

財團法人國家文化藝術基金會 文化資產類調查與研究

臺南市舊城區常民生活米糧相關文化資產調查計劃第二期(共兩期) 結案報告

申請單位：財團法人古都保存再生文教基金會

計劃期間：105年5月1日-106年4月30日

## 目錄

目錄.....	i
圖目錄.....	ii
表目錄.....	iv
摘要.....	v
壹、緒論.....	1
一、計畫背景.....	2
二、計畫目的.....	3
三、調查範圍與內容.....	5
(一) 調查範圍.....	5
(二) 調查內容.....	8
四、調查方法.....	11
(一) 調查流程.....	11
(二) 操作方法.....	12
貳、調查成果.....	29
一、實地調查.....	29
二、文資調查平台.....	42
三、米糧相關文化資產清查.....	45
(一) 有形文化資產.....	46
(二) 無形文化資產.....	51
參、臺南舊城區米糧產業活動及相關空間演變.....	55
一、人力為主時期（1930 年代之前）.....	55
二、小型碾米廠時期（1930~1980 年代）.....	61
三、大型碾米廠時期（1980 年代~迄今）.....	68
肆、當代臺南常民飲食中的米糧.....	74
一、日常飲食.....	74
二、精神食糧.....	79
伍、結論.....	87

## 圖目錄

圖 1、常民視角出發的米糧文化調查.....	2
圖 2、探尋生活中的米糧文化資產.....	2
圖 3、米糧文化資產導覽.....	4
圖 4、米糧文化資產紀錄片〈一粒米的旅程〉.....	4
圖 5、計畫調查範圍.....	6
圖 6、操作流程圖.....	11
圖 7、調查編碼示意圖.....	14
圖 8、志工招募宣傳海報與.....	17
圖 9、志工交流平台（Facebook 社團）.....	17
圖 10、「府城空間中的米糧：經濟狀況與歷史演進」課程.....	18
圖 11、「米糧文化資產調查培訓」.....	18
圖 12、米糧志工交流討論會.....	20
圖 13、米糧培訓暨交流討論會.....	20
圖 14、2010 年航測圖.....	23
圖 15、本調查所繪製之圖徵.....	25
圖 16、GIS 建置成果.....	43
圖 17、1875 年「臺南府城街道全圖」.....	58
圖 18、古地名街道分布圖.....	60
圖 19、〈劃定糧區管理糧運案〉.....	62
圖 20、1949 年行政區劃重劃前，臺灣省行政區劃圖.....	62
圖 21、1934 年臺南市精米、米商分布.....	64
圖 22、軍公教米糧「軍眷實物送補袋」.....	66
圖 23、於「德厚米麵行」發現收件地址為「永吉米行」的米袋.....	69
圖 24、台東池上農會的經銷商.....	69
圖 25、1995 年米糧店家分布圖.....	70
圖 26、2017 年米糧店家分布圖.....	73
圖 27、米製小吃分布圖.....	76
圖 28、糧行重新裝潢、朝向無包裝商店的模式經營.....	78
圖 29、以米製成的洗顏膜.....	78
圖 30、永吉米行的待用米看板.....	78
圖 31、紅龜粿.....	79
圖 32、小糕餅.....	79
圖 33、「三色粿」（毛苧、必桃、紅圓）.....	80
圖 34、九豬十六羊.....	80
圖 35、永合香餅舖的「嫁娶米糕」圖片.....	81
圖 36、舊來發餅舖的「九豬十六羊」模型.....	81

圖 37、臺南市舊城區餅舖分佈圖.....	83
圖 38、振香珍餅舖內的訂單行事曆.....	85
圖 39、舊來發餅舖除了供應糕餅，也提供壽麵塔.....	85

## 表目錄

表 1、日治時期臺南市街範圍對應里別.....	7
表 2、「中華民國行業分類」：米糧相關行業分類.....	9
表 3、米糧文化資產調查表.....	13
表 4、米糧文化資產【餐飲類】初勘調查表.....	16
表 5、米糧相關產業活動店家對應紀錄工作.....	19
表 6、資料庫欄位.....	27
表 7、米糧文化資產調查表 紀錄範例.....	30
表 8、米糧文化資產【餐飲類】調查表 紀錄範例.....	34
表 9、米糧文化資產調查名單 清冊.....	36
表 10、QGIS 資料庫範例.....	43
表 11、生活場域中的有形文化資產.....	46
表 12、生活場域中的無形文化資產.....	51
表 13、相關古地名.....	57
表 14、開業時間表.....	67
表 15、生命大事所需糕餅.....	80
表 16、宗教祭祀用糕餅.....	81
表 17、傳統餅舖名單.....	84

## 摘要

「臺南市舊城區常民生活米糧相關文化資產調查計劃」將居民的生活、空間與歷史置於文化的核心，從日常生活最基本的「食」出發，一方面，調查記錄臺南市舊城區中與「米糧」相關的「人—活動—空間—建物—土地」資料，另一方面透過訪談，逐步將調查對象擴展至器物（有形文化資產）、社會網絡、節慶特殊製品等無形文化資產，以及居民的生命史、城市的故事。透過上述累積，本計畫所呈現的是隱藏在日常生活中，臺南府城特殊的米糧文化。

本計劃共分兩期完成臺南府城舊城區範圍調查，分別於 104 年 5 月 1 日至 104 年 8 月 31 日及 105 年 5 月 1 日至 106 年 4 月 30 日執行。執行成果計調查 47 個里別、記錄 182 處店家之調查票、對 51 間與米糧生產流通上下游店家進行訪談，共計拍攝了 1073 張影像、紀錄 9 部影片檔案，前述所得之資料皆整合於運用地理資訊系統（geographic information systems, GIS）所建置的府城文化資源調查平台。於教育推廣部分，兩期計畫共召集了 21 位志工參與調查，並於 2015、2016 年分別辦理兩場不同路線的米糧文化資產導覽，以及拍攝兩部紀錄片〈一粒米的旅程〉、〈米的製品〉。

在「臺南市舊城區米糧產業活動及相關空間演變」部分，本計畫依「機械動力之運用情況」將其分為「人力為主」、「小型碾米廠」、「大型碾米廠」三時期，為臺南市舊城區米糧活動及其區位遷勾劃出一初步圖像。

在「當代台南常民飲食中的米糧」部分，蒐整相關有形、無形文化資產。在日常飲食和精神食糧兩部分，分別呈現了米行、糧行以及餅舖、糕粉行在日常生活以及節慶儀典中的角色。相對來說，米糧空間演變呈現的是在宏觀「社會文化—都市空間」結構變遷下的米糧史；而當代常民飲食部分則體現了在現代化過程中持續不輟的常民生活與傳統。

在米糧相關文化資產的價值論述，本計畫認為除了上述政治經濟史式及社會史式的故事外，還有另一種常民生活相關文化資產之價值。在執行過程中，本計畫將目光放在「人」的各種活動、投入、選擇、行動中，凡百行動，都是構成整體米糧文化的一部分。與其將其歸諸傳統或現代化，毋寧從一個連續性的角度來看待這些行動，視其為臺南市舊城區中一代代人、家庭、家族持續不輟的投入，世代的延續與社會性的產出，是文化得以保存、延續、變化的根本基礎。

## 壹、緒論

菜市場裡面除了菜攤、肉攤、衣服攤，曾有一段時期，還遍佈著各式餅舖！添購餐桌菜色的同時，連神明桌也可以顧到，這是鮮少逛菜市場的年輕朋友想像不到的事。根據現有資料，臺南東菜市曾有六家餅舖（現存一家），水仙宮市場目前仍有四家營業中。這種餅舖與市場的依存關係，來自於廟宇的群聚現象——廟帶來人潮，人潮因而集市，集市則吸引了更多種類的商品群聚。

那為什麼以前在市場裡為數眾多的餅舖，現在逐漸消失了？臺南東菜市萬香餅舖的張老闆表示：「會有這麼多家餅舖，是因為菜市場本來就是大家採買東西的地方。但現在年輕人漸漸不上菜市場、無人傳承、拜拜也不一定會用傳統糕餅，而用鮮花素果取代，加上餅舖工作辛苦，休假較少，因此現在只剩一家。」

餅舖的出現與消失，都代表了某些生活習慣的轉變。「廟宇—市場—餅舖」三者的空間分布與前後順序，隱含了一地的發展歷史與生活習慣，而日常節慶與宗教習俗具象徵意涵的糕餅類製品，顯示米糧不只是主食，更是信仰的載體、精神之所繫。米糧與人們生活的緊密關係，在本計畫的清查與訪談下逐漸浮現。這些官方歷史與政府調查較少關注的現象，在現代消費社會中轉瞬即逝，與常民生活至關重大卻脆弱無比。現代化歷程裡快速轉變的傳統文化，是否來得及等到「官方說法」來下定論、做出回應？抑或者，在社會的「無回應」之下，其轉變是否能交由百姓來「現身說法」？

財團法人古都保存再生文教基金會（以下簡稱古都基金會）在本次計畫中，試圖建立一種屬於常民、日常生活事物的保存價值論述，以此論述出發，將討論重心回歸到居民身上，此類迥異於官方數據下的「民間說法」，便是研究團隊採取的觀察視角。透過系統性地清查舊城區，確實記錄佇立於街頭巷尾數十載的米糧相關文化資產，更在走踏過程中採集以常民為主體所訴說的「故事」，從故事的人、事、時、地、物，與口述者的主觀意識，以微觀史學（micro-history）<sup>1</sup>的概念，縮小分析的單位至「個人」或「店家」，並串聯同時代下各故事的共同現象或是影響其發生的根源，拼湊出屬於平民視角出發的見證。

---

<sup>1</sup> 主張縮小歷史分析的範圍，用「顯微鏡」去聚焦研究個體的人物、家庭和村落社區。陳啟能，〈略微觀史學〉，2002，1:24-29。

## 一、計畫背景

古都基金會歷年參與、推動臺南常民文化、地方生活相關活動，並調查各類文化資產。在此基礎上，提出以臺南市舊城區米糧活動為調查對象的本計畫，建構以居民日常生活為主體的臺南府城文化。(圖 1、圖 2)

古都基金會作為第三部門，積極調查、記錄對於社會文化而言具保存價值，但尚未被納入法定範疇的「文化資產」，並且更重要的，在整體社會中推動對於該價值共識之建立，透過論述建立起大眾對其保存價值的認知。<sup>2</sup>綜言之，古都基金會在文化資產的保存再利用上，透過行動，將具保存價值之事物引入社會大眾及公部門的視野。扮演了「從各類價值之認知到入法確認公權力之執行」此一長期過程中，橋接社會與公部門的角色，本計畫即是在這樣的基礎上所提出。

在計畫第一期執行成果的基礎上，本計畫第二期因應調查中，尤其是訪談時所遭遇到的各種情況，改良了調查方法，務使可能周全地記錄、論述與米糧相關的文化資產及其價值。



圖 1、常民視角出發的米糧文化調查



圖 2、探尋生活中的米糧文化資產

<sup>2</sup> 「文化資產」一詞有其相對應法律定義，但若從一更寬廣的一同時也是古都基金會所抱持的一觀點，以「文化資產」來指涉社會文化中具保存價值的各種事物，應不失其本意。



## 二、計畫目的

本次計畫最主要目的係論述米糧相關文化資產在府城常民文化中的角色，以及米糧相關的文化資產又是如何構成府城常民文化中極具特色的部分。然而，前述的理解與論述，皆須以有系統的調查紀錄為基礎，這構成了本次計畫三項主要目的。

在本計畫第二期中，特別增加了對店家的訪談之份量。誠如在本期成果中可以看到，在訪談記錄中呈現了非常具體、細微但生動的故事。透過大量的訪談，個別的故事得以架構出一個更為完整的府城舊城區的米糧相關文資故事。

本計畫三項主要目的如下述：

### (一) 完善文化資產地理資訊平臺

本計畫利用地理資訊系統軟體 Quantum GIS（以下簡稱 QGIS）整合調查表、照片、訪談稿等各種資訊，並透過視覺化（visualization）呈現米糧相關文化資產之空間資訊。關於地理資訊系統軟體在本次計畫文化資產調查之運用及其優點，請見報告書第壹章「四、調查方法」。

### (二) 建構府城常民米糧文化論述

以文化資產調查平臺所呈現的空間圖面資訊為基礎，進一步呈現臺南市舊城區米糧相關文化資產的現況，並回到歷史的脈絡中，論述米糧相關活動在臺南市舊城區常民文化中的角色與重要性。關於此一目的，又可細分為兩項：

#### 1. 臺南市舊城區米糧相關活動之變遷

從歷史發展的脈絡，呈現自清領時期以來，臺南市米糧相關活動的變化。此一變化實與臺南市整體都市化、乃至臺灣整體工業化共同呈現了不同尺度上臺灣社會文化與實質空間的變遷。

#### 2. 府城常民文化中米糧的角色

如計畫背景所述，古都基金會在本次計畫中，試圖建立一種屬於常民、日常生活事物的保存價值論述。透過調查「米糧」這類最基本、又最是生活所需的事物，本次計畫試圖將所謂的保存價值論述回歸到都市的居民身上，提出一種以居民為主體，以常民生活為核心的保存價值論述。

### (三) 教育推廣

本案是由基金會以「第三部門」角色所提出的計劃，做為公部門與社會的橋樑，於社會大眾的教育推廣亦為重要的一環，與研究成果並重。教育推廣工作於本計畫的內容如下：

1. 計畫進行前：舉辦循序漸進的培訓課程，包含講座、調查培訓、導覽，作為基金會志工組織的教育訓練。
2. 計畫進行中：調查結合志工參與<sup>3</sup>，於協作過程中落實文化資產的保存與調查操作概念。
3. 計畫完成後：兩期的調查總成果轉化為出版、導覽、講座等，以此建立與社會大眾溝通的方式，成為地方文化資產保存與再生的助力。  
(圖3、圖4)<sup>4</sup>



圖3、米糧文化資產導覽



圖4、米糧文化資產紀錄片〈一粒米的旅程〉  
(古都基金會製作)

<sup>3</sup> 志工名單與參與情形，詳見：「附錄四、工作團隊」。

<sup>4</sup> 本計畫於進行期間，已對外辦理兩場米糧文化資產導覽，並設計摺頁一份，成果詳見：「附錄五、教育推廣執行成果」。待本案結案後，將集結兩期成果，對外辦理分享會、進行出版與導覽。

### 三、調查範圍與內容

#### (一) 調查範圍

本計劃調查範圍設定為日治時期的臺南市街——承繼清代府城舊城區所延伸發展的區域，選擇此區域的理由有三：

1. 該區域涵蓋臺灣漢人最早發展的聚落——清領時期的臺灣府城，這使得本次調查範圍在歷史縱深具有其重要性。
2. 日治時期臺灣政經中心北移臺北，但在殖民政府的空間計劃下，臺南市出現了現代都市計劃空間與傳統街巷、廟埕、屋宇並存的空間紋理，這是臺南市舊城區特有的豐富空間紋理。
3. 日治時期的臺南市街今天仍是中心商業區所在，也是政府資源匯注之處。但若從本計劃的常民生活觀點來看，該區域更能展現自清領以來至今，超越政治分期，歷代個人與家庭如何持續投入其生命與精力，以回應社會經濟變遷的表現。

圖 5 疊合日治時期臺南市地籍圖與今臺南市區里別圖，比對出清領時期臺灣府城城內居民主要聚集的區域，該範圍涵蓋今中西區（30 里）、東區（8 里）、北區（9 里）（表 1），為本計畫兩期的調查範圍。

為求成果的嚴謹，調查以街廓為單位進行。第一期完成調查 11 個里共 24 個街廓（藍色區塊 i），涵蓋清領時期大街（今民權路）、部分五條港區域，以及部分日治時期都市計劃新設商業區域，為舊城區核心範圍。第二期完成調查 36 個里共 67 個街廓的範圍，包含自清代傳承下來的紋理：鴨母寮菜市場、下大道（保安市場）、五條港、大東門等，以及西市場、南門市場等日治規劃範圍，完整調查米糧相關產業活動。

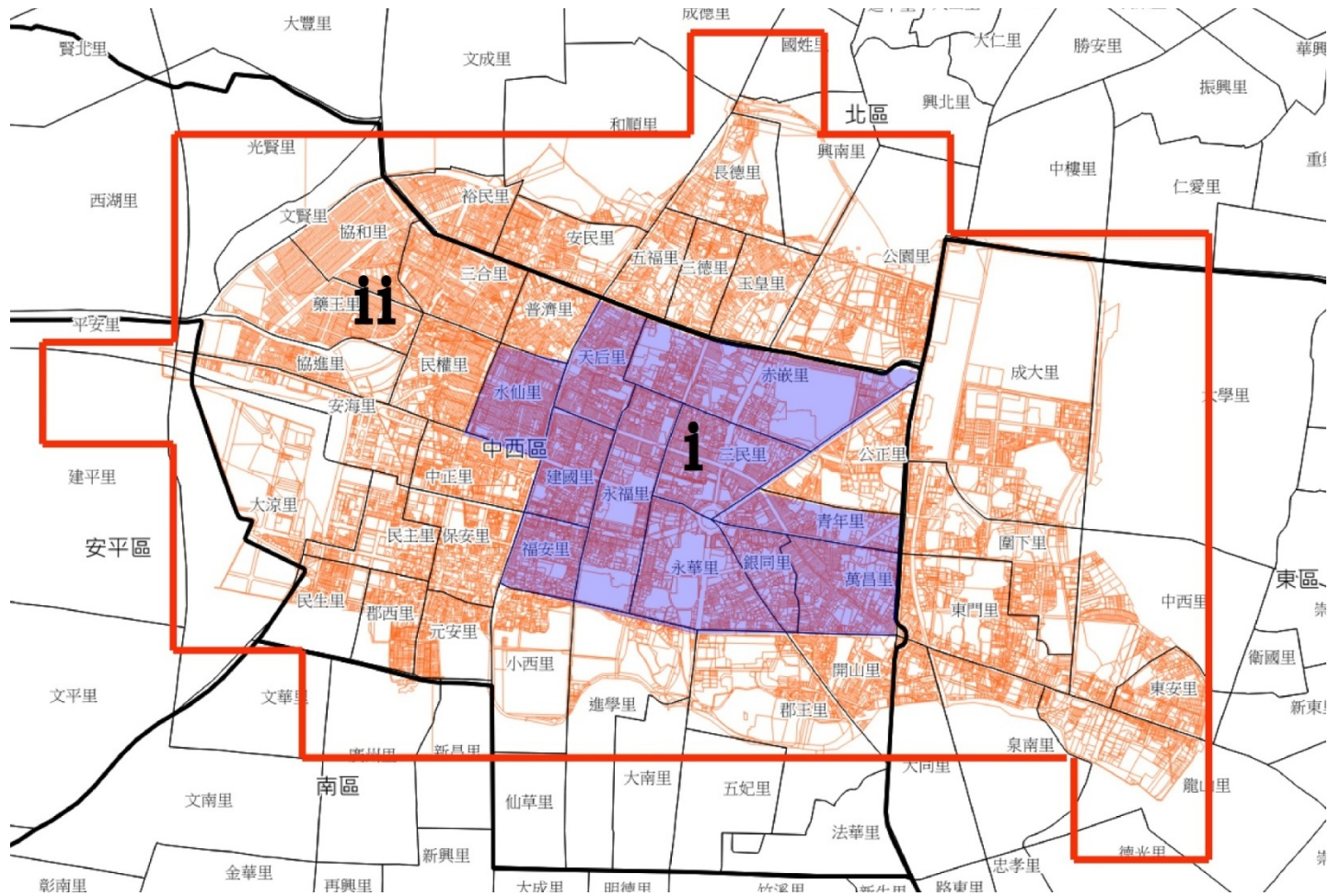


圖 5、計畫調查範圍

說明：框線內為日治時期台南市街範圍，藍色區塊為第一期調查範圍，其餘為第二期調查範圍（粗黑色線條為區界，細黑色線條為里界）。

表 1、日治時期臺南市街範圍對應里別

區	序號	里	序號	里
中西區	1	赤崁里	16	小西里
	2	三民里	17	元安里
	3	永華里	18	郡西里
	4	銀同里	19	民生里
	5	萬昌里	20	保安里
	6	青年里	21	民主里
	7	永福里	22	大涼里
	8	天后里	23	安海里
	9	建國里	24	協進里
	10	福安里	25	藥王里
	11	水仙里	26	中正里
	12	公正里	27	協和里
	13	開山里	28	三合里
	14	郡王里	29	普濟里
	15	進學里	30	民權里
北區	1	裕民里	6	玉皇里
	2	安民里	7	長德里
	3	和順里	8	興南里
	4	五福里	9	公園里
	5	三德里		
東區	1	成大里	5	大同里
	2	圍下里	6	泉南里
	3	東門里	7	東安里
	4	中西里	8	龍山里

