茹素，之便即以大封為開葷菜餚。除了封肉，傳統的客家年菜還有高麗菜封與冬瓜封，三者俗稱客家三封，以醬油上色的食材煮得軟爛，用筷子一夾便能輕易撥開，入口即化。





醃漬物之路，由風土引路

山客，山客，逢山必有客，古時客家族群聚居處多為山地、丘陵，因著地利之便，自大地取得許多野味物產，山珍野味、家禽家畜、大米蕃薯等，成為人們食物的主要來源。受惠於山，也受限於山，因不斷遷徙及食材有限，在一般客家菜中，乾醃臘製品相當常見，例如醃鹹菜、蘿蔔乾兩豆腐乳，可長時間儲存，以備不時之需，創造獨特的客家口味。

豆腐乳的做法，是將日曬後的鹽漬豆干，加入米飯與米酒，裝罐後置於陰涼處數個月，有些客家人只要有豆腐乳，便能配上好幾碗飯。而能讓許多人直接聯想到客家醬料的「桔醬」，屬於桃竹苗地區的調味，較少出現在高雄的客家餐桌上。取而代之的，則是以水、醋精、醬油混入切碎的大蒜與九層塔製成的醬醋，為南部客家人自成一格的酸味沾醬。

一切關乎於山與神

最具代表的客家料理「客家小炒」，簡單的切絲、快炒，與宗教祭祀文化有著密不可分的關係。從中國各地飄洋過海來臺的客家人，彼此不同的原鄉信仰，

隨著遷徙再四散各處，落地生根後加入各地風土民情，發展出多元信仰。早期來臺開墾初期為了盼望順利發展，逢年過節時，便會準備三牲酬謝神明，然而，供品必定會置於供桌一段時間，經曝曬、空氣接觸、或各種不利食物存放的環境，食物新鮮度大幅降低。在缺乏冷藏技術的情況下，為了延長菜餚的風味與賞味期限，便將豬肉、豆乾、乾魷魚切絲，以蒜苗、青蔥、辣椒為佐料，加入米酒與醬油爆炒，油、鹹、香，缺一不可。各家做法雖不盡相同，每一口皆十分開胃下飯。其中，泡發乾魷魚不可過硬或過軟，使用1%濃度的鹽水浸泡，口感就剛好。

米中生智，飽足滿點的粄食



(客委會 / 圖片提供)

農產豐收是農民的迫切希望，也是勤奮的成果，客家人以種米、食米為主，將米粒碾製或磨製成漿，包入鹹、甜餡料，以蒸、炸等方式作成「粄」，用來敬天地、祭鬼神、拜祖先，像是紅粄、發粄、甜粄等，其中又以紅粄中的「新丁粄」最具文化特色。由於客家人為農業社會，粗重勞力必須倚賴男性，因此若家中有男丁出生，隔一年的元宵節就會製作「新丁粄」作為祭祀品，祈求祖先與神明保佑小孩順利長大，祭拜後便會分送給鄰里親友，分享「出丁」喜悅。

米食咀嚼時混合唾液便生各種風味，下肚後容易有飽足感，因此吃米飯與粄類可說是勤儉態度的展現。而客家人早期為了開墾山地便努力勞動，工作流失的鹽分，就靠鹹、香、肥一類重口味的菜餚，配著飯，一口一口補充回來。客家菜善用在地食材、並以大量的獨特調味，襯托食材風貌。客家族群的傳統精神，真實反映在每道菜餚之中，成為認識這個文化的不二捷徑。



左營作為臺灣眷村密度最高的地區，有許多自成聚落的眷村小吃。眷村菜，簡言之是中國各大菜系，搭著船，登陸後加上臺灣口味的綜合體。在這小小的餐盤裡，盛裝著的，是好幾十年的歷史演進，是鄉愁生根後的絕妙滋味。

綜合、混搭， 就是正宗眷村味

朱叔正／文字·陳十攝影工作室／攝影

子弟兵定期報到的酸香

說到高雄眷村美食，便會提起「酸菜白肉鍋」，那油花滿佈的五花肉片，鋪滿以酸白菜為底的滾熱湯頭，食慾便隨著冉冉上升的蒸汽逐漸高漲，這滋味是一種屬於時間的記憶。西邊也有臺灣唯一軍港左營港，在休假的離峰時段，許多阿兵哥便成群結隊的，到劉家報到。無論大桌小桌，每桌矗著一鼎如小煙囪般的傳統炭爐，火紅的木炭加熱著白鐵打造的鍋，微酸的香氣隨之飄散。

第三代老闆王孟祥與父親堅持著傳統醃漬工法，將切細的白菜漬進獨門老滷汁裡發酵，三天後，酸開始帶點甜，加入湯頭中，酸的剛剛好，燉煮各種食材配料，怎麼吃都爽口。最初劉老士官長的江浙水餃攤，現在成了廣設分店的人氣店，酸香飄香在外縣市，不過這種摺獲老饕的味道和氛圍，依舊沉澱在創始店裡頭，如炭火慢燒般平凡、長久。

吃不膩的巧婦巧思

大鍋煮、大雜燴的眷村料理還不少，由於當時經濟相對困頓，身處資源匱乏的生活環境，節儉必是首要之務，一丁點食材皆不能浪費。合菜戴帽便是一例，將木耳、豆芽、紅蘿蔔切細絲，與肉絲混炒，上頭在覆蓋一層蛋皮，戴上一頂黃金帽，端上桌，好看，吃下肚，營養滿分。解構這佳餚，你發現各種食材加入此菜皆適宜，這確實為眷村媽媽的巧思，將不成盤的剩菜東拼西湊，再製成另一道料理，徹底實踐創意料理概念。

另一類得以展露眷村料理創意力的，非麵食莫屬了。當時為了照顧軍眷，政府定期發放主副食予每個家戶，除了黃豆、罐頭，最多的就是鹽、油、麵粉，這些材料該如何撐起幾十幾百個日子？一種麵粉經巧婦之手，便成了百種樣貌的菜餚，乾的有蔥油餅、捲





餅，濕的則有牛肉麵、刀削麵，只要有不同口感，即產生萬分滿足。

「麵食是讓他們回左營的動力」，曾有眷村子弟這麼說過。不論是海功路上的「第一家刀削麵」，還是曾獲獎的「劉家牛肉麵」，攤開老麵館的菜單，總能看見麵粉的各種樣貌，以及伴隨成長的日子。餛飩，沒有水餃的厚皮，薄薄的麵皮包裹著一口大小的肉餡，和著一碗紫菜蛋絲湯喝下肚，也是一類好味麵食。「韓記上海餛飩」隱身在菜市場中，口味較清淡爽口，幾乎都是熟客上門，吃多也不油膩。而知名的汾陽餛飩，其實在日治時期便在傳統市場裡頭，也是一道不分省籍的麵食小點。

