

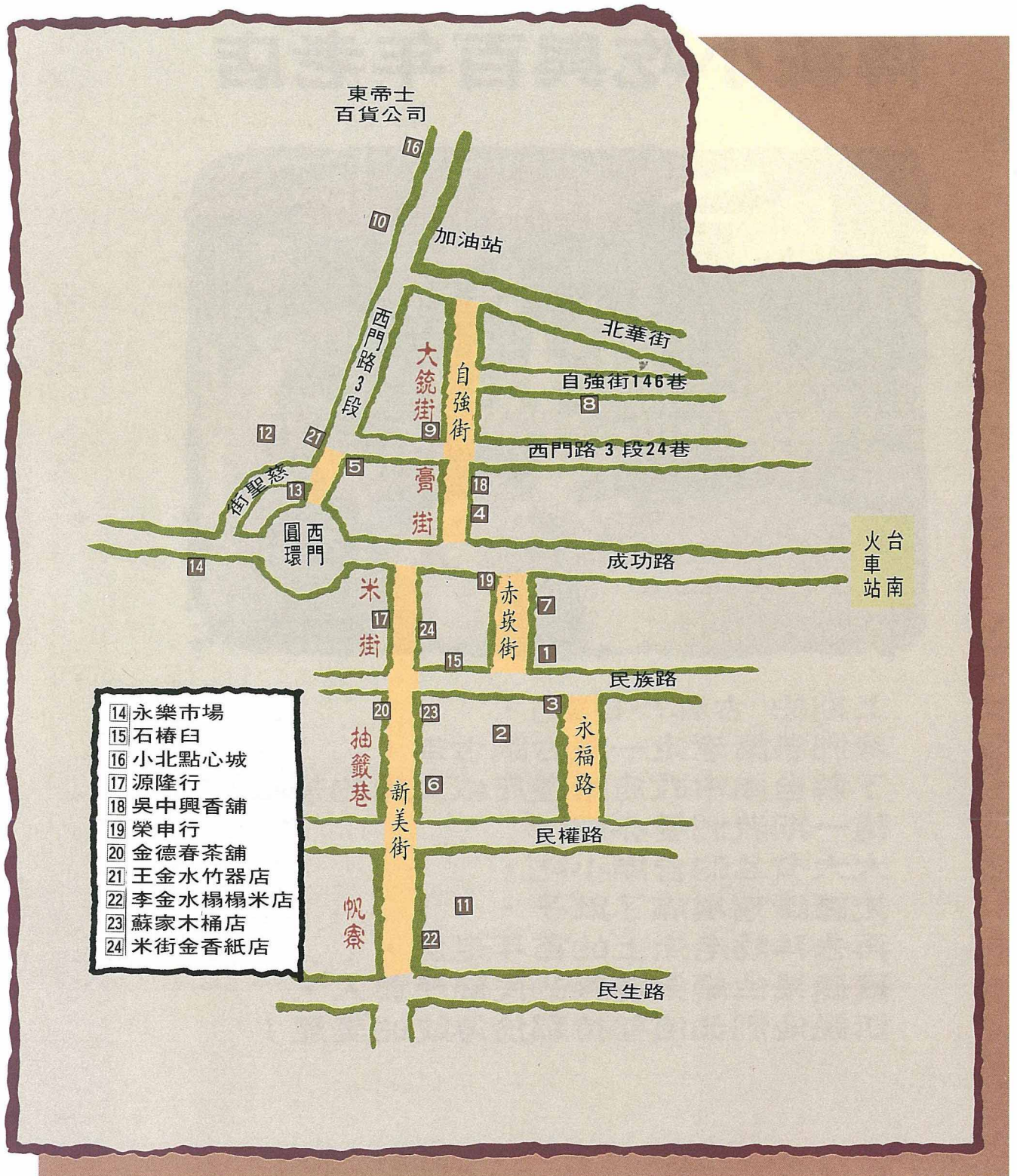
古都一日遊

傳統小吃與百年老店



上期的「古都一日遊」，
我們帶讀者走一趟古蹟古街，
了解台南市政府維護府城文化的苦心；
這一期我們要介紹
大大有名的台南小吃，
先讓讀者填滿了肚子，
再去拜訪老街上的百年老店，
聽聽幾位碩果僅存的民間手藝人，
訴說他們如何堅持那份傳統的美麗！

古都一日遊路線圖



永樂市場 傳統小吃

出了「粗糠崎」（慈聖街）穿過民族路3段馬路就可看到永樂市場，這個略為老舊的市場裡有幾家傳統小吃風味很不錯，如春捲、刈包、四神湯、米糕、鱔魚意麵、浮水魚糰……等。小吃店有些祖傳數代，已數十年歷史了。在這裡特別要介紹的是「阿松刈包」、「富盛碗粿」，以及李金得一家人經營的春捲。

「阿松刈包」位於永樂市場113號，這位叫「阿松」的林清松先生說，俗稱「虎咬豬」的刈包其實是道地的福州點心，父親曾去過福州，由於祖父是做香腸熟肉油湯起家的，所以他父親很快的在福州學會這項手藝，這項手藝後來也傳給了他。做法是將扁形饅頭中間劃開，塞入豬頭肉或豬舌，配以酸菜、白蘿蔔和花生粉等。特色在於豬頭肉等都用紅糟滷過。目前他店裡的產品有3種，分別是普通包、豬肉和豬舌3種，價錢各為15元、20元和25元。

