

文資小報

創刊號

No.001



佛光大學文化資產與創意學系

宜蘭·礁溪·林美山

己丑年·首年歲·穀雨

網址：<http://www.fgucar.blogspot.com/>

發行

【刊頭語】

在此春暖花開、乍暖還涼的時節，「文資小報」也跟著逐漸茁壯的文化資產與創意學系誕生了。名為「小報」，並非意指時下流行以灑狗血報緋聞為主的八卦報紙，而是指涉一種非正式的刊物。「文資小報」希望提供對文化資產與創意有興趣的同學們一個學習新知、訊息互通、或將田野與研究心得分享出來的場域。這是屬於我們大家共同營造的一份小刊物，每逢「節氣」發刊，歡迎大家踴躍來稿。（本期爐主 蔡明志）

【認識二十四節氣】 穀雨

農曆三月廿五日為中國二十四節氣中第六個節氣，也是春季最後一個節氣—「穀雨」，取「雨生百穀」之意。各位可有發現，自學校俯瞰蘭陽平原，原本處處可見的水澤已乍然成為片的青翠秧田。自「穀雨」起，雨水即開始增多，因此農夫們在清明時節之前所新插的稻秧即可受到此節氣期間豐沛雨水的滋養。但也因空氣較為潮濕，溫度也時冷時熱，有過敏、鼻炎或神經痛的同學要特別注意保養身體。自下一期起，本報將邀請呂萬安老師開設「節氣養生」的專欄，為各位解說在不同節氣狀態下該如何保健我們的身體，敬請期待喔！

【創意無限】 台灣世界遺產標誌／文資大一 王禹升

一年級上學期「文化資產概論」期末考出了一題考題，希望同學可以為台灣未來加入世界遺產相關組織後設計一個能夠代表台灣世界遺產的標誌（logo）。在眾多同學的答案中，一年級王禹升同學所設計的logo獨具創意，特徵得其同意刊登於下。「上上的世界遺產logo，方形可代表文化遺產，而圓形代表自然遺產，所以我設定成同時以文化和自然的眼光來看世界。而外型不免俗的還是以台灣的島形為主體，因為我認為台灣的島形深具特色，這樣比較容易初步認識台灣。而整體概念，是以梅花鹿為雛形，因為早期台灣有許多的梅花鹿，但因為過度捕獵，幾乎已經消失。所以此logo設計用意也包含了保護自然及喚醒過去傳統的意涵在裡面。順帶一提，如果以Heritage（遺產）這單字加在此logo後面，梅花鹿就有身體了哦！」



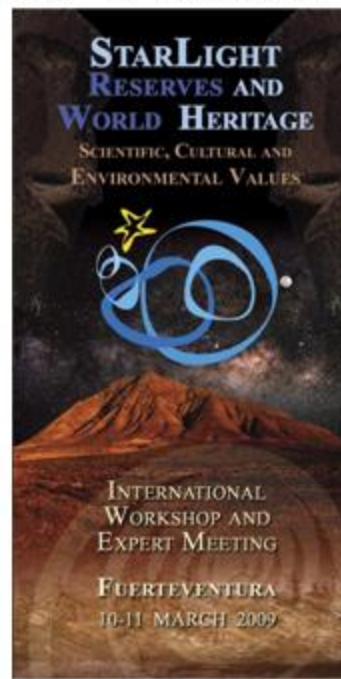
你覺得王禹升的設計如何？如果你有更好的設計創意，歡迎來稿拼場！

【文資新聞】 星光世界遺產

就在400年前的1609年，大家耳熟能詳的伽利略首次以望遠鏡觀察星空。為紀念此一創舉，聯合國教科文組織

(UNESCO) 與國際天文組織共同提議，將2009年訂為「全球天文年」，並將主題訂為「我的宇宙，我來探索」。2009年3月10日、11日兩天即在西班牙Fuerteventura舉辦了以「星光保留地與世界遺產—科學、文化與環境的價值」(Starlight Reserves and World Heritage: Scientific, Cultural and Environmental Values) 為主題的工作坊與專家會議，共有來自10個國家的32位專家學者與會。此會議針對天文遺產與其維護、光害及保護區、「星光保護地」(Starlight Reserve) 的概念做為觀光目的地等議題發表論文並做深度討論。專家會議確認了存在於天文文化遺產與夜空自然遺產之間的強烈關連。