## (二) 調查內容

「飲食」是生活基本維生需求，與主食「米糧」相關的產業活動自然成為地方常民生活的一件大事。本計劃以臺南市舊城區與米糧相關的文化資產和產業活動為調查對象，調查記錄其人事物的社會經濟資料和空間資訊。

在調查對象的擬定上，以「中華民國行業分類」作為調查項目依據。與米糧相關的行業內容請參考下表 2。此一作法的優點有二，首先可以全面地調查所有與米糧相關的活動及相對應的文化資產，勾勒出一完整全面的常民生活網絡圖像。其次所生產出的資料，也可以與其他種類統計資料相對照分析，提高本計劃成果的開放性及延續性。

表 2、「中華民國行業分類」：米糧相關行業分類

大分類	分類代號	名稱	細類編號	定義
製造業	C	蔬果製品製造業	0832	從事蔬果乾製、油漬、酸漬、糖漬、鹽漬及烘製等處理之行業，如馬鈴薯之處理及保藏、果醬、果凍、果膠、堅果醬、新鮮水果與蔬菜濃縮物、去皮蔬果、豆腐等製造。
		碾穀業	0861	從事穀類脫殼、精碾之行業。
		磨粉製品製造業	0862	從事以稻、麥、豆、薯等製造麵粉、粗粒粉、籩、片及速食穀類食品之行業，如麵粉、糯米粉、黃豆粉等製造。麵糰製造亦歸入本類。
		澱粉及其製品製造業	0863	從事澱粉及其製品製造之行業，如澱粉、葡萄糖、葡萄糖糖漿、麥芽糖、麵筋等製造。玉米碾磨及以澱粉調製樹薯粉及樹薯粉替代品等製造亦歸入本類。
		烘焙炊蒸食品製造業	0891	從事烘焙炊蒸食品製造之行業，如麵包、蛋糕、餅乾、年糕、蘿蔔糕、米果等製造。
		麵條、粉條類食品製造業	0892	從事以穀類細粉揉成粉坯，經人工或機器擠軋、拉漏等操作，製成生、熟麵條、粉條食品之行業，如麵條、米粉、冬粉、速食麵等製造。
批發及零售業	G	穀類及豆類批發業	4531	從事穀類及豆類批發之行業，如稻米、麥類、玉米、高粱、花生等批發。種子、製油用子實及不可食用豆類批發亦歸入本類。
		其他食品批發業	4549	從事 4541 至 4548 細類以外食品批發之行業，如糖果、糕餅、冰品、麵食品等加工食品批發。動物飼料批發亦歸入本類。
		其他機械器具批發業	4649	
		其他食品及飲料、菸草製品零售業	4729	
運輸及倉儲業	H	普通倉儲業	5301	從事提供倉儲設備，經營堆棧、棚棧、倉庫、保稅倉庫等行業。
住宿及餐飲業	I	餐館業	5610	從事調理餐食提供現場立即食用之餐館。便當、披薩、漢堡等餐食外帶外送店亦歸入本類。
		餐食攤販類	5631	從事調理餐食提供現場立即食用之固定或流動攤販。

由於米糧相關的產業活動多元，因此為使本計畫能於期程內效率地清查與聚焦研究方向，於清查與紀錄時，將鎖定下列兩大類店家（各類店家將依產業內容與計畫的關聯程度進行不同的紀錄工作，見報告書第壹章「四、調查方法」）：

(1) 與生產流通行為有直接相關的製造、批發零售業

此類位於「米糧生產上下游產業鏈」的店家，其營業生態反映了產業地點的轉移、產業鏈的變動，可幫助描繪出當代臺南市舊城區米糧相關活動之變遷，故列為紀錄重點。

(2) 米糧相關餐飲業

由於餐飲類位於消費鏈的末端，店家眾多且型態多元，為完整記錄米糧飲食脈絡，故在調查票的紀錄上將米麵食的餐飲店納入，但回到本調查欲探究的「臺南米食文化資產」，則以符合下列原則的店家作為討論對象：

- 以米為主角所加工製造的米食料理（如：米糕、碗粿、粽子等）
- 其米食料理具「臺南特色」（如：烹調手法、習俗、歷史等）
- 其米食料理為「臺南獨有」（如：米糕椪、椪舍龜）



#### 四、調查方法

##### (一) 調查流程

本計畫操作流程分為三大階段，如下圖 6。

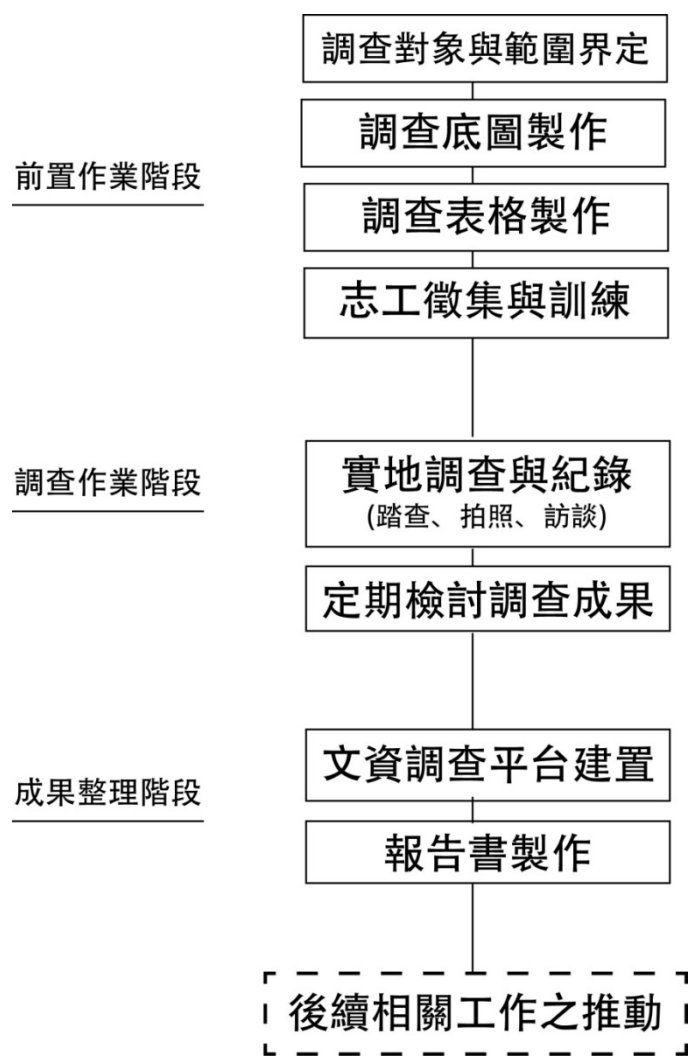


圖 6、操作流程圖

## (二) 操作方法

### 1. 前置作業階段

為建構臺南市舊城區內常民生活中米糧相關文化資產的樣貌，本計畫擬透過實地清查、調查表格建立，以全盤性地記錄其分布位置、販售品項、成立年代……，綜觀其中顯露而出的飲食習慣、空間關係等；並藉由進一步的訪談，使得上下游產業鏈、社會制度、器具等藏於數字之下的歷史文化浮現。

實地清查以街廓作為基本作業分區。街廓為道路所包圍的區域，透過行走於街廓內各巷弄，以清查舊城區範圍內（曾有）的米糧相關文化資產。調查時印製街廓的紙本圖資（以可辨識、劃記建築物為原則），做為現場調查之指引地圖與標示底圖，並搭配調查表格進行記錄。

#### (1) 調查底圖製作

以數位化之 2010 年「臺南市千分之一數值航測地形圖」（以下簡稱 2010 年航測圖）為基礎製作調查底圖，保留區里界線、道路、河川、溝圳、建築物、地形等資訊。如調查範圍內含市場，則自臺南市市場處<sup>5</sup>網站下載市場攤位配置圖，並對應到地理資訊系統，力求精準的紀錄各店家位置。

#### (2) 調查表格製作

為清查資料之紀錄，以便日後資料庫的建立，本計劃參考文化部文化資產局《產業文化資產清查操作參考手冊》<sup>6</sup>，依照調查對象的不同，設計「米糧文化資產調查表」、「米糧文化資產【餐飲類】初勘調查表」兩種。

---

<sup>5</sup> 臺南市政府市場處網站：<http://tnma.tainan.gov.tw/index.aspx>

<sup>6</sup> 財團法人古都保存再生文教基金會，《產業文化資產清查操作參考手冊》（臺北：行政院文化建設委員會，民 93）

· 米糧文化資產調查表

調查對象如屬「與生產流通行為有直接相關的製造、批發零售業」則使用此調查表，表格分為六個部分（表 3）：

表 3、米糧文化資產調查表

米糧文化資產調查表			
行政區： <input type="checkbox"/> 中西區 <input type="checkbox"/> 東區 <input type="checkbox"/> 南區 <input type="checkbox"/> 北區			
編 碼：			
填表時間： 年 月 日			
調查人員：			
基本 資料	名稱/店名		
	地址		
	電話		
	經營現況	<input type="checkbox"/> 開業中（開業年： ，至今 年） <input type="checkbox"/> 已歇業（歇業年份： ）	
	行業別分類 （可複選）	<input type="checkbox"/> 農林漁牧業(A) <input type="checkbox"/> 製造業(C) <input type="checkbox"/> 批發及零售業(G) <input type="checkbox"/> 運輸及倉儲業(H) <input type="checkbox"/> 住宿及餐飲業(I) <input type="checkbox"/> 專業、科學及技術服務業(M) <input type="checkbox"/> 支援服務業(N) <input type="checkbox"/> 其他服務業(S) <input type="checkbox"/> 其他：	
	細類編號（可複填）		
經營 細項	經營項目（詳述）		
	兼營項目	<input type="checkbox"/> 是，兼營： <input type="checkbox"/> 否	
	經營歷史	經營傳承	第 代
		經營項目更迭	<input type="checkbox"/> 是，原為： _____ <input type="checkbox"/> 否
其他補充			
相片 記錄	編號		
	相片		
訪談與其他			
訪談紀錄	受訪者姓名： ，性別： ，年齡： ，職稱：		
其他觀察紀錄			
參考資料			

為使調查填寫方便與協助判斷，表格設計以「勾選」方式與「簡答」方式為主，並以「直觀」與「必要」項目為原則，減少調查員猶豫的時間。同時，也需考慮後續繕打核對與判讀的效率。

#### A. 表頭

包含調查表編碼、填表時間與調查人員等資訊。其中為能有效執行現場勘查與資料蒐集整理工作，除將調查範圍作適當的分區之外，尚須明確訂定調查個案之編碼規範。而本計劃所列之每一個個案編碼，係由四個分碼所構成，以範例說明如下圖 7。

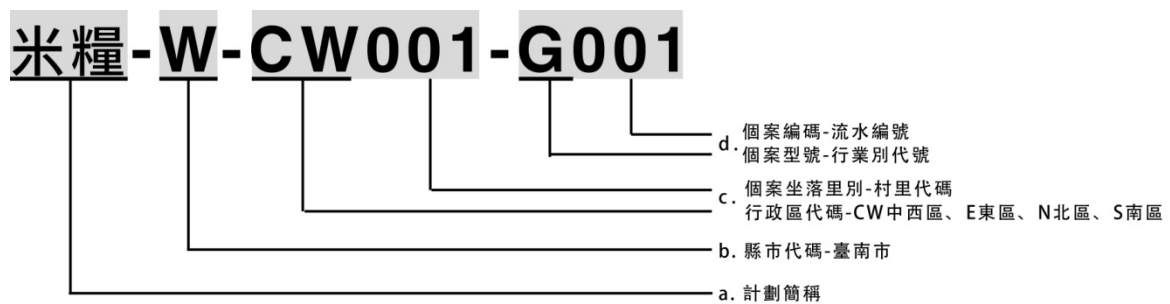


圖 7、調查編碼示意圖

a.組分碼，計畫別。本計畫後續亦擬調查紡織衣著、老樹、建築、產業等其他面向，為毋使編碼重複，將於編碼前加上計劃別簡稱。

b.組分碼用於說明調查縣市，僅由單一英文字母構成。根據文化部所頒布的代碼，臺南市代碼為 W。

c.組分碼用於說明調查之大小分區，由一至二位英文字母與三位數字組成。其中英文字母部分代表行政區代碼，因本計畫涉及範圍為中西區、北區、東區、南區，故「中西區」以 CW 表示，「北區」以 N 表示，「東區」以 E 表示，「南區」以 S 表示；後面三位數字則代表個案所座落的里別，按行政院主計總處所頒布的〈中華民國行

政區域及村里代碼) (103.12.26 更新) 填寫。

d.組分碼用於說明個案型態與其流水序號，由一位英文字母與三位數字組成。其中英文字母部分代表個案所屬的行業別分類，至於後面三位數字則代表個案流水序號，自 001 起編。由於民間經營型態多樣，行業別分類採最主要的經營類型為編碼。

#### B. 基本資料

除店名、地址、經營現況等資訊外，加設「行業別分類」與「細類編號」，以便與「我國行業分類別」的分類呼應。由於民間經營類型多樣，因此在「行業別分類」與「細類編號」欄位就現狀所看到的營業概況複選/填，以便完整記錄營業型態。

#### C. 經營細項

填入調查時所見的實際經營及兼營項目，並列出訪問時得知、或新聞報導等資料查詢到的經營歷史。

#### D. 相片紀錄

挑選能呈現全貌與特徵的相片兩張以上，其餘照片編碼存檔。若店內存有報導、舊照片等具歷史價值的文件與文物，則經店家同意後進行翻拍記錄。相片編碼方式為調查表編碼後加上流水編號，如：米糧  
-W-CW001-G001-01。

#### E. 訪談與其他

本計劃以調查與記錄店家資訊、位置為主要目的，若遇店家願意受訪，則記錄下受訪者相關資訊與進一步的訪談資料，配合前期調查成果，訪談方向將以歷史進程下米糧發展的「變」與「不變」為主軸，尋找常民以個人之力回應社會變遷的故事。並記錄調查時所觀察到的景象、發現等與周邊地景有脈絡關聯的事物。

· 米糧文化資產【餐飲類】初勘調查表

調查對象如屬「米糧相關餐飲業」則使用此調查表（表4）。由於屬清查表格，故設計較為單純，包含表頭、基本資料、經營項目、相片記錄等四部份，以記錄店家基本資訊為主。

表4、米糧文化資產【餐飲類】初勘調查表

米糧文化資產【餐飲類】初勘調查表		
行政區： <input type="checkbox"/> 中西區 <input type="checkbox"/> 東區 <input type="checkbox"/> 南區 <input type="checkbox"/> 北區		
編 碼：		
填表時間：     年     月     日		
調查人員：		
基本 資料	店名	
	電話	
	地址	
經營 項目	行業別分類 (可複選)	<input type="checkbox"/> 農林漁牧業(A) <input type="checkbox"/> 製造業(C) <input type="checkbox"/> 批發及零售業(G) <input type="checkbox"/> 運輸及倉儲業(H) <input type="checkbox"/> 住宿及餐飲業(I) <input type="checkbox"/> 專業、科學及技術服務業(M) <input type="checkbox"/> 支援服務業(N) <input type="checkbox"/> 其他服務業(S) <input type="checkbox"/> 其他：
	細類編號 (可複填)	
	經營項目(詳述)	
相片 記錄	編號	
	相片	

### (3) 志工徵集與訓練

本案是由基金會以「第三部門」角色所提出的計劃，除採取不同於政府部門與學術單位的視角進行研究，做為公部門與社會的橋樑，亦希望藉由民間團體與社會大眾的協作，以有系統、組織的方式調查、記錄具潛在保存價值之事物，在過程中逐步累積社會的價值與共識，成為地方文化資產保存與再生的助力。

因此，本案之調查工作由計劃主持人、兼任助理與一般民眾共同進行，一方面為社會教育的途徑之一，二方面則可紓解非營利組織資源有限、調查人力不足的問題。

#### A. 志工徵集

以網路平臺（Facebook 粉絲專頁）與基金會固有志工組織進行招募（圖 8）；若遇寒暑假，亦結合實習生、工讀生共同進行調查。

志工人員確認後，則創建交流平臺（Facebook 社團），作為情報交換、調查預告、心得分享之處，讓計畫主持人、兼任助理與調查志工可直接進行交流，縮短溝通落差，並瞭解調查狀況。（圖 9）



圖 8、志工招募宣傳海報與



圖 9、志工交流平臺（Facebook 社團）

## B. 志工訓練

辦理兩場次循序漸進的課程，作為教育訓練：

課程 1 「府城空間中的米糧：經濟狀況與歷史演進」

此為調查前背景介紹，由計畫主持人為志工介紹府城中米糧活動的歷史發展。(圖 10)

課程 2 「米糧文化資產調查培訓」

由兼任助理帶領調查志工，挑選舊城區的調查區塊進行一次實地調查，訓練填表、訪談的能力。(圖 11)

此外，計劃進行的同時，亦逐步進行相關文本閱讀。並且在每次調查前，要求調查人員需先行閱讀調查範圍相關資料。除視為志工訓練的一環，於行前掌握愈多資訊，愈能在調查過程中記錄盡可能多之相關資訊。



圖 10、「府城空間中的米糧：經濟狀況與歷史演進」  
課程



圖 11、「米糧文化資產調查培訓」



## 2. 調查作業階段

### (1) 實地調查與記錄

外出調查先由兼任助理與志工協同調查，為調查使能於期程內效率地清查與聚焦研究方向，於清查與紀錄時，鎖定下列兩大類店家（1）與生產流通行為有直接相關的製造、批發零售業（2）米糧相關餐飲業。並將對應的紀錄工作分為：GIS 地圖標記、調查票登記、訪談三部份，依照調查對象與計畫目的的關聯度，採取不同的紀錄（表 5）。

由於本調查以臺南舊城區的米糧上下游產業、空間分布演變為主，故遇「與生產流通行為有直接相關的製造、批發零售業」則採取全面紀錄。而米食料理於臺南的發展悠久且豐富，受限於時間無法逐一深入探訪，故以清查的方式做 GIS 與調查票紀錄，可快速、全面性的掌握相關米食料理的分布現況與特色，有助於了解計畫目的所述之「府城常民文化中米糧的角色」。

表 5、米糧相關產業活動店家對應紀錄工作

米糧相關產業活動店家	GIS 標記	調查票 登記	訪談
與生產流通行為有直接相關的製造、批發零售業 (行業別代碼 C、G): 米行、糧行、種子行、碾米廠、度量衡行...	○	○	○
「具臺南特色米麵食為主體販售」的餐飲(行業別代碼 I): 碗粿、肉粽、米糕...	○	○	

## (2) 定期檢討調查成果

定期舉行計畫主持人、兼任助理、志工的討論會議，進行調查成果交流、方向修正、疑難解決。藉由密切的討論分享，調查方向與成果討論為雙方共同的產出，除了是彼此學習的過程，亦可間接達成促進社會共識建立的目的。(圖 12、圖 13)

