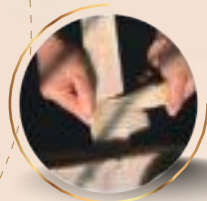


百年 職人 匠心動人

The Story of Time



百年 職人 匠心動人

一份「專注」的感動
傳遞「百年文化」的延續

「百年職人匠心動人」文化傳承專書 陳濟民 02
從組織認定談老店的 傳承與代際創新 鍾喜梅 04

傳藝新體驗

六安堂 06
添興窯陶藝村 12
龍山佛具 18

生活妙手藝

小花園 24
LSY林三益 30
金合利鋼刀 36

美味的秘方

味榮食品SAUCECO 42
東和製油 48
義興嘉釀 54

手製的溫度

谷芳有機野放茶園 60
HGT華剛茶業 66
嶢陽茶行 72

百年職人匠心動人地圖 78

局長序

「百年職人匠心動人」 文化傳承專書

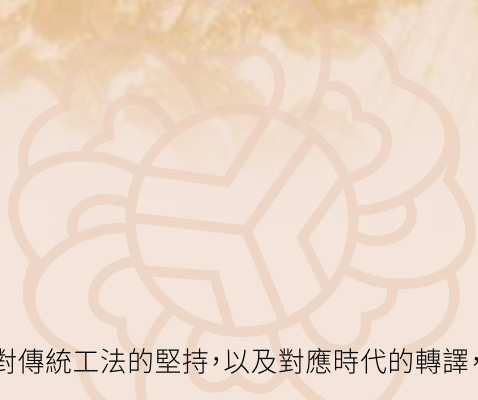
文化部文化資產局

局長 陳濟民

文化是人類生活永續的積累，文化資產是代代相傳各種有形及無形的智慧。經過時空淘洗的技藝是記錄著先人日常生活的重要記憶。而職人是傳統技藝的創造者，身懷超凡的技藝及堅持的毅力，才能讓無價的文化資產持續傳承發揚光大、發光發熱到今日。

隨著時代的變遷，如何讓傳統技藝隨著現代化、政策化和全球化的步伐進一步地保存、轉化，進而發展應用於日常生活，使得傳統技藝能夠永續傳承，則是當代及未來亟需面對的課題！

本次中華民國全國商業總會挑選出12家代表臺灣職人精神的商家，集結出版《百年職人匠心動人》。專訪收錄「傳藝新體驗」、「生活妙手藝」、「美味的秘方」、「手製的溫度」四大特色主題。從本次訪談的諸多技藝傳述中，我們深深感受到職人本著「堅持好工藝，才能帶來新契機」的信念，以令人嘆為觀止的傳統技藝，因應時代的潮流，呈現出匠心獨具且蘊涵文化資產創意能量的作品。



這本書以深入淺出、活潑生動的記錄職人對傳統工法的堅持，以及對應時代的轉譯，正可呼應到文化部文化資產局長期對於無形文化資產技藝的保存、活化與傳承工作。職人們的現身說法，帶領讀者體會傳統技藝的精深與奧妙，並讓各界更認識與珍惜臺灣文化瑰寶，期許為臺灣傳統工藝的傳承持續注入活力，讓無形文化資產的珍貴價值深植在每一個人的心中...萌芽茁壯！

文化部文化資產局局長 陳濟民

推薦序

從組織認定談老店的 傳承與代際創新

義守大學企業管理學系

鍾喜梅 教授

此次很榮幸受邀替中華民國全國商業總會所出版「百年職人匠心動人」一書，撰寫推薦序。在這本故事書當中，收錄了十二個不同企業與家族的老店文化傳承故事，每一個故事，不僅介紹該企業的發展，也特別著重現有家族成員，如何在家族使命趨勢下，將企業產品創新以及賦予新的時代意義。每個故事讀來，都讓人看到在歷史長河中，創業家族成員如何代代相傳，延續家族與企業生命力的奮鬥歷程。作為一位研究家族企業的學者，我想從組織認定(organizational identity)角度，談談這些長壽家族企業，如何將認定化為代際創新動力的可能思考，提供讀者在讀故事之餘，一些重新認識這些老店或長壽企業的切入角度。

長壽企業是世界各國特殊的一種企業類型，一般來說，長壽企業通常代表企業壽命很長以及掌管企業的家族已經經過好幾代，如本故事書中的不同老店，這些老店多半還是維持微型企業的規模與區域運作；但少數地區的長壽企業不一定由原始家族所掌管，制度變遷可能使得長壽企業的股權與經營權有很大變動，如中國的老店目前有不少都是國有企業。在亞洲與歐洲相關長壽企業研究與調查顯示，長壽企業所擁有的堅強組織認定，以及對於環境變換有高度敏感度，是長壽企業之所以延續百年以上的主要特徵。組織認定需要能回答「我們是何種企業」(who we are as a business)，也就是回答企業的核心存在目的與價值。如果長壽企業需具備對環境變動的高度敏感性，則在代際更迭下，每一代領導人如何確立企業核心價值與目的，就會是一個重要問題。

一般企業梳理核心目的與回答組織認定，通常是由董事會或高階主管進行。對於由核心家族所掌管的長壽企業老店來說，由於家族成員通常掌握股權與經營權，也就會是回答組織認定的關鍵者。由於長壽企業每一代成員組成不同，因此，梳理組織認定的過程，必然涉及家族成員間的共識，以及成員如何詮釋與理解企業過去歷史、家族價值與

信念、企業文化與傳統，乃至於反思有哪些在地傳統或是智慧。如果經過家族成員的詮釋，可以將企業歷史、家族價值，抑或是在地傳統，注入產品的重新設計、改版或是翻新，這表示這一長壽企業，具備「重新詮釋」歷史的代際創新能力，並帶來產品新功能或新概念的「價值內在化」改變。

長壽家族與企業歷史的詮釋與淬鍊，除了展現職人精神外，往往也會帶給顧客新的體驗與感受。這裡我舉出兩個例子作為參考。一是1900年於長崎創立，目前總部位於東京的Bunmeido(銀座文明堂)。文明堂的企業傳統是一堅持原味與美味的蛋糕製造，這是代表堅持蛋糕製作的職人精神。文明堂曾遭遇品牌的分歧，現任社長(前社長的女婿)整合與購併所有的文明堂分支，獨尊一支文明堂品牌，他透過一個「新概念」文明堂的建立，讓顧客能在品嚐美味蛋糕當中，連結百年以來文明堂的職人傳統與價值。另外一個例子是1895年創立，目前由第四代經營的Lavazza。Lavazza的企業傳統是一傳統咖啡萃取技術，這是該家族堅持的優質職人精神。現任家族經營者，將傳統咖啡萃取技術，結合新的技術，研發出各種環境下均可以享受美味咖啡的咖啡膠囊，重新打造「新功能」的產品設計，為咖啡萃取的職人精神，打造嶄新傳遞形態與方式。老店的每一代家族成員，如果能從梳理家族與企業歷史，內在化歷史的價值，並重新詮釋與淬鍊，不僅可以將老店歷史建構為組織認定的養分，同時也可具體實踐代際創新，連結老店的過去、現在與未來發展方向。

傳承從來都不是一件容易的事，每位繼承者都乘載家族與企業的過去，因此，如何將過去轉換為成長的動力來源，關乎長壽企業能否在現有基礎上繼續茁壯與成長。在老店文化傳承的這十二個故事當中，每個故事都透露現有企業主在創新上的企圖與努力。有些企業主已經從歷史當中，展現「新概念」的代際創新，例如林三益與華剛茶葉；有些企業則致力提供「新功能」的產品設計，例如小花園與六安堂。因此，如果每個老店的企業主，可以透過檢視歷史，重新詮釋與淬鍊歷史，並擷取企業產品與概念上的新意與方向，對於老店生命力的展現與職人精神的延續，都會有相當正向的意義與價值。

每個老店的創新，不僅關乎家族與企業的成長與永續，同時也是整體社會的重要資產。期許在本書出版之後，可以看到更多老店傳承與創新的故事，豐富臺灣這塊土地。

傳藝新體驗

六安堂參藥行

LIU AN TANG CHINESE MEDICINE CO.

001 生梔子
002 津黃芩
003 川大黃

004 川黃
005 川黃
006 肥知

六安堂

中藥煉製變與不變的堅持

— SINCE 1913 —

“

傳承千年的中藥文化，即使在西藥盛行的現代，在常民的心中依然扮演著治未病的預防角色。不論是四季節令的燉補，或看醫開立水煎中藥來治病，濃濃的中藥香是許多臺灣人透過嗅覺味蕾共舞的生活記憶與執著。

”

六安堂以藥酒飄香揭開序幕

1913年創建於福建惠安的六安堂，初來臺灣時落腳於臺北的延平北路上。有一天第二代傳人楊渭澄不小心踢翻了一罈藥酒，馥郁濃厚的藥酒香彷彿廣告般，挨家挨戶遞送著「好藥、好酒、好品質」的訊息。

循著藥酒香味前來買藥材回家進補的人絡繹不絕。此時六安堂裡也聘請了幾位中醫師駐診，看完病的病人拿著醫師開的藥單，給長長櫃檯上待命的藥師們調配藥材。當年六安堂所使用的藥材都是楊渭澄帶領藥師們，依照家傳的古法細心耐心焙製提煉出來的。好藥材，功效佳，是最佳的口碑行銷，吸引了遠近無數看病買藥的顧客，創造了門庭若市的盛況，以及達官顯要登門訪視的佳話。



▲依據藥方專業抓藥務求精準



▲屋頂日曬中藥材



古法製藥的細膩講究

藥材是中醫師臨床治療的主要藥品，品質的優劣影響了治療的效果。

中藥材來源於大自然中的金石草木蟲魚，若要成為藥材使用，必須根據藥材自身的性質，依照調劑、製劑和臨床應用的需要，經過繁複的工序，或淨或切或炒或炙或炭化，或燉蒸煮煨等等炮製方法，

才能加強或改變藥性，消除毒性，引經入藥。即使是相同的藥材，只要處理過程不同，效果也會不同。可以說，製藥的功力，影響了藥材的品質與藥性。所有的製藥工序，均應遵照古法依時煉製，才能使藥材得到最佳的療效。

有些藥材如硃砂，是硫化汞的天然礦石，汞(水銀)是劇毒，唯有恪遵古法製作，歷經半年不斷重複的中和提煉，才能將汞完全去除，最是費工！但是若方法不對，就會造成汞中毒。再以具有滋陰補血而廣為使用的熟地黃為例，生地黃性寒涼，可治療血熱、流鼻血、高燒等熱症，但有的人吃了易造成腹瀉。若要滋陰潤燥補血，唯有改變其藥性，歷經九次黃酒蒸並日曬而成的熟地黃，表皮呈亮黑色，裡面已熟透且香味撲鼻，才具有滋陰補血的功能。設若加工不得法，則會造成腸胃滯膩的副作用。

六安堂的藥簿裡，密密麻麻記載著祖傳的各類藥方，不論從頭到腳、各種年齡、男女，可能罹患的病痛，以及相對應治的藥帖，都是先祖們代代相傳的心血結晶。有些藥帖需要

長時間，或冷浸、熱浸，或煎煮、釀造等作業，依照古法，馬虎不得。藥師們必須預先調製好這些藥品，做成丸、散、膏、丹等臨床用藥，才能讓急需用藥的病人，經醫師處方，立刻得藥醫治。



▲古法傳承藥酒泡製



▲經過古法提煉後的藥材

泡在藥材裡的童年

這一切製藥的工序流程，都是楊渭澄自小在家裡看著父親楊誠法與六安堂藥師們製藥，長年耳濡目染所習得的經驗。他也將這樣的學習過程傳給長子，即第三代傳人楊世福。可以說，楊世福的童年就是浸泡在中藥堆裡的。別的孩子朗朗上口的是兒歌，楊世福背誦的是古代的醫書、藥經，如《本草備要》、《湯頭歌訣》。別的孩子玩的是彈珠陀螺，楊世福則是把磨藥當遊戲，當然玩具就是眼前的藥材和工具了。

再以補腎養肝的杜仲為例，生杜仲尚未炮製時，斷面有絲纏綴不斷，具有強壯筋骨的功效。若炒時噴以鹽水，產生煙燻效果，表面會呈現黑色。待炒到斷絲，就具有補肝腎的功能。杜仲的用量極大，每次炒的量都要幾百斤，曾經有一次煙冒得太嚴重了，鄰居以為失火，還報警消來滅火。楊世福笑憶當年。



▲第四代掌門藥材切片厚薄也是功夫



▲現代化烘製藥材



楊貴妃養顏的啟發

1987年楊世福接手六安堂後，著眼於時代與人潮的變遷，決定將店面搬遷到迪化街上，憑著六安堂炮製藥材的深厚底子，很快就在高手如雲的迪化街創造出極為亮眼的成績。

儘管如此，楊世福思考的是六安堂的未來，以及中藥在年輕人心中的定位。中老年人對中藥還有記憶和情感，年輕人卻有斷層。過去都是等人生病才求醫買藥，然而中醫是講究「治未病」的預防醫學，應該將養護身體視為日常生活的環節，讓中藥材進入日常生活中，年輕人才會有感。

古書裡的楊貴妃給了靈感！為了養顏美容讓肌膚紅潤，楊貴妃經常食用藍葫蘆巴。此植物不僅是蔬菜，也是藥材。楊世福將古書裡的藍葫蘆巴等配方調配成符合現代人口味的沖泡養生茶包，成為六安堂的熱銷商品。

