

Made in Tainan

No. 14

2014-JANUARY

美
印
臺
南

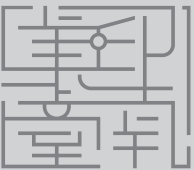


編輯的話

新的一年，美印臺南特別關注日常的「普通美」。
由隱含在生活中的微小經驗，輔以手作職人、工藝器物、設計作品等對象構想，增設新專欄：「身體記憶」、「職人好物」與「奇想城市」，以文創的各式尺規度量一座城的文化記憶。1月份刊物就從訂製一件貼身衣物開始，以日常生活用品與大家分享城市的文創。
臺南著名日式古屋鶯料理的開放，也讓城市的遊記更添歷史想像；文創校園的觀察，放大人文生活中的創意成長；走入城區，細微的環境尺度融入了對地方認真生活的痕跡。
如何度量自己的身體？又如何度量一座城市的生活？

寫在最末，也祝福新年愉快！

指導單位：文化部
主辦單位：臺南市政府
承辦單位：臺南市政府文化局
協辦單位：財團法人台南市文化基金會
發行人：賴清德
總策劃：葉澤山
總編輯：周雅菁
副總編輯：黃名亨
主編：李中慧、劉玠成
執行編輯：陳德安
行政：劉芳妙
文字：王浩一、何興中、吳俞萱、林慧娟、
陳怡彤、鐘逸寧(依姓氏筆劃排列順序)
校對：美印臺南編輯小組
攝影：洪詩雅
插圖繪製：林家棟
美術設計：洪詩雅
地址：708臺南市安平區永華路二段6號13樓
電話：06-2149510/06-2146694
傳真：06-2145760
出版承接：俠客行文創顧問有限公司
電話：06-2148004
地址：700臺南市中西區南門路245巷10號
承印：經緯印藝·實業有限公司
地址：235新北市中和區連城路567-1號8樓
電話：02-82286316
出版年月：2014年1月
臺南市政府文化局廣告



02 身體記憶

美在骨子裡—傳統手工訂製內衣

05 職人好物

人情飄香的榮木桶行

08 藝饗專題

夢幻料亭・鶯料理

10 文創公路

鹽水文昌，仁德虎山

14 奇想城市

城市裡，吃感情

18 浩一專欄

在新化，青綠橄欖微苦帶美甜

■若有任何臺南活動要採訪，請mail至 brtas2000@mail.tainan.gov.tw。
■美印臺南粉絲募集中，請上Facebook尋找美印臺南，邀請您來一同分享臺南的美好。
■每期美印臺南可於臺南市政府文化局網站，「出版品」中「電子刊物」頁面下載電子版本。

身體記憶

美在骨子裡—傳統手工訂製內衣

文字 / 陳怡彤 攝影 / 洪詩雅

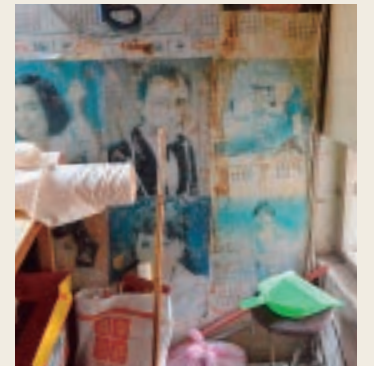
張愛玲在散文《童言無忌·穿》裡說「對於不會說話的人，衣服是一種語言，隨身攜帶著的袖珍戲劇。」做為女人，鮮少有對於穿著是完全不在意的，儘管當代的宅女、腐女、魚乾女不少，又如自由工作者，在家工作不需穿著正式服裝，但就算平日穿著再隨性適意，終必須面對另一個人時，那袖珍戲劇也是經過自我審美眼光打點過的隨性適意。的確，服裝是最小規模的個人表演，透過服裝，我們自覺或不自覺向這個世界展現了自以為的「我是誰」。介於所有最華麗的衣飾與最素樸的肉身之間，鮮少見人、不輕易表演的內衣，讓最品味獨到或是特立獨行的袖珍戲劇都有了被支撐的舞臺。我不禁想，對穿衣有獨到見解、當紅時期在1930年代最摩登的上海因奇裝異服而聞名的張愛玲，是否曾提到在那歲月的老太陽下曬著的、帶著霉味兒的舊時風吹著的女子內衣？大約是沒有的！古典小說裡把內衣稱作褻衣，一聽到這個名詞，腦海中就出現電影裡潘金蓮著大紅肚兜兒的畫面，潘金蓮畢竟是豪放女的代表，舊時保守的年代好女孩子家的貼身衣物絕不能大刺刺攤在陽光底下曬。我喜歡過去大家提起內衣時，含蓄地把它叫做「內在美」，而現代的內衣廣告總是把波濤呀峰谷呀溝呀影呀大做文章，活像Discovery旅行節目，明示暗喻，極盡挑逗；確實，現在的貼身衣物有時反客為主，在刻意裸露的肩部、胸部、腰線上大方現身。

為了訂做一套傳統的手工內衣，我走進介於青年路與民權路之間的東菜市場，這座建於日治時期的百年市場。在早市散去之後的下午三點，熱鬧廝殺過後的痕跡只剩地上的幾灘水痕，空間跟聲音都清潔極了，空氣裡淡淡地漂浮著長年累積的生鮮氣息。轉過賣麵條與包子的攤位，慧月阿姨的手工內衣工作室就在這裡，沒有店名，招牌上黃底黑字的「定做」兩字加上紅色加大字體「女內衣」簡單明瞭。工作室是現代說法，在許多年以前，這裡是獨自撫養獨生子的慧月阿姨工作與生活的地方，一坪左右的空間，主角就是一臺裁縫車，吊掛在牆上的內衣成品全為連身式，膚色、粉紅、粉黃，其中分分尺寸隱藏多少身體密碼，即將包覆著豐滿的、纖細的、柔軟的、結實的肩、胸、腰與臀，當它們柔軟地披掛在簡單的掛衣繩上，實在不容易跟窈窕的女體產生聯想。

