

看見五條港



神農街後段的老屋故事

看見五條港

2022
第十一期

神農街後段的老屋故事



百年寶來香餅舖/福味手作魚丸/杜馬青草茶/韓氏古早味油飯/百年老店金重號
虎你福氣小提燈/神農街燈展謝幕/虎仔香慶端午/USR線上成果展/夏季嘉年華光雕展

第11期

看見五條港

水仙宮老店的故事

- 03 重情重義承襲福州糕餅與台灣民俗慶典祭祀的糕點百科全書-水仙宮旁的百年寶來香餅舖
- 09 廚師功夫菜、旗魚丸、鯊魚甜不辣交織的美味-傳香甲子的福味珍手作魚丸
- 13 清末首家販售青草藥超過百年有蟾蜍為記的杜馬青草茶
- 17 養鴨戶斜槓出的一甲子好滋味—水仙宮市場裡的韓氏古早味油飯
- 21 水仙宮市場內歷經倉庫、南北貨舖到雜貨店的百年老店金重號
- 25 南臺科大文化底蘊USR團隊設計虎你福氣小提燈發放提燈創下排隊人潮擠爆神農街
- 29 南臺科大文化底蘊USR計畫虎年神農街燈展璀璨謝幕，火樹銀花下開啟轉換模式虎年神農街路燈登場