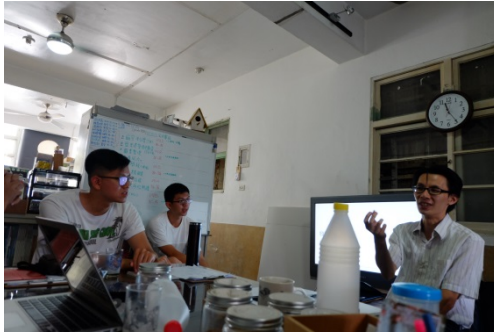


圖 12、米糧志工交流討論會



圖 13、米糧培訓暨交流討論會

## 3. 成果整理階段

### (1) 文資調查平臺建立

本計畫使用地理資訊系統 (Geographic Information Systems, GIS) 處理調查資料的內業。對於文化資產相關調查，使用 GIS 有下列幾項優點：

#### A. 在空間架構中整合各類資訊

與過去多利用電腦輔助設計 (computer-aided design, CAD) 之軟體進行文化資產調查相關圖面繪製相比，使用 GIS 最大的不同處在於其內建的座標系統 (coordinate reference system, CRS)。每一張在 GIS 中建立的圖面，都必須設定其座標系統，以對應到真實世界 (如經緯度)。此一作業環境之規範，使得 GIS 圖面能夠更準確地呈現文化資產的空間資訊。此外，座標系統也使得如 GPS 等硬體所生產出具空間屬性的資料可以方便且準確地匯入 GIS 中。

除了能呈現空間資訊的座標系統作業環境，GIS 另一項特點是物件背後所建立的資料庫。在資料庫中，可以依使用者需求設定欄位，整理各類資料。以本計畫為例，在圖面上所繪製的每一棟建物，皆可記錄其經緯度、地址（以上是兩種不同的空間位置表示方式）、建造年代、建造人、特色（以上是與建築物本身有關的資訊）、使用現況、經營者、經營項目（以上是與使用活動相關的資訊）、都市計畫分區、土地所有權人（以上是與土地相關的資訊）、既有調查資料（整合不同調查者所建立的資料）等等，不一而足。

a. 介接外部資料

透過前述的座標系統，GIS 能夠介接各種新舊圖資。如中央研究院人文社會科學研究所地理資訊科學研究專題中心「臺灣百年歷史地圖」，即疊合了不同時期的輿圖及航測圖。<sup>7</sup>又如內政部國土測繪中心所提供之「開放資料網路地圖服務」，則提供了電子地圖、村里界圖、段籍圖等各種資料。<sup>8</sup>透過GIS系統，上述資料都能夠與本計畫所建立的資料界接在同一張圖面上，供使用者進一步掌握空間資訊、資料庫資料所呈現的意義。

b. 資料視覺化

在空間架構中建立物件，並建立資料庫後，GIS 能夠將各種資訊透過視覺化的方式呈現在圖面上。依據使用者之需求，繪製各種主題圖面。如本計畫書圖，即疊合了根據 2010 年航照圖所繪製之街廓及建物、日治時期地籍圖、今區里界，在疊合的圖上指認位於舊城區範圍內的里及街廓，以作為調查範圍。

本計畫所使用的軟體為 Quantum GIS，此軟體之優點在於無償取得及使用、程式碼開放且不斷更新，以及在臺灣由中央研究院推廣而有相關社群技術討論平

<sup>7</sup> <http://gissrv4.sinica.edu.tw/gis/twhgis/>

<sup>8</sup> <http://www.nlsc.gov.tw/News/Detail/1766?level=27>

臺。以下則就本計畫「文資調查平臺」之建置及其應用方法加以說明。

## B. 建置

調查平臺如何建置，直接與資料的整合程度及後續應用是否便利有關。在調查平臺建置的底圖、圖徵、資料庫等各環節上，均是以建置一個能夠整合本計畫、後續其他文資調查、各種外部資源資料的平臺，並且能夠因應各種資料視覺化需求之平臺。

### a. 底圖：航照圖配合其他圖資

古都基金會過去即以根據 2005 年航測圖所數位化之圖面為底圖，進行各類文資調查。在調查範圍的部分，曾說明透過日治時期地籍圖，能夠指涉出臺南市舊城區範圍。地籍圖是以土地的分割，也就是「地塊」為單位，而航照圖不同，在航照圖上，則能夠描述出地表上的建物。透過建物，我們能夠將人的活動與土地、空間相連結。著眼於此，本計畫利用航照圖作為文資調查「人—活動—空間—建物—土地」的基本底圖(圖 14)。<sup>9</sup>

---

<sup>9</sup> 若依圖資的檔案類型，則可以將圖資分為網格 (raster) 與向量 (vector) 兩種，所謂航照圖數位化，就是將網格資料的航照圖，數化為向量資料的物件。在本段中提及的地籍圖，也是經由同樣的步驟，將日治時期網格資料的地籍圖，數化為向量資料。建置了向量資料的物件後，才能將各類資料增加於物件之上。



圖 14、2010 年航測圖

除 2010 年航測圖外，本計畫也藉由政府資料開放平臺所提供的國土利用調查資料、中央研究院人文社會科學研究所地理資訊科學研究專題中心所提供的歷年航照圖作為後續描繪圖徵的輔助判別圖資。<sup>10</sup>

## b. 圖徵

GIS中所謂的圖徵 (feature)，就是在底圖上所建立的物件，而每個物件的資料，則儲存於資料庫中。延續前述地籍圖與航照圖的比較，地籍圖的圖徵，是以一塊地塊為一個圖徵；航照圖則以一棟建物為一個圖徵。之後調查所記錄的各項資料，均以個別圖徵 (意即一棟建物) 為單位加以登記、記錄在資料庫中。<sup>11</sup> (圖 15)

關於建物圖徵的繪製，為求空間位置上的準確，本計畫採取以 2010 年航測圖為底圖，參考中央研究院「Sinica」提供歷年圖資的方式進行初步繪製。進一步地，透過實地調查時的比對，修正航照圖透過鳥瞰視角可能產生的繪製錯誤，亦即，如在兩棟建物共用一斜屋頂的情況，在航照圖數化過程中，會被數化為一棟建物，此錯誤即可透過實地調查時，直接於紙本之調查圖上修正。透過此一實地調查和圖徵繪製之間不斷循環的更新修正過程，可以逐步確立調查平臺圖徵的正確程度。

本計畫調查對象是涵蓋「人—活動—空間—建物—土地」等一系列米糧活動相關資訊，但在 GIS 平臺上，以建物為圖徵單位是較為允當的作法。因其在空間中座落位置明確，且連結了人以及土地等要素。

<sup>10</sup> 政府資料開放平臺 <http://data.gov.tw/node/9361>。

<sup>11</sup> GIS 中新增圖徵前需先增圖層 (layer)，在新增圖層時則需先決定圖層所包含圖徵的屬性，圖徵屬性包括「點」(point)、「線」(line)、「多邊形」(polygon)。在本計畫中所有圖徵均為多邊形，因此不另外說明點或線的情況。但在諸如老樹調查這類調查對象形狀並非固定的調查中，就應使用點圖層。



圖 15、本調查所繪製之圖徵

c. 資料庫

資料庫的建置，最主要在於欄位的設計。資料庫欄位的設定與調查票的欄位必須相容，亦即，調查票之欄位名稱或選項會因為方便填表人填寫、避免受訪者疑惑等因素而有其設計，但究其根本，資料庫和調查票所登載的內容是一致的。<sup>12</sup>

QGIS在建置修改資料庫上相當簡便，但盡可能地設計能夠整合最多資訊的欄位，仍然是資料庫建置的重點。本計畫的調查對象並不僅限於建物，故資料庫所描述的，是以建物為單位，相關的人、事、時、地、物等資訊。<sup>13</sup>

在下表 6 中列出本計畫建置資料庫之欄位。值得說明的是，雖然本計畫僅以米糧相關活動為調查對象，但不管是 GIS 的使用或資料庫之建置，均是為了能夠相容於既有資料、外部資源以及往後各項調查。因此，資料庫欄位並不僅限於與米糧相關活動有關，而是以一完整記錄「人—活動—空間—建物—土地」各類資訊的目標所建置。

---

<sup>12</sup> 欄位的設計，即與所謂「元資料」(meta data) 相關。元資料也可視為是如何描述物件—在本計畫中為「人—活動—空間—建物—土地」—的方式。

<sup>13</sup> 欄位內之資料，亦需在建立欄位時設定其屬性，可分為數字、文字、時間等等。惟該些設定細節並非重點，為免治絲益茶，僅簡單提及。



表 6、資料庫欄位

分類	欄位
調查	調查主題、調查編號
土地	所有權人、地號、面積、都市計畫分區、土地利用現況、備註
建築	所有權人、地址、電話、文化資產正式名稱、文化資產類別、名稱、類型、風格、特徵、材質-屋頂、材質-屋身、尺寸-樓層數、尺寸-建物面積、尺寸-樓地板面積、附屬建物、保存現況、營建-時間、營建-設計者、營建-施工單位、改建-部份、改建-時間、改建-設計者、改建-施工單位、相關文物、相片、圖面、影片、相關資料、描述/備註
活動	商號/名稱、使用現況 1 (行業別)、使用現況 2 (行業別細類編號)、經營狀態、主要販售項目、使用期間、經營項目、經營者/使用人 (團體)、社會網絡、受訪者、相關人 (團體)、相關文物、相片、圖面、影片、相關資料、描述/備註
其他	填表人員/訪問人員、填表/訪問日期、填圖人員、填圖日期、製圖人員、製圖日期、建檔人員、建檔日期、價值指標、既有調查

### C. 應用

資料庫建立後，資料如何透過圖徵呈現在調查平臺中，也就是後說明 GIS 在視覺化上應用，以及對相關主題分析論述的作用。

文資調查平臺的應用主要在於資訊視覺化，或可說是主題地圖的呈現。透過主題地圖，不僅能夠讓調查平臺的使用者確實地掌握相關資訊，更可以進一步分析、論述相關主題。<sup>14</sup>在本計畫中，文資調查平臺的運用主要在於調查底圖、資料整合、主題地圖的繪製。關於調查底圖及資料整合前已述及，此處僅簡述主題地圖的繪製。實際上，主題地圖只是輔助平臺使用者瞭解現況、加以分析論述的工具之一。

<sup>14</sup> 就 GIS 本身來說，除資料庫、資訊視覺化外，尚有一項主要功能為空間分析 (spatial analysis)。但就本計畫而言，目前係以建置基本資料庫，初步呈現主題地圖為目的。前註 11、13 所提及圖層屬性、資料庫欄位屬性之設定，其實均與後續空間分析有關。

(2) 報告書製作

將本計畫調查成果彙整成報告書與附錄各一本。報告書包含計畫說明、調查方法、分析討論、GIS 建置成果。附錄含有兩期調查票以及相關地圖。

## 貳、調查成果

### 一、實地調查

本期調查範圍設定於日治時期的臺南市街——承繼清代府城舊城區所延伸發展的區域，共 47 個里別。本計畫共調查了 182 項目與米糧相關之店家，並將調查成果建置於地理資訊系統軟體 GIS。

針對此 182 店家，又依其性質以不同的調查表紀錄。「米糧文化資產調查表」紀錄與生產流通行為有直接相關的製造、批發零售業，共 74 間。「米糧文化資產【餐飲類】初勘調查表」紀錄「具臺南特色米麵食為主體販售」的餐飲，114 間。並挑出 53 處「具代表性」、「有助於理解生產上下游流程」的店家進行訪談，紀錄範例如(表 7、表 8)。<sup>15</sup>並於調查期間拍攝 1073 張影像，包含招牌、店內環境、店面外觀、負責人、商品等。

本期調查表格與 GIS 標示店家名單見表格「米糧相關文化資產調查名單」(表 9)，詳細紀錄見「附錄、米糧文化資產調查表」。

---

<sup>15</sup> 此處所定義的「台南特色米/麵食小吃」不一定為台南所獨有，但包含下列幾項特點之一：發源自台南、與台南歷史進程有特殊關連、與台南飲食文化有密切相關、台南以獨特的烹調手法所著名之小吃。

表 7、米糧文化資產調查表 紀錄範例

米糧文化資產調查表		
行政區： <input type="checkbox"/> 中西區 <input checked="" type="checkbox"/> 東區 <input type="checkbox"/> 南區 <input type="checkbox"/> 北區		
編 碼：米糧-W-E005-G001		
填表時間：2016 年 5 月 21 日		
調查人員：邱睦容、王文美		
基本資料	名稱 / 店名	永吉米行
	地址	臺南市東區樹林街一段 38 號
	電話	06-2741419
	經營現況	<input checked="" type="checkbox"/> 開業中(開業年：1945·至今 72 年) <input type="checkbox"/> 已歇業(歇業年份： )
	行業別分類 (可複選)	<input type="checkbox"/> 農林漁牧業(A) <input type="checkbox"/> 製造業(C) <input checked="" type="checkbox"/> 批發及零售業(G) <input type="checkbox"/> 運輸及倉儲業(H) <input type="checkbox"/> 住宿及餐飲業(I) <input type="checkbox"/> 專業、科學及技術服務業(M) <input type="checkbox"/> 支援服務業(N) <input type="checkbox"/> 其他服務業(S) <input type="checkbox"/> 其他：
細類編號 (可複填)	4531	
經營細項	經營項目 (詳述)	賣米(白米、糙米)、雜糧(玄米茶、糯米粉)
	兼營項目	<input type="checkbox"/> 是·兼營： <input checked="" type="checkbox"/> 否
	經營傳承	第 3 代(第三代由女兒接手) 約 1945 年開始經營· 碾米時期：水仙宮市場→東市場· 純批發時期：樹林街
	經營歷史	經營項目更迭 <input checked="" type="checkbox"/> 是·原為：碾米+賣米·後改為純賣米至今。 <input type="checkbox"/> 否
	其他補充	後來不碾米的原因：粉塵、噪音(當時環保局的規範)· 搬遷是因為米行需要的空間較大·市中心空間成本太高。
相	編號	

<p>片 記 錄</p>	<p>相 片</p>		
		<p>米行外觀</p>	<p>米行店面</p>
			
		<p>五穀米</p>	<p>糙米</p>
			
		<p>盛米容器(24oz)</p>	<p>分米機器 (從碾米廠進的袋裝米為 3 公斤，使用機器可更快速的分裝成小包米賣給顧客，也可以配合顧客需求混裝)</p>



店內米的存放狀況



店內販售品項



上游廠商之一為三合豐碾米廠  
(嘉義縣鹿草鄉)



店內販售雜糧的區域



店內「待用米」看板



老闆楊女士與調查人員合照

附錄	
訪談紀錄	<p>受訪者姓名：楊逸萍·性別：女·年齡：40·職稱：老闆</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 只賣台灣米原因：外國米從收割到台灣賣場的時間需半年，口感較差，而且會加利於保存的藥劑防蟲害。</li> <li>2. 進貨來源：向全台的碾米廠進貨，如台東、花蓮、台南縣，目前已知舊臺南市內的碾米廠一家在安平(不確定是否還有在碾米)，另一家叫昭獻碾米廠。</li> <li>3. 目前農會超市內，所販售的袋裝米，因農會沒有碾米機器，所以農會出品的米產地不見得在農會屬地，需從該農會配合的碾米廠所在地判斷，較有參考性。</li> <li>4. 販售策略               <p>甲、賣給一般客人：一次進兩週的貨，確保每次客人拿到的新鮮程度。</p> <p>乙、賣給做標的米：一次進大批進貨，用大冰箱冷藏，確保客人製作標時，防止每一批不同的米都要試作標的調整，讓客人長時間拿的米都是同一批。</p> </li> <li>5. 販售對象：以零售及小吃店為主。</li> </ol>
觀察紀錄	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 上游廠商之一為三合豐碾米廠(嘉義縣鹿草鄉)</li> <li>2. 店內有客人主動發起的「待用米」制度，由客人們接力捐贈，提供給需要的人。</li> </ol>
參考資料	<p>永吉米行創立於 1945 年，當時是由第一代的鄭阿公在台南的友愛街擺地攤起家，之後搬遷至建國路(今民權路)上，目前由第三代接手經營，一直秉持著鄭阿公誠實、信用的精神，持續為台南地區的民眾提供高優質高品質的米食。</p> <p>參考資料：<a href="https://www.facebook.com/wanliegreen.sy/posts/440538329466389">https://www.facebook.com/wanliegreen.sy/posts/440538329466389</a></p> <p>根據經濟部—商業登記資料查詢，於東市場開業時期，地址應為： 臺南市中西區青年路 132 巷 31 弄 12 號</p>

表 8、米糧文化資產【餐飲類】調查表 紀錄範例

米糧文化資產【餐飲類】初勘調查表		
行政區： <input checked="" type="checkbox"/> 中西區 <input type="checkbox"/> 東區 <input type="checkbox"/> 南區 <input type="checkbox"/> 北區		
編 碼：米糧-W-CW008-I005		
填表時間：2015年5月27日		
調查人員：蘇苡柔		
基本 資料	店名	郭家肉粽
	電話	台南市中西區友愛街117號(友愛市場)
	地址	062211531,062213516
經營 項目	行業別分類 (可複選)	<input type="checkbox"/> 農林漁牧業(A) <input checked="" type="checkbox"/> 製造業(C) <input type="checkbox"/> 批發及零售業(G) <input type="checkbox"/> 運輸及倉儲業(H) <input checked="" type="checkbox"/> 住宿及餐飲業(I) <input type="checkbox"/> 專業、科學及技術服務業(M) <input type="checkbox"/> 支援服務業(N) <input type="checkbox"/> 其他服務業(S) <input type="checkbox"/> 其他：
	細類編號 (可複填)	0891 烘焙炊蒸食品製造業,5610 餐館業
	經營項目(詳述)	肉粽、菜粽、素食粽(五穀米)
相片 記錄	編號	米糧-W-CW008-I005-01~03
	相片	



	
訪談紀錄	<p>受訪者姓名：郭添財，性別：男，年齡：無，職稱：負責人(第二代)</p> <p>在友愛市場還未搬遷到現址，第一代便在此處販售，等市場建好後，郭家肉粽在目前的友愛市場已營業 40 年，總共約 67 年。</p> <p>米是從康樂街的批發米店購買，粽葉有竹葉跟月桃葉兩種，食器的使用上也延續傳統味，葉粽要用老闆獨製的竹籤吃，肉粽則用鐵製叉子。</p> <p>早期還有販售四味冰(蜜餞、冬瓜絲...等配上剉冰)，隨著傳統市場的落沒，老闆表示這類的古早味也跟著消失了。</p>