「富盛碗粿」就在「阿松刈包」正對面，主人吳定江說他家炊蒸碗粿已40幾年了，每天都做800~900個碗粿。他做的碗粿特點在於質地較硬，因為他堅持採用較無水氣的舊在來米而且不添加任何漂白劑、防腐劑，至於使用的作料如瘦



富盛碗粿

肉、蝦仁等絕對是上品材料。

位於民族路3段19號李金得一家人所經營的春捲，據李太太說前後也有38年了。她家春捲的配料一律手工切製，所以每天晚上都要忙到12點才能休息，春捲是用麵粉做成的細皮，捲入高麗菜、韭菜、肉絲、蝦仁細塊、蛋皮、豆干末、

香菜等，再撒一些細糖，不用豆芽菜的原因是豆芽菜含水份高，會出水把春捲皮弄濕。春捲1份賣25元。

想品嚐永樂市場的小吃，必須白天去，到了黃昏店面都紛紛打烊。永樂市場裡面有2個三級古蹟，水仙宮和景福祠，有興趣者不妨順道走訪。



阿松刈包



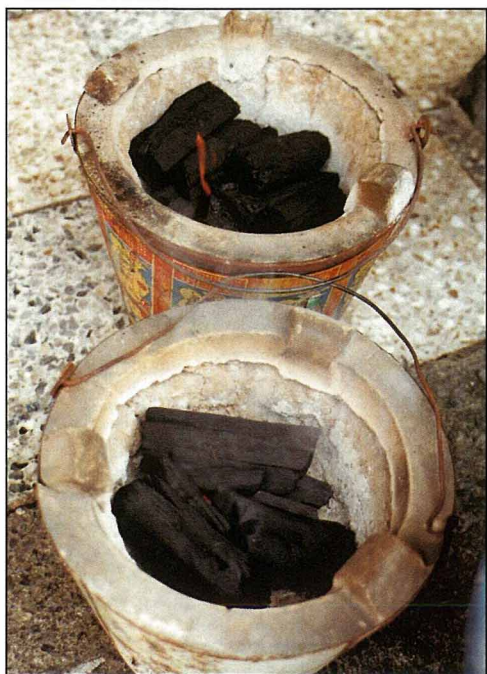
李家春捲

石碇白

小吃文化



大鍋煮「虱目魚粥」



碳火熬出府城風味



民族路2段的「石碇白」，在府城人心目中像自家廚房般的親切，因為這個由昔日「米街」發展出來以小吃聞名的飲食攤，把「台南小吃」文化發揮到極致，目前全省各個縣市鄉鎮幾乎都有「台南小吃」的影子。

據6歲就在這裡洗碗如今已56歲的張大喜說，這裡每一擔的人都有三、四十年的「湯水經驗」，以前有30幾處攤位，顧客都是站著吃東西，最近攤位減少 $\frac{2}{3}$ 的原因是蘇南成當市長時，把民族路的夜市攤販集中到小北街去了（現東帝士百貨公司旁），目前只留下十幾個攤位。

在「石碇白」裡雖沒有大家耳熟能詳的「度小月擔仔麵」、「棺材板」和「鑷邊趖」，但這裡賣的小吃也已經五花八門了，有蚵仔煎、碗粿、四神湯、虱目魚糖、魚糖麵、魚糖米粉、虱目魚肚、魚皮、肉粽、菜粽、蝦捲、米糕等。

有位50歲的許清子女士，她每天上午10：30到下午7：30都會和父親在此賣40年來風

從昔日「米街」發展出來的「石碇白」市場味如一日的「鱈仔丸」、「粉腸」和「香腸熟肉」（通常是指用豬肉、豬心、豬肝、生腸、竹筍、魚卵、魚肚、花枝、鯊魚等切盤，即俗稱的「黑白切」。）據許女士說她調製的鱈仔丸和粉腸常被人買去帶到國外給親友解饞，筆者也認為這個雖已無鱈肉但以荸薺、雞蛋和豬肉調製成而的「鱈仔丸」以及以豬肉和甘藷粉調理且未染色的「粉腸」，味道的確不錯，值得品嚐。

「石碇白」後面有一座名叫廣安宮的老廟，又名「石精白」，建於清雍正元年（西元1723年），距今已有269年歷史了。廟前每天上午10點到下午1點有一個賣虱目魚粥的攤子，賣主鄭國棟先生在此賣了快30年了。虱目魚粥每碗20元，除湯頭清甜外，從虱目魚脊剔出的碎肉很是細膩，配料有鮮蚵、蔥和芹菜。若您想吃魚肚、魚腸、魚頭，此處作料是相當鮮美的，還可以外加。老顧客品嚐這些粥飯時，喜歡配油條吃。

