

GLAT

GOOD LIVING @TAICHUNG

臺中

好生活

創意城市 · 生活首都

11 月號

No.21 NOV. 2016

中華郵政台中雜字第2127 號登記證登記為雜誌交寄



幸福伴手禮

美學台中》藏風納氣，大鵬展翅

愛上老樹》台中高鐵站外的百年黃連木

達人帶路》真藏台中第二市場

打開身體的小宇宙》跌倒，是件好事

市政APP》台灣文心蘭首次外銷荷蘭、搖滾台中音樂季開唱

ISSN 2410-5366



9 772410 536004



蜂蝶陪伴 等待折拈 所有香氣
盡是人間美意的蒸散

2016 臺中花都藝術季

10.14-12.31

綻放 臺中花都

美好的事物，來自蘊藏的能量，不限舞台或幕後，
一場又一場的感動之作，源於創意的城市，生活首都—臺中。



指導單位 臺中市政府 主辦單位 臺中市政府文化局

贊助單位 聯聚建設 南山人壽 雙橡園開發 GIANT 台中銀行 群團社會福利基金會

大東樹脂 中友百貨公司 哈NET 由鉅建設 VEDAN SPIL 益昌精密工業股份有限公司

龍寶建設 台積電子公益基金會 聯助營造股份有限公司 中科國際物流股份有限公司



2018
TAICHUNG
WORLD
FLORA
EXPOSITION
THE SOUND
OF BLOOMING

廣告



來自糕餅原鄉的幸福滋味

記得我小的時候，不是天天都能吃餅，只有在逢年過節、親友送禮時才吃得到，所以糕餅代表的是一種幸福的滋味。像我現在平日跑行程，包包裡也一定會塞幾個鳳梨酥，方便肚子餓的時候吃。

台中是台灣糕餅的原鄉，多元而豐富，一般人提到太陽餅就聯想到台中，讓太陽餅幾乎成為台中的代名詞。為什麼糕餅業在台中特別發達？那是因為台中擁有完整的糕餅三級產業：第一級產業是農林漁牧，提供食材原料的來源；第二級產業是食品加工與器具工藝的製造業；第三級產業是行銷包裝設計和商品銷售的服務業。

台中的農業因為有氣候、土壤和水源等環境條件配合，尤其台中人的「母親之河」大甲溪提供良好的水質，灌溉出台中的蔬果花卉等農作物，才能提供糕餅優質的原料。而台中擁有精湛的木器、漆器等工匠技藝，可以生產出糕餅製造的相關設備；再加上製餅店家將農作物（食材）經過加工過程的一些巧思，轉變成美味的食品，再透過與社會生活和節慶文化結合，讓一般市民可以購買享用，並作為伴手禮的首選。

糕餅是文明發展到一定程度時才會出現，這不只是吃的食物，代表的是一種吃的文化。像雪花齋、裕珍馨、陳允寶泉、林金生香等百年老店的故事能在台中開展，其實都與台中的文化有關。

台中人愛吃糕餅，跟深厚的飲茶文化息息相關，兩者互相結合後變成一種生活型態（life style）。台中產茶，飲茶風氣也盛，這源自日治時期眾多台中文人仕紳喜歡聚會談學、飲茶賦詩，不少佐茶的特色點心應運而生，像太陽餅、綠豆椪、鳳梨酥、奶油酥餅、芋頭酥、蛋黃酥等，都源自台中，因此台中的糕餅其實藏著台中的文化基因。

本期封面故事向大家推薦台中的幸福伴手禮，裡面包括堅持經典原味的糕餅，也有創新研發的糕餅與食品，以及富有在地特色的文創商品。伴手禮要能與時俱進，在傳統上創新，甚至結合文創，做好包裝和行銷，才能迎合現代人的需求。

我在送禮時，經常挑選台中的太陽餅或鳳梨酥，特別一點的，會送豐原雪花齋的綠豆椪和鹹蛋糕，這些都是饒富台中味的伴手禮；最近則常選擇比較新潮的文創與食品伴手禮。

台中市是台灣少數城市會由市府團隊陪著店家到海外南征北討，像到香港、新加坡、日本等地，行銷推廣城市特色伴手禮。今年4月，我去新加坡參觀當地最大的國際食品展時，發現穆斯林市場有龐大商機，因此今年「台中市十大伴手禮」活動，也響應中央的「新南向政策」，特別推出「優質清真獎」，我們希望藉此鼓勵台中店家除了持續將台中特色發揚光大外，也要努力為產品取得清真認證，以爭取新客源。

台中市長 林佳龍

14 封面故事 Cover Story

幸福伴手禮

台中味的祝福

見面送上伴手禮，是台灣傳統文化裡人際交往表達情義的一種習慣。挑選伴手禮是一門學問，多數人會選擇食品、手工藝品、紀念品或當地特產，藉以傳達自己的關心和祝福。好東西要跟好朋友分享，台中有很多特產的幸福伴手禮，請把這些幸福的台中味送給對方。



18 糕餅類推薦伴手禮

法布甜：法式鳳梨酥
 陳允寶泉：時光寶盒
 裕珍馨：法式檸檬
 咕咕霍夫：茶蘋果
 茶與餅達人：經典原味手工鳳梨酥
 蓮旺食品：阿貴師鳳梨酥酵素禮盒

24 食品類推薦伴手禮

大甲本家：享芋台灣
 金磚：金磚頂級蜂蜜
 菇神餐飲：菇神玄耳露
 台中空廚：鱸鰻十全大補湯
 台中市沙鹿區果菜運銷合作社：黃金甜蜜冰烤夯薯
 流星花園：跳跳熊柑橘軟糖
 覺茶商行：茶境天使

31 文創類推薦伴手禮

太平藍：藍染口金包
 即木工藝：花木手工筆禮盒
 果子文創：梨煙筆
 叢林找插畫工作室：光復新村限定版路牌明信片

(以上依獲得獎項及廠商名稱首字筆劃順序排列)

專欄 Column

文化台中
 Writer's Eye

04 探照人性的臍帶



美學台中
 Architect's Eye

06 藏風納氣，大鵬展翅
 台中車站新站



愛上老樹
 Living Trees

10 護佑出外遊子的老樹
 台中高鐵站外的百年黃連木





搖滾台中音樂季開唱，見P.36

市政APP City Hall Apps

36 用音樂描繪未來森林藍圖
搖滾台中音樂季開唱

花博APP Flora EXPO Apps

38 市府團隊為花博赴歐取經
台灣文心蘭首次外銷荷蘭

達人帶路 Following the Master

40 真藏台中第二市場
探訪美食的百年市集

打開身體的小宇宙 Move Your Body

50 陪伴孩子跨越關卡
跌倒，是件好事！

書香好生活 Life with Books

54 對抗食安 自己下廚
掌握科學燒菜的美味祕訣

藝文活動月曆 Events

58 11月文化展演資訊

1999 Q&A

62 Q&A：遭逢變故陷入生活困境，市府可提供那些援助？



台灣文心蘭首次外銷荷蘭，見P.38

發行人－林佳龍 總編輯－卓冠廷

副總編輯－吳超男、林尚賢、陳文信

編輯委員－陳瑜、黃少甫、張淑君、林宜榮、王珈宜

專案主編－林宜諤

企劃發行－台中市政府新聞局 / 台中市西屯區台灣大道三段99號文心樓8樓 /

(04) 2228-9111 分機15211 / <http://www.taichung.gov.tw>

編印－艾德文生整合行銷有限公司 / (02) 2545-9691

創刊日期－2015年2月1日 / 發行日期－2016年11月1日

工本費 每本40元 / G P N 2010400082 / I S S N 2410-5368 / 版權所有未經同意不得轉載

文 路寒袖 攝影 林宜諄

探照人性的臍帶



台灣四面環海，隔著滔滔海浪，其實底下交雜著歷史人性及情感的暗流，剪不斷的是，在海的彼端對台灣的思念。

「駿馬匆匆出外方，任從隨地立綱常。年深異境猶吾境，日久他鄉即故鄉。」這是一句著名的客家祖訓，強調的是，人與人、人與土地、人與社會的鏈結關係，日久根深葉茂，衍生不可分割的情愫，任何外力也扯不斷、分不開。

海洋國家 打開世界門窗

台灣，四面環海，形如一頭浮出水面的鯨魚，鯨首面向東亞澎湃世界，尾鰭擺動著南洋的洶湧水域，自古即為南島文化的搖籃，部分南島民族，也都是由此開枝散葉。而十五世紀大海洋時期，即為西太平洋重要的戰略島嶼，列強來來去去。葡萄牙、荷蘭、西班牙、明鄭、清國、日本等紛紛登陸，強權不斷易主，也型塑了台灣人樂天開放，廣納百川的海洋性格。



路寒袖

本名王志誠，台中大甲人。
創作多元，涵蓋新詩、散文、繪本、攝影與歌詞等。
曾獲金曲獎、金鼎獎、賴和文學獎、年度詩獎、
台中市文學貢獻獎等，現任台中市文化局長。

最近，伴隨著政黨輪替，民進黨重新主政之後，沉寂一時的「台灣學」再度迴游，浮出水面，又成為顯學，兩部耙梳台日民間關係的書籍——《灣生回家》、《八重山的台灣人》，最近出版火紅，書市排行名列前茅，引人側目。而伴隨二書而來的《灣生回家》、《海的彼端》，兩部尋根的紀錄片，也都在半年內不約而上的片，以民間文化流動為底蘊，超越政治、跨越國界，打開了台灣的新門窗，擦亮了本土的新論述。

灣生回家 尋找台灣故土

《灣生回家》書籍及紀錄片的作者為台日混血「灣生」第二代的田中實加（漢名陳宣儒），本書是以二十二個在台灣出生而戰後回歸內地的日本人，因著思戀成長的土地——台灣，而無法融入日本社會的案例，進行追蹤，娓娓攤開故事文本，尋覓一條遺失在台日民間的歷史臍帶。

「灣生」一詞，在台日字典裡遍尋不到，早已成了死語。廣義來說，灣生應是指 1895 年至 1946 年，日台通婚者生下的子女。1945 年 12 月至 1946 年 4 月止，日本在太平洋戰爭戰敗後，除了技術人員、教師、醫師等必要留用之人，其餘滯台日籍官民均遭引揚（遣返）歸國者。這群「灣生」為數不少，有些是在台灣出生，有些則是跟隨著殖民統治者的步伐，深入台灣的土地，進行行政管理，或是基於區域開荒的動機，在台灣西部或花東後山土地長住，與台灣庶民社會第一線接觸，留下了血緣、生活或文化印記，日久他鄉即故鄉。

這些具有台灣血統或生活經驗者，在被引揚歸國，與台灣的親戚、朋友或愛侶分開後，回到內地，往事歷歷，「即使回到了日本，卻從來不曾遺忘內心深處的台灣」，加上遭受現實社會疏離，無法融入日本母國，反而變成「永久的異鄉人」，因此，只能恍恍惚惚、魂牽夢縈，日日擁抱著台灣的回憶度日。部分人擔心「灣生」返日遭排斥，遂透過收養方式，將小孩與「灣妻」留在台灣，讓他們飽受世俗的歧視眼光，有人為了掩飾身分，甚至於終身不語，自我保護。灣生何辜？台日兩邊難做人，處境之艱難，可想而知。

海的彼端 台灣人的思念

另一部爬梳《八重山的台灣人》的紀錄片：《海的彼端》，則是由台灣旅日青年導演黃胤毓製作，隸屬於「狂山之海」計畫的第一部曲。

八重山，是距離台灣 300 公里外的日本沖繩諸島。八重山台灣人，指的是 1930 日治年代，一群來自台中、彰化的農民，為了生計及配合總督府移民政策，被迫背井離鄉，前往八重山石垣島的台籍墾荒者。這群台灣移民攜帶著鳳梨苗與水牛，搭著船隻，越過滔天巨浪，踏上陌生的海角，他們胼手胝足，落地生根，靠著 MIT 的專業農技，終於在「名藏」地區闖出一片天，建立屬於台灣人的移民村落，也開創了沖繩獨特的鳳梨產業，獨領外銷產業風騷六十年。

黃胤毓執導的《海的彼端》紀錄片，乃是透過台裔一百多人的玉木大家族歷史尋根的方式，追尋台灣人在八重山的生活方式，從地方文化、節慶、產業、社會等脈絡進行小敘述，揭開這群戰後在沖繩歷經美軍軍統淪為無國籍難民三十年，而後又集體歸化日籍的「亞細亞孤兒」悲情心路，拼貼出一幅橫跨日本、台灣、沖繩的歷史大敘述。

政治巨浪下的人性潛流

以上兩部紀錄片的催生者田中實加、黃胤毓，為了揭開歷史真相，都親赴台中進行演講、舉辦特展，替紀錄片宣傳奔波，揭開台中人塵封的記憶，讓老一輩打開歷史黑盒子，也讓新世代打開新眼界，終結戰爭與國族的偏見。

衝突是一時的，生活是永久的。圍繞著後冷戰結構下的台、日、中海域，驚濤洶湧、潮來潮往，看似恐怖駭人，但巨浪滔滔的海面之下，卻交雜著多重的、善意的暗流，這些暗流也許才是最真實的存在。《灣生回家》、《海的彼端》兩部紀錄片，一個是關注灣生、一個彰顯八重山台裔，導演不同、劇本不一樣，但他們卻都是透過平實鏡頭，聚焦「黃昏的故鄉」、母土的呼喚，超越政治或國族意識形態的對立，直接探照常民生活，縫補斷裂的歷史臍帶，讓人性在潛伏的暗流裡交會、互放著光亮。

藏風納氣，大鵬展翅

台中車站新站

文 / 圖 陳嘉芸 圖片提供 中興工程、遠揚營造



百年來，台中車站扮演著台中的門戶，也是台灣南來北往的交通樞紐。隨著台中都會區鐵路高架工程第一階段落成，台中車站新站啓用，110歲的舊站也將卸下任務，轉型為鐵道博物館。經常扮演旅程終點或起點、上演相聚與分離的火車站，就像個滿載「人味」的容器，蘊含了人生的酸甜苦辣，但也串連起比科技網路更真實和溫暖的人際網絡。當古老的驛站，轉化為新興的車站，人們繼續從這裡出發，新車站也將開展另一段故事。



〈本期專欄輪值作者〉

陳嘉芸

大學主修建築，研究所到倫敦攻讀都市設計後，取得營建管理碩士學位。左右腦同時構思設計與管理，兼顧執業及教學。將熱情與活力貫注在生活與專業，追求事事完善的建築師。相信美好的建築能撫慰人心，都市空間的價值在於公眾共享。考選部建築師考試審議委員會委員，十匯建築師事務所負責人，曾任國立台北科大、成功大學、聯合大學建築系兼任講師。



隨著台中都會區鐵路高架化第一階段完工，台中車站舊站與新站在今年完成任務的傳承。

台鐵台中車站新站隸屬「台中都會區鐵路高架捷運化計畫 CCL-731 台中車站段主體工程」。這個鐵路高架捷運化計畫，北起台中市豐原車站，南至台中市大慶車站，全長約 21.7 公里。工程包含新建十座高架車站，各座車站主題清新，造型同中求異，其中台中車站新站扮演樞紐的角色，更強調現代化與國際化。若說台中車站舊站以古典精美引領風騷，台中車站新站則以動態自由來為現代城市風貌醒味。

開放、友善的聯盟策略

台中車站與台北、高雄、花蓮車站並列為台鐵四大特等站。身為台中地標，位於城市中樞位置的新舊火車站，將引領舊市區的更新活化與再開發。整體規劃建設的目標，包括積極運用允許開發強度與多元的土地使用；結合既有特色設施，成為鐵道文化園區；將新的車站形象與腹地中各幢建築物，共同形塑國際化與台中市門戶意象。

台中車站新站由站體、轉運站、跨站頂棚等所構成，為地下一層、地上三層的建築物；地面層為車站大廳，地面二層穿堂層與轉運站相互聯通，地面三層則配置二島一岸壁式月台五股道。由於舊站列屬國定古蹟，未來將轉變為鐵道文物藝術中心，

原來人車雜沓的站前廣場將成為步行空間，並向東側擴展，通往新站二樓穿堂。夾在新舊站體間的舊月台，將轉變為展示用途，開放自由觀賞。地面層的商場則提供站區豐富的消費服務，整體氛圍將更開放而友善。

新站造型在不同面向均設計為正立面，象徵性的縫合車站前後的新舊都市樣貌。在配置上，新站與舊站互相退讓出中介廣場，以虛體串接建築物周邊空地，呈現尺度合宜而樣貌豐富的開放空間，這樣的公共性讓車站設施達到順暢續接都市街道活動的效果。

新與舊的世代傳承

新車站造型以水平線條為主，月台底層與遮陽雨棚之間，以鋼構架空騰出虛空間。立面以輕巧金屬拱表現垂直線條，頂層大型遮棚則設計為彎曲造型，以正面形象面對各路口，上緣細心加設玻璃垂幕，減少雨水潑進月台。老車站精美厚實，量體穩重沉靜，紅磚柱列與矩形開窗穿插，形成規律的垂直線條。為了延伸舊站第一、第二月台次序，在新站 6 米以下引用柱列做為垂直元素，呼應舊站開口比例，塑造立面一致的節奏感。整體意象尊重老車站為主體，新站退居輔助地位。

高架化的新站外型就像大鵬展翅，站體頂部達 37 公尺，約十二層樓高，是全台最高的火車站。車站地面層為車站入口、旅運設施、商業空間，穿堂層是車站大廳、運務、購票空間等，向東西側銜接月台乘車空間。鐵道文物藝術中心以舊站為主要入口，通達一樓及二樓主題商店、小劇場、鐵道迷俱樂部等；舊月台展示如火車頭等大件實品，由站前廣場可自由進出觀賞。不論是新站月台或大階梯，都可看到古蹟建築物，讓舊站本身成為具有生命力的展示對象。

不同於以往將舊建築物拆除的做法，新舊共存的做法，不但完整留下具有藝術、科技、人文價值的古蹟，還以虛空間串連新舊兩站，以建築元素之比例與節奏互相呼應。退讓，使各式活動空間順暢串連，少了咄咄逼人，也多了尊重與傳承。

魔鬼藏在細節裡

車站站體、月台與轉運站屋頂採用鋼構造型雨棚，為了減少落柱對地面層的干擾，也因為車站需要大型空間來緩衝川流不息的人潮，設計上大膽採用九大墩柱、三十六根分岔支柱。月台上則設置

四十五列柱，柱與柱間規律為 12 米間距，其二節柱共有 180 支。除了鋼構構件種類及數量繁多，更挑戰的是，主跨距足足有 137 米，橫跨站區南北，利用輕巧的圓桿組接成桁架，以飛躍的弧形劃過天空，懸挑跨越月台及穿堂。

考量人工照明容易耗電，設計上結合自然採光以降低耗能。但屋頂條狀的採光天窗會帶來直射熱量，人多的場所產生的二氧化碳含量也多，兩項條件均加重對一般建築物空調系統的負荷，此處斧底抽薪無設置空調設備，改以挑高及隔熱來對應挑戰，達成通風、降溫的目的。

候車月台棚架以波浪型金屬板跨接月台兩側；位在中央的曲面則為三度空間形狀，以異形平板逐片組裝，解決銜接困難，兩種做法都採用超過 25 公分厚度內藏隔熱板。由於玻璃天窗與金屬板的材質及構成方式相異，必須將天窗略為抬高，再疊放在金屬板上，不僅解決了工程的挑戰，在設計上也強化了造型的立體感。

穿堂層的天花板以脫縫方式，間隔懸掛輕巧的玻璃板與烤漆金屬板，小心收納上方配管；沿著長



1. 高架化的新站外型就像大鵬展翅，彎曲造型的大型遮棚，上緣細心加設玻璃垂幕，減少雨水潑進月台。2. 月台上的柱列上端採樹枝狀造型的柱頭，屋頂採條狀天窗，以自然採光降低耗能。3. 站內空間採輕巧而具規律美感的天花板。



新站外表為新穎簡潔的立面。

廊一字排開，呈現一種規律、數大便是美的質感。走上月台的階梯，照明燈具被乾乾淨淨的收藏在不銹鋼扶手下方。月台上柱列沿軌道方向整齊排列，為了符合跨矩增大、柱數量減少的要求，上端設計樹枝狀造型的分岔二節柱，轉接處以焊接方式而非螺栓鎖定構件，得以呈現乾淨俐落的效果，焊接處均細緻磨光，更顯用心。

你我共享的都市大廳

往日地面的火車軌道與候車站，阻隔了兩側道路，讓都市活動不易跨越軌道而延續串連。隨著新式的交通建設觀念，訴求將公共空間讓予都市活動使用，主角是民眾而非車輛，釋出更多行人活動空間，代表回歸都市應為人性而設計的理想。

新站站體沿道路廣設綠帶，讓喬木增加綠意也降低了車站的量體感，並阻絕隨意臨停上下車的行為，以維持行車順暢和安全。原本斷裂的都市空間，終於因車站及橋下空間引入綠帶及自行車停放，縫合了道路兩側的活動。此外，車站高架化後，地面層的公共空間與站區兩側的連通關係跟著改變，地面層空出來成為購物空間，讓附近的商業活動可經由廣場漫流進入車站，以活絡整體商圈。人們在商場區購物或穿越，可以大幅擴增車站的原始功能，朝向多元化發展。

台中車站新站

位置：台中市中區台灣大道 1 號

完工時間：2016 年 10 月

設計者：台灣世曦工程顧問股份有限公司、張樞建築師事務所

建築特色：動態流暢的造型，高敞無柱的大跨矩廳堂，鋼結構的細部工程美學。

車站廣場扮演送往迎來的角色，不管位在前站或後站，都有大型階梯向上延伸至位於二樓的車站穿堂層。穿堂層的大頂棚，保護穿越車站的動線時不受天候影響，寬廣的空間更是可供市民活動的都市大廳，就像家裡的客廳一樣，在此可以看到溫馨的聚會，偶而樂聲悠揚，或舉辦特色市集，為旅客在移動間帶來旅行的趣味。

從 2006 年 2 月行政院核定台中市區鐵路立體化計畫開始，到 2009 年 9 月動工，陸續建設軌道路段及各座車站，台中新站終於在 2016 年 10 月開放啟用，正式開啓它參與運輸服務的時代。在台灣世曦帶領的設計團隊、中興工程的盡心監造，加上遠揚營造等施工單位的投入下，不斷溝通、精進，眾志成城，接棒戮力執行，成就了今日美好的成果。希望人們在享受便利的同時，可別忘了細細體會設計者的企圖，並感受到營造者的苦心。✍

