

老艋舺

中華民國九十三年三月出版
第十二期



台北市萬華社區大學

TAIPEI WAN HUA COMMUNITY COLLEGE

校址：臺北市108萬華區南寧路46號

網址：www.wanhuaco.org.tw

Email：wan.hua@msa.hinet.net

發行人：李端端
總編輯：袁保新
執行編輯：于文正
刊頭提字：修平山
編輯委員：高傳棋、楊志彬、許勛量
蕭惠玉、劉侃如、黃毓芳

《老艋舺新夢想》

原文 ■ 柯得隆 修潤、圖 ■ 于文正

阿猜嫗有個青春夢

老艋舺榮景不再 老厝邊不捨傳承

老店如何重現昔日風華 二代傳人「阿隆」為理想向現實挑戰

「阿猜嫗」是人們對家母的稱謂，也是我們的店招，更是傳統美食老字號的表徵。

卅八年來「阿猜嫗」跨越兩個世代的餐飲販售歲月，為老艋舺增添了令人回味的人文風華。

從坤元嫂說起

「阿猜嫗」的婆婆「坤元嫂」育有三子，中年時，台籍日本兵的長子因戰爭身故，么子則意外過世，坤元嫂接著遭遇喪夫之慟，花樣年華的「阿猜丫」就在公公病入膏肓之際嫁入夫家沖喜，太平洋戰爭結束後，「坤元嫂」的家一如戰後景象，殘破不堪，只能以「家徒四壁」形容之。為了維繫家計，僥倖避過戰禍的次子，經由日籍雇主介紹於報社印刷廠擔任黑手，「坤元嫂」則開始其大半輩子的攤販生涯。甫過門的「阿猜丫」除了侍奉長輩、養育子女與操持家務外，亦需協助婆婆米漿攤吃重的後勤工作。「阿猜嫗」的次子「阿隆」回憶幼時母親辛苦操持家務如此描述：「襁褓背負三弟，一手執杓（盛裝在來米混以生土豆仁及生杏仁），一手轉磨（石磨）。」的確，在牛奶不甚普及的年代，「坤元嫂」的米漿供給無數目前五十歲以上的艋舺中老年人幼時滋養元素，尤其在以福州師傅的油條或外省老鄉的蔥泥蟹殼黃燒餅更是當年中、高齡客層的最愛。「坤元嫂」的米漿攤，如同遊牧民族般從貴陽街二段200號「黃合發米粿店」隔壁騎樓下開始向東流動，營業地點尚包括昔日「張家來診所」與「萬華信用利用組合」前的騎樓。

從一塊鐵煎板起家

隨著六名子女陸續誕生以及婆婆坤元嫂年趨老邁，家中經濟負荷日重，家母當時的主業是軟木塞空氣槍攤，大家稱她阿猜嫗，為了脫困，一九六五年家母向西昌街的「打鐵仔店」以二百元買了一塊二尺四方的鐵煎板，打算兼營油煎芋粿早點攤，結果卻遭來冷言奚落與責難，然而六名子女童年生活不虞匱乏以及整個家庭經濟改善，卻都奠基於那塊不起眼的鐵板。隨著客源逐漸穩定後，「芋粿嫂」之稱號也不脛而走。後來，家母增加了米苔目與鰻魚酥，流動餐車也由雙輪單爐擴張為四輪三爐雙併，勞動人口也由夫妻二人多了就讀夜間部初中的次子等三人。「阿隆」憶起當年天色微明時引柴火、燒木炭、燃煤球的日子，免不了對時下青少年好逸惡勞發出些許批判。在沒有「麥當勞」的年代，微焦的煎粿佐以甜醬、辣醬與蒜泥醬油沾料，伴隨著多少彼時幼童的成長茁壯，而米苔目鮮醇湯頭配上紅糟鰻魚的酥脆口感，更滿足了無數上班族與勞動階級的口腹。



■ 柯得隆的母親「阿猜嫗」

一九七六年，在甫退伍的次子「阿隆」建議下，「芋粿嫂」終止了遊藝業



與早點生意，轉而投入午、晚餐與消夜市場。時值丈夫自報社退休，子女們也大多完成學業，可謂家庭勞動人力旺盛，當時招牌商品為水餃、牛肉麵，輔以琳瑯滿目的各式小菜與酒類。由於「芋粿嫂」勇於嘗試、研發以及全家大小同心協力，創造出家族生意的新頁與高峰，也替退伍老兵及淡水河彼岸三重、板新地區的黑手勞工，提供了一個價廉物美的消費天地。不過連續三年的晝夜顛倒與體力透支，雖然收入不錯，卻也賠上了大家的健康，在魚與熊掌不可兼得之情況下，不得不放棄薄利多銷的大眾化路線，轉由公子「阿輝」披掛、「芋粿嫂」協力，二人經營起小型海產攤生意，其他成員則各自謀職營生，直到「阿輝」結婚生子自立門戶後，「芋粿嫂」與夫婿兩人斟酌健康與體能許可下，守住老家重起爐灶，轉戰節奏步調緩和的甜湯與鹹圓湯生意。在三子「阿賢」的巧思下，店招從此以「阿猜嫲」掛牌，時值一九八二年，距離草創時業已十八個年頭，當年眾多的孩童消費群也都已為人父、母，以阿嫲級之名號做為品牌也的確名符其實。而從一九八二年至二〇〇二年初「阿猜嫲」正式隱退，大約廿年期間，「阿猜嫲」的甜湯與鹹圓始終膾炙人口，也再度樹立良好口碑。

華西街夜市的式微

「艋舺」因為位居新店溪與大嵙崁溪（大漢溪）交匯要津之角色，在清朝中葉有過輝煌歷史，所謂「一府、二鹿、三艋舺」。日據時，由於遊廓的規劃，也曾經盛極一時。國民政府時期，對於大台北地區新社區開發空間趨於飽和時，才暮然關切老舊社區之都市更新問題，此時的艋舺已然風華盡褪。

自從一九七五年萬大計劃（重新規劃萬華與大稻埕）實施以來，藉由淡水河堤防內縮加高手法拓寬市區外環道路，舊艋舺地區並未因此受益，反而屈居南北向快速道路之中途路過地點，嗣因萬華至台北鐵路地下化工程（一九八九年竣工）之施作，長期阻隔西向交通之影響下，舊艋舺地區商業活動逐漸鈍化。一九九九年十二月間，龍山寺捷運站開通後，遊客人潮動線移轉廣州街、梧州街夜市，復以十二號公園新建工程之開啓與延宕，對於華西街、西昌街二夜市之商機亦間接形成壓縮。再者，二〇〇〇年一月「動物保護法施行細則」公布實施以及二〇〇一年三月台北市廢除公娼，迫使華西街夜市特色盡喪。邇來，若干外籍觀光客經常提出一項質疑：「Where is the "snake alley"？」即可道出問題之癥結。去年春的SARS風暴，在媒體不間斷的負面報導，甚至將萬華誤導為疫區之渲染下，華西街夜市原本不甚熱絡之市況再遭重創。而中央與地方政府相關之振興方案雖投入巨額預算，因屬短期刺激，其成效當然極其有限。總而言之，整個舊艋舺地區如今僅賴廣州街與梧州街二夜市之假日人潮勉強呈現表面之榮景。

舊艋舺的困頓

舊艋舺由鼎盛時期至今已逾一五〇載，所以，尚保有若干內容精彩的傳統產業及技藝，如百年佛具店、廟飾雕刻店、香燭店、糊紙店、刺繡坊、圈桶、蒸籠店、青草巷、中藥舖及銀樓等，與傳統小吃、廟宇古蹟，併稱「艋舺三寶」。日據時遊廓（風化區）之規劃，與吃、喝、嫖、賭之淵源亦頗為深遠，國民政府轉進台灣以後，因為老社區之政治取向不馴，名刹「龍山寺」曾有「黨外民主聖地」封號，以致遭到政策上之刻意忽視，當然使得艋舺地區淪為三不管地帶，除了遊民、流鶯四竄以外，公娼廢除後，更引來街頭皮條客之進駐，「阿隆」戲稱為「艋舺新三寶」。另外，由於廣州街、梧州街一帶，以中年女性陪侍的「阿公店」餐廳林立，「舊艋舺」的生活環境品質可謂乏善可陳，也的確為在地人帶來不少困擾。為了子女的教育與成長，為了家庭婦女免受騷擾，導致本地人大量外移，而外來者對於地方認同又未能深植，更加速舊艋舺之淪落，形同首善之區的化外之地。「阿猜嫲」的攤店正位於昔稱「蕃薯市街」（台北第一街）的貴陽街與華西街交口處，有著舊三寶的輝映，也有新三寶之陰影，阿隆深深認為華西街夜市今日的尷尬處境，即在於難以吸引消費能力較強之婦女與青少年族群。

阿猜嫲巫思突破

二〇〇一年底「阿猜嫲」因為右腳疾痛，苦苦等待開刀更換人工膝蓋。當時正值金融業吹起併購與裁員風潮，「阿隆」在任職銀行祭出「優退」措施，以及回家奉侍二老傳承祖業的使命感趨使下，決定提早退休。有了青少年時的歷練，「阿隆」對於甜湯攤的作業很快進入狀況；然而，面對週遭市集髒、亂、暗之問題，卻始終難以適應，無論視覺污染、噪音污染不一而足，歇業者的固定攤架被路霸終年據為私家車停放之用，居民掛晒棉被、內衣褲，屋外雨棚破爛、水槽鏽蝕，而營業攤商拒開招牌照明，攤位內「固定擺設」的電視機則放大音量疲勞轟炸於鄰人，油條批發業者的攤位內外雜物堆積，充滿油垢的髒暗景況在觀光夜市裡堪稱一絕，雖然文建會早於一九九四年十月即提出「社區總體改造計劃」，環保署倡導「生活環境總體改造計劃」、



■華西街夜市靠近貴陽街的部分，有一排七十五年的紅磚屋，阿猜嫲就在這裡落腳。

經濟部商業司推動的「形象商圈計劃」，台北市也適時提出「社區環境改造計劃」、「社區規劃師」制度以及成立「社區規劃服務中心」。然而多年來，阿隆父母居住、營生的環境竟然只剩一片破敗景象。

