

艋舺傳奇

【專題報導】古山園滿載人生滄桑
慶和鼓藝聲動天

【特別企劃】戀念西門町的電影年代
聞天祥走過西門町



【封面故事】

艋舺庶民生活

果菜市場的一天。

【艋舺人】修鞋人在街角發光／為遊民辦春酒的刈包吉 【飲食】蜂大咖啡飄香50年／南機場美食地圖

社教與社造 是一條漫漫的長路

社區是人們活動的舞台，社區總體營造是一種社區情感的集聚與聯結人心的過程，是一種善良互動的循環，是一個永無止境的進程。

——摘自文建會文化白皮書

■臺北市萬華社區大學主任／廖鴻宇

社區總體營造是社區綜合性的改造工程，它不僅是社區學習的工作，與社區教育關係更可謂一體兩面。而建構社區的基本田野調查，則是社區營造的起點。秉持上述信念，萬華社大投入社區再造，可謂一步一腳印，但也走出一條值得長期耕耘的路途。

本校著眼於讓民眾了解地方發展，創校以來進行了一系列的文史調查，包括推動「艋舺風土志」的研究、「萬家燈火輝煌、台北古早繁華」、「萬華觀光案內」與「萬年傳香火、世代沐法華／寺廟導覽」的編纂、「萬華虛擬社區」與「萬達網」的網站建構等。

去年更開辦「艋舺伴手禮調查——綠地圖工作坊」，結合綠色生活概念，從伴手禮調查出發，培訓社區田調人才，最後繪製完成「萬華綠色生活地圖」。這些努力不僅希望能更瞭解社區資源、沿革、環境、產業、風土民情、民眾的需求，相信對於本區發展也將更有助益。

承襲「以生態視野回顧人文、以人文角度關懷生態」這樣的構想理念，今年我們接著推動辦理「水水雁鴨-環境調查工作坊」與「社區紀錄-編採培力

工作坊」。前者著重讓社區居民瞭解環境因子，透過水質、水文、鳥類等觀察或監測環境因子來瞭解環境生態，並建立華江雁鴨公園調查資料庫，成為生態保存支援體系，為未來的經營與管理提供有力依據。後者為社區培訓編採紀錄人才，協助社區以自主力量紀錄文化，希望社區居民重新認識艋舺之美，增進社區美好生活環境，深耕在地文化，找回居民的自主性認同。

人有善願者，天亦助之。今年，萬華社大有幸獲得教育部核定通過，97年示範社區教育團隊《生活慢學·社區慢居—流域多元學習聯合體驗計畫》之申請案，我們將透過與近二十個社區團體與社大夥伴的協力合作，進行第一階段：1.淡水河流域學習資源串連整合與需求調查。2.多元學習課程培力操作



由社區民眾投入熱情，製作出萬華情感綠色生活地圖。

(包括：生態、人文、弱勢教育等培力課程)。3.網路平台籌備(包括：社教資料規劃建置、環境資料庫建構)三大項工作。

作法上，將整合台北市相關社區教育資源與各社區之需求經驗，希望促成各社教團體對話的平台，彼此分享社教經驗並統整資源，形成別具特色之社區教育學習體系。

此外本校與社區十餘個公私團體，在今年4月2日正式成立「臺北市萬華健康促進協會」，共同推動萬華區申請加入「國際健康城市聯盟」(Alliance for Healthy Cities)。我們將協力促進健康生活社區化，瞭解在地居民的需求，激發萬華市民對健康議題的關心與認知，使其能自發性參與並善用社區資源。

我們也將藉由社區互助方式，讓區民凝聚體認與共識，使其蔚成一股自發性，能提昇自我身心靈健康的風潮，進而擴展及於社區整體的健康，俾利邁入國際健康城市之林。

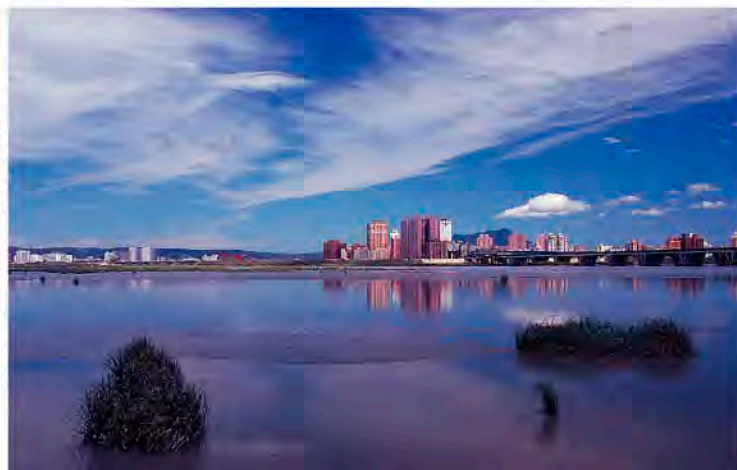
社區大學創立初衷是為了實踐教育改革與社會改革，我們深知積極推動具有公共關懷與社會參與的公民社會，以實現改造社會理念的重要。因此，萬華社大始終扮演知識解放之角色，以由下而上的民主教育觀念，引導民眾自發性的認識社區面對的問題，利用習得的知識轉化為社區自我改造的動力。

這些年透過許多社區培力的方式積極走進社區，萬華社大已然開創許多與社區協力的經驗案例。未來我們期待透過與公部門、民間團體、常民與社區的積極串聯，能強化公部門及民間力量的垂直整合，讓社區發展更健全、社區營造更永續。

昔日的淡水河邊。



2002年的淡水河邊。



學習花園

用行動疼惜台灣 「認識台灣、發現寶島」

■學員／章淑芬

在萬華社大學習「認識台灣、發現寶島」至今已第二學期，在每一次的田野調查之前，朱瑞徵老師都會在課堂中預先播放相關的幻燈圖片和發放資料講義，到了現場面對實物講述解說，每個人再拍照紀錄，讓記憶非常深刻清晰。

朱老師對台灣的史蹟，研究得頗為深透，又因畢業於美術科系，所以將古蹟與美術與之融合，使我們在從事田野調查時，對於各處的名園老墓、佛剎古院，講述得非常詳實仔細，不僅增長相關知識領域，更消除對墓園、陰宅的恐懼與不適。我自從到社大選修後，越益發現要實際地疼惜台灣，愛護咱的土地。

演奏滿堂采 「表演二胡」

■學員／陳建新

2005年初，在偶然的機會下，看到萬華社大有開設「二胡班」，為了一圓兒時的夢想，我去報名了。從對二胡毫無概念開始入門，拉出來的聲音之難聽可想而知，多虧了朱英露老師的耐心指導，我們揮汗苦練，期末要上台表演了！這可是所有人平生首次登台，我們的演奏曲目「六月茉莉」、「農家樂」得到滿堂采。第二期，進入難度最高的C調練習，我們幾乎全員到齊。

美哉！植物天地 「家庭園藝：植物解說培訓系列四」

■學員／鄧代芬

社大植物解說培訓班白天上課，我們的老師游紘一先生，每星期一依課程計畫，帶領我們在植物園裡逐區去辨識。為了讓我們學來更有趣、更容易記住，還不時穿插些故事，如火筒樹為何又叫「番婆怨」；西片「叛艦喋血記」中關於麵包樹的故事、芒萁與日本年俗等。這學期課程主題是家庭園藝，老師教我們不同植物的栽培方法，如播種法、扦插法、壓條法等，希望我們有了基本植物知識後，進一步懂得種植和照顧植物，美化環境。與植物為伍，我們也變得自然、真誠，相互建立起溫馨的友誼，我們也很樂意累積足夠的知識後，作植物解說義工。

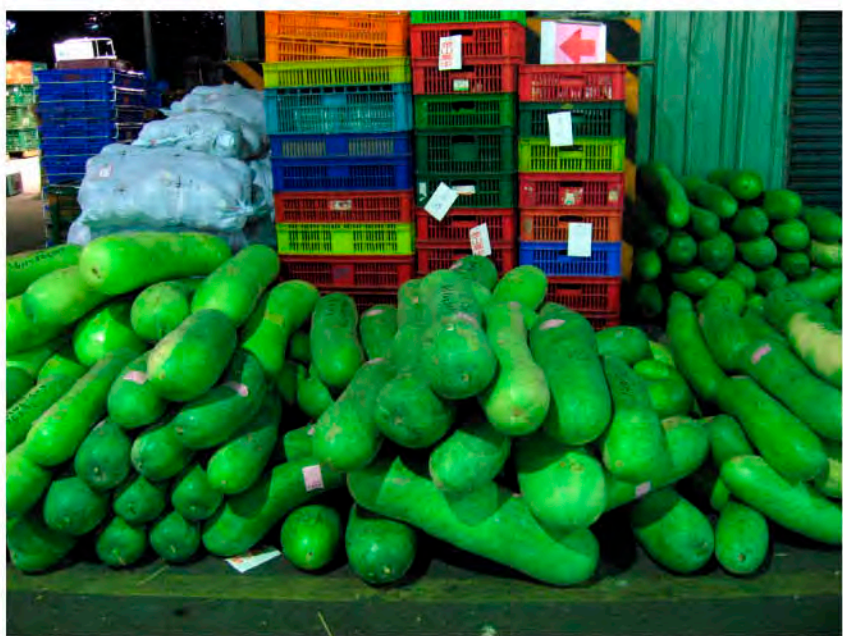
真人真景的躍動詩 「唐詩吟唱與創作班」

■學員／余政明

楊振福老師是傳統詩學造詣高深的漢文老師，也是教「易經」的老師，曾任中華民國傳統詩學會秘書長，現任該會顧問。

老師教我們說：一首優美的詩，給人的印象絕非一種概念性的理論意識，而是一幅鮮明動人，似乎令人可以觸及的真人真景。所以雄辯性的和說服性的句子，不容易成為動人的好詩。詩是注重傳神的表現與生氣的躍動，所描寫的文字愈具體愈真切，形象便愈凸出，所描繪的意象便愈具活動力。老師曾經教過我們「麗澤相資」這成語的含意，即：好像兩個湖水相通的湖澤，詩人寫詩，要互相請教切磋，這樣詩藝才能進步得較快。

詩題：
龍山寺 七言絕句
■作者／陳金盆
龍山古寺佛燈明
訴願焚香俗慮清
順便偕君遊夜市
流連忘返至深更



艋舺庶民生活

果菜市場的一天。

■採訪／張至翔、鄭惠銘 ■撰文／張至翔 ■攝影／鄭惠銘

萬華，台北最早起的行政區。

絕大部分的人放心熟睡的时刻，座落在萬大路底的第一果菜批發市場已是人車熙攘擁塞，不是即將散場的燈紅酒綠，不見步履蹣跚的芳客鶯燕，而是一個個早起為家人拼生計、為台北人挑健康的農產運銷人員。