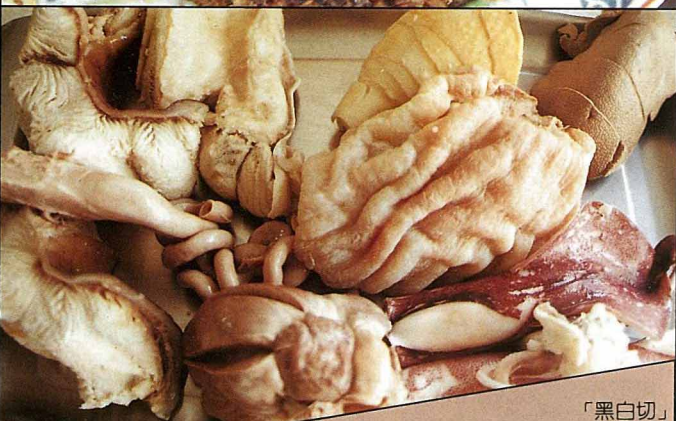
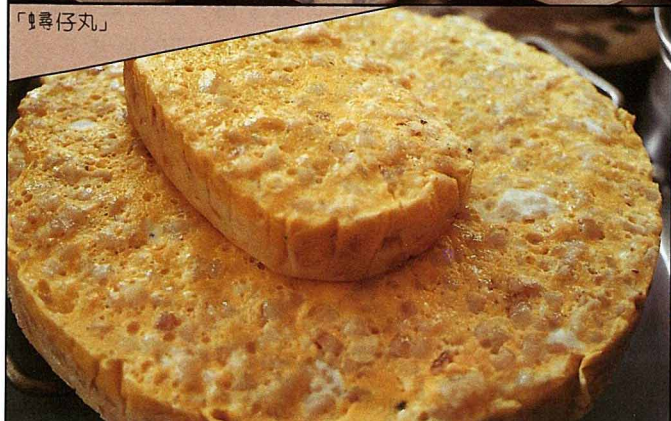
幾十年經驗蒸「碗粿」



張大喜的「蚵仔煎」與眾不同，加了特製肉燥。



「粿仔丸」



「黑白切」

府城人 好氣質

人稱「柑官」的蔡紅柑老太太，今年 82 歲，耳聰目明，身體硬朗，其謙和樂觀重禮數的生活態度，很有「府城人」氣質。



蔡紅柑老太太，民國前一年出生在草仔巷一帶，正是從米街和抽籤巷再繼續往南延伸的地方。20歲嫁到米街來，半世紀餘悠悠歲月就都在米街渡過。

米街上中年以上的人都稱呼她為「柑官」，並非她真有官銜，而是府城社會對人的一種尊稱，她名叫紅柑，所以就稱作「柑官」。她的一對兒女，不但早已成家，連孫子也都做爸爸了，所以是曾祖母級的人物。

她目前和唯一的兒子住在一起，在食品公司任課長的兒子最近也要退休了。女兒一家旅居美國。「柑官」年輕時家庭遭變故，她獨立撫養一對兒女，雖然吃過很多苦，却保持平和與樂觀的心情，毫不怨歎，還不忘自我進修，雖只唸到小學，却能認識很多字。白天和已當祖母的婦媳共同料理家事，在家看電視、閱讀書報，或到附近廟宇禮佛並運動活絡筋骨。曾孫放學回來「阿祖」家玩，她就和媳婦弄米糕之類點心給曾孫吃，同時輔導他們做功課。

「柑官」說起話來和顏悅色，不急不徐。她鼓勵兒孫輩要多讀書，多培養興趣，和鄰居相處和睦，對神祇要尊敬但不必迷信。「柑官」是典型的府城女子，非常重視服裝儀容，雖然年紀大了，只要是步出家門，也一定換上正式服裝和鞋子，臉部和髮型打理清楚，她絕不會穿著隨便就出門。「柑官」對人生的態度和生活方式，正是「府城人」的特質。

小北 點心城



晚上營業的小北點心城

「棺材板」和「鏢邊趕」是什麼滋味？請到小北點心城一探究竟，就在東帝士百貨公司旁邊，離大統街史蹟和小北門遺址約500公尺。

在數百家聚集的點心城裡，有位陳姓夫婦在這裡賣「棺材板」和「鏢邊趕」少說也有半世紀以上，每客35元，營業時間是下午5點到晚上12點。陳先生是廣東人，60開外年紀，經營這兩樣府城名點是承襲自岳母的手藝。

所謂「棺材板」，陳先生說最早叫「雞肝板」，是在炸熟的方形麵包裡裝入炒熟的雞肝配番茄醬。後來改用奶油麵糊配上雞肝、豌豆、蝦仁、馬鈴薯、花枝等材料；由於配料放入方形麵包後，再將原被挖取的麵包片蓋上，就像棺材封棺一般，所以這種點心後來就叫做「棺材板」。

至於「鏢邊趕」，則是用米磨成粉調水成糊後，在熱鍋邊緣一抹像做春捲皮那樣，由於產品在鍋緣會捲成花邊模樣，就像蛇在鏢邊趕來趕去（趕台語音為ㄊㄛˊ，其意也許可用拆字來解釋為「坐著走」）因而得名，「鏢邊趕」做好後取出切絲，再與蚵、木耳、金針、筍絲、魷魚和豬大腿骨熬成的高湯一同煮，煮好後再撒些芹菜碎片即成一道爽口點心。