在環境刺激下，適逢台北市政府都市發展局所規劃「廣州街一帶徒步區改造工程案」付諸施作，為了掌握時機，「阿隆」主動向市府相關部門提出建議，期使公帑實質效用提高，後來，在該區段攤商配合以及市府部門、議會代表協助下，該區段攤販集中場之外觀獲局部改善。「阿隆」也利用道路施工歇業期間將攤位內之住家店面進行整修，以為示範，影響所及除了促動四家攤商重新加入營業陣容，同時在獲得「萬華社區大學」之協助下成立了「古風會館」，也是騎樓內即將開張的第二家新店，使原本昏暗死寂之夜市區段增添不少明亮與生氣。雖然成效有限，又遭受SARS風暴無情摧殘，「阿隆」對於街區的再造始終未曾氣餒。為了長期耕耘，再造地方榮景，「阿隆」與鄰里內中生代著手籌備社區發展協會並取名「蕃薯市」，期冀凝聚社區意識。



■「淡水河若清艋舺就興」是柯得隆的期望

與產業交流座談會，讓「阿隆」深深體會從自己做起的重要。此外阿隆也有幸參與「草山生態文史聯盟」與「北投生態文史工作室」合辦之水道古蹟研習課程，得以接受夏鑄久、李乾朗與陳玉峰等著名學者之教導，汲取成功經驗與專家意見以為社區改造工作的後援。「阿隆」檢視可用的資源，最重要的莫過於「阿猜嬭」攤位後方的住家老建築。昭和二年（一九二七年）建造完成之連棟磚造洋樓，隱藏於華西街北端露天攤區之右側，一九八七年「華西街觀光夜市」成立時，因為增建了街道中央鋼架頂蓬而呈現其宏觀與氣勢；然而籌建期間，由於老宅所在地之華西街北端攤區兩側屬於磚造與木造老建築，為了兼顧住家安全、攤商營運以及攤位內店家、住戶之權益，「阿猜嬭」與對街「興伯仔」承受無比人情壓力委婉拒絕參與鋼蓬架構工程。十六年來，雖然歷經市況慘澹之煎熬以及反悔之少數攤商非議，卻也避免碩果僅存的古蹟級民居遭到破壞之命運，如今想來，何嘗不是「塞翁失馬」，也足以證明「阿猜嬭」的智慧與厚道，「阿隆」希望將家傳的傳統小吃與上述老建築內外輪廓相互搭配，呈現舊艋舺日據時期的風貌，做為文化與產業結合的一項嚐試。至於未來的心願則是擴大社區參與，凝聚共識以推動淡水河艋舺段之整治，期使艋舺的再造達到永續與全面之境界。不久前舊艋舺耆老周得福先生以及華西街夜市元老「壽司王」王永和先生先後去世後，舊艋舺地區如何重現昔日風華的確是「阿隆」這一輩在地人必須正視且責無旁貸者，每每想起周老先生過去所說：「淡水河若清，艋舺就興」這句名言，「阿隆」的焦慮感不禁油然而生。

理想歸理想，現實問題的改善則必須付諸行動並從自己出發，「阿隆」認為仍然需要回歸攤家復業與店面開張等問題之原點。前不久，在朋友聚會的場合中，阿隆接受好友建議，主動向統一企業集團的「好鄰居文教基金會」申請成為其「搶救好鄰居，老店大翻新」專案計劃之輔導對象。雖然「阿猜嬭」攤店曾經也有過刊物報導與電視採訪之紀錄，但是「阿隆」更期待藉由專業人力引進讓「阿猜嬭」這家老店得有更寬廣的揮灑空間，並把舊艋舺行銷出去。正如專家們所說的：「讓消費成為記憶」、「讓消費成為一種空間體驗」，屆時，「阿猜嬭」所販售的不止是「甜湯」與「鹹圓」而已。

結語

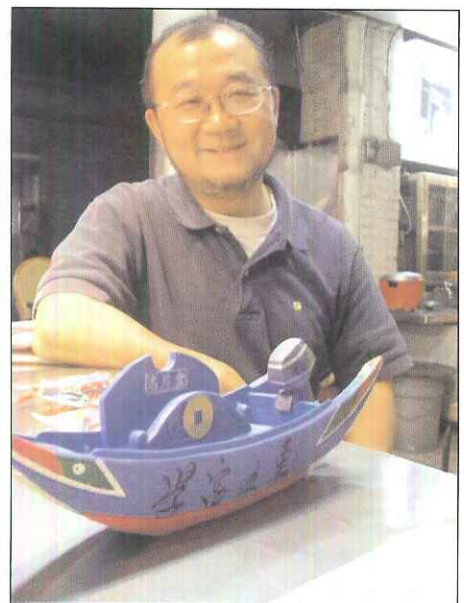
當政府為了北京奧運可能帶給台灣之商機而摩拳擦掌，未雨綢繆之際，文建會所配合擬定的「二〇〇八年旅遊博覽會計劃」中，民間參與以及大氛圍之營造不可或缺，艋舺地區希望以什麼樣風貌來迎接這即將到來的盛會？是一項值得深思與極具挑戰之議題。所謂「危機即轉機」，舊艋舺地區的在地父兄、攤商業者先進們，何不捐棄成見，大家坐下來腦力激盪一番。



■蕃薯市發展協會就位於貴陽街二段

二代傳人的理想與行動

除前述的具體作為外，「阿隆」在母親「阿猜嬭」協助下，得以毫無後顧地參與社區發展協會運作，以及萬華社區大學所舉辦之社區總體營造績優社區參訪活動，尤其是二〇〇三年十一月十一日假台北亞都飯店舉辦的「『Taiwan Up』文化



■柯得隆與他自己設計的名片匣

從盲動到生根

萬華社區大學副主任 ■ 于文正 圖片提供 ■ 萬華社區大學

序言

台灣IBM總經理許朱勝曾在天下標竿領袖論壇表示，在IBM的十年轉型中他們獲得了兩個教訓，一個是嚴格地檢視自己的競爭力，一個是瞭解客戶的需求。他建議當台灣思考自己的定位時，也可以換個角度思考如果台灣從這個世界上消失，這個世界會有什麼損失？這個思考方式當然也可用來反省一所社區大學的存在價值，就我的觀點來看，儘管台北市各所社區大學根據相關法規，都以提升公民意識與民眾生活素質作為辦學最高目標，但是一個共通的原則事實上並無法保證能創造出一所具有特色的社區大學，我認為找出與社區的相處之道其實就是找到一個社區大學的特色。

朋友的相處之道

這幾年萬華社區大學跟社區朋友之間的相處大約可以整理成三個階段（見次頁），在第一階段是以社區文史調查為核心工作，第二階段則是社區產業振興，第三階段也就是目前的階段，我們必須鞏固過去的成績，還要持續發展以面對變局。在各個階段中，我們分別引入不同的專案資源經營校園與社區。

第一階段：社區文史調查

專案資源

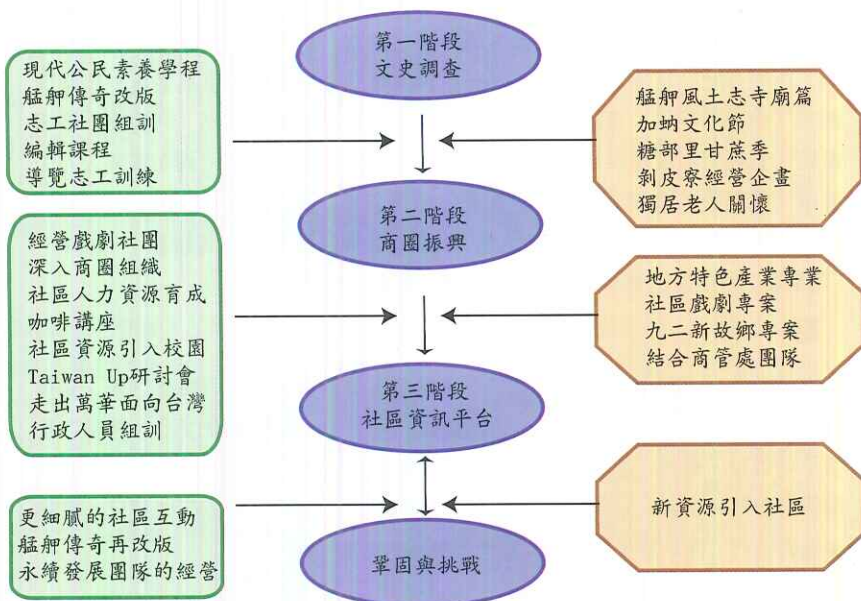
文史調查最早的目標是進行艋舺地方志編撰。當時是民國九十年初，我與兼任萬華社大「精緻生活與品味」學程召集人的馬銘浩教授（淡江大學通識與核心教育中心主任）、台南女子技術學院學術研究中心主任戴文鋒教授組成工作團隊，並獲得前任萬華區區長徐漢雄先生的鼎力支持，在徐區長的號召下，萬華社區大學很快與重要地方宗教社團有了接觸，進而獲得龍山寺的信任與資助。但由於地方志牽涉的層面太廣，實在不是社區大學當時所能負荷，便由我徵得兩位合作教授的同意修改為風土志，以寺廟作為第一個調查主題，並提案爭取台北市文化局社區調查專案補助。

艋舺風土志「寺廟篇」的調查工作僅是一個媒介，讓萬華社區大學與在地社區有了一個對話的管道，於此同時能把握並爭取各種機會參與社區活動對社大而言事實上同樣重要，兩者的差異僅在於前者是由社大主導，後者我們則樂於扮演一個社區好公民的角色，讓其他各種團體擔任主導者，多年來我們都謹守這個份際，方能與社區中各種社團合作愉快。