卡車卸貨，拍賣批商選貨競標

凌晨兩點起，載滿中南部產地蔬果的卡車，與批發商的貨車陸續排隊進入市場，冗長的車隊一直延伸到大馬路上。負責交通指揮的警衛說，每天這裡約有

1000輛的卡車、貨車進出，進入市場前都要索取號碼牌，等待前面的車卸完貨品離開，後車才陸續遞補。

卡車的卸貨處是在拍賣場與批發場的中間。農產運銷公司的理貨員會根據蔬果的產地、品質、逐步去分類整理，再將蔬果送往拍賣場分區放置。負責搬運的托運工李伯伯說，拍賣場地分為六區，一到四區為蔬菜類，五到六區是水果類。蔬果就緒後，就會開始進行拍賣。對於批發商來說，這時如何選貨競標就是很重要的一環了。



卡車卸貨後分類整理，再將蔬果送往拍賣場分區放置。



自民國69年開始導入電子拍賣機來輔助，拍賣過程透明化。



選擇一箱打開，供批發商鑑別品質好壞。

外行看熱鬧，內行看門道

隨著人潮進入拍賣場看貨，就像走迷宮一樣的有趣。蔬果是一箱箱的向上堆高如城牆般，箱子密集的程度，彷彿行在摸乳巷中。走在巷道中選貨，每箱重量品質都差不多，箱子上的數字30代表的就是每箱約30斤的意思。由於每批蔬果的數量繁多，通常看貨的現場，只會選擇一箱打開作為標準樣，以供批發商鑑別該種蔬果品質好壞。

E化拍賣作業，蘇富比也讚嘆

市場的黃姓拍賣員表示，拍賣的時間分為三個梯次。三點半到五點為黃金梯次，品質及種類是最佳的。六點到七點半是價格最便宜，但品質較參差不齊。九點以後多半為議價的方式，通常是少數拍不出去的貨品。實際拍賣的情況，在同時間裡有多場不同標的拍賣會進行，通常一場約15~20人左右。像當季比較熱門的西瓜，參與競拍的人數更多達30人。黃姓拍賣員說，為了將拍賣過程能透明化，自民國六十九年開始導入電子拍賣機來輔助。現今看到的拍賣方式更是進步，參與拍賣的承銷人依靠手上的專屬遙控器，眼神注目著電子

佈告欄的數字，將心中的價格透過遙控器來傳達，電腦記錄到最高的價格時，就立刻開出傳票給得標人。拍賣過程不再大聲嚷嚷，而且一切交易紀錄與價格就立即存入後端系統，進行後續各項帳務與資料作業，效率之高，難怪連蘇富比拍賣場也讚嘆。

零售商搶鮮，散戶撿便宜

清晨五點，拍賣暫告一段落，隔鄰的批發市場成為接續熱絡的地點。來自台北、桃園、基隆的零售商陸續湧入。每個零售商都睜大眼睛尋找著今日的新鮮貨色，看看那些單賣當令最夯的芒果、鳳梨、玉荷包的品質口感如何？問問這家專賣進口水果的老闆，智利葡萄怎麼算、紐西蘭奇異果多少錢。那頭，再跟擺滿

各種本土水果產品的店家聊著柑橘、水梨、香瓜、西瓜的貨色與價格。腦子不斷盤算著成本與賣價，一宗宗的買賣就在洽談中達成，是為自己的舖子補齊各項紅橙黃綠的甜果鮮蔬，也是為台北人做好一日繽紛多彩的準備。

六、七點是撿便宜的好時機，來自台北的散戶越來越多。住在中和的陳太太說，由於是屬於大家庭的關係，家中食物需求

果菜批發市場的沿革

- 最早「果菜市場」是在現今西寧南路上、忠孝橋旁。日據時代的臺北人稱「中央市場」。
- 民國39年以前，果菜來源大多是以臺北近郊的蚵蚵仔、關渡、社子、蘆洲等地為主，佔全部的70%。
- 民國57年，市政府鑑於中央市場場地狹小、建物陳舊設備差，無法符合需求，於是發包興建了目前現址(萬大路底、臨雙園堤防內)的市場建物。
- 民國63年果菜批發市場完工啟用，總面積為55,041平方公尺，包括拍賣和批發場地，是台北最大的果菜批發市場。同時成立「台灣區果菜運銷股份有限公司」以經營這座批發市場。後來因人口快速增加，農地大量減少，逐漸不足供應兩百萬人食用，只好仰賴中、南部來供應。
- 民國73年改組更名為「台北農產運銷股份有限公司」。
- 民國74年增闢第二果菜批發市場（位於民族東路336號）。
- 民國97年1~5月，第一果菜批發市場日均交易量：水果約452公噸、蔬菜約1200公噸。
- 民國97年1~5月，第一果菜批發市場月均交易量佔全台北比重：水果約22.27%（僅次於三重，與台中市並列），蔬菜約32.27%（全台第一，高於居次的西螺7%）

每個零售商都睜大眼睛尋找著今日的新鮮貨色。



量比一般家庭大，來批發市場是最划算的，物美價廉。相較於超市來說，果菜批發市場是第一手的貨品，相對便宜也更新鮮。以水梨為例，批發市場裡單顆平均約15元，傳統市場平均單價約20元，超市平均單價則是22元，而且品質還是批發市場最佳。批發市場裡的業者也表示，除了做生意的零售商來批貨外，因為基本購買單位是箱，而且買越多價差越大，所以散戶利用假日到批發市場來團購，求的就是個「尚青」、「尚蓋俗」。

萬華，台北最早休息的行政區

上午十點過後，首都台北的各行各業剛開門營業，果菜市場裡人潮卻已明顯退去，這群摸黑早起的從業人員在忙了七、八個小時後，也陸續收拾收拾攤子。他們替台北城做好了今天的健康準備，也該回去休息一下，為自己、為大家做好明天的健康準備。

果菜批發市場在哪裡？

第一果菜批發市場（包括拍賣與批發）位於萬華區萬大路底（華中橋左側），與隔壁的魚類批發市場合稱『中央市場』。平常說的「環南市場」則是指位於西藏路底（華翠大橋與萬板大橋間）的家禽肉類批發市場，包括豬肉、雞肉、鴨肉與部分蔬菜，故又稱綜合市場。（地圖請見p3）



果菜批發市場是第一手的貨品，相對便宜也更新鮮。



早起的從業人員在忙了七、八個小時後，也陸續收拾收拾攤子。

果菜市場裡的買賣都是整箱整批的，買家怎麼搬運呢？放心，就交給送貨托運工，他們是市場裡專門提供搬運裝卸服務的默角。

從事托運工二十多年的蔡阿姨表示，早在凌晨二點前，他們就駕著動力拖板車開始工作了。一開始得先忙著搬卸卡車運來的貨品，依序放到指定位置，以利拍賣活動的進行，算是每天最早進來的一群人。

穿梭市場的托運人

■採訪／張至翔、鄭惠銘 ■撰文／鄭惠銘 ■攝影／鄭惠銘

出場早，退場晚

拍賣期間，批發商在拍賣場買的貨品，都會請板車們送往隔鄰的批發市場，一早總得跑上個幾十回。後續，再協助零售商把採購的批發貨品托運上車。這可不是純粹的辛苦勞力活兒而已，除了小心不能壓壞貨品之外，還得手腳俐落速度快。

白天人潮退去，市場要收攤了，部分托運工會留下來收拾整理場地，多少掙點零頭。一天下來，工作時間長，休息時間短，付出的勞力大，相當辛苦。

「這種分工模式很早就有了，而且早期的都是純人力的手推車。」蔡阿姨回憶說。

當初她是跟先生一起入行的，兩人一起合推一部車。那時候工作雖然辛苦，但也因此增進

彼此感情，並結交不少共患難的朋友。

後來存了點錢，就跟著大家買了一台吃汽油的動力拖板車，工作起來輕鬆多了。但使用一段時間後，發現不但耗油量，車子運作的噪音也令人難受，市場內空氣也變糟糕。於是管理單位就要求全面改成充電式的動力拖板車。那時車子還好好的就得拿去賤售，讓她心疼好一陣子，但也只有配合。

拖板車電動化

現在所使用的是電動車，是

市場中最普遍的車種。操作容易，移動快速方便，大大提升工作效能，幾乎托運工都有採購。唯一的缺點就是太貴了，一部要價台幣十七、八萬。

簡便靈巧的電動拖板車，載量大也便於操控，即使三四十箱也是輕而易舉，穿梭市場之間還真像滿載收穫的大船一樣。這樣一趟運費怎麼算呢？

蔡阿姨說，每箱基本上都是收六塊錢，沒有公定價，但也有些小差異，這價格從以前到現在幾乎沒什麼變動。比較輕一點的，像是草莓、奇異果會少算一點；遇到重一點的就自己多擔待一些。不過如果要托運到市場外圍的

話，每箱就改收十塊錢。一切收費都採現金交易，熟一點的可能會用記帳的。一天下來，大約都在一千八百上下，好一點的會有二千多，甚至三千；差一點的，整天沒收入也是有的。

不景氣，需求減，從業反增

「錢是越來越難賺了！」蔡阿姨說道。做這行，除了工時長，耗體力外，最重要的是還要能開發更多的客戶，也就是與眾多的攤商達成長期合作的模式。

誰的服務好，速度快，往往能夠得到攤商的生意。如果過程中有個閃失或怠慢，客戶也有可能就因此流失。

這幾年大小攤商生意受大環境不景氣影響，採購與托運需求減少，甚至乾脆自己來推，導致托運服務需求縮減。然而由於外頭工作難找，造成越來越多人口到這裡討生活，不是當攤商而是來當托運工（目前共有457人）。儘管新手要拓展客戶不

易，但多少仍衝擊了原本在此工作多年的托運工。

耗盡力氣換職災

蔡阿姨已是58歲了，她自我調侃的表示，現在氣力已不比當年了，手腳也沒那麼俐落，所以有些客戶就流失掉了。反正已負擔不來，子女也都已成家立業，自己也就逐漸看開了，能有多少是多少。

搬運了二十幾年下來，蔡阿姨也出現一些職業病變，最明顯的就是腰背部脊椎會痛與肌肉拉傷。同事之中大部分也都上了歲數，大家也都有或輕或重的類似症狀。其中一位年近70的阿婆，由於長期手臂後張拉車，造成肩胛骨已經明顯變形，看起來就像脫臼一樣。但是不管怎樣，為了自己與家裡的生計，他們仍然會一趟趟不停的搬卸著。