護佑出外遊子的老樹

台中高鐵站外的百年黃連木

文 / 圖 沈競辰



沈競辰

在中部生活三十幾年的台北人。曾參與台灣海岸植物相的調查工作，對紅樹林、寄生植物、食蟲植物等特殊植物特別有興趣。最喜歡旅遊與攝影，希望將自然生態之美與面臨的危機傳達給大家。1992年起參與台灣鄉間老樹的調查工作，著有《台灣老樹》、《巨木老樹百選》、《老樹人生——樹與人的對話》等。

〈老樹小檔案〉

老樹：台中高鐵站外的百年黃連木

年齡：約 150 年

所在位置：台中市烏日區高鐵三路，高鐵台中站外西側停車場邊

特徵：樹高 9 公尺，樹幹胸圍 3.13 公尺，樹冠面積 80 平方公尺

高速鐵路是台灣最現代化的陸路交通建設，從 2007 年 1 月 5 日正式通車後，已成為台灣西部重要的長途運輸工具之一。每天以時速 300 公里的高速南來北往，載運著十幾萬旅客到達目的地，串連起台灣西部的一日生活圈。

高鐵路線上擋路的老樹

然而在人口稠密的台灣西部，進行如此龐大的工程建設，所到之處勢必對原有的社區、景觀和生態造成重大衝擊。像當初高速鐵路在規劃時，正好有幾株大樹位在預定的路線上，其中不乏已經被神格化，成為當地信仰中心的老樹。地方人士一聽到老樹可能要被移除，當然都抱持反對的態度。因擋住高鐵而上過媒體版面的老樹，像在北部新竹市的 300 年伯公樟樹，就緊鄰高鐵路軌，經地方積極爭取後，獲得當時高鐵董事長殷琪的支持，得以更改高鐵路線，保存老樹。

高鐵台中站位於台中市烏日區大肚山腳下，筏子溪的西側，並與台鐵新烏日站共站，是所有高鐵站中規模最大者。位於高鐵台中站旁的高鐵三路上有株百年黃連木老樹，在前縣府時代便已列入珍貴老樹。黃連木雖然廣泛分布於中南部低海拔地區，但由於木材質地細緻，屬於闊葉一級木，用途相當廣泛，也是裝飾器具的良材之一，平地黃連木多已被砍伐利用，所以留存的老樹並不多。

緊鄰道路邊的黃連木老樹，為一孤立樹，周遭並無其他大樹可以互相遮蔽，由於地處空曠，易遭受颱風侵害，枝幹折斷不少，樹冠並不開展，但是主幹仍然相當粗壯雄偉，樹幹上呈現龜甲狀的裂紋，是平地少見的黃連木老樹，可說彌足珍貴。

當年在開發高鐵特定區時，黃連木老樹一度面



1. 民眾向老樹燒香膜拜，祈求財運和平安。
2. 老樹旁的福德祠，近年已加蓋鐵皮屋頂及圍籬保護。
3. 福德祠內供奉的福德正神與三顆大石。

臨被砍除的命運。高鐵重劃區以往都是水田，原先聚落為農村形式，老樹是村民的信仰中心，也是休息的最佳去處，樹旁的福德祠也見證地方的開發變遷。老樹的留存與否，經當地民衆連署抗議與媒體報導後，高鐵施工單位決定讓步，老樹才得以保留下來，施工單位中華工程還捐錢整建黃連木旁的福德祠，高鐵台中站工程也得以順利進行。



1



2

1. 一出高鐵台中站，就可以看到西側矗立的黃連木老樹與福德祠。
2. 老樹有一枝粗幹已經腐朽長出菇菌。

高鐵台中站區的老地名為三和里厝仔巷，老樹旁的福德祠原先為一小廟，在 2009 年重新搭建，被稱為「厝仔福德祠」，近年又在上方搭建鐵皮屋頂及圍籬保護福德祠。福德祠內除了一尊福德正神神像外，最特殊的是在神像兩側還供奉了三顆大小有如西瓜的大卵石，台灣民俗上有拜石頭公的拜物信仰，此三顆大石的來歷頗耐人尋味。

老樹周遭的大廣場曾是 2015 台灣燈會的主要展區，當時老樹免不了也要張燈結彩，喜氣洋洋一番，吸引不少觀賞燈會民衆順道參觀及膜拜。

高鐵站商家與出外遊子的守護神

即使高鐵站區開發後，黃連木老樹與福德祠周遭的環境已經完全改觀，但當地民衆仍秉持不忘本的心態，持續關照這棵傳承世代記憶的老樹。老樹與福德祠位於一隆起的土丘上，四周視野開闊，土丘周邊設有圍籬及牆面保護，從高鐵三路人行道設有階梯通往老樹所在的土丘，老樹樹下密植草皮，並擺置一香爐，旁邊設有矮牆防護避免崩塌。老樹與福德祠每天都有在地民衆前來掃灑祭拜，整體環境相當整潔，顯然受到良好的照顧。

老樹樹幹從離地約 1.5 公尺處分為數支大分枝，其中朝北靠路邊的一支枝幹已經腐朽，目前樹皮剝落並長出菇菌，宜請樹醫專家前來檢視腐朽狀況是否有繼續擴大的疑慮，至於其餘幾支大枝幹目前生長情況還算良好。

居民在老樹樹幹綁上紅布以示尊崇，比較特殊的是，老樹的枝條上還綁縛著許多求財金箔，上面寫著招財進寶的祈文。由於高鐵站內有多家餐廳、速食業者及禮品店，形成另一特殊的購物商場，假日常常可見站內聚集許多非為搭車而來的休閒人潮。由於市場競爭激烈，商家得知這兒有一間和高鐵相關的廟祠後，便主動來向老樹祈福並在樹上綁紮求財金箔，盼老樹保佑生意興隆。而許多搭乘高鐵通勤出差的上班族經過這裡，也會向福德祠跟老樹燒香拜拜，祈求旅途一切平安。自從高鐵通車後，黃連木老樹跟福德祠除了繼續保佑當地民衆外，也變成高鐵站商家跟出外遊子的守護神了。

黃連木的小故事

我們常稱許值得學習的典範人物為「楷模」，但你知道「楷模」其實跟黃連木有關嗎？

「楷」、「模」其實是兩種樹名。「楷木」是黃連木，因黃連木的枝幹不易彎曲，被稱為樹木中的模範，因而有「楷木」之稱。根據《說文·木部》上記載，「楷，木也。孔子冢蓋樹之者。」相傳孔子辭世後，弟子各自從家鄉帶來不同的樹苗，種植在孔子墳墓的周圍。當時在外地經商的子貢回來奔喪，並在墓旁結廬守喪六年，而他在奔喪途中隨手折斷樹枝做為哭喪棒，事後將其插在墓旁。後來這段樹枝長成一株枝葉繁茂、樹幹挺直、質地堅韌的大樹，就是「楷木」，象徵孔子為萬世師表，所以黃連木又被稱為「孔木」。這棵楷木已遭雷擊焚燬，後人特地將殘留的枯樹根，建亭保護，名為「楷亭」，並立一石碑「子貢手植楷」以為紀念。

至於「模木」是指生長在周公墓上的樹木，模木的樹葉會隨季節而變，色澤純正。由於這兩種樹都生長在聖人的墳墓上，因此後人藉用這兩種樹的特點，把那些品德高尚、足以為人表率的人物稱為「楷模」。



1. 春天黃連木長出美麗的紅色新葉。

2. 黃連木為雌雄異株，雄株開雄花不結果，雌株開雌花會結果。



綠繡眼正在吃黃連木的果實。

黃連木小檔案

別名：楷木、爛心木、蘭心木

學名：*Pistacia chinensis*

科名：漆樹科 (Anacardiaceae)

特徵：落葉性喬木，葉子為一回羽狀複葉，互生，叢生於枝端；小葉 6~10 對，具軟毛，披針形或卵狀披針形，長 4~6 公分，寬 1.2~1.5 公分，全緣，先端漸尖，基部歪斜，幾乎無小葉柄。雌雄異株，單性花，雄株開雄花不結果，雌株開雌花會結果，花朵細小，花色黃白，花序腋生，無花瓣。核果球形，內有種子一枚，果實直徑約 0.3~0.4 公分，成熟時淡紅褐色轉黑紫色。果熟期為 9 至 12 月，果實可誘鳥來取食。黃連木分布於中國大陸華北至華南各地，為陽性植物，需光量強，耐乾旱、貧瘠土壤，台灣生長於中、南部低海拔及部分溪谷地區。

特色

黃連木為世界級鼎鼎有名的庭園樹、行道樹，可以觀葉、觀果。春季裡由枝幹發出的紅色嫩葉，是春季少見的紅葉景觀。在台中科學博物館植物園外的人行道，就種植了一排很漂亮的黃連木行道樹。

黃連木的木材質地堅硬緻密，紋理漂亮，可為裝飾貼皮、細家具、髮飾、梳子等細工用材，屬於台灣產闊葉樹種木材一級木。但因老樹的心材常常腐爛中空，所以又稱為「爛心木」；另外，由於葉形類似雞油（櫟木），而且具有特殊的味道，所以客語又稱為「臭屎雞油」。在客家人的習俗中，黃連木是具有靈性的「神廟樹」，通常為寺廟脊樑和雕刻神像用材，一般居民房舍不可拿來作棟梁。除了木材利用價值外，黃連木的嫩葉也可沖泡成茶飲，稱為「黃鸝茶」，種子可榨油供燃燈用。

台中味的祝福

幸福伴手禮



文 林韋潔、李政青 攝影 澄攝影

圖片提供 台中市糕餅商業同業公會、台中市工商發展投資策進會

見面送上伴手禮，是台灣傳統文化裡人際交往表達情義的一種習慣。挑選伴手禮是一門學問，多數人會選擇食品、手工藝品、紀念品或當地特產，藉以傳達自己的關心和祝福。好東西要跟好朋友分享，台中有很多特產的幸福伴手禮，請把這些幸福的台中味送給對方。



「該買什麼當伴手禮？」大家都知道出門訪友探親或拜訪客戶時，不能只帶「兩串蕉」，但到底該準備什麼禮物，總是令人傷透腦筋。見面送上伴手禮，是台灣傳統文化裡，人際交往表達情義的一種生活習慣，有「禮」走遍天下，伴手禮其實扮演了聯絡感情的重要角色。

在過去，親朋好友往來收送伴手禮，通常是年節應景送禮，如中秋節送月餅；當地農產品盛產時，便分送給遠地親友；外出旅行帶回老店名舖的特產、紀念品或手工藝品，跟家人朋友分享；或是遇到生命禮俗的日子，如小孩彌月、滿週歲，長輩生日祝壽時的必備禮數。

挑選伴手禮是一門學問，多數人會選擇食品、手工藝品、紀念品或當地特產，藉以傳達自己的關心和祝福。伴手禮大多符合方便攜帶、單價不高和具備特色等原則，太貴重的禮物，反而失去伴手禮的意義，顯得彼此交情生疏。

伴手禮的類型，會隨著時代改變和社會階級有所差異，像在早期農業社會，伴手禮多半是自家手作物；隨著經濟發展，加上交通便利、往來頻繁，市場上開始出現禮盒包裝的伴手禮，許多在地名產為了表現特色及賣點，也開始在包裝上下功夫。尤其台灣近年國際化程度愈來愈高，接觸外國朋友的機會增加，送人的禮物除了考量遠渡重洋的時間及



台中是太陽餅的發源地。

保存性，更要講求具有台灣的特色或風味。

隨著時代演進，伴手禮的種類或許有所不同，但不變的，是禮輕情意重背後的那份用心。

台中糕餅名冠全國

一提起台中的伴手禮，大多數人第一個想到的就是台中的糕餅，這是一種幸福的滋味。

走在台中大街小巷，細心的人不難發現：糕餅、甜點店特別多。自由路商圈短短 200 公尺就有七家太陽餅店；豐原的中正路上眾多百年老店一字排開，氣勢驚人；大甲媽祖廟後頭更是一條星羅棋布的糕餅街。

台中市糕餅商業同業公會理事長周子良指出，「台中糕餅有三大特色：名品、名師、名店特別多。」尤其豐原素有「糕餅之鄉」的美譽，寶泉、犁記、雪花齋都是百年老店，之後的聯翔、義華、薔薇派也發跡於此。他分析，台中產茶是糕餅風氣的一大助力，當年以豐原神岡大夫第為首的台灣文化協會，匯聚眾多文人仕紳，聚會時喝茶配餅，帶動不少特色小點，像太陽餅、綠豆椪、鳳梨酥、奶油酥餅、芋頭酥、蛋黃酥的起源地都在台中；加上當年縱貫線通車後，台中地處中心，南來北往的旅客總會順路帶盒伴手禮，更加使得台中糕餅遠近馳名。



「台灣金鑽獎」糕餅烘培競賽獲獎者與台中市副市長張光瑤（前排左二）、糕餅公會理事長周子良（前排左三）合影。

成就名店、名品的背後，是眾多默默耕耘的師傅。像知名麵包師傅吳寶春當年就在多喜田工作十多年，並在此結識他視為貴人的堂本麵包店師傅陳撫光。老店的第二代成長後，許多人遠赴日本、歐美習藝，帶回來許多創新的口味與做法，讓台中糕點得以與時俱進。

頻繁交流是創新動力

台中糕餅業者互動頻繁，其實是業界不斷創新的原動力。周子良讚賞，「台中這些名師真的很可愛，不會把祕訣都私藏起來，比較願意一起把餅做大。」他二十餘年前創立的中華民國糕餅食品技術交流協會，首開風氣之先，將飯店主廚、糕餅名師集合起來舉辦新產品發表會，在業界的產品改良上扮演重要角色。台中市糕餅商業同業公會與日本菓

子學校關係密切，不時舉辦國際交流，有時該校校長會親自帶領師傅來台中舉辦研習營，有時則由公會組團到日本觀摩。

為了增加曝光機會，台中市政府近年來積極舉辦糕餅比賽。像「台灣金餅獎」糕餅烘培競賽今年邁入第三屆，從原先專屬台中的比賽擴大至全國。競賽項目分為太陽餅、綠豆椪、創意甜點三大主題，今年共有超過上百件作品角逐高下。進入決賽者，必須指派師傅到現場實作，考驗一桿成形、包餡、烘烤的技巧和臨場反應，緊張刺激又精采。周子良觀察，「大家在賽前都會練習，包括怎麼製作、怎麼烤、溫度怎麼抓，到台中世貿現場製作時，比賽變成一個很好的行銷方式。」

兩年前的油品食安問題曾重創台中糕餅業，在業界聯合努力下，根據台中市糕餅商業同業公會統計，今年的產值已經超過 150 億元，甚至超越油品事件前的表現。浸淫糕餅業大半輩子的周子良說，「吃餅有種幸福感。」他期待糕餅能與台中特有的慢活步調相結合，讓台中成為甜點及下午茶的城市，讓更多人從餅香中享受生活之美。

台中禮好，台中哩賀

其實台中除了糕餅，還有不少優質的農特產品及文化創意商品，都很適合作為伴手禮。而這些別具特色的在地產品，透過台中市工商發展投資策進會每年舉辦的十大伴手禮票選活動，有了更多的曝光機會。

工策會舉辦「台中市十大伴手禮票選活動」迄今已進入第八屆，除了協助行銷推廣優質在地商品，也鼓勵商家持續將台中獨有的文化特色發揚光大。幾年下來已推選出多家優良廠商，票選活動也提供了長期性的宣傳平台，成為全民眾挑選台中伴手禮的絕佳參考，並透過網際網路的力量，將優良店家及產品資訊傳達到全世界。

台中市長林佳龍表示，台中是飲食文化豐富的城市，也是適合生活的宜居城市，市府希望透過伴手禮的競賽活動來行銷台中飲食文化。未來台中將



1. 台中市十大伴手禮票選活動今年進入第八屆，協助推廣台中優質商品。（圖中人物由左起：工策會副總幹事魏嘉宏、糕餅公會理事長周子良、工策會總幹事黃望修、台中市副市長張光瑤、台中市政府經發局長呂曜志、美食專家梁幼祥）
2. 市長林佳龍（中）與 2016 年台中伴手禮金口碑獎得主合影。

舉辦 2018 世界花博與 2019 東亞青運，期望來台中的朋友除了能感受到好山、好水與美食，也能買到品質優良的伴手禮。

台中市工商發展投資策進會總幹事黃望修指出，台中的優質伴手禮可說聲名遠播，廣受國內外消費者青睞。像今年工策會帶領台中優質伴手禮到新加坡、內蒙以及天津各地參展，許多廠商的產品都銷售一空，還接到許多洽談訂單、代理的機會。而今年十大伴手禮票選新增的「優質清真獎」，將有助於業者進行國內外拓銷，前進東南亞市場。

誠摯推薦優質伴手禮

今年十大伴手禮評選競爭相當激烈，共有 148 家廠商報名參賽，廠商數破歷屆紀錄。活動進行先開放店家報名，8 月 18 日至 26 日進行網路票選，8 月 27 日及 28 日則在台中市政府廣場進行現場票選。

工策會強調，獎項成績 80% 由十八位專業評審評分、20% 由全民現場票選；最佳現場人氣獎則由現場全民票選而出；網路人氣獎由網路票選而出。透過網路票選、全民現場票選與專家評選機制，建立公平的評選環境，期望能藉由活動提升台中伴手禮的競爭力與能見度。

為了增加評選的公信力，本屆評審召集人邀請知名美食家梁幼祥擔任，評審團更廣邀包括具食安背景、產業發展、文化工作者、美食家等各界翹楚，透過不同的觀點與視角，增加評選的嚴謹度。

今年十大伴手禮票選共頒發六大類獎項，包括評審團大獎、金口碑獎、十大伴手禮首獎、優質清真獎、最佳現場人氣獎、網路人氣獎。除了增加金口碑獎的名額，讓頂尖對決更有看頭，同時鼓勵過去三年曾獲獎的廠商能精益求精，持續研發出更好的產品；為了響應中央「新南向政策」，今年特別增列優質清真獎，只要產品取得清真驗證就可參賽，希望滿足穆斯林消費者的需求，為開拓東南亞回教新市場暖身。今年的優質清真獎得主分別為：台中市沙鹿區果菜運銷合作社的黃金甜蜜冰烤秀



1. 透過業者的用心研發與巧思，餐桌上平凡的麵條也可以像精品一樣當伴手禮送人。
2. 台中糕餅業名冠全台，是伴手禮的首選。

薯、壽生農產的黑金磚黑糖塊，以及歐客佬咖啡的歐客佬寮國農場掛耳禮盒。

好的伴手禮是建立友誼的關鍵印象，也是城市行銷的利器，更是旅行所留下美好的回憶。下回到台中，或是外出訪友，可別忘了帶著台中優質的幸福伴手禮喔！

編輯說明

以下推薦的伴手禮共分三大類：糕餅類、食品類和文創類，並依獲得獎項「評審團大獎」、「金口碑獎」和「十大伴手禮獎」順序，及廠商名稱首字筆畫順序排列。

詳情請參考台中市十大伴手禮活動網站：

<http://www.top10gifts.com.tw/topten.php>



法布甜 築夢踏實的新星

法式鳳梨酥 時尚健康風

文 葉亞薇 攝影 澄攝影 圖片提供 法布甜

為了趕出一筆數萬個橘子蛋糕的大訂單，晚上九點多，年輕的法布甜經理張淑卿一人留守門市，一邊談新門市的裝潢設計、一邊忙著禮盒的手工包裝，其他同仁全在工廠。「就像國際精品的包裝，總是逐一確認產品、親手打上緞帶，代表對顧客的心意，也是對商譽的堅持。」俐落的在橘色禮盒打著蝴蝶結的張淑卿說。

從二十七歲創業迄今四年，外型亮麗的張淑卿年輕有膽識，背後卻是加倍付出的努力。國中愛上家政課的她，沒有家學、沒有財力，就是愛做烘焙，學校學了就回家做給家人吃。在老師協助下，她順利進入明道中學，一邊兼顧學業，一邊四處比賽，以優異成績保送高雄餐旅大學。誰能想像，一個高中女生因為熱情，甘願每天放學後，獨自無償到工廠見習？這股執著的拚勁，一路讓張淑卿遠赴英國希爾頓飯店、瑞士學院研習，直到在法國工作，確定了她往法式甜點的創業之路。「我一開始就鎖定台中伴手禮市場，因為這塊沒有人做法式糕餅。」



金口碑獎

台中市十大伴手禮



無油法式鳳梨酥

全國首創法式手工鳳梨酥，採無油餅皮，內餡採低糖、高纖與土鳳梨纖果肉，結合關廟 17 號及 2 號土鳳梨餡與彰化茉莉綠茶等台灣農產品，強調低卡、低熱量的健康時尚新口感，享受甜點無負擔。

相關資訊請見：<http://www.arbaking.com.tw/>

飽含在地農產精華

以親戚在東勢種橘子、媽媽愛吃的水果作為靈感，張淑卿以法式甜點常以水果入甜點的手法，研發橘子蛋糕、南瓜蛋糕，天然的果肉果泥加入健康的海藻糖，完美呈現清甜好口感，成功打響創業代表作。今年得獎的法式鳳梨酥，首創法式無油餅皮，內餡是用低糖、高纖與土鳳梨纖果肉完美融合。低卡、低熱量的健康時尚新口感，享受甜點無負擔。張淑卿將法式手工甜點，結合台灣在地農產品，選用關廟 17 號、2 號土鳳梨餡，以及彰化茉莉綠茶、日月潭紅茶做餅皮。酸甜風味佐以茶香，一塊僅 57 卡的法式鳳梨酥，飽含滿滿祝福心意。

養生健康、食材新鮮，不用加工品、香料，而是以自然手工的技法，延續甜品的賞味期限，是法布甜推出法式伴手禮的基本堅持。張淑卿期許，法布甜透過網路、中小企業客製，以及與休息站、機場、航空公司的合作，要以特色小店為台中打開城市行銷。





時光寶盒

集結一世紀美味的陳允寶泉經典產品，包括第一代的傳統古早味糕仔、米香；第二代赴日傳襲京都桃山香柚與御丹波；第三代屢獲金牌獎的小月餅；第四代兩度榮獲「金口碑獎」的太陽餅；第五代兩兄弟攜手同心於台北、台中開闢新市場，共同研發出的夏威夷豆牛奶軟糖。