搭著網路之便，以及兒子楊凱宇接棒，父子倆攜手開發出各種以中藥材為基底的預防保健食品，如保肝、消脂、祛水腫、助眠等等，各式沖泡飲品或藥浴泡澡禮品。

時代在變，營運的方式可能跟著變，不變的是核心的價值與理念。六安堂世代相傳、焙製藥材的深厚底蘊，是產品的品質保證。六脈安身，百年傳誠！新舊傳承者要將六安堂創辦人楊誠法，以「誠心」製藥的精神，製造出最佳品質的中藥材與中藥養生商品，來照顧廣大顧客的需求。





Information

店家資訊



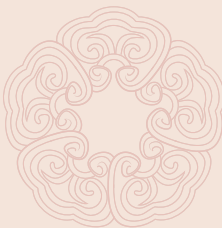
六安堂

☎ +886 2-25598599

📍 臺北市大同區迪化街一段75號

🕒 週一至週日 09:30~18:30

🌐 <http://www.6an.com.tw>



官方網站

傳藝新體驗



添興窯
TIAN XING KIEN

添興窯陶藝村

守護歷史記憶的老窯廠

— SINCE 1955 —

“

位在南投集集綠色隧道旁的添興窯，自1955年創建後，迄今已超過一甲子的時間。這段悠悠歲月中，不論是面臨產業由繁轉衰的窘境，抑或遭遇921大地震大型災害的侵襲，添興窯總是憑藉著匠人們的技術與堅持，安穩的度過各種考驗，持續「陶藝生活化」的信念，讓陶器跳脫使用至上的舊思維，轉化成兼具美學與實用的新陶器，以嶄新的姿態重新回歸人們的日常生活中。

”

陶器，正被遺忘中

陶器可以說是最貼近人類生活的器物，早在新石器時代就已經有人類燒製陶器(土器)來使用的跡證。陶器的用途廣泛，不論是瓦片、茶杯，或酒甕、花盆等，讓人類的生活更加便利。但由於玻璃、金屬及塑膠等製品大量出現，壓縮了陶器的生存空間。這是林清河成為添興窯第三代窯主後所面臨的第一個挑戰。

一九八〇年代開始，塑膠製品開始被大量運用在日常生活中，成為各類器皿的新首選。同樣的情況也發生在建築材料的選用上，價格低廉且生產快速的水泥瓦及石棉瓦問市後，琉璃瓦在建材上的地位逐漸被取代。短短幾年內，添興窯原本炙手可熱的明星商品，變成乏人問津的滯銷品。林清河思索著該如何應變。



▲手把製作黏貼

◀手工拉坯製作

敞開大門的老窯廠

每個危機都是轉機，當粗陶製品因時代變遷，慢慢淡出歷史舞臺，添興窯也在林清河的「陶藝生活化」理念下，逐漸發展出新的面貌。改變的第一步，便是將傳統的窯廠由生產基地轉型成陶藝觀光園區。除了設立陶藝中心及展區來陳列各項陶藝品及窯業歷史文物外，也精心開闢通往工作區的導覽動線，讓遊客近距離實況觀賞匠師的手藝。例如園區內的大水缸，就是匠師以土條盤築法製作出來的。只見匠師熟練地在打底好的陶座上，以純手工的方式將土條用泥漿接連，再一邊以「倒退嚕」繞著坯體走，另一邊再用雙手的巧勁慢慢堆疊捏塑成形，最後再仔細拍打缸體，讓水缸呈現出令人讚嘆的完美弧線。

另一項改變就是設立陶藝教室，讓有興趣的遊客親手體驗捏陶、玩陶的樂趣。不論是用手捏的方式製作創意小物，或是將陶土置於拉坯機的轉盤上，利用旋轉產生的離心力，用雙手將濕潤的黏土巧妙地拉高，製成充滿個人風格的茶杯。這些都是可以讓人得到滿滿成就感的主題課程，更可以藉著良好體驗的口耳相傳，吸引更多人參與手作課程，一同體會傳統陶藝之美。

坯體整理▶

擦坯清淨粉塵▼



設立陶藝教室的另一層意義，便是讓陶藝的美學能向下扎根，培養出更多有志之士持續投入陶藝創作，並且在未來制度建立完善後，能取得陶藝工藝師的資格，讓美學理念和製陶經驗能不斷的循環傳承下去，這也是林清河多年來持續在努力推動的目標，當陶藝文化深根於社會記憶後，便能屹立不搖的挺過時代的考驗，持續進步。

延續一甲子的活歷史

園區內的另外一個亮點，就是完整保存了一座創窯至今已超過一甲子，且仍可用來燒陶的老蛇窯。蛇窯是一種順著山坡的高低落差而砌成的磚造長窯，自南投窯業於清朝中葉開始發展後，官方擁有的窯就被稱為龍窯，而民家自建的窯改以為小龍代表，故稱之為蛇窯。一般而言，窯爐若一直處於停爐狀態，容易因風化作用而塌陷，且蛇窯又屬於傳統的材燒窯，每次燒陶都需要耗用大量木材，所以在製陶產業沒落後，想要妥善保存蛇窯就變成所費不貲的任務。

過去臺灣各地曾林立著蛇窯，產業夕陽化造成了蛇窯大量消失，此外自然災害也是老舊建物不可避免的考驗。921大地震在臺灣中部造成重大的破壞，添興窯的老蛇窯也無法倖免的近乎全毀。所幸窯主林清河鍥而不捨的堅持，爭取政府的資源挹注，才得以在短短一年的時間內，將受損的窯體按照原本的造型及材料全數修復完成，老蛇窯得以生龍活虎的肩負延續臺灣陶藝傳統文化的使命。



▲第二代窯主瓦片上釉



▲早期瓦片曬坯

站在傳統上創新，於生活中找素材

添興窯轉型後，在陶器的設計理念上也依循「陶藝生活化」的基本概念，秉持「在傳統中找創意、在生活中找素材」的意念，添興窯產出的陶器不再只是單調的民生用品，而是由匠師將其對自然與生活的體悟導入陶土後，再形塑成兼具實用和美感的陶藝品。走進園區，目光所及，舉凡屋瓦、牆面、地板和造景，甚至整套衛浴設備，都是陶製品，還有許多具藝術價值的陶藝作品和早期留下的文化資產。展售中心裡琳瑯滿目的生活陶，將陶藝與生活緊密結合，營造出生活美學的氛圍。像是由柴燒窯燒製而成的茶具，因燒製時的柴灰不規則飄落在坯體上，燒製後的茶具產生出豐富的光澤變化和樸拙的質感，也形成了一種觸覺上的美，令人想捧在手中好好欣賞，也讓品茗的同時，更添加了高雅韻味。

第三代窯主林清河於2020年獲南投縣政府公告登錄為傳統工藝「南投陶裝飾技法」及「傳統柴燒技法」保存者，成功樹立了生活陶藝的典範。第四代的林欣頡及林欣皓兩兄弟接下了帶領添興窯的任務，除了依循前人的理念，持續設計出實用與貼近日常生活的陶器外，創立子品牌來年輕化產品，建立起年輕世代與陶器的溝通連結，讓陶器有更多機會融入在日常生活中，充分療癒現代人的身心靈，添興窯堅持文化傳承的事業逐漸開花結果！



手擠坯製作水缸▲

第三代林清河窯主創作陶藝照片▶





Information

店家資訊



添興窯陶藝村

+886 49-2781130

南投縣集集鎮田寮里楓林巷10號

週一至週日 09:00~17:30 週四公休

<http://www.txkiln.com/>



官方網站

傳藝新體驗

龍山佛具
百年老店

龍山佛具

打造香火中的神像藝術

— SINCE 1895 —

“ 臺北龍山寺旁的西園路上，經常可見三五成群的人聚在龍山佛具店前，聚精會神的觀看師傅們開斧打胚、修胚修光等琢磨神像的過程。師傅們精彩的工藝，成為天天上演的實境秀。從龍山佛具店訓練出來的學徒，遍布全臺灣。第六代傳人李子勇當時還不到二十歲年紀，即已為隔鄰的龍山寺主神兩側的護法韋陀菩薩及伽藍菩薩製作金身。 ”

跨越時空的雋永工藝

龍山佛具店的創始人李邦祿來自福建福州。當時在福州的佛具店即取名「龍山」，來臺後落腳於龍山寺旁西園路上，是西園路上第一家佛具店。

李邦祿是龍山佛具的第四代傳人。在第一代創始的兩百多年前，製作的大多是簡陋的紙糊神像，因為農業社會普遍貧寒，一般家庭只能購買紙糊神像供奉。紙做的神像不但簡陋，香灰掉落也容易產生祝融，拜久了的紙也會變質破損。至於廟裡大尊的神像則是以泥雕塑，但是乾燥後的神像質地不夠硬，一個不小心撞到，就會造成缺損。

後來福州當地發展出一種「生漆脫胎技法」。生漆脫胎的神像，優點是色澤光亮美觀不怕水浸，不會變形或褪色，堅固且耐溫耐酸鹼腐蝕。質輕，更是此技法最大的特點，適合製作大型神像。

這種技術所製成的神佛形像特別典雅肅穆。李邦祿帶著這樣的技術，於1895年攜家來到臺灣。落腳於艋舺後，他所製作的神像立刻為他打響名號，接連受全臺各廟宇之邀，前往製作大型神像。龍山寺的大智文殊菩薩與大行普賢菩薩，即是出自龍山佛具店的匠心巧工。至今，這個塑造神佛形象的技藝，已從第四代流傳到第六、第七代子孫。



▲百年老店龍山佛具店

◀手作二尺二降龍觀音雕像

快失傳的生漆脫胎技法

脫胎工藝使用的材料為提取自漆樹的生漆，是一種半透明的咖啡色樹脂，具有高粘合、防水、防腐的功能。塗上生漆的器物色澤鮮麗，別具藝術價值。

脫胎造神像運用的是漆藝中的「夾紵技法」。紵是以麻織成的布。首先，用泥塑出所需的神像原型。泥像表面乾燥後，將麵粉拌入生漆，塗刷泥像一遍。待漆變乾，以前述的生漆糊上第一層麻布。麻布乾燥後再以同樣的方式糊上第二層。反覆進行多次。神像越大，層數越多。

生漆麻布乾透變得堅硬後，即可掏出泥胎。小型神像的泥胎，從底部將泥取出。大型的則在背後先將生漆麻布用刀開一個洞，揭下漆布，讓手可以伸入到頭部。至於手臂彎屈部分，則在肘部開一個洞，即可取出上下手臂的泥土。如果是站立的神像，泥也是從背後取出，不過兩腳的泥土保留，以加強底部重心。兩腳的骨架多數留在神像體內，並事先與底座固定。泥土全部取出後，將先前揭下的生漆麻布硬片按原位置再用生漆麻布糊牢。

胎坯成形後，外表還需以粗中細三次漆灰進行再塑造。漆灰的漿需厚薄適度，太薄了可塑性差，太厚則過粘。做好漆灰後再上漆，反覆多次就可以按金，主要是以金箔貼上。貼好平順後就可上彩，完成神像的雕塑。

第六代傳人李子勇表示，製作脫胎神像很辛苦，工序多，工期長。尤其生漆易造成全身腫痛、搔癢，甚至潰爛的過敏狀況。年輕人大都不願學習此技藝，幸好第七代的兒子們願意傳承。



▲店內豐富的商品展示



▲各式宗教雕塑品

儀式化的執行程序

臺灣家戶內拜佛拜神的風氣盛，小型神像的需求高。小型神像也可直接以木頭雕出神像的原型，再上以生漆。更細節之處，也可按上述的夾紵技法，做出細膩的裝飾層次。

雕刻佛像得遵循儀式化的程序。首先要選擇吉日良辰「開斧」，也就是拿斧頭向木材上下四周象徵性的輕劈，目的是向神明敬告動工。接著刻鑿出身軀的「粗胚」，以及較細部的「細胚」。用砂紙細磨木頭，稱為「修光」，之後再上底漆。全身體態完備後，接著要為神像「開面」，刻出五官。以漆線或粉線勾畫服裝線條，稱為「牽線」。接著彩繪五官（「粉面」）及衣飾，然後貼金箔「按金」。

最後也是最重要的儀式是「開光點眼」。雕刻師一手持鏡、一手握筆，口念經文，以筆在神像的眼耳鼻眉口輕點一下，為神佛像注入神靈。

與時俱進的創新與創意

不論是泥雕或木雕，展現的除了匠師的技術，更在於作品的藝術美感。李子勇認為神佛跟人一樣，會隨其特質展現出殊異的表情與服飾。



▲天上聖母雕塑彩繪



▲法主公雕塑彩繪

傳統的神像佛像通常是穩穩地坐著或站著，李子勇大膽的為神明加上各種動作及裝飾，創作出栩栩如生的仙佛神像。例如武將提起一隻腳，雙臂一高一低的展開，威風凜凜的展現動態英姿。笑口常開的彌勒佛，雙手多了如意與經書，飄然的仙味取代了大腹便便的財富味。隨著臺灣經濟起飛，人們對神像佛像的質感更加重視，木雕神像供不應求。李子勇參考機器雕刻印章的概念，設計出全臺第一部製作木雕神像的機器，大量生產，以響應廣大市場的需求。

突破了量的制約，李子勇更要求雕刻技藝更上一層樓，從而修正了一般神像雕刻師慣有的盲點。他參考西方人像雕刻，其衣服皺褶彷彿如真布柔軟，身體線條極逼真，比例更正確。東方的雕刻則不甚在意肢體比例，往往手太長，腳太短，像個纖細的小矮人。揉合東西方精華的神像創作，甚至吸引其他宗教信仰徒請他製作耶穌、瑪麗亞和伊斯蘭教的天使。