慧月阿姨眼睛亮亮的，聲音與身體動作都充滿活力，寫下我的名字，確認了要訂做的是基本款連身衣，她就引領我到後方木頭階梯下量身。花布帘子一拉起來，我們異常親密地擠在這個僅容旋身的小空間，牆上一面半身鏡子，她舉起手中的捲尺開始為我量身。她一邊工作一邊聊著瑣事，我想那是她的體貼，在親切的談話間她像撫平布料上的皺褶一般，撫平在見面五分鐘後就要在她面前寬衣解帶、親密接觸的女子們內心的尷尬與羞怯。臺南的冬日不寒，儘管寬衣後也不感覺冷，阿姨的手厚實溫暖，在我身上比畫，精準地丈量與記錄所有我自己都無法掌握的數字線條。聊天之餘，我不斷檢視鏡中自己的身體，像所有女子一般，總不滿意自己身形的大小厚薄，阿姨冷不防地提醒：「不要縮小腹！要量妳真正的尺寸，不然做出來會不合喔！」我只好吐一口氣，放鬆因為虛榮而緊縮的小游泳圈，是的！一件貼身的內衣並不是要將我的身體擠壓形塑成我嚮往的玲瓏曲線，而正是要熨帖地依照我本來的樣子，將身體的獨特起伏幾乎無間隙地包覆起來。丈量完畢，選定想要的顏色，留下電話，剩下的就是等待。



慧月阿姨從民國七十幾年起就在這裡以手工內衣換取自己與孩子的生活所需，當年丈夫過世，帶著一個兒子的她，無意間跟著一個女伴到臺中學習了製作內衣的手藝，回到臺南後就在東菜市落腳。曾經，在這個一坪左右的空間裡，一樓是阿姨白天工作的地方；晚上，沿著店後狹仄的木頭階梯上到以木板簡單隔出的二樓，就是母子兩人蝸居的空間。阿姨笑談起那時候幾乎所有的攤販都住在這裡，晚餐時大家一起將煮飯的傢伙搬出來炊煮，家家戶戶互通有無，像個其樂融融的大雜院。但當初全是木造建築，又地處市場的裡層位置，其實很害怕發生火警。我好奇二樓是什麼樣子，她大大方方邀請我們上樓，木質的階梯很陡，如今已較少使用，因此階梯上擺放著日用品：零碎的小東西、筆、面霜、佛經，還有一些兒童書籍。阿姨輕巧爬上樓梯頂端，一邊回身叮嚀我們小心步伐，我手腳並上了二樓，只見一個跟一樓一樣大小的空間、一張工作桌，牆上貼著泛黃的風景圖片，阿姨指著日治時期的建築痕跡要我們看，窗臺上她種了花花草草，窗外現在是幾個巨型水塔，供應市場的用水，阿姨說以前有一口井，現在已經不在了。





女內衣訂做

臺南市青年路164巷26號
東菜市攤位39

走過三十年的歲月，在這個市場裡一角，她日復一日用雙手細細縫紉出一件件女子最貼身的美麗；傳統的內衣材質是棉，每一條車線、每一個角度都是依照穿衣人的身體線條所打造，不像現代的馬甲或是塑身衣強調布料的緊縮與彈性，沒有彈性的棉布更考驗製作功夫，穿著起來也更透氣舒適；阿姨又說，新手媽媽在月子期間訂做一件由布質繫帶調整鬆緊的束衣，幫助恢復產後鬆弛的身形，效果也很好。問她生意怎麼樣，她微笑說，年紀大了，有人訂她就做；沒有，就休息，很輕鬆不勉強。想是當年的小男孩長大了，已經能夠好好奉養她的晚年，如今她像大部份曾經住在市場裡的攤販一樣，搬到市場外去住，不需要在店內的狹窄隔間爬上爬下。我雖不會看相，但慧月阿姨怎麼看都是個好命人，容光煥發，雙手溫暖厚實，談話間總是開朗歡欣，對生活充滿感謝，沒有抱怨，就像她小小的店門口沒有店名，卻有一副知福惜福的好對聯：「日日是好日，時時存好心。」

為了趕上截稿，特別請阿姨趕工，隔了一個週末，週一的晚上錯過她的電話，回撥時已是晚上九點，她說怕黑的話隔天拿也可以，但我一心只想體驗這難得的手工內衣，便再度來到人群散去的市集。阿姨等著，要我馬上試穿看是否需要修改。當與阿姨擠身小小的樓梯間更衣室，她教導如何穿著，幫忙一一扣上沿著身體左側的十五顆鈕扣後，鏡中女子的身形乍看並不像是我，而是超越了時空，回到外婆與媽媽的年代，雖不至於感到透不過氣，但卻感覺像是身體被束縛住了；作為劇場演員的我，平日對身體的講求自然以舒適為上，總覺得身體應該要隨時能自由伸展，從不刻意雕塑拘束，但隨著阿姨的細部調整，布料與車線逐漸地隨著呼吸伸展，慢慢被體溫熨軟，我決定穿著它回家，不脫了。道別慧月阿姨，離開市場，正是臺南入冬後第一個落雨的寒流，細雨霏霏，我騎上車飛奔回家，感覺貼身的布料緊緊地包裹住自己的身體，腦海中錯覺著所有的贅肉一一歸位外，竟有意想不到的舒適，也非常溫暖。



職人好物

人情飄香的榮木桶行

文字/吳俞萱 攝影/洪詩雅

我不和你談論詩藝

不和你談論那些糾纏不清的隱喻

請離開書房

我帶你去廣袤的田野走走

去看看遍處的幼苗

如何沉默地奮力生長

位於古廟開基天后宮對面的「舊來發餅舖」，現在傳到第四代老闆與第五代兒女們手上，仍堅持傳承百年來的古老手工做法，產製祭祀敬神的糕餅，以及婚嫁喜慶必備的禮餅。站在餅舖門口向內看，狹窄的空間佈滿了製餅的桌檯、蒸烤的器具、無數正在揉桿麵皮、裝填內餡的身影……。即使空間狹小，整間餅舖卻像凝結時間的生命結晶，訴說著人情掌故的雋永芬芳。

不僅餅舖的名號飄香，店內的烤爐磚灶與古式蒸籠也散發出百年的歷史香氣。走到餅舖底端，會看到一座燒柴的傳統紅磚老灶，上頭堆積著一個個竹製蒸籠。老闆說，冬季到隔年春節期間，會用鎮店之寶「九層蒸籠」炊製年糕。因為燒柴的火候較易控制，比瓦斯爐的火力更加勻密，因此他們願意花上長時間的工序，費力架柴來燒，持續四、五個小時的大火，運用蒸氣穿透竹蒸籠，慢慢將年糕炊得熟透，飄出米香。

傳統的柴火、傳統的爐灶，再加上傳統的竹製蒸籠，才能製作出充滿古味的傳統年糕。老闆說，「榮木桶行」為餅舖手工編製的竹蒸籠，因為能夠吸收水份，所以他們炊製出來的年糕口感特別勁韌，且帶有竹子、木材的自然清香。不只美味加乘，蒸籠本身耐用堅固，於是自然而然地成為鎮店之寶。