「棺材板」



「鏢邊趕」

17

鍋鐵 源隆行

隆源行位於新美街165號，店舖門面並未標明任何商家字號，但在昔日却是「米街」上響噹噹的老字寶號，因為這家專賣生鏽打造的鐵店，先祖是清朝乾隆時代就來府城做生意，至今已有203年歷史，目前由75歲的施金城和70歲的施燦基兄弟倆經營。哥哥施金城曾留學日本，回台後教書以南英工商教務主任退休，退休後才和弟弟一同照顧老店。

對已經是祖父級的施家兄弟而言，談鍋鐵還不如談他們先祖的光榮史。因為這些鍋鐵早年是大陸貨，現在是本地貨，「沒什麼好談的」，但是他們的伯公祖施瓊芳和伯公施士潔，是清朝300多年台籍40餘位進士中唯一的父子檔，值得一談。

在這間略呈昏暗的老店裡，兄弟倆與筆者談的都是民國以前的事。做弟弟的甚至跑去翻族譜，說明施瓊芳是第15代的「光」字輩，施士潔是第16代的「宗」字輩。而且第10代「德」字輩有位施實甫曾是「署台灣總兵官」，加個「署」是因為當時收到派令未到職。

據記憶力還很不錯的施燦基說，「米街」也有人稱為「進士街」，除了有父子檔進士

老家住在這裡之外，另一原因是昔日一些風雅人士喜歡在他家對面和附近的蓬壺書院吟詩做賦，坊間賣的《四進士詩詠集》就是蒐集當時唐景崧、羅大佑、施士潔和邱逢甲4人在此地發表的作品，其中邱逢甲是施士潔的學生。

施燦基說，施瓊芳考上進士後任「六部主事」，派在江蘇當治縣，兒子施士潔考上進士後雖派「內閣中師」却不仕，返回台南講書，曾在蓬壺、崇文和海東3個書院講書，反而是他的兒子在台灣光復後告老返泉州老家。

正因為有這麼多賢達風雅之士在此進進出出，「我們家附近的石精白廟（現稱廣安宮）土地公就戴起官帽來了。這在府城是唯一的，附近居民都說土地公被進士福蔭到了。」施燦基面有喜悅的說。

18

吳中興 香舖

吳中興香舖位於自強街18號，緊鄰開基天后宮，現年63歲的吳茂榮先生，和兒子吳棟樑共同經營，自製自銷，其家族製香歷史追溯起來，少說也有百年了。

目前香舖每天生產100~110台斤的香，由於真材實料，顧客很穩定，除銷府城之外，中北部也有人向吳家訂貨。吳茂榮說做香不僅辛苦，還有

污染問題，所以在台南製香的老店都一間間的關了，目前大概只剩十幾家吧！據他瞭解在台南做最久的是忠義路的一家，約有300年歷史，也在30多年前收攤了。

這百年家業他已做習慣了，十幾年前他把在榮工處上班的兒子叫回家來承傳家業，但是不知孫輩有興趣否？此行業能撐多久？

他說製香的材料對品質影響很大，所以他家賣的香價錢也相差很多，若是算束的話，普通一束是10元，若算斤者，行情就不一樣，從每斤50元到1,000元以上都有。材料不乎外桂竹、楠木樹皮；烏陳香則需加一些藥材。

19

傳統印刷 榮申行

位於赤崁街45巷3號的文泰印刷社，原來叫做「榮申行」，老闆黃銓榮是上海人，當年學的就是傳統鋅銅板打製的圓盤做輪轉印刷，來到台南繼續從事這一行業，目前這部30幾年的老機器恐怕是台灣碩果僅存的了，他還捨不得淘汰。最近黃銓榮要搬到富安街去，機器也會跟著過去。

老機器印刷速度慢，比不上新科技的電腦印刷機，但是印出來的產品油墨濃度夠，而且字體可以浮起來，一些老顧客還是很喜歡呢！

金德春 茶舖

金德春茶舖位於新美街107號，雖是小小7坪餘店面，創建於1868年，距今有124年歷史了。二甲子餘的歲月經過滿清、民國肇建、日據時代和台灣光復，傳到現在曾任台南市茶商業同業公會第8、9屆理事長的林應龍和目前31歲未婚的林岳陽。

這家老茶舖所賣的茶葉已自清一色大陸茶改為絕大部份是本地烏龍茶，經營上仍保有三大特色。第一，茶葉仍遵古法烘焙，並陳放5年、10年或10年以上。第二，用120公分高大陶甕裝茶，牆上櫥櫃大約有60個大茶罐，茶罐外面仍舊書寫著大陸茶名字。第三，設有唐山石座椅和古茶具櫥窗。

老茶舖目前由第5代林岳陽主事，做父親的林應龍每天從武聖路的住家兼工廠趕來，父子共同經營。父子二人儀容整潔，文質彬彬，頗有「府城人」氣質。林應龍在鄉下有一塊茉莉花田，作為製茶賦香之用，園裡兼種一些稀有果樹，如人心果、菠蘿蜜、澳洲胡桃、冷子番荔枝等，儼然有小型農業改良場規模。