李子勇為不同的神明變化出千百種造型，不但注入更莊嚴的氣息，還使佛像超越了拜拜用途，成為值得收藏的藝術品。許多顧客甚至購買不安金身的神像，直接保留原木顏色，作為古董欣賞。

這間融合古典與創新，將常民文化涓涓導入藝術細流，精煉出屬於臺灣人文化底蘊的龍山佛具店，走過橫跨三個世紀的百年風華，將繼續隨著廟宇和家戶裊裊升起的香火，共同祝禱著人們心靈的平安與喜樂。



▲李子勇創作栩栩如生的佛像



▲各地神像各顯獨特



Information
店家資訊

龍山佛具

☎ +886 2-23066970

📍 臺北市萬華區西園路一段142號

🕒 週一至週日 09:00~21:00

🌐 www.longshan.com.tw/



官方網站

生活妙手藝

小花園
SINCE 1936
hua

小花園

足尖上繁花盛開

— SINCE 1936 —

“

淑女的旗袍襯托身體曲線，蹬著一雙絕美蘇繡的繡花鞋，夜上海的風華絕代，這些精心打點妝容的女子是不可或缺的風景。隨著黑膠唱片流瀉的歌聲，她們翩翩起舞，舞池裡綻放花朵，每一步都搖曳生香。「小花園」的刺繡鞋一度面臨枯萎凋零的危機，第四代接班人陳璋、徐宗源夫妻檔，回家扛負重擔，一切從零起步。他們將帶領百年鞋店，「走」得時尚，「走」自己的風格！

”

夫妻就像一雙鞋，左右平衡向前走

提起繡花鞋，一般人的刻板印象是復古、傳統小眾市場的需求，第四代接班人徐宗源坦率直白地揭露夕陽工藝亟欲掩藏的缺點。但，唯有明白沒落的主因，方能對症下藥，否則歲數八十的小花園真會像個老太太，步履蹣跚，風吹便倒。

妻子陳瑋成長於皮革混雜膠水的製鞋廠，老父親陳弘宜全年無休地趕製手工鞋，一敲一打間，奉獻全部的生命在「小花園」裡，隨著時代變遷，生意不復以往，萌發結束營業的念頭。童年的她親眼見識外省富太太來店裡看花色、量腳圍的輝煌，住家即是工廠，十幾個工人分刺繡、製鞋兩派，流水線般的井然有序。蠶絲穿梭布面，疊加的層次使圖案愈發立體，一隻蝴蝶宛如標本展翅不動。父親明瞭再好的手藝，也已近黃昏。在外學企劃的陳瑋擔心花園凋敝，和先生攜手回家繼承家業，盼小花園再開滿叢花。

隔行如隔山，廠裡的老師傅年紀最輕的也已六十好幾，個個資歷40年起跳，外行想領導內行，提出的建議屢遭駁回「花色不行」、「這款式穩賠的啦」……磨合期就像製鞋程序中的拉幫：鞋面套進鞋楦後，拉平定型，再用腿槌擊打收邊，大拇指敲到瘀青實屬家常便飯。縱然被叮得滿頭包，第四代接班人卻百折不回，從零開始無所謂，就像嬰兒學行，逐漸摸透製鞋的訣竅和功夫，陳瑋要給父親知道自己並非玩票性質。

破釜沉舟，展現決心，陳弘宜才會安心傳承家業。



▲西門町上的小花園在臺的創始店



▲腿槌擊打鞋底收邊製鞋

生活妙手藝

兩人且戰且走，並接受鞋技中心輔導。

夫妻再如何情比金堅，面臨意見相左時，免不了一番爭論。陳瑋善企劃，未臻完美不隨便出手，採取步步為營的謹慎心態。先生徐宗源則是個行動派，業務起家的他渾身是勁，希望早點突破困境。經常各持己見導致爭論不休，但目標皆是為了讓小花園抽長新枝嫩葉，一快一慢、一靜一動互相彌補反倒解決看不見的盲點。



▲縫製鞋底針功夫



▲針線繡出獨一無二的鞋面花色



▲選布是繡好鞋的第一步



▲針功夫傳承世代



跨界創新路·復古最時尚

小花園第一代老闆陳初學提著鞋箱，裡頭裝滿製鞋的餬口工具，遊走上海的有錢人家。貴婦名媛時興足尖之美，上等的蘇繡工藝精美絕倫，最能投其所好，彰顯身份不凡嘛！



2017年受邀至亞洲企業領袖協會晚宴展演製鞋

陳初學窩在別人的「後花園」做鞋，怕製鞋的敲打聲響壞了大戶人家的氣氛，隱身角落，替閨秀們變化出「絕不撞鞋」的款式。積攥了些名聲和盈餘，1936年在上海四馬路租下店面，「小花園鞋莊」開幕日在賀籃花圈的祝福下熱烈開張。

能吸引達官貴人的青睞，蘇繡，是小花園鞋莊的看家本領。

蘇繡為中國四大名繡之首，起源盛產絲綢的蘇州，因地利人和之勢，當地婦女繡花針手藝了得，花蟲鳥木刺在綢緞遠看如畫，深邃且立體，萬物似永生。針法走套針，繡線接套不露針跡，成品層次之分明，絲線微透光芒；巧奪天工的技術甚且被宮廷延攬，衍伸出奢華風的京繡。這絕活應用在鞋面，深獲喜愛。

鞋面「針」功夫，鞋體本身亦講究。鞋楦是一雙鞋的靈魂，打磨木材，標準化尺寸，但木質易受潮發霉、天熱龜裂，生命週期短，是早期製鞋的最大成本。繡在真絲布匹的鞋面略軟，需跟堅挺的底布黏合，剪裁、車縫，修整線頭。片狀的鞋面用無數小鐵釘固定於木楦，師傅持腿槌敲打鞋面，使之貼合鞋底，拉整不平處，此工序稱為「拉幫」。定型完畢，拔釘、刷膠、接底，一氣呵成，在在考驗鞋匠的功力。

第四代接班人徐宗源徹底探討製鞋的原理。大稻埕的永樂布市是座寶山，他不斷和布商交流，摸索出織錦緞材、麂皮布、緞面布的差異，適合的鞋款，拓展手工鞋的格局，讓小花園的鞋逐漸轉型成休閒好穿搭，朝向客層年輕化邁進。

復古是不退的流行，小花園的新，被日本知名電商品牌Pinkoi JP相中，開站舉辦第一屆亞洲購物節，小花園是臺灣唯二入選品牌；Beams則是日本年輕人潮店，有不少實體店，臺灣目前有六家實體店，正積極拓展國際合作的通路。



2022 SBTR 專案小學堂活動

正宗MIT走進國際的伸展台，路，是靠實力走出來的。徐宗源嘴邊常掛著「機會是留給準備好的人」。登入官網，色彩繽紛的平底鞋、楔形鞋、合掌鞋、樂福鞋，甚有專屬小朋友的娃娃鞋，好手藝豈能孤芳自賞，美的事物，宜眾人分享。小花園的草木日益扶疏，奇花異卉趣味豐饒，穿上這絕美的鞋，未知的路，彷彿條條都是康莊大道。

堅持好工藝，繡出新商機

不忘初衷，蘇繡絕活想愈加普及，深入大眾生活，必須另謀出路。

現代人的需求便是靈感的來源，接班人觀察消費者的習性，發現零錢包是每個女性手提袋裡的必備品；又或疫情期間人手一瓶消毒酒精，30ml便於攜帶，外層繡白兔、珍奶、啤酒等臺灣在地元素；買菜的茄芷袋成為觀光客的伴手禮，他們加以改良，繡上一顆電鍋，令人會心一笑。

小花園第二代來臺，自此落腳西門町峨眉街。

直到2016年搬遷大稻埕，周邊的文化底蘊豐富，精湛技藝立刻被臺北霞海城隍廟相中，2019年選在月下老人誕辰的日子，舉辦「月老束口袋」手工刺繡課程，虔誠祈求的姻緣線收進其中，格外具有意義。月老牽線，與超商促成良緣，推出繡有Q版月老的「好符氣吊飾」和「口金包」。

從繡花鞋到各式的鞋履，從自用送禮兩相宜的小物，從客製化為客人訂製特殊款鞋和衣……仰賴的是長輩流傳下來的手藝，在紛擾快速的時代中，小花園一針一線密密縫，不忘初衷說道：「這是一種紀念。」



Information

店家資訊

小花園

☎ +886 2-25558468

📍 臺北市大同區南京西路237號1樓

🕒 週一至週日 09:30~19:00

🌐 www.garden1936.com/



官方網站

生活妙手藝



LAMSAMYICK

LSY 林三益

毫毛間，大做文章

— SINCE 1917 —

“ 百年歲月淘洗，專研毛筆的職人從福建渡海來臺，落腳商業繁盛的大稻埕，傳承揮毫文化。60至80年代筆墨需求達到高峰，工業化後一支原子筆逐漸取代曾經的雅緻情調，老招牌再是精益求精於高品質的毛筆，仍不免遭遇現實的困境。2006年第四代傳人林昌隆思索：「一樣是書畫，和女性化妝追求美麗是相同的道理。」另闢蹊徑成立新品牌「LSY林三益」，專攻皮膚刷具，至此，老店在E化世代延續新生命，繼續「書」與「化」。

”

遙想創業初，滿是汗與淚

百年路走來並不順遂，可歷代掌門人愈挫愈勇，視危機為轉機，不輕言放棄，才有如今為人熟知的林三益。故事，從上世紀初開始說起……

第一代創始者林萬務自幼拜師學藝，遵循傳承工法絕不偷工減料，好筆聲譽開始遠播，「三益齋」於福建福州發跡，版圖遍及漳州、泉州、廈門、臺灣，事業蒸蒸日上。但戰爭不歇、民不聊生，比起「閒情雅致」如何找到下一餐更重要，林萬務變更店名為「林三益」。

1946年林三益遷臺，選在臺灣最繁榮的大稻埕重新開張，白底黑字的招牌大大寫著「林三益筆墨專家」，宣布好手藝在此流傳。林三益的製作毛筆秉持「尖、齊、圓、健」，專業級毫毛工法；筆桿粗度符合人體工學，粗細適中，運筆如行雲流水，不覺沈重窒礙。說來簡單，一支好寫不易壞的毛筆，非行家實難面面俱到。

好筆的口碑再次書寫傳奇，「林三益」等於好毛筆的代名詞不脛而走。民國60至80年代習字蔚為潮流，加上書法課列入教育課程，毛筆需求量大增，眼界高遠的創辦人便開發專業的製筆技術、製刷毛料，期盼這支受過戰火的筆能越寫越遠，終成美文篇章。



毛筆的技藝, 跨界刷具新藍海

林三益第四代傳人林昌隆, 把熟悉不過的製筆技術完美轉化到化妝刷具, 擁有四代人、百年魂的筆畫專家脫胎換骨, 取英文拼音的字母另創「LSY林三益」, 進軍龐大的化妝品商機。

跨界美顏新領域就一鳴驚人, 立基於古典、發揚於時尚, 品牌精神「美.人.合.一」讓品牌佔有一席之地, 除進駐臺灣百貨公司, 接連在香港、日本、新加坡、馬來西亞開設實體店; 網路的推波助瀾, YouTuber開箱刷具、親自實測, 好口碑立即席捲年輕人常爬文的PTT, 「每個人的梳妝台上最少有一支林三益」是網友流傳的神話。老字號的浪漫情懷一點也不過時, 老派是種恆新的態度, 裡頭交織一家子從不鬆懈的堅持, 誕生於1917年的林三益年逾百歲, 絲毫不顯老。



▲剔除絨毛

◀梳整毛片

刷具和毛筆，皆是藝術的媒介

這越界之舉非常突兀，毛筆和刷具如何相提並論？然，兩者盡是筆尖的技術，你不得不訝異老字號的奇思異想。美妝市值上千億，刷具是「變美」環節的第一步。林昌隆换位思考，將林三益百年的製筆技術「轉移」至刷具，仍堅持先行者傳承的智慧與工法，講究毛料為好筆的基礎，七大工序馬虎不得！

一、理毛料：未整理的毛料似替毛孩梳下的一團糾結，得依照原毛的粗細、長短等細節分類。這道程序傷神耗眼力，卻是關鍵的基本功，沒歷練個幾載很難出師。

二、去絨毛：大致捋過的原毛藏著肉眼無法辨識的絨毛、雜毛，有請牛骨梳來整治。師傅一手緊捏毛根，持梳之手則從毛鋒往下反覆梳理，情狀恰似晨起對鏡的女子，把毛躁的髮絲熨貼地一絲不苟。

三、齊毛鋒：參差不齊的毛料置於齊版，緣齊版逐漸對齊毛鋒，此乃筆之四德之一，具體而微展現匠人手藝。裁切毛根，保留毛尖的珍貴部份。

四、整毛片：針對要寫什麼風格，調配毛片的黃金比例，完美融合後，再以牛骨梳梳整，直至相異的毛料混合均勻。



五、捲筆柱：壓平筆心的主毛料，靠拇指捲成柱狀；外層覆蓋毛片，繼續捲，嚴密收攏。

六、紮筆頭：師傅老練地將棉線纏繞毛根，這動作貌似簡單，但，既得注意施力輕重，又得兼及不脫毛。紮好的筆根粘膠塞入筆桿的孔洞，待乾，即獲熟悉的毛筆雛形。

七、再整定：魔鬼藏在細節裡，好筆成敗在最後一關卡。師傅以鋼刷或筆梳細膩地「滑」過筆毛，挑出雜短毛，最終用海菜膠固定筆型，方得好筆一支。

林三益製作毛筆的工程，挪作霏粉拂臉的刷具，讓人見識其用心和創舉。

◀各款大小楷毛筆

傳承路途上，林三益代代創新

第二代傳人林志遠補齊「文房四寶」的多角化經營，使品牌愈加壯大。第三代傳人林仁貴秉持「一心一藝」的精神，眼光重新聚焦毛料—毛筆最核心的關鍵，猶如針尖上雕龍刻鳳的功夫，成敗就在毛料的良莠。