榮木桶行
臺南市北區公園北路188巷1號

我不和你談論人生
不和你談論那些深奧玄妙的思潮
請離開書房
我帶你去廣袤的田野走走
去撫觸清涼的河水
如何沉默地灌溉田地

循著「舊來發餅舖」老闆的引薦，來到臺南公園對街的「榮木桶行」，只見狹長的窄小空間裡，堆滿了木製浴桶和蒸籠，還有各種大小的木塊與長短不一的竹子，飄散出濃郁的木頭香氣。兩個中年男人蹲坐在地，埋頭工作。他們雙手俐落地拉整木片與竹片，細細疊合蒸籠一圈一圈的壁層。他們是「榮木桶行」第三代老闆王開弘與胞弟王炳文。

王炳文攤開破舊泛黃的戶籍謄本，指出木桶行日治時期即已開業，被標註為「桶製造業」。當時專製檜木浴桶，銷售日本顧客，因此，品管嚴格，鍛鍊出細膩的工法。到了第二代，十七歲的王榮木跟隨父親學習手藝，為木桶店打下堅實的基礎，鼎盛時期，一天可以做出二十個大浴桶，還需要雇工幫忙，才能應付客戶的需求。此後店名也依王氏兄弟的父親之名，改為「榮木桶行」，沿續到現在。如今，高齡九十五歲的王榮木已經退休，兩個兒子繼承手藝，接手祖傳三代的珍貴家業。

走過一百多年歷史，「榮木桶行」的王開弘與王炳文兩兄弟，續以紮實的手工技藝來製作木桶製品，包含竹蒸籠、檜木浴桶、泡腳桶、蒸飯桶等等。王開弘說，雖然手工製作產量不多，但是，竹蒸籠的保溫與保濕程度，比鋁製蒸籠來得好，且會發散淡淡竹香；而他們選用臺灣紅檜與扁柏來製作檜木浴桶，質地好，還會散發芬多精，幫助血液暢通、舒筋活絡，也能舒緩失眠、焦慮、頭痛等症狀。

他們自產自銷，不做批發。因為兄弟兩人只有四隻手，又堅持完美品質，因此，除了商家指定製作的商品，其餘無法量產。他們購買那些經過林務局編號的臺灣檜木，以及來源合法的竹子，然後親自揀選、剖開、曬乾、淘汰蟲蛀，留下適合的天然素材。他們無畏廉價進口的木桶削價競爭，更不會為了美觀，而用任何化學藥品去漂白或防蛀，因為炊蒸時產生的熱氣和水氣，會將化學藥品釋放出來影響食物安全。他們秉持良善的「商業道德」，只求真誠以待，質樸往來。



.....

而你難得來鄉間
我帶你去廣袤的田野走走
去領略領略春風
如何溫柔地吹拂著大地

俗話說：「只要功夫深，鐵杵磨成針」，正在著手進行細部修繕的王開弘說：「有些舊蒸籠只是木片鬆脫，或是底部的竹片纖維化，不過周圍的木片還很結實，可以繼續用的話，我們就會建議顧客若要全部換新，太可惜了！只要稍微修一下就好，還是可以繼續使用。我們做生意，也要會替顧客著想，這才是做人的道理。」

手工製作的過程繁瑣單調、不斷重複，王炳文笑著說：「這是一份需要耐心和毅力的工作，最大的回饋，就是顧客的滿意！」他還驕傲地說：「臺南的萬川號、福記肉圓、克林臺包、阿松刈包、黃記饅頭……，都用我們做的蒸籠！還有許多老客戶專程從仁德區、歸仁區來訂購，更有遠從臺北、臺東慕名而來的！」無論聲名如何遠播，兄弟倆依舊紮實地蹲坐在地上，牢牢地編織手中的木片……。

如果，家傳五代的「舊來發餅舖」對整個家族記憶的認同與愛護，蘊藏在每一個手工製作的糕餅之中；那麼，「榮木桶行」不畏時代更迭，仍然默默堅守崗位，日日依循古法生產，傳遞每一個物件每一處細節的真摯情感，就是綿延家族香火，綿延那令人感動的一份執著。

* 全文引詩出自吳晟〈我不和你談論〉



藝饗專題

夢幻料亭・鶯料理

文字/鍾逸寧 舊照片提供/臺南市政府文化局 攝影/洪詩雅、許啟裕

1923年，大正十二年，天野久吉先生在臺南州的公園町—現在的臺南市公園路—買下佔地二百餘坪的大眾化食堂；1926年改裝後，成為高級料理亭，為鶯料理揭開序幕。由於其位置鄰近臺南州廳、市役所、臺南州會、市協議會、合同廳舍、警察署、公共埤圳嘉南大圳組合、測候所、公會堂、與勸業銀行等重要官署和政經中心，許多檯面上不易妥善處理的紛爭或事務，總是在華燈初上的鶯料理中，品嚐美酒、美食，伴著藝妓三味線笙歌吟唱的輕鬆氣氛進行官商協調，獲得完美解決，成為當時知名的交際場所。這棟同時擁有風雅庭院以及壯麗建築的鶯料理，於日治時期的臺南，扮演高級料理亭及官府政要進行溝通斡旋之處的雙重核心角色，與府城近代的歷史發展息息相關，素有「臺南州地下決策中心」之名。

因其獨特的地理位置與美味的料理餐食，成立後五年內即因生意鼎沸進行擴建，其中戶外庭園佔七十坪，建築物則囊括平房式中棟、裡棟、及二樓式表棟，共佔一百三十坪。循著長一百一十公尺的圍牆而去，臨北面巷道處，雅緻的迎賓門牌靜靜地掛在門旁。輕輕推開內凹式雙開的日式木造大門，松園鯉池、大小各異的石燈籠映入眼簾。舉步經過石造拱橋，細細流水，進入華麗的表棟建築。拾階而上，穿過橫拉門「障子」，透著造型簡樸的木作透空欄杆，居高臨下，一覽花木植栽，日式庭園美景盡收眼底。穿過廊道回到一樓，再往裡走，到達作為廚房的中棟，及為居住空間的裡棟。中棟及裡棟重簷式設計的屋頂鋪設薰瓦，並以鬼瓦收頭，下層屋面以目前幾近絕跡的石棉瓦片斜向鋪設，兩棟之間更留有戶外天井，內外空間流暢。擴建後擁有如此規模的鶯料理，當年，無疑是全臺南人心中共同的夢幻料亭。