相關資訊請見：<http://www.chenyunpaochuan.com.tw/public/>

來到陳允寶泉草悟店，日式屋舍建築，一樓是販售中西糕餅的復古小舖，二樓則是寧靜明亮的允泉茶庵。陳允寶泉總經理、也是第四代負責人陳坤宏的夫人翁羿琦表示，隨著第五代接班，百年老店感念先人胼手胝足打下的基業，2016年開設的草悟店，正是還原當年第二代陳金泉先生隻身在日本東京創業的精神，期許以文化創意，為下一個百年再創璀璨風華。

台灣糕餅聲名遠播，台中更是台灣糕餅的故鄉，老字號的糕餅世紀飄香。一直是得獎常勝軍的陳允寶泉，連續兩屆榮獲台中十大伴手禮金口碑獎，今年以「時光寶盒」第三度獲獎。這個細緻瑰麗的禮盒，不僅訴說陳允寶泉五代傳承的品牌故事，更是台灣糕餅產業發展的縮影。

日治時期，寶泉的第一代陳允在豐原現今市區的三角街仔賣糕餅；在那個物資貧乏的年代，台灣沒有產麵粉，陳允以稻米磨粉做狀元糕，而傳統古早味的「米香」正是代表。1943年，第二代陳金泉以具日本喜氣的「寶」、自己的名「泉」，在東京創立寶泉製菓本舖，寶泉品牌自此誕生；以日本高級白鳳豆沙為內餡、日本香柚為綿柔餅皮的燒菓子「桃山香柚」為代表。



陳允寶泉 百年老店傳承新意 時光寶盒 蘊藏五代美味

文 葉亞薇 攝影 澄攝影 圖片提供 陳允寶泉

珍藏世紀之味

1975年，第三代陳增雄承襲父親的精神，於豐原創立「寶泉本店」結合傳統台式與日風的烘焙法，將傳統的月餅加以改良，先後成功研發出小月餅及蛋黃酥，聲名大噪，「小月餅」更屢獲金牌獎。第四代陳坤宏赴日學藝，堅持以頂級奶油、堅持純手工製作多層次低糖「太陽餅」，以高雅風味與手藝，兩度榮獲台中十大伴手禮金口碑獎，叫好又叫座。第五代陳溢輝、陳睿智學成歸國後，接手糕餅事業於台北、台中開闢新市場，以頂級食材、西式手法，研發「夏威夷豆牛奶軟糖」，法國鐵塔鮮奶油、發酵奶油與高級海藻糖，讓夏威夷豆散發迷人香氣，特濃風味令人印象深刻。

由於家族皆使用「寶泉」字號以不同方式經營糕餅事業，2013年陳允寶泉自由路總店，將原本寶泉的店名，加上第一代創辦人陳允的名字，更名為「陳允寶泉」，表達飲水思源、代代相傳的技術與文化傳承。「我們相信，讓顧客吃到好吃、健康的食品，讓員工能安心工作養家，商家自然能獲利，達到多贏。」翁羿琦強調。



裕珍馨 半世紀的糕餅傳奇

法式檸檬蛋糕 經典再創新

文 葉亞薇 攝影 澄攝影 圖片提供 裕珍馨

首籤詩，六個聖筊，在媽祖的祝福下，糕餅門外漢陳基振開啓了裕珍馨與奶油酥餅的傳奇。走過半個世紀，裕珍馨始終秉持著誠信、負責與惜福的心，以細緻的製餅工藝，揉出酥餅每口的香酥濃郁，更揉入深深的關心與祝福。

年屆花甲的裕珍馨董事長陳裕賢，談起當年父親的創業故事，那時父親陳基振想做生意，求助人稱「牧村仔伯」的阿公陳來成解籤詩，隱約看到「餅」的意象，加上連六個聖筊，於是在媽祖的旨意下開了裕珍馨餅店。「取我們下一輩名字的『裕』字，正是祖父輩希望為子孫奠定基礎的心意。」

「開店十七年後，我從軍中退伍，那時很少人知道裕珍馨，但說到『牧村仔伯的餅店』，大家就會說很有名喔！直到那一刻，我才真正體認到，因為阿公的福蔭才能讓裕珍馨有今天。」裕珍馨首創選用進口天然奶油做可素食的奶油酥餅，高成本的品質，口感佳又符合禮佛需求，造成轟動暢銷。1988年大甲每六十年一次的作醮，「當時二十四小時輪班做餅，一天700斤已是極限，仍供不應求，只好拜託客人限購兩盒。」當時趁勢漲價的餅店全大撈一票，陳基振卻堅持「農忙前不可漲價」，沒想到因此讓來自全台、每天平均300多個家庭得以分享新鮮的奶油酥餅，許多人意猶未盡還寄現金袋來，開啓了遠距郵購的市場。



金口碑獎

台中市十大伴手禮



法式檸檬蛋糕

堅持採用新鮮檸檬，將檸檬皮與檸檬汁在入檸檬蛋糕中，檸檬皮富含的檸檬油，使得氣味更為清香；當檸檬巧克力在溫熱口中融化，微酸香甜的美妙體驗在最後一刻用力綻放，留下讓人捨不得罷口的青檸滋味。

相關資訊請見：<http://www.yjs.com.tw/>

經典不斷進化創新

「我們拜媽祖，不是祈求賺錢，而是學媽祖的慈悲心。」年輕時的陳裕賢，覺得爸爸笨、不懂得賺錢，而今每每回想父親的憨厚商道，感念深長，戰戰兢兢。為了提升裕珍馨的安全衛生品質，陳裕賢申請ISO管理標準，2016又再次通過「ISO22000/HACCP」國際食品安全認證，以國際品牌要求自己不斷進步。

今年獲金口碑獎的「法式檸檬蛋糕」，本是台中經典的洋菓子伴手禮，陳裕賢則突破傳統，讓檸檬蛋糕採用真正新鮮的檸檬。以日本技術研發新鮮檸檬做的白巧克力，並以新鮮檸檬皮、檸檬汁入蛋糕體。一口咬下，先是綿密的蛋糕香氣蔓延齒頰，清爽微酸的檸檬巧克力隨後綻放，由裡到外，多層次的風味清新酸甜。

「不敢說自己最好，一直要求自己更好。」走過半世紀，陳裕賢感謝大甲鄉親與各界的支持，期許裕珍馨持續替顧客做好控管食品安全的責任，一直追求進步的心，沒有止盡。☁





十大
伴手禮獎

台中市十大伴手禮

茶蘋果

選用唐寧伯爵紅茶製成戚風蛋糕，加上嚴選蘋果丁現煮而成的蘋果餡，甜中帶酸清爽不膩，冷凍食用風味更佳。特殊蘋果造型，可愛又美味，是彌月蛋糕首選。

相關資訊請見：<http://www.gcake.com.tw>

咕咕霍夫 創新點子王

茶蘋果 果香茶香的可愛創意

文 葉亞薇 攝影 澄攝影 圖片提供 咕咕霍夫

不疲。像「鮮奶乳酪蛋糕」就是暢銷又長銷的最佳創新例子，當時乳酪蛋糕多是一模或切片販售，他首創橢圓造型，手指大小、一口一個，介於輕重乳酪蛋糕之間的風味，純鮮奶與頂級乳酪交融，迄今仍是人氣商品。

內外兼備的好風味

「蘋果是很普遍的水果，營養又有益健康。中醫認為它不燥不熱，對任何體質的人都好。西醫更有『一天一蘋果，醫生遠離我』的說法。」參加蘋果園的採果活動，連朋川有感於蘋果帶給人的喜悅和益處，開始研發蘋果甜點。以唐寧伯爵紅茶製作戚風蛋糕，以上下兩個模拼出蘋果造型，果核中心以鮮奶油、卡士達粉、熬煮的新鮮蘋果丁製作，再以巧克力做出蘋果梗、葉，讓討喜外觀巧妙呈現鬆軟微甜的風味。「母雞食用樟草生的雞蛋、日本高級玫瑰麵粉，不僅是創意，在食材上也我們也希望不斷精進，讓風味升級。」

連朋川認為，「茶蘋果」以來自世界的上好食材做出創意甜點，正是台中糕點精神的發揚。他期許咕咕霍夫能成為全台創新第一名的糕點品牌，以天然食材持續帶給顧客視覺驚喜、口感享受。

——次初冬的採果活動，讓咕咕霍夫總經理連朋川就像被蘋果敲到頭的牛頓，靈感突然湧現。這位樂在研發的點子王，決定以「茶蘋果」與顧客分享食物甜點的美好。

「我對吃的挑嘴，自信能掌握風味，加上好奇、有興趣，就往糕餅這條路走了。」咕咕霍夫總經理連朋川原本是工作穩定的土木技師，因為不想一輩子過固定模式的生活，決心和太太一起學烘焙。他在台北八里的中華穀類食品工業技術研究所，從理論基礎開始學習，對烘焙有了基本了解，籌備一年後便創立「咕咕霍夫」。連朋川說，也許是門外漢出身，咕咕霍夫一開始就有別於傳統麵包店，走創新、愉悅的定調，包括門市空間、產品研發、創意執行都是如此。

咕咕霍夫漢遠門市粉藍與白色的視覺門面，與鄰近商家對比，顯得可愛輕盈。連朋川指著店內的大型石窯，「台灣沒有人會做這個，我好不容易找到澳洲的廠商，花了50幾萬元打造，還去上親手建造石窯的課程，再請專人製作石窯，希望做出真正的窯烤麵包。」可惜一直堅持到今年初，大家還不懂石窯麵包，市場打不開，石窯只得暫停使用。連朋川笑說，「創新」有時要繳些學費，但他樂此



茶與餅達人 價格公道又好吃

手工鳳梨酥 強調經典原味

文 葉亞薇 攝影 澄攝影 圖片提供 茶與餅達人

來到位於台中大雅工業區的茶與餅達人，沒有裝潢漂亮的店面，羅列糕點產品的展示櫃也不大，深長的空間有大半是製作產品的工廠。「做門市零售很不容易，那個我不擅長，所以我的策略是產銷分離。」茶與餅達人董事長蔡杰紘十分了解自己的優劣勢，明確的為事業發展定位。

本來經營建設營造公司的蔡杰紘，因為幫忙朋友而涉足糕餅業，沒想到後來公親變事主，自己跳下來做糕餅事業。蔡杰紘說，與營造業相比，糕餅業很單純，產品好、價格公道，就可以打下一片天。中年轉業，擅長銷售、勤跑業務的他，帶著鳳梨酥等糕餅，一開始就鎖定菜籃族，「我每天跑不同的市場，從楊梅到嘉義，不論早市、晚市，所有市場都去賣。」曾經一個月跑四十八個市場，蔡杰紘的拚勁讓他嗅出市場的可能。

而糕餅門外漢的他，也不忘補強專業能力。一方面偷學老師傅的手藝，一方面考上烘焙證照、參與藍帶講習，改善烘焙流程。中秋向來是糕餅業的超級大節，年年得不分晝夜趕單。他改善餅皮的製程方式，研發冷凍麵皮作為備料，免除趕工之苦。



十大
伴手禮獎

台中市十大伴手禮



經典原味手工鳳梨酥

黃金比例的口感，吃起來甜而不膩，入口即化，口感香酥搭配綿密香甜內餡，獲得「會說話的鳳梨酥」美名。

相關資訊請見：<http://www.teacakefood.com/>

2006年，以紅豆泥、綠茶麻糬為內餡的「鴛鴦餅」，皮酥爽口、內餡層次分明，榮獲台灣省糕餅工會中秋月餅評鑑金牌獎，從此確定「茶與餅」的品牌名稱，開闢在糕餅代工之外的另一條路。

傳承古早風味

不論市場、大賣場、百貨公司臨時櫃、食品展等，都能看到茶與餅達人的產品，以親民的價格走親民的通路。榮獲2016台中十大伴手禮獎的「經典原味手工鳳梨酥」，沒有花俏炫技，以進口無水奶油、安佳奶粉做餅皮，降低水分，做出酥酥沙沙的口感；內餡則以冬瓜醬與鳳梨果肉的比例調配，有著古早風味。「台中的鳳梨酥聞名全台，我希望守住製作的原則，堅持用好原料，傳承早年單純經典的風味。」

蔡杰紘向來積極參與公益，在台中孝親表揚大會、城市行銷活動，都能看得見茶與餅達人的商品贊助。展望未來，蔡杰紘計畫開發生活零嘴食品，期許立足台中，開拓台灣與海外市場，把台中糕餅之美與世界分享。





阿貴師鳳梨酥酵素禮盒

鳳梨素有濃郁的鳳梨果香，吃得到鳳梨完整果粒，清爽不甜膩，在口中感到幸福的滋味；鳳梨酵素是珍貴的保養品，當冷熱飲品食用有益健康。

相關資訊請見：<http://sanhoyan.idv.tw/contact.asp>

這塊鳳梨酥很不一樣。吃得到鳳梨完整果肉的內餡，是有專利的密技；酥脆奶香的餅皮，揉進天然鳳梨酵素。從果心到果肉，完整鳳梨的賞味，全在阿貴師的鳳梨酥。

年近不惑的阿貴師陳榮貴，緩緩談起自己與鳳梨的淵源。他出身台中太平區的小村落，當年整個山區都在種植鳳梨，阿貴師的父親也是鳳梨農戶，每當採收時節，集貨場堆滿一座座如小山的鳳梨，適合銷售的就送往台中第二市場，剩下交由台鳳公司收購、加工。從小耳濡目染的阿貴師，對鳳梨生態十分熟悉，「早在五十年前，台灣就沒有本島種的土鳳梨了。今天所謂的土鳳梨，應該是誤把台農2號鳳梨，即日據時代引進台灣的南洋種，當作台灣本土鳳梨。」

1962年，阿貴師的父親與哥哥改作鳳梨加工事業，數年後業務量倍增，看到每天數以噸計的高濃度鳳梨汁沒有利用，十分可惜，於是阿貴師在市區開冰店，用天然鳳梨汁、果肉熬煮的鳳梨醬，賣起鳳梨冰；淡季時則研發滷味、雞爪凍。沒想到，雞爪凍滷味的人氣勝過鳳梨冰，讓阿貴師始料未及，也滿心感謝。



蓮旺食品 創新鳳梨專家

阿貴師鳳梨酥酵素禮盒有健康概念

文 葉亞薇 攝影 澄攝影 圖片提供 蓮旺食品

創新的第三代台中鳳梨酥

直到朋友要以烘焙創業，阿貴師提出家學研究的鳳梨餡熬煮專利，開創台中鳳梨酥的新一代口感。採用100%鳳梨原料，以特殊專利煮法，保留鳳梨原有香味，獨創有顆粒的果肉內餡，不添加人工香料，並以攝氏零下18度冷凍儲存，甜中帶酸的風味，老少咸宜。「自50年代顏新發餅店的第一代鳳梨酥，到近年以號稱土鳳梨內餡的果酸風味鳳梨酥是第二代，阿貴師鳳梨酥是創新的第三代。」

對鳳梨有特殊情感的阿貴師，與蓮旺經營團隊，積極開發鳳梨的最大效益。他們與大學教授合作，研發製造鳳梨酵素，果肉做鳳梨酥，酵素效果最佳的果心則製作酵素，讓每顆鳳梨都能完全利用。今年獲獎的禮盒很有健康概念，除了鳳梨酥，還有一瓶鳳梨酵素，由東海蓮心冰和一中上和園負責銷售。這瓶酵素經過二年以上的製程，具超高酵素活性，富含維生素E、B2，每日早上空腹、餐後與睡前都很適合當飲品食用，風味清爽，「酵素對人體有益，可以消炎、保健腸胃，當作日常保養的食品。」



大甲本家 用心的製麵達人 享芋台灣 麵條吃出芋頭鮮味

文 李政青 攝影 澄攝影 圖片提供 大甲本家

現在看到麵條禮盒，多數人都覺得理所當然，但在十年前，當大甲本家總經理劉世欣創立品牌「大呷麵本家」時，這可是個創舉。

劉世欣家族世居大甲，三代製麵，小時候常常被帶去工廠幫忙，小學生愛玩，覺得這種日子太辛苦，能跑多遠就跑多遠。想不到長大後在台北工作多年，擔任袖珍博物館副館長後，在四十歲那年，突然轉念。

「我在文化產業經營有些心得，覺得很不服氣，今天義大利麵印上英文難道就比較有價值嗎？為什麼台灣人做的麵就要便宜賣？」小時候嘲笑製麵廠就像個老人院，長大後才覺得不簡單。父親劉聰明從十三歲學做麵，一做就是一輩子，「你問他麵好不好做？他會說那有什麼難的。」然而，他看到爸爸明明就很用心。雖說麵條就是麵粉、鹽、水所製成，但空氣中的溫度、溼度不同，比例都要隨之調整。老師傅做麵時，每小時都要去乾燥間摸摸聞聞，判斷麵條熟成的狀況後調整溫度。耗費心思完成的麵條，往往只能賣到廟宇、雜貨店，不受重視。



評審團
大獎

台中市十大伴手禮



大呷麵本家—享芋台灣

以大甲名產的冠軍芋頭麵條，結合香氣濃烈的香蔥醬，可以吃到製麵達人六十年的真功夫，將麥穗鮮度完整保留在麵條中，不只吃好味，更吃新鮮。

相關資訊請見：<http://www.noodlesorigin.com/index-main2.htm>

品嘗用心製麵的價值

劉世欣希望翻轉這樣的產業型態，決定設立新品牌，販售家族工廠生產的麵。一開始他改變包裝、通路，透過之前工作認識的朋友，把麵拿到旅遊景點販售，沒想到居然賣光了，大受鼓舞。但是一位企業董事長潑他冷水：「如果你爺爺、爸爸已經在做這個東西，你只是換一件衣服穿的話，一點都沒有長進。」

他決定積極突破，從原料著手。包括想方設法與日本有機綠茶「滿壽多園」合作，推出「養生綠茶麵」；之後又推出多種創新麵條，如糙米、桂花烏龍、黑木耳、包種茶、番薯、當歸等口味陸續出爐，一路顛覆消費者對麵條的想像。近年來研發的芋頭麵，採用大甲當地的冠軍芋頭製成，榮獲今年台中伴手禮唯一的「評審團大獎」。儘管現在製麵廠都自動化了，但在品質要求上，劉世欣仍然秉持父親傳承下來的職人精神，從原料開始嚴格控管，堅持無添加，前幾年的食安風暴多家大廠陸續中彈，大呷麵本家都平安度過。

也許在別人手中，麵只是麵，但透過劉世欣的詮釋，麵食，也可以成為傳遞飲食文化的媒介。



金磚 證明台灣蜂蜜國際品質

金磚頂級蜂蜜 展現台灣特色

文 李政青 攝影 澄攝影 圖片提供 金磚

金口碑獎

台中市十大伴手禮

金磚頂級蜂蜜

深邃晶透的琥珀色澤，是最能代表台灣特色的蜜種，也是品質極好的蜂蜜。以最傳統的自然農法，絕不過度採收，唯有天然熟成，才能生產出純淨、高品質、高酵素的蜂蜜產品。

相關資訊請見：請上臉書搜尋「金磚頂級蜂蜜」

「你的蜂蜜純嗎？」在台灣，蜂蜜四處可見，假蜜卻傳聞不斷，看也看不出來，試吃也沒信心，導致消費者購買時總是擔心受怕。有鑑於此，金磚總經理黃名將乾脆訴諸檢驗，讓報告說話。

「很多人會問店家蜂蜜是真的、假的？純不純？但那個賣蜂蜜的會說自己不純？」黃名將苦笑說。他覺得這樣問下去也不是辦法，索性送驗，「純不純要看報告，用看的看不出有無農藥殘留、有無抗生素？也看不出水份是否合格，唯有透過檢驗才知道。」現在只要消費者詢問，他會拿出德國杜夫萊因（TUV Rheinland）的檢驗報告，不僅 310 種農藥、十幾種抗生素完全未檢出，他們的產品也通過 CNS 國家甲級蜂蜜標準。

黃名將想透過報告證明，不僅自家蜂蜜是真的，還有更高等級的品質。根據德國杜夫萊因檢驗報告，金磚頂級蜂蜜的澱粉酶值高達 13.23。蜂蜜中的澱粉主要來自花蜜與蜜蜂的唾液，成熟純蜜的含水量低、糖分高，澱粉質也高，是許多蜂農判斷蜂蜜等級的依據之一。在 CNS 國家甲級蜂蜜標準中，澱粉酶值只要超過 8 即可通過標準，而金磚頂

級蜂蜜能夠驗出 13.23 數值，無形中也證明自己的成熟度更佳。

致力傳遞正確選購觀念

事實上，黃名將家族的養蜂歷史悠久，從阿公時代就開始了。從小看著長輩們辛苦採蜜，價格卻始終控制在盤商手中，讓他立志要成為台灣蜂蜜的推廣者，「台灣蜂蜜有著獨特濃厚的馥郁香氣，味甜圓潤，在國際來講品質算很棒。」可惜由於行銷保守、品質混亂，台灣蜂蜜在國際上的名聲始終不成比例。為了推廣挑選蜂蜜的正確觀念，他教導公司人員面對消費者採購時的各種問題，一定要有問必答，這次不買沒關係，但下次他們要買蜂蜜時，會記得這些觀念。

除了靠檢驗報告證明品質外，金磚頂級蜂蜜品嘗起來口感好，風味濃郁，不但連續獲選為 2015 年、2016 年台中十大伴手禮，同時也是「2016 台灣百大伴手禮」，並從上千件商品中脫穎而出，成為「2016 兩岸十大伴手禮」。金磚頂級蜂蜜試圖從自身做起，讓國人以及世界知道：來自台灣的蜂蜜，也可以很頂級。



菇神餐飲 堅持好品質

菇神玄耳露 講究營養和安全

文 李政青 攝影 澄攝影 圖片提供 菇神餐飲

「新廠有一個魚菜共生系統，魚池在門口，上面有攝影機，所有經過太空包的水流到這邊來，魚如果翻肚，就可以知道原料出了問題…」這個讓菇神觀景複合式餐飲董事長林明順讚不絕口的廠房可不是自家的，而是供應商的。為了確保品質，他採購各項食材前，不管地點多遠，一定親自拜訪，有的甚至跑了兩三趟，親眼看到各項生產環節才放心。