表 9、米糧文化資產調查名單 清冊

類別	細分類	流水號	店名	編碼	附錄頁碼	訪談紀錄
米穀流通	米行	1	三順米行	米糧-W-CW007-G001	9	○
	碾米廠	2	建發碾米廠	米糧-W-CW008-C003	14	
	米行	3	泉記米行	米糧-W-CW-008-G001	16	○
	碾米廠	4	成記米行	米糧-W-CW011-G001	19	○
	碾米廠	5	正豐碾米所(勝興木炭行)	米糧-W-CW018-G001	25	○
	米行	6	新泰行	米糧-W-CW020-G001	28	○
	碾米廠	7	大道碾米廠	米糧-W-CW022-C001	31	
	碾米廠	8	慶昇米行	米糧-W-CW022-G001	33	
	碾米廠	9	永富米行	米糧-W-CW022-G002	35	
	碾米廠	10	大明碾米所	米糧-W-CW028-C001	37	○
	米行	11	義益米行	米糧-W-CW030-G001	40	
	碾米廠	12	永正誠米鋪	米糧-W-CW031-G001	42	○
	米行	13	長樂米行	米糧-W-CW036-G001	48	○
	碾米廠	14	忠益米廠	米糧-W-CW038-G001	51	○
	米行	15	瑞元米行	米糧-W-CW038-G002	54	○
	米行	16	正吉米行	米糧-W-CW038-G003	58	
	碾米廠	17	永吉米行	米糧-W-E005-G001	60	○
	碾米廠	18	德厚米麵行	米糧-W-E021-G001	64	○
	碾米廠	19	全發米行	米糧-W-E036-G001	68	○
	米行	20	新裕米行(前豐裕米行)	米糧-W-N028-G001	72	
	碾米廠	21	德盛米行(前順興米商)	米糧-W-N029-G005	79	○
	碾米廠	22	水木碾米廠	米糧-W-N034-G001	84	○
	糧行	23	新瑞隆糧行	米糧-W-CW012-G001	87	○
	雜糧行	24	金泉成雜糧行	米糧-W-CW017-G001	90	
	雜糧行	25	慶良商行	米糧-W-CW019-G002	94	
	糧行	26	新德成糧行	米糧-W-CW019-G004	96	○
	糧行	27	德成糧行(富穀樂糧行)	米糧-W-CW019-G006	100	○

## 臺南市舊城區常民生活米糧相關文化資產調查計劃

	雜糧行	28	興隆行	米糧-W-CW019-G005	106	
	粉行	29	華榮粉行	米糧-W-CW021-G001	108	○
	雜糧行	30	正翁企業	米糧-W-CW026-G001	111	○
	雜糧行	31	泉元糖行	米糧-W-CW036-G002	113	○
	種子行	32	功農種子行	米糧-W-CW019-G001	115	○
米穀製造	製粉	33	金復興粉廠	米糧-W-CW003-C001	118	
	製粉	34	榮記糕粉廠	米糧-W-CW015-C001	120	○
	製粉	35	正道行	米糧-W-CW021-C001	124	○
	豆腐工廠	36	合成豆腐工廠	米糧-W-CW008-C004	126	
	豆腐工廠	37	義發豆腐工廠	米糧-W-CW013-C001	128	○
	製麵	38	新億成製麵廠	米糧-W-CW008-C002	130	○
	製麵	39	阿成手工麵店	米糧-W-CW019-C001	134	○
	製麵	40	麵條王製麵店	米糧-W-CW019-C002	136	○
	製麵	41	慶暉麵廠	米糧-W-CW021-C007	138	
	製麵	42	久幸製麵所	米糧-W-CW028-C002	140	
	製麵	43	仁慈商行	米糧-W-E011-C001	142	
	製麵	44	菸林製麵	米糧-W-N034-C001	144	○
器具	度量衡	45	中南度量衡器行	米糧-W-CW017-G002	148	
	度量衡	46	興南衡器廠	米糧-W-CW017-G003	151	○
	度量衡	47	冠翔度量衡器	米糧-W-CW019-G003	152	
	餅模	48	玉記行	米糧-W-CW021-G002	154	○
	度量衡	49	協昌度量衡工廠	米糧-W-E005-G002	156	
餅舖	餅舖	50	金義珍餅舖	米糧-W-CW008-C001	159	
	餅舖	51	梅香珍餅舖	米糧-W-CW012-C001	161	○
	餅舖	52	舊永瑞珍喜餅	米糧 W-CW013-C002	164	○
	餅舖	53	來成麵包店	米糧 W-CW013-C003	168	○
	餅舖	54	振香珍餅舖	米糧-W-CW013-C004	171	○
	餅舖	55	新裕珍餅舖	米糧-W-CW018-C001	173	○
	餅舖	56	萬香餅舖	米糧-W-CW019-C007	176	○
	餅舖	57	永瑞珍餅舖	米糧-W-CW020-C001	179	
	餅舖	58	吉慶行	米糧-W-CW021-C002	181	○
	餅舖	59	新永珍餅家	米糧-W-CW021-C005	183	
	餅舖	60	寶來香餅舖	米糧-W-CW021-C008	185	

## 臺南市舊城區常民生活米糧相關文化資產調查計劃

	餅舖	61	天心軒素食喜餅	米糧-W-CW021-C012	187	O
	餅舖	62	振香居	米糧-W-CW021-C015	191	O
	餅舖	63	振來發糕餅	米糧-W-CW022-C002	193	
	餅舖	64	永合香餅舖	米糧-W-CW026-C001	196	O
	餅舖	65	品來芳囍餅	米糧-W-CW029-C001	200	
	餅舖	66	保全香餅舖	米糧-W-E036-C001	202	
	餅舖	67	好事多餅舖 (原宏榮製餅舖)	米糧-W-N030-C001	204	O
	餅舖	68	金加紅龜粿	米糧-W-N034-C002	206	O
	餅舖	69	金錢龜製造所	米糧-W-N034-C003	210	O
	餅舖	70	松香餅舖	米糧-W-N036-G002	213	O
	餅舖	71	舊來發餅舖	米糧-W-N037-C001	217	O
	餅舖	72	甘本堂	米糧 W-CW016-C003	220	
餐飲	粿	73	粿公子	米糧-W-CW021-C004	222	
		74	七誠米粿	米糧-W-CW021-I014	223	
		75	阿連米粿	米糧-W-CW035-I006	224	
	米糕	76	禧樂米糕	米糧-W-CW012-I002	225	
		77	無名米糕(炮店米糕)	米糧-W-CW014-I002	226	O
		78	首府米糕城	米糧 W-CW016-I005	227	O
		79	小南米糕	米糧-W-CW017-I008	229	
		80	阿霞飯店	米糧-W-CW018-I007	230	
		81	落成米糕店	米糧-W-CW018-I009	231	
		82	公園路米糕	米糧-W-CW018-I010	232	
		83	水仙宮無名米糕	米糧-W-CW021-I011	233	
		84	永樂米糕	米糧-W-CW021-I010	234	
		85	木西米糕店	米糧-W-CW026-I001	235	
		86	大菜市米糕	米糧-W-CW026-I002	236	
		87	犀斗小吃	米糧-W-CW036-I003	237	
		88	林記筒仔米糕	米糧-W-CW037-I002	238	
		89	榮盛點心	米糧-W-CW037-I004	239	
		90	米糕嫂	米糧-W-CW038-I001	240	
		91	下大道(蘭)米糕	米糧-W-CW038-I002	241	
		92	米糕·蚵仔煎	米糧-W-E037-I001	242	

	肉圓	93	雲記清蒸肉圓	米糧-W-CW011-I004	243	
		94	福記肉圓	米糧-W-CW012-I001	244	
		95	正記肉圓大王	米糧-W-CW014-I003	245	
		96	友誠蝦仁肉圓	米糧 W-CW016-I001	246	
		97	笋玉屋	米糧-W-CW017-I004	247	
		98	牙齒肉圓	米糧-W-CW017-I005	248	
		99	蘇建國蝦仁肉圓	米糧-W-CW019-I002	249	
		100	永樂蝦仁肉圓	米糧-W-CW021-I001	250	
		101	一品肉圓葷素專賣店	米糧-W-CW022-I002	251	
		102	許家肉圓 芋粿	米糧-W-CW030-I005	252	
	肉燥	103	阿和肉燥	米糧-W-CW019-I001	253	
		104	國華街肉燥飯	米糧-W-CW021-I003	254	
		105	彬 國華街肉燥飯	米糧-W-CW035-I001	255	
		106	菜尾王	米糧-W-CW035-I002	256	
	碗粿	107	上舜碗粿	米糧-W-CW002-I003	257	
		108	黃家碗粿四神湯	米糧-W-CW008-I006	258	
		109	森茂碗粿	米糧-W-CW011-I009	259	
		110	山美鄭記碗粿	米糧-W-CW011-I010	260	
		111	阿全碗粿	米糧-W-CW012-I003	261	
		112	新南振碗粿	米糧 W-CW015-I002	263	
		113	森茂碗粿	米糧-W-CW017-I007	264	
		114	老古石碗粿	米糧-W-CW020-I001	265	
		115	喜多客浮水虱目魚羹、碗粿	米糧-W-CW020-I003	266	
		116	蔡家糙米碗粿	米糧-W-CW020-I004	267	
117		一味品碗粿、魚羹	米糧-W-CW021-I007	268		
118		富盛號碗粿	米糧-W-CW021-I008	270		
119		蔡武廟碗粿	米糧-W-CW022-I005	271		
120		台南小南碗粿	米糧-W-CW032-I002	272		
121	方家碗粿	米糧-W-CW036-I001	273			
122	城碗粿	米糧-W-CW036-I002	275			
123	吉慶魯麵碗粿	米糧-W-CW038-I004	277			
124	尚真碗粿	米糧-W-N029-I002	278			

	粽子	125	楊哥楊嫂肉粽	米糧-W-CW006-I001	279	
		126	阿伯肉粽	米糧-W-CW008-I004	280	O
		127	郭家肉粽	米糧-W-CW008-I005	282	O
		128	再發號肉粽	米糧-W-CW018-I008	284	
		129	圓環頂菜粽、肉粽專家	米糧-W-CW019-I003	285	
		130	劉家肉粽專賣	米糧-W-CW020-I006	286	
		131	正馥肉粽	米糧-W-CW021-C014	287	
		132	阿娟肉粽魯麵	米糧-W-CW021-I013	288	
		133	肉粽菜粽	米糧-W-CW022-I001	289	
		134	阿雲小吃店	米糧-W-CW022-I003	290	
		135	無名菜粽	米糧-W-CW030-I002	292	
		136	海龍肉粽	米糧-W-CW035-I003	294	
		137	黃家菜粽	米糧-W-CW037-I001	296	
		138	品香肉粽	米糧-W-E005-I002	298	
		139	老店 肉粽、菜粽	米糧-W-N029-I003	299	
		140	阿秀古早味肉粽	米糧-W-N029-I004	300	
		141	春捲(粽子)	米糧-W-N034-I001	302	
		142	李記肉粽	米糧-W-N036-G001	303	
		鹹粥	143	阿堂鹹粥	米糧-W-CW003-I001	304
	144		東門圓環邊無名虱目魚粥蝦仁飯	米糧-W-CW011-I006	305	
	145		悅津鹹粥	米糧-W-CW017-I003	306	
	146		阿星鹹粥	米糧-W-CW022-I004	307	
	147		石春臼海產粥	米糧-W-CW035-I004	308	
	148		鳳子鹹粥	米糧-W-CW035-I005	309	
	149		大勇街鹹粥	米糧-W-CW038-I003	310	
	包子	150	萬川號	米糧-W-CW002-C001	311	
		151	祿記包子	米糧-W-CW002-I002	313	
		152	克林食品	米糧 W-CW016-C001	314	
		153	包子專業店	米糧-W-E021-I001	315	
	麵店	154	八三鱈魚意麵	米糧-W-CW005-I002	316	
		155	民族鍋燒意麵	米糧-W-CW005-I001	317	
		156	陽春麵	米糧-W-CW007-I003	318	

	157	台南度小月擔仔麵 (旗艦店)	米糧-W-CW008-I001	319	
	158	阿英嫁娶魯麵	米糧-W-CW008-I002	320	
	159	小杜意麵	米糧-W-CW008-I003	321	
	160	古早味陽春麵	米糧-W-CW011-I002	322	
	161	陽春麵	米糧-W-CW011-I003	323	
	162	圓環頂 陽春麵	米糧-W-CW011-I008	324	
	163	恭仔意麵 (老恭意麵)	米糧 W-CW013-I001	325	O
	164	陽春麵	米糧 W-CW015-I001	327	
	165	台南度小月擔仔麵 (本店)	米糧 W-CW016-I002	328	
	166	度小月擔仔麵	米糧-W-CW017-I001	329	
	167	東城麵家	米糧-W-CW018-I003	330	
	168	清江鱔魚意麵	米糧-W-CW018-I004	331	
	169	美味意麵滷味	米糧-W-CW018-I005	332	
	170	南山榮興廣東汕頭陽 春麵	米糧-W-CW020-I002	333	
	171	福昇小食鱔魚意麵	米糧-W-CW021-I002	334	
	172	自然甜鍋燒意麵	米糧-W-CW021-I005	335	
	173	意麵店	米糧-W-CW030-I001	336	
	174	誠江號麵線	米糧-W-CW030-I004	337	
	175	福榮小吃店	米糧-W-CW030-I006	338	
	176	鹽水意麵	米糧-W-CW032-I001	339	
	177	侯夜擔仔麵	米糧-W-CW032-I003	340	
	178	古都老店汕頭沙茶意 麵	米糧-W-CW035-I007	341	
	179	陽春麵.意麵	米糧-W-CW037-I003	342	
	180	台南陸橋意麵	米糧-W-E005-I001	343	
	181	陳家汕頭意麵	米糧-W-N030-I001	344	
	182	明月麵攤	米糧-W-N034-I002	345	

## 二、文資調查平台

如報告書第壹章「四、調查方法」所述，本計畫是以建物為單位，於 QGIS 上建立相關的人、事、時、地、物等資訊。兩期計畫共建立 214 個圖徵（圖 16），包含古地名、店家、相關機構（農糧署、公會）等，並於 QGIS 系統建立此 214 處圖徵的資料庫（表 10）。

圖徵與資料庫建立完畢後，可利用 QGIS 內建的表示式，顯示需要的資訊，建立主題地圖，以作為後續研究的工具。本報告書「參、臺南舊城區米糧產業活動及相關空間演變」、「肆、當代臺南常民飲食中的米糧」即是基於本資料庫進行分析、討論。





圖 16、GIS 建置成果  
(包含米糧相關店家、古地名、機構)

表 10、QGIS 資料庫範例

臺南市舊城區常民生活米糧相關文化資產調查計劃

所有圖徵(未分圖層):: Features total: 214, filtered: 214, selected: 0																
id	01Tp	02sN	14ZN	15LU	22AD	23pN	61NS	62US	63sU	64DR	65sI	68EE	69PT	70uA	71uP	
1	米糧	米糧-W-CW...	CW017		台南市民族...	062222093	金泉成雜糧行	G	4531	1908	五穀雜糧					
2	米糧	米糧-W-CW...	CW017		台南市中西...		石精白點心城	I	5610		米糕,土豆...					
3	米糧	米糧-W-CW...	CW017		台南市中西...	062225575	森茂碗粿	C,I	0891,5610		碗粿,簡餐,...					
4	米糧	米糧-W-CW...	CW017		台南市中西...	062215631	度小月擔仔麵	I	5610	1895	擔仔麵,魚羹					
5	米糧	米糧-W-CW...	CW017		台南市中西...	062286833	福泰飯桌	I	5610		肉燥飯,魚...					
6	米糧	米糧-W-CW...	CW017		台南市中西...	062228325	小南米糕	C,I	0891,5610		米糕,四神湯					
7	米糧	米糧-W-CW...	CW017		台南市中西...	062228490	悅津鹹粥	I	5610		鹹粥,小菜					
8	米糧	米糧-W-CW...	CW017		台南市中西...	093818882	牙齒肉圓	I	5610		肉圓					
9	米糧	米糧-W-CW...	CW017		台南市中西...	062231618	?玉屋	C,I	0891,5610		肉圓					
10	米糧	米糧-W-CW...	CW017		台南市中西...	062279065	中南度量衡...	G	4649	1976	磅秤,度量衡					
11	米糧	米糧-W-CW...	CW017		台南市中西...	062220354	興南儀器廠	G	4649	1965	磅秤,度量衡	女,50+,老闆				
12	米糧	米糧-W-CW...	CW015		台南市中西...	062213911	新南振碗粿	C,I	0891,5610		碗粿,魚羹,...					
13	米糧	米糧-W-CW...	CW015		台南市中西...	062217891	林家汕頭意麵	I	5610		意麵,油味					
14	米糧	米糧-W-CW...	CW015		台南市中西...	062214068	榮記糕粉廠	C	0862	1915	米製粉,糯...	男,60,老闆				
15	米糧	米糧-W-CW...	CW015		台南市中區...	062212727	福樂屋	C,G	0891,4729		元宵,手工...					
16	米糧	米糧-W-CW...	CW002		台南市中西...	062229991	惠比壽	I	5610		壽司					
17	米糧	米糧-W-CW...	CW002		台南市中西...	062210287	上舜碗粿	C,I	0891,5610		碗粿,魚湯					
18	米糧	米糧-W-CW...	CW002		台南市中西...	062259181	祿記包子	C,I	0891,5610	1886	壽桃,鯉頭,...	男,員工				
19	米糧	米糧-W-CW...	CW002		台南市中西...	062223234	萬川號	C,G	0891,4729	1871	肉包,水晶...					
20	米糧	米糧-W-CW...	CW002		台南市中西...		惠羽古早味...	C,I	0891,5610		碗粿					
21	米糧	米糧-W-CW...	CW014		台南市中西...	062233817	無名米糕(...	C,I	0891,5610		米糕					
22	米糧	米糧-W-CW...	CW014		台南市中西...	062289219	蜜之果食品	C,G	0891,4729	1996	油飯,蛋糕	女,50+,負責人				
23	米糧	米糧-W-CW...	CW014		台南市中西...	062264791	輝肉燥飯	I	5610		肉燥飯,小吃					
24	米糧	米糧-W-CW...	CW014		台南市中西...	062224120	正記肉圓大王	C,I	0891,5610		肉圓,其它...					
25	米糧	米糧-W-CW...	CW018		台南市中西...	062265385	正豐碾米所...	G	0861	日治時期	白米零售					
26	米糧	米糧-W-CW...	CW018		台南市中西...	062280874	落成米糕店	C,I	0891,5610		米糕					
27	米糧	米糧-W-CW...	CW018		台南市中西...	062216240	清江鱈魚意麵	I	5610		鱈魚意麵					
28	米糧	米糧-W-CW...	CW018		台南市中西...	062229887	東城麵家	I	5610		麵食					
29	米糧	米糧-W-CW...	CW018		台南市中西...	062220420	新裕珍餅舖	C,G	0891,4729		點心					
30	米糧	米糧-W-CW...	CW018		台南市中西...		公關隆米糕	C,I	0891,5610		米糕,湯,魚...					