手拿散步點心逛眷村

現已遍地開花的眷村餐館，滿足了各地的胃，那雜揉數十年的口味俯拾皆是。或許口味帶得走，但在講求五感體驗的當代飲食環境，直搗當地才能嘗得最原

汁原味的餐點與氛圍。

左營最富人情味的眷村，是擁有獨特建築外型的果貿新村。1981年改建的果貿社區，由兩個半圓建物為主體，平均15層樓高的樓房可以容納大量居民，裡頭生活機能完善，有市場、有餐館，日常生活便在圓裡環繞著。時節接近農曆年，店家攤販紛紛擺出道地臘肉、漬物，人潮熙熙攘攘，好不熱鬧。這裡融合了多個族群文化傳統，你能耳聽各地方言、嘴吞大江南北的美食，踏進果貿社區，彷彿一趟穿越時光之旅。

腳在走，嘴也不得閒。在果貿新村裡，除了美紅豆漿、吳媽家餃子之外，在地人也愛吃的「寬來順」不能錯過。燒餅烤得香酥，麵粉的醇與芝麻的香氣出爐瞬間撲鼻而來，夾入一片蔥蛋以及塞得滿滿的酸菜，這種源於自家人的吃法，一傳十、十傳百，成了許多人專程前來嘗鮮的理由，而內餡塞得滿滿的海青王家燒餅，已移至左營大路上，空間搬遷但口味依舊，手拿一份燒餅，遊走眷村巷弄中，實在對味。

三

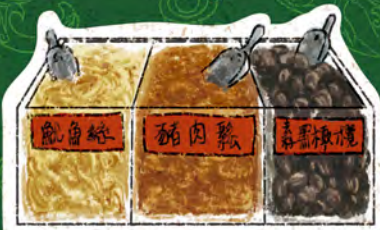
鳳

剪刀 玩具書

台灣第一街



寫上你的店名
開一間雜貨店



街

中

逛童年， 買年味

寫畫高雄
專欄

快要到農曆年的這個時期，就會想起年貨大街——三鳳中街。

這條長度約 400 多公尺的街道，卻在童年回憶裡佔了不小的部分。記得一次，我還未滿 7 歲，每到新年總有成堆的糖餅在阿公阿嬤家出現，問大人哪裡來的，「去三鳳中街買的呀！」就這樣，不自覺地對這個地點充滿了（對糖果的）憧憬，不時吵著要父母帶我去。父母原本不斷拒絕，在拗不過我的吃貨執著下，才帶著我去三鳳中街。

農曆年的三鳳中街塞滿歡愉熱鬧。店家吆喝著「新年快樂！來看看！謝謝！」；金光閃耀的紅包、春聯、好彩頭；充滿鼻腔的藥材、乾貨味；印象最深刻的，是那些爲了買玩具糖果，在人群中穿梭時被踩到的痛！這條街的味道色彩充滿了我的五感。

出社會後與這條街道也意外地有緣。晚間下班時買個薏仁、酸梅，又或者在放假時去起家厝坐坐，沒有過年時的擁擠，漫步在紅磚道上感受著乾貨的香味，一邊考慮著要買什麼樣的古早味零食、一邊感受著充滿回憶的這條街。

要怎麼詮釋這條街呢？想起在小時候最喜歡的紙娃娃，將零食、乾貨、春聯、好彩頭、磅秤和永遠活潑的老闆娘化作古早玩意的主角，用「台灣第一街」的大招牌標誌，和溫室般的採光罩一同作為嶄新的包裝，將這份充滿味道的回憶收藏起來。



53
Artworkerstudio

土生土長的高雄人，可以叫 53 或伍參或 Poka。「53」是一個腦子裡突然冒出來的數字，和被創作靈感突然打一棒一樣，作品也經常如此產生。





About Kaohsiung City

致美麗的誤會， 波光粼粼之都

寫
書
專
價
高
雄

對於自己而言，身處高雄這片土地，常有種說不出的情感在裏頭，曾是孕育自己成長的沃土，卻也夾雜了一絲絲回不到過去的悵然，時間的流逝更迭讓這個城市逐漸褪去了舊有的面貌，逐漸有了多元的變化，不乏經常耳聞外地遊客初來乍到，都會對於南部人的熱心與親切有相當深刻地感受，常在不知不覺中，愛上這個熱情慢活溫度的海港之都。

沿著高雄愛河河畔步行，倘若遇上重大節慶與活動時，往往可以沐浴於熱鬧又歡喜的氛圍之中，假日有時會有些街頭藝人表演，與一些藝文類相關攤販擺設其中，更有電影圖書館可以入內參觀，了解電影史一路的發展與拍攝過程和應用器具日新月異的進化，也會定期播放藝文電影藉以陶冶市民生活。

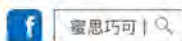
但最吸引自己的是「愛之船」，其實每當瞧見大排長龍時，內心便感到或許那是為觀光客所打造的旅遊項目，而非以在地人為出發點。但經過了多年在一次偶然的機會之下，自己才真正踏上了遊船河輕旅，聽著船務人員細心地解說乘船規範與重視環保的綠能遊艇，不時與乘客們打趣地敘述在地愛河的形成與來由，才理解了愛河的由來與命名，是有著一段趣味的美麗誤會，以及了解到隨著都市的演化，棲息於隱密處的動物們，是如何平和地與人類共存於這片土地。

若是步行疲倦又亦或是不想隱沒於人潮中，可於河畔旁的咖啡店休憩一會兒，享受飄散出陣陣咖啡香氣的豆香味，或沉溺於充滿情感的音樂演唱旋律中，讓人更醉心於一旁波光粼粼的河面，即使是放空腦袋沉澱心靈，也是相當不錯的好去處。



蜜思巧可

蜜思巧可源自 MissChoco 的發音直譯，命名緣由是希望能有如甜點般讓人有濃濃思念的連結，本名蔡荳涵，是在地的高雄人，從小到大熱愛塗鴉，喜愛生命中的美好人事物，透過觀察以筆尖、電腦設計，繪製動物、小怪物與生活點滴，透露對生命的體悟、尊重與童趣，以不同的視角，來發人省思療癒人心。



ស្រ្កាន , 東南亞的四月新年

畝嘸斗、MDL / 文字

南洋台灣姊妹會 / 圖片提供



©Tevaprapas

「今年過年是什麼時候？」

每年元旦剛過，朋友、同事總有人這樣問。然後我們會開始查日曆、排行程。但你知道嗎？對柬埔寨、寮國、泰國、緬甸的人們來說，真正的新年是每年的4月13到15日。這個「四月新年」在近年有個蔚為流行的名字——潑水節。

潑水節，不只潑水而已

「提到潑水節，你會想到什麼國家？」來自柬埔寨的南洋台灣姊妹會執行秘書蘇科雅問我。

「泰國。」我回答。

她微笑著搖搖頭，應該是早就猜到了我的回答。她進一步解釋，其實在東南亞的許多國家，都有在四月慶祝新年的習俗。

「ស្រ្កាន (Songkran)」她念高棉文給我聽：

「大家看到『潑水節』，腦袋裡都會浮現玩水、打水仗的畫面。但這個字只是『過新年』的意思。」在這些國家，四月正是天氣最炎熱難耐的時節，同時也是難得的農閒時期，才發展出這個以休息沐浴、送舊迎新為主體的獨特節日。