果菜市場中的「西門町」

■採訪／張至翔、鄭惠銘
■撰文／鄭惠銘 ■攝影／鄭惠銘

在市場中賣了二十幾年便當，人稱「阿瘦」（台語）的阿姨說，這個市場是從民國六十三年啟用的，不久，眼前這條通道（指四號門的通道）地段就成為大家口中的「西門町」。因為那個年代，台北最熱鬧賺錢的就是西門町，而這條通道兩側就是市場中最熱鬧賺錢的地段，所以就跟著稱為「西門町」。

當時市場從一早開市就擠滿滿的人潮，每條通道都是人，尤其是「西門町」這條，擠到連走都不好走。攤商的貨品真的是六、七點就賣光光了，慢了就買不到。大家賺的多，也沒那麼辛苦。

現在大環境變差了，但這條「西門町」還是最熱鬧的地段，一年的地租聽說就要幾百萬。不過現在生意不

好做了，人潮沒那麼多，有一陣沒一陣的，六、七點還不見得銷售一半，連「西門町」的攤商也常要撐到八、九點才會收。



記者走了幾圈下來，發現這個方塊形的市場，四邊是貨車進出動線，就只有居中間（四號門）這條是行人通行最安全的通道。通道上步行的零售商與散戶人潮最多，消費的機會自然也就跟著多。或許就是因為這種居中又安全的原因，才會造就它吸引人潮錢潮的「西門町」地位。

【採訪幕後】阿瘦姨，50多歲，見證了這個市場的繁華與衰退。她半開玩笑的跟我們說：如果我現在是二十多歲，我會改賣檳榔，因為比較好賣也好賺。

上了歲數，大家也都有或輕或重的職業病。

現在的人潮少很多了，生意不好做。



攤商心事誰人知

■採訪／張至翔、鄭惠銘 ■撰文／鄭惠銘 ■攝影／鄭惠銘

批發市場裡的攤商是專門做水果批發買賣的，貨源包括凌晨從鄰近的拍賣場進貨，或來自產地直銷班，或自國外進口。目前光是水果攤商就有100多家，有專門經營單一商品，也有專賣進口水果，更多是綜合販售。

資金週轉壓力大

經營巨豐水果行的吳老闆表

示，市場裡的批發商大概都會有些固定客源，而來這邊採買的人員，以傳統市場的攤販主為多，另外就是一些餐廳或機關團體的採購人員。現場交易以現金為主，部份採記帳，每週結一次。

記者發現吳老闆攤上擺著一部點鈔機，一問才知由於現場貨品交易量大，現金數量也跟著大，所以得靠點鈔機才忙的過來。吳老闆說到，批發市場裡大家看似營業額大，但都是帳面數字而已，實質利潤並不高，而且，隨時有被倒帳的風險。更苦的是，每天的資金週轉壓力很大，一閃失會造成信用不良，後續要做拍賣批發生意就更難。他一語道出這種大買賣看似風光背後的苦處。

熱情的黃先生，是美安水果行的老闆，同時也是台北市青果商業同業公會第15屆理事與酪梨推廣中心的常務理事。這個季節他專門販售關廟鳳梨，他熱情地跟我們介紹鳳梨的益處與吃法。目前，他與產官學界合作，積極向國人推廣酪梨的食用益處，希望獲得大家的青睞。

好景不再，生意難做

黃老闆說，現在這裡的攤商部分是承接上一代的事業，部分是十幾年前自行創業起家的。以前市況好時，做生意都是快人快語，幾箱幾箱的打包帶走。現在人潮少了，生意不好做，大家也只好調整銷售方式，一箱也願意賣，甚至部份攤商為了討生活，逐漸偏離傳統交易模式，像外圍小盤商一樣，批發蔬果也一顆一顆或秤斤賣。

「現在的人潮少很多了，生意不好做。」這是訪問過程中，每位攤商掛在嘴邊的話。不過，面對不景氣，攤商們也快速調整銷售方式，加強貨品的擺設裝飾，以吸引在市場流動的買家目光。面對不景氣，這群不畏寒霜、摸黑早起的攤商，他們在困境中求生存的韌性，實在令人尊敬。

加強貨品的擺設裝飾，吸引買家目光。



專賣進口水果的攤商。

部分攤商是承接上一代的事業，部分是十幾年前自行創業起家的。

超級比一比

(比價日期：2008年5月25日)

	第一果菜批發市場	傳統市場(師X路)	頂X超市(師X路)
芒果(愛文)	50	70~80	170
鳳梨	28~32	40~50	100
荔枝(玉荷包)	13~26	20~30	25~30
葡萄(澳洲無子)	20	25~30	30
水梨	10	15~20	16~18
	20~25	50	50~55
	200	230~260	無
	120	140~160	無
	1100~1300	無	無
	125	無	160
	75~80	無	96
	15~18	30~35	35

記者特別挑選了當令水果，概略比較過後發現，儘管部分水果的品種可能有所不同，但大抵批發市場真的是又新鮮又便宜。不過批發市場的基本消費單位是一箱，所以除了團購或大採購的情形外，一時吃不了那麼多的家庭倒是不建議特別到批發市場購買。

(撰文、整理、製表／張至翔)

採訪側記

■撰文／張至翔

對於批發市場人員來說，一天總是在夜深寂寥中悄悄開始，在眾聲喧嘩中默默結束。這樣的工作型態讓大部分的人疏忽了他們的存在，是許多人聞所未聞的，對於我而言，也只是個模糊概念。

在幾次摸黑起早的實地採訪後，對於我們每日食用的蔬果來源與銷售過程，有了比較清楚的認識。初解那些送貨托運工的角色功能與應用設備的科技化，更令我對於市場裡的分工與現代化感到新奇。「批發市場中的西門町」封號也令人頗為玩味，租金更是令我咋舌，但也反映出這個市場內的商業活力。

一個城市的運作需要各種角色的協助。希望透過這次的採訪報導，能讓讀者進一步認識這群為大家的健康進行把關的幕後英雄。

多吃鳳梨有益健康喔！





編竹夾泥牆，台灣光復初期建築常見工法，以樹、竹片或芒草為骨架而表面糊灰泥而成的，現已為鄉土教育中心保存。



「剝皮寮」的老街區，保留過去清代和日治時代傳統的街道原貌，整片建築散發出一股台灣古早味。

剝皮寮 老街新粧

■採訪、攝影／錢志偉



廣州街與康定路交叉口的三角街廓，整復後建築物表面還原為紅磚，並在半圓弧形山頭上新作泥塑裝飾。



整個剝皮寮歷史街區，目前由鄉土教育中心負責管理，並且園內有許多志工負責為遊客導覽解說。



剝皮寮的立面多有騎樓，戶戶之間以拱圈相隔，現在鄉土教育中心仍然保留此拱圈騎樓。

一條 老街，一段歷史。位於廣州街與康定路的剝皮寮，完整保留清代漢人群居的街坊風貌，見證艋舺的繁華歲月。

剝皮寮，位於萬華老松國小校園南側，今廣州街、康定路及昆明街所包圍之街廓。據老松國小教務主任楊順禎表示，過去萬華渡船為杉木的集運中心，許多木頭集中於此剝樹皮，「剝皮寮」名稱因而順理成章被接受。

在艋舺發展初期，此處因位處艋舺通往另一個街庄的要道，中下階層居民多，繁盛的商業活動聚集不少像是永興亨、船頭行、國學大師章太炎宅、呂阿昌醫師等老店和名人住宅。150年後，這些街坊風貌與傳統建築仍保留完好，因而受到文化單位重視，讓剝皮寮成為台北市內保存最完整的歷史街區之一。

老街區「剝」出艋舺史

導覽志工周炫青說，過去的剝皮寮建築都是「住商合一」，繁盛的商業活動發展出「前舖後居」或「下舖上居」的空間格局，成為現在所看到的狹長式住宅區；同時為提供行人遮風蔽雨的行走空間，這裡的建物也多會將店門後移一個步架，留設出「亭仔腳」，也成為剝皮寮街道的主要特色。

走在廣州街與康定路上，為數不少的清朝或台灣光復初期傳統建築映入眼簾。「剝皮寮珍貴的地方就在於這些建物，」周炫青一面講解，一面望著這片舊街區說，剝皮寮的建築結構幾乎都是「磚石承重為主，木架為輔」，建造師傅則因牆體材料不同，以編竹夾泥牆、顏止磚牆、石造牆基等砌法來造屋，「早期沒有鋼筋水泥，但別小看竹子加漿糊的威力，這面牆已經一百多年啦。」

老街變身鄉土教育中心

早在日治時期，剝皮寮這片街區就規劃為老松國小預定地，因此有幸成為艋舺地區唯一倖存的清代漢人街道。為讓民眾親近這個珍貴的百年社區，剝皮寮東段已於2006年由台北市政府整修完畢，並設立「台北市鄉土教育中心」，開放民眾自由參觀。

在鄉土教育中心推廣活動的蔡麗美老師，極力推薦這個場館「有機會來這裡別忘上二樓」，登上剝皮寮故事區，一窺萬華的新與舊之餘，蔡麗美說，你絕對會訝異「原來萬華有這麼多不一樣的風貌」。

台北市鄉土教育中心

地址：台北市萬華區廣州街101號
電話：(02) 2336-1704
網址：<http://hcec.tp.edu.tw/>
參觀時間：周二至周六9:00~16:30
周日、周一及國定假日休館。
參觀方式：免費，團體採預約制，個人可自由參觀，採總量管制入場。



戀念西門町的電影年代

■採訪／劉芳如 ■攝影／莊國琳

你印象中的西門町是什麼樣子？

電影院、咖啡廳、流行、青少年、擁擠？這是許多到過西門町的人，對於西門町的印象。從日據時代開始，這裡就是台北市民生活娛樂的天堂。

戰後的台語片

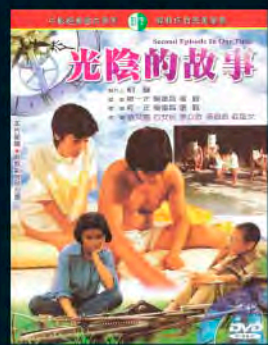
44年次的李美靜，從小就住在萬華，對繁華熱鬧的西門町一點也不陌生，對於各大戲院上映的歌舞電影，更是趨之若鶩。李美靜跟大多數家境清寒的窮小孩一樣，沒有錢買票，就跟在大人後面混進戲院裡邊去。李美靜說：「那時候進到戲院，一群小孩找得到位子就坐，如果沒有位子，站在最前排也看得津津有味」。