### 三、米糧相關文化資產清查

為使背後細微的歷史文化浮現、建構臺南市舊城區內常民生活中米糧相關文化資產的樣貌，將調查記錄與訪談成果歸納為「生活場域中的有形文化資產」與「生活場域中的無形文化資產」（表 11、表 12）。

有形文化資產指的是形而上的空間載體，包含場所、器具或構造物。無形文化資產部分，依據 2003 年聯合國教科文組織《保護非物質文化遺產公約》（Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage）之定義：「『非物質文化遺產』指被各群體、團體、有時為個人視為其文化遺產的各種實踐、表演、表現形式、知識和技能及其有關的工具、實物、工藝品和文化場所。各個群體和團體隨著其所處環境、與自然界的相互關係和歷史條件的變化不斷使這種代代相傳的非物質文化遺產得到創新，同時使他們自己具有一種認同感和歷史感，從而促進了文化多樣性和人類的創造力。在本公約中，只考慮符合現有的國際人權文件，各群體、團體和個人之間相互尊重的需要和順應可持續發展的非物質文化遺產。」在此公約的精神之下，常民生活史的經驗中，與米糧營生活動相關的器物<sup>16</sup>、制度、節慶、習俗等，須被記錄與保護，因此本計畫也將基於此概念，整理訪談成果。

---

<sup>16</sup> 在「器物」的紀錄上，選擇記錄具一定年份、見證時代背景、現已不再製造的物品。

(一) 有形文化資產

表 11、生活場域中的有形文化資產


項目	簡介	所在位置	備註
器物〔米行、碾米廠、雜糧行〕			
 <p style="text-align: center;">度量衡器「木盒」</p>	<p>功農種子店留著日本時代留下來的度量衡器，分別為：一升、五合以及合五勺等。</p>	<p>功農種子店</p>	<p>「升」、「合」、「勺」均為早期使用的方形量具，其換算為十勺等於一合，十合等於一升，十升等於一斗，量具上均須經政府烙上火印才具公信力。<sup>17</sup>(功農種子店內就有方形量具上面也有火印)</p>
 <p style="text-align: center;">度量衡器「斗」</p>	<p>古時量米器具稱為斗，木製，盛量單位「勺」(音同斤)，雜糧店在使用的單位，利用桿子秤重。</p>	<p>興南衡器廠</p>	
 <p style="text-align: center;">度量衡器「秤」</p>	<p>秤(可用來盛量米、穀類)，秤包含木桿、秤錘，以前的秤沒有在做，多為蒐藏家蒐藏用。</p>	<p>興南衡器廠 德盛米行</p>	<p>155cm 左右的秤，最大可秤重 80kg，價錢為 3800 元。</p>

<sup>17</sup> 資料來源：新竹市政府民政處 客家與原住民事務科  
<http://dep-civil.hccg.gov.tw/web/SelfPageSetup?command=display&pageID=23626>

 <p style="text-align: center;">米擔</p>	<p>米擔：日治時期小販在外賣米的器具。</p>	<p>德盛米行 (日治時期原名：順興米商)</p>	<p>德盛米行在日本時代沒有店面，是帶著米擔，到市場、路上販賣。以前因為米貴，大家一次買的量也少。要多少米，就盛平給對方。 物件目前存於米行的倉庫，圖片為翻攝自米行老闆手機。</p>
 <p style="text-align: center;">抓米袋用器具</p>	<p>因米袋較重，都會用此工具(無名字)協助固定米袋。</p>	<p>正豐碾米所 德厚米麵行</p>	
 <p style="text-align: center;">米櫃</p>	<p>裝米的木製米櫃。</p>	<p>德盛米行 (日治時期原名：順興米商)</p>	<p>自第一代使用到現在。許多米行皆有類似的米櫃。</p>
 <p style="text-align: center;">木製打(碾)米機</p>	<p>將糙米磨製為白米的器具</p>	<p>水木碾米廠</p>	<p>已有 50 年歷史，約 20 多年前壞掉後，便沒有再使用。</p>

 <p style="text-align: center;"><b>麵粉袋</b></p>	<p>早年裝米都是用麵粉袋（布製材質），2.2KG 一袋。</p>	<p>成記米行 三順米行</p>	<p>因麵粉裝滿剛好等於 2.2 公斤，故許多米行都會留下使用。</p>
 <p style="text-align: center;"><b>米價標示黑板</b></p>	<p>標示米價的黑板。</p>	<p>水木碾米廠</p>	<p>早期米價可一日三市，故會標示當日價格在店門口。黑板上「每月第二、第四星期日 公休日」為米穀公會所規定，推測此黑板為公會所發。</p>
 <p style="text-align: center;"><b>軍眷食物送補袋</b></p>	<p>約 30 年前聯勤單位所配給的軍眷米，民眾帶著「眷補證」至各碾米廠、批發米行領取（持「軍眷食物送補袋」）。直到糧食配給改發「代金」後停止。</p>	<p>全發米行</p>	

	<p>成記米行所藏的米穀公會名冊。</p>	<p>成記米行</p>	<p>臺南市米穀公會，因縣市整併後，與台南縣米穀公會合併，故現由店家數量較多的台南縣米穀公會為主執掌。台南市米穀公會現已不存，也不再出會員名冊。</p>
<p>器物〔米糧餐飲店〕</p>			
	<p>食器的使用上也延續傳統味，菜粽要用老闆獨製的竹籤吃，肉粽則用鐵製叉子。</p>	<p>郭家肉粽</p>	
	<p>店內的「狀元糰」為純米製作的古早味點心。</p>	<p>泉記米行</p>	<p>是台南少數還在賣狀元糰的店家。</p>
<p>器物〔餅舖〕</p>			
	<p>店內有賣糕餅模具，以及糯米糕或鳳片糕使用的模具，之前比較舊的餅舖也會來買，不過現在沒有了，因為傳統餅舖會去自己開模，模具的規格分成私版與</p>	<p>玉記行</p>	<p>五金行、大型材料批發店也會販賣這種模具（鐵製），另外在豐原還有在製作木製的模具，錫製的已經沒有廠商在做了。</p>

  <p style="text-align: center;">糕餅模具</p>	<p>公版，這邊販賣的是公版。</p>		
  <p style="text-align: center;">糕餅模具</p>	<p>上：印有永合香字樣的餅模。 下：結婚漢餅用餅模、紅龜粿餅模。</p>	<p>永合香餅舖 永正誠米行</p>	<p>永正誠米行的老闆娘娘家為「永合香餅舖」，故於米行亦可看見餅模作為裝飾陳列。</p>
器物〔石雕〕			
 <p style="text-align: center;">「小北門雜糧市集」石雕</p>	<p>存於神農殿內，呈現了清代小北門外農人挑擔於此進行雜糧販賣的歷史。</p>	<p>神農殿</p>	<p>石雕上文字：「追想昔日小北門城腳，雜糧市集之盛況。」為匠師蔡草如所作。</p>



(二) 無形文化資產

表 12、生活場域中的無形文化資產

項目	簡介	備註
信仰		
 <p data-bbox="236 1330 453 1368">以神農氏為主神</p>	<p data-bbox="619 815 1145 958">從事米行業的人，都供奉神農氏為主神。每年農曆 4/26 神農但陳，會至長北街的神農殿祭拜。</p> <p data-bbox="619 981 1145 1070">至今神農殿內的石雕、樑柱等都還保有「XX 米行」敬獻的字樣。</p>	<p data-bbox="1169 788 1501 1099">20 多年前，永正誠米舖的蔡老闆擔任長北街神農殿的「爐主」時，發現神像上有樹葉、稻穗的雕刻圖案，因此用稻穗、松樹鬚編成了「神農蓑衣」。</p>
<p data-bbox="236 1487 453 1525">做米的人不吃牛</p>	<p data-bbox="619 1460 1145 1550">因水田耕作會使用水牛、米類運輸會使用黃牛，故「做米的都不吃牛肉」。</p>	<p data-bbox="1169 1433 1501 1576">〈米糧文化資產調查表·德盛米行〉口訪記錄。</p>
制度		

<p>米的計量單位</p>	<p>斗：為圓筒狀，重 14 斤。                  簍仔：為一木盒，2.3 斤。</p> <p>不同地區的計量單位不同：                  台南地區一斗 14 斤（6 簍仔斗）                  嘉義高雄是一斗 11 斤半（5 簍仔斗）。</p>	<p>〈米糧文化資產調查表・新德成糧行〉口訪記錄。</p>
<p>生命禮俗</p>		
 <p>訂婚用：小糕餅（左：鹹糕，右：餅乾）</p>	<p>男女訂婚「大訂」的禮俗中，男方贈「大餅」給女方，女方回贈男方親友「小糕餅」。</p>	<p>〈米糧文化資產調查表・永合香餅舖〉口訪記錄。</p>
 <p>訂婚用：大餅</p>	<p>由男方贈與女方親友，告知結婚喜訊的方式，一次一斤。</p>	<p>〈米糧文化資產調查表・舊永瑞珍餅舖〉口訪記錄。</p>
 <p>歸寧用：嫁娶米糕</p>	<p>以糯米和白糖製作的嫁娶米糕，為女方歸寧時，準備給男方親友的禮品。</p>	<p>因口味較甜，較不被現代人接受，現在已停止製作。                  〈米糧文化資產調查表・永合香餅舖〉口訪記錄。</p>
<p>宗教禮俗</p>		



太陽公生拜「九豬十六羊」

豬羊形狀的「九豬十六羊」，豬諧音「朱」是明朝的國姓；羊諧音有「太陽」，象徵「日月」的明朝。有百姓暗自懷念明朝的意味。

共有鳳片糕、綠豆糕兩種口味，每一隻都只有 5、6 公分大小。也有以手掌大的鳳片糕做的豬羊作為替代。

〈米糧文化資產調查表・松香餅舖〉口訪記錄。



中元普渡拜「三色粿」

中元普渡時的「三色粿」，包含毛荷、必桃、紅圓三項糕點，「毛荷」象徵蓮花，餓鬼在食用蓮花之後方能吞嚥，有著度化眾生之意；「必桃」（ㄅㄧˊ ㄊㄠˊ，是台語「裂」），象徵著脫離地獄之門；「紅圓」則象徵團圓。食用依序是「毛荷—必桃—紅圓」，希望鬼魂能夠享用宴席、超脫苦難、與親人團圓。

〈米糧文化資產調查表・天心軒餅舖〉口訪記錄。



拜天公用：「五獸」糖塔

以自家的鑄模灌入白糖，製成 30cm 高的獅子與塔狀的「糖塔」，目前台南已少有餅舖能製作。



紅龜粿

龜有長壽的意涵。神明生日、祝壽等場合都可以使用。成人禮「做十六歲」時也會使用。

〈米糧文化資產調查表・永合香餅舖〉口訪記錄。



紅圓

紅圓有有紅豆餡與碗豆餡兩種，且形狀有扁的跟圓球狀的，扁的上方印有壽字，主要是生日、拜土地公時所用；圓球狀的則是滿月時所用。但現在客人有時也不太分，純粹依各人對形狀的喜好。

〈米糧文化資產調查表・松香餅舖〉口訪記錄。

## 參、臺南舊城區米糧產業活動及相關空間演變

臺南舊城區，自清領時期，便在大臺南地區米糧產製的上下游中，作為加工、集散之地，從古地名「車埕」、「石精臼」再到幾十年前密集分佈的米行、碾米廠，可對照出此脈絡，一直到近年米行、糧行、碾米廠才逐漸消失於市區，由大賣場、便利商店等零售通路取而代之。若要理解臺南舊城區內米糧相關的空間演變，則需先釐清米糧的上下游網絡，米糧是如何被產製、從產地運送至城區，接著才能進一步了解舊城區內與生產流程相關的空間如何分布、形成的。

米糧的產製過程大概分為幾個環節：收割—脫穀—乾燥—壟穀—精米。各環節的產製流程，則會因機具的演進而更動，尤其日治時期動力製米機具——碾米機「米絞」(bí-ká)的引進，米穀碾製的流程開始有了變化，故以下便依製米機具的演進作為分期，分述三個時期的產製與運送過程<sup>18</sup>，以及舊城區百年來米糧空間的變遷：

### 一、人力為主時期（1930 年代之前）

#### （一）米糧產業活動上下游網絡概述

在各式農用動力機械還未出現前，米穀的生產相當仰賴人力。稻穀成熟後，由庄內組成「割稻隊」進行收割，脫穀的過程則需要人力「摔粟」

(siak-tshik)，用力摔成把的稻子，使稻穀脫粒，後來引入了腳踏式打穀機，用腳踏轉動齒輪，帶動脫穀滾桶，靠著稻子與滾筒上的凸起接觸，讓稻穀從稻穗上脫落。即便有小型機具的輔助，「脫穀」仍是相當耗費人力的工作，於七股地區的耆老口述記錄便提到：「稻子要用踩的，不像現在有機器，踩到有汗流到沒汗。先用踩的，再用攪的，有一陣是用摔的，後來再攪，摔的比較累，都會沾到全身。整團割稻隊都是在庄內工作，沒有到庄外去。」<sup>19</sup>。

將稻穗與稻穀分離後，稻穀需帶回庄內的「稻埕」(tiū-tiânn)曬穀，穀粒乾燥後較易儲存。接著使用手搖式「風鼓機」進行篩選，將飽滿和空心的稻穀、雜屑分開，以便後續碾製。農家會保留自家食用的稻穀數量，餘下的稻穀則送至糧商經營的「土壟間」，多為土礮或木礮，早期以人力推，後期用牛來拉，將稻穀碾為糙米。最後送至「白米店」，以水碓、腳碓或舂臼「精

<sup>18</sup> 各類機具、使用期間因地而異，米穀流通的經濟活動牽涉的人員、地點、網絡亦相當複雜，本段敘述旨在藉文獻回顧「稻穀—糙米—白米」的加工過程，作為調查背景參考。

<sup>19</sup> 國立臺灣師範大學，〈台江地區文史資源調查及應用規劃研究(四)—台江飲食文化源流 成果報告書〉，台江國家公園管理處委託研究報告，附錄 2-19。

米」為白米<sup>20</sup>。本時期的米穀產製雖使用了小型機具與獸力，但仍是以人力為主。

## (二) 舊城區米糧空間演變

清代至日治初期，米穀加工與流通仰賴人力，而城區則在產製的上下游中，扮演加工與流通的角色。清代台灣府城的諸多地名，許多來自於同業集中的「商業化街道」而留下的命名，如草花街、針街等<sup>21</sup>，因此要理解城區內的米糧相關空間分佈，可從地名進行判別。<sup>22</sup>

1875年「臺南府城街道全圖」，已可見米街、粗糠崎、米粉街、麻糬巷等與米糧相關之地名（圖 17）；而《台灣地名辭書卷 21 臺南市》<sup>23</sup>亦記錄了粟埕、石精臼、米市街、車埕等地名，挑選位於計畫範圍內的古地名整理如下（表 13）。

---

<sup>20</sup> 蔡承豪，〈清代臺灣島內米穀運銷體系〉，頁 1。

<sup>21</sup> 柯俊成，〈臺南（府城）大街空間變遷之研究（1624-1945）〉，碩士論文，國立成功大學建築學系，臺南市。

<sup>22</sup> 在城區內的米糧流通、買賣方面，考量經濟活動面貌的複雜，須待更多的史料蒐集才能述明，惟釐清完整的經濟網絡非本調查重心，故回到文化資產的角度出發，以「古地名」作為回顧清代與日治初期「城區內米糧空間」的整理方式。

<sup>23</sup> 施添福編纂，《台灣地名辭書卷 21 臺南市》，國史館台灣文獻館，民國 88 年。

表 13、相關古地名

(本計畫整理)

古地名	釋義（節錄）	備註
米街	為米舖商店聚集的街道。食米在製作過程，必須有其工具及曬穀場所，因此，米街附近即出現石舂臼及粟埕等地名。	
粟埕	為一片曝曬稻穀的場所。	
石舂臼	或寫作石精臼，石臼為舂米的用具，可以搗去稻穀的穀皮，米街附近群置這些舂米的器具，地以器具為名，稱之石舂臼。	
車埕 <sup>24</sup>	清代運輸工具不發達，載運物品多以牛車。車埕便是指用牛車運輸米粟五穀來此聚集交易的場所。事實上，日治時代台地漢人仍多以牛車載貨者，直到日治後期公路發達後，車埕的功能才告萎縮而遭廢除。 昔日鄉間農家趕運穀物集中到本車埕，均需取道小南門，一入小南門就到車埕，出入甚為便利。	今開山里附近
米粉埔	位於車埕一帶，該廣場在清代曾是曬米粉的地方，故被稱為米粉埔，日治時期仍有曬米粉。	
頂粗糠崎 下粗糠崎	由於此地相當接近昔日之米街，人們常將碾米後剩餘之穀殼棄置於此。	
市仔頭廟 (福隆宮)	建於永曆年間，主祀大道公吳真人。清朝時，大小北門的外側為農業地帶，農產多經人力挑運入城，經大北門運入的貨物以米穀為主，所以福隆宮前庭，即廟口位置，成為米市。而福隆宮就有市仔頭廟之稱。	
米市街	即福隆宮前向南延伸的街市。	
豆仔市	城外的農人會挑穀物來此交易，所以神農殿前的廣場，古時候稱為豆仔市。	
麻糬巷	昔日為專製麻糬的場所，故名。	

<sup>24</sup> 於《臺南市志》(民國 71 年出版)亦有提到：「本市中區大埔街尾，有一廣場稱『車埕』，鄰近所生產之稻穀均以牛車載運至該處公開標賣，車水馬龍，營業鼎盛。」



圖 17、1875 年「臺南府城街道全圖」。

文字與線條為本計畫所加。



在米糧的流通方面，「米街」為最顯著的交易場所，米街為米舖商店聚集的街道，這些米舖即為「白米店」，是專賣精米的商人。一般人民若要食用白米，多以白杵自行搗米而成，若要購買大量者，就至白米店。<sup>25</sup>米街最早記載見於 1712 年周元文《重修臺灣府志》，可知米店的出現更早於此。米街的形成，或許來自其作為南北運輸街道的角色，不僅聯絡了清領初期的兩個重要港口，德慶溪禾寮港與關帝港，1725 年築城將小北門設置在從米街、經小媽祖街、大銃街通往府城北方洲仔尾、鄭子寮一帶的道路上也可得知其重要性。<sup>26</sup>

而其他的流通方式，如小型的交易買賣，則有著「城門—廟埕—市集」三者之間的關係。根據《臺南市市區史蹟調查報告書》<sup>27</sup>：「市集發生多在入市交通要衝的邊緣曠地，係暫時露天式定期交易的場所，初期恪守週期性，至後來，因其所具備位置之方便性，乃發展成常設市場。」比對地名辭書所提及之「米市街」、「豆仔市」、「車埕」等古地名，可知作物自產地被人力挑運、牛車運送進城後，將由牛車路至鄰近的廟埕、車埕等空地進行販售，逐漸成為固定集市。《臺南市市區史蹟調查報告書》所記載之「露天式攤販市場」便有大東門（五穀）、小北門（五穀、豆子）、大北門（宋穀）<sup>28</sup>，而地名辭書亦提及了「米市街」的形成，來自大小北門外所產的米穀，被挑運至廟埕廣場販賣之故。將上述所提及之古地名進行點位，則可發現涉及流通販售的場所，皆為於早期的城牆邊緣。

而在米糧加工方面，將糙米「精米」為白米的「石精白」，則緊鄰米街，也反映了加工與流通的密切。其他米製食品的再加工場所，如「麻糬巷」、「米粉街」則分布於城內（圖 18）。

<sup>25</sup> 蔡承豪，〈清代臺灣島內米穀運銷體系〉，頁 3。

<sup>26</sup> 鄭安佑、吳秉聲、徐明福，〈「指向現代經濟」的都市空間變遷—從米街（今臺南市新美街）談起〉，《2013 台灣建築史論壇——亞洲涵構中的台灣建築與都市》（臺中：東海大學、台灣建築史學會，2013）