90年代掀起速食文化，崇尚快速，用毛筆揮灑思緒，彷彿前朝雲煙。法律系畢業的林昌隆回頭接手老店，頂著高學歷的光環，低頭思忖筆與紙的運行，他試著在傳統裡尋覓生機。某日他突然想到：「筆墨是黑白的藝術，化妝是彩色的魔法，一樣需要好的媒介！」人生碰壁有時，大膽轉念便是柳暗花明，第四代傳人的想法徹底顛覆所有人的思維，跨越的幅度之大，宛如開發處女地的冒險。

事實證明，林昌隆的眼光獨到且精準，他穩穩接下老店的棒子，這場職人的馬拉松，林三益不曾缺席，還跑在前頭呢！

左手書畫，右手梳化，第四代傳人林昌隆皆不偏廢。「林三益筆墨專家」還在永樂町原址經營，展示筆、墨、紙、硯，像是定格技藝的時間，靜待後人前來一探百年史。「LSY林三益」刷具分類越做越細，觸角延伸至按摩器、潔顏刷，甚且與三麗鷗的Hello Kitty聯名，美得開枝散葉。

林三益這一筆，一寫便超過一世紀。



▲遷移臺灣落腳大稻埕



書法家于右任先生墨寶題字「林三益筆墨專家」▶



Information

店家資訊

LSY 林三益

☎ +886 2-25566433

📍 臺北市大同區重慶北路二段58號1樓

🕒 週一至週日 10:00~19:00 (週三公休)

🌐 www.lsy031.com/



官方網站

生活妙手藝



MAESTRO

金合利鋼刀

化干戈為烹調利刃

— SINCE 1937 —

“
夜涼如水，海浪溫柔地拍打上岸，坐在岸邊啜飲高粱，微醺之際渾身鬆懈下來，彼岸高樓隱隱綽綽的，那是廈門，和平顯得那麼近。1958年的金門漫天砲彈，空襲警報聲不絕於耳，民眾躲在防空洞避難，四起的煙硝，讓白晝成了黑夜。此為823砲戰，位於戰事第一線的金門歷經長達21年的砲擊，島上留有許多彈殼、未爆彈、宣傳彈，為數可觀的「鋼材」，反倒成為金合利第二代傳人吳朝熙製刀的材料。一把「鋼刀」蘊含歷史和刀藝，蛻變新生後，走進每戶人家的廚房，傷人之物搖身一變居家必需品，於砧板上切出近代史。
”

戰役的彈殼，到國際名刀

婦人摩托車的腳踏墊上躺著一麻布袋，她吃力地扛進金合利，第三代傳人吳增棟師傅趕緊接手，那沈甸甸的物事是枚田間發現的未爆彈。外表銹跡斑斑，歷經歲月滄桑而洗去暴戾之氣，故看來無害，卻是金合利鋼刀急需的材料。

一枚砲彈及包裹文宣用的六瓣鋼片，約可煉製50至60把鋼刀。

吳增棟自幼隨父親吳朝熙學習製刀技藝，傳承的工法唯有手工才能化腐朽為神奇，1500度的爐火依舊、飛濺的星火仍然，就這一脈相傳的程序不可偷工減料。父親1937年在金門創建「金合利製刀廠」是在地有名的打鐵師，誰家的菜刀鈍了、傷了，他挑著燒著煤炭的火爐到府服務，當場燒紅刀片敲敲打打，還原一把肩負全家溫飽的利器。那時代民生物資缺乏，能省則省，除了修補刀具，他甚且搜羅對岸戰爭遺留的彈殼試做菜刀，這是「鋼刀」的概念雛形。直到八二三砲戰，近百萬發炸彈密集落在小島，十萬軍人駐守前線，鋒芒對峙逐漸和緩，阿兵哥為了留念，趁假日撿彈殼上門央求吳朝熙師傅煉成刀，以茲留念。早期金門是軍事要塞，並不對外觀光，退伍的軍人帶回臺灣本島的鋼刀卻意外出名，不僅具有歷史意義，使用起來格外順手，非一般菜刀能比擬。「金合利」的名聲就像口耳相傳的密語，託軍營弟兄返臺時多帶幾把，突如其來的「訂單」亦奠定第二代傳人「以彈製刀」的想法，原本的烽火殘餘，躍身一變金門特產。

父親大規模收購彈殼，依照材質、重量、特性，深入研究。年輕的吳增棟隨侍在側，他負責執錘敲打，父親夾緊炙焰的鋼胚，來回之間節奏有序，恍若心有靈犀，無聲傳遞煉刀



▲煉製鋼刀廠房



▲論斤兩收購砲彈殼

的工藝。「因材施教」用在製刀也貼切，再堅硬的鋼，經過烈焰重新塑形，傷人的砲彈凝鍊為鋒銳的菜刀，成了家庭主婦的幫手。創新結合鑄鐵技術，賦予斑駁血淚另一道風景。

從民生角度改造，金合利的鋼刀深受臺灣人喜愛，更是國際外賓造訪金門必買的伴手禮。拋光可印照臉龐的刀面，那不久之前的轟炸，似乎迢遠、但又很近，盡在掌間切起青蔥綠葉蒜苗、牛羊豬雞魚肉，落差極大。令誰也難追憶未曾體驗過的風聲鶴唳，在職人的巧奪天工之下，化干戈為玉帛，此為「金合利」版本的《戰爭與和平》。

第三代傳人吳增棟師傅延續製刀精神，並且朝精品多方款式發展，使這塊招牌亮到國際！

純手工打造的鋼刀，日製20把為上限

廠房堆滿歷史灰塵的彈頭，吳師傅點燃焊槍，以火為刀「切割彈片」。火花飛濺如黃金瀑布，堅硬的鋼於高溫中慢慢遭割成塊狀，上秤，一片500克能做一把刀。邊沿粗糙的「鋼胚」丟進1500度的磚窯融紅，其選用的煤炭是發電廠等級的，火的鍊金術士緊盯窯爐，鋼片受溫達8、900度即可。鐵夾夾出通紅的鋼片，瞬速放在自動輾壓機下，重鎚之際星火紛飛，厚胖的鋼敲鍛打為矩形，師傅尚得持工具輔助，確保表面平整，「打鐵趁熱」是和時間的競賽，顏色趨於鴨蛋黃的熱鋼再用焊槍切出刀根，然後回窯加熱，取出「截彎取直」刀柄處，先鐵鎚重擊、後機械定型。再回爐，方可進行「鍛造鋼刀粗胚」階段。無畏高溫、空氣悶滯，師傅不曾停歇動作，暖紅色的鋼胚繼續承受機器反覆壓搥，各個角度、各面厚度都須兼顧。趁熱「



▲無數次回火鍛造鋼刀

剪裁粗胚」，火裡來火裡去，砲彈殼逐漸變成熟知的菜刀形貌。橙色的刀胚入油槽「熱處理」，此舉又稱「淬火」，溫度差使鋼體收縮增強硬度，是製刀的關鍵的程序；「回火」提高刀的耐用性能。無數次的火裡來去，刀胚才算成型。

吳增棟師傅坐在矮凳，進行「研磨拋光」的工程。磨刀石抵住膝蓋，粗疏拙劣的刀胚置上，任由機械輪轉，於鋼面刷出星星點點夢一般的花火，非常耗眼力，亦需好眼力。浸水瀝淨碎屑，愈發展露鋒芒。經由三種不同硬度機器的洗禮，磨利刀鋒、細拋刀身，鏗亮的鋼刀總算「浴火重生」。

刀根套入刀柄，鐵鎚迸發清脆高音，稍一不慎容易敲瘀指頭。

兩者合一，師傅憑藉數十年的製刀精神，端詳手工冶煉的成品，是為品質管控。正因製作艱難，縱然廠房囤有幾十萬把刀的彈殼，體力也只夠打20把。

1957出生的吳增棟從七個月大到二十歲生活在炮火連天的時代，他坦言說不怕是騙人的，然而，大環境的逼仄，卻催生了「鋼砲菜刀」。純粹的金屬可以製作成戰爭的武器，換個思維，它的用途截然不同；無心插柳的創舉，只因取材便利，加工再利用，造就歷史的新篇章。



▲切割砲彈

品項多元化發展，手藝鋒利不變

戰地迎春，金門開放觀光後，金合利的生意絡繹不絕。偌大的門市陳列不同款式的鋼刀，舉凡切刀、剝刀、折疊刀……應有盡有。且現場擺放一鐵管，歡迎客人試刀。使盡全力砍，鐵管刀痕累累，至於鋼刀刀鋒毫髮無傷！拿單張報紙凌空劃過，沒有阻礙，削出俐落的切割線。無論硬軟的物體，碰上吳師傅的刀處理起來可謂「游刃有餘」。

因應時代變遷，刀柄趨向精緻，除傳統的木柄，且衍伸電木柄、鋼柄的新設計；刀身則有龍紋，更具收藏價值。而近年流行露營，為方便野炊，也另闢「戶外遊蹤系列」。此外，金合利更把「刀」的意義落實生活的小事—指甲剪—全方位滿足現代人的用刀需求。屢屢創新吸引大賣場注意。奇蹟並非偶然，若無吳家三代人的製刀堅持，並加以改良創新，金合利如何鋒芒畢露呢？

為了文化推廣，開放廠房，讓客人親炙製刀流程。

瀏覽大師手藝後，輪到自個兒當小小工匠吧！位於金合利鋼刀觀光工廠的二樓，設有金工教室，導師親自講解步驟，在旁指導。使用的是黃銅的材質，也就是彈殼下方的那圈彈帶，新手上路乃是一大挑戰。此起彼伏的敲打聲，突變交響樂團。從鍛敲、敲字、拋光，心隨意轉，每個人的成品皆是獨一無二的紀念品，可愛的小刀鑰匙圈自用送人都很有誠意。

品牌上線後，包裝亦是識別，萬不可馬虎。

黑底白字搭配鑄匠師身體的橘色LOGO，顯得典雅高貴。逢年過節，還推出繽紛的包



裝，提供雷射刻字服務，實用之餘，兼及情意。

第四代傳人吳毅桓2021年創立「叨叨共饗廚房」，秉持「是我家，也是你家」的概念，串起金門農作的產業鏈，「軟硬兼施」使金合利的格局愈廣，更令人期待接下來的無限可能！

▲黝黑廠房產製亮麗刀具



Information

店家資訊



金合利鋼刀

☎ +886 82-323999

📍 金門縣金寧鄉伯玉路一段236號

🕒 週一至週日 09:00~18:00

🌐 www.maestrowu.com.tw/



官方網站

美味的秘方

味榮
04322 1030

SauceCo.
Green Life & Healthy Diet



味榮食品 SAUCECO

釀造一甲子的舌尖美味

SINCE 1945

“

於臺中豐原的「起家厝」重建現代化工廠，擦亮1945年成立的老店招牌。新時代的浪潮來襲，新舊之間如何與時俱進，第三代接班人許立昇集人文關懷、友善土地、美味食物、永續生態四大經營核心，穩住根基，遵循古法絕不偷吃步。「釀造」是一場和時間的對弈，職人以古早手法製麵撥勻菌種，不時控溫翻攪製麵，靜置等待，一絲絲良好的菌絲生長，為釀食好食的重要關鍵。釀造職人許立昇接手灌注新血後，祖父輩的家業要破百歲，已非難事。

”

傳統的工法
蔭油



傳統的工法
味噌



傳統的工法
麵





▲臺灣味噌釀造文化館

善於等待的職人，跟時間在賽跑

冰箱尚未普及至家家戶戶，天濛濛亮，貓步般輕盈穿梭爐火，滾一鍋粥、炒幾樣鮮蔬，主婦必備的醬瓜、醬菜擱進淺碟，豐盛早餐於焉完成。剛起床的飢餓感被滿足了，畫龍點睛的漬物喚醒惺忪的靈魂。民國60、70年代如此溫馨的日常是一幅風景，微甜，想起來口腔突然分泌唾液。時間十分魔幻，此刻彼時再次重疊，你在記憶裡思念老味道，上賣場添購罐裝醬菜、味噌，以防不時之需—突如其來的時光逆襲—而將「味榮食品」儲放冰箱冷藏，像舊識，令人懷念。

味榮食品的棒子傳到第二代接班人許宗琳手上時，除原本的味噌品項，另增黑豆醬油、醃製罐頭的產線，多角化經營降低風險。對於釀造的職人而言，醃漬過程的漫長等待是種甜蜜的負荷，陶甕中不可見的食材正在發酵，日日翹首，掀蓋方知味道好壞。老師傅長繭的雙手是撫搓每顆豆子的產物，亦是資歷的證明；偌大的廠房疊滿木桶、醬缸，新舊並置，確保空氣的溫濕度，稍有不慎，容易走味。這「心法」難以言詮，沒有捷徑可走，唯靠經驗法則。