創辦人天野久吉曾是日治時期臺南料理界「兩把刀」之一，與一筆料理的永野賀太郎齊名，兩人廚藝、刀工被公認不分軒輊。日式菜色十分精緻道地的鶯料理，因此成為政商交流首選的招待所。除了特別由日本進口的食材外，天野久吉每日至市場採購新鮮上等食材，也成為鶯料理美味之真髓，其中尤以鰻魚飯最為鮮美可口。許多日本知名的人物，如畫家藤島武二、梅原龍三郎等人，來臺均特別前往此處用膳；皇族或政要至臺南視察時，也均由鶯料理外送餐點。1923年，昭和天皇仍為皇太子，至臺南巡視，下榻知事官邸時，特別指定鶯料理進呈餐食，可見其名聞遐邇，冠蓋雲集。

天野久吉之孫天野朝夫提到，其父天野久夫回憶，當年就讀臺南一中(註)時，每天中午的便當均由鶯料理員工送到一中，大家爭相來看高級便當菜色，都有天婦羅、鰻魚等，在同儕間相當有名，在家只要打開鶯料理廚房的冰箱，總是有著堆積如山的蒲燒鰻。歷經風華時代的鶯料理，戰後成為臺南一中教職員宿舍，曾被列為市定古蹟，後因管理權責不清，料亭日漸殘破凋零，屋宇雜草叢生，2008年遭鳳凰颱風襲擊，建築物主體應聲倒塌。2012年臺南市政府重新規劃整修，於2013年的平安夜進行點燈開放儀式，展示第三代天野朝夫先生及其家族在臺密友楊劉秀華女士捐贈之文物，包含有太大的「鶯」字的工作服、鶯料理布簾、鰻魚料理用刀、漆器便當盒及家族照片等，為鶯料理注入新生命與價值，再現昔日風華。

城市中不顯眼的平凡角落，往往蘊藏著最不平凡的建築、歷史和故事。植有百年蘋果與老松的鶯料理正式對外開放參觀，再為府城的歷史地圖，點亮一盞燈。不妨於夜間走一趟鶯料理，穿梭木造迴廊，坐在小橋流水旁，感受當年觥籌交錯、人聲鼎沸的夢幻臺南飲食故事。

註：此處指臺南州立臺南第一中學校，後改為現國立臺南第二高級中學。

鶯料理

臺南市中西區忠義路二段84巷18號



鹽水文昌，仁德虎山

文字/何興中 攝影/陳奕翔 地圖繪製/林家棟

「我承認是我的錯，我沒教書，卻說起了故事。只要能讓學生保持安靜，乖乖坐在位子上，什麼方法我都肯用。學生以為我在教書，我也以為我在教書，但其實我是在學習。……那這樣你還敢自稱老師？」——《夢想教室》法蘭克·麥考特(Frank McCourt)

在前幾期的美印臺南裡，編輯團隊走訪許多地方，因為跟人的對談更感覺到土地的美。其中有項重點一直吸引我們的注意：小學，尤其是迷你的小學。許多小學都有著當地的特色，學校小反而更能發展出不同的樣貌。從這期開始要帶著讀者去看看不同地區的「小」學，人數雖少但是創意無限；最感佩的是一群熱心教育的校長與老師們，他們的熱情與創意讓我們看到了教育的多種面貌。



如果這些學校的特色是一種果實，那同時也要看看四周的環境，去思考為什麼在這樣的土地上會長出這麼不一樣的果實。讓我們從鹽水出發……。

如果讓您說出關於鹽水區的關鍵字，應該會從蜂炮、八角樓、意麵……開始；更熟悉的人會說出月津港、橋頭老街、豆籩羹、銀鋒冰果室等。但「文昌國小」就不是大家耳熟能詳的地方了。初次拜訪的人，要怎麼找路也搞不清楚。從新營交流道下來，往鹽水市区的道路（復興路）直走，到了19號公路左轉（中央公路），進入右邊的小路（南3縣道）前進1.5公里就到了。而文昌國小正是校如其名的學校，是個文風鼎盛的迷你小學。



文昌國小創建於民國55年，一開始是歡雅國小後宅分班，到民國60年獨立成為鹽水鎮文昌國民小學。從成立到現在，每屆畢業學生數目都不多，但在歷任校長的努力經營下，文昌國小師生的閱讀風氣是他們最驕傲的特色。

我們在校長陳立祐帶領下進入了校園，入門處是孔子塑像，像是迎接著每一位進門的人，正門旁邊石頭上「文盛國昌」說出文昌人的抱負；中央穿堂兩側有關舞獅、賽鴿苓的彩繪將這小學的特色點了出來；看到世界地圖與標示世界各地區時間的時鐘，希望小學生自小



就有從地方走向世界的胸襟。走過穿堂後，看到被綠樹包圍的校園，中央就是一片綠油油的操場。校長說當時莫拉克風災過後，氾濫的八掌溪讓整個學校汪洋一片，事後花了許多時間重建校園；臺北士林區的文昌國小基於擁有相同的校名，在此時也適時提供援手。而後士林文昌國小的師生來訪，當臺北小學生看到這片操場時，簡直興奮到不行，在上頭盡興地踢球、奔跑，縱使錯過用餐時間也要享受在綠地上奔馳的機會。

操場旁邊有一棟不顯眼的平房，以前作為廚房與餐廳之用，後來由後壁區土溝農村美術館策展人張龍吉建築師在有限的經費下發揮創意，改建成多功能教室以及圖書館。多功能教室旁邊擺滿了小學生的圖畫美術作品，平日作為書法練習或上課之用。而走進旁邊的圖書館就看到鮮豔大色塊牆壁與閱讀桌，吸引小朋友願意待在這裡，接著巧妙地設計許多角落讓學生可以窩在舒適的空間好好地閱讀。最亮眼的是，室內有一大片榻榻米，旁邊就是落地窗，連接外面的就是一大片木製平臺，外頭的樹下放置了幾張椅子。這真是巧妙的設計，裡面是圖書館，外面是戶外空間，中間用落地窗區隔；但落地窗一拉開之後，榻榻米就變成了後臺，木製平臺就成為小劇場，小朋友在這空間裡可以安靜地閱讀，或是恣意地表演。