仙女輪班護人間

除了氣候上的因素，潑水節還有個迷人的神話：很久以前，梵天與一個男孩打賭，若是男孩在七天內答不出祂的問題就要將頭砍下；反之，梵天就將自己的頭割下。最後男孩贏了賭局，但梵天的頭顱落地會在人間引起大火，所以祂就請七個女兒以仙盤托住頭顱。從此，七位仙女就開始輪流守護人間，每年的4月13日便是祂們交接的日子。

「每年我們都會知道幾點、幾分、幾秒仙女會來到人間。時間一到，每家每戶都會放音樂迎接祂。然後燒香、點蠟燭、雙手合十。歡迎新任女神到來，也感謝前一位女神的照顧。」

感恩、原諒、新生

沐浴淨身是ស្រ្កាន的重要活動，小和尚會為法師們洗淨身體；民眾也會帶著長輩到寺廟裡，替長輩淋浴。整個過程相當輕柔溫和。晚輩捧起、舀起乾淨且浸著鮮花的水，再從長輩的雙肩輕輕澆下。在沐浴當中，子女們還會為了過去一年相處上的種種

摩擦向父母道歉、請求原諒。在父母的原諒與祝福中，迎接新的一年。

在台灣過春節，南洋姊妹們往往要準備家族的團圓菜。不同的是，在台灣是給親族飽餐一頓，在家鄉則先把菜餚送到寺廟裡分享，待寺內法師在桌旁朗誦經文、用完餐後，信眾們才享用未用完的菜餚。一邊野餐、一邊利用寺內的廣大空地玩各種遊戲，這就是她們記憶中的家鄉新年。

幾年前，南洋姊妹會也開始舉辦自己的 လှူဒါနီ ，讓這些沒辦法回家過年的姊妹們一解鄉愁。雖然少了寺廟、少了法師的祝禱。但姊妹會仍盡力的因地制宜，在空地上進行各種在家鄉的寺廟廣場玩過的遊戲；有的姊妹還會自己準備菜餚帶過來。玩水的活動被有意的壓縮，與台灣各地盛大舉行的「潑水」節大不相同。

泰、菲、印、越，過年大不同

而在東南亞，還存在許多不同的過年方式。一樣過潑水節的泰國，4月13日就像是台灣的除夕，家人們會一同團圓，隔日再到寺廟去供奉和祈福。來自泰國的陶雲升覺得，泰國和台灣的過年，一樣充滿新年的喜悅，差別只在習俗的不同，像台灣包紅包的習俗就是泰國沒有的，在台灣的泰國新住民，若沒有參加團

體舉辦的潑水節活動，大多會在4月14日大年初一去寺廟祈福。

「我們菲律賓人，如果可以的話，都會在12月22日想辦法回家鄉過年。」林高英說：「在菲律賓，從聖誕節新曆年這段期間，會非常非常熱鬧，大家也會趁這個機會四處遊玩。」然而，從事看護工的菲籍移工，往往得繼續工作沒有辦法回家過年，這時，通常就是和朋友一起度過。

「台灣的過年味越來越淡了。」從印尼移居台灣21年的吳俊星說。以前在台灣過年，整座城市都變空城，現在，許多商店依舊開店營業。他說，印尼的文化非常多元，有人慶祝新曆新年，穆斯林過的是伊斯蘭新年，印度教徒也有屬於自己的新年；印尼移工在台灣春節期間，若不是在工廠宿舍和朋友相聚，就是在雇主家幫傭煮菜。「那你自己怎麼過年呢？」「我大多待在家裡睡覺。」吳俊星笑說。

越南跟台灣一樣過農曆新年，但有個特別的習俗，有些地方在大年初一跨年之際，會請孩子說或寫下這一年來對他人的感謝、今年還沒有完成的願望、以及對於新的一年的期待。「越南人很重視教育」阮小姐說：「所以會在大年初一跨年的時候，請孩子讀一段書、或是寫寫功課，希望他們新的一年學習順利。」

往後，當你聽到「今年過年是什麼時候？」或許會追問：「你說的是哪個過年」吧？



寂靜 · 感恩 · 日本新年

蔡雨杉／文字、攝影



©katorisi

「寂靜中得到休息，知足感謝過去一年，可以說是日本新年的基調。」高雄媳婦中島香織，以日本繪本《戴斗笠的地藏菩薩》來傳達如此的精神。

香織來臺近十四年，教授日語，近期也開設日本文化體驗兒童教室，這天，龍鳳胎的一雙兒女はるか（晴佳）、はるき（晴輝），一起加入製作日式賀年卡。童趣的線條和手作的質感，是回顧一年來所受的照顧、與親友交換近況的禮物。

新曆年寂靜簡約

在日本，接近年關時，從新聞或周圍都會傳來「再努力兩天就可以放年假囉」的激勵，眾人忙著準備年菜及賀年禮。

日本年菜大多為了感謝母親辛勞，以不開火、無須刀工的料理為主。老家在埼玉的香織，祖上務農，家族依循傳統，年節料理盡量不殺生，以黑豆、蛋捲、

昆布、芋頭等冷盤，以及蕎麥麵、年糕湯、紅豆湯為主。年節家居的時光，團聚看紅白歌唱大賽，元旦在期待中收到賀年卡，一年之初的感動，益增親密。日本在新曆除夕到大年初三，年節過得簡約。但是徹底休息、在寂靜中規劃一年之計的重要性，香織成人後更能深刻體會。

嫁到高雄後，香織一家人新舊曆新年都慶祝。新曆年的臺灣籠罩在跨年倒數氛圍，然而香織偏愛的儀式則是，吃著日系超市購得的蕎麥麵及年糕，向經營有機飲食「木葉粗食」的朋友分來稻草，製作象徵迎神招福的環狀「注連繩」，妝點節慶。

舊曆年熱鬧窩心

來臺伊始，香織有感臺灣春節大紅街景、氣氛熱鬧，麻將聲與鞭炮聲齊鳴，人人無懼道路壅塞，回家團圓景象，與日本的寂靜與休息，呈現反差。香織覺

得臺灣新年十分忙碌，剪髮買新衣戴新帽，準備南北貨、及滿桌熱騰騰的年菜，親戚們開門問薪水、串門問婚事，人與人的交流相當直率。再者，相較於日本只休四天，「臺灣學生一到春節，常跟我請假一週出國，相當有行動力」，這些都可說是兩地新年的各種「溫差」，香織笑道。但是隨著日久生根，街頭巷尾受人祝賀新喜的氣氛，自然也帶動了香織主動向人恭賀，而開始將這樣的暖意再次傳送出去，也讓香織喜歡上這樣的窩心。

對於雙胞胎晴佳、晴輝來說，最高興的則是，來自兩國阿公阿嬤的加倍愛心。不同於臺灣多以紅色為底的紅包，日本的紅包袋設計多樣，可選擇卡通人物、吉祥圖案，更討兒童歡心。但是日本只給晚輩，並傾向有限度的金額，象徵性意涵大於金額。不成文的公式是，年齡乘以500日圓的紅包，給到就業為止。例如，四歲的晴佳、晴輝可以拿到2000日圓（約500臺幣）。臺灣則是晚輩也會包紅包給臺灣長輩，且金額誠意十足。讓香織感到有些詫異，因為日本長者出於面子顧慮，拿晚輩紅包，自覺有種無法自給自足的羞愧，因而普遍沒有收晚輩紅包的習慣。但是了解臺灣習慣背後報答養育恩情的意涵，香織卻十分認同。