美味的秘方

熬過時間的淬煉，短則三個月、長則一年，搬移壓蓋的石頭，成色黃金閃亮飄出誘人的豆香，味噌已初步熟成，釀造傳承的醃製美味跌入谷底。許宗琳的職生涯頓時空白，以往他駛卡車裝載「時間產物」遠赴斗六、苗栗、嘉義送貨，忽然停擺，就像因電力不足躊躇的時針，搖擺在某個數字之前。

膝下四兒，長大後急欲勇闖自己的世界，對家業敬謝不敏。許宗琳不願父親許火烈的釀造手藝中止，遂軟硬兼施，盼有一子繼承衣鉢。老父親最瞭解二兒子許立昇的個性，親情攻勢總算喚回在臺北工作的他，但是，許立昇有但書：「先做三個月看看。」這行講究的無非時間，承諾嘗試，其實就註定結下不解之緣。

新人新氣象，憑藉童年跟父親學醃製工夫的底子，沒有接棒空窗期，風風火火改革。制定SOP流程、砸重金添購機械、木麴盤變不鏽鋼……甚且員工戴起防塵網帽，以符合安全衛生為前提修正，時光荏苒，職人手藝永不妥協。

順應時代的脈動，激活味蓄的記憶

創始人許火烈原是碾米廠老闆，因緣際會和日本味噌匠人接觸，發現「米」是製作味噌的原料，毅然決然投入醃製的隊伍。味噌要好需三原料：好米、好豆、好鹽，更重要的是分解米的「麴菌」，乃味噌製程中化腐朽為神奇的角色。蒸熟的米粒降溫至35度左右，表面灑滿麴種，蓋上麻布袋靜置16到18個小時。接著「顧麴」、「發麴」盡顯職人掌握溫度、濕度的重要



▲高溫蒸煮黃豆



▲早期釀造器具及百年古董級杉木桶展示



▲醬採車為古時提供街邊好滋味首選



▲味噌製程袖珍工藝模型

環節，純手工推勻麵盤上的米飯，確保粒粒沾附菌絲，掌中乾坤都在一推一收間。接著蒸熟黃豆，並和製麵好的米飯合而為一，米麴與蒸熟的黃豆需充份攪拌在一起，利用木棍反覆敲打，直至你儂我儂，完美融合「三原料」，才進入「熟成」的最後關卡。半成品倒入衫木桶，避免殘留的空氣影響發酵，上層壓著厚重的石頭，置於陰涼處以常溫緩慢熟成。釀三個月的味噌色澤偏白，俗稱白味噌；一年以上者呈赭紅，俗稱赤味噌，口味殊異，卻是日治時期飯後不可或缺的湯品。

純樸的木造隔間和窗櫺，匾額刻著「大榮食品廠」，1945年祖父的味噌事業正式起步！

許宗琳站在門前負責打包味噌，木瓢抹粽葉，折疊後繫妥麻繩，客人輕輕提著離去。父親許火烈坐在視野可及的書桌振筆疾書進出貨及款項，生意步入正軌。事業版圖從左鄰右舍，慢慢向外拓點，臺中處處可嚐到「大榮食品廠」家的味噌，戲稱為「餐桌好友」亦不為過。然，國民政府播遷來臺，味噌需求量銳減，第二代接班人許宗琳將習得的醃製技術，發揮至喫粥時的漬物及調味的醬油，一樣的發酵工藝，讓店舖得以生存。

撐過一次危機，許宗琳又面臨轉型困境，第三代接班人許立昇眼界遠，針對當代人注重的「有機黃豆」的原料著手。彼時，市場尚未掀起有機風潮，易名的「味榮食品」獨佔鰲頭。有機生態實則艱難！播種後不得用破壞生態的殺蟲劑的自然農法耕作才是難題，看天吃飯的農業，要捨棄化學藥劑的方便，執行難度極高。

並非突發奇想的概念，許立昇2001年參與日本的食物展，借鏡味噌大國的技術。初初掛「有機」二字的商鋪兩三間，次年「有機」六七家，接著「有機」如雨後春筍蔚為「食」尚。他山之石令許立昇的起點跑贏許多人。

第一罐有機味噌，食在文化續飄香

秉持傳統釀製味噌的技藝，讓「食」無需小心翼翼，祖孫三代的好滋味持續在客人的舌尖味蕾驚艷。27歲回家扛下家族事業，許立昇在大破、大立之間拿捏平衡，縱然身旁老員工皆是親戚，仍得婉轉告知食品衛生的觀念，循序漸進地改善工廠環境。這是他對「食物」虔誠的信仰：入口的東西，絕對要乾淨衛生！

轉型期同步進口美國的有機黃豆，生產全臺灣第一罐有機味噌，打響名號。後與小農契作，縮短進出口的時間，間接為農家創造新收益。和市場競品劃分區別，站穩腳跟，至今各大通路找得到的味噌產品有七成來自豐原的味榮食品；更外銷歐美，實為吃的臺灣之光。

為了傳遞文化，第三代接班人在工廠一樓闢建專區，復刻日本夏日祭典的攤位，一盞東京淺草雷門的大紅燈籠非常氣派，櫻花、旗幟、百年杉木桶……處處用心，讓造訪的賓客沉浸和風，寓教於樂，空氣裡滿是笑聲。展示中最特別的當數一比一重現祖父的「大榮食品廠」。因無照片可供參考，許立昇經由長輩口述，反覆修正草稿，最終「重建」湮沒於歲月的老店樣貌。畢竟做吃的起家，博物館當然得貼近生活。尋拾消失的記憶，以現代人角度而言是復古，卻是釀造職人的斷代史，傳承逾一甲子的祖孫三代情。

展區將製作味噌的情境做成袖珍模型，吸收知識輕而易舉，加上導覽員親切翔實的解說，門外漢成了專家。瞭解製作原理，文化不再只是口頭的交流，而是實際動手做，把心意種在每位來訪的人心底。

看似默默和時間的無聲對決裡，許立昇奪回發語權，他用腳踏實地的方式，溫柔且堅定地傾訴醬職人的故事。讓你看見眼底、吃在嘴裡、刻在腦海：「啊！這就是味榮。」



▲鹽封熟成守住味道

美味的秘方



Information

店家資訊

味榮食品 SAUCECO

☎ +886 4-25320279

📍 臺中市豐原區西勢路701號

🕒 週一至週日 09:00~17:00

🌐 www.sauceco.com.tw



官方網站

美味的秘方

東和製油
百年老店
DONG HE

東和製油

祖孫三代情，傳承好油品

— SINCE 1921 —

“

擠身民宅間的百年油廠，站在門外撲面迎來芝麻香，每顆毛細孔就是一張嘴，貪心地想多吸收純粹的香氣。嘉義朴子上世紀中林立數十間油車間，生意風風火火，直到化學製大豆油、沙拉油強勢攻佔市場，費勁的傳統工藝被判定是夕陽產業。多數選擇關門，唯獨「東和製油」硬撐下來。八十歲的第二代老闆娘守著逝世先生的老油廠，獨自經營廿幾年，致電喚回兒子接棒，兒子再拜託女兒幫忙，祖孫三代共同扶持家業，不能放棄，期盼再走一百年。

”

傳承談何容易，改變就是革命

2014年臺灣爆發黑心油事件，家庭主婦人心惶惶，吃下肚的愛心到頭來竟是災難。遑論外食族經常光顧的早餐店、自助餐店，無一不受到波及，「食」在無辜！無油令人愁，大家重新省思，好油的定義和哪兒還有在賣好油？「東和製油」因禍得福再次受到矚目，剛從大陸回臺接班的第三代傳人黃國明，頓時收到大量訂單，烘焙、研磨、蒸熟、冷壓……流程繁瑣，冷壓初榨一批油起碼兩天，只能補足人力，整天待在40度高溫的油車間，衣服從未乾過。

熟悉生產流程的黃國明打算引進機器，逐步汰換老式的鍋爐，人口外移加上年輕人不願意學習製油技術，所以他制定SOP。保留先人製油的初衷：純淨。每一步的「改變」他走得如履薄冰。老母親觀念守舊，第二代老闆辭世後，黃李玉瑟毅然決然扛起家業。自二十歲嫁入「油門」，她熟悉每道環節的眉角，即使丈夫仙逝，不願被人看衰的硬頸性格，五十幾歲親自上陣，背負東和製油的老招牌。年老體衰使然，她打電話給黃國明：「你不做，我就把店收一收！」第三代不捨母親的念舊，回來接手，豈料在機器一事，兩人就折騰許久。



美味的秘方

黃國明熬過大量接單的日子，他看見夕陽產業的曙光，決定大展身手！版圖侷限中部地區是硬傷，如何開拓市場格局呢？這回換他致電遠在加拿大讀書的女兒返臺搭手。第四代傳人黃蕙軒年紀輕輕，「改變」程度堪稱「大刀闊斧」，架設網站提供宅配服務，甚至招來團媽團購，此舉讓父親、阿嬤擔憂：「看不見、摸不到我們的油，真的可以嗎？」她邊按耐邊拓展，大事還在後頭！黃蕙軒重新設計包裝，小尺寸250ml的玻璃瓶身，黑芝麻油外包裝選擇英文字體Black Sesame，阿嬤覺得不吉利，父親也抗拒，掀起家庭革命。

守成和創新看似殊途，其實同歸。

冷戰數日，黃蕙軒放軟姿態跟長輩溝通，時代走太快，東和製油需要新意，她保證心意不變，百年油廠跨出舒適圈難免有陣痛期，不嘗試如何知曉成敗？阿嬤和父親總算點頭同意新世代的思維，姑且一試。

傳承二字說來簡單，一代人有一代人的想法，觀念的鴻溝才是難題。不妨搭座橋，走進對方心裡促膝長談，解結之後，老靈魂傾注新生命。東和製油歷經兩次家庭革命，目的都是為了百年字號持續擺在每戶人家的灶腳，成為烹調餐桌佳餚的必需品，感覺就像一家人，和消費者的舌尖產生情感。

創新可以接受，手藝不能怠惰

創新之中不失老派的溫厚，新手上路也得遵循古法，此乃不可變的精神。

成立於日治時期大正十年（西元1921年）的「東和油脂株式會社」，為當時東石郡唯一領有政府頒發之製油執照的公司，第一代黃標奠定油廠根基，事業高峰時，中南部皆向其訂油。從原物料選擇就斤斤計



▲家家戶戶拿油瓶來「打油」



◀柴燒控火燒出芝麻香

較，黑芝麻必須為臺灣黑芝麻、花生必須用九號花生：前者榨油量低，聞來有股「野香」；後者香氣濃厚且富甜味，口感不在話下。第二代掌門人為黃炎、黃業兄弟檔，持續發揚品牌知名度，恪守父親製油的教條，絕不偷吃步，誠實不僅是口號，客人一嚐便知好壞，經營回頭客真沒捷徑。

早期製油環境可謂「刻苦耐勞」。沒有大型工業電扇，廠房溫度極高，員工上班就像進三溫暖，渾身濕透為家常，乾脆打赤膊。每天扛三千公斤的原物料，接著倒入大鍋翻炒，爐灶時時添加柴火，炒到芝麻略微膨脹，研磨成細粉，轉移陣地到圓形炊台蒸熟，冷卻趕緊壓成圈餅。圈餅的手法影響出油率高低，粉得鋪均勻，包裹油紙時再以掌心確認「平坦」，機器重壓後，每塊圈餅重量一致，並排壓榨才不會爆圈。50、60年代正值生意高峰期，工廠尚有十幾人同步作業。然而，終究是苦力活，西式的上班環境更引人嚮往；加上大型工廠的化學製油技術的大軍壓境，嘉義朴子的油車間陸續歇業，東和仍持續堅持提供最佳的油品。

傳統的製油技藝，以及竹管厝建築都是文化古蹟，如何輕言放棄？黃國明接手後引進滾筒機，芝麻倒進圓筒狀機器，底下依舊燒柴火，他說：「柴火聚溫效果佳，能炒出芝麻本身的清甜香。」至於芝麻熟透沒，仰賴他的一雙眼，從色澤到觸覺評斷。大型研磨機像是迴旋的黑洞，將炒好的芝麻磨成粉狀，狀似咖啡渣。得來不易的芝麻粉經蒸氣軟化，分離蛋白質，此為增加出油率的關鍵！冷卻後壓成圈餅，彷彿列隊整齊的資優班，肩並肩，上油壓機準備接受「擠」。加壓力道不能過重，圈爆便前功盡棄，慢慢來，是萃取琥珀色油脂的不二法門。芝麻油猶如豐潤小溪，透露著閃亮亮的光澤，順勢流向底部油槽，形成黃金河。「冷壓」兩天時間，終於，獲得成色晶瑩飽滿的好油，真是「滴滴皆辛苦」。職人之路難，「油」此可見一斑。



▲二代掌門人黃李玉瑟總是叮嚀著
「生意要慢慢做、實實在在地做，要做最好的給客人吃」

東和online,老店也很潮

網購和實體賣場分庭抗禮,虛擬的交易甚至有超越實體商店的趨勢。

人手一機,機不離身,下單盡在指尖。

東和製油的第四代黃蕙軒掌握消費脈動,老舖想開拓事業版圖,必須精緻網站。每張照片棚拍,極具質感,瀏覽時你有種置身百貨逛櫥窗的既視感哩!其野心在商品描述,中英日三國文字齊發,視野隨著網路的無遠弗屆,也得全球化,客人遍佈各地,推廣自家好油正是時機。她特別標榜「無防腐劑、無香料、無化學添加物」,在全民越來越注重養生、健康的時代,東和本質裡的「舊」,反而成為獨一無二的亮點。



▲傳統的橫式榨油機
油餅整齊排放,慢慢的壓榨出滴滴好油

然,油類品項有限,要突破重圍,須另謀出路。

製油採購的芝麻、花生便華麗變身了!