文昌國小，不僅是教育部的閱讀磐石學校、推手學校，也被天下雜誌獲選為閱讀典範小學。前任校長張菁峯曾說，文昌國小附近四處是旱田，所以只能種植玉米等旱作；而在資源匱乏的偏鄉小學要推廣閱讀，首要條件必須先改變環境，創造一種氛圍，好像隨時都可以坐下來讀書；其次就是鼓勵老師們多進修，多吸收別人的經驗。在校長及老師的帶領下，校園許多角落可以看到整齊的書櫃，也有充滿童趣的壁報，大都是以一本書為主題，蒐集許多小朋友讀書後的心得，以生動的方式繪製成壁報。就在這樣的風氣下，讓許多人願意主動來到這裡分享閱讀的喜悅。2011年10月《天下雜誌》教育基金會「希望閱讀」的巡迴專車開進了校園，同時周美青女士也親自到校跟小朋友說故事；2012年的開學典禮上沒有校長、主任的訓示，而是作家幸佳慧化身為「長襪皮皮」在樹下跟小朋友說故事。閱讀成為生活的常態，而不再是課本的教條。

一個座落在旱田上的小學，從書本中長出了果實，結在小學生的文字裡、聲音中，以及對於閱讀的樂趣中。

如果沒有人指點，很難想像這般迷你的小學會隱身在鬧區之中；若沒有人說明，也不會知道國際保育人士珍古德(Dame Jane Goodall, 1934-)曾經造訪這個小學，親自植樹並在樹下說故事給小朋友聽。另一個使人留戀的特色國小，在十鼓文化村、仁德糖廠旁邊。穿過陸橋底下，走到森林步道底端，虎山國小就在這裡。虎山國小淵遠流長，創校於1917年4月，原名「車路墘尋常小學」，當時屬於日本臺灣製糖株式會社車路墘製糖所，僅供員工子女就讀。學校方圓一公里內無社區住家，四周種植達百公頃以上的多重樹木林相，綠意盎然。

校長林勇成帶著我們從操場開始認識這個校園，訝異的是這操場跑道上頭長滿了草皮，四周樹木落葉散落其上。林校長說：「讓土地跟著自然一起呼吸，不用花錢鋪設跑道，也沒有維護的問題。」林校長甚至將整個臺南市內擁有草地跑道的六所小學結合成為「草地聯盟」，反而成為他們的另類特色。走到校園裡的蔬菜區時，看到種植方式刻意地分成水耕與土耕；學科學教育出身的林校長理念是水耕很環保，也不必施肥，學生可以看到自己種植的植物慢慢長大，蔬菜收成後還可讓小朋友加菜。林校長也計畫讓家長認捐多餘的蔬菜，一個月一百元換三包蔬菜，再將這些錢捐給華山基金會以及世界展望會來認養非洲小朋友。一把菜，將人與自然結合在一起；一份心，串連了個人、家庭、社會與世界。而土耕的地方刻意地分類種植，讓小朋友認識不同的植物之外，可以看到蟲專門吃十字花科的高麗菜葉，不吃蘿蔓葉；讓小朋友體會到除了人類食用外，也要懂得分享給自然界中的其他生物，人跟自然可以很和諧地共處。一塊小小的菜畦，其中包含著自然教育外，更想建立小朋友善待環境的態度。

出了虎山國小的側門（林校長稱之為哆啦A夢的神奇之門）是臺糖種植的一片廣大的混合林地，樹種包括小葉欖仁、苦楝、阿勃勒、白千層、烏臼……，在樹蔭底下是筆直的通道，小朋友和許多市民都利用這塊廣大的林地運動，這裡也是許多新人拍婚紗的好地點。林校長說當苦楝開花時，一整片紫色令人印象深刻；為了延續這樣的畫面，也讓人面對這片林地有春夏秋冬時序的概念，所以學校主動參加「魅色臺灣」得利塗料的比賽，獲獎之後將校園的圍牆、司令臺等重新粉刷，圍牆上的紫底白花就是取苦楝開滿花時整片紫色的意象；司令臺的黃色就是取阿勃勒開花黃色滿天的想像。

走出虎山國小正門，會經過一棟六〇年代的建築，現在改建成咖啡館，是許多人散步之後可以稍作休憩的地方。「微笑虎山」除了提供輕食飲料之外，戶外還有大片的草地，而草地上那棵緬梔（雞蛋花）以及建築物旁的榕樹都讓人印象深刻。再向前走就會到仁德糖廠，糖廠內有許多老建築及老樹，也是一個充滿歷史故事的地方；旁邊就是十鼓文化園區，現已是許多人造訪臺南的必遊之地。

在臺南市最南端這一大片土地上，以前除了到臺南機場搭乘飛機才會來到這附近外，並不會特別停留下來；後來幾次到保安車站後，開始留心老車站附近的景觀，包括車路墘教會及鐵道文化；在一次偶然機會中品嚐到三甲、田厝兩里的桑椹，才驚覺到自己對於故鄉的陌生。現在新的奇美博物館即將落成，旁邊還有臺南都會公園，從空中俯視才發現這一大片區域已經是臺南南端最大片的綠色園區了。

仁德虎山，一個從市區出發、腳踏車行程可到之處，也充滿了詩意、綠意與創意；走訪一趟，除了領略自然呼吸、人文之美外，也可以體會到教育在這裡可以有這麼多元的開創性。



延伸閱讀

《夢想教室》，法蘭克·麥考特(Frank McCourt)著，林立仁譯，皇冠出版



駐地深耕單一味道

六〇年代，西門路四段是大片魚塢與茂盛竹林邊的一條窄小產業道路；公園路是當時的南北要道，當時公園路與西門路四段區域之間，有兩家佔地極大的生鐵工廠，以及一家番仔火社(火柴工廠)。於六〇年代中期，工廠遷移，新建住宅，陸續遷進的住民們，在極短的時間內填滿巷弄中的各層住家，由原本的工廠區，成為當時的新興住宅區；同時間魚塢填平，西門路擴大開通，原民族路夜市進駐小北觀光夜市，緊接著七〇年代東帝士百貨落成，西門路四段發展成北區的新鬧區。

在過去的鬧區中，有些角落卻不受城鄉進化的更迭汰換，還是悄悄地保留下原本的溫熱，像是這一間吃著說著，既可飽食又能放鬆的呷感情麵店。從西門路四段轉進小北路27巷口，這裡是由王媽媽一手建立的汕頭沙茶意麵，幾度搬遷，都在北區附近落腳。王媽媽來自汕頭，從小家族裡的人就自己做麵條，民國57年時成為叔叔麵店的助手；結婚後，於63年定居北區自己開店，麵條由家裡大哥親做，每日配送。王媽媽笑著說：「有許多客人小時候吃我煮的麵長大，現在都帶著全家、第二代一起來。」同時，那眼尾浮現的淺淺笑紋，流露出無比滿足。工作檯後方，王媽媽再隔一塊工作板在她身後，那是方便在客人點餐後，立即將點齊數量的麵碗擺上，分成大小碗、乾湯麵、外帶包，按著麵碗的順序，一碗一碗的煮，日復一日。客人跟她說，不是她煮的麵，吃起來味道不太一樣。「這些老顧客都是來吃感情的」她笑笑地說，接近中午，陸續進來的客人們，幾乎都叫得出名稱，一邊工作一邊寒暄，像是進了母親的廚房。