林明順從十八歲開始就從事香菇批發買賣，吃菇吃成精，十分挑貨。早期台灣香菇都以段木栽培，冬天樹葉掉落後，將樹幹砍下植入香菇菌種，吸收木頭營養成長。後來環保意識抬頭，覺得這樣種植太浪費，改成太空包，裡頭加入木屑、米糠、豆粉、糖等營養品。但林明順認為，還是段木香菇的營養價值高。香菇適合在氣溫低、天候乾燥、日夜溫差大的環境緩慢生長，速度愈慢，菇肉愈厚，香氣也愈濃郁，因此目前台灣的頂級香菇大多來自日、韓兩地。為了買到最佳品質的段木香菇，林明順每年都親自跑去韓國農場勘查和採購。由於買來的香菇

金口碑獎

台中市十大伴手禮



菇神玄耳露—初採黑木耳

採用全國唯一獲得農委會 CAS 認證的彥廷農場生產的珍稀黑木耳，以第一次採收的新鮮黑木耳熬煮為木耳露。黑木耳含有豐富的維生素 B2、C、鐵、鈣。製作過程絕不添加防腐劑，經行政院農業藥物毒物試驗所檢驗合格。

相關資訊請見：<http://0425822585.tai-chung.com.tw>

都是自然栽培、沒有農藥，在室溫無法久存，他還特地買了六個冷凍櫃冰放。

自主送驗確保安全

至於新鮮菇類的含水量高，不耐長期保存運輸，林明順的首選是在台灣以環境控制栽培的農場。例如金針菇、杏鮑菇、木耳等產品，透過室內栽培，過濾空氣與水質後，不怕蟲害也不需噴灑農藥。食安風暴後，他更加謹慎，主要產品均送 SGS 與德國杜特萊因檢驗。獲得 2016 年台中十大伴手禮金口碑獎的「菇神玄耳露—初採黑木耳」，是與中台科技大學產學研發的代表性產品，因為自己的母親為了排便順暢每天要吃，所以要求更高，只買第一次採收的黑木耳，厚度最好、膠質最高，連包裝的馬口鐵罐子都找統一企業的代工廠製作。

這些要求品質的做法除了花時間，更花成本。菇神年營業額將近六千萬元新台幣，實際獲利約三、四百萬而已，大費周章只賺一點錢，林明順並不以為意，「做吃的求一個心安，賺錢是老闆的責任，但賺得再多，我一天也只吃兩餐而已，只要不餓到肚子，員工薪水發得出來就好了。」



台中空廚 創新冷凍食品

鱸鰻十全大補湯 高檔料理隨時吃

文 李政青 攝影 澄攝影 圖片提供 台中空廚



十大
伴手禮獎

台中市十大伴手禮

鱸鰻十全大補湯

選用台灣在地野生放養的鱸鰻，加入多種養身補氣中藥材，以文火長時間耐心熬煮出美味精華，鮮甜的鱸鰻肉富含維生素 A、E、不飽和脂肪、膠原蛋白與鈣質，湯頭入口清香，是適合四季食用的溫補料理。

相關資訊請見：<http://www.tcacs.com.tw/>

8月底，在台中市政府廣場進行「台中市十大伴手禮」現場票選，獲得最佳人氣獎的是台中空廚的「鱸鰻十全大補湯」，許多婆婆媽媽在攤位前吃得津津有味，頻頻稱讚，但對鱸鰻稍有了解的人都知道，這可不是一道能夠輕易吃到的料理。曾經名列農委會公告保育類魚種長達二十年的鱸鰻，直到 2009 年才因野生數量增加被正式除名，如今還屬於高價魚種，跟餐廳預訂還不一定有貨。

能夠將別人買不到的食材做成冷凍調理食品，展現的是台中空廚在餐飲業累積多年的實力。台中空廚由福野餐飲集團成立，這是台中老字號的日本料理與宴會餐飲品牌。董事長葉振興不但擅長日、台式料理，還是台灣早期少數拿到河豚料理執照的廚師之一。他非常會找食材，經常結合廚藝創造其他餐廳難以出現的菜色，多年來在台中婚宴與大型餐廳市場占有一席之地。

2007 年，台中清泉崗機場的包機業務益發成熟，航空公司亟需廠商供應機上餐點。由於法令對飛機餐從出餐到靠機的時間有所限制，如果由桃園機場的廠商供應台中，既不合新鮮衛生原則，也不符經

濟效益，於是當時擔任台灣省烹飪同業公會聯合會理事長的葉振興接受委託，就此發展出另一番事業。

將飛機餐經驗應用於冷凍食品

飛機餐的料理方式和一般餐點大相逕庭，食物安全是首要考量。於是台中空廚設置了負壓中央廚房，作業溫度維持 15°C，出餐到機場的時候，必須將溫度調低到 4°C 冷藏運送。飛機上一律以烤箱加熱，但每種食材的含水量不一樣，需要的加熱時間也不一樣，為了讓餐點內的每樣菜餚經過同樣的覆熱時間，還能貼近原本的味道與口感，台中空廚特地設置研發團隊在料理前精準計算。

目前台中空廚已是台灣五大空廚業者之一，在航空餐飲站穩腳步後，近年來積極運用既有優勢開拓冷凍食品與伴手禮市場。今年先推出「鱸鰻十全大補湯」，緊接著還有「台灣帶皮牛肉爐」，利用高溫高壓將以往堅韌難嚼的牛皮，燉煮成富含膠質的佳餚，持續打破眾人對冷凍食品的想像。



台中市沙鹿區果菜運銷合作社

冰烤夯薯 讓地瓜變精品

文 李政青 攝影 澄攝影 圖片提供 沙鹿區果菜運銷合作社

地瓜與回教國家，這兩個看似互不相干的世界，卻在台中市沙鹿果菜運銷合作社理事長童育賢的手中搭上線。為了搶攻占全世界四分之一人口的穆斯林市場，他為合作社契作的地瓜製品取得清真認證 (Halal Certified)，順利將這個道地的台灣食物帶入東南亞。

童育賢本身經營台邑餐飲，專精團膳市場，父親則從事蔬果貿易起家，認識許多農民。家族所在的大肚、龍井、沙鹿一帶，種植不少地瓜。隨著進口農產品衝擊本地市場、務農人口持續老化，農民缺乏銷售管道，價格只能由盤商決定，在在使得生存面臨巨大挑戰。童育賢指出，「農業不是農民的問題，農業最大的問題是商人，要有好的技術和好的通路才能幫助他們。」不少農民都是自家親戚，左思右想，到了 2008 年，他決定串連三十幾位組成合作社。

他堅持農民在販售前，必須先改善自身的產品，這樣才能有好的銷售。像沙鹿一帶的地瓜田都是旱地，比起水田，更易孳生病蟲害，農民多年來都以慣行農法種植。童育賢說服其中五、六位農民，接

十大
伴手禮獎

台中市十大伴手禮

優質
清真獎

台中市十大伴手禮



黃金甜蜜冰烤夯薯

以台灣在地甘藷製作，不需任何調味，簡單樸實的味道就是健康的滋味。鬆軟的口感夾帶些許香甜，不但營養高又富纖維質，不但能像吃雪糕般食用，也能加熱隨時吃到烤地瓜。

相關資訊請見：

<http://www.goldsweet-tw.com/index.php?lang=tw>

受中興大學及農業改良場的技術協助，購買健康種苗，長出來的地瓜形狀較完整漂亮，並以合乎規範的安全農法種出無毒地瓜，每一批都有生產履歷，且通過 310 項農藥檢驗合格，符合現代人注重健康的養生需求。

品牌獲利與農民共享

有了好的地瓜，童育賢接著又花近兩年的時間，與食品工業發展研究所合作研發一系列加工品。由於地瓜品質好，招牌產品冰烤番薯不需任何添加物，保證甜度 30 度以上，退冰後質地綿密且不會出水，切完片還可以站立。為了增加產品價值，他找來設計公司打造「Gold Sweet 黃金甜蜜」品牌，成功將產品推到頂級超市，甚至打入日本、香港、東南亞等市場。看到商機可期，目前合作社已有二十幾位農民參與契作，面積達 50 公頃，每公斤收購價格較一般高出十元左右。

以前，地瓜是伴隨國人走過艱苦歲月的象徵；現在，透過一連串的體質改良，童育賢要讓台灣農民一提到地瓜，就會浮起甜蜜的微笑。





十大
伴手禮獎

台中市十大伴手禮

跳跳熊柑橘軟糖

柑橘軟糖為橘子瓣狀，如一片片柑的縮小版。跳跳熊造型的禮盒內，貼心附上產品使用說明小卡，背面印有流星花園柑的橘子花寫真，軟糖吃完後，禮盒可以當存錢筒使用。回寄這張小卡還可參加抽獎活動。

相關資訊請上臉書搜尋「跳跳熊柑橘軟糖 Citrus Gummi Taiwan」

一棵橘子樹要生長七年才會結果，一年結果一次，成熟後若未盡速採摘，一個多月就會掉光，每到產季總帶給果農不少壓力。為了紓解產量，流星花園園主陸桂森便想了一個方法：做成柑橘軟糖吧。

有鑑於單純務農，看天吃飯風險大，陸家多年來始終試圖尋找不一樣的經營方式。位於台中豐原公老坪的流星花園，前身是台灣第一家觀光果園——公老坪觀光果園，而後轉型為教育休閒農場。1991年陸桂森獲得十大傑出青年農民神農獎後，前總統李登輝曾多次拜訪。後來順應時代潮流，又在2002年轉型經營景觀餐廳與民宿。

由於觀光客都會想帶點伴手禮回家，陸桂森多年前便開始研發相關產品。他先和中興大學合作開發柿葉茶，採摘自家農場內春天新生的柿子嫩葉，維生素C含量高又不含茶鹼，在日本是流傳多年的健康茶飲。由於園區不灑農藥，柿子葉茶完全沒有農藥殘留問題，2011年獲中華民國傑出農民協會頒發「台灣神農作」的肯定。



流星花園 台灣農業的示範教室

跳跳熊柑橘軟糖 品嘗橘子鮮滋味

文 李政青 攝影 澄攝影 圖片提供 流星花園

不加色素 不含防腐劑

到了2015年，為了解決每到產季橘子產量過剩的問題，陸桂森想到可以將柑榨成原汁塑形成軟糖，直接做成橘子瓣的造型，吃起來就像吃一片片的小橘子。為了讓消費者吃得安心，裡頭不加色素與防腐劑，顏色完全來自柑原果汁及額外添加的葉黃素。歷經三次打樣終於試驗成功，把Q彈度和酸甜度調整得恰到好處。

產品出爐後，便把銷售交給女兒陸湘芸負責。「第一次送來的貨有一千多包，我爸說我們沒有防腐劑，妥善保存的話，最多只能放一年，這樣一天要賣幾包，你知道嗎？」聽得她心驚膽跳。幸好軟糖吃起來酸酸甜甜很順口，開賣時趕上柑橘採收季節，客人採完橘子後吃幾粒軟糖非常對味，因此大受歡迎，還有人一口氣買十五包，沒多久就斷貨了。

從觀光果園、休閒農場、民宿到推伴手禮，流星花園就像一個示範教室，讓大家發現：原來農業也能走出這麼多不一樣的經營型態！



覺茶商行 傳遞愛與祝福

茶境天使 療癒心靈的茶香

文 李政青 攝影 澄攝影 圖片提供 覺茶商行

茶宴上，覺茶商行負責人林盈佑帶著眾人品茶前，先放了首《台北的天空》，「聽完這首歌會想到什麼茶？」他賣了關子。原來是包種茶，產區在台北木柵、坪林、石碇一帶，歌聲伴著茶香迴旋在空氣中，大家都流露出恍然大悟後的會心一笑。

七年前，這幅論茶的畫面可是難以想像。「我三十四歲才學茶，太老了！」每當提起自身經歷，林盈佑就會流露一股歲月磋跎之憾。他原先從事機械品管，因為父親罹患帕金森氏症，毅然辭職回家照顧。照顧病人的時間不定，朝九晚五的工作沒法子做，剛好老婆賴雅薇的乾爹呂志強是福壽山製茶廠的創辦人，這是台灣最具規模的高山茶廠，於是介紹他到茶廠做業務。

茶是自成一格的世界，不是想賣就賣得了。在賣茶前，呂志強要他先到茶廠學製茶。待了兩年，學會整套基本工後才開始跑業務，想不到卻處處碰壁。「人家覺得我不專業，一個菜鳥要賣什麼茶？」為了找到見縫插針的機會，他甚至突發奇想賣起貨車，和客人聊天的時候順便推銷茶葉，不到三個月就發現此路根本不通。因為無法突破瓶頸，前三年他收入銳減，每年賺不到二十萬元，賴雅薇心急又



十大
伴手禮獎

台中市十大伴手禮



茶境天使

使用優質在地台灣茶，無任何化學成分與添加，通過 SGS 多種農藥殘留檢測，茶包為 PLA 玉米澱粉製作，健康無毒友善環境。包裝背面採用萬用卡設計，可以寫下滿滿祝福；茶包上的翅膀可拆下做為書籤使用。

相關資訊請上臉書搜尋「茶境天使 Angelos tea」

不解，婚姻關係一度緊張。後來賴雅薇決定支持先生，也加入賣茶的行列。

從信仰獲得賣茶靈感

七年來風雨飄搖的創業路走得辛苦，賴雅薇逐漸在基督信仰中找到心靈的平靜。考量台灣茶葉多半以散茶包裝，不太符合年輕人及外國人的飲用習慣，為了開拓市場，兩人想要開發茶包，但又不希望設計成古色古香，或是類似國外花茶的風格。午夜夢迴，天使形象突然冒上心頭，賴雅薇想把在信仰中感受到的愛與祝福傳達給消費者，「我們要做一種茶包，只要喝到的人，心裡就得到平靜。」於是「茶境天使」出爐了。為了忠實呈現茶葉質地，茶袋特地採用安全無毒的玉米澱粉材質，放到土裡三至六個月就可分解。而這充滿創意的茶包禮盒，獲得 2016 年台中十大伴手禮的殊榮。

從「茶境天使」中，夫妻倆希望客人獲得療癒的力量，而對攜手創業的兩人來說，每口茶品嘗起來更是滋味萬千。



太平藍 精緻藍染工藝 藍染口金包 展現時尚美學

文 李政青 攝影 澄攝影 圖片提供 太平藍

金口碑獎

台中市十大伴手禮

藍染口金包

萃取大自然的色彩，以「水源精神」為主題，將風雨藍紋，配合當地桐花及客家花布意象，規劃一系列的包款設計，力求簡單實搭。

相關資訊請見：<http://www.youngwater.org.tw/>

在 2016 年台中十大伴手禮的頒獎台上，太平藍無疑深受矚目，這是所有得獎者中唯一一家非營利組織。由水源地文教基金會帶領著平均年齡五、六十歲的社區媽媽，居然打敗了不少商場老將。

結合社區媽媽復甦藍染工藝

水源地文教基金會成立於 1998 年，長期在太平頭汙社區、原住民松鶴部落及台中市北區水源地社區進行社區營造。2008 年，董事長葉晉玉有感於社區裡許多中高齡婦女失業，傳統藍染技藝又逐漸失傳，期待結合兩者創造雙贏。儘管一開始連社區媽媽都說不可能，認為學做藍染只是興趣，要靠它養家實在太難，但葉晉玉仍秉持客家人的硬頸精神，一股腦栽下去。

他一方面找來藍染老師傳授技術，另一方面在社區內闢地種植藍染作物。過了一、兩年，好不容易做出產品，放上實體通路卻一如預期碰到釘子，客人頭上都說不錯，實際購買的沒幾位。葉晉玉分析原因，發現「大家都是絲巾、包包，大同小異，沒辦法打入市場。」

為了創造產品差異性，他特地聘請專業設計師力求突破。傳統藍染都是深藍色的，設計師江婕妤加入後，增加不少深淺色的搭配，讓色彩表現更有層次。在圖案上，則不停和老師研究各種染製方法，創造獨家花色。太平藍連續在 2015 年、2016 年獲得台中市十大伴手禮的肯定，得獎產品充分展現太平藍在設計上的企圖心。例如去年的餐墊組，上頭的水波紋在染色前，必須先一針一線縫出紋路，線條要拉得夠緊，染色後紋路才會明顯。由於花色複雜，一個 A3 大小的布面，光是縫線就得花上一天的時間。今年得獎的口金包，則以風雨藍紋搭配客家花布，精緻結合兩項傳統客家藝術。

靠著太平藍的收入，水源地基金會目前已經聘雇了二十幾位社區媽媽。整個生產、銷售的機制建立後，基金會成為不靠政府補助就能自己自足的社會企業。董事長葉晉玉近幾年積極開拓海外市場，泰國、日本、中國都看得到太平藍的足跡。「我們要不斷擴展市場，打到全世界去。訂單愈多，就可以雇用更多人，生產更好的產品。」他鬥志高昂的說。



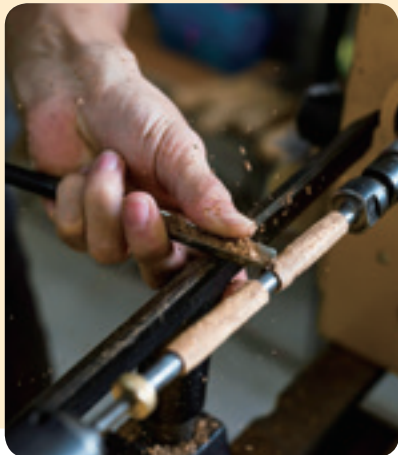
即木工藝 善用創意企畫力 花木手工筆禮盒 美感的組合

文 李政青 攝影 澄攝影 圖片提供 即木工藝

乍看到即木工藝的得獎作品「山櫻精神—花木手工筆禮盒」，很難不被搶眼的美感吸引。木筆躺在綠意盎然的花草上，就像掉落森林間的枝條，氣息清新。成熟概念呈現的背後，讓人驚訝的是，即木工藝創辦人闕河慈入行至今，才不過兩年。

強大的企劃力應該是這個成果的最佳解釋。闕河慈從台中教育大學心理系畢業後，便成了朝九晚五的上班族，先後做過活動企劃與人力資源，安穩的生活過久了就像一灘死水，「感覺在裡面就算待了五年、十年，一樣是做差不多的事情，未來待遇也不知道會不會更好。公司以接政府計畫案為主，可能有一天計畫沒了，工作也跟著沒了。」

左思右想，他覺得家裡從事裝潢營造的老本行看來還不錯，學了一技之長就餓不死，萬一不做上班族，也不怕找不到工作。因為公司業務多與勞動部有關，所以他知道有不少相關資源。2014 年的最後一天，闕河慈辭掉工作，參加勞動力發展署的裝潢木工課程；接著又經人介紹，到台中北屯的湧泉手工車只社習藝。師傅藍湧泉有四十多年木工經驗，



十大
伴手禮獎

台中市十大伴手禮



山櫻精神—花木手工筆禮盒

木工車床師傅手工取料製筆，表面塗層採用天然蜂蠟及純亞麻仁油調製。由台中在地設計師，依據台中市花「山櫻花」發想創作 LOGO，並由專業花藝老師親手打造植物系視覺包裝，包裝盒可長久保存，並可發揮創意再利用。

相關資訊請見：<https://thatwood.wordpress.com/>

讓他在工廠裡租一小塊場地工作，有問題就直接問，實際瞭解業界的需求，「他們追求速度，也要評估做了會不會賺錢。東西一來，要做什麼全部要先想好。」

善用特長創造獨特性

闕河慈自知要比技術，可能學了二十年還不如師傅，但他可以從設計著手，運用不一樣的工法，做些比較細緻的物件。比如做木碗，在外側加些曲線，或是加些色彩，疊進不同的木料，都可以增加商品的獨特性。他在準備台中十大伴手禮的參賽作品時，善加運用上班族生涯累積出來的企畫力，看準台中花博將是愈來愈熱的話題，便直接找上同在台中文化創意產業園區的花藝廠商「花木植物所」合作，果然順利獲獎。

即使剛入行不久就得到肯定，這對闕河慈來說顯然只是起步。「目前打平應該沒問題，還在想要怎麼賺錢。」儘管創業後沒有休假可言，一工作起來，十小時、十二小時轉眼就過，但能夠為了自己的事業打拼，身體雖累，但精神卻挺充實。





十大
伴手禮獎

台中市十大伴手禮

梨煙筆

木頭質感的環保筆，每支造型都獨一無二，其實是來自高接梨的農業廢棄物，透過價值的創造與再生而產生的農創商品，可以解決環境問題，並讓農村社區永續經營。

相關資訊請見：<http://www.gozi.tw/index.php/about>

高接梨是台中特產，眾所皆知，但知道這是將溫帶地區的梨穗嫁接在低海拔梨樹上的人可能不多。每年梨子採收後，這些架接的梨梗，以及纏繞其上的牛皮紙袋、鐵絲、膠布因為處理困難，多半被直接燒毀，造成空氣汙染。為了解決問題，兩位駐點農村的學生徐振捷、林奕維突發奇想，乾脆把梨梗做成筆，既可解決空氣汙染，又可增加農民收入，梨煙筆於是誕生。

找出打動人心的市場定位

梨煙筆的製作過程十分繁複，梨梗回收後，得先將上頭的膠帶拆掉，清洗殘膠，曝曬一星期後才能開始車床作業。耗費大量手工下，價格不菲，產品出爐又是另一波挑戰的開始：誰要買？如何說服消費者購買更是一大難題。

這是兩位學生參加水保局「大專生洄游競賽」深入后里區仁里社區耕耘後的發想，他們不但設計產品，還找了木工師傅教導農民製作。為了延續成果，兩人又繼續參加「大專生洄游農村二次方行動」。

在計畫牽線下，果子文創總監魏彰志擔任業



果子文創 發掘美好小事物

梨煙筆 化腐朽為神奇

文 李政青 攝影 澄攝影 圖片提供 果子文創

師。他長期幫助台灣的微型企業打品牌、做行銷，心得豐富：「品牌發展的過程中，千萬不要只是找個美術幫你，企業精神、理念、品牌特性，在過程中應該論述，不是設計美美的就好。」他剛接觸這個案子時，筆取名為「梨梗筆」，學生的論述龐大，從高接梨的文化談起，他重新幫忙調整產品定位、論述與包裝，聚焦在降低碳排放上，並改名「梨煙」，強化遠離煙害的形象。

另一方面，為了讓產品能夠有好的通路配合，魏彰志帶著學生重回社區談定價策略，訂定生產者、社區、整合者、通路都同意的利潤分配比例。遊戲規則確認後，先是將產品交給獨立書店販售，藉以接觸理念相同的消費者，接著又參加台中市十大伴手禮甄選，獲獎後成功打開知名度。魏彰志預期兩年後的台中花博，將有更大一波銷售熱潮，已經建議農民計畫性生產，先儲備商品以免到時無貨可賣。學生們則打算運用這筆收入，繼續在農村推廣友善環境的理念。