33 南臺科大文化底蘊USR團隊適逢虎年與新冠疫情，開發虎你福氣驅毒除穢神農街金華虎仔香慶端午

37 南臺科大文化底蘊USR計畫以聯合國永續發展為目標，110-2十一門課聯合舉辦4·9·11創新課程線上成果展

41 南臺科大文化底蘊USR計畫續推0距離直播講座，專訪七娘媽亭創發店談五條港特有的做十六歲習俗

45 南臺科大文化底蘊USR計畫與台南市文化協會及文化局，共辦藝師藝友傳統工藝DIY手作課程民眾反應熱烈

49 南臺科大文化底蘊USR計畫與住民共辦Bingo大挑戰活動，歡迎民眾來神農街有食有掠玩連線拿大獎

53 南臺科大文化底蘊USR計畫首辦夏季嘉年華活動，在神農街時光廊道的光雕展演下溫馨落幕

刊名：看見五條港期刊 - 第八期

出版機關：南臺科技大學

地址：臺南市永康區南台街1號

電話：06-2533131轉8295

網址：<http://reurl.cc/zD6x0>

發行人：文化底蘊的在地創生與傳播 - 府城v.s月津計畫 - 神農街團隊

編者：蕭百芳

出版年月：2022年10月20日

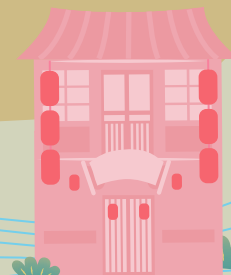
創刊年月：2017年05月15日

刊期頻率：半年刊

設計排版：林芷涵

插畫授權：五條港行號

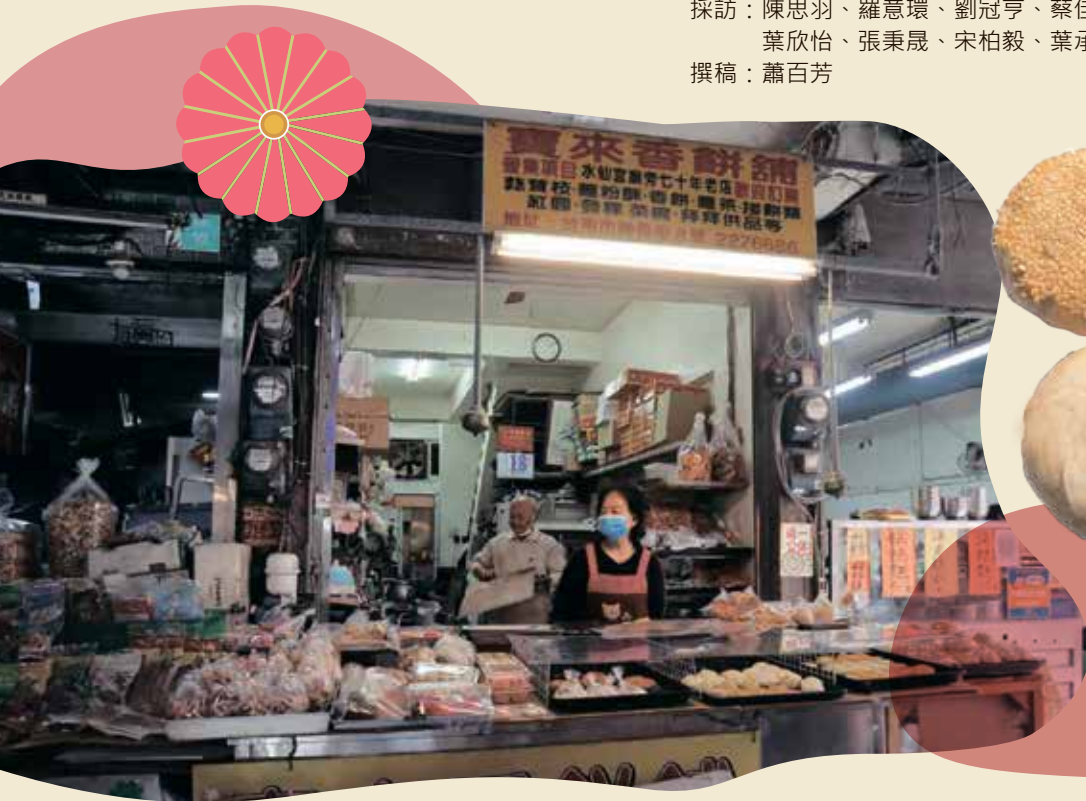
美編印刷：五條港行號



重情重義承襲福州糕餅與 臺灣民俗慶典祭祀的糕點百科全書

水仙宮旁的百年寶來香餅舖

採訪：陳思羽、羅意環、劉冠亨、蔡佳柔、陳瑋廷、陳雯宜
葉欣怡、張秉晟、宋柏毅、葉承諭、何丞翔、蕭百芳
撰稿：蕭百芳



▲位於水仙宮旁的寶來香餅舖全景

很多人都不知道神農街1號是水仙宮，這是一個至少300年前北勢港(南勢港與)與北勢街由水仙宮發展而成的歷史痕跡。那麼神農街怎麼延伸?您只要面對水仙宮往左邊瞧，原來有從6號開始的神農街，一直往海安路段延伸至藥王廟。您如果往右邊瞧奇數號的神農街顯然在水仙宮市場拓展時消逝了。那麼在水仙宮市場裡偶數門牌的店家就更顯珍貴，絕對都是跟著水仙宮成長的老字號。請您往左邊走去首先碰到的絕對是神農街8號，小小一間店擺滿了琳琅滿

目的傳統糕餅，垂涎欲滴的模樣讓人忍不住吞口水，這可是間超過百年的老餅舖呢!知名文史工作者王浩一、漁夫可都有爬文介紹，甚至知名的食尚玩家節目今年(112)一月還將餅舖列為「水仙宮80年的隱藏版餅舖」：就連聯合新聞網去年(111年)11月介紹「在地人才知道的「台南點心」到府城不可錯過的5家經典老舖」¹，寶來香餅舖為其中之一，您就知道寶來香餅舖的純樸與低調，卻掩藏不了那令人回味無窮的美味。



▲寶來香做餅的日常

創立品來芳，除販售肉乾外，也以漢式的傳統糕餅聞名。寶來香的王文榮先生在此學習到漢餅技藝，先是騎著腳踏車沿路賣餅，後來才在水仙宮市場創業，從承租房子，到民國60年左右改建房子成目前的樓房店舖，因為維持早年市場房屋格局，房屋的面寬自是不寬，因此寶來香餅舖至今仍維持市場販售擺放商品的平面模式，腹地雖不大，卻能讓顧客一目了然，今日做了哪些漢餅與點心。



▲民國43年寫有第一代王文榮先生的寶來香招牌匾



▲接受採訪的桂鳳女士表示，頂土地公廟管委特別贈送匾額感謝寶來香製作香餅讓慶典圓滿

3 ¹ 食尚玩家的報導網址：<https://supertaste.tvbs.com.tw/food/340472>，搜查日期：112.3.
聯合新聞網的報導文章網址：<https://udn.com/news/index>，搜查日期：112.3.9

第一代的王文榮先生據兒子的推算如果仍健在至少有 120 歲了，是個有情有義喜歡照顧大家並認真工作的人。從一開始落腳在目前的水仙宮旁，就不曾改變過位置。每每製作蒜茸枝，當時沒有機器可取代壓麵跟切條，所以王文榮先生都會先揉好麵糰分割之後，讓附近的小朋友來幫忙把麵糰揉成條狀以及做成麻花狀，文榮先生就會發零用錢給幫忙的小朋友，

默默地照顧週遭家庭，附近孩子都會搶著來幫忙。目前經營得宜的寶來香，文榮先生時代卻曾經關閉過呢！當年許多同鄉來台投靠，文榮先生經濟也非寬裕，只能提供自家的餅讓同鄉果腹，自己能過得去就好，沒想到竟然吃到沒錢購買原料製餅，只好暫時關閉餅舖，外出打工賺錢，賺到有錢能買原料再回來開店，來來回回有三次之多呢！樂善好施的文榮先生也形



▲寶來香各式各樣的招牌漢餅與三牲

成寶來香淳樸實在的家風，反映在每一顆寶來香出品的糕餅上。如果您仔細打量會發現懸掛在店舖前寫滿歲月痕跡的招牌，除了寫上寶來香三個字外，有民國 43 年的字樣外，還寫上福州二字，以及雪片糕。這塊民國 43 年的招牌匾，據媳婦蘇桂鳳的回憶，是友人贈送給寶