沿著小北路27巷往前走，小小的巷子裡，傳來五金工廠的收音機音樂聲，三三兩兩的居民，坐在門前納涼；隨處可見年久失修的老平房，除了1990年重建的天主堂，這裡跟六〇年代並無太大差異。小北路27巷73號的早餐店口，擺放著一臺四十年的燒餅機與桿麵檯。來自鹽水的翁中欽老闆於民國65年，因成家、孩子陸續出生，單靠一份薪水不足以持家，遂至高雄的早餐店做學徒，而後選擇北

區公園路巷口租屋，開始早餐店生意。當年每日凌晨2：30起床備料，磨豆子、做麵團；翁太太每天下午拌好肉包內餡，凌晨起床後，包子饅頭再一起進蒸籠；清晨，早起的三個孩子分擔細碎的準備工作。另一頭，溫熱燒餅從燒餅機裡取出，夾上現炸油條，入口的香味滿溢。翁老闆說，做麵團跟天氣溫度濕度、還有麵粉的新老程度有關，麵團決定口感，偶然從供應商那裡拿到新麵，產品的口感即有差異。燒餅機的儀表因年久已失靈，全憑翁先生的烘焙經驗，感受溫度、決定烘焙時間。翁老闆侃侃而談時，與專心做燒餅、油條時的神情極為不同；一件事情反覆做了四十年，蘊含的功夫不單在言談中，亦呈現在他雙手作的工上。

從這裡彎進公園路451巷，是一條早期連結公園路與西門路四段的主要巷道，施老闆於民國63年首次在自家樓下開設維美冰店，從首日營業額2元做起，當日就開始運轉的製冰機，至今發條上的皮帶仍忠實地運轉著。四十年來的製冰方法、燒紅茶的技術與所需原料，始終如一：整袋的特級砂糖，進口的澳洲奶粉不改，定用燒滾的水煮開，也是不變的流程，期間也曾研發產出維美牌冰棒、三文治、雪糕等。繁瑣的備料流程，家中四個孩子都各有分配的工作，當年的小女孩，負責將製成的冰棒一支支從模子裡抽出來，由於身形較矮小，須站在特製站板上幫忙，而今已是店內大掌櫃。週間早晨，開店時分，可算是最為清閒的時段，也成附近鄰舍的聚集地，新科阿嬤推著家裡新生兒，喝著早茶聊天，同時聚集的人們，因著嬰孩的一舉一動，笑著、說著、逗弄著。一整天，隨時有人加入、離去的聚會，在城市中，享受難得的寧靜巷弄與人情緊密互動的氛圍；午后，西照日光灑滿一地，也是特別舒服的時刻，天氣好時，陶醉在藍天、白雲、和風，小憩的時光，與小時候的冰。

生活在此的人，以濃烈的家庭凝聚力緊緊維繫著共同努力的生命歷程。在這裡體驗到一顆稱為「古早味」的心；一個叫做「家」的地方，持守著單純唯一的味道，化作讓人吃出感情的滋味。

奇想城市

城市裡，吃感情

文字/林小兔

攝影/洪詩雅

地圖繪製/林家棟

序幕，燈亮，小紅進場，步上臺前定點，
「城——四方為城，市——眾人聚集為市。」
——2002弄劇團《城市程式》演出開場。





包融大江南北的眷村新意

昔時北區曾有過大小不同的眷村區，是由來自中國大陸各地的軍人及其眷屬，自成一格的形成了眷村聚落。六〇年代，第一代眷村居民在臺約二十年餘，除了須融合五湖四海的眷村住民文化，也與眷村外頭的臺籍住民一同生活著，第二代的孩子們也或玩或打地攪和著一起成長。對於住在眷村旁邊，孩童時候的我，眼中眷村是一格一格方形、同一模樣房子組成的大方塊區域，像是小時候跳房子遊戲的放大真實版；雖跳不到屋頂的高度，卻可以奔跑於前巷、後巷，一條巷子接著一條巷子，無止盡地反覆繞跑著；跑過水泥排水溝蓋的聲響，「叩隆—叩隆—」一聲聲記錄著孩子們的行路。在眷村中央的空地，已廢棄的防空洞上的溜滑梯，是頗為重要的集合遊樂區；空地邊時常吊晒著長長的乾麵條，順手掐碎麵條的手感，甚至愛不釋手，但也總是惹來一頓大人的叫罵。這是在眷村裡奔來奔去的童年，與不分省籍的大人們牌桌聚會，是記憶中眷村存在的年代。



在臺南二中校園轉角，連結公園北路的北門路二段，自開元路橋下進入九六新村、大道新村地緣，在狹窄的道路旁有舊式店家、集合空地間、以及載著生財器具通勤的商家們使這一小段路程，呈現豐富多樣、獨特的市集氣息。

「外馬」，一間專賣涼麵涼皮與粽子的朝食店；李老闆出身眷村第二代，李太太則來自西港郭家庄。涼麵是眷村小吃，李太太說以前公公出門繞一圈，回家時總不忘帶兩包涼麵；粽子來自娘家母親、阿姨的手藝傳承。開店十年，堅持自家手作不加味精，使用新鮮原料。老闆手作辣椒醬，濃濃香味辣勁十足，是熟悉的外省麵攤特有的辣椒香；涼麵拌上濃郁芝麻香的醬汁是精華，吃完涼麵後，順口喝掉醬汁，停留在口裡的味十分豐滿。嫁入眷村家庭的李太太，聊起早期眷村的樣貌，經歷拆建及搬家的過程，週遭的住民狀況及環境持續地改變，整個家庭也須因應變化遷移；但不改變的是必須持續努力經營的小生意，維持一家上下溫飽。



持續沿北門路前行，有一家來自廣東與越南的聯姻家庭，於四年多前落腳此一區域，「廣越美食館」，販售道地的廣東三寶飯與越南河粉，也帶來越南口味的法國麵包三明治。家人之間廣東話與越南話交叉使用著，面對客人時流利的國臺語，一個小小的店裡，有著身處異國的情懷。對面的肥貓故事館，供應咖啡與蛋糕，是一間安安靜靜地呈現老屋新意的咖啡館，店內的藝文活動與文創訊息，在這一區是全新的味道。