李美靜描述，小學是她看最多電影的時期，因為一到就讀初中，身高超過限制，她就沒辦法再看免費電影了。她回憶，當時許多耳熟能詳的歌曲，都被拍成膾炙人口的經典電影，如《燒肉粽》、《溫泉鄉的吉他》、《安平追想曲》、《舊情綿綿》等。那時候的台語歌舞片，可說是台語電影發展的黃金時期，只要影片賣座，就會有男女主角隨片登台，演唱該片的主題曲。

梁山伯與祝英台

1930年代開始，西門町就已經成為台北著名的電影街。日本戰敗後，榮景也繼續維持下去，40年代起，每家戲院門庭若市，黃牛票猖獗，電影院之多，僅武昌街二段就連開了十多家戲院。

那時，台灣第一部歌仔戲電影《薛平貴與王寶釧》，在臺北一上映就非常賣座，觀眾為了看戲，甚至連戲院的玻璃都給擠破。還有《王哥柳哥遊台灣》一系列溫馨戲謔的電影，



《蚵女》《養鴨人家》等鄉土風情的樸實電影，都深深感動了廣大的觀眾。

60年代大家最熟悉的黃梅調電影《梁山伯與祝英台》，在台灣掀起的盛況更是空前絕後，有人連續去戲院看了19遍，更有人最高紀錄是看了32遍。從小看電影長大的李大華說：「我在一天內連看三場。」由於劇院清場嚴格，李大華和同學甚至帶便當躲到廁所，等影片開演才出來找位子坐。

李大華可說是西門町戲劇、電影極盛時期最忠實的戲迷、影迷。中外電影看過不計其數，當時隨著《梁山伯與祝英台》一炮而紅的凌波來台，她還

去接機。曾經演出「青樓豔妓」、「埃及艷后」的美國影星伊麗莎白泰勒抵台，她也扮演追星族。

她形容，凌波抵達時，松山機場人山人海，凌波的座車被擠得動彈不得，香港人更戲稱台北是瘋人城。

當黃梅調式微，接續是胡金銓武俠片、瓊瑤式文藝片的天下，老一輩的人都還記得，《大醉俠》片中，由鄭佩佩所主演的俠女金燕子。後來的《龍門客棧》，更讓人讚不絕口。據說《龍門客棧》在台北連演一個月仍欲罷不能，隔周又以影片將出國映演，加演一個月。



雙林雙秦三廳片

再來是風靡全台的三廳電影，第一部搬上大銀幕的瓊瑤作品《婉君表妹》獲得高票房之後，許多瓊瑤創作的小說便陸續被翻拍成電影。從事珠寶業的4年級生林信和回憶道：「為什麼當初瓊瑤的文藝愛情片會被稱之為三廳電影，是因為拍電影的場景都在家中客廳、飯廳和咖啡廳，所以瓊瑤電影就被戲稱為三廳電影」。後來70年代家喻戶曉的二秦二林(秦祥林、秦漢、林鳳嬌、林青霞)，就是由瓊瑤電影所捧紅的超級明星。

林信和還提到，《梁山伯與祝英台》風靡全台，還有個原因是為了去吹冷氣。當時西門町的遠東戲院，是唯一有冷氣的戲院，也是第一家從斜坡式座位改變成階梯式座位的戲院，因為影片賣座，乾脆不清場，所以每一場幾乎都可以看到走道站滿人群的觀眾。

70年代初，電影風潮轉為功夫片，李小龍電影就是代表作，所有看過他電影的人，全都對他的雙截棍，崇拜得如癡如醉，就如今日的周邊商品，塑膠雙截棍成為青少年必備。同時期，愛國電影也相當流行，除了公營片廠的製片政策，必須拍政宣電影外，民營電影公司，也自動拍政宣電影。政宣片就以反共片為主流，當然還不乏抗日片。李信和還說：「這是因為國民黨政府要宣示愛國觀念，國防部願意提供槍、砲、坦克等軍方資源，才得以完成場面浩大的愛國電影」。

全體起立唱國歌

過去在西門町看電影，有許多特別的文化，如電影一開場，全體都必須肅立唱國歌，影片太長，還有中場休息時間。當時，因為電影管制政策，洋片只進少量拷貝以保護國片，國片拷貝也不足各戲院排片上映，因此跑片狀況嚴重。電影放映時，旁邊置放倒片機，每放完一卷就趕緊倒片，交給跑片人騎著腳踏車或摩托車，奔波於各家戲院。

70年代至80年代，商業重心逐漸東移，西區商圈因為老舊而面臨衰退。雖然80年代開始，有大家喜愛的許不了系列喜劇片，有成龍警察故事系列、好小子系列、烏龍院系列等功夫喜劇片，有以殭屍、茅山術為題材的靈幻喜劇片。90年代有報告班長系列的軍教片，但隨著捷運興建計畫，將中華商場拆除，西門町的觀影人潮也跟著逐漸散去。

直到捷運通車，2001年市政府開始進行西門町環境改造計畫，規劃西門徒步區等，才重現往日繁榮。

伴隨外片進口放寬，美國好萊塢等洋片大舉進入。雖然，台灣新電影崛起，卻不敵美國八大影業的強勢宣傳，西門町被洋片完全攻陷。現今西門町電影院，八成播放好萊塢商業片，其餘是日、韓、歐洲跟少數國片。電影院從數十家縮減至9家，不過這裡仍然是全台灣電影院最多的地區，電影帶給新一代的樂趣與啟蒙依然存在。



聞天祥



走過西門町

採訪／林恬瑜、攝影／莊國琳

影評人聞天祥出道早，與電影文字結緣近二十載，有人自小接觸他的文章；多想成他是生長在抗戰時期60、70歲的老頭。豈知他才30餘歲。他與電影結識早，那是他青年時期認識世界、與其默默對話的方式。

啊！西門町

他生在台北縣，那個年代，小孩無需買票，但也沒太多外國片可看。聞天祥看了大量的國、港片。他考上建中，才真正接觸到西方片，也初識台北西門町。

聞天祥猶記考上高中時，表哥請他去西門町看【第一滴血】。除了外國片感受新鮮外，他對於整條街都是戲院感到非常驚訝。聞天祥透露，早期台灣戲院光台北縣市即擁有不同的經營型態：在北縣的戲院，可大啃香噴噴的烤雞腿或滷味零嘴。北市可不同，有分坐號、站號、普通號、及對號…等等。一整層的电影院大廳還分樓上樓下，甚至放映前還得清場。

聞天祥對西門町電影街特別有感情，除了這是他銜接青年接觸電影時期回憶的窗口外，他極喜歡這兒極具個性化的戲院。東區的戲院規劃皆是一棟大樓中一層內採多廳式的戲院；對比西門町戲院，大多獨棟、有大小廳之別。彷彿每棟戲院都有屬於自己的風格及故事。

生命中的電影

他憶起，在白雪戲院

看到母親少女時期看過的一【花月斷腸時】，那種既驚又喜的複雜感受。他也曾在新生戲院一口氣看了20幾部的金馬影展片，以及在中國戲院初識「台灣新電影」。1980年代是台灣電影最有魄力與創意的時代，當時影響他最深的片子是侯孝賢的【童年往事】(1985)。在第三次觀看時，隨著對電影語言了解愈深，自身生命經歷的成長，最後他在電影中照見了自己！

聞天祥記得在西門町獅子林戲院，觀賞伍迪艾倫(Woody Allen)自導自演的【開羅紫玫瑰】。劇情是1930年代美國經濟大蕭條，人們藉由電影逃避現實，一個叫西西莉亞的女侍很愛看電影，高興看，難過也看。有天電影主角為她走了出來並愛上了她，飾演這角色的真實人物後來出現要抓他回去，卻也愛上了西西莉亞。聞天祥表示，他每階段重看，都有不同體會。第一次認為它是對人性的諷刺，第二次發掘到電影類型與歷史考據；三十歲後去看，他想這部片是獻給影迷的。

採訪時，聞天祥還教導選戲院的三個原則，位置、設備及人少。位置最好於交通方便的地段、他偏好大銀幕、音響佳的大廳院，觀影人數越少越好。

現今，許多人在家裡租DVD來看，聞天祥仍堅持在戲院看片，他說，在戲院看片就像在教堂禮拜，有一種儀式感，眾人為劇情同悲同喜，但悟性不一，又可單獨細細品味，這絕不是看DVD可取代。

關於台北的電影

- 白景瑞「家在台北」(1970)
- 宋存壽「母親三十歲」(1973)
- 李行「早安台北」(1980)
- 陳坤厚「最想念的季節」(1985)
- 萬仁「超級市民」(1985)
- 侯孝賢「尼羅河女兒」(1988)、「千禧曼波」(2001)
- 楊德昌「青梅竹馬」(1985)、「恐怖份子」(1986)、「牯嶺街少年殺人事件」(1991)、「獨立時代」(1994)、「麻將」(1996)、「一一」(2000)
- 蔡明亮「青少年哪吒」(1992)、「愛情萬歲」(1994)、「洞」(1998)
- 李安「飲食男女」(1994)
- 易智言「寂寞芳心俱樂部」(1996)、「藍色大門」(2002)
- 陳映蓉「17歲的天空」(2004)
- 林育賢「六號出口」(2007)

最能抓住台北的導演是楊德昌和蔡明亮

Profile

聞天祥，臺灣最「年輕」的「資深」影評人。就讀建國中學時期，週記上以「電影觀後感」取代「一週大事」。進入輔仁大學中國文學系，與一群熱愛電影的志士創辦了輔大電影社並寫作不輟，大三在《中時晚報》發表《麻雀變鳳凰》(1990)影評後，開始了專職影評人的生涯。後進入文化大學藝術研究所，1997年以《蔡明亮研究》獲得碩士學位。(林恬瑜／輯)



藏身 巷弄的古山園旅社，老舊外牆掛著仿電影廣告看板，頗有四十年代的韻味，吸引過路人的佇佇欣賞。

寶斗里風華其來有自，可以上溯到日治時代，興建於1964年的古山園，當年曾是萬華第二大的旅社，空心磚造三層樓房，離火車站不遠，位在風化區的中心熱點，鼎盛時期客人還需排隊入場，晚上甚至不再接受住宿的客人，因為白天的營業額已經夠好了。

古山園 滿載人生滄桑

■採訪／周華 ■攝影／莊國琳

好景不常，十多年前新政推行，原本五千間茶室瞬間關掉一半，風化區沒落，煙花女年華老去，尋芳客稀落他移，傳統的性產業日漸萎縮，旅館業的生存空間嚴重被壓縮，面對市場更迭該如何去適應？