以往仁里社區一年產生兩萬公噸的廢棄梨梗，但在良好的商業機制下，經濟與環境終於可以不用再對立了。



十大
伴手禮獎

台中市十大伴手禮

叢林找插畫 喚醒自然的回憶 光復新村限定版 路牌明信片

文 李政青 攝影 澄攝影 圖片提供 叢林找插畫工作室

乍看到插畫家許家瑋一幅幅畫工精細、色彩斑斕的「叢林覓境」創作，會以為這些美到非常魔幻的場景都是虛構出來的，其實畫裡的每個地方不但真有其境，而且都在台灣。

許家瑋小時候常被爸媽帶往南投山區跑，爸爸在山上蓋了小木屋，周圍種植不少肖楠木、樟樹和櫟木，晚上關燈的時候，繁星滿天，蟲鳴鳥叫不絕於耳。可惜後來建商買走山腳地，鎖住唯一通往山頭的路，山中住戶經過還得繳交過路費。幾經溝通無效後，家人不想正面衝突，就這麼離開了經營十七年的家園。每次想起，許家瑋氣憤之餘總帶著些許不解，「因為這樣去思考為什麼會有壞人？如果人從小跟大自然接觸，在未來做某些決策的時候，想必會比較為別人著想、比較善良的吧？」山野間的童年回不去了，本身念設計的她，決定以創作將這份回憶保留下來，於是開啓了一連串以動植物為主題的作品。



光復新村限定版路牌明信片

以前輩畫家郭雪湖遺作《南街殷賑》街道圖為創意發想，結合霧峰光復新村舊眷舍的人文風貌，以手寫招牌及磚瓦鐵門為主視覺，詮釋大自然與老房的緊密連結。

相關資訊請見：<http://junglefind.weebly.com>

明信片喚起關懷動物議題

2014年，許家瑋和姊姊許喻婷成立叢林找工作室，她負責插畫，姊姊則將她的創作融入各種縫紉作品中。他們申請到摘星計畫在光復新村駐點，發現過去荒廢的十幾年當中，這裡來了好多流浪動物，成了眷村裡的新居民。當村子重獲新生，人群回來後，已經住下來的流浪動物又成為受到驅趕的對象。

許家瑋認為，「這不是一個好的循環，也不是好的教育模範，如果你了解流浪動物的處境，也了解如何跟牠們相處，還是可以建立和平共處的模式。」於是她設計了光復新村限定版路牌明信片，裡頭有好多村子裡常見的貓貓狗狗，希望喚起遊客愛護動物的意識，明信片販賣所得，全數捐給台灣之心愛護動物協會。

走出村子，許家瑋正在進行的「叢林覓境——旅繪創作計畫」則有另一個更遠大的企圖：回歸土地，以圖像創作記錄人類與大自然之間的互動與情懷。她預計走訪台灣二十四個祕境，並將這些美景轉化成插畫及布織品圖案。不需贅言，讓作品成為傾吐理念的最佳媒介。



頂戴花翎 名祿雙收
一生一次 摘星慶度晬 狀元來抓周



老活動 星創意

狀元抓周

參與孩子一生一次的重要時刻
在摘星 體驗豐富有趣的傳統民俗
一同見證寶貝的成長點滴

尋古·親子·展演

摘星
臺中市定古蹟
ZHAIXING VILLA
山莊

始建於清同治十年 SINCE 1871

狀元抓周

臺中市潭子區大豐村潭富路2段88號

04-2534-3859

04-2238-8995

www.starsvilla.com.tw

原價1388元

體驗價1188元！

需預付訂金600元

抓周儀式

1. 報到
2. 父母寶貝換裝 抓周服飾提供
3. 拍攝美滿全家福 精美相框
4. 寶貝抓周趣 全程錄影紀錄光碟
5. 領取沉香守護符紀念禮
6. 享用挽月樓抓周套餐

用音樂描繪未來森林藍圖

文 林韋潔 圖片提供 切音樂電影

搖滾台中音樂季開唱



位於台中市東區的樂業國小與帝國糖廠湖濱生態園區，是「2016 搖滾台中 / 未來森林音樂節」的主場地。

「搖滾台中」向來是大台中的年度音樂盛會，今年已經堂堂邁入第九年，首度由台中市政府新聞局主辦。今年的主場地特別選在台中後火車站附近的帝國糖廠湖濱生態園區與東區的樂業國小周邊，取名為「未來森林音樂節」，要以音樂來描繪未來森林的藍圖，期待民衆、企業，能與政府一起協力，在都會區裡種下一片森林。台中市政府也希望藉由這場全民參與的音樂活動，達到活絡園區周邊商機、推廣全民自然永續觀念的目標。

一場大人、小孩都開心的音樂盛會

因為欣賞音樂、享受音樂，沒有年齡、族群、

階級之別，「2016 搖滾台中 / 未來森林音樂節」將設有四大主題舞台，融合搖滾、民謠、嘻哈、電子等樂風，呈現不同的氣氛與特色地景。除了邀請傳奇經典音樂前輩、中生代搖滾樂團、獨立歌手及備受矚目的創作新秀，來共同參與演出，最特別的是，因為場地位在糖廠周邊的樂業國小，在綠油油的大草地上，也會有小朋友的精彩演出。這是一場大人、小孩都能開心搖滾的音樂盛會，可以充分展現音樂藝術的豐富多元，和世代傳承的文化精神。

在這片廣闊的湖濱園區和樂業路周邊，原本就有不少傳統特色小吃店，再加上剛開幕的新建國市場，讓許多優良傳統商家聚集；周邊還有兒童遊戲

未來森林 音樂節

日期：2016 / 11 / 19 (六) ~ 20 (日)

活動時間：12:00 ~ 21:30

地點：台中帝國糖廠湖濱生態園區與樂業國小
(樂業路與進德路口，新建國市場旁)

◎ 入場方式：現場將有二個免費舞台以及二個「隨你付」舞台。

◎ 隨你付：由每一位參與民眾考量值得的價值與適合自己承擔的金額，自由支付。

公園與寵物友善公園，更有多棵樹齡上百年的珍貴老樹，可說是兼具休憩與美食享受的好所在。

已有將近七十年歷史的樂業國小，在校長師生的友善經營下，擁有非常美麗的校園，他們還讓操場變成農場，自己種稻也種菜。而國小旁的帝國糖廠，舊名為「帝國製糖株式會社本社事務所」，原本是台中糖廠的辦公廳舍，是一座非常珍貴的歷史古蹟，與原為糖廠小學的樂業國小，有著非常緊密的歷史關係。在音樂節活動上，現場將展示糖廠與國小過往的珍貴歷史畫面與動人故事，召喚市民對在地歷史的記憶。

喚醒民衆對大自然的尊重

五光十色的音樂節不勝枚舉，但是一場活動除了開心狂歡外，能否引發出新的價值，以及有無值得大家深思的意涵，更可見主辦單位的用心。

今年音樂節的主場地，特別選在從未舉辦過音樂活動的帝國糖廠湖濱生態園區，這裡位在過度開發的台中市區內，是都市中僅存的自然生態寶地。主辦單位希望透過這次「未來森林音樂節」活動，喚醒台中市民心中對大自然的尊重，藉由描繪出未來美麗森林的藍圖，期待所有民眾、企業界與政府單位，能攜手響應台中市長林佳龍「八年種一百萬棵樹」的願景承諾，在這裡種下一片好樹，共同維護茁壯成林，建構起全民共享的未來森林區。參與音樂節的民眾，不妨在此閉目想像，這裡清涼舒爽、蓬勃發展的未來景象。

今年音樂節的現場，會有傳統小吃、手創藝品、NGO 團體等市集，內容繽紛豐富。不過，為了宣揚生態永續的觀念，落實垃圾減量，所有現場攤位都不提供免洗碗筷，要麻煩所有參加音樂會的民眾，能夠自備隨身環保餐具。另外，活動現場還結合了利用再生回收資源的藝術創作，供民眾參觀，希望在音樂節之後，留下的不是垃圾，而是音樂文化的記憶與推動改善環境的實踐力量。



1.2. 歷史悠久的樂業國小前身是糖廠小學，全校師生在校園種植無農藥的稻米與蔬果，操場上有一片稻田。



市府團隊為花博赴歐取經

台灣文心蘭首次外銷荷蘭

文 林韋潔 圖片提供 台中市政府新聞局



台中市與荷蘭阿密爾市簽署合作備忘錄，約定 2018 年及 2022 年兩市將互相參展、交流。

台中市將於 2018 年舉辦世界花卉博覽會，日前台中市長林佳龍率市府團隊前往世界花卉王國荷蘭參訪，進行市政考察及招商，為籌辦花博做好準備。此趟出訪，除了跟將於 2022 年舉辦世界園藝博覽會的荷蘭阿密爾市（Almere），簽署「兩市花博互相參展交流合作備忘錄」（Memorandum of understanding, MOU），約定 2018 年及 2022 年兩市將互相參展、交流外，還

帶回台灣文心蘭首度打進荷蘭市場的好消息！

台中市政府表示，荷蘭阿密爾市在規劃之初，就受到英國「花園城市」的啟發，從 1968 年開始執行新市鎮建設，周邊花卉產業蓬勃，阿斯米爾鮮花拍賣市場更是全球最大的鮮花拍賣市場，全球有 80% 的花卉產品交易都在這裡。由於該市將於 2022 年舉辦世界園藝博覽會，因此市長林佳龍



文心蘭花色鮮黃、花姿優美、花期持久，有「跳舞女郎」美名，是台灣僅次於蝴蝶蘭的主要外銷花卉。

決定率市府團隊前往參訪，期盼簽署 MOU 有助於兩市交換花卉產業、花園城市設計、花博等成功經驗。

讓台中文心蘭站上歐洲舞台

台中市生產的文心蘭，每年外銷產值高達 1 億 5 千萬元新台幣，九成銷往日本，為了降低過度依賴單一市場的風險，目前市府正推動「文心蘭行銷荷蘭」計畫。市長林佳龍此行特別率台中文心蘭經銷商與荷蘭經銷商簽署合作備忘錄 (MOU)，成功拓展台荷銷售通路，本次合作試銷 10 萬枝台中文心蘭到荷蘭，外銷金額約 300 萬元新台幣，未來擴點後，預期約可創造 900 萬元商機，從荷蘭出發，進軍歐洲。

林佳龍表示，台中市將於 2018 年舉辦世界花卉博覽會，這座花園城市以花卉產業聞名，尤其文心蘭品質絕佳；而荷蘭阿姆斯特丹也將於 2022 年舉辦世界園藝博覽會，此次簽署合作備忘錄是台灣文心蘭首次外銷花卉至荷蘭的重要里程碑，可說是花博最好的代言，讓台灣站上歐洲舞台，由此開始展開文化等多面向交流。

目前全台文心蘭栽培面積約 260 公頃，台中市栽培面積約 101 公頃，以新社區 45 公頃、后里區 21 公頃最多，生產量占全台 43%，產量居全台第一。台中市生產的文心蘭去年外銷總數約 960 萬支，產值約 1 億 5 千萬元；截至今年 7 月底止，外銷數約 500 萬支，產值約 8,700 萬元，外銷地點包含日本、香港、新加坡、澳洲等，其中以日本為最大宗，占了九成。

林佳龍指出，文心蘭形似跳舞，外型佳，品質好，保存期可達一個月以上，無論空運、海運均可，非常具有國際競爭力；此次藉由合作備忘錄，將台中高品質文心蘭介紹給荷蘭消費者，拓展文心蘭行銷通路、增加農民收益，更可降低過度依賴單一市場的風險，有助於調節盛產數量，穩定文心蘭市價。

台中市政府強調，從六年前縣市合併後，台中市正經歷新的都市計畫，而發展綠色城市正是目標。台中市將在 2018 年舉辦花博，主題為「花現 GNP: Green (綠色), Nature (自然) and People (人文)」，重新賦予 GNP 全新定義，也呼應綠色永續城市的主軸。台中花博絕非只是一次性的展覽活動，而是藉此帶動都市發展、推動地方建設，並將台中之美推向國際；期盼未來能透過荷蘭，將台中的花卉行銷至全世界。



在台中市長林佳龍見證下，台中文心蘭經銷商與荷蘭經銷商簽署外銷合作備忘錄，讓台灣文心蘭首次外銷荷蘭。

真藏台中第二市場



1917年設立的第二市場曾是「日本人的市場」，市場通道規劃為六角形放射狀，故名為「六條通」，圖為露天廣場裡的六角塔樓。

探訪美食的百年市集

如果想品嚐台中在地美食，不少人的第一個念頭就是：去第二市場！

這個曾經是「日本人的市場」的高檔市集，如今已成為在地人品嘗難忘古早味，外地人必訪知名美食的好地方。

來到即將屆滿百歲的老市場，除了吃吃喝喝，不妨也探訪一下傳承一甲子的老故事。

策劃 奚浩 文 蔡金鼎 攝影 澄攝影

一座市場能被稱得上「傳統」，背後傳達的意義會是什麼？是落後髒亂跟不上時代？還是年代悠久饒富文化內涵？市場是買賣有無的交易所在，隨著交通工具的便利與購物空間的多元化，台中市發展了近一世紀的傳統市場，老早褪去衛生現代性的外衣，成了懷舊的異托邦（heterotopia）空間（編注：異托邦又稱為「異質空間」，指在真實世界中被有效實現的烏托邦），其中又以1917年設立的新富町（第二）市場最具代表性。

百年市場裡的六條通與六角塔樓，滿足觀光客對異質空間的想望，假日總有許多觀光客帶著相機在磚紅的建築物裡流連。隨著網路美食客的推波助瀾，肉圓、匡（焗）肉飯、意麵、紅茶、菜頭粿等，或是以阿嬤的相思為號召的麵攤，總是吸引滿滿的人潮。然而第二市場之旅，除了非常重要的走馬看花與吃吃喝喝之外，其實還有更多寶藏等著我們去發掘。

美食的歷史文化

談起第二市場的美食，最知名的莫過於肉圓與滷（魯）肉飯。肉圓起源於 1950 年代的「丁山肉圓」，第二代由次子守著「丁山」老字號，長子則另起「茂川肉圓」，兩家店目前都已由第三代接班，各自有忠實的粉絲。

滷（魯）肉飯由「李海魯肉飯」與「聰明担仔麵（魯肉飯）」先後在 1960 年代打響名號，也成為市場的招牌美食，之後又陸續出現網路排隊名店「山河魯肉飯」，以及在地人才會光顧的老店「魚皮李」、「魯肉邱」等。這裡的滷肉指的是焗（匡）肉，這與北部有極大的差異，許多觀光客不敢吃肥滋滋的焗肉，有些店家也會貼心的詢問顧客喜好的肥瘦部位，讓第二市場的滷肉飯成為全民的美食。

現在看來，焗肉與肉圓都是尋常百姓家的一般飲食，但在 1950～1960 年代，它們會選擇在傳統市場內落腳，



1.2. 第二市場內集結眾多知名的美味小吃如肉圓、滷肉飯，總是吸引滿滿的人潮。



帶路達人 蔡金鼎

台中知名文史工作者，父母是傳統市場的魚販，豬肉攤是童年睡午覺的床板。學術研究領域是文化資產與社會學，鍾情於社會邊緣議題，例如孝女白琴、原民（來台）老兵、傳統市場、檳榔產業、（非媽祖）民間信仰等，都是其關心的議題。

一定有其時代意義與歷史脈絡。在那個市場周遭還是地王的黃金年代，附近林立的舞廳影城、食堂餐館都不是一般民眾日常生活的消費場所。市場內的平民美食，隨著台灣養豬事業的興盛，一塊大大的焗肉（重量）、或是咬來頗有嚼勁的碎肉丸（重質），在經濟起飛、勞動力需求龐大的時期，成了勞動階級最佳的「蠻牛」（編注：提神營養補充品），也是庶民大眾可以擔負得起的奢華享受。

一甲子的製麵史

如果願意穿越擁擠的排隊人潮往市場裡走，矗立眼前的是一座建築樸實的傳統廟宇——武德宮，裡頭供奉著生意人最為敬重的關聖帝君。就在廟的後頭，有一家傳承一甲子的「宏仁麵行（大麵矮）」，市場裡販賣的麵條大都出自這家三代傳承的老店。

第二市場小檔案

台中市中區三民路 2 段 87 號
 (三民路與台灣大道一段路口)
 營業時間主要為早上七點到晚上八點，
 週一休市。

特色

地上二層零售市場，屬三翼放射狀建築，以六角樓為核心。目前店舖 54 間、固定攤位 150 攤、臨時攤位約 107 攤，販售物品種類繁多，是台中美食集中地。

最新動態

自 1917 年開始營業至今，即將屆滿百年，2017 年將舉辦第二市場百年慶典，市府已陸續推出系列暖身活動，並編列預算經費支應市場硬體修繕工程，希望再生、活化第二市場。



1. 傳承三代的宏仁麵行，供應第二市場裡所需的麵條。
2. 在洋貨尚未能進口的年代，以跑單幫的方式，從日本帶回客人需要的服飾或日常用品，現在則轉為服飾店的經營型態。

現年七十六歲的蔡老先生回憶一甲子前的第二市場，他說，「父親原本在彰化學做麵，後來到第二市場附近擺攤，換了很多地方，一直沒有固定的攤位。1945 年日本戰敗投降，原本在市場裡的日本人都回國去，附近許多做生意的台灣人就進來了，父親也是其中一個，那年我才五歲。父親只做台灣黃麵，1962 年我接手後才開始製作大麵，就是一般說的外省白麵，或叫陽春麵。以前同業感情很好，大家常聚在一起聊天喝茶、交流製麵技術，外省麵就是這樣做起來的。」

一家製麵廠可以傳承一甲子，儘管客人已由零售轉為以各大知名麵攤為主顧，傳承三代的老店機器仍然不斷運轉，幾斤重的麵條忙著往外送。老先生強調，麵條的成分只有鹽巴、麵粉和水，就這麼簡單的一家製麵老店，傳承一甲子的台灣戰後製麵史。

夕陽商店的回顧

日治時期，台灣人的生活空間主要分布於今成功路（干城橋通）一帶，以第一市場為主要消費市場；第二市場因位於新町、富貴町而名為「新富町市場」，與其銜接的中山路（新盛橋通）都是日本人活動的空間，被稱為「日本人的市場」，高級絲綢布莊、舶來品商行林立，階級的空間分布相當明顯。

戰後初期，第二市場的環境髒亂不堪，違章攤販林立。1954 年，當時的中區區長王瀛洲形容：「店舖參差陳舊，出入通門混雜無章。益以邊攤販鬻集，爐煙障蔽，污水四溢，既妨市容、復礙衛生。」那時的市長林金標也提到：「日據時期台中市原本是幽美的都市，因人口急增、經濟日迫而有褪色之觀。」那年市府強力拆除中正路（今台灣大道一段）上的違章建築，改建十二間店舖，希望以市場的衛生建設帶來經濟繁榮與反共救國的勝利。

儘管政權更迭，日用品的使用習慣並沒有立刻改變。戰後，有幾間新建的店舖經營委託

臺中市 第二市場

建設救國

臺中市市管店舖落成
第二市場

多圖四圖五圖



- | | | | | |
|----------|----------|-----------|-----------|----------|
| 1. 宏仁麵行 | 5. 魯肉邱 | 9. 茂川肉圓 | 13. 陳慶水果行 | 17. 丁山肉圓 |
| 2. 武德宮 | 6. 李海魯肉飯 | 10. 六角樓 | 14. 老賴茶棧 | |
| 3. 林記 | 7. 山河魯肉飯 | 11. 三之一咖啡 | 15. 王記菜頭粿 | |
| 4. 阿娥古早味 | 8. 聰明担仔麵 | 12. 慶周水果行 | 16. 阿嬤ㄟ店 | |

繪圖設計 賴靜冠

行，在洋貨尚未能進口的年代，以跑單幫的方式，從日本帶回客人需要的服飾或日常用品，現在則轉為服飾店的經營型態。

目前市場裡也還有幾家日本商品專賣店，依舊迎著稀稀落落的往來客人。今年八十一歲的王奶奶就守著一甲子的店舖，從雙十年華做到白髮斑斑，只是這幾年生意愈來愈難經營，一來主顧已年老凋零，再則日貨商店已經不稀奇。王奶奶對第二市場的商家可說如數家珍：「第二市場的攤商幾乎都是老店家，可以維持到現在的大都由第二、三代接手。生份人（台語的陌生人）生理（台語的生意）是做不起來的，生理有很多技巧和門路，老店家讓下一代進來跟著做幾年，才慢慢放手由他們去經營。像我們這種店就沒有延續性，老人家沒辦法出門後，家裡的序小（台語的晚輩）會先買好東西回去帶給他們，再加上外面交通太混亂了，生意沒落是自然的現象。」

王奶奶和先生兩位老人家守著偌大的一家店，熱情殷切的招呼聲依舊，只是多是熙熙攘攘的路過人潮，排隊等著爆紅的幾家美食攤，難得有幾位進店駐足的客人。

阿嬤的手路菜

兼具批發市場的功能，是第二市場與其他公有市場最大的差異。早在日治時期，中部地區水果、魚類、蔬菜大盤批發商都聚集在這裡，可以想見當時人聲鼎沸的市場景象，戰後幾十年仍維持著相同的場景。那時，肉圓、滷肉飯、古早味自助餐等就伴著「販仔」的身影開業至今。

後來隨著蔬菜、魚市、水果批發市場陸續消失或搬遷，接著是消費人口的西遷或移往郊區，在繁華時期致富的在地人離開了，動輒上千萬元的房子，外地人也買不起，於是傳統市場少了零售消費的人口。大盤批發商離開後，能夠留存下來的飲食店，除了被觀光客占滿的網路名攤，就是剩下三兩攤固執的古早味自助餐，像武德宮對面的「林記」、「阿娥古早味」都帶著濃濃的懷舊飯擔風。

少量現做、菜色多樣、味美價實，隨季節變換菜色，這裡只有家常小菜，和被稱為「阿嬤的手路菜」，這一味只有傳統市場才找得到。像中部才有的麻笋湯就是季節限定，兩家老店都賣了一甲子以上，風光的時候一天可以賣將近兩百斤，近幾年內行饕客雖多，但麻笋產量卻減少了，南屯栽種區被重劃以後，只剩下霧峰烏溪橋的農地還有大規模栽種，但產量已大不如前。