早自2003年起，世界遺產中心即開始進行「天文學與世界遺產」(Astronomy and World Heritage) 計畫，將世界遺產的思考從地球擴展到宇宙，將在地球上的古天文遺址與我們常仰望的星空宇宙連結起來，其後並提出「星光保護地」的概念。紐西蘭南島小鎮Tepako的全鎮居民積極施行各種夜間燈火管制以減少光害，是被聯合國教科文組織正式認可為「星光保護地」的首例。但實際上在不少已被列為世界遺產的考古遺址都與天文觀測有密切關連。根據任職於美國《天空與望遠鏡》月刊的先士所撰寫的〈世界遺產與天文觀測〉一文(《科學月刊》第40卷第1期「2009全球天文年專輯」)，澳洲的世界自然遺產艾爾斯岩正當澳洲地理中心，也正對銀河系中心位置，是觀看銀河最佳場所。秘魯馬丘比丘古城的南十字星石，則與南十字星遙相呼應，反映了印加人的宇宙觀。大家耳熟能詳的埃及金字塔，或是秘魯的納茲卡線(Nasca Lines)，也都被視為與天文現象有密切關連。此外，陳培堃也認為臺灣雖尚未有世界遺產，但若從「星光保護地」的概念觀之，「玉山主峰與南十字星」、「蘭嶼與銀河(天蠍座與人馬座)」，實具有「星光世界遺產」的潛力。





一切仔麵的歷史

2007年蘆洲舉辦「2007蘆洲市切仔麵嘉年華」，在蘆洲市長李翁月娥和台北縣長周錫瑋的帶領與推廣下，讓蘆洲市民更加了解切仔麵在蘆洲當地文化的重要性與歷史性，由此可見切仔麵在蘆洲市文化上佔有一定程度的重要性。

所謂的「切仔麵」就是俗稱為鹹水麵的油麵，華僑叫它「福建麵」，在台灣則稱為「切仔麵」。早在台灣光復以前，蘆洲有一位居民「周烏豬」就到大陸學習如何煮麵，回到台灣就在湧蓮寺的大廟裡賣麵，後來還收了徒弟楊萬寶並打出名聲，許多外來人口也紛紛仿效，使得切仔麵店如雨後春筍般地到處林立。切仔麵的工具使用竹編，別具當地獨特風味特色，在當時就受到相當大的歡迎。楊萬寶切仔麵生意逐漸穩固之後，開始傳承給徒弟阿成、阿賜，自己則往五金建材業發展，不過他仍要求徒弟每日送兩碗切仔麵給他品嚐味道與湯頭，鑑定湯頭是否改變或調理不佳，就因這種堅持，使蘆洲切仔麵口味能始終如一地傳承下來。

民國六十七年，蘆洲香火鼎盛的湧蓮寺舊廟重建，廟口切仔麵遷移他處，蘆洲切仔麵略有停滯，阿成、阿賜後來將技藝傳承第三代、第四代，現今中正路、三民路、中山一路陸續出現切仔麵店，五股、八里、大直、三重等地都有蘆洲籍人士出外設攤賣切仔麵；現今得勝街的「添丁切仔麵」、「阿朝切仔麵」、「大廟口切仔麵」及台北豬屠口切仔麵，都和楊萬寶這一脈有所關連。

二 切仔麵的介紹

切仔麵和擔仔麵是完全不同的東西，切仔麵的湯頭都用大骨、三層肉整塊下去熬，口味純甘，不用加味精。切仔麵真正的寫法是「湖」仔麵，是使用易熟而不會黏在一起的油麵，快速的在高湯中湖過燙熟。當你用台語念時，便會得知他的含意，只是在長期的口語化影響下，轉變為切仔麵。

使用大骨久熬而成的湯頭，加上鹽水和油蔥，最後是用竹筒煮熟的油麵，一定要用塊狀的方式呈現在碗裡面，再加上燙過的豆芽菜與韭菜，便成就了一碗飄著濃濃蘆洲在地味的切仔麵。

因為時代的變遷，再加上為了適應現代日新月異的生活，為了存活一定要創新，所以現今很多家的切仔麵便加上了自己的創意和新興看法，成就了自己獨特的風格與風味，這就是文化資產與創意真正的菁華吧！



三 北部切仔麵與南部切仔麵比較

北部切仔麵的發展中心就是蘆洲，問問路人對切仔麵的印象也是蘆洲。然而台南就是「擔仔麵」，因為開台初期台灣南部較為富裕繁華，生活機能與飲食習慣比較成熟，所以台南的擔仔麵材料較為豐富。擔仔麵起源於四川，屬民間小食類，早期小販挑擔沿街叫賣，「擔擔麵」之名由此而來，和出自於福建的切仔麵不盡相同。擔仔麵的湯頭也和切仔麵一樣是麵的重點，麵的湯頭是採蝦頭湯湯汁，與切仔麵的大骨高湯不同，肉燥是選用肥瘦適中的豬後腿肉，並與蔥一同爆炒後，再慢燉而成，和切仔麵清一色的鹽水和油蔥酥有很大的差距。擔仔麵是下完麵後，放上肉燥、加入蝦頭湯，最後再灑上黑醋、蒜末、香菜、豆芽菜，以及一隻蝦子還有肉片，或是一顆貢丸；切仔麵則是純樸了許多，沒有蝦子和肉片，只有很單純的韭菜和豆芽，甚至沒有。