<sup>27</sup> 洪敏麟，〈臺南市市區史蹟調查報告書〉，臺灣省文獻委員會編印，1975，頁 30。

<sup>28</sup> 同註 25。

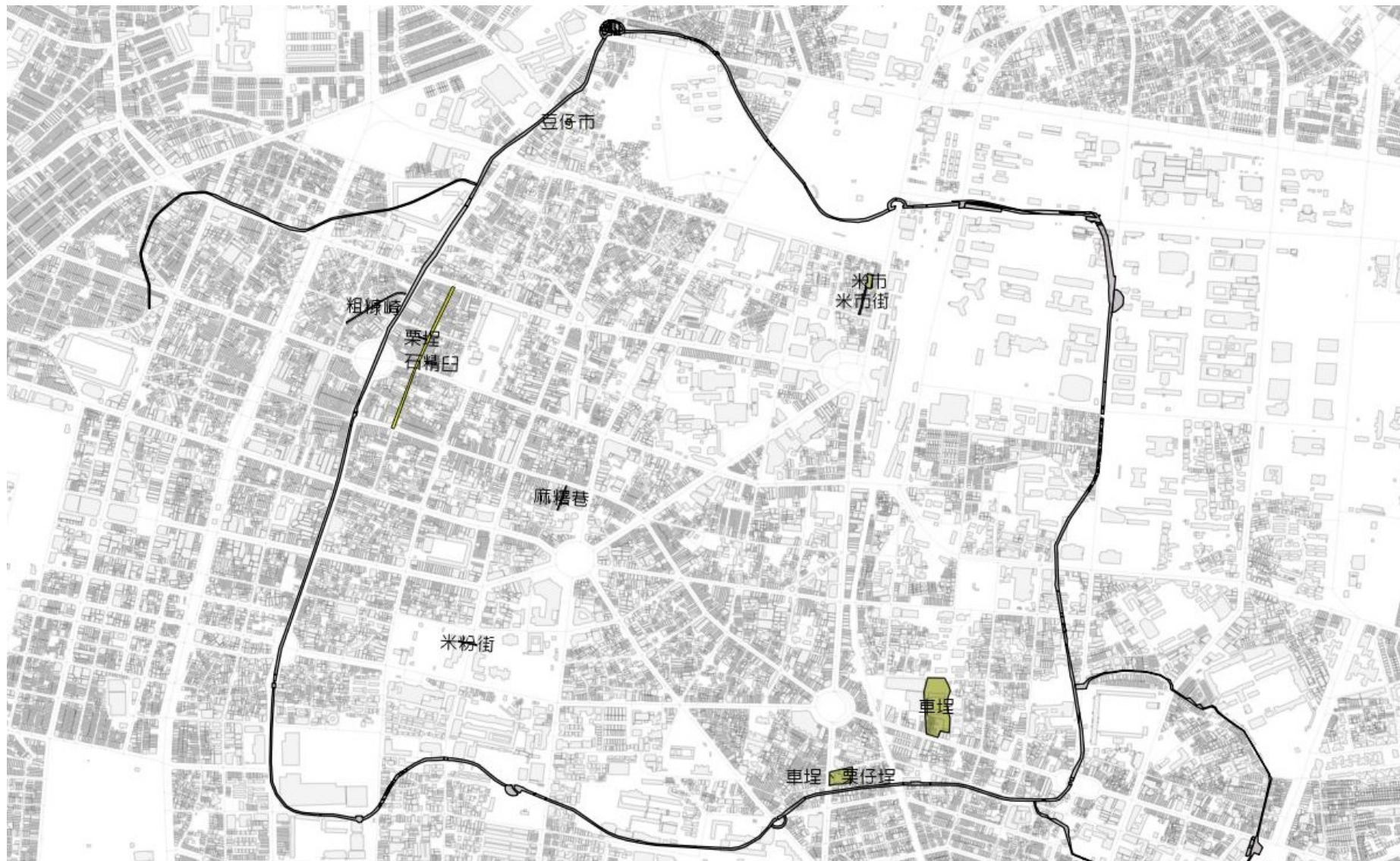


圖 18、古地名街道分布圖  
(圖徵參考臺南地名辭書、1875 臺南府城街道全圖所繪製，底圖：2010 臺南市航測地形圖)(本團隊繪製)

## 二、小型碾米廠時期（1930~1980 年代）

### （一）米糧上下游網絡概述

碾米機(米絞)的引進，是米糧產製流程的轉捩點。電力系統逐漸普及、自 1920 年代引進機械式碾米機，「精米工場」開始出現在城區。<sup>29</sup>至戰後，此一產製流程仍然延續，昔日的土壟間逐漸被以「碾米廠」稱之，市區內的精米工場則被改稱為精米所、碾米所、碾米廠等等<sup>30</sup>，但前者壟穀為糙米、後者精米為白米的角色不變。農人曬穀完畢，留下自用部分的稻穀，便與庄內具碾米機的糧商談好收購價格、協調裝袋與工錢計算等<sup>31</sup>，將稻穀賣給碾米廠，碾米廠因具有倉儲與動力化碾米機，可儲藏稻穀，並效率地碾製為糙米。位於市區的「大賣」<sup>32</sup>定時向碾米廠叫貨，糙米便會經由鐵道運輸至市區，經由牛車<sup>33</sup>載運回店，精米為白米，販售給各零售米行，或是將糙米轉售予各碾米廠進行精米，三順米行的口訪紀錄便反映了市區內的流通現象：「早年大型碾米機還未出現前，都是向市區的碾米廠『朝陽商行』進貨(糙米)，再用自家的碾米機製成白米販售。」此一延續日治時期「產地—加工—流通」的網絡，需至大型碾米機具出現後，才開始發生變化。

須另提的是，民國 35 年至民國 72 年，因〈劃定糧區管理糧運案〉<sup>34</sup>（圖 19）頒布之故，將「臺南縣—臺南市—嘉義市」劃分為「臺南區」，米穀運輸、流通不能超越所屬糧區，故臺南市的稻穀，皆為臺南縣所生產（圖 20），米商亦無法再運販至臺南市之外。此一政策限制了「產地—加工—流通」的空間區位，也影響了相關從業者的經營方向，以致多數受訪者皆提及此一政策，詳見附錄一：米糧文化資產調查表。

<sup>29</sup> 鄭安佑、吳秉聲、徐明福，(2014,5)〈稻穀 白米—多聚落架構下臺南市的社會經濟活動與都市空間之關係 (1920-1941)〉，2014 台灣建築史論壇，台北。

<sup>30</sup> 見「臺南市米穀商業同業公會會員名冊」，民國 84 年。

<sup>31</sup> 〈米糧文化資產調查表·永正誠米舖〉。

<sup>32</sup> 指「指成批買賣商品」，教育部台灣閩南語常用辭典。

<sup>33</sup> 於市區內的運輸，早年為人力車與牛車，隨著交通工具演進，後來才逐漸改用鐵牛車、機車（檔車）、卡車運送，詳見附錄「米糧文化資產調查表」。

<sup>34</sup> 〈劃定糧區管理糧運案〉，內容描述：「臺灣省行政長官公署公告，為使糧食在臺灣省內運輸通暢起見，特將臺灣省畫為 8 糧區，並規定 4 點注意事項分電各縣市政府及軍、憲、警、交通機關外特此公告」，國史館臺灣文獻館，行政長官公署檔案 典藏號: 00301910001016。

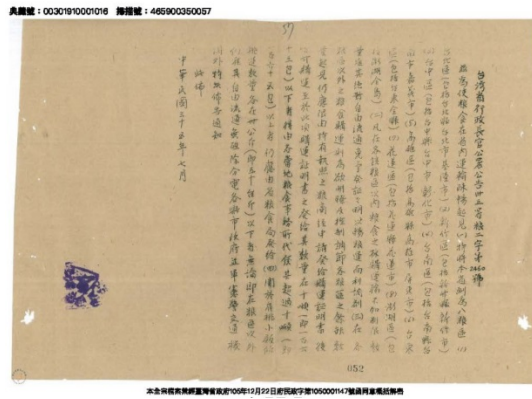


圖 19、〈劃定糧區管理糧運案〉

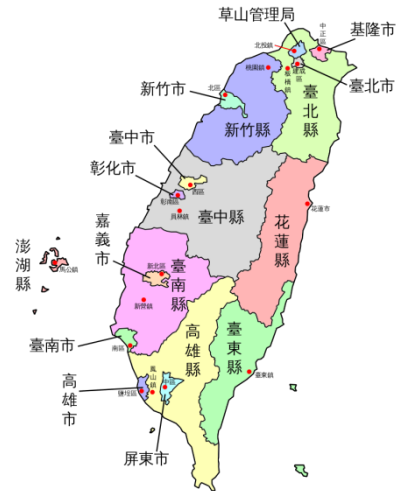


圖 20、1949 年行政區劃重劃前，臺灣省行政區劃圖<sup>35</sup>

<sup>35</sup> 圖片來源：維基百科。網址：  
<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E8%87%BA%E7%81%A3%E8%A1%8C%E6%94%BF%E5%8D%80%E5%8A%83>

## (二) 舊城區米糧空間演變

1920 年代引進動力式碾米機，加上電力系統逐漸普及，使得「精米工場」開始出現在城區，也使得舊城區內的米糧空間產生變化。

日治時期臺南州壟穀加工原先集中於臺南市（舊城區及周圍市街），至 1930 年代後開始出現在臺南州、甚至可能有集中於產地的趨勢，而精米加工，終日治時期，皆集中於臺南市內。考慮到日治時期的冷藏技術，或可推論 30 年代以後，開始在稻作產地初步加工、壟穀為糙米，此舉應有助於運輸成本降低。但將糙米精米為白米的程序仍須在城市—白米交易密集發生之地—進行。<sup>36</sup>

根據《臺南市商工案內》(1934)，所登記的精米及米商位置，可以看到，日治時期二級產業精米活動和三級產業的米販售活動通常由同一間店號經營，這是常見的傳統輕工業廠店合一經營形式（圖 21）。清領時期的米街並沒有米商或精米業聚集。這些同時經營精米和販賣的店家，大多分布在空間計畫規劃的道路旁，如西門町路。西門町路在米街左側與其平行，是殖民政府空間計畫下拆除城牆後所闢設的新式街道，在交通區位上取代了原本連接臺灣府城小北門的米街。

在高砂町精米工廠相對集中，在永樂町則是有許多經營乾物販賣並兼售米的店家。前者是來往歸仁、仁德、關廟方面的主要道路，也是清領時期大街東段；後者則是清領時期水仙宮周邊，港口貿易集中的五條港地區，若考慮前述臺南在 1897 年時與中國相互進出口米及日常百貨的情況，應可解釋此聚集情況。

---

<sup>36</sup> 同註 16。

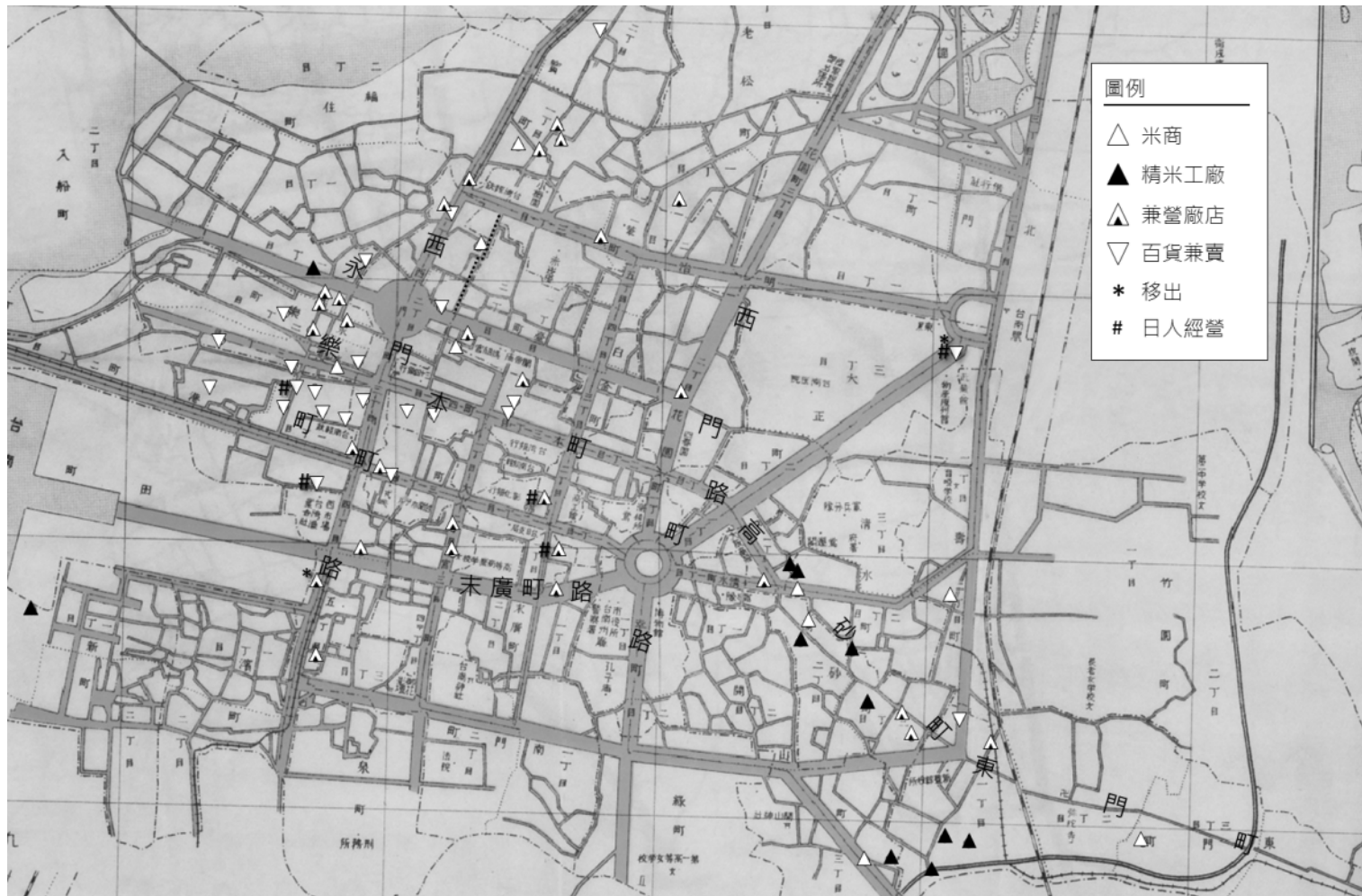


圖 21、1934 年臺南市精米、米商分布

於舊城區及周圍市街進行白米加工、流通的情形，以及自清領—日治時期，常見的傳統輕工業廠店合一型態，也延續至戰後 80 年代。

受限於史料蒐集狀況<sup>37</sup>，目前尚未掌握戰後初期的米糧店家確切分布位置，僅能從現況調查到的、戰後初期開業的店家訪談紀錄，窺知米糧業於戰後初期的發展背景。三順米行的老闆便提到：「父親於戰後初期開始賣米，身為鄉下人，早期因為賣米生意最好，才選擇賣米的行業，並傳承至今第二代。」<sup>38</sup>，可知米業當時的盛況。部分米行則是從擺攤起家，不一定有店面，如永吉米行。<sup>39</sup>

戰後開始亦為米糧業發展的黃金時期，大小碾米廠、米行以百間以上的數量，遍佈於台南市區。除了台灣地區自古以來的飲食習慣便是以白米為主<sup>40</sup>，就蒐集到的史料與口述訪談紀錄得知，其興盛原因更有著政治、社會等因素。

在政治因素方面，以動員戡亂時期發布之特殊條例為法源，而成立了《公教人員生活必需品配給委員會》（1952），配發公教人員日常用品，即米行老闆口中的「軍公教米糧」制度：「戒嚴時期，米糧是受政府管制，七成要收起來，三成才在市場流通。七成的米中，有軍公教配給米糧、戰備糧，直到解嚴後這個制度才解除。」<sup>41</sup>而這些軍公教的配給米糧、戰備糧，都會與地方的大型碾米廠合作，存放於該碾米廠糧倉（稱作「委託倉庫」），軍公教人員憑米券前往領取，也因此造就了許多大型碾米廠。（圖 22）

---

<sup>37</sup> 因縣市合併，原台南市米穀同業公會現已與台南縣米穀同業公會合併。曾致電原台南市米穀同業公會詢問，惜歷史名冊已被白蟻蛀蝕，無法取得。若需掌握戰後初期商號分佈情形，須另覓其他管道。

<sup>38</sup> 〈米糧文化資產調查表·三順米行〉。

<sup>39</sup> 〈米糧文化資產調查表·永吉米行〉：「永吉米行創立於 1945 年，當時是由第一代的鄭阿公在台南的友愛街擺地攤起家。」此外，昭和 10 年（1935）開業的德盛行，亦提到：「日本時代沒有店面，是帶著米擔，到市場、路上販賣。」可看到跨時代下，百姓所採取的相同經營方式。

<sup>40</sup> 此處所說的飲食習慣，是指將白米視為認知的「主食」。連橫《臺灣通史》：「臺灣產稻，故人皆食稻。自城市以及村莊，莫不日三餐，而多一粥二飯。富家既可自贍，貧者亦食地瓜，可無枵腹之憂。」依各階層不同的經濟狀況，其日常飲食有著地瓜、白米混用的情形，但若經濟狀況許可，則白米的比例就會上升。

<sup>41</sup> 〈米糧文化資產調查表·成記米行〉、〈米糧文化資產調查表·大明碾米所〉。



圖 22、軍公教米糧「軍眷實物送補袋」

全發米行老闆蒐藏，遮起部分為因應老闆要求將該碾米廠資訊隱蔽。

在社會因素方面，由時任省長謝東閔所提出的「家庭即工廠」<sup>42</sup>政策更讓米糧業推向了高峰：

「米業的興盛時期為民國 60-70 年代，台南約有 500 間米店。那是還沒有大賣場的時候『家庭代工廠』盛行，人人都在家裡從事加工業，工作、吃飯都在家裡，因此吃米的量很大，那時候週一到週五整條路上都像空城一樣，路上只有送米和送瓦斯的人，沒有其他人車。當時米行賣米的方式，是親送到家（顧客打電話叫米），經常要騎著摩托車，不間斷地從早上八點送到晚上七點，有時候同一條街一天要送七次米。」

——成記米行，許老闆

「早期飲食習慣都是米食、資訊不發達，米行可以一日三市，有時候有錢也買不到米。所謂『殺頭的生意有人做』，米行的巔峰期（民國 65 年前後），共 600 多間米店，加上無牌的，有一千多間。當時一天只要能賣出 20 斗米。」

——新瑞隆糧行，黃老闆

根據團隊的調查，目前所紀錄的米行，其開業年代也多分佈於這一段時間，均落在 1982 年以前，僅「新泰行」一間於 2013 年新開業（表 14），可推知此段期間應為米行與碾米廠店家數量的高峰期。

<sup>42</sup> 為「小康計畫」的其中一個項目，「小康計畫」全名為「臺灣省消滅貧窮計畫綱要」，自 1972 年 10 月 25 日臺灣光復節時宣布實施，至 1978 年 12 月底結束。



表 14、開業時間表

名稱	開業年
德盛米行(前順興米商)	1935 (昭和 10 年)
水木碾米廠	日治時期 (約開業 70 年)
泉記米行	日治時期 (約開業 70 年)
永吉米行	1945
成記米行	1946
永正誠米鋪	1948
三順米行	1949
長樂米行	1950
大道碾米廠	1951
正吉米行	1951
忠益米廠	1957
建發碾米廠	1960
全發米行	1961
德厚米麵行	1961
義益米行	1965
正豐碾米所	1970
大明碾米所	1971
新瑞隆糧行	1975
德成糧行	1979
慶展行	1979
慶昇米行	1980
永富米行	1980
瑞元米行	1980
新裕米行(前豐裕米行)	未知 (約開業 35 年)
新德成糧行	2013(實為承接「德成糧行」, 非新開業)
新泰行	2013

而這些碾米廠與米行的分布位置，也因上下游流通網絡，而有特定的群聚現象。如前所述，受限於當時的糧區劃分政策，臺南縣的米在鄉間壟穀完畢後，會經由火車輸送到臺南市，因此火車站附近不僅有倉庫群（已拆除，為現在的台南文創園區）可供暫時存放，米糧業的「大賣」也多分布於此。<sup>43</sup>

<sup>43</sup> 〈米糧文化資產調查表・成記米行〉、〈米糧文化資產調查表・全發米行〉。

### 三、大型碾米廠時期（1980 年代～迄今）

#### （一）米糧上下游網絡概述

由日治時期至戰後所延續的產製流程，至 1980 年代大型碾米廠開始引進全自動、一貫化作業的大型碾米機具，再度產生變化。所謂的大型碾米機具，指的是機具可一次處理烘乾、壟穀、精米、分裝，僅需少量人力操作，並可效率化處理大量稻穀，並得到品質較好的白米。此類大型碾米廠多落在產地附近，擁有大型倉儲，可一次收購大量稻穀，並視市場需求調度。新型工具的出現，使得碾米作業無須經由「產地—鄉間碾米廠—市區碾米廠」的兩次碾製，於產地收購稻穀後，直接碾製為白米，再經由公路運送至市區內的碾米廠與米行。相較於過去的生產方式，可大量地節省時間與人力成本，成記米行老闆便提到：「一台四千萬的全自動大型碾米機，僅需人工協助倒米，剩下步驟都可自動化。在機具進步、鄉間大型碾米廠興起後，市區的碾米廠漸漸不再碾米，轉型為純批發。因為向大型碾米廠叫米，就算把交通費納入，也比自行碾製來得划算。大型碾米機一次可以碾 10-20 包，小型碾米機只能碾 1.5 包，且機器碾出來的米，相較於早期的木製碾米機，可以效率的去除米糠、白米粉、糙米粉，碾出來的白米較為光華、無雜質。」也因此造成市區碾米廠相繼轉型為純批發零售的米行，或是歇業。