臺灣過年，年年新鮮

在三鳳中街添購年貨時，邊秤著要給愛笑神晴佳、晴輝吃的零嘴，邊說「日本過年的祭祖，頂多是分一小盤年菜放佛壇，合掌表達心意而已。但臺灣祭祖料理十分豐盛，先生的弟弟一家也一定會從臺北趕回來團圓，重視家族的傳統很濃厚」，讓香織覺得臺灣新年，年年有新鮮事，一點也不膩。訪談的這天，興奮

的晴佳初次穿上繽紛喜氣的和服，期待頭一次的三鳳宮參拜。香織說，「這是祖母為了剛出生的我而縫製的和服，我一直穿到三歲的新年。現在傳承給はるか。」期間香織不斷為好動的小晴佳，調整鬆掉的腰帶。在三鳳宮參拜的晴佳、晴輝，流暢地交互使用中日文，俏皮伶俐，被參拜的日本旅客笑稱為「小さい神様（小小神明）」，這或許受到日本認為「七つまでは神のうち（七歲之前都還是神）」的觀念影響，而供奉哪吒的廟方，也主動送上棒棒糖。

回程，香織一家隨興唱著中日文歌曲時，晴佳突然唱起，回顧人生自勉向前的昭和歌謠「わたしは今日まで生きてみました（然後我就這樣試著生活到了今日）」。神來一筆地為香織做了總結。從文化衝擊到欣賞優點，臺日雙重的價值觀不斷交融，今年仍有不可思議的發現，如今懷中也持續孕育著第三個生命。臺灣和日本，都交織成中島香織的人生，與她的雙胞新年。



槲寄生到年夜飯 瑞士宣教士的新年

方子齊／文字・賀拉結／圖片提供

門上還掛著慶祝聖誕的槲寄生，一家人已經開始討論農曆新年的年夜飯該如何準備。瑞士夫婦賀伯（Herbert Peters）與賀拉結（Rahel Peters）來臺宣教廿餘年，說得一口流利華語，問他們改變了什麼，兩人開玩笑說，頭髮都白了。除了既往的傳統聖誕節慶，近年賀伯一家也開始邀集沒有家人的好友一同圍爐，以自己的方式度過農曆新年。

遠渡重洋：單程機票來宣教，信仰感召樂奉獻

「那時候我很猶豫，我不知道以後要住在哪裡、過怎樣的生活。」說起結婚前的擔憂，賀拉結像是重

回了年輕歲月。1989年賀伯成為基督教宣教士過後向賀拉結求婚，當時賀伯沒給承諾，一心想到亞洲傳教。後來賀拉結在信仰中理解賀伯的理想，勇敢接受挑戰，兩人前後在香港、臺北等地宣教。1995年開始，兩人在九曲堂地區服務，家中孩子也一個個出生，如今一家八口定居大樹。

我詢問兩人職位為何、該如何稱呼，賀伯說因為負責接送弱勢孩童，他被稱作「赫伯叔叔」，賀拉結則因為在教會教授英語被稱為「拉結老師」，兩人卻最喜歡被稱為弟兄、姊妹，「因為在神眼裡，我們都是一樣的。」聊起聖誕節，賀伯反覆強調，重點在於紀念耶穌的奉獻，而不只是收受禮物，「是給予，而不是接受。」隨後兩人話匣子一開，大談兒時回憶。

欣喜倒數：槲寄生裡點蠟燭，聖誕老人有助手

12月一到，歐洲各地就進入「將臨期」（Advent）——聖誕節前4週開始，每週日都在槲寄生中央點上一盞蠟燭，等待耶穌降臨。同樣具有倒數意涵的還有「倒數日曆」，賀伯與賀拉結拿出大兒子繪製的倒數日曆，每一格都手繪簡單的圖案，有的是聖經故事，有的純粹是自己喜愛的可愛小鴨。無論哪一種方式，都是在欣喜中預告聖誕來臨。

到了12月6日，瑞士傳統的「聖尼古拉斯節」粉墨





登場。瑞士的聖誕老人可不是單槍匹馬，由長輩扮演的聖誕老人聖尼古拉斯（Samichlaus）與黑衣助手（Schmutzli）負責發送糖果餅乾，但兩人角色不同——如果表現乖巧，就能得到紅衣尼古拉斯的糖果，如果調皮搗蛋，就會被裝進黑衣助手的麻布袋裡教訓！

歡慶新年：怪奇鞭炮愛放屁，三王節裡當國王

賀拉結拿出年輕時穿著比基尼與聖誕樹合影的照片，「聖誕夜裡小孩子都忙著玩水，很多禮物都是泳具，拆了就直接下水！」原來瑞士裔的賀拉結出生南非，過的是夏日聖誕。聖誕夜的晚餐也經常出現起司火鍋，子夜敲鐘過後，眾人便會舉杯慶祝。這樣的節慶氛圍一路延續到跨年當晚，親朋好友烤肉歡聚、燃放鞭炮，不過鞭炮名稱很是怪異，「聲音大的叫做『男生放屁（männer furz）』，聲音小的叫做『女生放屁（frauen furz）』。」

新年過後，1月6日的三王節就是假期的尾聲。熟稔聖經的賀伯說，三王節出自聖經，三位智者在東方觀測星象得知聖子誕生，趕來伯利恆的馬廄中獻禮。三王節當天，家家戶戶會準備一份圓形蛋糕，

上面放著一座紙製的皇冠，蛋糕則藏著國王形象的小陶偶，吃到小陶偶的孩子則可以戴上皇冠，當一天家裡的國王。

圓桌守歲：家人團聚度佳節，邀集好友共圍爐

過去賀伯與賀拉結一家總積極投入教會的聖誕活動，諸如唱聖歌報佳音等，近年他們決定把時間留給家人，簡單度過節慶。「時間就是最好的禮物！」賀伯舉起沒戴手錶的左手這麼說著；他解釋，臺灣的教會肩負傳教任務，聖誕節需要加倍工作，但出身瑞士的賀伯還是習慣把聖誕節視為與家人放鬆同樂的假日。

過去不過農曆新年的賀伯一家，也在這幾年開始了自己的圍爐。一次他們受邀到教友家中圍爐，感受到共進年夜飯的溫暖，便開始邀集身旁沒有家人陪伴的朋友一同相聚，再加上一家八口，好不熱鬧。「有一個朋友從小就是孤兒，他說這是他第一次吃年夜飯，眼淚還掉了下來。」

賀拉結拿出前幾年的照片，紅色圓桌上臉孔各異，卻笑得像是一家人。從聖誕夜到除夕夜，只要樂於給予，時光就是最好的禮物。

辛香料的翻譯者 —— 陳愛玲

方子齊／文字・陳愛玲／圖片提供

來自馬來西亞的陳愛玲移居臺灣15年，從筆譯工作者輾轉成為「香料譯述家」，糅合南洋辛香料與在地農產品，用料理引介東南亞文化。



回憶兒時，陳愛玲的祖父經商，慷慨接濟不少出外打拚的同鄉，每次開伙都得席開四、五桌。「像是廣東的廚師很會煲湯，海南的廚師就用大火炒食……」陳愛玲說，家庭裡充滿不同省籍的對話，廚房裡來自不同省籍的家廚，也料理出繽紛多彩的滋味。「每天我都生活在不同的氣味當中，聞看看空氣中是什麼味道，就知道晚餐有什麼料理。」