來香餅舖，感謝文榮先生。招牌上的雪片糕，可是福州地區的著名點心，據說源自閩越王時期的切糕，工法繁瑣，寶來香曾經販售過。想必特別的美味，加上文榮先生的樂善好施溫良的個性，69 年前才會有人特別贈送這塊招牌匾。



▲蘇桂鳳女士，製作摩訶秤重塑型的情景。
桂鳳女士表示，別看她不經意的揉捏，捏得好蒸熟後的形狀才會漂亮。

子的傳統吃法，選擇寶來香餅舖由蘇桂鳳女士來示範，可見寶來香在傳統餅的代表性與重要性。蘇桂鳳女士表示，攤前的所有餅天天可見，每天該做哪些餅，當然就是看攤前的餅哪種快沒了，就趕快揉製餅皮包餡烤餅，而且桌上的餅幾乎每天都會重做一輪，可見寶來香的受歡迎度。雖然有機器可以取代揉麵糰，但是人工還是少不了，手肩膀數十年的製餅，都有職業病了，得固定找按摩師來按摩，減緩痠疼與不適感。因位於市場內許多婆婆媽媽很早就來市場，平日都得早起製餅，若有特殊訂製早上三四點就得起來備料處理，是經常的事。雖然辛苦，但是能把寶來香持續經營是快樂的事。



▲碧桃的製作情形。左將白色老麵加上粉紅色麵團秤重的情景。右是兩種餅皮揉製成彎月的樣子

▲透過捏製技術，蒸好已裂成開口，於七月普渡給好兄弟吃的碧桃

寶來香餅舖特別於其他傳統餅舖的是，不只製作傳統的漢餅與糕點，還搭配平常民俗祭祀與廟宇的節慶，推出年節習俗該有的祭祀糕點。譬如三牲五牲，用傳統漢餅的餅皮塑型，內餡烏豆沙、綠豆沙、白豆沙或蓮子、鳳梨等可以客製化。有些顧客並不是要拜拜，會單買一隻魚或雞品嘗。當然祭祀用的紅圓發糕寶來香的攤上也不會少。承傳自文榮先生扎實的手藝，寶來香有許多民俗節慶與廟會祭祀才用得到的糕點製作技術，譬如祭祀太陽公生日的九豬十六羊，店內不僅有常見綠豆糕的作法做成

的九豬十六羊，就連鳳片糕作法的九豬十六羊也會不定時的出現在桌上。另外中元祭祀特殊的紅圓、碧桃、必糕的三色粿，尤其是碧桃、必糕需要用老麵加入酵母發酵再製作而成，府城已經很少餅舖會做這種祭祀用糕點，寶來香的做法讓糕點更Q。桂鳳女士表示，聽一些道士有講過，要讓他們的嘴巴在開宴的時候可以緩和一點，會讓他們先吃那個三色粿，不然他們會亂噴火，這樣子他們才可以吃下祭品好好地完成普渡。



▲剛出爐的九豬十六羊



▲盒裝的九豬十六羊



▲第三代王偉得先生，已漸漸接手傳統餅舖，並透過DIY課程將傳統漢餅技藝發揚

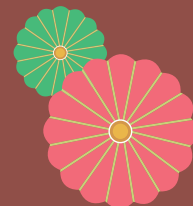
百年的寶來香要製作這些傳統糕點，有些無法靠手捏塑型，而是要有塑型模具。店裡的模具有木製與金屬製兩種，這些模具很多都跟店的年紀一樣老呢！後來怕木製模具會有損傷才改使用金屬製模具，即使如此金屬模具都至少有30年了。店裡還有許許多多的木刻印章，桂鳳女士表示印章主要用來區分餅的內餡，光是綠豆椪就有原味、加肉鬆以及加肉燥的不同內餡，要靠蓋不同章來區分。百年老店寶來香的第三代王偉得先生，有高中就讀烘焙科的經驗，大學畢業後已經在店裡學習並協助幫忙，已逐漸上手，還能簡易的教導傳統餅的DIY手做課程，百年老店有了傳承，後繼有人，傳統糕點的好滋味能繼續飄香令人欣慰。



▲左邊是前一天先炸好的招牌蒜茸枝，右邊是當天加入糖粉讓蒜茸枝酥脆的成品



▲寶來香店藏的金屬與木質的模具



▲寶來香用來區分內陷的各種印章

如果您在民俗吉慶的節日裡有空間，不妨來水仙宮走走，轉個彎來神農街8號的寶來香餅舖，在桌上您或許會看到該節慶需用上的特殊糕點，這可不是天天可見，也不是

一般傳統餅舖能有技術製作而成的，買塊糕點嘗嘗看吧！您吃的不僅有美味，還有王家百年來的經驗傳承，以及深奧的傳統民俗文化的內蘊呢！



▲寶來香製作普渡用三色粿的直播影片與其觀看影片的掃碼



▲看見在地文化翻轉郊商風華課群學生採訪後與寶來香的合照