為了推動文史調查這項工作，校園也必須做同步的調整以擴大文史調查所能產生的學習效益。首先我在課程中組成了「現代公民素養學程」，這個學程的核心概念是社區傳播，相關課程包括社區文史調查、社區廣播、寫作、雜誌編輯、攝影等，其中除了攝影較能吸引學員外，其他課程的選課人數均在五人上下，如果想要實現以文史調查做為萬華社區大學特點的目標，首先就是要支持這些課程的開設，而多年以來這類課程都是在萬華社大的支持下得以實現教育理想。

「現代公民素養」學程的課程因為具有明顯可見的相關性，正可用以改善校園刊物「艋舺傳奇」的編輯品質，但由於過去並無合作默契，這個組合也是逐步運作以形成共識，基本上相關課程的老師均被邀請擔任「艋舺傳奇」的編輯委員，定期召開編輯會議，一方面檢討前期的編輯水準，一方面則規劃下一期的內容，由相關老師認養版面，帶領學員完成相關創作。有這種編輯會議模式的運作，艋舺傳奇變成更貼近社區文史的一份刊物，而且每一期的主題均十分明確，由師生共同創作完成，也等於展現了相關課程的教學成果。

在這個階段中，萬華社大還曾經提供學員免費學習以電腦執行刊物編輯的機會，因為如果能夠培養出幾位編輯能力



在水準以上的學員，則社區刊物「艋舺傳奇」不僅能由師生提供內容，更能實現讓學員自行編輯的目標，成為一份道地的師生刊物。為了實現這個目標，萬華社大特別與「台北捷運快報」合作，利用捷運快報的師資以及設備，供本校學員學習與操作，很可惜，刊物編輯畢竟還是非常專業的工作，而且能夠持之以恆完成課程的學員也太少，唯一一位能夠完成自力組版的學員因為工作調職的緣故，最後也無法繼續協助艋舺傳奇的編輯。

文化導覽志工培訓是我們在這個階段提供給志工的另一個學習機會，但是它也對社大文史課程、萬華區內的中小學教師開放，當然，這也是我們培育社區文史人才的一部分，在九十一年間我們一共辦理了三次的免費社區文化資源解說員培訓工作坊，參與的學員除可獲得知識滿足外，戶外的參訪並具休閒的功能。在這三次的研習中針對萬華區共有兩梯次，中正區一梯次。事實上我們很高興藉著這個訓練機會結識了大理國小的老師，他們把參訪過程用V8拍攝下來製作成VCD，而針對中正區南海學園朋友所舉辦的研習，則替後來開辦的中正社區大學培養了一位文史課程老師。

第二階段：商圈振興

經過第一階段的努力，我們在九十一年底完成艋舺風土志寺廟篇中英文與中日文導覽手冊的編輯出版，「艋舺傳奇」也製作了「生態萬華」、「弱勢萬華」、「剝皮寮」、「水萬華」等專題，整個「現代公民素養」學程的師生被動員起來，部分文史調查結果與資訊應用課程結合，讓電腦研習社的師生製作成「數位萬華」網站，並獲得全國網頁設計比賽社區組的佳作，這些工作奠定下我們持續耕耘社區的基礎，因此到了第二階段我們對社區的耕耘更為深入，透過民政局的「發展地方特色產業」專案、文建會的「九二新故鄉社區營造」專案，我們與台北市商管處的商圈輔導團隊密切合作，成功地與萬華區各個商圈結合，進行產業振興等相關工作，而社區戲劇社團的成立與運作則協助我們整合部分藝能課程，對社區的服務也更為多樣。

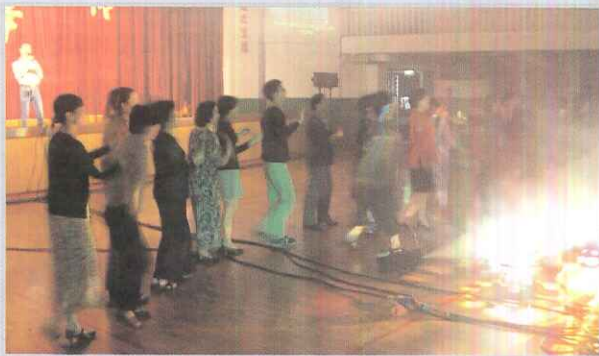
「發展地方特色產業」專案由台北市民政局指導，萬華區公所主辦，相關研究工作自九十一年六月展開，針對萬華區極具地方特色的產業，調查相關的發展歷史、現況與業者對未來經營的看法。該案由本人暨「現代公民素養」學程師生共同參與執行完成，調查期間工作團隊每週聚會討論調查進度與分享彼此經驗，在當年恐怖的炎熱夏天對萬華地區做非常廣泛而深入的調查訪談，範圍幾乎涵蓋區內所有具有代表性的產業，包括：舊艋舺附近的宗教祭祀產業、貴陽路二段的百年老店與手工老店、東園街生活雜貨產業、康定路銀樓、華西街色情產業與觀光業事、成衣與鐘錶批發、花店、西門町、青草巷、按摩、綠豆產業、果菜市場、印刷業與特色小吃。調查結果共製作十七塊大型彩色海報，高150cm，寬90cm，印行一萬份艋舺傳奇特刊三十二個版，完整的結案報告字數更高達十萬字。事實上為了讓調查結果與民衆分享，我們還自行舉辦社區海報巡迴展，展出地點包括龍山寺與萬華火車站、中正國宅、青年國宅等社區，一萬份的「艋舺傳奇」特刊中有五千份提供社區大學師生閱覽使用，並分送全國各社區大學、社教機構與參與本次調查的相關業者，另五千份提供區公所發放各里長辦公



■這張貴陽街老照片讓柯得隆先生與萬華社區大學結緣



■龍山寺執行秘書張俊宏翻出來的壓箱寶，是日治時期龍山寺的大印



■「戀戀舞伶」懷舊舞會中，歐陽雍老師在台上演唱英文老歌，台下舞影正酣。

■舞會的另一個角落，小朋友聚在懷舊雜貨店前等著兌獎。



室，並提供參訪公所貴賓參考。

對於萬華區內傳統產業文史調查另一個延伸的成果就是社區戲劇「艋舺戀花」，這齣戲劇也得到台北市文化局的社區藝文專案補助，但是經費非常有限，我們曾經思考過，艋舺傳奇的特刊若不能大量散發，所能接觸到的社區民眾實在有限，何況文字媒介的閱讀也侷限於某種社會階層，有的民眾並不一定會習慣於「從文字來接觸資訊」，但如果是一齣戲劇呢？如果能讓這齣戲劇走進社區呢？想到這麼做所可能產生的各種意義，我們的眼睛就亮了起來，只不過決定之際我們並不知道這樣的一齣戲劇會累到哪種程度。

這齣戲劇的基本精神是「參與」，我們希望，文化活動要與教育結合，因此一開始便設想，怎麼在萬華社大進行內部動員，與戲劇相關的課程被邀請參與整齣戲劇的製作，而文化活動也要與社區結合，最後我們將這齣戲賣給了大理街的成衣促進會。「艋舺戀花」在當年十一月十四日晚間在大理街的三角公園隆重登場，廿一日第二場演出則是在西門町內的性病防治中心前廣場，由於是野台戲的性質，所以都是晚上七點演出，第一場演出前我們還進行了走街宣傳，會場也陳設了我們產業調查所製作的大型彩色看板，整個演出效果非常驚人，事實上我們還看到了額外的效益，包括開發了一批愛好戲劇的學員，成立了社區戲劇社團，同時也讓我們認識了一批新的志工朋友，如今我們依然充分運用專案以及有限的教育資源維持這個戲劇社團的運作，在去年SARS期間，這批朋友的動員參與了區內各項大型活動，是我們非常驕傲的一個活動。

去年我們所執行的「九二新故鄉營造」專案工作項目非常多，最先決的原則就是讓社區與校園分享教學資源，我們編輯了艋舺風土志「傳統產業篇」導覽手冊，日文翻譯由台南師範學院戴文鋒教授、南台科技大學應用日語系教授葉蓁蓁負責，英文翻譯由中國時報國際新聞中心編譯劉鐵虎、蕭羨一負責，除了風土志的傳統產業篇之外，我們也製作了萬華風土人文觀光折頁，共有中文、英文、日文三種版本，分為兩個主題，正面為萬華的寺廟導覽，背面則為萬華的產業，相關刊物的美術編輯均由自由時報美術副召集人林靜儀與美術編輯吳嘉玲負責，這些折頁我們不僅分送本區的飯店業者，也提供合作商圈促進會、區內中小學、五星級的亞都飯店與國內觀光推廣單位，至於外文折頁則提供我國駐外單位，香港、新加坡觀光主管機關，日橋學校、美國學校、國際航線航空公司。

為了替接下來的社區經營鋪路，由本人另外找到資源架構了一個新的網站，網址為<http://www.wao.org.tw>，首頁內容見下圖，閱覽者可選擇中、英、日語頁面來進入，網站並大量採用PHP語法來產生伺服器端與閱覽者間之互動效果，這個網站的目的是希望未來成為一個社區的資訊整合平台，而現階段則可以發揮數位學習的功能，協助青草巷業者中有志於社區文史工作的朋友，建立起一個青草教室。

校園改造與社區經營

在社區與校園分享學習資源的前提下，我們以「造人」為主軸進行社區總體營造的教與學，在寓教於樂原則下我們辦理了多次的國內社區營造參訪，帶領青草巷、佛具街、成衣商圈、西門與蕃薯市社區發展協會的朋友，還有社大的志工、文史課程學員前往新竹九讚頭社區、內灣社區，南投中寮龍安社區、桃米社區，宜蘭白米、珍珠社區，桃園大溪老街、苗栗三義勝興社區參訪，沿途不僅在遊覽車內觀賞公共電視製作的「城市的遠見」節目，學習國外社區營造經驗，也提供所有參加民眾、學員課程資料，所有參訪皆有導覽員隨行解說。