身為家中掌上明珠，陳愛玲一路攻讀至法律系畢業，亦考取律師執照。1988年，桃李年華的陳愛玲披上婚紗，結褵臺灣丈夫，1992年完成學業後移居臺灣。不料臺馬兩國法系迥異，律師執照更無法通用，陳愛玲輾轉成為一位譯者，一做就是16年。翻譯不外乎跨越語言鴻溝，順利溝通，如今陳愛玲以「香料

譯述家」自居——「我一直到現在都是譯者，只不過從文字到文化，再從文化到美食。」

千金洗手作羹湯，田野實察南洋味

2009年，陳愛玲受邀在高雄市第一社區大學開設課程「吃香喝辣聊東南亞文化」，過去的千金少女這才開始走入廚房。「送出課綱以後，我才發現課程中談到的料理，我都不會做！」不願空口說白話，陳愛玲趁著開課前走訪東南亞各地村莊，從零開始學習手藝，充實自己的料理知識。陳愛玲稱這段經驗為「跑田野」，像個人類學家細膩體驗、紀錄，經年累月，終於摸索出亞洲各國菜系的縝密系譜。

「比如拿臺灣的滷肉飯，如果不用醬油、米酒、大蒜來做，吃起來就不是臺灣味。」陳愛玲強調，各地飲食的特色與調味方式息息相關，而要勾起濃濃的南洋風味，辛香料就是關鍵。2011年開始，陳愛玲定期前往印度 IISR 香料學院進修，發覺辛香料深植東南亞各國人民生活，甚至有「食療」的功能。

辛香料尬黑豬肉，在地食材新風味

帶著更深厚的知識基礎，陳愛玲開始嘗試將辛香料與在地食材結合，甚至在田園就地採收、烹飪。翻閱過去課程紀錄，將大樹荔枝與石榴混合調味、再搭配白玉雞肉，自創菜色「荔枝醬搭白玉雞」；一次走訪六龜獅山胡椒園，激發她以獅山胡椒料理客家鹹豬肉的靈感。最能展現混血精神的菜色「娘惹五香滷肉」，小蔥頭、肉桂、花椒帶出混雜中國移民與馬來原住民的娘惹風味，美濃黑豬肉與正合興蜜餞行的酸梅肉則是高雄在地食材，這是陳愛玲的得意之作。

開課至今近十年，陳愛玲說，學員幾經更迭，不變的是眼神中的感動與理解。「但我覺得還得不夠好，」陳愛玲真的很嚴格——對待自己，「我還想做很多事情，現在飲食面漸漸成形，我也想與圖騰、繪畫結合，讓臺灣人深入認識東南亞文化。」細膩的田野筆記，嚴謹的食譜歸檔，這次採訪不在廚房，卻見陳愛玲說出一張南洋地圖，辛香料的氣味汨汨流出。



馬來與中國的碰撞： 娘惹五香滷肉

食材

黑豬肉 300 克（切 1.5 公分細條）、荸薺 50 克（切顆粒狀）、小蔥頭 30 克（切薄片）、豆皮 3 張

調味料

蠔油 1 大匙、芝麻油 1 小匙、太白粉 2 大匙、現磨白胡椒 1/2、海鹽 1/2 匙、五香粉 1.5 匙（錫蘭肉桂 1 茶匙、中國肉桂 1 茶匙、丁香 2 茶匙、印度茴香籽 1 大匙、四川花椒 1 大匙、八角 6 顆、甘草 1 茶匙，拌勻後炒香）

酸梅醬

酸梅肉（不帶核）15 克、糖 50 克、陳年梅醋 20 克

作法

Step1 將豬肉、荸薺、調味料攪拌，醃漬半小時

Step2 裁切豆皮，將材料包進豆皮

Step3 捲起豆皮，放入 165 度油溫油炸至金黃酥脆

Step4 切片後，搭配小黃瓜與鳳梨切丁，沾醬食用

古道、水道、人 ——登山街 60 巷

畝嘍斗／文字、攝影



在中山大學的校舍、登山街巷弄內的民居、柴山的林木疊嶂之間，藏著一條靜靜流淌著的水道。這條水道數百年來未曾斷絕，從山的脈搏裡像時間一樣的傾瀉出來。流過四百年前荷蘭船員汲上船的那一口清甜、流過英國領事記錄生物的畫筆畫具、流過填海造陸帶來的繁華街市、流過日本裕仁皇太子的腳下、流過歷經戰事離鄉背井的人的思鄉愁緒；最後流到重新看見它的你我的身旁。

去年十月才整修告一段落的登山街 60 巷步道，就是一條帶領遊人走過這條水道所流洩出的潺潺過往的歷史步道。

位於柴山南麓的登山街，是哈瑪星一帶街區發展的重要根基。它是哈瑪星填海造陸的北端，自它而南，在日治中期構築起了高雄最繁華的都會區「湊町」。但登山街 60 巷能訴說的故事，卻遠比湊町歷史還要悠長。

那是距今四百年前的事了，比哈瑪星的填海造陸要早了三百年。不過要聽這個故事還要有一點點的想像力；想像從渡船頭到捷運站的廣大陸地全沈入海底、想像這裡曾是片被柴山環抱住的海灣。在當時，過路的荷蘭商船會在外海停泊，換乘吃水較淺的小船進入灣內取水。他們泊船的地方應該離現在的 60 巷巷口不

在中山大學的校舍、
登山街巷弄內的民居、
柴山的林木疊嶂之間，
藏著一條靜靜的流淌著的水道。

遠，沿著山道緩緩爬升不用多久就能抵達取水處。在 17 世紀的航海記錄裡，我們還找不到此處的名字，只知道因著這股水流，這裡在未來的兩百多年內，登山街 60 巷成為了哨船頭往來鹽埕埔的重要古道。而受柴山環抱在懷裡的這片淺海，則被喚作了「打水灣」。

1864 年，以生物學家身分聞名的英國領事史溫侯（Robert Swinhoe）成為岸邊土地的所有人，預計以此地做為英國領事館的館址。但評估不合適後，便將這片土地轉為供外國人使用的「打狗墓園」。20 年後，三尊購自英國的阿姆斯特壯大砲從這裡運往山上的大坪頂砲台，從那之後，軍事設施便成了這條古道上常駐的景觀。見證一段段殖民的戰爭史。

1912 年，在日本政府的填海造陸政策下，「打水灣」成了哈瑪星的一部分。原本是淺海的地方，蓋起了一棟棟日式的或西洋式的建築。而 60 巷也不再是專供柴山兩側居民往來的孔道，隨著大量日本居民的移入與經濟水準的提升，古道成了出遊踏青的「登山展望道」。日本帝國的裕仁皇太子來台訪視時，就是走過這條展望道前往下塌的「壽山館」。這片水源地，就這樣一點一點的吸引人群聚集、一點一點的牽動著整個哈瑪星與高雄的發展。