1. 到市場裡的古早味自助餐，可以嘗到「阿嬤的手路菜」麻笋，這可是市場限定的美味。
2. 市場內武德宮，主要是供奉關聖帝君和媽祖，為第二市場攤販的信仰中心。



1. 市場內的三之一咖啡店提供日治時期引進台灣的虹吸式黑咖啡，讓客人可以邊喝咖啡，邊享受片刻的寧靜。
2. 從日治時期便開始營業的慶周水果行。

傳統市場的摩登咖啡

日治時期引進的新事物，被稱為摩登商品，代表現代生活的初體驗，像來自德國、由日本引進台灣的虹吸式咖啡就是其中之一。一般享用完美食小吃的客人都會到六角樓拍照留念，市場的六角長廊是為了日照與通風的衛生需求而設計，在六角樓下的廣場可以享受日照、遠離人潮。七年前，這裡多了一家「三之一咖啡店」，讓遊客可以靜靜坐著享受片刻的寧靜，除了提供虹吸式黑咖啡，還兼賣咖哩飯、鮮果汁與水果冰品，有趣的是，店主夫妻檔恰好是第一、第二市場歷史文化的結合。

鼎盛時期的第一市場有三家知名的冰品店：幸發亭、景新與小白兔，而「三之一咖啡店」老闆娘劉乃鳳就是景新冰店的千金小姐，她談起當時台中蜜豆冰的風光歲月：「我娘家在第一市場賣蜜豆冰，它的原料很多，包括三種當季水果、三種蜜餞和三種豆類，鋪上滿滿的碎冰再淋上糖水和一碗杏仁露，很受當時的學生和成功嶺軍人的歡迎。」

因為蜜豆冰必須採用當季水果，第一市場景新冰品的千金與第二市場三寶水果行的少爺因此結成連理。三寶行陳家在日治時期以「丸良」為名，老闆陳竣志三代經營水果批發，1996年第二市場水果批發遷往西屯，兩夫婦也跟著過去做了幾年生

意。陳先生笑著說，他整整賣了半個世紀的水果，再回第二市場賣果汁和水果冰叫「剛剛好」。「三之一」是第二市場的門牌號碼，以咖啡為主打商品，卻只賣一種虹吸式的曼巴黑咖啡。

老闆娘對自己的咖啡很有信心，她說：「虹吸咖啡壺（コーヒーサイフォン）是日本人留下來傳統咖啡煮法，早期第一、二市場的攤商經濟條件很好，我十七歲開始喝咖啡到現在剛好五十年，中間又跟了幾位老師學煮法，本來咖啡是煮給朋友喝的，感覺口味很好，大夥起哄說乾脆回市場開一家咖啡店。」就這樣，七年前他們回到懷念的第二市場，悄悄開起「三之一咖啡」。至於咖哩飯也同樣是應朋友的要求，決定供應販賣，跟大家分享。現在中山路與三民路入口的兩家水果行——「慶周」與「陳慶」，都是從日治時期經營到現在，「慶周」與中山路上的「樹根」、「丸良行」，都還是陳家人經營，「慶周」牆上一副對聯寫著：「貨有高低三等價，客無遠近一樣親」。

今日的第二市場裡，不論是網路爆紅的排隊名攤、老人家守著的夕陽賣店，或是以專業跟著流行轉型的咖啡店，唯一不變的是招呼客人那顆熱忱的心，這才是傳統市場的「真藏」。



The Japanese Market (Second Market) was established in 1917 and sold high-end items, leading it to become a must-visit spot among locals and visitors for dining.

Taichung's treasured Second Market

Savoring a century-old marketplace and its delicacies

Sponsored by Hao Hsi
Words by Cai Jin-ding
Translated by Anna Yang
Photography by Reflection Photography

Taichung's Second Market is definitely a top dining spot for a number of epicures when visiting the city. This well-known market, also known as the "Japanese market", has become a nostalgic destination for local delicacies as well as a famous landmark for tourists. When sampling the delicious edibles found here during a visit, it's also well worth learning more about the history and heritage behind them.

What is the definition of a "traditional" market? Is it a grungy, unpopular place, or a destination rich with culture? With the development of public transportation and shopping districts, all of Taichung's nearly century-old markets have overflowed with great bargains and become nostalgic multifaceted spaces filled with meaning. Among these, the most representative is Second Market (Xinfuding), open since 1917.

Camera-toting tourists and other visitors can wander around this marketplace's brick building, which is crisscrossed by six alleyways that give it an appealing maze-like atmosphere. Eateries here sell items like meat balls, braised pork over rice, noodles, black tea, radish cakes, and Grandma's specialty noodles, and are always crowded, thanks in no small part to enthusiastic support from bloggers. However, besides the main eating attractions, there are even more treasures to be discovered here.

Dining history and culture

When one mentions Second Market, the most popular delicacy has to be Meatballs and Braised Pork over Rice. Dingshan Meatballs, opened in the 1950s, was inherited by the founder's second son while the oldest son opened another meatball shop, Maochuan Meatballs, near the market. Both businesses are now run by members of the third generation and attract a following of loyal customers.

Two other recommended market food spots, Lihai Braised Pork over Rice and Chongming Noodles with Braised Pork over Rice, became popular in the 1960s. Later, Shanhe Braised Pork over Rice also gained fame thanks to online publicity of its long lines of waiting customers. Locals also head for Yupili (fish skin shop) and Lurochiu (braised pork shop) for good traditional flavors. Taichung's braised pork stands apart from its northern Taiwan counterparts, as store owners in Taichung ask customers if they like the fat or lean pork before serving. Because some visitors do not eat Taichung-style fat braised pork over rice, and owners are nice enough to ask customers for their preference.

Although braised pork and meatballs are part of today's popular dining scene, back in the 1950's and '60s, these eateries' existence in a traditional market were expressions of the flourishing local economy of that time. During that golden era, buildings featuring ballrooms, theaters and restaurants around the traditional market were not frequented by most people due to the high prices. Thus, popular eateries in the market flourished alongside the booming pig-farming industry, and a huge chunk of braised pork and minced meat became a comfort food, not to mention an affordable energy source, for laborers.

Six decades of noodle-making history

If you are willing to squeeze through the crowds and waiting lines



Tour guide:
Tsai Chin-ding

Mr. Tsai is a well-known Taichung cultural expert and historian. His parents worked as fish vendors in a traditional market, where a pork vendor served as his childhood napping place. His academic research includes cultural economics and social studies, and he has a special interest in socially-marginalized groups of people. Among his special interests are professional mourners, Chinese veterans, traditional markets, betel nut businesses, and other religious events.



In earlier days, Second Market is a main city retailer of daily-living products. Its six alleys were built to organize vendors selling different items.



The Guangshengdi god in the market is the most revered deity for many merchants.

in the market, you will come to the simply-built, traditional Wude Temple, where merchants' most respected Guangshengdi god is enshrined. Right behind the temple is the six-decade-old "Hongren Noodles Shop: Damienai", a third-generation noodle maker and the main source of noodles for most noodle vendors in this market.

The 76-year-old owner, Mr. Tsai, recalls Second Market 60 years ago, noting, "At the end of World War II, the Japanese surrendered in 1945 and all of the Japanese merchants had to go back to Japan. Thus, Taiwanese merchants arrived to fill up these slots. My dad was one of these Taiwanese vendors at the age of only 5. He sold Taiwanese yellow noodles at first and then began making mainland Chinese-style plain noodles, known as yangchun noodles. The merchants were easy-going and friendly to each other, often drinking tea and sharing mainland-style noodle-making techniques with each other."

Although most of the customers purchased noodles directly from vendors, the third-generation noodle-making shop and its machines still run well today, producing kilograms of noodles for shipment to other vendors. Tsai noted that the ingredients are simply salt, flour and water, part of the lasting success of this business.

Business under the Rising Sun

During the Japanese colonial period, Taiwanese residential areas were mainly centered around today's ChengGong Road (formerly Gangcheng ciatong), with the First Market being the main place of daily-living necessities. Second Market was located on Hsingding and Fugueiding areas and was thus known as Hsingfuding Market. This "Japanese market" connected to ZhongShan Road where many Japanese often socialized. A wide range of high-end silk shops and stores selling imported items were spread around here, and social economic divisions were clearly defined as well.

1. Famous delicacies in the market attract the crowds.
2. The third-generation Hongren Noodles Shop provides noodles to vendors in the market.



'Grandma's Premium Dish' is a nostalgic buffet restaurant and a perfect way to enjoy good old-fashioned flavors in this market.

At the war's end, Second Market's environment fell into disorder and chaos, filling with illegal vendors. In 1954, then-mayor Lin Chin-piao stated, "Taichung used to be a wonderful city during the Japanese ruling period. However, with an overcrowded population and worsening economy, the city has gone bad." That same year, the Taichung City Government tore down illegal buildings on ZhongZheng Road (today's Taiwan Boulevard) and renovated 12 stores there in order to improve public sanitation and boost the local economy.

Although governments changed, living necessities and habits remained the same. After the war, some new shops began importing clothing and daily-life commodities from Japan for Taiwanese customers, leading to a new business trend of clothing retailers that has continued.

Today, some shops selling Japanese items remain in the market, although the number of customers has fallen. Now 81 years old, Ms. Wang has run her Japanese-products shop for 60 years, since she was in her twenties. Business isn't booming like it did in the past and many of her customers have aged like she has. Although Ms. Wang and her husband enthusiastically welcome visitors waiting in the lines by popular food vendors, not many enter the shop.

Grandma's premium dishes

Another distinct feature of Second Market are its wholesale retailers. For decades after the Japanese colonial era, crowds would purchase fruit, fish and vegetables from around central Taiwan at this wholesale market. Several vendors, including sellers of meatballs, braised pork over rice and nostalgic buffet-style dishes, opened at the time and many shops still exist today.

Later, the wholesalers gradually moved out and numerous wealthy customers relocated to western Taichung. The houses around the market were too pricey for people from other places to purchase, leading to a population drop around Central district. As the wholesalers have departed this area, the remaining shops have become popular largely via the Internet, which has highlighted attractions like the nostalgic flavors of the buffet Linchi Restaurant across from Wude Temple and "A-er" food shop.

Another eatery, Grandma's Premium Dish, offers varied seasonal, made-to-order dishes for reasonable prices; such old-style flavors

can only be found in traditional markets. The restaurant offers seasonal "Mua-yin Soup" (jute soup) from central Taiwan and, when business was good, could sell 200 kilograms of this food item per day. However, a decrease in local-dining gourmards in recent years has led to a drop in Mua-yin products. Jute farms are mainly situated around the nearby Wufeng-district Wuxi Bridge, and the closure of Nantun's jute farms due to housing developments has led to a significant further decrease in products.

Modern coffee in a traditional market

Imported Japanese items during the Japanese colonial period were known as "modern items" that expressed a new way of living. Among these was siphon coffee invented in Germany and imported from Japan. After enjoying the market's delicacies, many visitors like to take photos at the intersection of the market's six alleys, designed for the purpose of public sanitation and better air quality and a place where anyone can enjoy a leisurely moment. Approximately seven years ago, 3-1 Cafe opened on one of these alleyways, allowing customers to enjoy a peaceful moment with a cup of black coffee made with a siphon in the market. The cafe also sells curry rice, juices and fruit shaved ice. This cafe, whose name is its market door number, mainly offers Mambo Mandheling coffee made with a siphon.

Whether it is the popular vendors whose food treats continue to attract long waiting lines, Japanese-product shops, or the trendy cafe above, all of these Second Market businesses can be considered treasures that continue to passionately welcome customers. ☁️



3-1 Cafe provides siphon coffee, imported to Taiwan during the Japanese colonial era, that customers can enjoy for a peaceful interlude.



陪伴孩子跨越關卡 跌倒，是件好事！

文 / 圖 謝明霏 動身體示範：苑純老師、采殷、采恩

一群孩子在教室中走著跳著，突然，一個小小身影不見了。
原來，小男孩跌倒了，卻在地板上順勢化身為毛毛蟲，匍匐前進著。
在眾人面前跌倒，男孩沒有哭鬧，坦然自處，即使跌了一跤，還是自信又勇敢。

對許多孩子而言，人生中第一次重大的「跌倒」，往往發生在夏天——成績揭曉了，但是沒有考到想念的學校。「不能錯的題目，一定要對」嚴厲的語調，伴隨著一張張由高分發到低分的試卷，彷彿決定了什麼事情一般。雖然大學已不再是窄門，但是國高中的過程，仍是不容易的階段。

學會從跌倒中站起來

當我們期待孩子快樂自信的時分，要教孩子跌倒，鼓勵他們不要怕跌倒。因為人生的路很長，不如意事十有八九，爸媽不能都在身旁，幫忙打著地板說壞壞。這個時候，往往也考驗和反映著，爸媽如何看待「跌倒」這件事。

《親子天下》曾經做過一個調查，有八成六的國中小老師認為，現在學生情緒管理最大的問題就是「缺乏挫折忍耐力」。文章中也提到「在經濟越來越富裕、『孩子』物以稀為貴的時代裡，父母想要培養一個能夠從容面對逆境，把失敗當作成長養分的小孩，其實是很大的挑戰。」

如果從身體的觀點來看，每個人都是在「跌倒」中長大的，小嬰兒開始學著走路，總是「跌跌不休」，一次又一次，不斷嘗試和學習如何找到身體的平衡，跨出一步之後，搖搖晃晃的再找到平衡。回想一下，當孩子成功的站起來，成功的踏出幾步，孩子臉上的表情，多麼為自己開心，多麼有成就感，就像是阿姆斯壯踏出月球第一步般，開啓不同的視野。

動身體，了解自己，欣賞別人

從五歲開始到現在，跳舞的日子裡，每天都是與自己對話的過程，有開心，有挫折，持續與自己對談，終究會找到一條路走下去，跳到一個程度也終於明白，每一個人都是不一樣的。

像是某些舞風，就是特別適合某些人，比如高瘦型的身材，跳起芭蕾的樣態容易出色，但是如果跳雲門舞集的舞作，那一支支強調低重心，緩和流動的作品，就需要投入更多的練習跟努力，也要嘗試不同的方法。

最近和教室的大孩子去爬山，高中生的他們在山上隨著山谷的聲響和微風，自在跳起舞來。其中，有個男孩特別令我感動，記得他小時候上課，如果別人可以做到十分，也許他只有一分，雖然總是很開心來動身體，但似乎也有發現自己有些東西做不太到，身體的局限帶來了挫折感。

直到「律 9」、「律 10」的舞蹈劇場，男孩在這個階段展現了極大的天分，輕鬆掌握劇情跟對白，連同學的對白都能倒背如流，認真的投入角色，思考如何透過身體來表達。如今，這個小男孩已經長大了，在「生活律動」少年課程的編創裡，同學們非常驚豔，一致提議讓他的獨舞作品放壓軸，也能在山裡這樣享受的跳著自由的舞。

每個人都有長處與局限，從動身體去了解自己是誰，欣賞自己也欣賞別人的樣子。在每次的跌倒跟挫折中，嘗試再站起來，身體的行動一次又一次的，內化成心理的勇氣。

鼓勵孩子努力的態度，而非聰明

面對孩子的挫折，我們應該怎麼做呢？

每個人都是不一樣的，跳舞也沒有標準答案。我的方式是仔細觀察，每個星期上課時，儘管只比上週進步一毫米，仍會大方讚美跟鼓勵他們的嘗試與堅持，讓孩子知道：老師有看到我在努力突破自己。這過程，就是一種關心跟陪伴。

也有許多兒童發展的專家，建議家長要多鼓勵

孩子努力的態度，而不是「聰明」。研究發現，讚美孩子聰明時，下一個階段，這群孩子面對困難的挑戰時，傾向放棄，而讚美孩子努力，則他們會願意更加努力挑戰自己。

回想一下，當孩子年紀比較小的時候，大人們總是又親又抱，耐心對待，一點點小事就給予大大的鼓勵。但隨著孩子的年齡增長，我們的期望彷彿也跟著他的身高一起變高，變得愈來愈常看到孩子的「缺點」，鼓勵少了，要求多了，挫折感往往與日俱增。

偏偏，人愈長大，「跌倒」的可能便愈來愈多。競爭、勝敗、困境、壓力，都可能讓人跌倒。所以，別忘了，對待大孩子多一點耐心和鼓勵，相信他可以自己站起來，即使跌了一跤，還是自信又勇敢。

動身體 今天就開始

主動、願意、嘗試，是關鍵的學習態度。提供兩種動身體的方法，在「平衡大挑戰」中，彼此感受，隨時調整，找到兩人的身體重心。而在「我來說，你來做」，挑戰自己在多個動作組合中，全力以赴，開心享受！



謝明霏小檔案

學歷：英國倫敦當代舞蹈學校舞蹈訓練與教育研究所

現職：現任雲門舞集舞蹈教室研發長

經歷：曾任英國 Middlesex University 舞蹈系現代舞教師，亦曾為雲門舞集舞者，參與《竹夢》、《水月》、《流浪者之歌》、《九歌》等演出。

平衡大挑戰



- ① 兩個人曲膝，背靠著背，感覺彼此，手不推地板，慢慢站起來。
- ② 腳掌和腳跟都貼地蹲著，兩個人面對面，腳碰腳，雙手牽起來，然後慢慢站起來，將外側的手輕輕放掉拉開。
- ③ 準備跳躍的人，雙手放在另一個人的手臂上，彼此找到支撐的重心，跳起來！

| 動身體小叮嚀 |

合作就是一個需要「嘗試」的狀態，隨時感受對方以及調整速度和力量，沒有講話，但是身體之間的溝通，卻非常細膩。這個動身體的方法，很適合在家裡玩，遊戲時提醒自己和孩子，將速度放慢，不要著急喔！

我來說 你來做



- ① 一邊走，一邊扭。
- ② 一邊跑步，一邊滾地。
- ③ 一邊旋轉，一邊跳躍。

| 動身體小叮嚀 |

走、扭、跑、滾、轉、跳！不同的動作組合，就有不同的難度挑戰，放點音樂，還有各種節奏的變化，帶著孩子玩，也讓自己接受挑戰吧！



105 全民運動會

2016 CITIZENS SPORTS GAMES, TAICHUNG

健康 · 活力 · 台中GO!

台中GO

- 開幕典禮 2016年11月05日
國立臺灣體育運動大學體育館
- 閉幕典禮 2016年11月09日
臺中市中興堂
- 競賽場地 詳情請上官網查詢
<http://105sport.tc.edu.tw>

讓我們一起
為選手們加油!

全民運動會形象大使
林威助



各項藝文活動、摸彩活動
及相關資訊請上官網查詢





對抗食安 自己下廚 掌握科學燒菜 的美味祕訣

文章致綱 圖片提供 三采文化

外食擔心踩到地雷，自己下廚又怕會失敗。做菜其實沒那麼難，關鍵就在掌握科學訣竅。只要搞懂關鍵四工法：殺青、快速熟成、梅納和焦糖反應，就算沒經驗，也有機會成功做出美食。學會用科學方法燒菜，讓料理變得簡單、省時又美味。

了解食物香味的形成及食材受熱後色澤的變化後，你會發現，原來都蘊含著無窮科學知識及原理，慢慢也會認同廚房就是化學「食」驗室。

廚房是化學實驗室？幾乎所有學生都知道我會將兩者劃上等號，最初他們的表情不置可否，似乎在說明，廚房是煮出美味佳餚之處，化學實驗室可是擺滿燒杯、漏斗、溫度計、攪拌器等進行試驗的地方，怎麼會相同？

關鍵四工法，成就廚房裡的有趣「食」驗

講課中，我習慣大量使用化學名詞，個人覺得簡單易懂，但對很少接觸化學的學員來說，看得出是「鴨子聽雷」。但當他們琅琅上口說出「殺青」、「快速熟成」、「梅納反應」、「焦糖反應」等廚藝關鍵四大工法，而理解了蛋白質的變性、澱粉的糊化、食物香味的形成及食材受熱後色澤的變化，原來都蘊含著無窮科學知識 (knowhow) 及原理 (know why) 時，一種發自「同一國」的樂趣油然而生，大家開始認同廚房就是化學「食」驗室的道理。

當然，除了書中所強調的關鍵四工法，還有其他的化學反應——乳化反應（如湯品、奶凍），或是香味反應（如添加酒、醋所產生的味道變化）等。

我會特別將「殺青」、「快速熟成」、「梅納反應」、「焦糖反應」提出說明，是因為這些科學原理被運用在西方料理已好長一段時間，但在台灣或是中國社會，我們多以含糊的「火候」來作替代，使很多人感到困惑。

| 關鍵工法 | 殺青 |

殺青 (Blanch) 是一種快速讓食材中的酵素失去活性，以保持或封存食材的顏色與脆度的重要工法，我常用「爐火『存』青」來形容。

沸水氽燙

將水燒開至 100°C，再將食材放入 100°C 熱水中，使其酵素失去活性。

常見作法是葉菜類氽燙約數秒；綠花椰菜氽燙

約 30 秒，可看到綠花椰菜的翠綠。待要食用時，再入沸水中煮 2～3 分鐘，即是一盤鮮嫩翠綠的綠花椰菜。

小提醒，沸水汆燙後若能以冷水降溫，則殺青效果會更顯著。

高溫蒸氣

這是利用高溫蒸氣導熱的方式，使食材中的酵素失去活性，又有人稱為「蒸青」，作用一樣是保留食材風味。

最常見的作法是用高溫蒸氣烹調鱈魚，讓肉質 Q 嫩。鱈魚肉質較軟，以大火加熱快速殺青，可避免肉質過分糊化，失掉 Q 嫩風味。

高溫油燙

這是利用 140～190°C 高溫導熱的方式，使食材酵素失去活性。

課堂中，我常用「過油」說明，對廚藝稍有心得的同學一聽就懂，還會補充說明「就是將食材在『熱油』中『撈』一下」，意思是說這道殺青法有兩個要件，一個是 140 度以上的高溫，一個是撈，這個字用得妙，意思是時間很短，約 3～5 秒鐘，食材放在漏杓上，放入熱油鍋以後，心中默念「1、2、3、4、5」，隨即起鍋。