馬路兩旁可看見，眷村必有的手作麵條、外省麵店、包子饅頭、山東大餅、槓子頭、韭菜盒子，時間似乎停駐在六〇年代；還有至今沒有改變經營型態的家庭美容院、蛋糕餅鋪、傢俱行，使這一段小小路程，兼容並蓄的讓百業齊開。接近和緯路時，道路漸寬廣，兩旁空地間的小貨車通勤市集，從早市的自耕小農供應的蔬果到下午市的臭豆腐、晚上的手工比薩，持續交替著。

通過和緯路後，道路開展，眷村改建後的暖色系磁磚大樓豎立兩側，整齊劃一的店家比鄰而起，新商圈已成形。在新舊、拆建、臺式眷村新住民之間，有著和諧與極自然的接軌，遇見在大環境的改變中，持守單純不變的生活樣貌；也發現在城市的發展進程中，融入了不同的新元素。巷弄中的老房子，改建不易，建物多維持在微加工的狀態，持續使用著；巷內生活型態多與幾十年前的調性一致，老一輩的居民亦不愛改變居住地，能夠維持住與鄰里深厚的關係，有著彼此守望的情感。眷村改建大樓的居住形式，不同於昔時居民有較多親密互動，少了些互串門子的熱絡氛圍。居住的建物型態改變，亦牽動人與人的網絡模式，然而，也帶來了更多不同的人們，不同的族群；在同樣的區塊裡，讓更多的可能性，繼續發展著。北區小小漫步路程，彷彿經歷一段濃縮版的歲月洗禮，在時間軸上，聚集來自不同地方的人們，依著家庭的聚合，形成的一個多元美好的北區市集聚落。



「奇想城市」

本專欄由擁有行旅多國經驗的作者林小兔眼中，發掘與世界對話的、更不同的生活文化臺南。並將依臺南各區規劃、列舉多種關注的主題，並透過與店家的串聯對話，牽起對臺南的感情路線。本期主題為「飲食的記憶」。

浩一專欄

在新化，青綠橄欖微苦帶美甜

文字/王浩一 攝影/林羿宏

油品食安事件爆發之際，花生油竟然沒有花生，橄欖油全然沒有橄欖，攪得大家疑心四起，身心疲憊，也回頭檢視自己的食品常識，重新探索我們的土地與作物。橄欖，我們走出齊豫浪漫好聽的「橄欖樹」流浪歌聲，進入歷史軸線，追蹤它的足跡吧！

臺灣開始種植橄欖的歷史，始於荷據時期，三百八十年前。其實這是容易理解的：荷蘭人來自歐洲，他們的烹調非常依賴橄欖油，那個靠風帆和多槳船隻的大航海時代，是無法方便取得義大利提煉完好的橄欖油，只能在盤據的殖民地，引進、種植、採收和搾取。荷蘭人當年在臺的主要生活地區是臺南，所以可以理解臺南種植橄欖年代的久遠了。種哪兒？新化！

日治時期，臺南分成為五個行政區：新營郡、新化郡、新豐郡、北門郡和曾文郡。新化郡含有新化街、善化街、安定庄、山上庄、玉井庄、楠西庄、南化庄和左鎮庄，含括區域不小。新化就是當年的「郡役所」行政中心。更早時，新化是西拉雅平埔族四大社之一，稱之「大目降」為西拉雅語 Tavocan 音譯，

本意為「山林之地」。地理上屬「新化丘陵」一部份，西邊較低，為平原，並有鹽水溪支流流貫。為何稱「新化」？那是鄭經說的，當年此處平埔族與鄭經的漢政權關係良好，所以改稱為「新化」，取意為「新歸化的社群」。

約在1901年，日本人引進臺灣的是「錫蘭橄欖」，顧名思義，來自錫蘭這個國家。你可能在地圖上遍尋不著錫蘭，因為他們早在1972年便改名為「斯里蘭卡」。新化地區因土壤、氣候適合橄欖生長。在荷蘭撤出之後，日本人繼續種植橄欖，有計劃地推廣栽種，甚至將橄欖作為日軍保健食品。戰後，當時養生風氣未開，橄欖乏人問津，所以農民大多砍除，僅在口埤地區還保有一些，目前樹木高大且樹齡多在三十年以上，「新化國家植物園」內則有近百年老樹。近年，地方政府和民間，也在中興大學新化林場附近種出了一片橄欖園。

但是，新化的橄欖農並非將收穫用來提煉橄欖油。作啥用？

回答前，我們先認識橄欖油的背景：橄欖油是植物油的一種，由木犀科「油橄欖果實」榨成，是一種常用的食油，也可用以製作化妝品、藥物及油燈燃料等。橄欖的栽種有四分之三在歐洲環地中海的國家，橄欖油更被譽為「地中海的液體黃金」。其出口最大國是西班牙，佔了全球總出口量的39%，其次是義大利16%，第三是希臘。

根據橄欖油的搾取次序將橄欖油分為四級。我們只介紹其一：Extra Virgin即是「特級橄欖油」，Virgin是「處女」也是「未淨化加工」的意思，選出人工摘取的橄欖，二十四小時內清洗、烘乾、碎果、擠壓，用冷壓法 Coldpress（攝氏30度以下）榨出果汁，靜置，油脂會上升，再取得上層比較輕的橄欖油，提煉過濾後，即是可直接食用的原油。因為是直接從橄欖裡壓榨出來，未經任何淨化過程，也不添加任何化學成份或任何化學過程，所含脂肪酸不超過1%，顏色青綠，仔細看略有雜質，橄欖獨特香氣和口感非常明顯。「初榨橄欖油」是合宜的稱謂，抗氧化功能最佳，脂肪酸、多酚類和營養也最豐富，風味也最好，相當於果汁，可以直接飲用，常用於冷盤、沙拉，不建議油炸。這就是橄欖油基本道理。

在新化的「礁坑社區」有橄欖發展協會，研發了濃郁香醇橄欖情露、橄欖心醋、甘甜橄欖果、清香回甘橄欖茶、溫和滋潤的橄欖手工皂。他們的製作工序有趣、繁瑣，我們略略介紹：

採收，非常有意思，因為橄欖樹的樹枝脆弱易斷，不能攀爬摘取，只能用「敲」的，農民把竹竿架在樹

幹之間，再大力左右搖晃，小枝會隨之斷裂落下，再一一剪下橄欖，但是保留一小段枝幹，方便醃漬。因為敲打，一些果皮會有破損情形，根據外皮完整度分類，表面破損者做多酚萃取液，如果光滑完整者則製為橄欖果乾食用。因為錫蘭橄欖口味略帶酸澀，醃漬前，要去酸、去澀，做法簡單：就是洗淨橄欖，再以清水浸泡一整天即可。