時序進入戰後，戰爭的結束又重啟帶來了這片山坡地的新成員。第一批是山上的防空部隊的軍眷，後來遷入的有的來自浙江、有的原籍湖南，他們一點點的拼湊自己在這座島上的家。最終，讓這片山坡有了現在的樣貌。

走一趟登山街 60 巷，你會看見高雄歷史從步道的源頭伏流而來。有戰後的在鄉愁中建起的民居、有日治的工法細緻的官用防空洞及山壁駁坎、有清代的水道遺跡。它們正沈澱在這條 15 分鐘路程的山坡水道裡，等待我們舀起一瓢細細品味。

雙湖，是森林公園， 也是文史博物館

卜素娥、AP / 文字 ·
高雄市政府工務局 / 圖片提供



經過了數年的重新規劃及改造，「雙湖森林公園」今年以嶄新的面貌呈現在大家的眼前。雙湖公園位在三民區、鳥松區、仁武區三個行政區交界處的丘陵上，也就是原本覆鼎金公墓所在的位置。因為處在金獅湖與澄清湖這兩個知名地標的中間，取新名為「雙湖」。

從清代以來，這座丘陵因為山形圓淨，就好像一口圓鼎覆蓋於地表，所以丘陵及其附近的聚落便被稱為覆鼎金。從日治時代開始，丘陵上開闢了較具規模的墓園；隨著公園的規劃設計，原有墓地多已遷走安置，屆時只會保存三

座具有高度文資價值的古墳——位於西北麓的「杉本音吉墓」，用兩顆巨大原石疊成的「大坪與一墓」，以及造型典雅、視野優美、被稱為鹽埕五虎之一的「黃慶雲墓」——供人懷想。

而雙湖公園本身也是高雄水圳史的一塊拼圖。公園所在丘陵，正好位在「覆鼎金埤」與「羨仔林埤」這兩個曹公新圳會經過的蓄水埤塘之間。昔時，這一帶是高雄地區埤塘分布密度最高的地方。從大將廟附近往西開通的這條線，會沿著澄清湖北邊的山麓，將水引進覆鼎金埤（金獅湖）中。

雙湖公園位在 三民區、鳥松區、仁武區 三個行政區交界處的丘陵上

站在視野開闊的公園山坡上，正好可以看見這條水圳當年流過的路線。若是有興趣看看當年的舊圳道，也可以到離公園不遠的大灣國中探訪堪稱是「舊圳活化典範」的文史再造，遙想當年水圳建造的艱辛與規劃的種種巧思。

由於地理位置得天獨厚，在公園的西麓就能將金獅湖與整個北高雄的城市景觀盡收眼底。現在也正沿著山坡種植「階梯式」的花海。將原有的歷史意義重新發掘的同時，賦予這裡大片的自然美景。台灣欒樹、台灣檫、洋紅花風鈴木、鳳凰木、大葉欖仁、馬纓丹、珊瑚藤、波斯菊……將全年無休依季節輪班枝展，串接起澄清湖與金獅湖之間重要的生物棲地鍊接地帶，並成為一座新興的生態綠島。因縣市合併而成為全市地理中心的雙湖森林公園，有機會成為區域翻新的新典範，成為受高雄人歡迎的踏青、健行新選擇。



大自然的禮物 —— 樹枝筆

Ng Chú-jiù 黃子柔 / 文字 · 攝影

南台灣的冬日多半溫暖宜人，偶有突然造訪的寒流或冷氣團才讓人稍稍感受到冬天的氣息。這天早晨的陽光不太刺眼，空氣中飄著尚未蒸發的水氣。循著地上的落葉聲響望去，睿摯工作室的設計師張晏睿正走進公園尋找落在地上的樹枝。

容易親近的木藝創作

問起怎麼會想到拿樹枝來製作鉛筆？從事木藝創作的張晏睿說：「我想讓人體驗一種親手製作的精神。一般木作常須具備許多專業知識與工具，製作樹枝筆可以自己從頭到尾做出成品。打從挑選合適的枝材，使用工具切鋸、鑽孔到削成鉛筆，甚至拿來送人，都能在自己手中完成。」

只見他俐落地選出質地紮實、帶點韌性的樹枝，三兩下把枝條折成容易使用的長度，沒多久便準備好需要的枝材了。一般公園、學校、路邊行道樹下常可見自然掉落的樹枝，取得十分容易。既不必額外花費金錢、不須破壞原有的樹木，更不會增加地球難以分解的垃圾。撿拾的過程也讓人不由得感謝大自然無私的給予。





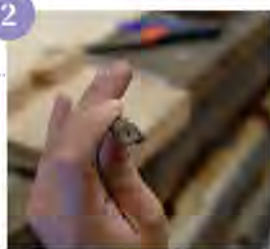
我想讓人體驗一種親手製作的精神。

工具及材料準備

樹枝，2mm 工程筆筆芯，手鋸，電鑽+2mm 鑽頭，白膠。



1 先撿拾木質紮實、柔韌，粗細適中的樹枝數段。以一般筆比擬長度並拿鋸子鋸斷。



2 在斷面中心點——質地柔軟的木心——穩穩地以鑽頭鑽入。將筆芯均勻抹上一層白膠，邊旋轉邊塞入鑽好的孔洞中。等約兩分鐘待白膠黏合。



3 將多出來的筆芯裁斷，再用刀片將鉛筆削好即完成。

製作秘訣

- ⊕ 樹枝不像一般筆那麼通直，建議先估一下能夠置入木心的部份大約多長，並在鑽頭上作記號，鑽到記號處即可，以免筆芯不小心穿出樹枝表層。
- ⊕ 天然樹枝筆身材質較一般鉛筆硬，削筆時慢慢削較不容易割傷手。

獨特的枝材，獨特的筆

出身臺灣藝術大學的張晏睿，畢業後從事木藝創作、木作教學，其工作室就正對著小公園。雖不清楚他是不是為了創作特地把工作室選在公園旁邊，採訪時他倒是很熱情地拿了各式各樣的木頭讓人一一試聞。龍柏、肖楠、樟木……每一種木頭獨有的特殊的氣味令人驚豔不已。製作樹枝筆的材料只挑材質密實、枝條通直，並不限定樹種。樹材本身各異的線條、紋路、香氣也讓每枝樹枝筆各自展現獨一無二的樣貌。

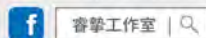
在挑選材料、使用工具時，外表粗獷、不拘小節的張晏睿不經意地流露出藝術家的細膩。「筆身粗細要多粗？和一般筆差不多。可以先用握筆

姿勢握看看好不好寫？長度也跟一般筆一樣長就好。」從撿材、外型尺寸設計、工具的操作到完成。小小一枝樹枝筆，融入了張晏睿對環境的關懷、對器物的細心以及對人的體貼。

在什麼東西都容易買得到、事事不必躬親的現代，從零開始打造一件物品是一般人不常有的經驗。看著樹枝筆從質樸無華的天然樣貌在手中漸漸成形，是個驚喜又有趣的體驗。趁著空閒時候，不妨花個半小時做一枝樹枝筆當作自己或親友的隨身筆吧！