林應龍的祖先來自福建永春，居民本以種茶為生，他的曾祖父來台之後，自然也經營茶行生意。古厝是典型細長的「竹篙厝」，在茶舖中庭之後

加蓋房舍做為往來商旅的歇腳處，取名「文武館」，此館與另一旅店「東西館」堪稱當時台南兩大客棧。日據時代旅店慢慢歇業，台灣光復前的一場大火，更讓林家從此專心從事種茶、焙茶和賣茶事業，放棄了旅店生意。

第二次世界大戰前「金德春」賣的都是大陸茶，直到廬溝橋事變之後，台灣茶農才認真開始改良種茶技術。他的曾祖父為了種茶曾與朋友翻山越嶺到處查勘，最後在宜蘭縣冬山鄉武荖坑覓得一塊種茶的地方，據說此處不論緯度、氣候和土壤與大陸武夷山都很相似。那時候栽培本地烏龍茶，也間作改良種烏龍茶，由於改良種生長期短，清明節就採收了，葉大而薄，揉捻起來茶湯美、喉韻夠自是上上品，唯清明後採收的土種烏龍茶，葉片小而厚且無香氣，怎麼辦呢？

於是就想到用家鄉傳統老法把它做成熟茶，秘訣就在「堆放」與「烘焙」。所謂「堆放」就是把土種烏龍茶經初步處理後，以每袋80公斤放入塑膠袋裡，然後再裝以麻袋，一包包像壘羅漢似的堆在倉庫裡。由於倉庫裡全堆放茶葉，在有限空氣和水分不足讓麻袋中的茶葉吸太多水分，且袋內茶葉與茶葉之間水分相互吸引下，水分可達平衡狀態。每年還固定拿出來再行脫水和烘焙，所以茶葉經堆放5年、10年都不會「臭ㄉㄤ」（台語）。

至於「烘焙」是把茶葉放在竹篾筐裡，再把篾筐放置於



民初茶罐，待價而沽。

掘地而造的土坑上，坑裡加木炭生火，烘焙技巧除火溫調理之外，最重要的是篾筐上的竹蓋子以及蓋住竹篾筐的時間，時間拿捏就是一種不為外人也的祖傳秘方了。

經5年甚至10年以上「慢工細活」調製出來的茶葉上市時，「金德春」是整袋倒入店裡十幾個齊人腰的大陶甕、大水缸和大汽油桶裡，有7個圓胖古拙的老甕是清代自大陸運過來的，老茶裝在古甕裡，真是相得益彰，氣韻不凡。買茶人要瞭解甕裡賣什麼茶並不難，因為甕外都用油漆寫上茶名，且依顏色可知茶葉屬性，如用紅漆寫的鐵觀音、大紅袍是熟茶，用黃漆寫的狀元紅、四季春是四分熟茶，用綠漆寫的高山青、竹葉青則是綠茶。

這7個清朝時渡海而來的古甕並不是林家擁有最好的甕，好甕在40年前那場大火中給燒毀了。但是，林應龍這7個土陶甕仍然是台南市絕無僅有的，即使在本省其他茶舖也很難見到。

除用陶土甕裝老茶，「金德春」還有迎合現代人較熱衷的鮮貨茶，那是以每只5公斤裝的鋁罐茶，這些罐子外面都還留著大陸茶的名字，詩情畫意，趣味之至，如醉西施、春雀舌、君子竹、精神草、綠水桂、不知春、白露芽、忘憂草

、玉蟾蜍、安溪山、綠牡丹、同心結、八步香、天明冬、六雪花、玉美人、大紅袍、龍泉巖、滿山香、白毛猴、金石蕊、巡山猴、正玉盞、黃金桂、德葉青、膨風茶、綠觀音、鐵觀音、鐵羅漢、小包種、茉香綠、玉振金聲、遂心德意、滿面春風、天心山巖、玉山烏龍、桔花烏龍、雲南普洱、安溪春茶、龍巖白茶、蘇杭甘菊…

茶舖裡有一張150公分長，俗稱「唐山石」的花崗岩座椅，據林岳陽說，店舖後方昔為古厝中庭的地下土層應該還有不少，當年石材運到台灣，來不及建屋即遭空襲而停頓，由於石材很重，泥土又是軟的，所以就沉下去了。

到「金德春」不論買不買茶，店主人都不忘遞給您一杯香醇老茶，到這裡買茶的都是老台南，這些阿公阿媽級的老顧客很多世代都住在這個巷子裡，他們有說不完的故事要告訴您。

至於那隻高約140公分寬50公分厚30公分擺在店舖進口處的櫥櫃，對喜歡古董的人是一大發現，因為裡面有陪金德春茶舖走過歲月的各式古茶具，有大有小，有素面有彩繪，煞是好看。古茶具是不賣的，但擺在開放櫥架上的則可購買，這裡面有不少是民國初年甚至清朝年間民間使用的碗、盤、壺、罐，數量不多，開價也不貴。

您是否對金德春的陳年老茶有興趣？據說感冒時老薑、老茶、黑糖各一把熬來喝，讓



金德春老店賣老茶

你身心舒暢。政府開放大陸探親後，一些大陸茶在此亦有少量供應，此外尚有0.6公斤裝的山野茶油，用來炒食據說可治胃寒。

21

王金水 竹器店

從小和父親學做竹器加工的王金水，今年63歲，在西門路3段7號老店承襲父業46年，三男二女都已成家立業，最大的孫子都快上高中了，但他仍固守老店，每天的訂單，讓他忙得一刻也停不下來。