為滿足不同商圈、業者、社區發展協會的需求，我們在這個階段結合了台北市商管處在萬華區的商圈輔導團隊共同辦理不同主題的研習活動，包括為青草業者所舉辦的「青草巷導覽志工研習」，還有所有商圈皆可參加的「傳統老街再造研習」，為成衣商圈則舉辦了「成衣小老闆EMBA班」，這些研習在社大舉辦，也協調龍山寺、穀鳥軒提供場地共同辦理，參加者不僅包括萬華區各個商圈業者，社大的志工與文史課程學員也參與了這些非常專業的研習活動，加上舉辦場地的多元性，是非常成功的校園、社區整合性工作坊。

如何在各種層面讓社區資源與校園流通對我們而言也是校園改造與社區經營的一部份，去年的教師節，我們為了感謝任課老師的付出與努力，從社區採買了具有在地特色的龍來小蒸籠，加以重新包裝，並製作了蒸籠故事卡贈送給社大的任課老師，獲得相當的好評。之後我們又嘗試將教學研討會與萬華美食、社區參訪結合，於十一月初為老師們辦了一天的活動，包括了演講、分組討論、在地美食品嚐，以及下午的萬華社區半日遊，其中特別值得一提的是，當天所有的美食都是事前做好了菜單，讓出席老師能夠先行選擇自己喜歡的早餐、點心以及中餐，當天我們再採買回來。除了服務老師，我們也希望社大的學員們能享受到幾年來我們社區經營的成績，於是我們引入懷舊的風情，在校園辦了一次「戀戀舞伶」懷舊舞會，當天吸引數百位師生出席，充分達到了師生聯誼的效果。



■ 陪著宜蘭童玩節成長的企畫人李靜慧分享她的經驗

有了這些不斷與在地社區、甚至外縣市社區良好的互動經驗，我們更藉著一次特殊的研討會將彼此間的聯繫往前推進一步，在去年十一月十一日假台北亞都飯店馬蒂斯廳舉辦「Taiwan Up」文化產業行銷研討會，也就是「阿猜嬭」柯得隆先生所謂的「頂級研討會」，當天出席的來賓包括文建會代表鍾佳濱、體委會代表李靜慧、台中香蕉新樂園總監吳傳治、新竹進益損丸文化館負責人葉聰敏與執行長黃靜惠，大溪老街「梅居」的經營者呂志宏，台南師範學院戴文鋒教授，龍山寺張俊宏執行秘書與萬華區成衣、佛具、青草業者，西門文史工作室負責人與蕃薯市社區發展協會代表等，台北市文化局、都發局並派出代表與會。

這個研討會的可貴之處在於我們藉它將萬華的特色介紹給來賓，也讓萬華的朋友向這些來賓學習，大家更能藉這個機會進行產品與觀念的交流。我們送給與會來賓「小花園」的繡花鞋與小蒸籠，而參加的朋友則帶來他們的文宣品與產品，像是成衣促進會的洪啟峰副會長贈送來賓他所研發的防磁波圍裙，青草業者翁義煌與黃茜菁則贈送大家他們設計的藥浴包、花草茶，「梅居」的呂志宏先生送來「忘了回家」小米酒，當然進益損丸的葉先生則是帶來一份份的損丸禮盒。研討會有三場經驗分享，香蕉新樂園吳傳治先生、進益損丸葉聰敏先生分別



■南天書局魏德文總經理在咖啡講座中帶來各個年代的牌畫與大家分享

說明自己的創業經驗與經營構想，體委會李靜慧小姐則以自己辦理宜蘭童玩節的經驗說明如何用一個大型活動達成經驗交流、

社區認同、創造利潤的目標。會後我們並協調亞都飯店安排了一趟飯店參訪之旅，讓所有的朋友體會何謂精緻的服務，當然，參與此項工作的社大的同仁在整個籌備與會議過程中也受益良多。

社區的改變

幾年來的努力我們看到社區裡產生若干自發性的行動，像是西昌街的青草業者於五月組成「萬華青草聯誼會」，經過社區大學所規劃的「青草巷導覽志工訓練工作坊」，七月業者們開始自力實施導覽志工制度，之後雖因故停頓，不過我們持續敲邊鼓，而對導覽制度有心實施的業者也用心推動，在去年十一月下旬恢復，在社區參訪過程中，業者們親身體會台灣各地不同的導覽方式，新一代的業者更將這種方式應用在他們自己的導覽活動中，經由媒體報導，獲得極大的市民迴響，此外我們還看到店面的更新，天順青草店成為艋舺青草巷十多年來唯一更新店面

招牌、名片設計的業者，他們也將規劃成立「艋舺青草文史工作室」，這個構法還引起萬華區新任區長王鴻裕的注意。另一個有趣的發展便是蕃薯市社區發展協會的出現。「蕃薯市街」是清代用語，指的是現今貴陽街二段，蕃薯市社區發展協會的發起人正是柯得隆先生，他始終致力推動保留街區老宅，但是過程充滿挫折，柯先生從我認識他開始就是個鬱鬱寡歡的表情，我們之能結緣是他看了社大的「艋舺傳奇」後，想跟我們調借一張舊照片做為自家店面的燈箱，之後每次辦活動我都邀他一道參加，他雖非社大的學員，但卻參加過社大辦的各種研習，他告訴我在參加「Taiwan Up」研討會後終於體會天助自助者的重要性，於是重新打起精神繼續推動各種工作，一方面他終於召開了蕃薯市社區發展協會會員大會，完成成立協會最重要的步驟，更自力完成搶救老店企畫，獲得「好鄰居基金會」的輔導協助，將協助柯先生完成店面設計、菜單更新的工作，這是台北市今年唯一一件獲得好鄰居協助的案子，這不是一件很美好的事嗎？

第三階段：迎接挑戰

一點新的發展如何落實生根，新的變化出現又該如何因應，這些問題我跟社區朋友一樣關心，幾年來跟大家相處，我知道社區裡缺乏一個對話機制，缺乏一個資訊整合的窗口以及對外的訊息提供中心，因此未來我希望能朝建立一個可長久經營的社區資訊平台方向努力，這樣的一個平台應該能將過往資源、今日問題、明日前瞻遠景作有效整合，提供居民日常可聊天、對話激盪的空間，也是社區各種商圈、商家可隨時更新的資訊廣告站。至於在這樣一個資訊平台被建立起來前，我能做的則是持續引入新的資源並與社區維繫良好的互動，擴大「艋舺傳奇」的社區參與範圍，甚至經由建立一套永續發展的模式作為新的社區服務途徑。

三年多來萬華社區大學以自己 and 公私部門中的資源推動了各種社區的學習工作，這是一個苦樂參半的工作，尤其社區大學本



■社區參訪的活動中，學員參訪南投龍安社區居民木工坊所製作的水車

有極為繁雜的行政事務，撫今憶昔，我已經分不清楚我們究竟付出了什麼？又得到了什麼？苦與樂孰者為重？但是我知道，若沒有繼續踏實地努力，以目前談不上什麼顯而易見的成果，若經歲月悠悠，我們的所作所為終究無異於諸多過客。我常告訴社大同仁也提醒自己，人類許多偉大的成就，最初都是少數幾個人，從微不起眼的成績開始，萊特兄弟百年前的飛行夢想，不過區區滯空十二秒，飛行距離等於747客機的經濟艙長度，但如今人類早已踏上月球，火星的探測也如火如荼的展開，近一點看，西門徒步區之所以出現，北投溫泉產業的振興，同樣是從幾個人發心開始，我們在萬華的社區經營有了很好的願景而開始，又承許多人的協力而持續發展，但是還需要繼續無私地努力，明辨所作所為是為己或為人，堅持高道德標準，如此或可期待有朝一日，我們的城市也能像柏林、巴黎、紐約、東京，偉大又有氣質。



■來自各地的文化產品在此交流

《美食報報》

KISS PIZZA

義國風味 盡在其中

是怎樣的餐廳榮獲Taipei Walker? 92年度讀者票選金牌獎？穿過人潮不斷的師大路走進寧靜的小巷內，你會發現一面玻璃窗上有個醒目的紅色大嘴巴迎向你，上頭寫著KISS PIZZA，原來是一家深受年輕族群喜愛的義式美食餐廳，店內雖然沒有豪華的裝潢，卻有著上百種的道地義式佳餚等著你探尋。

老闆黃大姐十年前原本任職於貿易工作，因想換個跑道，加上哥哥有開PIZZA店的專業技術基礎之下，她便在目前店面的隔壁展開了新的生涯挑戰，逐漸從一家只能容納十多人的小店擴充至2樓，再慢慢茁壯至現在可容納約七十人的店面，甚至在新光三月A8館開了分店。問起店名的由來及識別設計，黃大姐說是從事廣告業的朋友建議，希望好記又有趣，所以經常有小朋友說：「要去紅色大嘴巴阿姨那吃PIZZA」。

KISS PIZZA的經營理念是希望提供給客人一家有良心、物超所值的餐廳，所以黃大姊堅持選用新鮮材料現做現賣。再加上她每年一定去義大利取經，跟當地教義大利料理的烹飪老師學習，不斷的精進技術，黃大姊始終堅持老闆兼主廚，所以能嚴格控管餐點品質，製作出一系列的義式美食佳餚，她希

望帶給每位用餐客人有價值的滿足感，這正是KISS PIZZA最自豪的地方。



■黃大姐歡迎你感受道地的義式佳餚

萬華社區大學班務專員■黃毓芳

圖■許勛量、蕭惠玉



■口感皮薄有彈性的純手工海鮮披薩

KISS PIZZA的材料大部份由美國進口，以新鮮食材為主，製作披薩的薄皮並且採用手工製，吃起來的口感是皮薄而有彈性，料多實在滋味豐富多變，並且提供各式各樣誘人的義大利麵。店內招牌菜「加納頌尼」外型很像巨大的餃子，做法是將披薩皮再薄一點，中間放入新鮮食材、起司及特殊醬料，包起來後放入烤箱烘烤，吃起來外酥內軟，有濃郁的起司香味，在別的地方很難吃的到。黃大姐表示希望大家有機會來KISS PIZZA，感受何謂道地的義式佳餚，您不必大老遠跑到義大利喔！