▲ 睿學工作室

高雄市楠梓區加昌路 727 巷 1 弄 9 號 (請先預約)
E-mail:qaz810716@gmail.com



搭著遊艇， 徜徉在自由的蔚藍海天

Kevin Liao / 文字 · 高雄市政府海洋局、文化局 / 圖片提供



久處於都市水泥叢林中，渴望自由的心之所向，不時讓人想起一望無際的海。閉上雙眼，海濤拍打礁石激起的浪花聲此起彼落，乘著船，跟著浪濤馳騁深邃藍海，感受鹹鹹的海風吹拂，駛向陽光的方向。跨越海岸線，心便隨著船隻出航而重返自由。不同於大型郵輪的豪華設備與服務，遊艇相對的自由自在，沒了人擠人的嘈雜，多了更純粹的航海體驗，乘著船舶，身體隨著潮起潮落搖擺，用全身感受海洋的律動。

海洋首都，遊艇產業先鋒

提到遊艇，電影畫面中陽光又奢華的場景一幕幕在腦中播送，造就這類美好遊憩經驗的推手，臺灣扮演著不可或缺的角色。近年來，臺灣船舶製造廠商加強上下游整合及積極轉型，憑藉獨步全球的人才、技術與客製化能力，尋求崛起契機，為產業找到新的方向。「臺灣是全球第五大遊艇製造國，其中，高雄更佔了近



八成的產值。」高雄市海洋局局長林英斌的一番話令人驚豔，遊艇看似與臺灣常民生活關聯不高，卻得以讓臺灣在全球遊艇市場中佔有一席之地。

原來，遊艇並不只是奢華的休閒工具，遊艇產業的範疇還涉及觀光旅遊，也包含五金零件配件、精品、空間規劃、海事服務等專業。遊艇產業如此包山包海，皆能在台灣遊艇展一探究竟，「2018 台灣國際遊艇展」共有數百間廠商與攤位現身高雄展覽館與亞灣遊艇碼頭，60 艘實際船隻駛進室內、外展示區，最大長達 85 呎！

碼頭專區，親近遊艇世界

臺灣國土四面環海，高雄，作為臺灣的海洋首都，除了在沿岸地區發展養殖、遠洋等各式漁業，更在近年積極推廣遊艇產業，試著讓海洋體驗成為人民的日常，才不辜負近在咫尺的這一片蔚藍。港灣是船隻停泊的歌腳亭，高雄市政府與臺灣港務公司合作，在高雄港 13 到 15 號碼頭打造「愛

河灣遊艇碼頭專區」，作為示範型的遊艇基地，串連上、中、下游產業鏈，建立更完善的遊艇體系，對外招商引資的同時也讓民眾更能親近海洋，帶動港市整體發展。

我們能想像，站在即將完工的「愛河灣遊艇碼頭專區」旁，觀賞小型遊艇與娛樂船舶駛入、停泊、或是帥氣地出港，不論晴雨，既浪漫又暢快。加上明年落成的高雄港埠旅運中心、海洋音樂中心、高雄市立圖書總館、高雄展覽館、高雄環狀輕軌，藉由文創、音樂、遊艇、遊港、觀光等產業彼此相輔相成，漸漸地，讓高雄港區成為人民生活的一部分，沿著遊艇碼頭專區散步，聽海、看船、眺望山海景色。

2018 台灣國際遊艇展

<https://www.boatshow.tw>

時間：3/15 (四)-18(日)

3/16 (五) 開放一般民眾購票)

地點：高雄展覽館 (高雄市前鎮區成功二路 39 號) - 亞灣遊艇碼頭



人、信仰與江湖相遇的山城

功夫內門

王挺之／文字・郭宸志／攝影
內門國小、內門佳興宋江陣／圖片提供



「賣菜，賣菜車來囉！」

小發財車緩緩駛進廟埕，才剛停妥，鄰里間的老顧客早已拉著兒孫們圍上去話著家常，廟口散落著幾家四、五十年歷史的老香腸攤，正熱情招呼著往來的香客、遊人與重機騎士。孩童們說著台語在廟埕廣場追逐嬉鬧，廟後廣闊的綠園與水池漫步著出遊的家庭，內門南海紫竹寺的早晨洋溢著樸實的生命力。

民俗藝陣，心靈慰藉

靜謐的南海紫竹寺內香客闔眼虔誠禱念，煙塵繚繞，清脆的擲筊聲請示諸神。南海紫竹寺為內門區境內超過三百年的古刹——內門紫竹寺依佛祖指示下分靈而建，同為台灣南部重要的觀世音菩薩信仰中心。古稱「羅漢門」的高雄市內門區早年因位處惡地，居民藉信仰撫慰心靈，各寺廟在民眾心中有重要地位，時至今日，宗教的力量仍深植在內門人的生活中，而說起內門的宗教慶典，最廣為人知的莫過於民俗慶典「宋江陣」與「羅漢門迎佛祖」遶境活動。

內門區人口不滿兩萬，卻擁有多達54支藝陣隊伍，像是「內門國小宋江陣」、「內門佳興宋江陣」，密度居全台之冠。宋江陣是以武術為主的藝陣，在傳統農業社會閒暇時聚集庄內

人丁訓練，兼具保衛鄉里、強身與聯絡感情的功能，隨著社會型態轉變，宋江陣也轉型為以娛神為主的藝陣活動。內門以數量多且保存完整的宋江陣聞名，走訪位於南海紫竹寺旁的宋江陣兵器館，五花八門的陣頭兵器羅列，配上一旁歷年出陣時的紀錄照片，慶典時的人聲喧鬧，與兵器互擊的鏗鏘聲彷彿近在耳畔。

羅漢門迎佛祖，今年三月登場

擁有超過兩百多年歷史的「羅漢門迎佛祖」是內門地區最重要的宗教活動，每年選擇於農曆2月19日觀音菩薩生日前3日舉辦，由內門紫竹寺、南海紫竹寺與順賢宮等地方重要寺廟輪流舉行。「羅漢門迎佛祖」活動主要分為「起駕」、「繞巡山區各「敬場」、「過火」、「入廟」等程序，信眾在遶境的四天內隨觀音





佛祖神轎每天徒步三、四十公里，神轎所經之處民眾莫不設香案並提供飲食予遠境隊伍，而遠境的焦點則是護駕的數十團陣頭，沿途表演不斷且互相「尬陣」，好不熱鬧！

近年高雄市政府更將「羅漢門迎佛祖」活動結合宋江陣文化來擴大推廣。2018年的「羅漢門迎佛祖」活動，將過去連續四天的遠境行程分為國曆3月24日、25日與3月31日、4月1日兩個周末舉行，一來便於內門居民返鄉參與遠境，也讓外地的遊人更有機會完整的參與這項文化盛事。



辦桌文化的原鄉

漫步在內門紫竹寺所在的觀亭里聚落，不難發現市街上有許多主打「總舖師」的商家，各家爭鳴的廣告更是透露著內門小鎮對「食」的堅持。內門被認為是台灣辦桌文化的發源地，全盛時期的有超過150位總舖師在此營業，以人口來說等於每五戶人家便有一戶以此謀生，總舖師之鄉的名稱不逕而走。