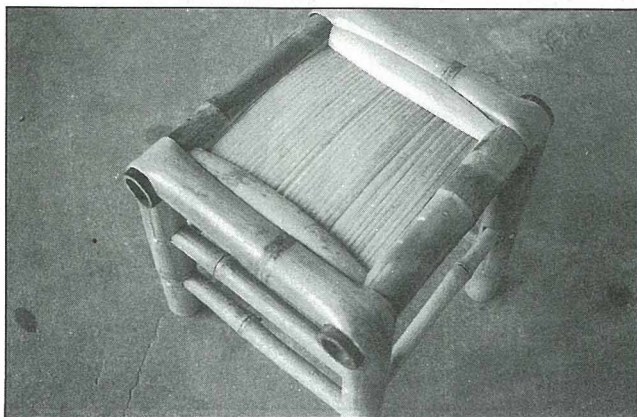
王金水說在台南市做竹器加工的只剩4個老人，他堅持這個夕陽行業的原因有二：一是身體還好，這份工作已做習慣，自食其力可免向兒女伸手。二是顧客的鼓勵讓他欲罷不能。最近國立成功大學有個學生社團有意請他去教竹椅製作

，他因工作太忙沒接受邀請，但心中有份受肯定的成就感。

王金水採用2種竹材，一是桂竹，一是孟宗竹。前者來自阿里山或關仔嶺，是做竹椅的材料；後者來自竹山，是做竹樓梯的材料。這些竹材早年都是平放在住家附近空地上，最近幾年房子愈蓋愈密，不得已才把竹材搬進店裡後院透天的地方，讓它們一枝枝“站”起來。

為此，王金水感歎的說，這個行業不久就會從都市裡消失，因為沒有人能在寸土寸金的都市裡找到大空地堆放竹材，更重要的是這一行做工慢利潤低，年輕人不肯學的了。

以王金水老師傅的手藝，一天只能做10個竹椅，每個小竹椅賣200~300元，扣除成本所剩無幾。至於竹材來源現在受限於水土保持和環境保護，許多人都不願去砍伐，貨源都有問題了。



小竹椅一只300元

李金水 榻榻米店

李金水今年66歲，打從15歲拾著小包袱到崗山學藝至今，在榻榻米世界已悠遊51載；在此行業裡雖然愈走愈孤單，但以一個榻榻米店供養4個孩子，個個大學畢業，讓他內心感到踏實和滿足。

李金水的榻榻米店位於中美街46號，小小3坪餘空間，磨去了他卅餘載青春歲月，這片小天地在台南市僅存的7家榻榻米店中，年資排行老二。李金水已經數不清這輩子縫製了幾床榻榻米，雖然上了年紀，李金水說話仍如行雲流水般流暢，幹活兒功夫也不含糊，目前體力一天還能縫7床。

現在買榻榻米的人少了，在兒女個個成家立業，衣食無憂情況下，縫製榻榻米對李金水夫婦而言，已由謀生必須變成了休閒活動，他倆每天上午

7點自西門路住家走到店裡來，晚上9點才回家。

李金水縫製的榻榻米，用「透枝」做的每床700~800元，用「接仔」做的每床600元，若要仿銷日榻榻米的做法，每床要1,300元。

所謂「透枝」、「接仔」是指燈心草的長度而言，燈心草長3.4~3.5尺做的蓆面不必接就是「透枝」，若長度不足要用兩枝草兩頭接就叫「接仔」。品質以「透枝」較好，蓆面細緻平整而且耐用。

至於銷日榻榻米的做法，除蓆面必須用「透枝」外，蓆底尚需特別處理，不只稻草要確實烘乾且需打碎，塞入也是用稻草做成的凹槽裡壓得密密實實，重量通常是每床30台斤左右，比內銷貨多出12~13台斤。李金水的顧客裡約有20%偏愛日式榻榻米，一般住家裡的和式房間或日本料理店是二大客源。

睡榻榻米有什麼好處？李金水說依他個人看法是「睡久

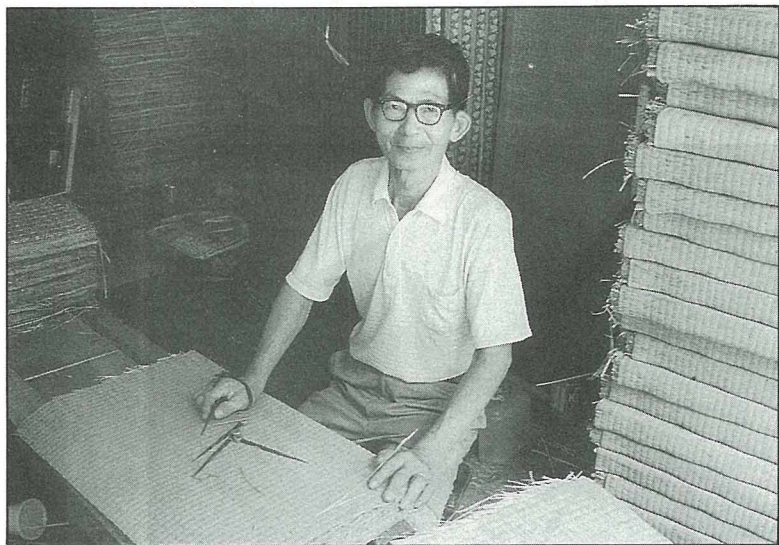
骨頭不酸，夏天不熱，冬天不冷，而且味道清香。」

回想半世紀前當小徒弟的往事，讀過高等科一年級的李金水無怨無悔的說：「這是命中註定。」原來他唸完一年級課程後就生病了，調養半年之後學校却不讓他復學。在鄰居介紹下，他從老家台南縣佳里鎮跑到數十公里外的高雄縣崗山鎮去當日本師傅的徒弟。