旅社的起造人就是地主，將原來的三合院改建而成，坐著收錢就好了，但年輕的一代沒有繼承的意願，只好將產業轉手。目前的業主出於投資的眼光購下不動產，經營獲利的要求不高，他找了目前的經營者來合夥，不想繼續投入資本來改善現況。

2005年，林憲忠先生在委託下踏入這個比他還老一歲的旅社，沒有相關的背景或經驗，為了節省成本，親自坐鎮櫃台來熟悉業務，不時遭遇一些突發事件，裝瘋鬧場

的酒鬼、耍老大不付帳的流氓、半夜病危送醫的老人、唱歌或咒罵的雜音…，連經驗老到的阿姨都不免驚嚇，他都要一一面對化解。

一個非在地的年輕人，暱稱猴山仔的他喜愛攝影，喜愛旅遊，曾經悠遊陶藝世界多年，開始用新鮮的眼光看這塊土地，看這個行業，努力去觸探時代的脈動，在旅遊中觀察到市場的需要，他嘗試了一些動作。

首先提高房價，讓休息的客人在成本考量下不再上門，逐步更新客層，造成生意明顯下降。2006年動員網路族舉辦摸乳巷詩展，將連接到華西觀光夜市的窄巷，以紅燈籠及詩作裝飾，充滿文藝氣息，不少鄰居的腳步因之佇留。

他大手筆地將頂樓加蓋了十間雅房，除了床墊外沒有任何傢具，以低房價350元來吸引預算低的遊客，提供一樓的客廳

讓旅客共用，有電視、電腦、網路、撞球台、咖啡機、音響、甚至爵士鼓，有民宿的感覺，一隻名叫妞妞的老狗跟前跟後，更添加不少家的味道。當來自世界各地的背包客在此歡聚一堂，談天說地的還頗令人興奮。他的願望不止於此，言談間羨慕日本的拉麵博物館或淺草寺的經營方式，也有意作一些文化活動，但是回到老問題，資本有限啊！

目前擁有三十多個房間，三、四位員工，經營還算穩定，也朝多樣化方向發展，招攬參展或訓練的企業承租套房，畢竟此地交通便利，飲食多樣化，文化味濃郁，在消費額日高的台北市是無可比擬的。以古山園為據點向四周發展，遊客可以享受到最原汁原味的台北精華版，曾接待來台北參賽的花東原住民小朋友，旅社的低價策略解決了球隊經費困窘的問題。



三年以來，古山園的客人來來去去，形形色色的過客，每個人的背後都有自己的故事。有些念舊的客人，不定時的帶一些錢來探望昔日相好，雖然都是用錢買來的溫情，總也是情。同是天涯淪落人，相逢何必曾相識，然而，在這個黑暗無情的台北城，他們相互取暖也如灰燼餘光。

遊民有時得到一些小小收入，可以來旅社投宿睡個好覺，沒錢的時候只要有餘房也就隨他了，一個常客很愛唱歌，有歌王諺稱；有些煙花女因著家庭負擔，即使在新興的茶店裡打工，仍無法全然脫離皮肉生涯；也有無處棲身的老榮民以旅社為家，享受最後僅存的自由時光。

艋舺的繁華，經歷時空淘洗，還能保有多少籌碼繼續爭勝？一間四十多歲的老旅社，主力客層從早期的尋芳客，漸漸轉換為國內外的背包客，在艋舺尋找新方向之際，古山園也走出自己的路。



古山園旅社
地址：臺北市萬華區華西街40巷16號
電話：(02)2306-7408



花被摺出冠軍名

■採訪／李大華 ■攝影／莊國琳

踏進古山園，櫃台裡的服務員林欣怡正拉高分貝講電話「就是摸乳巷呀！走進來就看到了。」欣怡的頭髮些許花白，臉蛋秀氣。

她年幼時家境不好，14歲外出工作，在介紹所等待時，吃不起兩塊半的陽春麵，靠喝水填肚子。從替人帶孩子起，雖不斷改變工作環境，但個性開朗愛唱歌的她，樂觀面對生活，收入全數交給母親。

31歲進入旅社工作，負責整理床鋪，一個樓層12個房間，摺被子是重複單調的工作，活潑的她憑著藝術天

份，可以摺出青蛙、扇子、貝殼造型，最高紀錄可以做出六十多種。

最受歡迎的是天鵝及仙人掌式，客人的開心就是對她的肯定。後來，欣怡轉往金山南路的旅館工作十一年，床鋪不需摺被，以致忘了一些樣式。

在古山園，她重溫摺花被樂趣，可是現代的旅客來去匆匆，沒時間表達對棉被花式的喜惡，欣怡如今也懶得變花樣，只摺最簡單的大腿式。

其他人也有這種摺被功力嗎？她眼睛一亮，說出她得意的紀錄，旅館公會舉辦的摺被比賽限時三十分鐘做六個花

式，她得了第一名。

三十餘年來送往迎來，看透世態人情，可曾遇見刻骨銘心的事嗎？她的眼神柔和起來，有一年韓國籃球隊來台北比賽，就住在她服務的旅社，隊上一位高大英挺的球員猛烈追求，外型酷似她過世經年的老公，令她怦然心動，但終究為現實放棄。

林欣怡說，年輕時為家勞苦，不怨歎，只有牽掛。工作三、四十年，做事專心明理，從工作中尋找出樂趣與成就，摺被中也透出堅強柔韌的生命力。

慶和鼓藝 聲動天

■採訪／張世忠
■攝影／張郡玲、莊國琳、張世忠



咚咚鏘！咚咚鏘鏘！響亮的鑼鼓聲直達天際，劃破夜晚的靜謐。

四月十八日的晚上，清風徐徐，明月高掛。在萬華蚵蚵地區的廣照宮，一反平時寧靜的氣氛，人聲鼎沸，熱鬧非凡。不甚廣闊的廟前門庭卻擠滿了成千上百的男女老少，或坐或站，圍著約莫十平方公尺的表演台，個個屏氣凝神，只為一睹享譽國際的慶和館獅鼓藝表演。

力與美氛圍

台上的慶和館團員，個個身穿日本傳統無袖衫，揮動臂膀，顯現出陽剛的肌肉線條。縱使汗水流滿臉面，浸濕衣裳，依舊掩沒不了團員們散發出來的表演熱情。慶和館以本土的獅鼓藝搭配日本太鼓演出，傳統武術的身形之下蘊含著日式太鼓打法，創造出獅鼓藝力與美的新氛圍。他們合力捶擊的鼓音與節奏，猶如直上天際亦撼人心神，聆聽群

眾的神情，顯出迴響的鼓聲，令人久久無法平息。慶和館精湛的鼓藝演出，也將2008年的蚵蚵文化節推向最高潮。

對於慶和館的表演力度，青山宮主委黃應時說過：「慶和館能有今日的成就，完全是靠他們高度自我要求與不斷努力而得來。」成功絕非偶然，須透過長期不斷努力，與自我期許，才能更加精進與茁壯。除此之外，每年的萬華大拜拜，慶和館總是不餘遺力表演傳統舞獅及鼓藝，也讓青山王祭的藝陣表演更添熱鬧精彩。

台下十年功

台上十分鐘，台下十年功。慶和館的精彩演出，並非一朝一夕而成，這項成就的背後有許多不為人知的心血與汗水。

王慶齡總監回憶，八歲時學習獅鼓藝的辛苦歷



程，「那時，學校一下課就必須到師父那邊練習。因為師父有濃厚的廣東腔調，所以對於他的講解都不是很明瞭，常常在練習時因為姿勢不標準，被師父毫不留情地糾正及懲罰。」

正因為廣東師父嚴厲的教導之下，讓當時學習的團員們扎下穩固的基礎，建立出良好的獅藝與鼓藝功夫。王慶齡在因緣際會下，又向艋舺蓮英社的林新發師父學習跳八家將與大仙仔仔，也讓慶和館融入更多民間廟會表演的素材。

一步一腳印

團長王永雄先生感慨地說：「每一次舉辦表演活動的所得都入不敷出。」政府的經費有限，所以每辦一次活動，都必須統包整個表演場地的舞台、音響及燈光。所以，扣除了這些場地的開銷，拿到的收入所剩無幾。



但是，慶和館為了堅持自己的理想，必須靠「採青」之所得作為生活補貼，希望讓這傳統藝陣文化可以繼續保存下去。其中，令慶和館印象最深的一場表演，就是場主把紅包插在如劍一般銳利的鐵樹上，但團員們憑著敏捷的臨場反應與扎實的獅藝功夫，讓他們順利完成任務。

在慶和館的練習過程中，由於鼓聲產生的震撼力有時會造成附近居民的困擾。因此，慶和館為避免打擾鄉里，更換過好幾次的練習地點，甚至，有時還要到山上去練習。

王總監面帶期盼說：「希望政府可以規劃一個隔音設備良好的場地，讓一些表演團體可以盡情地在此練習。」的確，在這人口密集度高的台北地區，實難以找到永久的最佳練習場所。

2005年，日本吟遊打人嵐原良先生來台表演

太鼓，嵐原良先生臨時需要三呎大鼓作表演，須就地向人租借，他透過管道找到慶和館。慶和館除了將三呎大鼓租借給嵐原良先生，並全程協助表演。慶和館的熱情，讓嵐原良先生留下深刻印象。從此，總監王慶齡與嵐原良先生日漸成為切磋鼓藝及互相學習的好朋友，開啟慶和館與日本太鼓團合作表演之契機。

交流與傳承

王總監又說起剛開始與日本太鼓團合作表演時遭遇的問題，「兩個團體要合作表演，首要之務就是不能讓觀眾感覺到是不同的團體在作演出。」因此，慶和館努力要與太鼓團融合為一個團體作表演，才能使觀眾在觀賞過程中不感覺到突兀。

在融合的過程中，兩邊的團員都必須要學會打對方的鼓。然而，慶和館的獅藝鼓是透過口耳傳承，並沒有具體樂譜，雖然有文字紀錄，但相互交流的國外團體無法看懂。所以，王慶齡決定開始學習西樂的基本樂理，將獅藝鼓技以五線譜記錄保存，以達到與國際團體相互切磋學習之功能。

「我的夢想是能夠在百老匯開啟專屬台灣表演藝術的劇場。」總監王慶齡如此地闡述著他與慶和館未來的夢想與走向。慶和館以一個本土在地藝陣團體，逐漸在國際上打出名號。在富有熱情與理想的團長、副團長及總監的領導下，相信不久的將來，必能在國際表演舞台上發光發熱。