延伸課程：義大利餐點 台北吃透透

店名：KISS PIZZA (吉士披薩專賣店) 地點：台北市雲和街63號

電話：02-23657792

北埔擂茶 以客為尊

萬華社區大學主任秘書■劉侃如

圖■許勛量、蕭惠玉

你一定會訝異在喧鬧的台北街頭有間這樣古樸的老式木屋，小小的空間裡放著阿嬤的菜櫥、方木桌、圓木椅、名家的陶瓷碗盤，而拆掉縫衣機後的機座就是餐桌，坐在這裡用餐，彷彿時光也回到了從前，老闆徐智淵先生在新竹北埔開了一家「麻布樹排茶堂」，生意很好、反應熱烈，於是在眾人殷殷的期盼下，台北唯一的分店「晉江茶室」開始服務客戶，賣的是道地客家菜。

晉江茶室的菜色也充滿濃濃古早味，店內招牌「冷泉油雞」，作工手續繁複，必須連續將雞肉川燙和泡冰水，如此才能使得雞肉吃來鮮嫩爽脆，尤其在沾上客家桔醬，美味更是升級，令人口齒留香。第二道鎮店之寶「客家鹹豬肉」，乃是用二十多種香辛料醃製上等的



■小巷內的平房，看似不起眼，走進去才知道大有文章喔！



五花肉，肉質

肥而不膩，嚼來香QQ，沾上蒜蓉醋酸醬油，好吃的令人拍案叫絕。而美味小吃「客家乾板條」是以純米製成的板條煮熟後，淋上特製的香噴噴肉燥，再陪襯豆芽韭菜，人家都說越是簡單的菜色越見功夫，客家板條平凡的讓人口水直流，吃起來更是好吃的不得了，至於特色菜「客家豆腐」則是將豆腐炸過後再用九層塔、醬油炒過，豆腐香又嫩，輔以九層塔特殊的香味，實在絕配！店名既然名茶堂，所以喝茶是一定要的，「客家擂茶」名聲遠播，各位看官不用老遠跑到苗栗或新竹，要享用擂茶直接就到「晉江茶堂」來吧。擂茶為早期客家人飲用的一種茶點，能解渴、充飢，亦可當保健飲料。現在大陸廣東沿海客家庄仍以擂茶作為招待客人的茶點，若不請客人吃擂茶是會被視為相當失禮的一件事。

晉江茶室的擂茶包含數十種原料，綠茶、白芝麻、黑芝麻、花生、麥冬、黃豆黑豆、花豆、在來糙米、薏仁、芡實、蓮子等，吃的方式是將原料炒熟後置入擂鉢中研磨成細粉，邊

■客家豆腐（上圖），磨邊注水調成糊狀，再沖入熱水攪勻，最後再加入米仔，就成了香味四溢、香濃可口的擂茶嘍。原沒想到擂茶的風味如此讚，一喝成癮，所以您來了一定不可錯過喔，保證讓您回味再三，晚上作夢也會笑！

店址：台北市晉江街1號

電話：8369-1785

■客家擂茶的配料以及擂茶工具，讓您眼花撩亂吧！



德式小廚 原汁原味

萬華社區大學班務專員■黃毓芳
圖■許勳量、蕭惠玉

午後時光走進寧靜的溫州街小巷內，尋找屬於師大生活圈的秘密後花園。一家販賣正統德國菜的溫馨美食屋，多年來撫慰了異鄉遊子想念家鄉味道的心情。店內的裝潢風格充分展現德式的個性小店，歡迎你坐在露天的小庭院，品味正統的德國啤酒及蛋糕，享受美好滋味！

店家負責人邱姐表示，因為曾經居住在德國5年，加上先生是德國人，回國後因思鄉情切，想念德國的美食，所以從自己最愛做的德式麵包起跑。從小型的家庭手工坊到現在的兩家店面，共歷經9年的時光，也讓邱姐因開店更對德國文化更深入了解，進而產生想推動德式飲食文化的使命感。

邱姐每年一次到德國拜師學藝，去當地的餐廳或蛋糕店當學徒，鍥而不捨的跟德國師傅學習私房菜，再回台灣將它呈現給國內客人，邱姐強調她販賣的不只是餐點，更想藉由餐點介紹德國飲食文化，與台灣人交流，什麼是正統的德國菜？如何食用？有何典故及意涵？這也正是此家餐廳的經營理念。邱姐說她最自豪的地方，即是她用心、盡力的呈現原汁原味的正統德國菜，也許就像她老公常說：「在台灣對德國菜的領域涉獵，她是箇中翹楚。」



■吧台上呈現各式各樣的德式手工糕餅

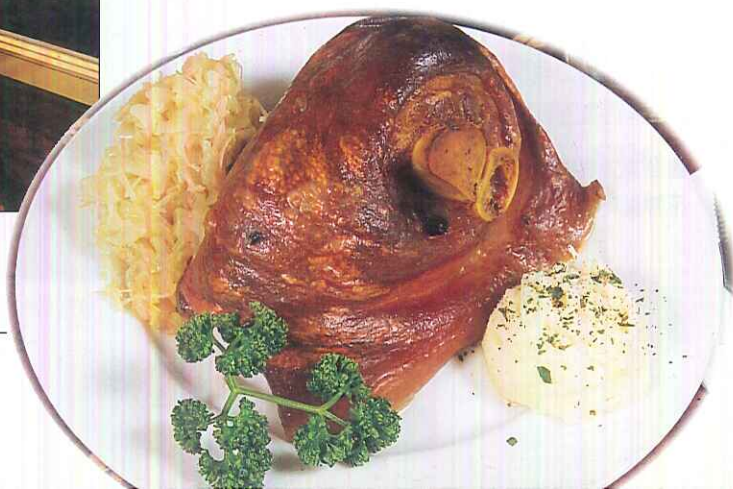


黑森林店內材料百分之百為進口材料，口味稍重偏酸。烹飪的特色是遵循傳統德國烹飪方式，大都用烘烤、蒸烤、燉煮的方式。推薦的招牌菜「德國豬腳」是由豬腳加上月桂香草、香蒜粉等香料，醃5天再浸泡香料煮過，淋上德國啤酒再放入烤箱烘烤80分鐘，烤至外酥內軟，一口豬腳一口酸白菜，即是最佳的拍檔組合。

除了正統德國菜之外，店家還提供數十種的德式蛋糕及餅乾，邱姐表示如果您想更了解德國飲食文化，歡迎你從黑森林開始展開旅程！

延伸課程：蛋糕點心輕鬆做
台北吃透透
店名：黑森林德式美食屋
地址：台北市永康街12-5號
電話：02-23513323

■坐在露天式小庭院享受美味的滋味



■一口豬腳一口酸菜是最佳的拍檔組合

陶瓷共生 天然風味

萬華社區大學班務專員■黃毓芳
圖■許勛量、蕭惠玉

走入「天壘」映入眼簾的是一個古色古香的空間，彷彿過去與未來在這兒交織，陳舊及新奇的設備、器具共存。櫃檯後可以看到四個獨一無二的爐灶，這正是天壘最重要的美食催生器。根據店家李阿姨表示，餐廳的源頭是生產生化陶瓷烹調器具，為了推廣陶瓷才開設餐廳教大家如何用這種食器做出美食。店內的鍋具及餐具如果看的喜歡，還可以現場買回家珍藏。

「天壘」牆上掛著一幅中堂，「天賜好酒一壘，愁腸頓化雲煙，帝王美食思凡，流傳千古舞風」，此詩由老闆創作，也點出天壘的經營理念，期望提供給客人天然、健康、獨一無二的原味食物。而店名的意義同樣也呼應相同理念，「天」意味著自然，「壘」的古字代表陶缸，天壘則是代表著將食物放入陶缸中釀造時，保留當時空氣溼度、溫度的自然風味，形成天然獨一無二的酵釀口味。店裡烹飪的方式是以炭火為能源，運用熱對流、循環及充份燃燒的原理，來烤、燒、燻、煮、燉、烘培食物。並且採用生化陶瓷鍋具來燉煮食物，佐以南洋、歐美進口的天然草本調味料。而採用的食材，選用自然新鮮的食材，不添加人工化學的調味料，讓你享受美食之餘，能夠吃出天然原味。

店內大部份都是熟悉的顧客，店家也都和客人成為朋友，大部份幾乎都是事先預約，尤其是席菜的部份，常常供不應求，一席3萬元的孔府宴，每週也只提供3席。推薦的招牌菜「金瓜盅」也需事先預約，整顆的南瓜裡放入栗子、臘肉、臘腸、白米、青豆、玉米等，烘烤4小時後，底層鋪上龍鬚菜，口感清香，可吃出食材的原味及鮮味。

問起店內最自豪的部份，李阿姨笑著說「我們有最乾淨的廁所」！事實上曾經有媒體報導說「天壘」的廁所是在裡面深呼吸的，李阿姨強調她覺得從小處觀察便可看出店家用心的程度。又好像「天壘」雖然已經有了穩定的客源與受歡迎的菜色，但是仍不斷尋找天然食材，研發其獨特點，發揮其可用之處，不斷的試做、搭配，發展出獨特的菜色。最後李阿姨語重心長的說，希望大家平日花錢享受美食之餘，用餐時也一定要注重健康、衛生及營養。



■古色古香的空間彷彿走進時光隧道中

延伸課程：台北吃透透

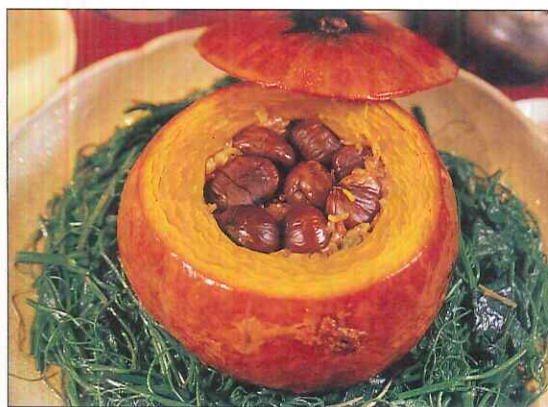
店名：天壘

地址：台北市麗水街5號

電話：02-23943335



■獨一無二的美食催生器「生化陶瓷烹調爐」



■需事先預約的招牌菜「美味金瓜盅」

台菜小吃 精緻美味

萬華社區大學主任秘書■劉侃如
圖■許勛量、蕭惠玉

大家都看過日本知名的節目：「搶救貧窮大作戰」，節目裡會介紹製作單位如何幫助一間間面臨關門命運的餐廳，如何到經營成功的餐廳實習觀摩，進而再創高峰。衷心推薦位於永康街的「呂桑食堂」給想要開台菜小吃店的朋友，看看老闆是如何用心、用愛來經營守護一間餐廳。