黃國明將上等的原料倒入石磨,全程無高溫,徹底封存食材原味:石磨緩緩轉動,溝槽泌出醬液,香味濃郁誘人,令人忍不住直吞口水。東和製油另開「職人系列」,陸續開發新品項,石磨花生醬、石磨芝麻醬最受饕客喜愛,早餐抹於吐司麵包,簡單,卻十分可口。近年「拌麵」成關鍵詞,藝人、名廚紛紛自創品牌;東和製油具先天優勢—好油—與麵條充分結合,就是一碗人間美味,居家輕鬆煮,好味道絕不打折。

黃蕙軒獨到的美感,替百歲老店重新妝扮,成功打入年輕消費市場。

回首東和製油百年路,第二代老闆娘黃李玉瑟是老店的轉捩點。她辛苦一世人,耄耋之年已心有餘而力不足,要非那通電話,兒子黃國明怎麼會「歸鄉」接棒?之中隱含對家族事業的牽掛,如果它撫育過我,在它消失與否的十字路口,誰捨得放手?第四代黃蕙軒自嘲回來幫忙是接到父親的求救電話,一切猶如無限迴圈。

東和製油的再起,仍得回到阿嬤的惜情,消費者才有機會繼續品嘗流傳百年的冷壓初榨的好油。



Information
店家資訊



東和製油

☎ +886 5-3792072

📍 嘉義縣朴子市南通路三段848號

🕒 週一至週日 08:00~18:00

🌐 www.dongheoil.com



官方網站

美味的秘方



義興嘉釀
YI XING CHIA NIANG

義興嘉釀

有太陽味道的手工醬油

— SINCE 1949 —

“

日頭升降、四季更迭，門埕內巨大的陶甕矩陣般不動如山。胖墩墩的瓶身，明顯的剝蝕和刮痕，甕口頂著土燒圓盤，像是等候家長接送的小學生，乖巧聽話。義興嘉釀的第三代接班人鄭棋維赤手拍拍甕身，聆聽醬職人才懂的語言，熟與不熟靠耳朵知曉。對他而言，1949年祖父成立的醬油間是成長的根，童年時躲在醞釀醬油的大甕遊戲，如今他仍穿梭其中，卻多了份責任；時間使然、角色對立，他變成父親般的存在，守護每桶「孩子」。以時間兌換佳釀，傳承數十載的醍醐味，依舊是主婦必備的調味聖品。既然是自家孩子，品質當然一等高，化平淡食物為佳饈的秘密，盡在一勺醬油間。

”

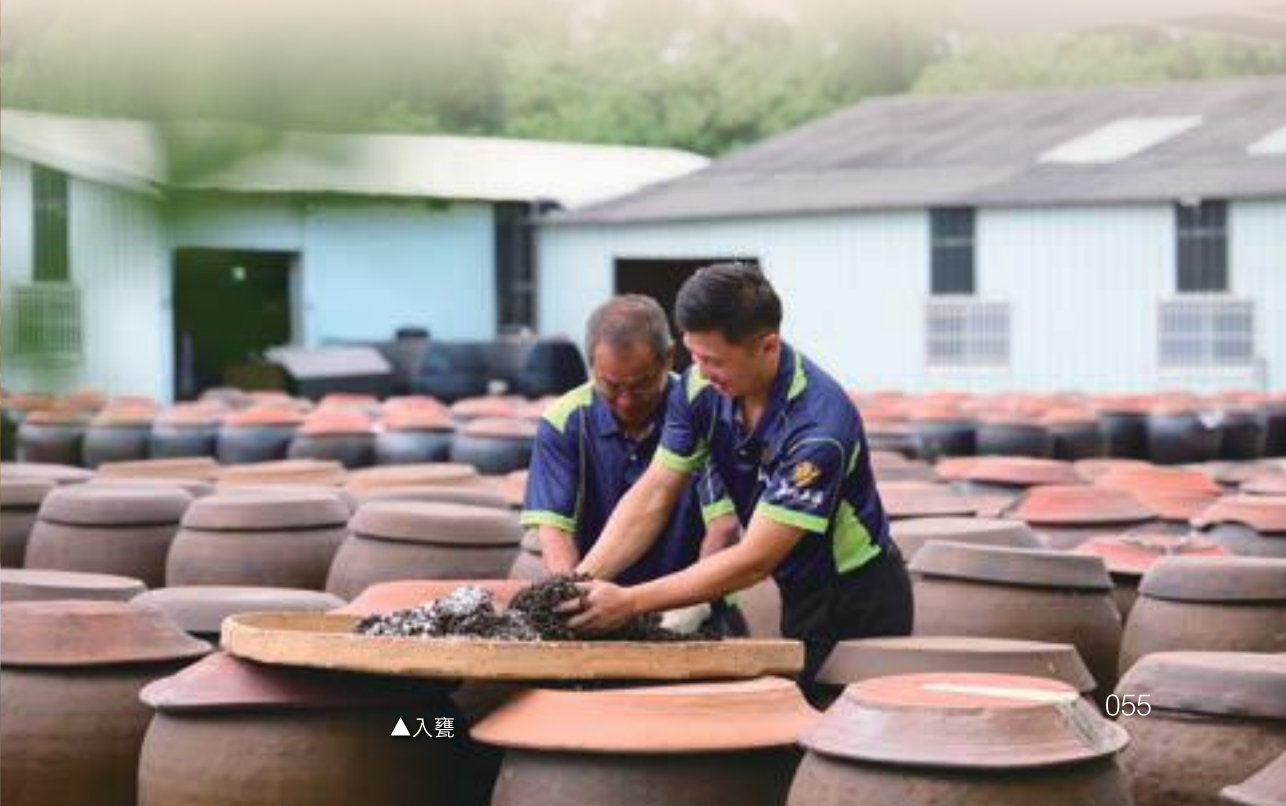
醬油製成AR躍於螢幕，老廠華麗轉身體驗園區

渾圓飽滿的黑豆，集體在竹篩旋轉、跳躍，大珠小珠落玉盤，複製老師傅純手工篩豆的環節，銳眼檢出「害群之豆」，是成就一罈醬油的先決條件；如魚目混珠，再多等待換來的僅是口味欠佳的次級品。浸泡數小時後「蒸豆」，捏著一把菌粉灑於豆面，動作看似隨性，卻是職人畢生所學，簡單並不簡單。

發酵完成的豆子長出白絨絨的菌絲，抓準時間眾人雙手摩搓，搓掉麴菌，頓時廠房白霧裊裊，一蓬蓬如積雨雲，屏息不敢呼吸。「翻麴」爾後「洗麴」，如替嬰兒盥洗，手勁需溫柔，褪去表面薄菌，恢復黑豆本色。

「下甕」前裹層海鹽，竹畚箕輕輕鏟起嬌客，請君入甕，頂層嚴實地鋪滿粗鹽，徹底阻絕與空氣的連結，待時間一到，重見天日時已香氣四溢。

程序未完呢！尚得「日曝」180日，藉由陽光的淬鍊，逼出豆的甜美氣息。日光月影輪番交替，彷彿精靈施展魔法，灌注自然的精華，罈中點滴醞釀褐色的汁液，其色透亮、其香馥郁，「取豆」過程師傅的鼻尖享受歲月饋贈的醬油原汁，令人打從心底歡喜。



舀出醬油原汁到碩大的鐵鑊「熬煮」，底部柴火熊熊燃燒，沈睡多時的豆子受熱紛紛醒寤，激發深層的醇厚本質，嗅覺已是饗宴，食指一沾入唇間，味蕾如花倏忽綻放。撫育孩子的養成順序，每道環節師傅全變身慈父慈母，在愛的栽培之下，方能擷取好醬油。烏中半透的成品，填裝於玻璃瓶，擰緊瓶蓋，半打一組繩索捆緊瓶身，第一代創辦人鄭崑山挑扁擔沿街叫賣，由布袋前進嘉義市區，「義興號」的醬油漸漸出現在嘉義人的餐桌，入菜、沾醬吃進胃裡，食進平凡百姓的日常。

2021年第三代接班人鄭棋維結合時下最流行的AR技術，手機鏡頭掃過老廠房的QRcode，製作流程動畫顯示螢幕，趣味橫生，倏地與逾花甲的醬油間有了互動。消費者知道醬油之得來不易，身處祖父輩早期工作生財的「古董」，今昔對比，格外具有意義。這份「匠心」是對家族事業的繾綣，亦是宣告「義興嘉釀」品牌的前身，莫忘初衷，如無前人種樹，現在如何開枝散葉？嘉義市首座「醬油文化體驗園區」落成，是他延續祖孫三代情的方式。

不忘本，亦是一種形而上的意義：「義興嘉釀始終如一，滋味依舊！」

新生代接棒轉型，「二次釀造」依然不變

1950年代，嘉義仍有三十幾間醬油間，很快的，企業大量生產醬油壓低售價，通路遍及大小賣場，純手工的美妙滋味亦難敵市場競爭。創始人鄭崑山開始轉接代工，為人作嫁。

每次決定都是場賭注，成與敗，沒有模糊地帶。

「以醬油代工為主，自有品牌為輔」彼此相輔相成，邊做邊摸索量化代工的眉角，求快求品質的訣竅，這次過往沒有的「衝擊」，看似危機實為轉機，你既可明白優缺點，又能掌握量化的自信，先蹲後跳的陣痛期替「義興號」間接茁壯，為轉型埋伏契機。清楚知曉消費者



▲取豆



▲蒸豆



▲製麴

口味取向，研發各款醬油，「大數據」詞彙尚未問世，僅能土法煉鋼地做市調，同時拓展客源，培養忠實客戶。

直到第三代接班人鄭棋維接棒，時機成熟，想擁有自創品牌必不可繼續代工，此乃商業道德。推掉七成代工訂單，並改名「義興嘉釀」做品牌名稱，誓言在醬油紅海殺出血路。適逢疫情猖獗，人人待在家重拾鍋鏟，醬油，煎煮炒炸一體適用的調味料，是熱銷的民生必需品。而現代人又講究無添加色素、防腐劑……等化學原料，「義興嘉釀」突圍而出，疫情期間品牌走進每戶人家的灶腳。通路也E化，一指下訂，甚至歐美訂單也來了！

「義興嘉釀」的不妥協有了成功的開始。

「戀舊」的鄭棋維仍然遵循古法釀造醬油，盡可能保留鄭家一脈相承的手藝；然老師傅日漸凋零。他特別打造「蒸豆壓力鍋」，足以蒸上一噸黑豆，不斷翻滾的機器邊冒蒸汽，咫尺之遙便已汗流浹背，這是醬油職人的宿命，可他甘之如飴。

如何不再「看天吃飯」攸關豆子發酵的好壞，氣候異常已成常態，夏過熱、冬不冷，大大影響置麴環節。因此他建造終年29度的置麴室，確保溫、濕度皆在「人為可控」的範疇。為符合食安，不銹鋼床取代傳統竹編麴盤，以鋼耙梳理黏在一起的菌豆，粒粒皆分明才不至產生刺鼻的氨水味。此階段若疏忽怠慢，整批豆子便僅能銷毀，時間和成本雙重壓力，鄭棋維雖耳濡目染，仍不敢大意，可見好醬油沒有成功的捷徑。

義興嘉釀的醬油，靠的不單單是一片赤誠，還有鮮見的「二次釀造」。

一般製作醬油習慣用鹽水做基礎，「二次釀造」特殊之處就在使用醬油原汁取代鹽水，等於用雙倍醬油釀一罈，豆量加倍成本提高，與今速食文化背道而馳，越是艱難越是要守成，才

有不被取代的一席之地。「二次釀造」完整釋放黑豆的濃郁甘甜，堪稱最溫柔婉約卻搶眼的配角，「純粹」的紅褐色封藏日月和時光，這是化學醬油無法比擬的上乘佳作！

轉型和創建品牌，第三代接班人鄭棋維分寸拿捏得恰如其分。

一退一進間，創立屬於嘉義鄭家的醬油王國。



紅點設計獎加持，老店之美更待發現

醬油市場年產值60億元，這塊大餅悉數為大廠品牌分食，想自創品牌難關重重，「能見度」及「辨識度」是給消費者的第一印象。第三代接班人鄭棋維憑藉敏銳思維，由LOGO改造做起。第一二代的創始標誌是隻棲息松枝的白鶴，身後一輪紅日，旁有「朝日」二字，十分和風；關於鶴和松樹作為主視覺，代表意義為長壽；太陽則呼應傳統古法日曬、甕釀的黑豆蔭油。第三代接手改走簡約風，展翅的金鶴，題字加入義興元素，釀醞自有品牌的念頭猶如「蔭」豆油，慢慢發酵。

2021年融合剪紙的新LOGO，松樹依舊，白鶴卻振翅高飛，特別設計的木刻字體揭露「義興嘉釀」重新出發，而新款LOGO更榮獲德國紅點設計品牌獎！決心讓傳香超過一甲子的手工醬油進入每戶人家的廚房。

回顧所來徑，曲折、磨難在所難免，從「義興號」到「義興嘉釀」走來跌跌撞撞，如不是每代人咬牙苦撐，如何體會先苦後甘？就像甕中緘默的黑豆，忍受時間無盡的輪迴，方能蔭出琥珀琉璃般的醬汁。鄭家祖孫三代日日實踐，明白紮實付出，上天不會辜負有心人。