開路獅鼓成就慶和館

1977年以前，艋舺青山宮並無專屬之醒獅團，因此慶典時的遶境隊伍就缺乏了所謂的「開路獅」。當時的青山宮主委王斗吉先生有鑑於此，遂派遣其兒孫於該年向台北市兩廣旅台醒獅團李輝軸師父拜師學藝，艋舺青山宮醒獅團於是形成焉。

經過時間的淬煉與歲月的考驗，這個團體也愈加成長而茁壯，不僅於艋舺廟會時擔負起藝陣表演的重任。漸漸地，這個團體在發展上也遇到了瓶頸，於是在1990年由現任團長王永雄先生與團員們的協商共識，正式將該團更名為「台北慶和館醒獅團」。

慶和館因向廣東師父拜師學藝之故，所以他們的舞獅是「廣東獅」。廣東獅與台灣本土的「台灣獅」在外型上最大不同即為廣東獅獅頭為全圓體，華麗花俏，台灣獅頭僅半圓體、外貌威猛，頭頂大多畫八卦圖形，又稱「八卦獅」。此外，廣東獅的眼睛會眨，嘴巴也會動。

慶和館在表演上，又融合了中國北方「北京獅」的表演方式，廣東獅表演方式因配合武術身形步伐，所以不像北京獅的生動逗趣。慶和館結合了北方活潑討喜的表演方式，讓醒獅不再只有莊嚴威武，也更貼近觀眾的心。

傳統的醒獅鼓是所謂的單面鼓，而日本太鼓是雙面鼓。據傳，醒獅鼓之所以只有單面，是古人為了方便鼓底可以藏匿器械，以防表演過程中發生衝突時可以自衛。

醒獅鼓的打法節奏上較太鼓為緊湊，加上慶和館的醒獅鼓又融合「蔡李佛拳」的武術身形，因此又更難學習。慶和館王慶齡總監說：「有位日本太鼓團員來學習獅藝鼓，原以為很簡單，可是卻一直學不會，情急之下竟哭了出來。」

由於時代的變遷，慶和館在表演上也大多採用太鼓，用獅藝鼓的打法，在太鼓上更激發出不同的風貌。



慶和館國際邀演大事紀

資料來源：慶和館

- 1994年：中國增城國際龍獅大賽
- 1996年：菲律賓領南國際研究社25週年慶文化交流 台灣代表團
- 2003年：韓國漢城鼓樂節 台灣代表團
- 2004年：蒙古國世界旋律音樂節 台灣第一受邀團體 獲頒【金質首獎】
- 2005年：中國杭州【西湖博覽會-國際生活應用博覽會】
- 2005年：中國上海【第七屆上海國際藝術節】當地上海文化局特別頒發讚揚優秀表演團體獎
- 2006年：中國杭州【2006世界休閒博覽會——歡樂嘉年華】
- 2006年：中國北京傳統民俗文化交流演出
- 2007年：日本長野縣飯田市「鼓太郎誕生」
- いいだ人形劇 フェスタ 2007
- 飯田市川本喜八郎人形美術館「開市誕」出演



修鞋人在街角發光

■採訪／周華 ■攝影／莊國琳

出自於店主人的手筆「因為堅持才有舞台，面對修理皮鞋的任務，有自己的姿態，門一開就是舞台」、「日新又新，精益求精」、「社會責任」，攤位上的標語帶著明顯的自我期許，彷彿是對顧客作的宣示。

多年來已成萬華街景之一的修鞋攤，最近才由西園路二段遷到一個轉角以外的和平西路上，從流動的攤位升級為固定的店面，擁有四十年製鞋、修鞋資歷的廖師父有了新舞台。店面相當迷你，但作為修鞋攤也綽綽有餘，設備並不多，推刀、剪子、鑷子等手工具，外加一台打磨機，加上一些鞋刷、鞋帶、鞋油及皮件材料等雜物。

為了方便修鞋，師父的座位一般都比较低矮，曾有媒體形容他「窩在」鞋攤，他非常不以為然。廖師父深以他的技術及經驗為榮，他以「千錘百鍊」一詞來形容，在一錘一錘中累積出功夫。他的穿著裡，領帶是必備品，為了表示尊重顧客。職業並沒有尊卑貴賤之分，他希望用技術及態度來贏得顧客的尊重。

修鞋師父廖福財，今年61歲，是龍潭鄉三坑

村的客家人，14歲輟學習藝，歷經三年四個月出師，在鞋廠工作十多年，後來自行開業，做生意難免有風險，撐了一段時間，失敗收場。40歲時開始擺攤，回歸到基本，選擇針對消費者足下的需要，用技術來提供面對面的服務。短短的訪談時間裡，就有好些顧客來送修或取鞋，對話熟習而簡短，顯然都是忠實的老顧客，他的技術與信用已為他創造了專屬的品牌。

他說，製鞋可以分為文功、武功，武功以鞋底為重，文功以鞋面為重，他是文武雙修。說起他的獨門推刀功力，一刀完成，乾淨俐落，也不傷及皮面，大大提昇鞋跟的賣相。目前不時接受客人委託製作手工鞋，多半是客人太喜歡原來的鞋子又買不到同樣鞋款，幸好廖師父的手藝可以滿足這些念舊客人的需要。

曾有一位住在台中的婦人來龍山寺進香時，獲悉修鞋攤，下次再來時帶了兩大袋鞋子送修，讓他頗為感動。他最多曾為一位老闆級的客人一次修了八十多雙皮鞋，讓這些小有磨損的好鞋，得以重回為主人服務的行列。

二十年前，台灣享有製鞋王國的美譽，但早已拱手讓位。廖師父當年走入這一行，其實是沒有選擇的選擇，少年時家境不好，如果不想下田，就必須謀得一技之長，來討生活。走過製鞋業的黃金歲月，當許多行業或技藝沒落之際，修鞋、製鞋的技術仍保他一家衣食無缺。

說到這行業的未來，他很想把技術傳承下去，卻感嘆年輕人不想接棒，父母親怕孩子吃苦，只希望他們好好唸書飛黃騰達。依照他的名言「實幹優於能幹」，最重要的態度是「不怕骯髒」，鞋子難免有泥灰及臭味，能克服這一點，賺取生活是不成問題的。曾有一個學徒學了十天就去開業了，一般大約需要三個月的時間。廖師父也曾經指導過四個殘障人，後來更升級學文功，走到設計的層次，這更適合體力略差的殘障人。

廖師父的一子一女都已長成，太太因糖尿病住在療養院，他並沒有經濟上的壓力，喜歡與人互動，絕不輕言退休。他愛好京戲，工作時有錄音機作伴，最喜歡四郎探母的楊宗保一角，閒暇時到聯誼社唱上一段好戲，就是他的享受了。京戲中，上

下舞台最重身形姿態，也難怪他以舞台來形容他的修鞋攤。

修鞋是個古老的行業，成本低，經營門檻不高，只要技術不差，常是東山再起的好起點。修鞋市場的需要很明顯，近年各類型的鞋醫生在市面上出現，甚至連鞋子SPA都出籠了。鞋子與人關係密切，賦有保護並美化的任務，甚至代表了身份地位，每個人都有一堆功用不同的鞋子，當鞋跟磨損，當皮面刮傷撕破，捨不得丟掉，就需要找修鞋師父幫忙了。當喜愛的鞋子得獲新生，重溫那份合腳舒適的感覺，真是美好，對於減少資源垃圾也是大功一件。在在家附近找到好的修鞋攤，其實是件很幸福的事。馬總統不也十分倚重他的修鞋師父嗎？

廖師父的鞋攤猶如個人工作室，他兢兢業業、自我要求嚴格，看似微小的行當，卻能減少資源浪費，幫助他人學習一技之長，在街角默默發光，對於這樣會享受人生，又認真進取的艋舺人，我們向他致敬。



為遊民辦春酒的 刈包吉

2008年初夏，外號刈包吉的廖榮吉，已經準備一噸容量的蓄水桶浸泡藥酒，他20多年來籌資為萬華街友辦春酒，平日他經營刈包、四神湯的飲食攤，有人來買總是料好又給得足。（文／陳樂芹）



一起歡喜

做志工!



編輯採訪社志工
資訊、影片剪輯志工



社區義剪志工

付出分享，生活更美好，
邀請您一起來萬華社大
做志工！



綠野仙蹤社：
人文生態導覽志工



愛心志工隊



環保肥皂工作坊志工



華江雁鴨公園：
鳥類、水質、定點攝影調查志工

若您肯定本刊物之理念，也和我們
有著共同的願景，期使萬華社區大學
編輯採訪社辦刊品質日益精進、長長久久，歡迎您踴躍捐款！

戶名：財團法人凱達格蘭文化藝術基金會 金融機構名稱：台北富邦銀行襄陽分行

銀行代碼：0127314 帳號：731102700796

匯款後請傳真02-23064268，並來電02-23064267*19告知，請註明“萬華社大編採社專用”。

蜂大咖啡 飄香50年

■採訪／鄭文潔、賈豫琪 ■撰文／鄭文潔



- (上至下)
1. 蜂大的招牌——虹吸式煮法才能煮出咖啡的原味。
2. 蜂大的冰滴咖啡，一杯的製作時間足足可要八小時。
3. 核桃酥搭配咖啡，絕佳口感成為蜂大的特色。
4. 走過蜂大咖啡店門口，一罐罐琳瑯滿目的餅乾，會讓人以為是雜貨店。

星期天下午的西門町，人潮洶湧，擁擠的街道上滿是逛街的人群，電影院、KTV、新潮的服飾店擠滿年輕的臉龐。

彎進成都路上，有一家店面不大，彷彿賣糕點的餅乾舖，透明的玻璃櫃裡放著一盒盒綠豆糕、芝麻餅，最顯眼的就是玻璃櫃上一桶桶的核桃酥、雞仔餅。仔細一聞，店裡頭飄來陣陣煮咖啡、炒咖啡豆的香味，這是座落於西門町，已有五十年歷史的「蜂大咖啡」。

老主顧成獨特風景

走進蜂大一樓有點像走進時光隧道，一桌桌白髮蒼蒼的老客人，在煙霧繚繞以及咖啡香中各據一桌，一邊看報邊隔著走道聊著他們的話題。曹老闆打趣地說，「這些老主顧很像每天來上學的學生，我們的員工是老師，他們一進來，工作人員就知道他們要點什麼，要坐哪裡了。」這些老主顧有的一來便是二、三十年了，天天來，坐同樣的位子，「如果習慣坐的位置被佔據了，他有可能就站在旁邊等呢」曹老闆笑著說。