「呂桑食堂」開幕四年多，一開始時賣的是拉麵，後來才改賣台式小吃，主要的原因是拉麵利潤太低了，投入大量的人力物力，回收的卻不多。在家人的建議下，於是改變了販賣內容。一般人對於台菜、小吃的印象可能不外乎是大火、油煙、快炒、煙霧瀰漫，但是呂桑食堂完全顛覆傳統，廚房就設



在大門旁，完全沒有油煙

■這樣簡單乾淨的廚房就設在入口處，卻聞不到油煙味，很有一套

味，窗明几淨，讓人不禁懷疑他們是怎麼作菜的，而且生意這麼好？

方老闆告訴我們，他們的菜其實早就做好了，客人點菜後，只稍稍許加熱即可上桌，稱的上加熱工具的就是幾台電磁爐，和一個小烤箱，實在神奇

吧！而且店內員工全是自家人，事前所有的準備工作，都是全家同心協力完成，大夥兒忙的快樂、也做的高興。令人好奇的是老闆明明姓「方」，為何店明卻叫「呂桑」？原來店面是用老闆娘弟弟的名義購買的，因為首次購屋利率較低，反正大夥都當這是家族企業，不會計較店面是誰的。

呂桑食堂生意好到每天都有一堆人排隊才吃的到，許多大老闆、明星都是座上賓。至於想要吸引客人料理好吃是一定要的，所

用的食材也得講究新鮮，實際上呂桑食堂所有的材料，都是老闆每日親自到中央市場採購，樣樣經過嚴格選擇。方老闆說，做菜用的食材不好就完蛋了，每天去採購才能跟商家建立好關係，將進貨成本壓到最低，才能用平價來吸引客人上門，所以一家店會成功，不是沒有原因的。

■這些菜可不是只能看不能吃的樣品喔，樣樣精緻又美味，等你來品味！

推薦您呂桑食堂幾道招牌菜，第一就是味噌滷大腸，這道菜不愧為店內超人氣商品，大腸滷的既入味又有嚼勁，令人口頰留香。第二道是蒸豆仔魚，魚的新鮮美味完全不流失，鮮嫩爽口。第三當然就是宜蘭三寶「棗餅、肝花、糕渣」，方老闆本身是宜蘭人，做起來當然是易如反掌，尤其是糕渣，外冷內熱（一如宜蘭人的本色）保證吃了還想再吃。不妨各位親自走一趟，就明白小妹所言不虛！

店名：呂桑食堂
店址：台北市永康街12-5號
電話：02-2351-3323

■味噌滷大腸，本店招牌，不能不嚐



香酥酸辣 美味並陳

萬華社區大學主任秘書■劉侃如

圖■許勛量、蕭惠玉



■泰式香酥魚，外脆內嫩，保證好吃。

餅炸的酥酥脆脆的，沾著番茄醬吃，彷彿所有蝦子在嘴裡跳動不停，實在難忘！

緬甸也是一個善用香料的國家，香料能去腥解膩，增加食材的美味，加哩就有這樣神奇的效用，而且口味絕超乎您想像的美好，首先推薦加哩牛肉，加哩的芳香與牛肉的滑溜簡直絕配，您一定要嚐。香酥魚也是一絕，整尾魚下鍋炸的酥酥脆脆之後，淋上緬甸特製的油蔥酥，那種香氣，恐怕十萬八千里外都聞得到喔，最重要的是，吃起來更是讚不絕口。

雲南料理，老闆首推椒麻雞，這道菜有點類似我們的宮保雞丁，但是吃起來的風味不太一樣，您嚐嚐就知道。還有雲南特有的乳扇，用牛奶製成的一種甜點，乃香味濃厚



■店內還販賣東南亞香料及泡麵，有興趣不妨買一些回去試試。

到哪才吃得到便宜大碗又美味道地的泰緬料理？來！報給你知。

中和華新街一帶俗稱「緬甸街」，聚集了很多緬甸泰國朋友，由於地緣關係，這裡的餐廳自然是標榜著香酥酸辣的口味，而南城就是一家名店中的名店。

南城的老闆娘楊海麗是雲南人，從小隨著父母到緬甸居住成長，十多年前在因緣際會下來到了台灣，原是當一位平凡的上班族，但是上班族朝九晚五的生活平淡又死板，很難有自己的時間，再加上她時常懷念家鄉的口味，於是自己開了一家餐廳，就這樣當起老闆，而且經營的有聲有色。

其實南城的裝潢比起其他餐廳並不特別，牆上菜單也是隨性拿起書面紙、奇異筆就筆寫了起來，但是從四處貼著電視節目知名藝人的採訪照片就可知道這家店的菜色到底有多好吃，隨便介紹幾道先讓您聞個香！

首先介紹泰國菜，泰國料理有許多涼拌菜相當爽口，

像是涼拌花枝，花枝鮮嫩、配菜爽脆，再加上酸

酸辣辣的口味，叫您不愛也難。另一道

月亮蝦餅也是人人稱讚的料理，蝦



■泰式宮寶雞丁，香辣有勁，配罐啤酒，喉搭啦！

豐富，一吃上癮。除了各式美味之外，南城最妙的地方在於價格，關於這一點就要您自己跑一趟去體

會了，其實筆者本身很喜歡到中南半島國家邊旅遊邊吃邊玩，緬甸、泰國、雲南等地都遊覽過了，當地的食物有著別處沒有的特殊風味，常讓人魂牽夢縈，現在尋訪到了這家店，想吃就去吃，就不用花大錢出國嘍，您還在猶豫什麼，趕快行動吧，咱們店裡見！

店址：台北縣中和市華新街12號1樓

電話：02-29476824

健康素食 色香味全

萬華社區大學班務專員■黃毓芳
圖■許勛量、蕭惠玉

菜香耕有機生活館位於內湖科技園區旁，店內提供有機健康的天然美味餐飲，裝潢充滿禪風，茶凍般的色澤，給人自然心境平和的感覺，也帶給科技園區些許人文的氣息。

負責人陳大哥原本是經營輪胎鋁圈的事業，因為幾年前受到一位老師的感召，決心將販售汽車輪胎的店家，改成優雅清新的用餐空間，目的是為了推廣有機觀念，讓更多人因為吃進食物的美味，更能進一步了解有機觀念，進而增進自己健康，如此由主顧關係成為朋友關係，大家相互關懷共同成長。菜香耕除了一樓的用餐地點及商品陳設區，二樓會議室也不定期舉辦有機生活講座等，為的就是回饋顧客讓大家更深入了解健康飲食觀念。

菜香耕的經營理念是為人體的健康盡一份心，為大地環保盡一份關懷之意。店內不僅販售有機食品，最重要的是推廣有機生活文化，這種文化實際上是涵蓋了食衣住行育樂，希望大家能由生活中享受身心靈的健康，店內的架上提供各式各樣的身心靈環保健康的書籍供大家閱覽，希望消費者享受美食之餘心靈也同時提升。

店內所採用的材料大部份在架上均有販售，由菜香耕總公司嚴格把關，並且做品牌化經營，以契作方式和農民達成合作關係，其中菜香耕最重視的就是人品，所有合作廠商皆須經過嚴格篩選，70%均來自本土的農產品，目的是支持國內農友及關懷我們所生活的這塊土地，這也是店長陳大哥最感自豪的地方。菜香耕烹飪的方式是以低油、低糖、低鹽、低膽固醇為主要訴求，但端出的菜色又不失其美味，雖然提供的是素食餐點，卻沒有使用素食加工品為素材，所以也吸引許多葷食者來嚐鮮一番，進而成為主顧客。

主廚推薦平凡卻可看出廚師火候的『五彩鳳梨炒飯』，鳳梨清香融入有機白米，加上新鮮香菇等材料，粒粒分明不油膩，清爽的口感令人回味再三，滿足饕客的胃口。當然如果你想要吃功夫菜，建議你可點「素炒鱔糊」、「荷葉豆腐」等，享受色香味俱全的有機美食。最後希望您來到菜香耕有機生活館，不只是為了果腹止渴，更是一種學習交流，互相分享健康成長的喜悅。

延伸課程：有機健康煮
台北美食吃透透
店名：菜香耕有機生活館
地址：台北市瑞光路301號
電話：02-87715577



■於簡樸的空間中享受身心靈的滋潤



■產品區呈現品牌化的有機生活用品

高貴不貴 美夢成真

萬華社區大學主任秘書■劉侃如
圖■許勛量、蕭惠玉

一聽到法式料理，您第一個聯想到的是什麼？燈光美、氣氛佳，這是一定有的，接下來就是價錢一定給它有那麼一點貴，但是當小妹走進位於金華街199巷的「布查花園法式料理」這間溫馨餐廳時，發現除了滿園綠意與氣氛極佳外，這還真是一家高貴不貴的法式料理餐廳。

何以會有這樣的一家溫馨小店呢？這就得從布查花園的園丁林俊松先生談起，林先生年輕時即從事餐飲的工作，時常出國進修烹調的相關知識，也曾在幾家法式餐廳服務，但真正的料理人心中總是有夢，他一直希望能開一家自己心目中的夢想餐廳，布查花園就在這樣的期許下誕生。談到店名也有著一段小故事，加拿大維多利亞島是林先生很喜歡拜訪的地方，當地原本是一個開採石灰岩的礦區，沒沒無聞，一對夫妻來到島上，投注愛心辛勤耕耘灌溉，結果營造出美麗的「布查花園」，為了紀念這個地方與這對夫妻，餐廳名稱於是產生。