他說日據時代做小徒弟是很苦的，日本老師都很兇，尤其個個喜歡喝酒，酒後罵人功夫更到家，他就在那種人家喝茶喝酒他就得掃地磨刀的日子裡熬了3年終於出師，回到台南老家。

這段做小徒弟的3年裡，他最高興的是，每個月吃喝睡免費之外尚有6元工資，這6元可是不少了，那時當警察最神氣，每月也不過27~28元。每當領了錢又逢休假日他就會回家，天未亮就去崗山火車站搭大火車，走了2小時半才到台南縣隆田鄉，在此換台糖小火車以「ㄩ」再走1小時半到佳里糖廠，下了火車徒步走半小時才到家。

做小徒弟的日子雖然難挨，李金水却不敢「走師」，因為日據時代「走師」者做榻榻米的材料如蓆面、布邊全無法獲得配給，若向黑市買價錢很貴，且換新老闆後，萬一被主管官員抓到，新老闆會被痛揍一頓並吊銷牌照，所以那個年頭沒人敢收「走師」徒弟，當徒弟的人自然也不敢「走師」



李金水說，睡榻榻米冬暖夏涼。

。李金水自己後來當了師傅也做了老闆，常有一些少年輩不能讓人多說兩句，動輒拂袖而去，面對此種情況，他又矛盾的懷念起昔日那種人人遵守遊戲規則的日子來了。

23

蘇家木桶店

府城人稱「箍桶」的是指用木板刨製再以鐵線圈製而成的木桶，依用途而別有浴桶、炊飯桶、豆花桶、壽司桶、啤酒桶、冰桶和尿桶等等。

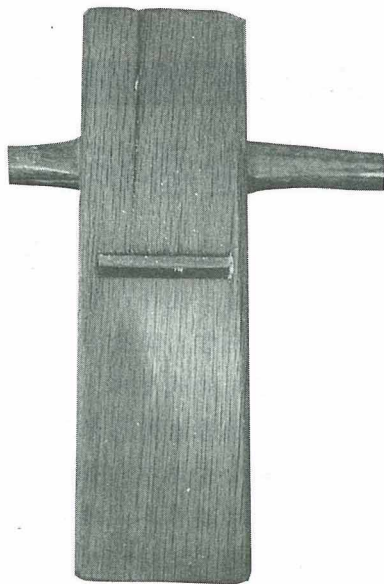
新美街152號有個蘇家木桶店，做箍桶已傳至第4代，35歲的蘇榮昌白天經營水電生意，夜晚或假日兼做箍桶，勉強承傳了這項祖傳事業。

筆者造訪蘇家數次，蘇榮昌都不在家，最後一次是由蘇家媽媽接受訪問。蘇媽媽說，先生蘇調和的祖父百年前渡海來台就開始做箍桶，然後再傳給蘇調和的父親蘇小柿，她先生跟著做了40幾年，2年前過世之後，才由她唯一的兒子蘇榮昌承傳。

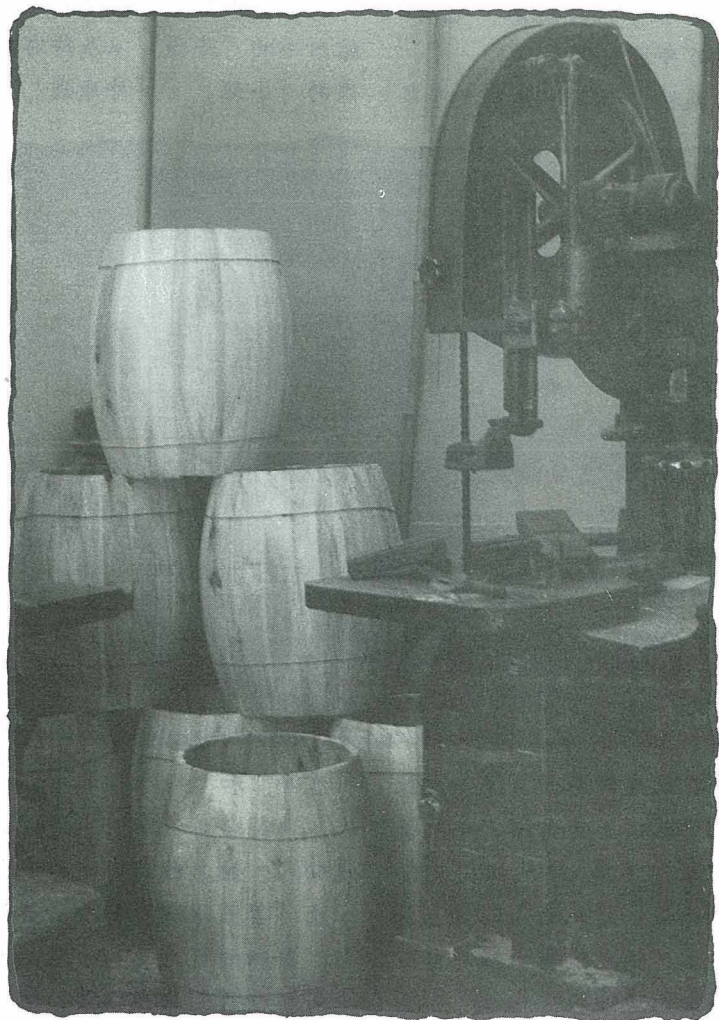
蘇榮昌並未正式學木工，只是在五專唸書時曾經幫著父親做過。由於受到一些老顧客的鼓勵，尤其是替一位老太太訂做尿桶，獲得讚美之後，他才試著接訂單，業餘兼差做箍桶，不過他只接小量訂單。