第三代鄭棋維親力親為廠房大小事，父親鄭國涵在旁督促監工，而祖父鄭崑山在裝卸貨車旁看頭看尾，他們把醬油視作人生的全部，而我們—消費者—將珍肴義興嘉釀醬油的美食送入口，那個瞬間，隱形的緣分讓我們重疊，記憶好技藝。



Information

店家資訊

義興嘉釀

☎ +886 5-2321268

📍 嘉義市西區北新路250巷52號

🕒 週一至週六 13:00~17:00 週日 11:00~16:00

🌐 yixing1949.com/



官方網站

手製的溫度



谷芳有機野放茶園

獻上純粹的自然茶香

— SINCE 1871 —

“

三峽白雞山上，不論酷暑或寒冬，總是可以看到李昌峻一家人或蹲或跪，要趕在太陽出來前拔除茶樹間蔓生的野草。一家人胼手胝足的原因，除了希望自西元1871清朝同治十年開園，迄今已傳承六代的谷芳茶園能持續茁壯，更期待在採行自然農法所孕育的新芽中，品嚐到一口自然純淨的好滋味。

”

谷芳

谷芳有機茶園

友善自然農法栽種
清甜冷泡茶



▲穿梭在比人還高的老茶樹中，只採那最細嫩的芽心

與自然共生的茶園

谷芳有機茶園的自然農法，是採用近乎野放的方式，讓茶樹在自然中茁壯。這裡既不修剪茶樹，也不施肥，更不噴灑各類藥劑。盡量在不過度干預的情況下，讓園區內的動植物順其自然的取得生態平衡。

所謂的野放，並不是完全放任不管，什麼事都不做。自然農法的野放茶園，還是需要很多細心的照顧。每天天未亮，李昌峻夫妻與孩子們都要上茶園照料環境。不經眼間，看到有一小塊鬆軟的土，裡面全是蚯蚓，因為茶園裡遍布著木質化的腐木與落葉。一般茶園會使用化學氮肥，造成土壤硬化與酸化。在這裡隨手一把抓起的土壤，還帶著淡淡的泥土香。這是全家人的驕傲。

豐富的生態多樣性，使得這裡的昆蟲和小動物的數量特別多。採茶時，總是要小心不要踩到腳邊的樹蛙。必須撥開比人高的茶樹間厚厚一層的蜘蛛網，才能持續前進。一旁還會瞥見有片葉子上布滿了整坨的茶毒蛾蟲卵，若被感染後果堪虞，但是不能把這片葉子摘掉，大自然會安排天敵來吃牠們。

這裡的茶樹長出的新葉，要先讓定居在葉片間的綠葉蟬、茶毒蛾、盲椿象等昆蟲享用後才能摘取，因此葉片上滿布著咬痕。綠葉蟬吃完葉子後，茶樹會產生防禦機制，芽心和嫩芽裡面的醣醇成分變多了，茶葉變得更香甜，散發出天然水果蜜香，以吸引跳蛛(白斑獵蛛)來吃綠葉蟬，從而形成食物鏈。因為堅持真正自然的有機農法，才有綠葉蟬的生態循環，創造出比一般施有機肥的茶香更濃郁的蜜香，深受各界品茗人士喜愛。

這是善待自然環境所帶來的最好回饋。儘管收穫的數量只有慣行農法的十分之一，但生機滿滿的自然環境，讓茶園終年都能採茶，提供新鮮的茶菁。

谷芳的茶只採一心二葉的嫩芽，特點就是製作好的茶葉，白毫的數量非常多，而白色毫毛在乾燥後，還能維持在茶葉上不脫落，就會使茶葉呈現出獨特的白色感，即是一般所稱的「白毫」。觀察加工後茶葉上白毫的多寡，即是辨別茶菁是否為高等級原料、製茶人技術是否熟稔，最好的依據。

分秒必爭的製茶功夫

要製作出好茶，從採摘到焙製，功夫都要到位。

採摘一心二葉的茶菁時，要找葉心為尖的。若葉心開了，茶葉即太老，不能採。採摘時，要從一心二葉的顎葉下緣直接掐採，不採多餘的梗。梗的纖維較多，甜味雖有，卻不回甘。梗的水分太多，會造成萎凋不足，影響品質。

製茶的工法更是不可怠慢。谷芳的代表樹種是青心柑仔，同樣的青心柑仔茶葉，因為

工序不同，可以生產出碧螺春、龍井茶、黃茶、白茶、GABA茶或蜜香紅茶等不同的產品。



◀第六代接班人茶山

製茶的每一個步驟都馬虎不得，需要製茶師紮實的基本工與精準的掌控來完成。

將採摘的新鮮茶菁散置於竹篩內，以室內萎凋方式逐漸減少茶菁中的含水量。即使是這麼簡單的工作，在谷芳也是有講究的。每盤竹篩上的茶葉重量都要相同，如此才能精準控管每片葉片的含水量均一。

接著浪菁時，以節奏性的旋轉搖晃竹篩，將茶菁集中，除了讓茶菁能較平均的水份重置，也讓茶菁因互相碰撞摩擦而開始略為發酵。此時的動作要很溫柔。如果太大力浪，葉脈會積水，導致茶葉變苦澀。

浪菁結束後，製茶師要迅速將所有茶菁同時置入高溫的桶狀炒鍋中均勻翻炒，再以觸覺和嗅覺確認翻炒中的茶菁含水量及熟成度，並在適當的時機點將炒好的茶菁倒出鍋。整個炒菁過程僅數分鐘，卻是決定茶葉風味的關鍵時刻。

炒好的茶菁以人工或揉捻機持續揉壓，把茶葉的汁液揉出來，在沖泡茶時，可以很快聞到茶香。谷芳揉茶的特色是，在揉成團時，還要解塊，把旁邊掉下來的葉片收集進來，再繼續揉，是很辛苦的過程。待揉成條索狀，再利用烤箱烘乾並包裝成袋。

谷芳茶園的製茶工作均由李家人一手包辦，除了第五代李昌峻、洪佳玉夫妻，包括第六代的李昱萱、李柏儒、李璟旻都是有國家認證製茶資格的製茶師。一家人齊心協力，將新鮮嫩芽以最適合它的方法作成最好的茶品。



▲符合國際食品衛生安全認證的製程



百年傳承與進化的有機夢想

李家人的百年製茶史可說是三峽地區製茶業盛衰興廢的縮影。19世紀中期，臺灣開始大量出口茶葉，這也是谷芳有機茶園百年傳承的濫觴。

一百多年來李家的茶園從未噴灑過農藥。返鄉接手茶園的李昌峻一開始單純的以為只要不噴灑農藥，就算是有機栽種了。直到2008年父親赤腳踏過鄰居剛噴灑巴拉刈的茶園而中毒，才引發李昌峻進一步思考究竟什麼樣的耕種才是安全、正確的？

種茶的同時，不該傷害人和大地，而是要以友善大地為前提的有機耕種才對。他想要給家人和茶園裡所有的昆蟲動物們安全的生活環境。自此谷芳茶園展開了壯闊、血淚斑斑的自然農法轉型史詩。

轉型初期碰上嚴重氣候異常造成的病蟲災害，把茶葉吃光，許多茶樹甚至死了。損失高達七成。

「吃光就吃光了，等長出來我們再摘。」孩子們純真、無所畏懼的話語鼓勵了大人重挫的心，決定再次出發，堅持愛護自然、守護家人的初衷。兩代人齊心努力，終於一步步摸索出有機自然農法的要訣。

谷芳茶園所生產的茶品皆通過國際食品安全ISO20000、HACCP、清真HALAL、慈心有機驗證、慈心綠色保育標章以及SGS檢驗。重重的把關和用心，都是為了確保每一滴茶湯，都是源自大自然的純淨恩惠。

放眼未來，除了全家人繼續投入自然農法外，也希望在網路世界拓展出新的銷售模式，讓有機茶的芳香及理念有更多管道分享出去。同時，也在更多有形及無形的資源回饋後，谷芳茶園的有機夢想得以持續進化，讓精緻好茶成為守護自然的最佳代言人，他們認為，最幸福的就是全家人一起做對的事。





Information

店家資訊

谷芳有機野放茶園

☎ +886 918-771713

📍 新北市三峽區白雞路白雞商場153-79號

🕒 週二至週日 09:30~15:30

🌐 www.gforganictea.com.tw/



官方網站

手製的溫度

華·剛·茶·業

·HWA GUNG TEA·

HGT

HGT華剛茶業

承載天與地一葉的精華

— SINCE 1918 —

“

「以人為本、以茶為根、分享品味、傳遞幸福」是百年根基的華剛茶業始終不變的堅持。原本家族只做茶葉買賣生意，在第五代傳人杜蒼林接手後，精益求精，從茶園管理到製茶，再到自創品牌，用嚴謹的態度把關每個環節，成為頂級高山茶界最有規模的一條龍業者，更是臺灣精品高山茶的代名詞。華剛將大地賦予的茶葉珍品傳承百年，讓消費者品啜的每一縷茶香，都能嗅到茶師的匠心工藝；好茶堆疊獨特且卓越的韻味，且展現「臺灣蘊茶而美、世界因茶而善」的真摯情懷。

”

代代相傳建構百年大業

蔚鬱的臺灣茶山，是華剛茶香綿延的最佳印證。細數華剛一路走來的點滴，從西元1918年，祖先秉持對臺茶的一抹初心，代代相傳，共同見證歷史，到如今仍屹立不搖，建構百年大業。

談起茶界的三大盤商代表，素有「北華泰、南坤海、中泉芳」之稱，顯見泉芳具有舉足輕重的地位。

種植烏龍茶 展開傳奇故事

華剛發跡於臺中，擁有響亮名聲其來有自，當年，第一代杜富來從大陸移民來臺，落腳在臺中縣葫蘆墩(現稱為臺中市豐原區)，與兒子杜江水兩人合力經營茶莊，將其命名為「泉芳茶莊」。

杜江水結識梨山當地果農陳金地，一起合作在梨山大禹嶺地區種植烏龍茶樹。但第一批茶樹種植後，因無法適應高海拔酷寒，日夜溫差大的氣候，僅少數茶樹存活，但就是這些留下來的茶樹，開啟了大禹嶺種植烏龍茶的歷史！



左上:華剛茶業飄香百年

右上:百年華剛第一代至第四代合影

左下:榮獲鹿谷農會史上唯一雙《特等獎》

手製的溫度

在第三代杜煥璋接掌茶莊後，除了延續批發買賣茶葉生意外，運用科學方法深入研究各種茶葉的製作過程與優劣區分，詳加記錄製茶的各項變因，走訪各茶區深入產地以精粹茶技，掌握茶葉滋味微妙轉化，慢慢建立起泉芳茶莊的口碑。

在採山訪茶之際，杜煥璋意外認識茶農陳惠讀，兩人從相識到結為親家，兒子杜西銓與陳惠讀的女兒陳秀藝締結良緣，茶商茶農的飄香聯姻奠定了華剛茶業從「產茶、製茶到通路銷售」垂直整合的一條龍優勢，並在西元1979年榮獲鹿谷農會史上唯一的「雙特等獎」，譜寫茶業史上新篇章。

第四代杜西銓接掌後，深入大梨山後山高冷地區，在臺灣「華崗」地區，創立「華剛製茶廠」，深化華剛茶業「產、製、銷」產業鏈的垂直整合，並在西元2011年榮獲擁有臺灣農業奧斯卡之稱的「十大神農獎」。



進行茶革命用科學調控風味

家族事業傳承至第五代杜蒼林，延續先人的薈萃精神，帶領傳統茶莊轉型，從源頭開始進行一場「茶革命」，坐落在海拔2500公尺的茶園，以敬天愛地、謙卑為懷的心，種茶不灑除草劑，改採有機資材等肥料，打造友善耕作環境，細心呵護孕育這片茶葉的大地之母，茶園設置微氣象站監控氣候，隨時掌握茶樹的生長狀況。

百年製茶工藝 職人匠心

華剛茶業職人的手藝存在於每一道工法，從採收製作開始與時間賽跑，將新鮮茶菁送至師傅手中，歷經黃金四十八小時不間斷的製程，掌握茶葉的熟成轉變，一步步製作出具有香、氣、韻、味的好茶，加上杜家傳承的獨門焙火工藝，將高山茶的精華呈現在每一杯好茶中，在品茗間喚起百年臺茶記憶的痕跡，亦是耐人尋味的經典東方烏龍茶韻。

論及華剛茶業特色茶品，梨山紅烏龍實至名歸，在清一色的高山烏龍茶中一枝獨秀，具有紅茶的香氣，同時帶有烏龍茶的喉韻，相得益彰，蘊含的熟果香與蜜香，讓品茶多了細緻與層次感。



採前檢驗



採摘茶菁



堆菁發酵



炒菁



乾燥



成品鑑定

百年的堅持，滿載人文風土滋韻

華剛茶業深耕各地名茶產區累積經驗，為上下游垂直整合的一條龍茶業公司，秉持著「健康、安全、誠信、責任」為理念，將現代技術和創新導入製茶流程中，以持續提供高品質的茶葉，在努力不懈的精進與優化下，讓「HGT華剛茶」獲得不少國內外茶葉大獎肯定，也進入了五星飯店、米其林餐廳和機場免稅店等，甚至政府單位要接待外賓，送上的就是華剛的茶葉禮盒。