和沸水汆燙蔬菜相比，過油蔬菜顏色較為翠綠漂亮，味道很香，但比較油膩。茄子則不然，因表皮光滑，不易吸油。



一般青菜以沸水殺青即可保持翠綠顏色，但茄子氧化速度太快，用沸水殺青無法保持鮮豔顏色，所以需要更高溫的油瞬間殺青，快速讓茄子皮的酵素失效，以保持原本的鮮豔紫色。而溫度掌控最重要，油溫要夠熱，約 180°C，才易使茄子在高溫中顯出鮮紫色，用竹筷試溫，若筷子周圍出現大氣泡，就可以放入茄子。

微波殺青

這是電磁場能量轉化成物質分子動能的作用，物質會吸收微波能量而產生熱量，促使酵素失去活性。不少人聽到微波殺青，會問說：「跟微波熱菜一樣嗎？」看起來類似，其實不同。我常用酒釀為例，讓學生了解微波殺青的變化。

酒釀是蒸熟的糯米，拌上酒（微生物酵母菌）發酵而成的甜米酒。有好多種吃法，直接生吃，感覺滋味很鮮甜；用水煮滾吃，會發現甜酒釀變成酸酒釀，加了湯圓、蛋煮成酒釀湯圓，酸味沖淡，仍然偏酸。

那要如何做出好吃滾燙的甜酒釀呢？首先，迅煮湯圓，邊將酒釀放入微波爐中迅速加熱，再倒入鍋中與湯圓繼續煮滾，打上蛋花，就可以吃到名副其實的滾燙甜酒釀湯圓，暖呼呼的甜滋味。

為什麼微波殺青就能吃到甜酒釀？

未煮過的甜酒釀含有許多活的、有益健康的酵



作者簡介

章致綱

美國新墨西哥州州立理工學院材料學碩士。現任 5070 企管顧問有限公司資深顧問、台北市職能發展學院講師、台北松山 / 內湖社大講師、中華職訓中心講師。因母親燒得一手好菜，加上小時家住眷村，嘗遍大江南北眷村好菜，加上廚房裡充滿化學變化，讓材料學專家跳入食物烹飪領域，開始教授食品科學，希望廚師及對料理有興趣者，不只做菜高明，還能了解科學內涵，發揮食材功效，更能進一步創新。

推薦書小檔案

書名：廚房裡的美味科學

作者：章致綱

出版：三采文化

母菌，直接吃未煮過的甜酒釀，可吃到許多有益健康且微甜的酵母菌；用水煮的酒釀，所含的酵母活菌會在慢慢加熱過程中，出現從「酒」變「醋」的氧化作用，所以會有酸味。甜酒釀放在微波爐迅速加熱的殺青作用，會迅速殺死活的酵母菌，並保留原有甜味，也可將甜酒釀放入高溫鍋中迅速加熱產生殺青作用。

化學藥物醃漬

利用化學物質改變食材的結構。最常見的是皮蛋，利用鹼性化學物質氫氧化鈉（NaOH）處理新鮮鴨蛋製造而成，利用滲透原理，氫氧化鈉會經過蛋殼氣孔滲入蛋中，導致蛋白凝膠現象，蛋黃呈青黑色。

鹽巴醃漬

利用鹽巴醃漬食材，逼出酵素，並使殘留在食材中的酵素失去活性。常見作法是醃漬白蘿蔔、小黃瓜、油菜，形成另一種風味的蘿蔔乾、蔞瓜、雪裡紅



| 關鍵工法 2 快速熟成 |

這是一種使食材快速變嫩的工法，通常用在肉類烹調，我常用「提升嫩度」形容，吃在嘴裡的直接感受是「好嫩」。有些學生會問：「這和『小火燜』有什麼不一樣？」也有人會說：「這不就是『烹調兩次』的意思，先熟一次以後盛盤，涼個 5～10 分鐘以後，再熟一次。」學生所說的是經驗談，但從廚藝工法角度，和溫度的變化有關。

為什麼會變嫩？與溫度相關。一般食物中的酵素，溫度接近 65°C 會失去活性，快速熟成（Fast Aging）的溫度為 50°C 左右（比泡湯的溫度略高），酵素活性增加，使食材快速變軟。

這樣做，燒出美味好料理！

軟嫩旗魚



- 方法 1. 先將魚肉「燙」半熟，保溫靜置 15 分鐘，再放入鍋內烹調至全熟。
- 方法 2. 先將魚肉「煎」半熟，保溫靜置 15 分鐘，再放入鍋內烹調至全熟。
- 方法 3. 先將魚肉「蒸」半熟，保溫靜置 15 分鐘，再放入鍋內蒸至全熟。

利用快速熟成工法，可做出可口美味的三杯旗魚、煎旗魚、紅燒旗魚、清蒸旗魚。

Tips 新鮮魚肉的厚度與溫度會影響快速熟成暨烹調的時間。

甘甜白蘿蔔

材料：白蘿蔔數根。

步驟：

1. 將白蘿蔔切成大塊，放進注入冷水的煮鍋內。
2. 加熱至 50°C 左右，快速熟成約 30 分鐘，此時新鮮白蘿蔔內的酵素會因溫熱活化，使得白蘿蔔變軟。
3. 再將溫度升溫煮滾後，轉小火燉煮，但不能讓白蘿蔔一直處在強烈翻滾的滾水沸騰中，否則容易煮碎蘿蔔，待蘿蔔煮至透明後，即可享用。



快速熟成最常用在旗魚料理。旗魚無刺，是家中經常料理的深海魚，紅燒、乾煎都可以提升美味，最怕烹煮不當讓肉質變柴，乾硬難以入口，利用快速熟成工法，讓魚肉中間部位的溫度維持在約 50°C，約 10～20 分鐘，此時新鮮魚肉中的酵素會因酵素活化，使得魚肉變軟，所以能吃到最鮮嫩的魚肉。除了旗魚以外，煮白蘿蔔（或其他根莖類）要煮到軟嫩甘甜口感，也可以用快速熟成工法達到。

| 關鍵工法 3 梅納反應 |

這是一種高溫烘焙時化學反應產生的結果，經過麵包店時，常會嗅到很香的烤麵包味，從櫥窗看到剛出爐金黃色的麵包，那誘人的香氣和顏色，就是梅納反應（Maillard Reaction）。

1910 年，法國科學家梅納（Louis-Camille Maillard）發現，食物中的胺基酸與還原糖經過 120°C 以上高溫時，會產生香醇味，之後以他的名字命名為梅納反應（Maillard Reaction），其實不只烘焙過的麵包會有梅納反應，任何以高溫油炒或烤過的食材口感，都會比水煮食材來得香，因一般水煮沸騰溫度只有 100°C，不會出現什麼香醇味。

懂點廚藝的學生會跟我說：「梅納反應的名詞好專業，通常都會說『爆香』。」我點頭回應：「對！就是爆香，像用大蒜、薑片、蔥白用大火炒，香氣就出來了。」通常我還會說是「黃袍加深」，增加學生的記憶。

經過梅納反應的工法後，食物口感會立即升級，例如：醬油摻水後，加入熱鍋邊緣，會產生爆香的古早味；水煎包起鍋前，加些麵糊水，水燒乾後會產生好吃的脆皮；牛排表面烤得微焦，香氣會



滲入內部；炸成酥脆的雞排，也有令人陶醉的爆香口感。

另外煮湯時，放幾塊酥炸過的排骨酥，會使湯的味道提升。骨頭去掉血水後，表面經過高溫烘烤或煎炸出香味後放入熬成湯，一樣讓湯汁濃郁、香味四溢。

| 關鍵工法 4 焦糖反應 |

糖類受熱超過特定溫度，分子開始瓦解產生的化學反應，稱為「焦糖反應」。也就是說烹調過程中，蔗糖在 165°C 左右高溫下，食物顏色轉變成褐色的化學反應，稱為焦糖反應（Caramelization Reaction）。

課堂上常用古早味糖水、糖葫蘆解釋焦糖反應，砂糖溶於水中，糖水用高溫熬成濃糖汁後，發出古早味糖水的焦糖香味，年輕學生沒有嘗過古早味糖水跟糖葫蘆，一臉不解的表情：「那是什麼味道？」我換成年輕人最愛的焦糖烤布蕾，他們就懂了。



將砂糖撒在烤盤上，用噴槍加熱，可清晰看見焦糖反應過程；砂糖遇熱後會熔融，變成液態狀，接著沸騰起泡，顏色開始轉黃，呈現焦糖色澤及微微苦味，這是最完美的焦糖化，我用「如焦似漆」說明那種焦化的完美，但繼續加熱到 200°C 就焦掉了，味道會變得很苦。焦糖烤布蕾就是這種作法。

利用焦糖反應，不只可以料理甜點，可以烹煮成可口的佳餚，通常煮紅燒肉的時候，會用醬油上色及提味，但醬油淋太多，擔心會太鹹，不妨先用少許砂糖或冰糖加熱產生焦糖色素，再倒入五花肉翻炒，既有醬色，又不會太鹹，還能提升口感，一舉數得。

（本文摘要自三采文化《廚房裡的美味科學》一書）

11月 November

1 / 二 / TUE.

國立台灣美術館

- 2016數位藝術策展案「再次重回類比之詩」(即日~11/13)
- 「銀鹽世代」尋找歲月靈光—台灣攝影家原作展1890s~2015(即日~11/13)
- 直接面對：薛保瑕個展(即日~106/1/8)
- 一座島嶼的可能性—2016台灣美術雙年展(即日~106/2/5)
- 多感藝境—藏品科技應用展(即日~12/18)
- 多感藝境—國寶藏品跨視界虛擬實境展(即日~106/4/9)

國立公共資訊圖書館

- 「2014—2016糧食x生產x消費」食農教育特展(即日~12/31, 總館3樓世界之窗特展區)
- 2015台灣國際學生創意設計大賽得獎作品展(即日~11/20, 總館2樓藝文走廊)

葫蘆墩文化中心

- 花漾染織—台韓天然染織國際交流展(即日~11/6, 1樓文創交流區, 3樓編織工藝館)

英才文教基金會

- 台灣鄉土風情聯展(即日~11/28週一至週五)



文英館

- 台中市千里書畫學會十五週年聯展(即日~11/2, 主題暨文英畫廊)

大墩文化中心

- 森林裡的...一件作品(吾)—廖乾杉、林季儒聯展(即日~11/6, 動力空間)
- 李振明創作展(即日~11/9, 大墩藝廊一)
- 美的分享—郭卉蓮油畫個展(即日~11/9, 大墩藝廊二)
- 墨海社書法聯展(即日~11/9, 大墩藝廊三)
- 2016第六屆台中國際攝影藝術展(即日~11/9, 大墩藝廊四)
- 奪目光彩—湯嘉明水彩畫個展(即日~11/9, 大墩藝廊五)
- 蔡明輝木雕創作個展(即日~11/9, 大墩藝廊六)
- 空間·光影與器的對話—黃吉正陶藝創作展(即日~11/9, 文物陳列室一、二)
- 愛的抱抱—2016李芝蘭兒童美術師生藝術抱枕展(即日~11/25, 文物陳列室三)
- 滿城花似錦—花藝裝置大賞：大墩文化中心—花蝶共舞(即日~12/18, 大廳)



屯區藝文中心

- 山月隨人歸—吳永欽作品展(即日~11/20, 展覽室A)
- 彩卉心花漾—施子儀創作展(即日~11/6, 美學空間)



- 2016花都藝術季「花漾桃源」花卉藝術裝置展(即日~12/18, 展覽廳大門外廣場)
- 與石頭之美共舞—2016台中市石雕協會第6屆會員作品聯展(即日~11/13, 展覽室B)

國立自然科學博物館

- 異能者—奇幻生存術(即日~106/5/14, 第一特展室) \$
- 腦中乾坤—心智的生物學特展(即日~106/2/28, 第四特展室) \$
- 科博30館慶特展—國立自然科學博物館的故事(即日~11/6, 第二特展室) \$
- 明察秋毫—野鳥生態木雕特展(即日~106/1/2, 第三特展室) \$
- 太空劇場新片「太空之旅」(即日~106/6/30, 太空劇場) \$
- 太空劇場新片「神秘海洋」(即日~12/31, 太空劇場) \$
- 小動物大世界(即日~12/31 立體劇場) \$
- 創意的幻影 不朽的記憶—「科博30· 聲影回顧」特展(即日~12/31, 地球環境廳2樓廊道) \$

港區藝術中心

- 第十五屆全國百號油畫大展(即日~11/27, 展覽室A)
- 105年台中市青溪美展暨彰投青溪邀請展(即日~11/6, 展覽室B)
- 2016台中市松柏國民美展(即日~11/6, 中央畫廊、清水廳、掬月廳)
- 我們在「東海花園」的那些日子—楊達家族藝術聯展(即日~11/6, 2樓展示場)
- 2016台中花都藝術季—「花現秘徑」花卉裝置藝術展(即日~12/18, 藝術廣場)

台中文創園區

- 看見史前台灣：國定遺址巡禮展(即日~106/7/16, 渭水樓)
- 台灣設計·全球發光—台灣學生設計競賽獲獎成果展(即日~106/1/15, 文化資產行政暨育成中心一樓)

美麗台灣藝術空間

- 靜默丘壑—吳熙吉個展(即日~11/13, 台中市向南路一段167-1號2樓)



2 / 三 / WED.

台中文創園區

- 2016「古物保存與台灣記憶講堂」器象萬千—器物類古物保存(11/2、11/18(14:00), 求是書院)

港區藝術中心

- 相約玩棒針織手套天冷了, 織一雙手套保暖吧!(10:00, 清風樓) \$

3 / 四 / THU.

20 號倉庫

- 2016台中市社區文化季—社造萬花瞳主題展(即日~11/6, 主展館)

4 / 五 / FRI.

台中國家歌劇院

- 多媒體音樂劇場《孤絕的詠歌—冬之旅》(11/4、11/5(19:30)、11/6(14:30), 中劇院) \$
- 《當你轉身之後》(11/4(19:30)、11/5(14:30)、19:30), 大劇院) \$
- 《記得愛情—用紙上的光影》(11/4(19:30)、11/5(14:30、18:00、19:30)、11/6(14:30、18:00)、11/8(18:00、19:30)、11/9(18:00、19:30), 小劇場) \$
- 立體書展覽《馬克白》(即日~11/9(10:00、13:00、18:00), 角落沙龍) \$

誠品園道店

- 《手繪台中舊城藝術地圖》新書分享會/主講：孫少英(19:30, 3樓藝術書區)

5/六/SAT.

誠品中友店

- 《精油鍊！你的情緒香氣護身符》新書分享會/主講：許怡蘭 (14:30, 11樓書區)
- 威格說英語故事《Dot has spots小荳荳長痘子》(15:30, 10樓兒童館)

誠品大遠百店

- 誠品知味 — 「PEKOE食品雜貨舖」料理分享會/主講：石傑方 (15:00, 9樓Cooking Studio)

大墩文化中心

- 2016更生美展 (即日~11/16, 大墩藝廊四)
- 2016台中花都藝術季「花YOUNG台中—小舞台接力SHOW」(即日~11/6, 親子廣場)

文英館

- 第二十一屆台中市逍遙藝術學會會員聯展 (即日~11/16, 主題暨文英書廊)

港區藝術中心

- 生生—陳冠勳雕塑創作個展 (即日~11/27, 展覽室C)
- 龍宮奇緣—蘋果劇團 (19:30, 演藝廳) \$
- 2016台中花都藝術季《美麗心民謠 野火放歌聲Beautiful Haiyan》—野火樂集 (15:30, 新月廣場)
- 紫薇駝鳥 (即日~11/27 每週六、日(10:00), 清風樓) \$
- 糊染萬用手冊 (11/5(9:30)、11/9(19:00)、11/12(9:30), 清風樓) \$

中山堂

- enra日本光影舞團 (19:30) \$

國立公共資訊圖書館

- 睡眠呼吸障礙引起系統性疾病：耳鼻喉科的觀點與最近進展/講座：鄭元凱 (14:00, 2樓國際會議廳)
- 當科學遇上人文—科學X人文充電站 (10:00, 2樓數位學習教室)

葫蘆墩文化中心

- 葫蘆墩歡樂派—幸福棉花糖·花仙子的奇幻花花世界 (9:30, 葫蘆墩廣場)
- 刺繡技藝班二 (即日~11/26 (每週六) 9:00, 4樓編織工坊) \$
- 玉石繩結創意設計班二 (即日~11/26 (每週六) 13:30, 4樓編織工坊) \$
- 竹藤編織技藝班 (9:30, 3樓編織教室) \$

屯區藝文中心

- 《魚蹦小教室》魚蹦興業 (14:30、19:30, 實驗劇場) \$
- 民謠留聲機《屯區樂來鄉—寶島思鄉曲》田園樂府、阿美三鳳藝術團 (16:00, 戶外廣場)

6/日/SUN.

誠品園道店

- 《最後安慰》新書分享會/主講：邱比 (14:30, 3樓藝術書區)
- 「KOSMOS麟小豬」桌遊Happy Time (15:30, 3樓兒童館)
- 《光亮徬徨的閃耀年紀》音樂分享會/演出：Urbancat二本貓 (19:30, 3樓藝術書區)

6/日/SUN.

中山堂

- 2016台中花都藝術季傑出演藝團隊匯演計畫—優樂國樂團《寶島樂章》(19:30) \$

屯區藝文中心

- 《企鵝莎莎狂想曲》玉米雞劇團 (14:00-17:00, 演藝廳) \$
- 親子繪本故事屋：There Was An Old Lady Who Swallowed a Fly (10:00, B1藝享空間) *10歲(含)以下小朋友, 應有成人陪同
- 2016花都藝術季DIY—「旋轉花朵掛包器&花髮束」(9:30, 展覽大廳) \$
- 貓咪多肉組合 (9:30, B1藝享空間) \$
- 日雜風—澆水器多肉盆 (13:30, B1藝享空間) \$

港區藝術中心

- 爺爺的戲箱—台灣揚琴樂團 (11/6、11/20(15:30), 名留廣場)
- 回到年輕的時光~《忘年知音》民歌與創作音樂會 (11:10, 展覽大廳)
- 窯燒玻璃DIY~創意筷架—筆架 (即日~11/20每週日(10:00), 清風樓) \$ *12歲以下需家長陪同
- 金屬線DIY~典雅網狀編織項墜 (即日~11/20每週日(10:00), 清風樓) \$
- 蝶古巴特小框畫 (11/6、11/20(10:00), 清風樓) \$

10/四/THU.

中山堂

- 國立台灣體育運動大學《2016舞團年度巡迴公演》(19:30) \$

台中文創園區

- 台法乾杯百年香醇—世界遺產主題交流展 (即日~11/29, 雅堂館ABCD棟)

港區藝術中心

- 幾何圖形野餐籃進階—打包帶 (即日~11/24每週四(13:30), 清風樓) \$

11/五/FRI.

誠品中友店

- 「誠品黑膠銘盤—原聲配樂精選」黑膠點播站/主講：黃盈甄 (19:30, 11樓書區)

誠品園道店

- 《我想再唱起歌》音樂分享會/演出：詹森淮 (19:30, 3樓藝術書區)

葫蘆墩文化中心

- 吳錫當2016油畫展 (即日~12/4, 4樓畫廊)
- 渺渺蒼韻—劉雪娥膠彩展 (即日~12/11, 2樓畫廊)



12/六/SAT.

誠品中友店

- 《鬆肩頸、解疼痛、通鼻病、救失眠，我有一套》新書分享會/主講：林彥璋 (14:30, 11樓書區)

誠品園道店

- 經典共讀—寫作人·說書「莫忘初心·做你自己」傅月庵談《半生記》/主講：傅月庵 (14:30, 3樓藝術書區)
- 小魯姐姐說故事《小小人兒來幫忙—耶誕節來了》(15:30, 3樓兒童館)



- 《旅食小鎮》新書分享會/主講：王浩一 (19:30, 3樓藝術書區)

大墩文化中心

- 第21屆大墩美展 (即日~11/30大墩藝廊一~三、五~六、動力空間)
- 曜虹星蓋袖台灣—李澍和個展 (即日~11/30, 文物陳列室一)
- 趙家窯鐵陶茶器展 (即日~11/30, 文物陳列室二)

屯區藝文中心

- 目望心遊—林世斌創作個展 (即日~12/11, 美學空間)
- 《國王的新衣》小青蛙劇團 (19:30, 演藝廳) \$
- 百師入學講座/主講：劉益昌 (14:30, 3樓大會議室)