接著開始一系列醃製，先以糖水加熱，再封存十天讓其發酵完整，再反覆以糖水熬煮、封存、發酵，大約重複四次或五次，最後成軟蜜橄欖，味道豐厚甘甜。這個社區今年以「礁坑三寶」：橄欖、麻竹筍、破布子舉辦「橄欖花開，尋寶趣」活動，地點為已關校的礁坑國小。橄欖，多在七月中旬到九月上旬開花，暑假期間，花序屬總狀花序，花色為乳白色中帶有淡黃綠，花瓣先端成絲狀分裂，花朵具小梗，向下彎曲，如燈罩，成串佈滿樹梢，花瓣絲狀分裂呈流蘇狀，隨風搖晃，非常好看。它的內果皮硬殼，就是我們熟悉的果核，梭狀，中間粗大兩端尖尖。

錫蘭橄欖，新葉淺紅，老葉凋落前變橘紅、濃紅，紅葉點綴在翠綠的葉叢中，形成強烈對比。嚴格講，錫蘭橄欖不是真正的橄欖，它是杜英科杜英屬下的一個種。至於用來提煉橄欖油的是「油橄欖」，木犀科，花序屬圓錐花序，腋生；一般每個花序上著生十幾朵至三十幾朵的小花，歐洲大多栽種此油橄欖。臺灣的錫蘭橄欖種植面積，臺南新化第一，南投國姓第二，彰化二水第三。許多城市已經把它當是行道樹、庭園樹，如臺北市的和平東、西路有其蹤跡。若適逢濃秋，詩意中帶有蕭瑟，橄欖樹提供另一種美學。



新化礁坑社區橄欖樹園；右上為礁坑社區橄欖農人為自家橄欖品質滿意推薦。

王浩一

學的是數學，喜歡的是建築，醉心的是歷史，曾經從事國際貿易，現為工業設計人與品牌管理人、知名文史工作者。

近年，任職臺南。工作之餘，熱愛背著相機穿梭舊城的大街小巷，紀錄各種人文歷史與生活典故，人稱「府城一哥」。著作多本臺南文化相關論述，也是誠品書店嘉南區的專欄作家、《美印臺南》刊物專欄作家。曾任臺南市政府珍貴老樹保護委員、文化創意產業發展諮詢委員。

著作列表：

《臺南舊城魅力之旅》全三冊，臺南市政府文化局。

《慢食府城》，心靈工坊，2007年6月出版，榮獲時報開卷2007年度好書美好生活獎。

《在廟口說書》，心靈工坊，2008年12月出版，榮獲金鼎獎2009「最佳藝術生活類圖書獎」提名。

《黑瓦與老樹》，心靈工坊，2010年8月出版。

《漫遊府城：舊城老街裡的新靈魂》，心靈工坊，2012年11月出版。

《人生的十堂英雄課》，漫遊者，2011年9月出版。

《英雄的十則潛智慧》，漫遊者，2012年2月出版。

《英雄的大抉擇》，漫遊者，2013年11月出版。

奇想北區—生活吃感情

今年度美印臺南各期將隨「奇想城市」專欄，實際走訪臺南各區生活人文風味的導覽體驗。

2014年第一站——奇想北區，透過生活店家的眼下交流，讓生活圈的親密與日常文化溫留心。歡迎跟隨文化旅人一同探索城市。

2014/2/15(六) 09:00-11:00

路線：北門路二段→舊眷村聚落→無名市集

集合地點：臺南二中轉角 (公園北路與北門路二段交接)

活動辦法：免費參加，須提前線上報名，報名請上文創PLUS-臺南創意中心官網 creativetainan.culture.tainan.gov.tw。
點選平台首頁→左欄「活動報名」→選擇本活動→內頁活動說明下方點選報「報名」→填寫報名資料，並回傳報名表單後，由工作人員確認即可。

(活動預定2014/1/21(二)中午12:00開放報名。)

活動限額：25人

洽詢電話：06-2148004/06-2149510#12



澄海波瀾—陳澄波百二誕辰 東亞巡迴大展 臺南首展

由臺南市政府文化局與中央研究院臺灣史研究所及財團法人陳澄波文化基金會共同辦理，將臺灣重要藝術家陳澄波各項代表作品於2014年起舉辦東亞巡迴大展。首展由臺南出發，後至北京、上海、東京、臺北等五座城市。展覽共分為四大主題，由臺南四個重點館舍做展示，歡迎前往觀賞。

展覽時間：2014/1/18(六)-3/30(日)

■ 美育前線·現代之眼
新營文化中心(臺南市新營區中正路23號)

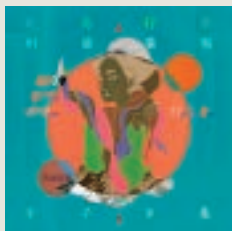
■ 世界座標·巴黎想像
臺南文化中心(臺南市東區中華東路三段332號)

■ 東方情緒
鄭成功文物館(臺南市中西區開山路152號)

■ 波光激盪
臺灣文學館(臺南市中西區中正路1號)

「天馬行空」音樂派對市集

為迎接馬年的到來，臺南在地手市集將以天馬行空設為活動主體元素，繼續鼓吹文創設計無限遐想的天馬行空。市集活動歡迎蒞臨。



2014/2/1(六)-2/2(日)

(大年初二、初三)

時間：11:00-17:00

地點：臺南州廳廣場(國立臺灣文學館後方)

「田槿花」臺灣囝仔愛唱歌 雙CD出版

由金曲鹽田詩人—白聆睽違十年精心製作，將全新的文學概念隱含於樂曲中，老少咸宜。

購買資訊請洽臺南市政府文化局文創發展科。

洽詢電話：06-2149510#16



2014 01.25 (SAT) - 03.02 (SUN)

鹽水月津港
燈節



YUEJIN LANTERN FESTIVAL

Opening Date / 1.25 PM 7:00 Location / 臺南市鹽水區月津港



主辦單位 | 臺南市政府 燈區規劃設計執行單位 | 都市藝術工作室 協辦單位 | 中華電信股份有限公司台南營運處 | 臺灣電力公司新營區營業處

Made
in
Tainan

No. 14

2014-JANUARY



看 見 不 同 樣 貌 的 臺 南