現在市區米行的進貨方式，皆是定期向產地的大型碾米廠叫貨，碾米廠會派卡車載米，經由公路輸送至市區。叫米量少不多的話，甚至請宅急便送即可。但因現代人用米的量越來越少，因此都是三、四間米行一起叫米（圖 23），才能裝滿一卡車。<sup>44</sup>若一地米的需求量夠大，則會有經銷商駐點，如台東池上農會的池上米，便有在台南駐點。（圖 24）

<sup>44</sup> 〈米糧文化資產調查表·大明碾米所〉。



圖 23、於「德厚米麵行」發現收件地址為「永吉米行」的米袋。



圖 24、台東池上農會的經銷商。

## (二) 舊城區米糧空間演變

1980 年代起，台灣開始引進全自動化的大型碾米機具，影響了米糧產製過程的上下游，相關政策頒布、都市結構、生活習慣改變等社會因素，也皆有影響，於米糧店家帶來的衝擊包含向市中心外遷移、經營型態轉變（不再碾米）等。

根據 1995 年《臺南市米穀商業同業公會會員名冊》資料，所繪製的店家分佈圖（圖 25），可看到計劃範圍內的米糧店家分布情形。本時期的店家數量共 103 間<sup>45</sup>，由圖內可看到火車站及青年路周圍仍有部分店家，但密集度最高的為西區運河周圍，包含保安市場、臨安路一帶。而根據口訪紀錄，早年於火車站及青年路周圍開業的碾米廠，如：永吉米行、大道碾米廠、全發米行，此時皆已搬遷，並轉型為純批發、零售。原因與市中心地價上升、噪音管制條例<sup>46</sup>頒布、大型碾米機具出現有關。大型碾米機具與小型碾米機的效能差異如前所述，不僅品質較好、成本較低、所需人力也較少。全發米行提到：「早期在青年路鐵道邊有兩三家店面的空間，兼營碾米廠與批發，後來因人力貴、且大型碾米廠的一貫作業（碾米兼批發）搶了生意而不再做。」永吉米行亦同：「後來不碾米的原因：粉塵、噪音（當時環保局的規範），搬遷是因為米行需要的空間比較大，市中心空間成本太高。」也有部分的碾米廠無進行搬遷，而是停止了碾米業務，如正豐碾米所：「退伍後為了改善家裡生意，開始經營碾米廠，但蘇南成擔任臺南市長時期，開始實施噪音管制條例，因碾米機器運作的聲音過大，故又停止碾米，僅提供白米的零售。」

<sup>45</sup> 名單詳見「附錄三、臺南市米穀商業同業公會會員名單」。

<sup>46</sup> 1983 年「噪音管制法」頒布<sup>46</sup>，限制工廠發出之聲音不得超出噪音管制標準。（中華民國七十二年五月十三日總統令制定公布全文 14 條），蘇南成市長任職時間（1977-1985）。

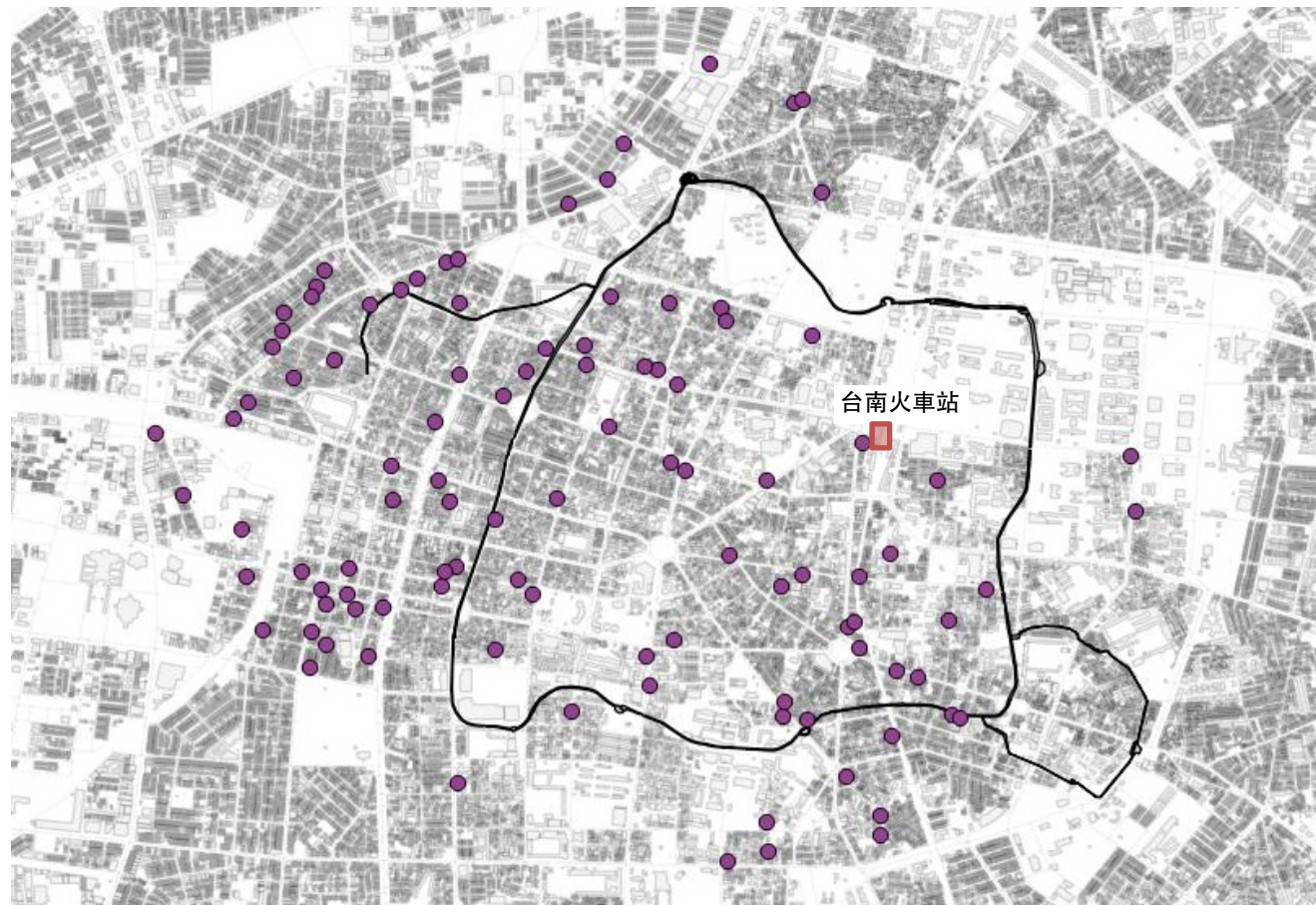


圖 25、1995 年米糧店家分布圖

資料來源：《臺南市米穀商業同業公會會員名冊》

而根據本團隊於 2014-2017 年間的清查成果所繪製的 2017 米糧店家分佈圖（圖 26），可發現相較於 20 年前的臺南市米穀商業同業公會會員名冊資料，店家數量已減少許多，共計 26 間。團隊針對其中尚在開業且願意受訪的 19 間進行訪談，並歸納市區米行消失的原因如下：

1. 飲食習慣改變

在多元的飲食選擇下，米食已非唯一選擇，據新聞報導，1981 年每人每年要吃 98 公斤的白米，到了 2011 年，每人每年只吃 45 公斤的白米。<sup>47</sup>用米量的消長，也影響了米行的存續。

2. 大型碾米廠一條龍的產銷模式

因飲食習慣改變，多數人以外食為主，因此有購米需求的單位也由小家庭改為小吃店，而有一定規模的小吃店為了壓低成本，往往會向直接向上游的大型碾米廠叫貨，由大型碾米廠直接將米送到店裡。一方面減少了中間商（米行）的成本，二方面大型碾米廠擁有優良與較大的倉儲空間，可服務各種米食小吃不同的用米需求。<sup>48</sup>

3. 勞動力成本高，傳統的經營方式缺少年輕人接班

由於現在大多數的市區米行，仍然採傳統的經營方式，多半是家族式經營，因勞動力成本高，米行若規模不大，則少有聘請店員。

開店時間長（僅休周日），且須配合小吃店的營業時間送貨，並且都是依靠人力送米、搬米，為勞力密集的工作。且因社會價值仍是以讀書為重，第二代多半從事其他工作，較少子女接班。部分米行店主退休後，會將店面傳給員工，若無員工或願意接班者，則可能直接歇業。

4. 糧商執照申請容易，各通路皆可賣米

早年糧商是「特許行業」，在「糧食管理治罪條例」之下，糧商執照須經由一定的申請流程（符合「糧商登記原則」、「糧商執照申請須知」）並定期繳交進出月報表給米穀公會（依「臺灣省糧商經營糧食業務設置登記簿填送報表辦法」）。但現在只要登記為公司行號，

<sup>47</sup> 〈米價多少才合理？從生產成本談起〉，上下游新聞，網址：

<https://www.newsmarket.com.tw/blog/48036/>

<sup>48</sup> 〈米糧文化資產調查表·新瑞隆糧行〉。

即可申請糧商執照賣米，也無先前糧商的繁瑣規定<sup>49</sup>，因此各大賣場、便利商店、乃至加油站皆可賣米。

賣米的通路增多，而消費習慣又轉為向大賣場、便利超商買米，也因此米行流失了許多散客客源。

---

<sup>49</sup> 「糧食管理治罪條例」，廢止時間：中華民國 086 年 05 月 30 日。

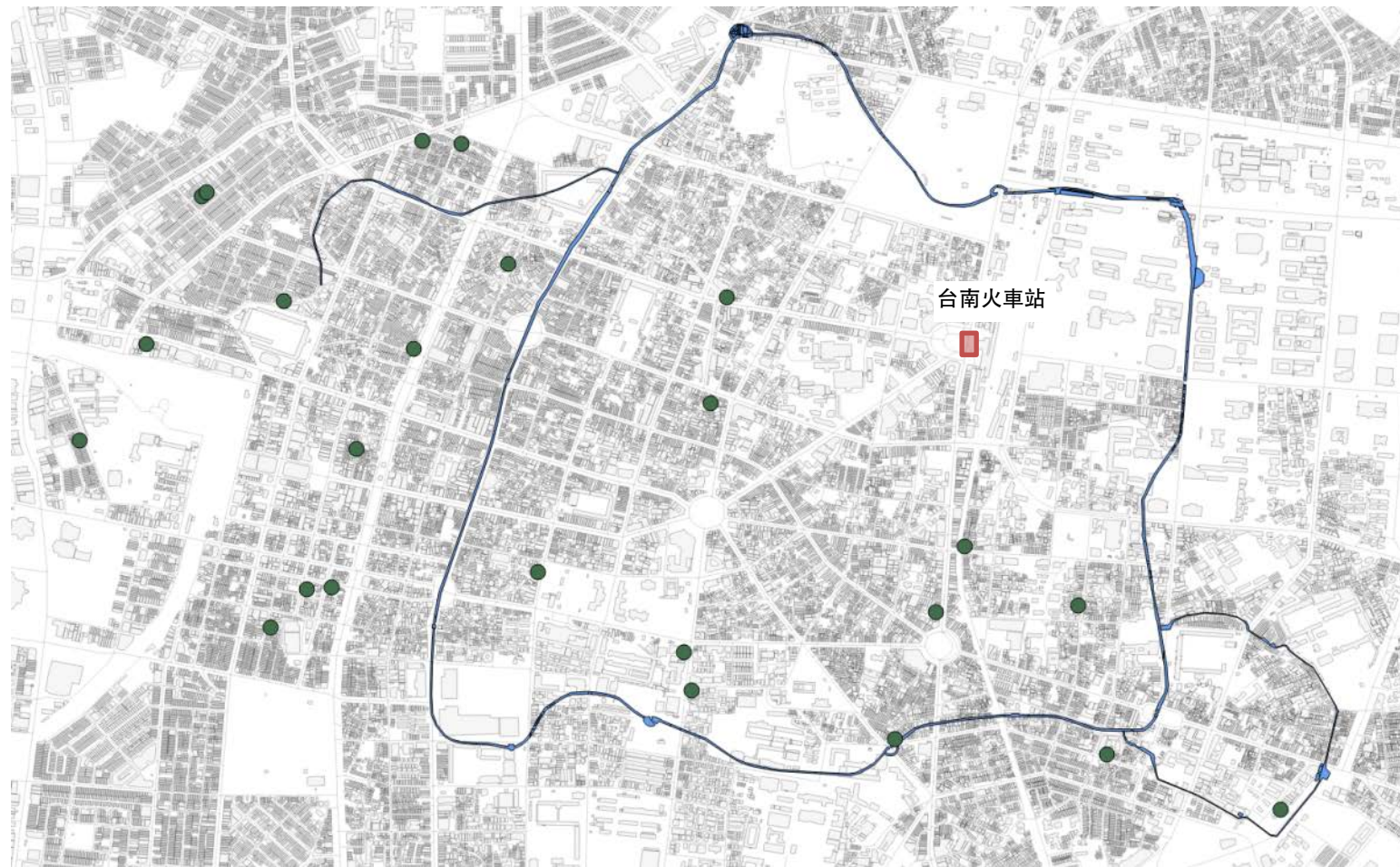


圖 26、2017 年米糧店家分布圖。  
(資料取自團隊調查結果)

## 肆、當代臺南常民飲食中的米糧

米糧自古以來便於飲食生活中扮演重要角色，連橫《臺灣通史》：「臺灣產稻，故人皆食稻。自城市以及村莊，莫不一日三餐，而多一粥二飯。」<sup>50</sup>以米為主食，並發展出各式烘焙炊蒸的特色料理，如米糕、粽子、碗粿等；也以米為原料，讓各式米製點心，成為逢節慶、生命大事時的精神糧食。米糧作為一種「活著的」文化資產，持續影響著現代生活。時至今日，米糧在生活中扮演什麼角色？而關心「食物」本身之外，那些促成了飲食網絡的供應者，在今日的發展面貌如何？本章將米糧分為「日常飲食」與「精神食糧」，以此進行討論。

### 一、日常飲食

#### (一) 三餐與點心

以米為主食的小吃種類繁多，本調查則著眼於歷史悠久、以米為原料進行再製（烘焙炊蒸）的米食料理。經調查，目前在舊城區及周圍市街約 6-8 平方公里的範圍內，共計有：碗粿（19 間）、米糕（19 間）、粽子（18 間）、粿類（3 間）、肉圓（11 間），其分佈如圖 27<sup>51</sup>，由圖中可看到，時至今日，這些擁有近百年歷史的小吃仍遍佈於市區。

這些小吃店是如何發跡的？大多數是以「點心攤」的形式，由圓環、廟口、市場、夜市起家，甚至挑著一個擔子，就從路邊叫賣起。這些小吃誕生於政府規劃下的營業空間（市場、夜市）<sup>52</sup>或是依隨地標（城門、廟宇）<sup>53</sup>而生的公共空間，人潮聚集之處，就有小吃攤，吃久了也就一代傳一代的開業下來。

而為什麼許多小吃都是以米為原料、並且是作為點心用？推測選擇米為原料，有著飲食習慣使然、原料取得容易、米有飽足感等原因；而會成為點心，是因早年許多人出門在外，交通不發達、工作也以勞力居多，難免有飲食需求，這時需要方便食用的點心果腹，也就發展出各式米製料理的點心攤，如肉粽。

<sup>50</sup> 連橫，《臺灣通史》，臺灣文獻叢刊第 128 種，頁 605。

<sup>51</sup> 由於本計畫採街巷清查的方式進行，調查對象以店面為主，若將流動式攤販列入，則應得到更多的數量。

<sup>52</sup> 阿全碗粿早年於友愛市場、新南振碗粿由夜市起家。

<sup>53</sup> 友誠蝦仁肉圓、山美鄭記碗粿、圓環頂菜粽街早年皆在東門圓環擺攤，城碗粿於藥王廟、首府米糕棧在七娘媽廟附近擺攤販售。



「肉粽因為攜帶方便，是城外草地人長途跋涉到達城內後的優先選擇，尤其是採買完畢需要返回故鄉時，出城前買幾顆粽子，亦方便途中充饑果腹，或是當成府城美食餽贈親友，是攜帶方便而且受歡迎的伴手禮。」<sup>54</sup>

在今日，這些米製小吃流傳數代、顧客漸增，加上都市計畫下對於流動攤販的控管，小吃攤也紛紛走入店面，有著自己的廚房（工廠）與店面，不變的是仍以早餐、點心之姿，散佈於城市裡。

---

<sup>54</sup> 石文誠，《古城·新都·神仙府：臺南府城歷史特展》，國立台灣歷史博物館，2011。頁 101。



圖 27、米製小吃分布圖

## (二) 供應者：米糧、糧行、雜糧行

許多的老店、小吃背後，都有著合作數十年的米行、糧行、雜糧行，供應著料理數十年如一日的口感。位於火車站附近的德成糧行(現已歇業)，為專營批發的「大賣」，過去台南的許多冰飲室、小吃店、碗粿店、豆花店都是其顧客。「莊子土豆仁湯」第一代老闆也是跟德成進貨，而自製的花生粉也是端午節最熱賣的商品，一天可賣至上千斤<sup>55</sup>。新瑞隆糧行的老闆表示：「小吃對於米的品質都是很講究的：碗粿要用放兩年以上的在來米，米糕要用半年以上的老糯米(筒仔米糕要滿兩年)，發糕要用滿三年的蓬萊米<sup>56</sup>。」各式小吃所需不同的原料，須米行、糧行幫忙把關，也因此只有有一定規模的米糧行才能做到。永吉米行便提到：「若是賣給做粿的米，需要一次大批進貨，用大冰箱冷藏，讓客人長時間拿的米都是同一批，確保客人製作粿時，不會因為每一批不同的米，而要做調整」。

而在今日，這些米行、糧行、雜糧行也面臨挑戰。過去主要客源來自小家庭、小吃店，飲食習慣逐漸改為外食後，客源以小吃店為主，但受大型碾米廠一條龍的產銷模式的影響，部份小吃店會為了壓低價格，轉而向更上游的碾米廠叫貨。在這樣的轉變下，米糧行也需調整自身，因應改變。除了要開發小吃店的客源外，面對散客，許多傳統米行，也會進一些五穀雜糧、麵條、飼料等品項，增加收入來源，亦方便顧客一次採買齊全。而有些米行，面對散客的減少，為使空間成本能有效利用，會將店面的一半空間另作他用：賣果汁、檳榔、彩券等。也有部分米行，面對散客減少、小吃店向上游進貨，而轉而進行產業升級，如永正誠米舖便以米為原料，研發了「日曬發芽米蔬果酵素洗顏膜」，為米找到新出路；「德成糧行」的子女接手後，將店面重新裝潢，扭轉以往米糧行較為陰暗、不乾淨的形象，並朝「無包裝商店」的模式經營(圖 28、圖 29、圖 30)。