內門山多而田少，土質不佳，居民需要農務以外的外業謀生，且當地陣頭、酬神文化盛行，大量需求與環境使然讓內門成為總舖師的原鄉。紫竹寺一旁大集會堂附設的廚房似乎終年瀰漫著誘人的香氣，數口大鼎內燒著透著焦糖色澤的大塊「封肉」、爆香後香菇炒出來的油飯泛著叫人直吞口水的油光、佛跳牆一出蒸籠，漫天的蒸氣混雜著食材的鮮美朝眾人狠狠襲來，叫誰也無法阻擋這銷魂的魅力。

人文史蹟 & 自然景致

觀亭里內除了知名的古剎紫竹寺，散布在民居、道路與田地間，被認為是紫竹寺龍脈的「七星塔」也蔚為特色。相傳古代有七顆流星墜落在內門，形成七座小土墩，其排列與北斗七星相近，居民將之奉為此地龍脈守護，戰後紫竹寺將土墩塑建成塔，供人永久敬奉。

若談起內門家喻戶曉的歷史人物，那非台灣清治時期三大民變之一的朱一貴莫屬。出生內門鴨母寮，原本養鴨為業，人稱鴨母王的朱一貴曾率眾攻入府城，並登基為王，但最終敗於內閣與清兵追擊，遭押送至北京處死。現於鴨母寮的興安宮是台灣唯一祭祀朱一貴的廟宇，興安宮周遭目前規畫為朱一貴的紀念園區，石像與碑文林立，足供後人遙想。除了豐厚的歷史文化資產外，內門的自然景致亦為一絕，登上位於內門區內鄰近群山的頂點「308高地」，除了可以一覽遠近馳名的惡地地形，能見度佳時更可遠眺嘉南平原、甚至是臺南的海岸線，日出日落均甚可觀。

火鶴花，新興產業爭艷

近年，內門也努力發展新興產業，其中火鶴花種植可說是內門最具代表性的特色農業。火鶴花源自熱帶雨林，需要精密的溼度與陽光控制才能種植，二十年前首次在內門引進種植火鶴花的「真美花園」近期開放團體預約參觀，園內四十餘種火鶴花爭相綻放，從靛紫、粉

紅、嫩白到艷紅，這些嬌貴的花仙子們可是每月空運出口日本作為插花使用的高經濟作物，如今內門種植火鶴花的面積已超過四十公頃，儼然成為內門的新驕傲，而火鶴花聳立紅豔的花蕊，如同陣頭出陣時高高舉起的華蓋，舞出了老內門的新生力。

功夫內門，藏龍臥虎。孤懸於惡地中央，這座山城內門有著屬於自己的獨特呼吸，這裡是由信仰、人情與傳說建構的江湖，他老練事故，但又有著一股年少漂浪的浪漫情懷。功夫內門，紫竹春生。內門是羅漢守護的世外桃源，待你我做那位泛舟尋幽的旅人。



2018 全國創意宋江陣頭大賽

時間：初賽 3/24 (六)-25 (日)，決賽 3/31 (六)

地點：內門紫竹寺 (高雄市內門區中正路 115 巷 18 號)

2018 羅漢門迎佛祖

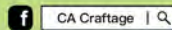
時間：3/24 (六)-25 (日)，3/31 (六)-4/1 (日)

地點：內門紫竹寺 (高雄市內門區中正路 115 巷 18 號)

★達人推薦



CA Craftage



高雄市鼓山區河西一路田町倉庫 3E
07-533-6330



嘉珍客家菜
高雄市苓雅區建國一路 308 號
07-238-1766



寬來順早餐店
高雄市左營區中華一路 5-14 號
07-583-0408



睿擊工作室
高雄市楠梓區加昌路 727 巷 1 弄 9 號 (請先預約)
FB : <https://www.facebook.com/rayzworkshop/>



韓記上海大饅頭
高雄市左營區果峰街 47 巷 22 號
07-588-6898



伊斯蘭清真館
高雄市苓雅區建軍路 13 號
07-749-6277



棉花堡土耳其料理餐廳
高雄市左營區裕誠路 429 號
07-557-1717

KH Style

高雄款

免費索閱點

高雄市政府四維行政中心聯合服務中心
高雄市政府鳳山行政中心／觀光局
小港機場旅遊服務中心
高雄市各區公所服務臺
高雄市立圖書館暨各分館
高雄市立美術館
高雄市文化中心
高雄市立歷史博物館
高雄市立社教館
高雄市立聯合醫院
高雄市立中醫院
高雄廣播電臺
高雄市電影館
高雄都會公園
高雄火車站旅遊服務中心
高鐵左營站旅遊服務中心
高雄捷運紅橋線各站
高雄客運旗山轉運站
國立科學工藝博物館服務臺
打狗英國領事館
舊打狗驛故事館
高市府勞工局勞工教育生活中心
高市府社會局婦幼青少年館／鳳山區
高市府社會局長青綜合服務中心
駁二藝術特區
大東文化藝術中心
岡山文化中心
紅毛港文化園區
高雄市新客家文化園區／美濃客家文物館
衛武營藝術文化中心籌備處
蓮潭國際會館
高雄物產館／蓮潭旗艦店
高雄市國軍英雄館
黃金愛河
高雄市勞工博物館
誠品書局／大遠百、大統和平、駁二
青年書局
金石堂書店
新堀江服務臺
原住民故事館
新住民家庭服務中心／旗山、岡山、鳳山



高雄市政府
LINE 官方帳號



高雄款
Facebook 粉絲團



KH Style
雙月刊



高雄款
電子期刊



高雄款期刊
全台索閱點一覽

NEIMEN
SONG
JIANG
BATTLE
RITUAL

二〇一八高雄內門宋江陣

陣在高雄

誰與爭鋒

內門紫竹寺

3/24(六) → 4/08(日)



www.who-ha.com.tw

[f](#) 高雄內門宋江陣 [I](#)

指導單位 | 交通部觀光局 主辦單位 | 高雄市政府

承辦單位 | 高雄市政府觀光局、高雄市政府新聞局、高雄市政府民政局、內門紫竹寺、內門區公所

協辦單位 | 高雄市政府交通局、高雄市政府警察局、高雄市政府環保局、內門順賢宮、內門南海紫竹寺、羅漢門文史尋根工作室、高雄市羅漢門人文協會、內門守望相助協會

執行單位 | 創意整合有限公司



TAIWAN INT'L BOAT SHOW 台灣國際遊艇展



2018
3.15-18

Kaohsiung Exhibition Center 高雄展覽館
Horizon City Marina 亞灣遊艇碼頭
Kha Shing Pier 22 嘉信22號碼頭

www.boatshow.tw

高雄市政府海洋局廣告

ibon 優惠券 預售優惠票2018年2月9日至3月14日於ibon販售

主辦單位:



高雄市政府

執行單位:



中華民國對外貿易發展協會

支持單位:



臺灣遊艇工業同業公會



臺灣港務股份有限公司