四 切仔麵的文化意義

我們文化資產與創意系，需要好好的探討文化遺產的發展。因為我生長在蘆洲，更在蘆洲就學、成長，假日即心念念地想回到蘆洲，一聽到期末報告要做住家附近的文化資產調查，我的第一個念頭，便想到切仔麵在蘆洲的飲食文化重要性，還有大家對蘆洲文化的印象，往往第一個想到的就是切仔麵。切仔麵在蘆洲，真的在無形之中成爲了一種強大而普遍的文化資產。

在製作報告期間，在我爸爸的車上，跑遍了蘆洲當地幾個有名的切仔麵，也做了很多訪問，還有吃了很多家，也看到很多新興的切仔麵店開幕，老店和新店的林立，在我上大學後看起來有一種莫名的新感覺。

五 切仔麵的永續經營

在參觀了幾家常吃又在蘆洲有一定名氣的切仔麵店後，知道爲了永續經營切仔麵的文化歷史，老店一定要創新，裝潢要擺脫以往，但也要有古早味的感覺。

加上不能只有單純的切仔麵，店內爲了永續經營，會加上乾麵或是各式小菜黑白切，還有的最後演變成店裡的主打招牌。政府的配合很重要，蘆洲先期即舉辦過切仔麵文化節，而在世貿的美食展，蘆洲切仔麵也獲得好評和關注，這就是一種永續的經營，將在地的常民文化遺產永續經營。

接下來，我要介紹幾家蘆洲當地有名的切仔麵，還有店家的創新方法和獨特秘笈呢！



蘆洲大廟口切仔麵

這家是號稱全蘆洲擁有最多年歷史的切仔麵店，講求超道地古早味，所以他的麵一直都是沒有加韭菜或豆芽。熬到白白白的湯頭，是這家店很大的特色。而老闆還說，非凡新聞台來製作切仔麵專題時，比較許多家，就是這家湯頭最濃郁。

特色小菜方面，這家店獨特的就是辣醬，不會很辣卻很香，沾任何小菜都好吃。講究傳統做法的老闆，還使用古色古香的竹編來煮麵，一碗一碗熱騰騰的麵在我面前被老闆娘端來端去，老闆還是笑嘻嘻的和我炫耀他的麵有多好吃。說真的！真的很好吃。在訪問之時，我不忘看了一看老闆身邊的調味料，有一碗鹽水和一碗油蔥，真的很道地。說真的，瞧瞧調味都快用完了，就知道他們賣了多少碗了吧！



添丁切仔麵

說到蘆洲切仔麵，名氣最旺的就非添丁切仔麵莫屬。原先店開在蘆洲菜場那裡，擁擠但卻不失人情味。但是幾代後，新興的一代決定要開更大更寬敞明亮的新店面，所以在新的地方開了一間新店，然而舊店還是在老地方陪著很多蘆洲老人家共度回憶。

這家店已經是很企業化的經營，不像有幾家都是靠親戚家人當員工，這家已經有外場內場店員之分，像我爸說的：「不知道他們賺了幾年蘆洲人的錢。」

在印象中，這家店的湯頭沒有大廟口的濃郁，但卻有另一種清香。也許是因為要改掉切仔麵五花肉肥油的湯頭口感，這家店特別在湯頭中加了蝦米，帶給我們大骨濃湯的另一種新穎口感。

這家的油豆腐很有名很好吃，真的真的！看到了嗎？服務生夾的是魯的香香又入味的油豆腐呢！！



阿朝切仔麵

這家店應該是我全部蘆洲切仔麵店中最喜歡的一家。這一家原本是添丁切仔麵的晚班，因為店面設計的很好，和之前幾家比起來，裝潢和器具都十分細緻，又是家族經營，整家店帶給人很大的親切感，讓人有回到家的感覺。

當然不只是因為店面設計，還有一個很大的理由是好吃了。這間店的湯頭就是創意的一個很好的點子，利用傳統文化資產創新研發，他的湯頭加了「蘋果」和「洋蔥」，爲了去除骨頭湯和五花肉的油膩，還順便添加了湯頭的甜味，十分獨特和好吃呢！

這家店獨特的還有非常好吃的小菜，像是油豆腐，而且他們的辣醬也非常特別，當然還有這家店獨一無二全蘆洲全部切仔麵的店裡面都沒有的：金針赤肉湯！！真的是很好吃的東西，他的赤肉很滑很嫩，小菜的話當然是嘴邊肉和鯪魚煙是這家店很有名的小菜，還有他的自製沾醬也很好吃。