<sup>55</sup> 〈米糧文化資產調查表·德成糧行〉。

<sup>56</sup> 〈米糧文化資產調查表·新瑞隆糧行〉。



圖 28、糧行重新裝潢、朝向無包裝商店的模式經營



圖 29、以米製成的洗顏膜



圖 30、永吉米行的待用米看板

雖然米糧行面臨社會轉型的挑戰，但米作為基本糧食，不變的是作為安定社會的介質。早年生活困苦，米食取得不易，許多米糧行的老闆都會伸出援手，成記米行的第二代老闆提到：「早年因為大家都窮，許多家庭吃不起白米，許水老闆體諒大家生活辛苦，讓大家能『欠米』——先拿米回家，有錢再還，當時有九成以上的客戶都是要先欠米的。甚至有 2-3 戶鄰居付不起米錢，許水老闆還無償供應，供應了二十多年，直到對方的孩子長大成人。」而德成糧行的老闆子女也表示，爸爸以前都會定期捐百包的米給孤兒院。到今天，永吉米行、新泰行等店家，仍有提供「待用米」給予需要的人士。在時代的更迭下，米行仍扮演著穩定社會的力量。

## 二、精神食糧

### (一) 生命大事、節慶、宗教祭祀

「我 23 歲結婚，做了 120 斤餅，一斤一個，都做古早味的肉餅和糕仔。我弟弟吃六百斤的，那時候提親，對方會壓香蕉和糕仔，就是要讓我們貺給親戚朋友，意指我們訂婚了，要讓周圍親戚開心的。」<sup>57</sup>

舉凡生老病死、結婚生子等生命大事總會有糕餅的存在，以結婚來說，從訂婚、結婚，到歸寧都有不同對應的糕餅，在口味上，從古肉、鳳梨酥、綠豆椪、鴛鴦、水晶、烏餡、烏餡核桃、蓮蓉蛋黃等，不一而足，也造就了府城餅舖的輝煌。至於什麼時候開始，送禮都要選餅？梅香珍餅舖的老闆認為，送禮送餅的習俗從漢人渡海來台時一併帶過來的。而清末《安平縣雜記》亦記載了：「包仔店司阜：做各式麵包及雞蛋糕，以供點心。粿店司阜：做各樣粿品及糕餅料，並煮冰糖、冬瓜等，兼賣黑糖、白糖。」<sup>58</sup>

而早年飲食生活不豐富，凡遇生命大事，餅則是最高禮數的展現。永合香餅舖的老闆便提到：「在那個年代，糕餅只有家裡比較富有的人才吃得起，因此普遍都覺得開餅舖是『很高尚』的工作，所以郭阿公才做起餅舖生意。」<sup>59</sup>不只是吃食而已，糕餅的形狀，往往象徵送禮者的祝福：生男孩子，會送上雙連龜，祝福再生一個弟弟；紅龜粿用於祝壽，則有長壽的意涵。（圖 31、圖 32）其他生命大事所需之糕餅，整理如表 15。



圖 31、紅龜粿



圖 32、小糕餅

（左：鹹糕，右：餅乾）

<sup>57</sup> 國立臺灣師範大學，〈台江地區文史資源調查及應用規劃研究(四)—台江飲食文化源流 成果報告書〉，台江國家公園管理處委託研究報告，附錄 2-52。

<sup>58</sup> 佚名，《安平縣雜記》，臺灣文獻叢刊第 30 種，頁 87。

<sup>59</sup> 王浩一等著，《老城舊日子》，〈福安坑上的紅龜粿——永合香餅舖〉，台南市政府文化局文創科，頁 193。

表 15、生命大事所需糕餅

(本調查整理)

場合	糕餅
訂婚	合婚餅
結婚	男方贈：大餅 女方贈：小糕餅（鹹糕+餅乾）
歸寧	嫁娶米糕
祝壽	壽桃、紅圓
生子	生子：雙連龜 生女：紅圓
滿月	紅圓、收延餅
成人禮（做十六歲）	紅龜粿
喪事（三旬）	魚仔鹿仔

而在宗教祭祀用的糕餅，則更講究了。除了日常神明祝壽用的壽桃、紅龜粿之外。許多祭祀用的糕餅，都會配合祭祀的典故，創造出符合祈福意涵的形狀，如中元普渡時的「三色粿」，包含毛苧、必桃、紅圓三項糕點，「毛苧」象徵蓮花，餓鬼在食用蓮花之後方能吞嚥，有著度化眾生之意；「必桃」（ㄅㄧˊ ㄊㄠˊ，是台語「裂」），象徵著脫離地獄之門；「紅圓」則象徵團圓。食用依序是「毛苧—必桃—紅圓」，希望鬼魂能夠享用宴席、超脫苦難、與親人團圓。而三月十九太陽公生，則會以粿模，做出豬羊形狀的「九豬十六羊」，豬諧音「朱」是明朝的國姓；羊諧音有「太陽」，象徵「日月」的明朝（圖 33、圖 34）。其他宗教祭祀所需之糕餅，整理如表 16。



圖 33、「三色粿」(毛苧、必桃、紅圓)



圖 34、九豬十六羊

表 16、宗教祭祀用糕餅

(本調查整理)

節日	糕餅
太陽公生	九豬十六羊、鳳片豬羊
農曆七月	三色粿(毛苧、必桃、紅圓)
向神明許願	米糕龜
神明生日	壽桃、紅龜粿
普渡	米糕梅
拜天公	糖塔

在今日，許多禮節皆已簡化，選擇也變多，傳統的糕餅不見得是唯一的選擇，以至於部分的糕餅因為少人購買、訂製，而不再做。如永合香餅舖的「嫁娶米糕」(圖 35)，以糯米和白糖製作的嫁娶米糕，原為女方歸寧時，準備給男方親友的禮品。但因口味較甜，較不被現代人接受，現在已停止製作。而一年一度為拜太陽公而準備的「九豬十六羊」，相較於四、五十年前家家設案祭拜的情形，現在已越來越少人知道此習俗<sup>60</sup>，因此製作的餅舖亦少。如舊來發餅舖，現在僅在當日提供模型(圖 36)供民眾認識此一習俗。



圖 35、永合香餅舖的「嫁娶米糕」圖片



圖 36、舊來發餅舖的「九豬十六羊」模型

<sup>60</sup> 《太陽公生九豬十六羊 登錄民俗文物》，自由時報，網址：  
<http://news.ltn.com.tw/news/local/paper/709893>

(二) 供應者：餅舖、糕粉行

若論及台南的糕餅文化，餅舖和糕粉行絕對是這些習俗的記憶者。經本計畫調查，目前府城區尚存 19 間開業中的糕餅舖，以及 1 間糕粉行(圖 37)。

這些餅舖的所在位置，多半分布在市場及周圍，每一間市場內都至少有一間，市場可說是餅舖的發源地。詢問東菜市「萬香餅舖」的老闆其緣由，他認為菜市場本來就是大家採買東西的地方，因此有市場就有餅舖，光是東菜市就曾六間以上的餅舖。本次計畫範圍共涉及五處傳統市場，整理市場與所在餅舖的關係如下(表 17)<sup>61</sup>，可發現市場與餅舖共生的關係。

---

<sup>61</sup> 本調查欲探討的是早期餅舖擇址的空間關係，因此將已歇業的店家也一併納入計算。而許多已歇業的餅舖攤位現已不存，推測各市場的餅舖數量應較目前所調查的更多。



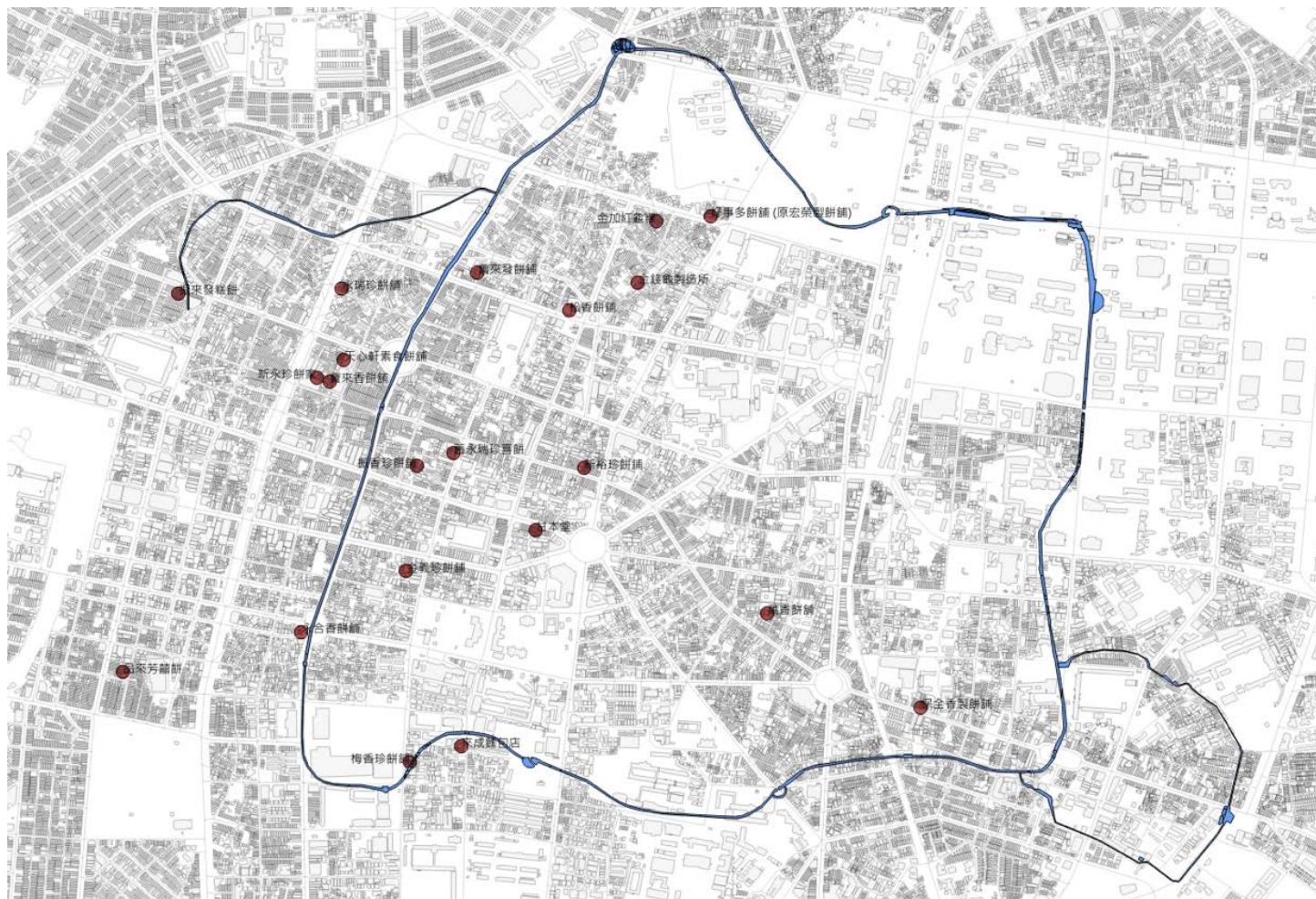


圖 37、臺南市舊城區餅舖分佈圖

表 17、傳統餅舖名單

店名	經營年份	所屬市場	備註
寶來香餅舖	約 70 年	水仙宮市場	
天心軒喜餅	約 80 年	水仙宮市場	
吉慶行	約 20 年	水仙宮市場	
新永珍餅家	80 年	水仙宮市場	
振香居	約 80 年	水仙宮市場	已歇業
舊永瑞珍喜餅	100 年	原於鴨母寮市場有攤位	
松香餅舖	67 年	鴨母寮市場	
振來發糕餅	約 50 年	原於鴨母寮市場有攤位	
新裕珍餅舖	58 年	無	
金義珍餅舖	約 100 年	無	已歇業
梅香珍餅舖	約 30 年	無	
來成麵包店	約 50 年	無	
永合香餅舖	67 年	保安市場	
品來芳餅舖	84 年	無	
保全香餅舖	49 年	無	
好事多餅舖	46 年	公園路早市	
金加紅龜粿	約 70 年	無	
甘本堂	95 年	無	已轉型為西點麵包店
萬香餅舖	60 年	東菜市	
百香餅舖	無資料	東菜市	已歇業
永盛香餅舖	無資料	東菜市	已歇業
富味香餅舖	無資料	東菜市	已歇業
香美號餅舖	無資料	東菜市	已歇業
美達雅餅舖	無資料	東菜市	已歇業

除了常民在生命禮俗上對於糕餅的需求，能支撐餅舖長久的存在，背後是與廟宇長年的合作關係。無論是神明生日、廟宇活動（如：做十六歲）發送的點心盒，每間廟都有固定的餅舖供應著。如振來發糕餅長期接受開基武廟、祀典武廟、天壇、開基天后宮、海安宮、三老爺宮、保西宮、縣城隍等廟的製餅委託，良皇宮為永合香餅舖的「主廟」，會定期來店內購買要送給交陪靜的壽桃、紅龜粿（圖 38、圖 39）。

此外，在調查中意外發現的是，台南這些遍佈的餅舖，多半有師承關係，如寶來香餅舖、萬香餅舖、振來發餅舖的師傅都曾在品來芳餅舖學工夫；吉慶行師承同在水仙宮市場開業的振香居餅舖；來成麵包店學藝自三美珍餅舖。因彼此學藝而產生的糕餅文化，是否造就了台南餅舖的獨特之處，未來可進一步探詢。

日期	廟宇	數量	備註
3月2日	和勝堂	2/1	...
3月14	洞山宮	2/1	...
5月4	五瘟宮	2/1	...
6月23	祀典武廟	2/1	...
6月23	祀典武廟	2/1	...
8月22	共善堂	2/1	...
9月8	建安宮	2/1	...
10月25	廣州宮	2/1	...

圖 38、振香珍餅舖內的訂單行事曆  
（皆為廟宇）



圖 39、舊來發餅舖除了供應糕餅，也提供壽麵塔

如果說餅舖供應了人民的精神食糧，那麼糕粉行就是糕餅文化的幕後推手。製餅需要糕粉，不同的品項都有特定的原料，如：鳳片糕、鴛鴦餅由糯米粉（生）製成；鹹粿、菜包粿要用在來米粉（生）；綠豆糕使用綠豆粉（熟）製作，糕粉行則提供這些原料。在目前調查成果裡的唯一一間「榮記糕粉」便是府城餅舖的供應者。店內由老顧客送的兩幅書法，則說明了糕粉行的角色：

挑擔待料宿店飴 漏夜爐火供米急

榮記老舖傳四代 糕點傳承賴此勤

指的是早期各地糕餅舖的工人挑著扁擔、帶著便當，來到榮記的門口等著買做糕餅的原料——「糕粉」的情形，當時因榮記生意太好，往往要忙到三更半夜，路途遙遠的客人，只好夜宿在榮記，等到清晨終於買到了糕粉，在挑著擔子趕回去製作糕餅。

腰軸使磨轉不息 微曉爐火糕蒸勤

吟詩品茗同好聚 更禮神社祈歡愉

詩中描述的景象是：石磨轉不停，徹夜不停的爐火，辛勤工作的人們，這是為什麼？為的是和老友相聚品茗喝茶，吃一口好吃的茶點糕餅，以及將最真誠的心，透過糕餅，送禮給神明。<sup>62</sup>「榮記糕粉」在今日依然是供應府城各家餅舖的源頭。

今日因生活習慣改變，許多儀式從簡，使得餅舖的生意大不如前，且因無人接班的問題，也使得餅舖日漸消失<sup>63</sup>。然而在現存的餅舖裡，也可以看到新的做法：相較於早期從內餡到餅皮都自己製作，現在有越來越多的餅舖選擇將內餡外包給信任的工廠，自己則專注在餅皮上，如永合香餅舖、梅香珍餅舖；此外，自家製作的品項減少，改由向其他家餅舖進貨，如新永珍餅家便代售喜樹餅舖「義美香」餅舖的麵粉酥，此舉可以減少自家餅舖的製作成本，也可方便顧客一次採買，為餅舖在這個時代的變通方式。

<sup>62</sup> 兩首詩的釋文，引用自《府城老字號》，台南市政府文化觀光處，2010年。

<sup>63</sup> 關於餅舖紛紛消失的原因，張老闆表示：現在年輕人漸漸不上菜市場、無人傳承、拜拜也不一定會用傳統糕餅，而用鮮花素果取代，加上餅舖工作辛苦，休假較少，也因此現在只剩一家。——〈米糧文化資產調查表·新瑞隆糧行〉

## 伍、結論

誠如計畫目的處所言，本計畫之執行成果可以分為文化資產調查平台之建置、米糧相關文化資產調查與訪談，以及進一步整合資料後整理出臺南市舊城區米糧空間變遷、結合訪談內容後理出米糧之於當代台南常民飲食的意義。在本報告書最後，則提出有別於政治經濟史式或社會史式所呈現，另一種對於常民生活相關文化資產之價值論述。

文化資產調查平台之建置主要為本計畫第一期之執行項目，在本（第二）期中主要新增資料庫欄位以容納更多樣的調查所得資料。在整合了兩期調查成果、相關史料、基金會既有資料等圖資後，本調查平台總計繪製 214 處圖層。而文化資產調查平台所整合的資料如何呈現，可見於本報告書前章各圖。

在實地調查及訪談的部分，本計畫於兩期共計調查 47 個里別、記錄 182 處店家之調查票、對 51 間與米糧生產流通上下游店家進行訪談，共計拍攝了 1073 張影像、紀錄 9 部影片檔案。

在實地調查及訪談過程之前、中、後階段，本計畫分別透過培訓、導覽、討論分享等方式將志工參與引入本計畫之執行中。在第二期，持續參與的志工成為調查時不可或缺之成員。其意義不僅在於人力之支持，更包括志工透過自身經驗所帶出之回饋及意見。在本計畫成果後續推廣之規劃中，「志工」仍將扮演重要的角色。

在「臺南市舊城區米糧產業活動及相關空間演變」部分，除彙整各類政經史料外，也透過口述歷史拼湊出戰後的變遷情況。本計畫依「機械動力之運用情況」將其分為「人力為主」、「小型碾米廠」、「大型碾米廠」三時期。此一分期或仍有商榷處，但允為臺南市舊城區米糧活動及其區位遷勾勒出初步圖像。

在「當代台南常民飲食中的米糧」部分，更透過具體的口訪、調查、拍攝影像紀錄等方式，蒐整相關有形、無形文化資產。在日常飲食和精神食糧兩部分，分別呈現了米行、糧行以及餅舖、糕粉行在日常生活以及節慶儀典中的角色。相對來說，米糧空間演變呈現的是在宏觀「社會文化—都市空間」結構變遷下的米糧史；而當代常民飲食部分則體現了在現代化過程中持續不輟的常民生活與傳統。

然而，在米糧相關文化資產的價值論述，本計畫認為除了上述政治經濟史式及社會史式的故事外，還有另一種常民生活相關文化資產之價值。這種常民文化，指涉的是在臺南市舊城區中一代代人、家庭、家族的投入，世代的延續與社會性

的產出。這些形形色色的行動，與其將之歸諸傳統或現代化，毋寧從一個連續性的角度來看待，是這些持續不輟的投入和產出，構成了文化動態的保存、延續、變化的根本基礎。

因此，本計畫對於文化資產之認定較《文化資產法》為寬鬆，將目光放在「人」的各種活動、投入、選擇、行動中，不只傳統的糕餅模型或節慶屬於文化資產，店家因應現代社會所提供的代用米或相關商品，也應該將其納入視野，凡百行動，都是構成整體米糧文化的一部分。

在本計畫執行基礎上，古都基金會規劃透過出版品、活動、導覽等方式，結合基金會、志工、受訪店家，轉化本計畫之調查成果及論述。此外，衡諸常民生活之基本食衣住行面向，臺南市舊城區仍有其他課題有待發掘探討。如何將本計畫所作成的調查方法運用到更廣泛的課題，並進行長期的追蹤、紀錄，也是此計畫後的重要面向。