一份來自105年的堅持，一口充滿人文關懷的風土滋韻，是承載著家族的堅持、傳統和精神的力量，更希冀透過此讓臺灣茶香飄揚全世界。



▲匠心職人，工藝傳承



▲用心製作每一杯臺灣好茶



▲專業品評臺灣精品莊園茶



華·剛·茶·業
HWA KONG TEA
HGT

臺灣精品莊園茶

TAIWAN CONNOISSEUR TEA

SINCE 1918



三度榮獲
日本最高金賞大獎



五度榮獲
法國AVPA金獎



榮獲歐洲
評鑑大賞二金一銀



Information

店家資訊

HGT華剛茶業

☎ +886 4-25266364

📍 臺中市豐原區北陽二街180號

🕒 週一至週五 08:30~17:30

🌐 www.hgtea.com.tw



官方網站

手製的溫度



嶢陽茶行
GEOWYONG TEA HOUSE | SINCE 1842

百年堅持

一口好茶



嶢陽茶行

焙出醇厚與時尚的臺灣茶

— SINCE 1842 —

“

歷經百年的洗禮，王家百年茶莊屹立不搖。從過去臺灣茶葉的原料輸出、批發，進而轉向品牌經營，一步一腳印將「嶢陽」的茶品牌躍上國際，用文化輸出打響名號。隨著創新，推出中西合璧的花茶，在歷史中加入時尚元素，加速品牌年輕化。推陳出新的背後，不變的是百年堅持的淬鍊技藝。消費者品啜一口好茶，享受的不只是沁心的滋味，也在品茗中，用茶葉書寫文化的豐富底蘊。

”

傳承先人技藝打造茶業家國傳奇

追根嶢陽茶行的歷史，源自西元1842年。打從第一代王擇臣從福建安溪跨海來臺落腳鹿港，開設嶢陽茶行，至今傳承至第六代。經營據點從彰化鹿港向外擴散，分別在廈門、臺北、上海等地開枝散葉，成為經營版圖。在悠悠歲月中，歷代王氏子孫們傳承先人技藝，刻畫了茶葉的家國傳奇。



老木招牌

回顧當年，安溪是鐵觀音茶業重鎮。鐵觀音製茶的重點在於焙茶。王氏先人在此發跡，製茶與經營皆有術。鄉親製好的茶都會帶到王家請益，王家也不忘給予指點。嶢陽茶行傳承先人的智慧，一場濃縮百年歲月精華的精湛茶藝，就此上演。翻開嶢陽的篇章，從嚴選茶葉，到細火慢焙淬鍊過程，每一道工序細細講究，才能成就茶香韻味。

嚴選上等茶葉，是嶢陽始終的堅持。大禹嶺烏龍茶具有珍稀量少的特性，位在高海拔區，終年在漫射陽光與充沛水氣交融下，活躍茶葉的芳香與韻度。梨山茶區的烏龍茶，得天獨厚的氣候，孕育出的茶葉在自然中帶有甜梨香，甘醇飽滿的底蘊，兩者皆是高山烏龍茶的頂級逸品。阿里山茶區名聞遐邇，有著高山茶的茶山風情，嶢陽用心尋找臺灣最好的茶葉來做茶，給予消費者舌尖上的極致享受。



▲嶢陽老茶罐



▲廈門嶢陽老照片對比



▲熱風式烘茶機



▲建立焙茶溫度對品質影響的大數據

新鮮茶葉稱之為「茶菁」，其中的葉梗和粗老葉會影響茶葉品質，必須事先將其去除。茶葉經過發酵、萎凋、殺菁、揉捻、乾燥、烘焙等過程，才能做出好茶。第六代傳人王端鎧對每道工序瞭若指掌，猶如在談論藝術創作，裡面的學問浩瀚，絲毫都不能馬虎。

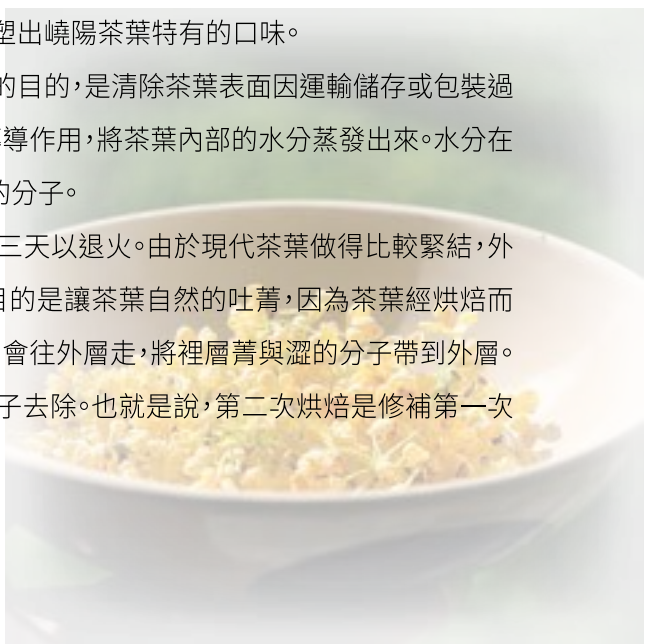
「三焙三退火」焙法獨樹一格

嶢陽的深焙特色講求「三焙三退火」焙法，換言之就是利用焙火技術於製程中，將茶葉三次烘焙，三次退火，創造出獨樹一格的風味。

茶葉烘焙有三個目的，第一是要去除茶葉中的水分。去除水分無法在一次烘焙中達成，而是依次使水分減少。茶葉在更乾燥的情況下，品質得以維持得更久。第二個目的，是在烘焙溫度與時間的作用下，讓茶葉在製作或包裝運送儲存的過程中，去除不好的菁澀味。第三，是透過烘焙溫度與方法的不同，形塑出嶢陽茶葉特有的口味。

烘焙的第一個步驟分為前後兩段。前段的目的，是清除茶葉表面因運輸儲存或包裝過程中造成的雜味。後段的目的，是透過熱的傳導作用，將茶葉內部的水分蒸發出來。水分在蒸發的過程中，會帶出葉內的菁與澀等不好的分子。

步驟二，先將第一次烘焙的茶葉靜置兩三天以退火。由於現代茶葉做得比較緊結，外觀雖好看，卻會造成內部不易導熱。靜置的目的是讓茶葉自然的吐菁，因為茶葉經烘焙而外層較乾時，裡層的水分基於分子平衡原理，會往外層走，將裡層菁與澀的分子帶到外層。這時再透過第二次烘焙，把這外層的不佳分子去除。也就是說，第二次烘焙是修補第一次烘焙時，裡面烘焙不到的部分。



步驟三，精製茶經過第三次厚火焙製後，會使茶中所含的胺基酸及還原醣類產生梅納化學反應，茶葉的香氣滋味轉化為溫潤醇厚的口感，將茶葉提升到另一個層次。小小一口茶的背後，投注職人的情感，也為嶢陽茶葉注入新的靈魂。

百年茶行煥然一新用花茶接觸新世代

嶢陽秉持著求新求變的精神，將百年茶行煥然一新，融入時尚元素。結合「東方品茗文化」與「西方時尚品味」，採以中西合璧的概念，推出花茶系列，一改中式茶飲的風貌，引領精緻的新茶風向，成為新世代容易接受的飲品，也提供消費者多元的選擇。

嶢陽推出的花茶種類多，計有桂花烏龍、梔花烏龍、玫瑰烏龍、茉莉花茶等，茶香與花香平衡。細細品啜一口，茶香縈繞在舌尖的每一寸味蕾，花香則撲鼻沁入心田，享受味覺與嗅覺的雙重奏。

製作花茶的工序，稱之為「窹花」，也是臺語俗稱的「沁花」。第一時間採購來的新鮮花卉，要在當天即進行製作。但是從產地運輸到製茶廠，過程中的時間若較長，或者溫度偏高，花的味道會從鮮採的清香轉變為濃而略為沉重的熟香。此時製茶師傅會依照熟香的程度，將花攤涼、吹風，或噴灑水霧等，以恢復花朵新鮮的最佳狀態，才能與精緻茶進行拌合作業。

兩者混合會產生氧化作用，此時攪拌以控制溫度與濕度，是關鍵要素。當溫度過熱，花被燻熟，造成枯黃，影響成品。溫度剛好，茶葉吸收花的香氣和甜味，沁入茶心，達到黃金比例。一旦溫度過低，花卉處於休眠狀態，無法散發香氣，茶葉吸不到花香，顯不出層次。



▲聞茶乾

手製的溫度

花卉與茶葉交錯揉合時，茶葉變得潮濕，此時要進行乾燥程序，降低茶葉水分，鎖住芳香。花茶乾燥前，前置作業要過篩掉不用的花卉，像是茉莉花會變黃、變酸，白色梔子花會變質，就不宜繼續保留在茶葉中跟著二次乾燥。另外，要留意的是，製作花茶不是花卉越多越好，例如當添加的梔子花越多，花茶會變苦，失去口感。

好喝的花茶，製作過程十分講究，一則要保留花的香氣，二則不能失去茶的風味。簡言之，品茗時，兩者要相得益彰，也是嶢陽的知識(knowhow)所在。

想要輕鬆自在享受一杯好茶，嶢陽販售的不只是百年傳承品質，更是要讓品茗走入都會生活，讓人優雅每一天。



▲挑花



▲攤涼



▲覆花



▲拌花



▲乾燥



▲成品



Information
店家資訊

嶢陽茶行

- ☎ +886 2-25621999
- 📍 臺北市中山區長春路14號
- 🕒 週一至週日 10:30~21:00
- 🌐 www.geowongtea.com.tw/



官方網站

百年職人匠心動人地圖

📍 傳藝新體驗

六安堂

- ☎ +886 2-25598599
- 📍 臺北市大同區迪化街一段75號
- 🕒 週一至週日 09:30~18:30
- 🌐 www.6an.com.tw

添興窯陶藝村

- ☎ +886 49-2781130
- 📍 南投縣集集鎮田寮里楓林巷10號
- 🕒 週一至週日 09:00~17:30(週四公休)
- 🌐 www.txkiln.com/

龍山佛具

- ☎ +886 2-23066970
- 📍 臺北市萬華區西園路一段142號
- 🕒 週一至週日 09:00~21:00
- 🌐 www.longshan.com.tw/

📍 生活妙手藝

小花園

- ☎ +886 2-25558468
- 📍 臺北市大同區南京西路237號1樓
- 🕒 週一至週日 09:30~19:00
- 🌐 www.garden1936.com/

LSY林三益

- ☎ +886 2-25566433
- 📍 臺北市大同區重慶北路二段58號1樓
- 🕒 週一至週日 10:00~19:00 (周三公休)
- 🌐 www.lsy031.com/

金合利鋼刀

- ☎ +886 82-323999
- 📍 金門縣金寧鄉伯玉路一段236號
- 🕒 週一至週日 09:00~18:00
- 🌐 www.maestrowu.com.tw/

📍 美味的秘方

味榮食品SAUCECO

- ☎ +886 4-25320279
- 📍 臺中市豐原區西勢路701號
- 🕒 週一至週日 09:00~17:00
- 🌐 www.sauceco.com.tw

東和製油

- ☎ +886 5-3792072
- 📍 嘉義縣朴子市南通路三段848號
- 🕒 週一至週日 08:00~18:00
- 🌐 www.dongheoil.com

義興嘉釀

- ☎ +886 5-2321268
- 📍 嘉義市西區北新路250巷52號
- 🕒 週一至週六 13:00~17:00 / 週日 11:00~16:00
- 🌐 yixing1949.com/

📍 手製的溫度

谷芳有機野放茶園

- ☎ +886 918-771713
- 📍 新北市三峽區白雞路白雞商場153-79號
- 🕒 週二至週日 09:30~15:30
- 🌐 www.gforganictea.com.tw/

HGT華剛茶業

- ☎ +886 4-25266364
- 📍 臺中市豐原區北陽二街180號
- 🕒 週一至週五 08:30~17:30
- 🌐 www.hgtea.com.tw

嶢陽茶行

- ☎ +886 2-25621999
- 📍 臺北市中山區長春路14號
- 🕒 週一至週日 10:30~21:00
- 🌐 www.geowyongtea.com.tw/



百年 職人 匠心動人

一份「專注」的感動
傳遞「百年文化」的延續

指導單位 |  文化部文化資產局

地址 | 臺中市南區復興路三段 362 號

網址 | www.boch.gov.tw

電話 | 04-2217-7777

執行單位 |  中華民國全國商業總會
General Chamber of Commerce of the Republic of China

地址 | 臺北市大安區復興南路一段 390 號 6 樓

網址 | www.roccoc.org.tw

電話 | 02-2701-2671

製作單位 | 玉明廣告有限公司

圖檔授權／特別感謝 |

六安堂參藥行有限公司 · 添興窯陶藝事業股份有限公司 · 龍山佛具店 · 小花園百貨有限公司

林三藝國際行銷股份有限公司 · 金合利實業有限公司 · 味榮食品工業股份有限公司

東和油脂開發股份有限公司 · 義興醬業有限公司 · 谷芳國際有機生態教育茶園

華剛茶業有限公司 · 嶼陽茶行貿易有限公司

初版日期 | 中華民國 112 年 11 月 30 日

版次 | 1 版 1 刷

本書文字、圖片皆版權所有，非經同意，不得轉載、翻譯

Copyright © Bureau of Cultural Heritage, Ministry of Culture

Printed in Taiwan.

一份「專注」的感動
傳遞「百年文化」的延續

特別附錄

百年職人匠心動人地圖

精選十二家特色老店
帶你領略傳統技藝傳承之美

非賣品
NOT FOR SALE



電子書