11月 November

12/六/SAT.	13/日/SUN.	15/二/TUE.	19/六/SAT.	
<p>國立公共資訊圖書館</p> <ul style="list-style-type: none"> · 美哉台灣! 台灣山岳行腳/講座: 劉尼克Nick (14:00, 2樓國際會議廳) <p>台中國家歌劇院</p> <ul style="list-style-type: none"> · 新編京劇《孝莊與多爾袞》(11/12(19:30)、11/13(14:30), 大劇院) \$ · 舞蹈《4》&《8》(11/12(19:30)、11/13(14:30), 中劇院) \$ · 豫劇《王海玲上花轎—豫劇皇后的梆子戀曲》(14:30, 小劇場) \$ <p>葫蘆墩文化中心</p> <ul style="list-style-type: none"> · 布布驚心—劉棟織維藝術拼布展(即日~106/1/15, 1樓文創交流區) · 「原·舞·藝·動」—2016年台灣原住民文化藝術圖騰創作聯展(即日~106/1/15, 3樓編織工藝館) · 做孩子生命中的貴人(14:30, 演講廳) · 2016好戲開鑼—秀琴歌劇團《范蠡獻西施》(19:30, 演奏廳) \$ <p>港區藝術中心</p> <ul style="list-style-type: none"> · 「藝遊未盡—七年級的話」賴彥伶、陳凱容、吳修竹西畫聯展(即日~12/4, 展覽室B) · 台中市書法協會105年度會員聯展「筆墨乾坤—翰墨特展」(即日~12/4, 中央畫廊) · 彩繪新藝—話畫畫會會員聯展(即日~12/4, 掬月廳) · 2016台中花都藝術季《劉全進瓜》—明華園天字戲劇團(19:30, 清水廣場) 	<p>誠品中友店</p> <ul style="list-style-type: none"> · 「KIDDY KIDDO諾亞方舟」桌遊Happy Time (15:30, 10樓兒童館) <p>誠品園道店</p> <ul style="list-style-type: none"> · 《雙城愛與死》新書分享會/主講: 葉姿麟 (14:30, 3樓藝術書區) · 「大格鬥基本遊戲組」桌遊Happy Time (15:30, 3樓兒童館) <p>Legacy Taichung</p> <ul style="list-style-type: none"> · 遇見喬安娜《魂榮探歌》(19:00) \$ <p>中山堂</p> <ul style="list-style-type: none"> · 2016台中花都藝術季傑出演藝團隊匯演計畫—台灣揚琴樂團《OOPS!天外飛桃TWO》(19:30) \$ <p>屯區藝文中心</p> <ul style="list-style-type: none"> · 台中市政府現職暨退休公教員工合唱團105年「音為愛」聯合音樂會(19:00, 演奏廳) 索票 <p>台中國家歌劇院</p> <ul style="list-style-type: none"> · 談大自然—舒曼《森林情景》(14:30, 小劇場) \$ <p>葫蘆墩文化中心</p> <ul style="list-style-type: none"> · 「魅力女聲」2016年度公演(14:30, 演奏廳) \$ <p>港區藝術中心</p> <ul style="list-style-type: none"> · 眷村情緣—大甲愛樂室內樂團(11/13、11/27(15:30), 名留廣場) · 「布偶劇場」我不知道我是誰(10:00, 秋月工坊) 	<p>港區藝術中心</p> <ul style="list-style-type: none"> · 穿梭引織交流分享日織帶技巧B—需自備色鉛筆(10:00, 清風樓) \$ <p>16/三/WED.</p> <p>港區藝術中心</p> <ul style="list-style-type: none"> · 四方零錢包(19:00, 清風樓) \$ · 《燃燒的梵高》浙江話劇團(19:30, 演藝廳) \$ <p>17/四/THU.</p> <p>新光三越中港店</p> <ul style="list-style-type: none"> · 《3D帝國—圖龍個展》(即日~12/4, 10樓文化館) <p>港區藝術中心</p> <ul style="list-style-type: none"> · 漫步鄉間斜背包(即日~12/15每週四(9:30), 清風樓) \$ <p>18/五/FRI.</p> <p>誠品園道店</p> <ul style="list-style-type: none"> · 「隱匿於心中的關鍵鑰匙: 從當代舞作品闡述家庭面觀」當代舞賞析分享會/主講: 羅文瑾(19:30, 3樓藝術書區) <p>屯區藝文中心</p> <ul style="list-style-type: none"> · 台中市萬年書畫學會105年度會員暨國際書畫名家聯展(即日~12/18, 展覽室B) <p>台中文創園區</p> <ul style="list-style-type: none"> · 4 JAZZ MEN(18:30, TADA方舟音樂展演空間) \$ <p>台中國家歌劇院</p> <ul style="list-style-type: none"> · 荒謬劇《犀牛》(11/18、11/19(19:30)、11/20(14:30), 中劇院) \$ 	<p>誠品園道店</p> <ul style="list-style-type: none"> · 親子天下說故事《發現一頂帽子》/主講: 彩虹兔姐姐(15:30, 3樓兒童館) <p>誠品大遠百貨</p> <ul style="list-style-type: none"> · 誠品知味—「大呷麵專家」料理分享會/示範: 鄧玲如(15:00, 9樓Cooking Studio) · 維京姐姐說故事《森林裡的鋼琴師》(15:30, 9樓兒童館) <p>台中文化創意園區</p> <ul style="list-style-type: none"> · 從廣播布袋戲中一窺傳統藝術面紗/主講: 沈明正(10:30, 求是書院) · 古典布袋戲偶之美/主講: 黃武山(13:30, 求是書院) <p>大墩文化中心</p> <ul style="list-style-type: none"> · Change轉換—2016現代眼畫會聯展(即日~11/30, 大墩藝廊四) <p>飛人集社劇團</p> <ul style="list-style-type: none"> · 歷史老屋之旅巡迴演出《聽房子在說話》(19:30, 奉咖啡—台中市五權西路一段57巷2弄7號) \$ <p>文英館</p> <ul style="list-style-type: none"> · 國立空中大學台中西畫學會以「台中公園」為主題的策展(即日~11/30, 文英畫廊) · 繽紛—2016愛畫畫會聯展(即日~11/30, 主題畫廊) 	<p>國立公共資訊圖書館</p> <ul style="list-style-type: none"> · 溝通無障礙, 輕鬆矯正毛小孩的壞習慣/講座: 王昱智(14:00, 2樓國際會議廳) · 數位閱讀與生活—24小時電子書籍便利站(10:00, 2樓數位學習教室) <p>台中國家歌劇院</p> <ul style="list-style-type: none"> · 《2016百人木琴—澎湃》(19:30, 大劇院) \$ · 談音樂中的幽默—蕭邦「第三號詠諧曲」(14:30, 小劇場) \$ <p>葫蘆墩文化中心</p> <ul style="list-style-type: none"> · 手感印刷玩絹印—帆布圍裙(14:00, 4樓簡報室) \$ · 2016好戲開鑼—春美歌劇團《將軍寇》(19:30, 演奏廳) \$ <p>港區藝術中心</p> <ul style="list-style-type: none"> · 2016台中花都藝術季《花田錯》—薪傳歌仔戲劇團(14:30, 演奏廳) \$ · 2016台中花都藝術季《八家將傳奇》—新藝芳歌劇團(19:30, 清水廣場) · 藝術更親近—陶版畫DIY(9:30, 夏荷工坊) · 藝論紛紛—交換對藝術見解之座談(14:00, 清風樓) <p>屯區藝文中心</p> <ul style="list-style-type: none"> · 民謠留聲機《屯區樂來鄉—田原思鄉曲》少妮瑤、台灣微笑唸歌團(16:00, 戶外廣場) · 2016公演「鬧天宮」喜樂舞風文化藝術團(19:30, 演奏廳) \$

19/六/SAT.	20/日/SUN.	26/六/SAT.	27/日/SUN.	28/一/MON.
<p>藝術銀行</p> <ul style="list-style-type: none"> 「跳格子」2016藝術銀行接力展—藝術銀行「策格子：城市填空」（即日~106/2/5） 	<p>台中國家歌劇院</p> <ul style="list-style-type: none"> 京劇《戲曲與莎翁·牽手來做夥》（14:30，小劇場）\$ <p>葫蘆墩文化中心</p> <ul style="list-style-type: none"> 2016好戲開鑼—明華園天字戲劇團《鬼菩薩》（19:30，演奏廳）\$ 	<p>誠品園道店</p> <ul style="list-style-type: none"> 《燃燒的年代》新書分享會/主講：張鐵志（14:30，3樓藝術書區） <p>Legacy Taichung</p> <ul style="list-style-type: none"> 黃玠「關於那些記得的事」巡迴演唱會—台中場（19:00）\$ <p>中山堂</p> <ul style="list-style-type: none"> 表演工作坊—《暗戀桃花源》30週年紀念版（即日~11/27）\$ 	<p>誠品中友店</p> <ul style="list-style-type: none"> 「KOSMOS大魚吃小魚」桌遊Happy Time（15:30，10樓兒童館） <p>誠品大遠百貨</p> <ul style="list-style-type: none"> 《多肉控！不藏私的多肉組盆技巧》新書手作分享會/主講：Ron&小宇（15:00，9樓Cooking Studio） 	<p>誠品園道店</p> <ul style="list-style-type: none"> 「九駕（ㄐㄨㄚˋ ㄐㄨㄚˋ）—生命中不可承受的重」分享會/主講：吳國昇（14:30，3樓藝術書區）
<p>誠品園道店</p> <ul style="list-style-type: none"> 「馬勒交響曲第1、5號」音樂導聆分享會（14:30，3樓藝術書區） 「UNO疊疊樂」桌遊Happy Time（15:30，3樓兒童館） <p>誠品大遠百貨</p> <ul style="list-style-type: none"> 「KOSMOS大魚吃小魚」桌遊Happy Time（15:30，9樓兒童館） <p>中山堂</p> <ul style="list-style-type: none"> 2016台中花都藝術季演出徵件計畫—台灣青年管樂團《「阮若打開心內的門窗」呂泉生百年紀念音樂劇》（19:30）\$ 	<p>港區藝術中心</p> <ul style="list-style-type: none"> 《回憶》柴可夫斯基—米羅室內樂集（19:30，演奏廳）\$ 	<p>屯區藝文中心</p> <ul style="list-style-type: none"> 高連永書法篆刻70回顧展（即日~12/25，展覽室A） 稻草人現代舞蹈團演前講座「隱匿於心中的關鍵鑰匙：從當代舞作品闡述家庭面觀」/主講人：羅文瑾（14:30，實驗劇場） <p>國立公共資訊圖書館</p> <ul style="list-style-type: none"> 歐洲旅行的一百種方式/講座：林果（14:00，2樓國際會議廳） 	<p>誠品園道店</p> <ul style="list-style-type: none"> 「GoKids桌上遊戲/魚魚對對樂（中文版）」桌遊Happy Time（15:30，3樓兒童館） <p>國立公共資訊圖書館</p> <ul style="list-style-type: none"> 國際繪本大師小林豐專題講座：以《Taiwan風之旅》繪本聊創作的歷程/講座：小林豐（14:00，2樓國際會議廳） <p>港區藝術中心</p> <ul style="list-style-type: none"> 絲竹飄揚（11:10，展覽大廳） 2016鬼娃行腳台灣巡演—劇團十周年紀念作《惡了》（14:30，演奏廳） 	<p>29/二/TUE.</p> <p>國立公共資訊圖書館</p> <ul style="list-style-type: none"> 2016台灣國際學生創意設計大賽國際設計大師系列講座（9:00，總館國際會議廳）
<p>屯區藝文中心</p> <ul style="list-style-type: none"> 《恰皮大冒險》皮皮兒童表演藝術團（14:30，演奏廳）\$ 親子繪本故事屋：故事大冒險（10:00，B1藝享空間）*10歲（含）以下小朋友，應有成人陪同 2016台中花都藝術季DIY—「壓花植物美學—時尚面紙盒」（9:30，展覽大廳）\$ <p>台中文創園區</p> <ul style="list-style-type: none"> TADA ARK方舟音樂誌搖滾樂團表演（11/20、12/4（16:00），TADA方舟音樂展演空間）\$ 	<p>23/三/WED.</p> <p>葫蘆墩文化中心</p> <ul style="list-style-type: none"> 法國韓岱三重奏—宮廷音樂會系列（19:30，演奏廳）\$ <p>港區藝術中心</p> <ul style="list-style-type: none"> 手工唐草皮雕長夾（即日~12/14每週三（19:00），清風樓）\$ 	<p>台中國家歌劇院</p> <ul style="list-style-type: none"> 《阿香的繪葉書》（19:30，廣場）\$ <p>葫蘆墩文化中心</p> <ul style="list-style-type: none"> 聽狗說話&論寵物中醫五行養生食補（14:30，演講廳） <p>港區藝術中心</p> <ul style="list-style-type: none"> 「2016牛罵頭藝術季—藝起來清水」GRAND BAZAAR—大巴扎市集音樂會（19:30，演奏廳）\$ 2016台中眷村文化節（即日~11/27，清水眷村文化園區） 「百師入學講座」台灣音樂之光/主講人：林衡哲（14:00，國際會議廳） 	<p>國立公共資訊圖書館</p> <ul style="list-style-type: none"> 國際繪本大師小林豐專題講座：以《Taiwan風之旅》繪本聊創作的歷程/講座：小林豐（14:00，2樓國際會議廳） <p>港區藝術中心</p> <ul style="list-style-type: none"> 絲竹飄揚（11:10，展覽大廳） 2016鬼娃行腳台灣巡演—劇團十周年紀念作《惡了》（14:30，演奏廳） <p>屯區藝文中心</p> <ul style="list-style-type: none"> 20「銅」樂—台灣銅管五重奏團經典創新系列（14:30，演奏廳）索票 	<p>30/三/WED.</p> <p>中山堂</p> <ul style="list-style-type: none"> 國立台中文華高級中學—《國立台中文華高中舞蹈班第24屆畢業成果展》（19:30）\$ <p>國立公共資訊圖書館</p> <ul style="list-style-type: none"> 猜一猜，我是誰 賴馬20童畫展（即日~106/1/8，總館2樓藝文走廊） <p>台中國家歌劇院</p> <ul style="list-style-type: none"> 楊頌斯與巴伐利亞廣播交響樂團（19:30，大劇院）\$



Q&A：遭逢變故陷入生活困境，市府可提供那些援助？

Q1：我是家中主要經濟來源，但最近車禍受傷沒法工作，生活陷入困難，可以申請緊急救助嗎？

A 本市市民如因突然遭逢失業或特殊變故，導致生活陷入困境，建議可於事實發生三個月內，向居住地區公所申請馬上關懷急難救助，公所將組成訪視小組前往您家中訪視評估。您需準備全戶（含實際共同生活戶）戶籍資料、醫療診斷證明（必須一個月以上之治療或療養）或重大傷病證明、相關費用單據或明細以及其他所需證明文件，經公所審核符合生活陷困基準，即發給救助金紓困。

如果不符馬上關懷急難救助規定，或申請後仍有困難，可洽戶籍地區公所申請市急難救助，公所核發救助金最高以 2 萬元為限；情形特殊者，逕報社會局核定，得提高至 3 萬元。若上開救助仍無法紓困，可再申請衛生福利部急難救助，送衛生福利部審核。

以上均是臨時短期性救助，若家中符合（中）低收入戶或其他福利（如老人、身障、兒少等）申請資格，亦可準備資料洽區公所申請，藉由長期福利服務協助紓困。

Q2：隔壁的老伯最近往生，留下一個身心障礙的兒子，平常生活困難，死後沒錢辦喪事，該怎麼辦？

A 建議家屬可請里幹事或里長了解家庭狀況，並協助申請相關補助。若老伯具（中）低收入戶身分，家屬可以辦理（中）低收入戶喪葬補助；如果不是（中）低收入戶，可以申請馬上關懷急難救助或市急難救助；若申請後還是有困難，可以再申請衛生福利部急難救助。若政府提供補助後還是不能紓困，公所可以轉介給民間慈善團體提供濟助。

若老伯無其他親屬協助處理喪葬事宜，公所可以在第一時間轉介免費提供喪葬服務的民間慈善團體，由團體全程提供協助至入土為安。

老伯的兒子如果有其他家屬願意擔任照顧者，經濟上有困難可申請（中）低收入戶資格，或申請身心障礙者日間照顧及住宿照顧費用補助，補助生活費或機構安置費用，以減輕負擔。如果身障者有無依或疏忽照顧的狀況，為避免獨自生活發生危險，可通報本市家庭暴力及性侵害防治中心評估是否屬於身心障礙者保護服務對象，提供相關協助。

Q3：因公司裁員被迫失業，家裡三餐不繼，還有孩子要養，要如何申請愛心食物銀行？

A 本市市民如因突然遭逢失業或特殊變故，家庭陷入三餐不繼的窘境，可自行向居住所在地之區公所提出申請，或由居住地里辦公處、社福團體、學校（機關）及慈善團體協助提出申請，須填寫申請評估表及檢附相關證明文件。

另外，食物銀行因物資有限及為能符合公平正義，發放優先順序如下：

- 一、主要負擔家計者皆失業，又有就讀高中以下子女，生活陷困，三餐難繼者。
- 二、主要負擔家計者二分之一以上失業，又有就讀高中以下子女，生活陷困，三餐難繼者。
- 三、政府列冊之低收入戶或中低收入戶，生活仍陷困，三餐難繼者。
- 四、其他因素確實急需食物濟助者。

資訊來源：台中市政府社會局



打一通 麻煩問題通通通 1999 服務專線 / 台中市 1999 / 外縣市 (04) 2220-3585

- 二十四小時全年無休，服務窗口一元化。
- 舉凡市政諮詢、市府活動查詢、陳情申訴、通報派工或是路燈故障、馬路不平、檢舉違規等，都可透過 1999 尋獲解決管道。
- 前五分鐘免費，公共電話或外縣市撥打則須付費。



第24屆

全國兒童 網路相創作畫



看似尋常有限的圖形
透過不經修飾的線條
與獨特鮮明的構圖
注入嶄新元素
開拓無限想像
與自由創作的繪畫視野



指導單位：臺中市政府
主辦單位：臺中市政府文化局(葫蘆墩文化中心)、財團法人臺中市文化建設基金會
協辦單位：臺中市烏日區烏日國民小學
教育贊助：廣達集團、廣達文教基金會 / 媒體贊助：城市廣播網
贊助單位：永豐餘投資控股股份有限公司、信誼基金會、三信商業銀行、歐雅系統櫃、老楊方塊酥、元大樹具精品

廣告



《臺中好生活》訂閱辦法：1年（12期）

劃撥帳號：22570434

劃撥戶名：台中市政府新聞局出版品專戶

- 國內—新台幣400元（平寄）
- 香港／澳門—新台幣820元（航空平寄）
- 亞洲—新台幣970元（航空平寄）
- 歐、美、非洲—新台幣1,100元（航空平寄）

- ◎ 請填妥劃撥單至郵局劃撥訂閱。
- ◎ 通訊欄請註明訂閱起迄期間，並填妥姓名、詳細地址、聯絡電話。
- ◎ 當月15日前（含當日）劃撥者，將收到次月發行的月刊；當月15日後劃撥者，將收到下下月發行的月刊。

■ 變更地址

變更地址時請於出刊前一週來電告知，或將「姓名、原地址、新地址與聯絡電話」傳真至本局。

■ 讀者專線：04-2228-9111分機15211

傳真號碼：04-2224-3347

■ 線上電子書

- ◎ 台中市政府全球資訊網
<http://www.taichung.gov.tw>→
臺中好生活

《臺中好生活》免費索閱地點

政府單位

台中市政府文心樓1樓
聯合服務中心
台中市政府惠中樓1樓
市政廳景館
台中州廳
陽明聯合服務中心
台中市各區公所
戶政事務所
地政事務所
台中市各區圖書館
台中市政府勞工局
衛生局
就業服務處就業服務站
勞工局就業服務台

交通運輸

高鐵各站
台鐵火車站：
台中、苗栗、竹南、彰化、
斗六、桃園、中壢、宜蘭、
新竹火車站
旅遊服務中心：
泰安、西螺、西湖、新營、
仁德、關廟服務區（北上、
南下）清水、南投、古坑、
東山服務區

商旅、飯店

全國大飯店
金典酒店
長榮桂冠酒店
福華大飯店
裕元花園酒店
永豐棧麗緻酒店
HOTEL ONE 亞緻大飯店
台中公園智選假日飯店
塔木德連鎖商務旅館光復館
五權館、公園館、中山館
原德館、一中館
綠柳町文旅
台中商旅
清新溫泉會館
台中鳥日子
P&F 過來旅店
新盛橋行旅

書局

誠品書店：
信義旗艦店、敦南總店、板
橋店、中壢 SOGO 店、中
友店、勤美園道店、高雄
大遠百店、高雄夢時代店
諾貝爾圖書城台中各分店
墊腳石圖書廣場台中旗艦店
東海書苑
瑞成書局
茉莉二手書店
敦煌書局：
（中港店、中興營業所）
台灣本土文化書局
自己的房間性別書房
三協堂圖書文化廣場
唯讀書店
弘軒書局
榮吉文化廣場
文晁書局
豐原三民書局
新手書店
午後書房
魚麗人文主題書店

休閒旅遊

日新大戲院
親親戲院
豐源戲院
全球影城
Tiger City 威秀
大遠百威秀
新時代威秀
新光影城
華威影城
清水時代戲院
萬代福影城
台中都會公園
東勢林場
月眉觀光糖廠
后里馬場
梨山遊客中心
谷關遊客中心

展演空間

TADA 方舟藝文展演空間
Legacy 台中音樂傳記
Left Art 左邊藝術藝廊
（迴響藝文展演空間）
20 號倉庫

咖啡館、文創場所

好伴
賞圓甲咖啡（五權西店）
藤竹工坊
享實做樂
想想 Thinkers' corner
5 春
老樹咖啡（台中店）
老樣咖啡
范特喜微創
漢堡巴士
草悟廣場旅客服務中心
目覺咖啡（一店、二店）
默契咖啡
呼嚕咖啡
梨子咖啡台中各分店
Mapper Café 脈搏咖啡館
HOW place 好所在
內巷咖啡
樹兒咖啡
卡勒笑手感咖啡
紅磚橋
卡默咖啡
找路咖啡
無為草堂
MOJO（一店、二店 Retro）
森林旁邊（英才館）
實心裡生活什物店
edia café
窩祇咖啡
丹華茶亭（雙十路）
MonoVilla/ 獨墅造啡基
樹兒咖啡
煙燻
老·樣子咖啡雜貨店
圓環咖啡
墨爾本咖啡
老麥 Laomai
出軌咖
自家烘焙咖啡館
Roundabout Café
amazing63
田舛食咖啡
MOT 明日聚落

■ 詳細免費索閱地點請至「台中市政府新聞局->臺中好生活->免費索閱地點」查詢；亦歡迎診所、美髮店、旅行社、社區管委會等事業機構主動致電新聞局《臺中好生活》月刊承辦單位，告知店家名稱及通訊地址，以利月刊寄送至店內供顧客翻閱。

2016

好戲開鑼

歌仔戲三大小生領軍 · 三城颯戲

闔家共賞感人肺腑優質好戲

將軍寇



范蠡
獻西施



鬼菩薩



11/12 (六) 19:30

張秀琴

領銜主演

《范蠡獻西施》

秀琴歌劇團

11/19 (六) 19:30

郭春美

領銜主演

《將軍寇》

春美歌劇團

11/20 (日) 19:30

陳昭香

領銜主演

《鬼菩薩》

明華園天字戲劇團

豐原 葫蘆墩文化中心 盛大公演

台中市豐原區圓環東路782號

票價：299、499、999

※兩廳院售票系統、全家、萊爾富、7-11 iBen等兩廳院購票端點

套票優惠：

- 好戲開鑼套票，任選三場8折
- 孝親雙人套票，同一場次與65歲以上長者同行，兩人皆享75折！

購票及注意資訊：

- ※其他優惠請上好戲開鑼FB粉絲頁查詢
- ※訂票專線：加侖工作室(04)2358-6129
- ※最低票價恕不折扣，多項優惠不得合併使用

廣告



好戲開鑼

11/19
11/20

2016
搖滾台中
Rock in Taichung

記憶、傳承、音樂、森林

未來森林 音樂節

台中帝國糖廠
湖濱生態園區
與 樂業國小

(樂業路與進德路口，新建國市場旁)



隨你付入場・請自備餐具

- 四大樂風舞台 • 60組原創音樂演出
- 傳統小吃 • 創意市集
- NGO 藝術聚落



更多活動訊息請上

f 搖滾台中 | Q



主辦單位：

臺中市政府新聞局 廣告

承辦單位：



執行單位：