為了符合花園的想像，餐廳的玄關處就溫馨地營造出許多綠色造景，頗有遠離塵囂，讓心靈喘息的感動。當天協助採訪的柳小姐，自信地談起餐廳的經營理念：「好東西要和好朋友分享！」、「食材的品質一定是最新鮮、最高級的！」、「能在這樣的餐廳服務亦是我的理想！」，消費者、經營者與服務者面面俱到，難怪這家餐廳總是能吸引著許多饕客來品味美食、享受人生。



■簡單的點心，也讓人垂涎

多「合理」？以午餐套餐為例，包含了開胃菜、主菜、湯、沙拉、甜點和飲料，這麼豐富，收費480元，這可是正宗的法式料理，不偷工減料喔！

採訪時小妹品嚐了甜點一抹茶蛋糕，細密綿滑的口感，十分香醇，讓我渾身充滿感動，也為下一次的邂逅預留了伏筆，這樣溫馨的小店絕對是會讓人留連再三的，社區裡一家特色餐飲店，成為你我找尋再出發的動力補給站。

店名：布查花園法式料理
地址：金華街199巷1弄1號
電話：2395-9572

■您瞧，是不是燈光美
氣氛佳，若是您家的餐
廳該多好



■店外一叢叢的綠油油，很有氣氛喔



大漠風情 聞香下馬

萬華社區大學主任秘書■劉侃如
圖■許勛量、蕭惠玉

「勺勺客」，這樣的一個店名想必會吸引您的好奇心吧？到底有何涵義呢？相傳在中國陝北藍田縣一帶，鄉民有種習俗，農閒時會離家至各處去遊蕩，有些人會背著一把刀與兩把勺子，四處以廚藝為需要的人家「辦桌」，順便給自己一頓旅途上的溫飽，陝北人便稱這種會做菜的人叫「勺勺客」。由此可知，這家餐廳是以陝西菜餚、大漠邊城、仿古菜為其經營特色！

店長李櫻瑛與姐姐、弟弟合開了這家店，姊弟都是一群愛吃愛玩的人，尤其是李櫻瑛在大陸住了三年，除了研習中醫、針灸外，閒來無事就跟當地人學做菜，別看她個頭嬌小瘦弱，拿起鏟子做菜的架式可一點也不馬虎，頗有巾幗不讓鬚眉的氣概！勺勺客開店八年來屹立不搖，其經營之道必有可取之處。

這樣的一家店成功之道是什麼？姊妹倆不約而同的表示：這種平凡的家常菜，靠的就是特殊香味，最能吸引饕客流連再三，所以舊雨新知便成了勺勺客的基本盤。這點小妹亦能體會，八年前我以顧客的身分上門吃過後，至今口裡仍記著當時徘徊不去的美味，是之後不再體驗的。

勺勺客菜餚的特色，在於取材廣泛，加工深刻，技巧複雜考究，尤其是擅用香料，雖然以「鹹鮮、酸辣、香竄」之複

合味居多，但是卻也講究「一菜一味」，

在此介紹他們幾道招牌菜，八年來從未下架過，第一道就是「虎皮燴」，以青辣椒、豆腐油炸成斑點焦黃，色似虎皮斑紋後，再加燴炒而成，鮮香柔嫩，粉讚！第二道「酸醃土豆絲」，用乾辣椒、醋汁爆炒馬鈴薯絲，嚐起來十分爽脆順口，超乎味覺想像。第三道「爇子骨排」，相傳這是當年宋徽宗生日時送上的第三道御宴，烹調過程相當繁複，排骨經過泡滷炸烤，完工後的成品，外

酥內軟，入口即化，極品

中的極品。一家餐廳除了美味之外，還需要搭配一種氣氛，

勺勺客店內的裝潢是仿陝北的窯洞，牆上貼著各式百納、窗花及農民畫，音樂

則聽著的是西北地區特有的民歌戲曲，讓您彷彿置身大漠世界，小妹不再多說，口水已流滿鍵盤，最好您還是親自走一趟品嚐看看。

店名：勺勺客

地址：台北市仁愛路二段41巷15號

電話：02-23517148



■內部裝潢是窯洞設計，彷彿讓人置身偏遠西安



■羊肉泡饅 湯鮮味美，保證讓您回味再三



■炸饅頭配熱奶茶，人間究竟美味

給你

讀書與文學漫遊班■李慧美

揮別台北盆地的陰冷，車行高速公路，越往南走，越暖和。很喜歡這種暖暖的太陽，從窗外跑到身上來，那感覺好舒服。

就像陽光般的你，總在我手冰冷的時候，用你那暖暖的大手一握，一股暖流從手掌傳到心窩裡……你怪我不會照顧自己，老是手兒冷冷的，而我喜歡撒嬌的回答你，因為有你——因為有你照顧我，你是一個生下來就要跟我送炭的人——當我冷當我孤獨的時候，你會時時給我溫暖，對不對？

在車上，我想著昨天，你原本答應陪我一天的行程，卻因公司臨時有事，只能騰出半天的時間給我。你知道嗎？這半天對我而言，已經是滿滿的幸福了。

你帶我到那家最愛的西餐廳，那是你看著它成長的店。面對菜單，細心的你幫我點了鵝肝醬菲力牛排。你說這家店的鵝肝醬入口即化綿密細緻，你又說要我聽你的話，牛排只能點三分熟……。最後，還調皮的要求分你一口鵝肝醬。

在服務生上菜之前，你拿起了桌上擺設的玫瑰放到我面前，而我轉向服務生問說：「這位先生想借你們的花送給我，可以嗎？」你霎時漲紅的臉，依然深情的望著我。

現在我在南投的山裡，放眼望去，盡是滿眼的綠，層峰相疊，一山接著一山，我看不到遠方越來越迷茫的天際線……。很難想像，昨天我們還在台北的水泥叢中相聚。昨天的溫馨，相對於今天的孤寂，我的手不禁冷了下來……。

昨天，我們兩個年紀相加將近八十的LKK族，還到錢櫃KTV瘋狂一下。看著新穎的點歌設施，你和我都愣住了——還好略加摸索就進入狀況。我幫你點了〔拜訪春天〕〔戀曲1990〕，雖然是年代久遠的老歌，但這才是我們——屬於我們那個時代的歌。當我點唱〔我只在乎你〕，你知道嗎——那是為你而唱的，那是……那是我的心……懂嗎？

我們從相識到相戀，中間那段相知期，磨蹭了我好一些日子，直到後來的再三溝通與表白，我們一路走來好辛苦。我只記得曾經你告訴我的——你等我把手交給你，我們要一起牽手走下去，直到你我……。

我在山裡想你，想那一段我們曾經相知相惜的往日時光……。

而眼前，山好靜，風好涼，月色好美——但我的手兒會不由自主的藏了起來——不只是因為冷——我是這樣企盼著——等我，我想回到你身邊，等我，我想握住你那雙溫暖而厚實的手……。

彎彎小溪

讀書與文學漫遊班■黃盛洛

沿著水泥內壁築成的小溪走，不知這條小溪來自何方，也不知她走向何處，湍湍地流水，陣陣的微風，帶給沿岸居民些許的涼意，八月的宏都拉斯好熱呀！

溪邊盛開的野花，在微風中搖曳，散發著淡淡花香，減輕了幾許暑氣。聽！撲通一聲，一位小孩跳下水接著又一聲，遠處傳來陣陣孩子們的嘻笑聲，呀！這青春的氣息使人忘了這是個盛夏貧窮的農村。

在一棵鳳凰樹下，一位年輕單親婦人背著一個娃娃，彎著腰雙腳踩在溪中面向岸邊，吃力的洗衣，這畫面在腦中一閃——忽然我想起故鄉50年代，貧窮台灣婦女不也這樣辛苦嗎？所不同的是我們的姊妹們是蹬在岸邊面向溪水在洗衣。

這灣灣的溪水還是不停的川流，給沿岸居民希望與生機，俗語不是說「有水就有生機」！但願這條溪水能源源不絕地流著，使沿岸的居民脫離貧窮走向小康。

有一天，無預警地，溪中的湍湍流水不來了，突然不來了，乾涸的溪底露了出來，小魚小蝦困游在小小的積水中，嬉戲的孩子們照樣在溪中玩，但不是嬉水，而是努力地在水中摸魚，多抓一條，就多一份可口的魚可享用，不一會，見底的溪水混濁了，參雜著沉積溪底的垃圾，陣陣惡臭開始散開了。站在溪邊的人們皺著眉頭，三五人一堆聚在一起，議論紛紛。他們心中共有一個問題：水怎麼不來了，沒水怎麼辦？常年不涸的水是日常生活必須的，也不覺得重要，怎麼今天水不來！洗衣，洗身，洗菜，沖馬筒用……該怎麼辦啊！

村民望著乾涸的溪水，盤算解決眼前的難題。有的開始嘆氣，有的抬頭凝望著紅紅的大太陽。

已經乾涸的河床，經不起一天的缺水，見了底，看似水泥底又是泥石底的河床上，東一堆，西一堆的垃圾；有塑膠袋，有破衣物，在殘枝間隙隱藏著保險套，三天了，水還沒來，惡臭發自垃圾堆中的死魚兒，動物屍體，隨著微風陣陣吹向兩岸，吹向岸邊的住家。也不知是那一家門口，開始點燃一把火，燒起了垃圾。它像烽火一般，向髒兮兮的垃圾開戰。就這樣，烽火一把

把的傳開了，有大的，小的，有旺的，弱的，沿著這條小溪燃燒著，煙霧形成的陰霾籠罩在民宅上空。居民心中的鬱悶一天天加重，怒火也在燃燒——燃燒的怒火向誰申訴！？

星期天到了，小溪旁的簡陋木造教堂逐漸地聚集作禮拜的弟兄姊妹們，在祥和的唱詩班樂聲後，鬱鬱寡歡的教徒們走向神父，懇求神父向上帝禱告，讓溪水重回人間，讓沮喪的村民重拾希望。隨後神父帶領村民一起祈禱。隨著一聲「阿門」結束了禱告，也結束了今天的禮拜。