一樓的顧客中，有一位年約八十歲的卿爺爺，每天從永和搭公車過來，坐一個下午，已經整整三十八年了。我們看見他的時候，他的桌上擺著一大杯透明玻璃杯盛裝的牛奶，他說，因為年紀大了，有糖尿病，所以只能喝茶或是牛奶，咖啡沒辦法喝了。「每天就是來見見老朋友啊！像他…」他指了指坐在對面的老爺爺，「我們認識五十年了！」兩人偶然間都搬到永和去卻沒見過，有一天在家裡附近的街上碰見了，才聯絡了起來，然後每天都會來到這裡見面。

來這裡的老人家都有著濃濃的鄉音，並且知道每個人來自大陸哪個省份，也知道彼此的人生經歷，有的曾經是軍人，有的是軍隊裡的伙伕，而有個從中央銀行退休的爺爺，現在來喝咖啡，仍舊穿著整整齊齊的西裝。他們有的是本來就認識，有的是來這裡才認識的，一進來打個招呼，便在煙霧繚繞中聊起天來，這一聊便是幾十年。卿老爺爺略帶著感嘆說：「不過有二十幾個人走掉了」。



蜂大的一樓，坐滿許多來了二、三十年的老顧客。

走上蜂大二樓，有年輕情侶、朋友，還有老奶奶帶著女兒孫子來回味的。有一對王爺爺夫妻，王爺爺是四川人，王奶奶聽起來是本省人。爺爺桌上是一杯曼特寧，奶奶喝的是古巴皇家咖啡。兩個每週從林口坐車來一次，人也來了十幾年了，他們是周末一同出來玩的老夫妻，來西門町，走走路，吃吃飯，喝個咖啡，看個報紙，生活倒也愜意。每週固定來這裡，是因為這裡的咖啡經濟實惠，難得見到老先生喝咖啡不喝茶，細問之下才知道原來老爺爺年輕時在國外受訓，習慣並且也愛上了喝咖啡。

把蜂大當家經營

介紹我們訪問卿爺爺的員工陳小姐，也是待了十幾年的資深員工。卿爺爺很熟地叫出她的名字，而陳小姐也知道來這裡的熟面孔每天必點的飲料。

曹老闆說，會有這樣的現象，是因為從他父親到他這一輩的經營理念，都是把「蜂大」當作「家」在經營，把員工當作家人，以真誠的心來對待顧客與員工，員工也會有相等的回報，就算曾經只是來工作半年的工讀生，結婚的時候也曾回來向他報喜訊。

在西門町五十年，看著西門町從繁華到沒落，又因為行人徒步區等再造運動，使得年輕人回到西門町，這些種種的環境變遷難道不曾對「蜂大」造成一些影響？「知道我們自己在做什麼事，設定好蜂大的定位，不隨波逐流，並且掌握趨勢，吸引新一代的客源，這是我們一直以來的想法，而未來也會如此繼續努力下去。」曹世華先生肯定地說。



重新裝潢的二樓，也常常看見年輕的面孔。

蜂蜜大王賣咖啡

「蜂大這個名字的由來很簡單」，第二代的老闆曹世華先生說，「這是在經營咖啡館之前，我們就是做蜂蜜生意的。」老一輩的老闆，也就是曹老闆的父親，原本是養蜜蜂做蜂蜜的，所以店名就叫做「蜜蜂大王」，後來蜂蜜生意收起來之後，改經營咖啡廳，也做咖啡器材的販售，便叫「蜂大咖啡」。

由於對咖啡的喜愛，曹老闆對咖啡的研究從開店之初便不曾停止過，他最

自豪的便是在蜂大可以喝到絕佳的單品咖啡。隨著顧客對咖啡的品質愈加挑剔，「蜂大」從生豆開始，便自行包辦烘焙的工作，店內也賣咖啡豆、咖啡器材，曹老闆的經營哲學是，不搞噱頭。以最實惠的價格，來建立良好的主客關係，讓客人能源源不絕再回到店裡來。

蜂大一開始便採用虹吸式咖啡壺煮咖啡，這是曹老闆認為最能展現咖啡豆原始風味又不容易失敗的方式。另外，店裡有好幾座半人高的冰滴式咖啡壺，店門口就擺了一座，冰滴製作出一杯咖

啡的時間需要八個小時，但是咖啡因少，酸苦味也剛好，成為店內的一大特色咖啡，而這幾座咖啡壺，就是當初曹世華先生從日本親自搬回來的。

蜂大的員工也很有特色，從年輕的工讀生，到已經看的出年紀的阿桑都有，目前為止待最久的，也已經有二十多年了。像是老闆特地從香港請來的糕餅師傅，一待就是好幾十年了。而她所做的核桃酥也成為店內的另一項招牌，讓喝咖啡配核桃酥等中式糕餅，成為店內的一大特色。



第一代老闆（左）原本是養蜜蜂做蜂蜜的，第二代老闆（右）曹世華先生。

●地址／台北市萬華區成都路42號 ●電話／(02)2317-9577 ●營業時間／08:00~22:30（全年無休）

庶民美味踏尋 in 南機場夜市

■採訪／李美娟、李玉娟 ■攝影／林錫爵



純手工彰化肉圓

南機場是個奇妙的地方，臥虎藏龍的商家太多，本期就介紹一家我找了二次才找到的店，傳說中的彰化肉圓店。它比起一般肉圓店，到底有什麼特別之處呢？醬料特別——白色醬料，甜蜜的滋味，除了裡頭好吃的瘦肉和筍絲外，醬料有絕對加分的效果！可以一天只賣二個多小時，從13:45-16:00全年無休，但只賣這個時段，平常的上班族除非請假，不然只能在假日來報到。等肉圓時段結束，所有夜市重點攤位又準備開賣，或許當時販賣會選擇這麼特殊時段，或許是因為要避開競爭者！沒想到一賣成名，成為『傳說中的肉圓』，時段仍維持本來的堅持，賣的依舊嚇嚇叫！



來來餃子館

靠近中華路的309巷內，近來聚集多家水餃專賣店，使得南機場夜市多了一個「水餃街」的稱號。較有名就屬「來來」，當我們來到這裡時，便被現場的景觀嚇住！門庭若市找不到位子坐，老闆手不停在鍋中來回徘徊，用迅雷不及掩耳的速度撈起水餃，皮薄多汁是美味的驗證。吸引不少老饕每星期來報到，這工夫絕非浪得虛名。



鍾家燒餅

走到夜市盡頭，找到了傳說的推車燒餅，一對夫妻在小小鐵爐前忙著捏餡與烤餅，用傳統又簡單的鐵爐烘烤，看他們多次徒手來來回回游移在鐵爐周圍，頓時麵粉焦香襲人，有四種口味：長燒餅、甜酥餅、鹹酥餅、豆沙餅，實在好吃！看著旁邊等待的客人，五個、十個的打包，聽說下午5、6點就賣完打烊，想吃，記得早點來。

一直以為南機場是機場附近的夜市，其名稱相當特別，緣由在松山機場未建好前，此處是飛機起降之地，故名「南機場」，為日治時代就有此稱號。光復初期，政府於這裡興建多處國宅社區，供軍人眷屬居住，也造成此地特有的人文景觀。

南機場夜市以餐飲為主，不算長的巷子裡，包含了多種著名夜市小吃，如肉圓、蚵嗲、水餃、雞排、潤餅、生煎包、筒仔米糕…等，香味四溢的程度，讓您更加流連忘返。

臭老闆臭豆腐

逛到這裡，恰巧臭老闆分店開張，他對店內裝潢設計，親力親為，一會兒拿著鋸刀鋸木板，一會兒指導店內裝潢擺設佈置，臭老闆更有令人稱道的才藝：書法，總店裡滿是臭老闆充滿禪意的作品。臭老闆十分好客，告訴我們，店內的古色餐桌是埔里買來、餐盤碗筷是小時候用的陶器；店內無不發現臭老闆的巧心，臭老闆堅持現煮現蒸，每位客人必須等上15分鐘才能享受美食，端上桌那撲鼻而來的臭氣更是一絕。現蒸臭豆腐利用毛豆、薑絲、臭豆腐及麻辣調味料等食材的微妙組合；平凡的食材，入口卻充斥著清香，刺激味蕾，每每入口，臭、香、味美的好味道，令人陶醉！



黑師傅點心蝸牛餅

到底什麼是蝸牛餅？蝸牛餅裏有包蝸牛嗎？「蝸牛餅」其實就是將麵糰捲成外形似蝸牛狀的改良式蔥油餅！店家表示：有別於傳統蔥油餅將蔥餡直接跟麵糰打在一起，會因此只有蔥香而少了蔥汁，黑師傅將麵糰裹住蔥餡後繞成一圈一圈，不但保留住蔥香也蔥汁四溢。這裏的蝸牛餅一咬入口後的蔥汁雖不至於爆漿四溢，卻也濕潤度十足地令人滿口蔥汁香喔！攤位上一個極不起眼的小角落，還發現有馬總統跟「黑師傅」的合影，詢問店家得知：原來他們經營過餐館，96年「馬市長」舉辦台北市牛肉麵節時到餐館拍攝宣傳影片呢！老闆娘說：馬總統喜歡「蝸牛餅」。

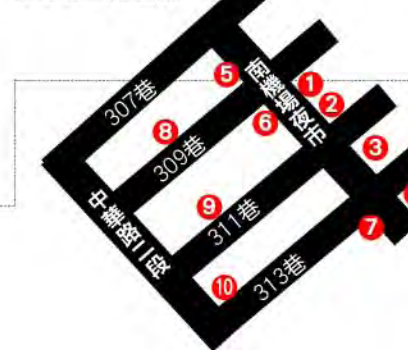
秋月日式炸豬排

南機場夜市排隊美食之一，大塊豬排主要分為里肌肉跟腰內肉，顏色偏黑，口感香酥，尤其是看老闆切豬排的姿勢就知道是專業級的。醬汁有法式芥末、蘿蔔泥、味噌醬、咖哩優格四種可選。配菜簡單，就是大量的高麗菜絲、幾塊蘿蔔，蘿蔔用日式醬汁滷過，非常特別，豬排飯以70元的價格來說，相當值得。但是擁擠的小小攤子，大概只能擠下十個人，吃飯時間要有排隊的心理準備。平價美食擁有5星級又省錢的滿足！



好佳蚵嗲

厚實炸糕深深吸引我的目光，原來是蘿蔔糕，廣式蘿蔔糕中會有蝦米，這種台式蘿蔔糕的味道會重一些，而且厚度驚人！我的腳步在這裡駐足了，就看著老闆不停的往油鍋放東西，放一些蚵再上層薄薄的漿入鍋，從油鍋撈起之後，老闆娘快刀揮斬，微辣的醬料就可以大快朵頤；蚵嗲口感相當不錯，蚵的鮮度更是沒話說。