蘇媽媽說，目前訂單最多的是檜木浴桶，許多人家不惜花萬把塊錢並願意等上一年半載，因為省產紅檜政府禁採，改用美國檜木，但美國檜木並非每一種都適合使用，所以接受浴桶訂單會讓蘇榮昌心裡感到壓力。大概替啤酒屋訂做啤酒桶最沒壓力，因為啤酒桶的裝飾性遠大於實用性。

蘇家客廳裡擺放一些老機器，只是用來鋸木取料、鑽孔和刨粗胚，其他得全靠手工研磨細製了，所以「木匠是很辛苦的行業。」蘇媽媽有感而發這麼說。



承傳刨刀需要毅力與體力



賣給啤酒屋的木桶

米街金香紙店

對住在新美街180號「米街金香紙店」現年77歲的黃蔡治老太太而言，做金香銀紙「已是一世人的代誌囉！」原來這一行是她娘家傳過來的，她從小就在金香紙堆裡長大。

黃蔡治的婆家本是經營中藥店，她嫁過來之後仍積極從事金香紙買賣，目前她的二個兒子都承傳這一行，看顧她一手撐起來的老店者是老二黃文賢。屈指算算她做這一行從娘家阿公那一代算過來，也有5代上百年歷史了。

為擴大營業，她在十幾年

金香紙之外也兼賣爆竹、蠟燭及婚嫁可能用到的物品如米苔、供酒杯等，正因為歷史悠久，日本民俗作家川瀨健一在「平安如意」這本介紹台灣風俗民情的書中，就把她這家店列為重點採訪之一。

老店每年正月過年、5月清明、7月普渡生意最好，貨品都是一卡車一卡車運送，經手的金銀紙種類也很多，金紙部份有拜玉皇大帝用的「天金」，一般拜神用的「壽金」，拜土地公用的「福金」，拜其他鬼神用的「中金」。至於銀紙部分則有拜祖靈用的「大銀」，喪葬用的「白高錢」，塞棺內用的「庫錢」以及拜邪鬼用的「小銀」、「外庫錢」、

生錢，尚有印英文字「The Bank of MING MAI」字樣的冥紙，大概是要給客死異國的人使用吧。

不論金紙銀紙在陰間都是紙幣的意思，在陰間是否也會有假鈔橫行情事發生呢？黃蔡治微笑且認真的說：「當然有啊！以金紙而言，若中間那一小塊紙是用手工打出來的錫箔片就是真錢，若是用機器滾壓上去的，因誠意不夠就是假錢。」，這種情形正好和陽間相反，在陽間用機器印的是真鈔，若用人工去畫的才是假鈔，陽陰兩界還真是顛倒的哩！

筆者以為，在現代社會肯花時間學習打錫片的人愈來愈少，且用機器滾壓的產品比手工打製錫片的價格便宜一半，所以使用假鈔勢在必行，唯事實不然。黃蔡治說：「台南人還是喜歡用真錢，所以咱家產品有一半從大陸和越南進口。」原來一些原在台灣做金香紙工廠，因負擔不了昂貴工資和環保單位緊迫盯人的廢水處理問題，紛紛出走大陸和越南，所以做「真錢」的技術在台灣已走入夕陽，但在大陸等地都欣欣向榮。

有中國人拜菩薩神祇的地方就不會沒有金香紙「鈔票」，不論是拜三牲（豬、雞、魚）或五牲（豬、雞、鴨、魚、蛋），金香紙和酒或茶以及水果和飯膳，總是供桌上不可缺的。黃蔡治一家勤於替陰司地府發行鈔票，上百年來發行金額恐已在數十億以上吧？



有中國人的地方，
就有金香紙店。

前尚在此店斜對面買了一大棟房子，除樓下當倉庫、中間樓當住家外，第5樓的頂樓是簡易的工廠，因此街上雖金香紙店林立，她是米街上唯一自製自銷金紙店的人。

「替身」和「經衣」等。

為符合時代潮流，對赴冥途的人，她店裡尚有便於攜帶，由「冥國銀行」和「冥英銀行」發行的百元券和千元券，也有俗稱「西方飛機票」的往