神父很無奈地嘆口氣，心想斷水當天就向水利會抗議，他們還答應盡快修理，恢復供水。過了這些天，水還是不來。這些殖民地時代留下的腐敗官僚，只會愚弄貧困的小民，敷衍小神父。這次神父只好會同當地主教向州政府抗議：「水，水，水。給我水，沒水怎麼活？」。

大早起來，村民又見細細的溪水潺潺地流，逐漸地水淹沒了河床，灰燼隨水移，被陽光曬乾的殘枝及雜物浮在水面，混濁的水流過家門，村民心中不竟在歡呼：「感謝上帝，水終於來了。」心中的一塊大石頭掉下來了，農民的臉上又展現笑容；村婦又開始浣溪，累積了多天髒的衣物，一件件地洗，用力的洗，把心中的怨氣，悶氣，也洗去。岸邊的村童，又脫光了衣服，光溜溜地，撲通跳下水，終於又聽見孩子們的笑聲，草花又綻放，野花飄香，大地又見生機。

又是星期天到了，又是作禮拜的時候；，有了笑容的村民，有說有笑地，三三兩兩地走向教堂。在神父的引領下，村民再一次地禱告：「感謝主耶穌，賜給我們水，阿門！」村民們高高興興地把口袋裡的錢捐了出來，也一一誠摯地向神父深深地一鞠躬。

天長地久

讀書與文學漫遊班 ■陳春梅

寒冬凜冽，潺潺湍急的河水奔瀉而下，小麗濕淋的從河中緩緩爬起，她覺得好冷，搞不清楚為何落入河裡——

河邊的柳條迎風搖曳，夕陽把他倆的身影拖曳的好長好長，倒映在河裡。他拿著玫瑰花深情的說：「我每天送一朵，你是我的唯一，以後送99朵，愛你長長久久，愛到天長地久。」小麗沉醉著，滿懷對婚姻甜蜜的憧憬。

婚後，小麗以為可以過著幸福快樂的日子，但是他工作不順遂，面對失業的窘境，面對真實的婚姻，一切都走了樣。兒子出生後生活更是拮据，他也染上了酒癮，醉醺醺的露出猙獰的眼光，施出的暴力，嚇得小麗膽戰心驚。傷痛與淚水已交織成愁，生活裡也沒有了歡笑，以前那位體貼多情的良人，如今何在？只要他戒掉酒癮，他善良的本性不會磨滅，不信良知換不回，小麗好言相勸。他允諾了，但沒多久，又浸淫在酒精裡，酒越喝越多，整日醉茫茫，對她的暴力惡性循環的局面，日甚一日。

那夜，他又發酒瘋，抱怨小麗母子拖累了他。小麗寒透了心，多年的受虐，使她對人生乏味，唯一割捨不下的是兩歲多的兒子，多年的委屈隱忍是為了守著完整的家。他像一頭瘋狂的野獸，發瘋似的亂砸東西，兒子嚇得哇哇大哭，她顧不得兒子的呼喚媽媽，渴望媽媽呵護的哭聲，她往外奔跑，走投無路，不知該何去何從？那種澈心澈骨的絕望，使她加緊腳步奔跑，跑到他倆婚前徘徊流連的河邊，她無視於河水水勢洶湧湍急，毅然絕然的往河心跑——

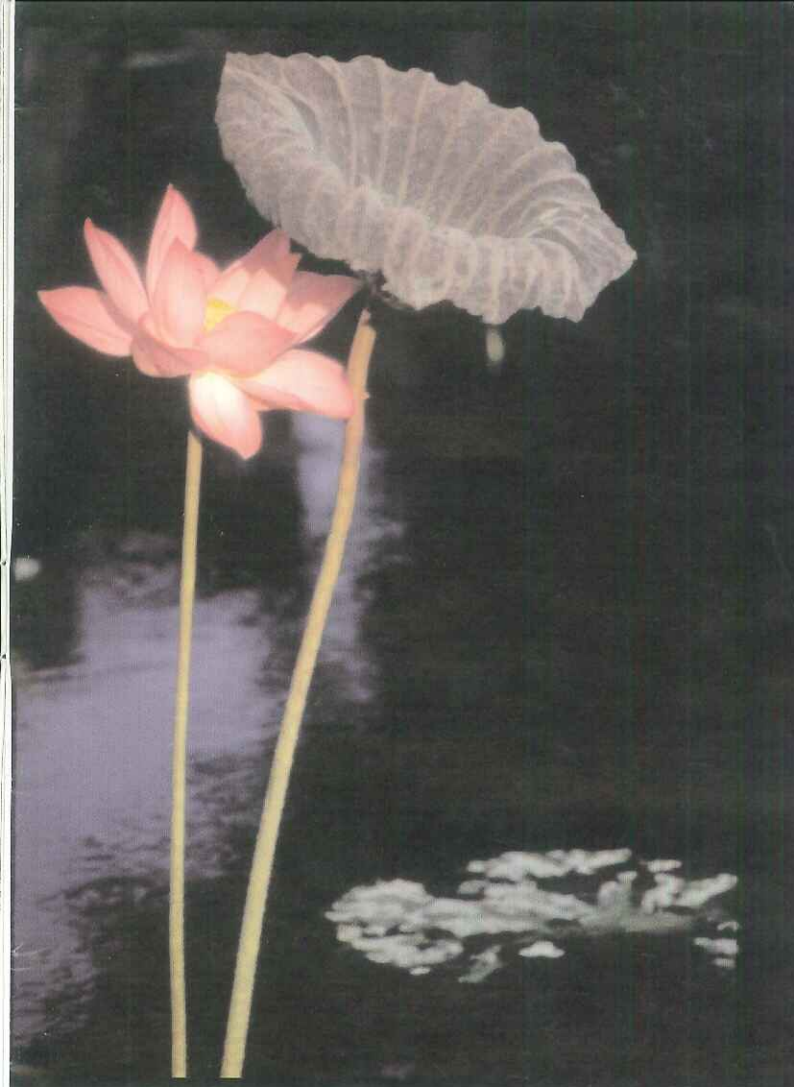
今夜，煙霧氤氳，狂風呼呼作響，蕭瑟的長街，稀稀落落的幾戶人家緊閉門窗，淒厲的犬吠聲，此起彼落，小麗飄飄渺渺，身體沒有重力的遊浮，那隻大黃狗龇牙咧嘴惡狠狠的對著她狂吠不休，她生平最怕狗，飛快的閃躲，她不知要躲向何方？歸向何處？家？兒子在哪？她牽掛著兒子，是她急迫的尋找家的方向——

她不知如何的回到了家，她畏縮蜷伏的躲在角落裡，窺視著他，他沒有喝酒了，看來清醒多了，但是眉頭深鎖，神情哀傷淒惻，是什麼事使他如此悲戚？頓時，她聽到兒子哭著喊媽媽——媽媽——。小麗立起身子，急著要去哄一哄兒子，但是，看到他一個箭步的跨向兒子房間，摟著兒子安撫。每次孩子哭鬧，他就不耐煩劈哩啪啦的打。現在，他拿溫熱的毛巾幫兒子擦淚水，加了件毛衣，弄吃弄喝的，細心的餵食，如此的疼愛，和煦慈祥，這一幕使她感動莫名，霎時，眼眶又濕又熱。她急切的要擁抱兒子，但很黏她的兒子竟然不理會，無視於她的存在，磨蹭在爸爸身旁，搖搖擺擺的跟前跟後，平時畏懼爸爸的模样都不見了。

看他修剪一大束玫瑰花，——調整，還是差不出優美的花型，小麗撲哧一笑，她還記得她最喜歡玫瑰花，這粗線條的男人，從沒有插花的藝術與品味，但此景已深深的觸動她的心弦。她猶豫嘀咕著：不行、不行，99朵玫瑰就能打動我的心嗎？想到他酗酒後施出兇狠的暴力，真是心有餘悸，不可以、不可以，不能接受。但是，屋子裡瀰漫著玫瑰馥郁的花香，這99朵玫瑰是他許下的諾言，他愛我長長久久，直到天長地久。回憶甜蜜的爱情，那是一罐罐罪人的醇酒，足以把她溶化，她嘴角漾出微笑陶醉了，多希望地球停止運轉，時間能停止定格。

眼見他撫摸著她的照片，頭埋在照片裡啜泣，哀傷悽愴的喃喃自語，小麗狐疑的望著他，相當不忍：我回來了、我回來了，我會守著兒子守著你。她走向前正想安慰他，霎時，她聽到佛號的誦梵聲，她猛轉向供桌上的玫瑰花，驟然看到香爐上的香？畏畏，猛一抬頭，她震？住了，向觸電一般，震得她魂飛魄散，牌位上寫著——愛妻——王小麗靈位——





美麗鏡界紙上博覽會

二〇〇〇年的春天，二十二位來自臚舛的同好，沒有備攝影專業素養和頂級的配備，但是大家聚集在萬華社區大學，透過鏡頭捕捉生活中的美好與感動，詳實記錄生命的點點滴滴。鏡頭所捕捉的雖是外在影像，所呈現的卻是內心剖白。希望藉由四十四幅美麗影像的傳達，呈現內心世界的奧秘，同時吸引更多愛好美好事物的有緣人，用心看世界，珍惜我們周遭的一草一木，一磚一瓦，一山一水，歌頌生命的美好也豐富炫麗的人生。感恩諸位前輩先進的不吝指導，尤其是賴吉欽老師風雨無阻誨人不倦，一次次的叮嚀，一遍遍的提醒，多虧各位前輩的指教和鼓勵，我們才有今日的小小成果。此次的展出是另一個學習階段的開始，除了期許百尺竿頭更進一步，也約定下次更美麗的相會。

展出地點為：恆昶藝廊（台北市仁愛路四段396之1號1樓）

電話：(02) 2706-6466

展期：四月二十四日至五月七日

開放時間：每週二至週日 上午10時至下午6時（週一公休）