鈺師傅上海生煎包

包子一個雖然要12元，可是口味很多，有豬肉、高麗菜、豬肉玉米和雙味（豬肉加菜），口味真的不錯，一個包子大約有一個女生拳頭大小，鮮肉包咬下去，不但皮薄餡多，還有肉汁。玉米豬肉包則是跟玉米水餃的口味差不多，不過第一次嘗試玉米內餡的包子口味，覺得挺新奇。



無名果汁青菜底啦啦！

這一路，吃過了炸豬排、水餃、關東煮、燒餅，味蕾充滿了濃郁的油脂味、燒烤香，但似乎就是缺少了一點什麼，對了，是青菜水果，燒烤油脂的膩絕對需要青菜水果來舒緩一下。南機場夜市對饕客是體貼的，才剛想著，轉頭就望見一家「南機場鮮榨果汁」攤正熱情招手。不大的攤子前等著幾位顧客，攤子上照例擺滿又大又新鮮的各類水果；營業內容琳瑯滿目，大部分是當季水果如鳳梨、西瓜、蘋果、奇異果、木瓜…等，也有西洋芹、胡蘿蔔、苦瓜、萵苣、小黃瓜等蔬菜類相互搭配。三位老闆和伙計都低著頭忙碌，幾架果汁機轟隆作響忙得不亦樂乎。



我們點了蔬果汁，有客人點了鳳梨加柳橙不加冰；有客人點了健康五味汁加蜂蜜不加苦瓜；也有客人點了蘋果加香蕉加奇異果加冰不加糖……，這加那不加的，把人都搞糊塗了！但這不也是一件很有趣的交易行為嗎？

衛生問題一向是小吃攤最脆弱的罩門哪！我墊起腳看看工作區的設施，發現還算乾淨，一旁架有水槽，也有兩台大冰箱，衛生和保存方面應該可以放心。

喝一口酸酸涼涼，有蘋果、西瓜、香蕉的甜香，也有胡蘿蔔、西洋芹的清新，感覺每個細胞都清爽起來。這會兒，才真讓這次行動，有了最完美的結束。

1. 好佳蚵嗲
2. 無名果汁
3. 秋月日式炸豬排
4. 鍾家燒餅
5. 鈺師傅上海生煎包
6. 黑師傅點心蝸牛餅
7. 彰化肉圓
8. 來來餃子館
9. 臭老闆臭豆腐(分店)
10. (總店)

■文／大花貓

個性：又懶又笨的大懶貓

嗜好：收集食譜

專長：左撇子的乒乓冠軍

我這個人

我剛出生十來天，開始哇哇哭鬧不休，醫生說是：「氣管炎」病情時好時壞，尚不足月就抱個藥罐子，從此身體頻出狀況，跟疑難雜症交手搏鬥。

氣喘：常一口氣喘不上來，呼爹喚娘，使盡吃奶力氣，辛苦爭取一口保命氣。娘灌苦汁後，抱著我，邊搖邊唱兒歌，輕拍著背，心貼心，擁著受難兒，靜靜入眠，耗了3年，跟氣喘拜拜。

肺病：初上小學年餘，被傳染肺結核，當年威力如癌症，自是藥罐不離。睡前，娘摟著手腳冰冷的我，輕聲說故事。通體暖和，安然睡著，3年，肺部結核已無蹤影。

地中海貧血（中度）：自小只要站在室外幾分鐘，馬上頭昏、冒冷汗，不支倒地。醫生認為重病在身，體質差之故。一次做特殊血液檢查，發現此症，症狀特徵為暈眩，得自遺傳，無法治療。醫生說：「不用管它」，密切注意昏倒、意外為重。

癲癇：高中，初次上護理課中，突然大叫，昏迷不醒，醒來躺在醫院，資深護理長的老師，教娘照顧此症方法。從每月發作一次，漸至時時發作，走路、吃飯、看電影，睡覺。至今，西醫只能治標，根治無方。再度擁抱藥罐，早晚一碗苦汁，含著淚、閉著氣吞下。

一次趁娘不在身邊，迅速倒掉苦汁，被她發現，她緊握著我的手，憐惜地說：「我知道藥汁難嚥，更心疼你受罪，可是捱過難關，就脫離苦海，堅強點，媽媽陪你。」母愛的溫潤調和苦汁，甜蜜入喉。每晚，娘用兩個熱水袋，分別放在床上頭與腳部位，鑽進被窩立刻溫暖進入夢鄉。

5年來的365天，從未缺一日，飲酖解病，終於熬過來，戰勝羊癲瘋。

平安渡過3年，左臉麻木，檢查證實「腦波放電不正常」臉麻是癲癇小發作現象，問醫生「治療期多久？」「與高血壓一樣」，一生相隨。

我是娘的附件，像她的手提包，隨時帶著。爹娘超愛看電影，歌舞、喜劇，熱鬧笑過，記得不多。戰爭、吸血鬼、蛇精、武士，樣樣深植童心。

爹娘好客，精於烹飪，家裡常高朋滿座，我愛擠在大人中間，豎著耳朵聽牆角。爹這邊說，逃難悲苦，地主被清算慘狀，小兵逃亡被抓回槍斃，日軍殘暴等，情節令人毛骨悚然。

轉到娘身邊，三姨那句：「先把小孩電死，再自殺。」落入耳裡，驚惶失措，彷彿遭電襲擊，瞬間放聲大哭。

這些導致恐懼陰影，銖銖寸累，一點風吹草動，嚇得如驚弓之鳥，變成膽小鬼。

多年後，遇一心理師，抽絲剝繭，引導追想，找出在幼稚童年，個性形成關鍵期，看不見的心理創傷，深化個性，影響深遠，最難走出陰霾，不易完全平復。

經過老師指導，不斷閱讀心理書籍，逐漸自恐懼迷宮中看見曙光，可以接受夜晚獨自在家，天黑一人外出，隨時提醒自己：不可怕、不要怕。

我爹善泳，娘也會游水，爹喜歡大自然，常帶全家郊外戲水。他捧著我練浮水，一旦發覺他放手，怕得大叫、抽筋，屢試屢敗，娘要求放棄練習。三個弟弟在學期間都是泳賽冠軍，獨我旱鴨子。爹另交重任：岸邊看守衣物大員。

初中二年級，體育課同學們跑百米計時考試，要求老師讓我跑，59秒。高興地四處宣傳，表哥笑我，「紀政百米跑9秒，你多人家50秒還樂」。娘立刻聲援我：「努力跑完全程，跑多久都要表揚。」

那位英俊帥挺，剛師大畢業的體育老師，找我參加乒乓校隊。娘與老師溝通後，鼓勵我「運動對生病的人有幫助」，我成了校隊一員。笨手笨腳、無視異樣眼光和取笑。開心練習兩個月及上場作戰，哈！我們冠軍，致勝秘訣：左撇子。我拍出的球忽東忽西、忽近忽遠，沒人能接住。年輕老師奇招，為學校立下功勞，令運動白癡變球賽英雄。

自出生一路與病魔糾纏不休，娘無怨無悔，照顧無微不至。可從不因溺愛、放縱，她嚴格重視教養、紀律，以身教、言教，教我人生道理。

小學：同學母親病逝，常遭他人欺負。娘說，沒媽孩子最可憐。常邀同學來家裡玩，替她添件衣服、吃點零食。告誡我：「不可驕傲」「什麼是驕傲？」娘說，「譬如你有媽媽，她沒有，取笑她就是驕傲，應該照顧她、幫助她。」

在癲癇時期，經常有小孩跟著我，不斷叫「瘋子」。向娘哭述，娘開導：「你只是病。別人不對、不講理，別在意。」娘又說，「何況你很可愛，老師、同學、家人都喜歡你，關心你。」我破涕而笑，雖被病痛折磨，從不失歡顏，天天寬心上學、生病。

青年期：娘奠定我價值觀，「南京到北京，買得沒有賣得精」，一分錢一分貨，想佔人便宜，結果吃大虧。除父母外，任何其他人無義務給你物質、錢財。萬萬不可貪取，否則付出更貴代價。凡事靠自己，受人幫助，銘記於心，有人需要幫助，

及時伸出援手。

娘耳提面命、嘮叨不休，雖嫌煩厭，但同學都喜歡與她交心。個性開明、樂觀的娘，給我畢生受用的勇氣、力量和啟發。

對抗病魔經年，終於站在勝利這邊，展現出生命的奇蹟，病友們更加羨慕。娘欣慰：「你上輩子燒了好香」，把我從重症患改列殘疾人。

舉凡生活起居、飲食調配、衣著打理，全由娘料理管控。我按表操課，負責穿衣、吃飯，定時出門、回家。偶有違規，娘立即使出緊箍咒「眼淚」，我招架不住，唯有臣服。

讀書歲月，三不五時病倒送醫是家常便飯。增加學校壓力，要求我退學，娘爭取上學權益，聲明有意外她負責。從幼稚園到大學，我全有畢業證書，這完全歸功娘「永不放棄」的堅持，只是辜負她，書沒讀通。

娘認為，身體好了，書讀完了，悶在家，容易鑽牛角尖，主張外出工作，安排在政府部門上班。

娘不願看我成老姑娘，她精挑細選，找個願意住我家裡的女婿。

有了工作，多個丈夫。按表操課，仍是鐵律。曾意外聽到大夫的話：「這孩子活不過25歲」，故我對未來從沒期待，更無生涯規劃。有娘恩准例外自由，我早已雀躍三丈。吃喝玩樂樣樣開懷，混噩渡日，做隻娘滿意的飼料雞，做個不敢使用電器的原始人。

四年前，娘過八十壽宴，她的老友們七嘴八舌讚美壽星：「耳聰目明、身健體盈，比你那磨人精丫頭還年輕。」娘摟著我：「下輩子，咱倆還要作母女」。我趕緊立正、行禮「遵命！老佛爺，我的守護神！」

有一次癲癇發作，媽媽找不到壓舌版，媽把手指放入她的嘴裡，等她清醒之後，發現媽的手指見骨。

咱的世界,咱的夢

邀請您加入我們的行列

97年度**建置**北市淡水河悠活學習網



舉辦 水水雁鴨環境調查工作坊



舉辦 社區紀錄編採培力工作坊



實施 新移民婦女資訊能力培訓計畫

實施 戀戀臺灣情：在地人文教育推廣計畫



營造 萬華健康城市

參與 臺北市青年社區規劃師培訓計畫



推動 <生活慢學・社區慢居>
流域多元學習聯合體驗計畫