



# 從文藝館到鐵店，帶您一覽西湖百年人文歷史



【記者王嵐昱、王郁慈聯合報導】已經厭倦城市快速的生活節奏了嗎？不妨來到苗栗西湖鄉來一場人文輕旅行吧！

從台 13 線接苗 34「吳濁流文藝館」就位在綠油油的稻田旁，這位在文學界享譽盛名的文人，具有一身反日的傲骨氣息，流任於西湖任教時更在此地創作出許多廣為流傳的文學作品，像是《亞細亞的孤兒》、《功狗》、《臺灣連翹》、《無花果》等，西湖鄉對吳濁流而言可說是孕育他文學的搖籃。

文藝館將他的作品以及生平事蹟按照年代依序排列展示，使參訪者一目瞭然。館內另有許多珍貴收藏品，如吳濁流先生的親筆手稿、清朝時期借據及日治時期通信票等，讓民眾



左——鄧師傅呈現打鐵過程。攝影：王嵐昱  
右上——鐵店內琳瑯滿目的古早農器。攝影：王嵐昱  
右下——吳濁流作品《亞細亞的孤兒》。攝影：王郁慈

對西湖鄉的人文歷史有更多的了解。

人文列車來到下一站：年盛鐵店。沿著苗栗 119 線不到 10 分鐘的路程，來到西湖店仔街內的「百年鐵店」。傳承四代的鐵鋪，將近 150 年歷史，目前由第四代傳人鄧仁富經營著。打鐵產業隨著機械化時代已逐漸沒落，鄧師傅仍然努力堅持這項祖傳技藝，鄧師傅說：「過去打鐵必須要兩個人才能進行工作，後來有了電動錘和砂輪機，一個人就可以了」由此可見傳統打鐵技藝幾乎被器械給取代。

鄧師傅過去以製作農器為主，隨著農業轉型對於農具的需求大量減少，現在主要以接顧客訂單的形式客製化經營。即便打鐵業已式微，鄧師傅仍舊堅持傳統手工打鐵，他指出小型鐵器如菜刀和鐮刀等，至少得花上一個小時左右才能製作成型，尤其是在夏天期間工作，必須忍受高溫及不斷地敲打動作，辛苦更是不在話下。

鄧仁富打鐵已六十多年，七十六歲的他依然守著鼓風爐，他感嘆這項產業對年輕一輩來說太過辛苦，所幸師傅的兒子願意接手這個珍貴的祖傳技藝，讓百年鐵店持續在西湖鄉生生不息。

## 原汁原味的好味道

## 草食堂



【記者陳郁淇報導】位於苗栗市縣府路 88 號的蔬食餐廳草食堂，創立於 1997 年三義木雕館街上，後搬至苗栗市，由新一代的老闆廖振賢經營。草食堂秉持著讓顧客品嚐到天然健康的好味道，每天運用二十幾種草本中藥和新鮮蔬果熬煮而成，不加味精及任何化學色素去做調味，讓湯頭保有蔬果的原汁原味。

草食堂的招牌湯底紅燒番茄及麻油，都是顧客必點的料理之一。精心熬煮的湯頭，加上老薑、黑胡椒、沙茶和蔬果。湯頭鮮甜濃郁又清爽，配上招牌 QQ 麵，是由三十年製麵經驗的老師傅，純手工自製的麵條，更是讓品嚐的顧客讚不絕口。葉姓顧客表示：「很好吃，他的麵很 Q，感覺湯頭吃起來有特別的蔬菜甜味，讓人吃了還想再去吃。」

店內招牌還有黃金豆腐，以陳年的豆瓣醬搭配香椿熬煮的湯底，把油豆腐滷至極其入味，豆瓣醬的微辣和香椿的甜味都鎖進了豆腐中。油豆腐入口厚實又軟嫩，吸飽了獨特醬汁的精華，帶點微微的香辣感，一入口，醬汁和香氣隨即迸裂在口中，香氣十足又不油膩。葉姓顧客還推薦了草食堂的香椿桂竹筍，以香椿和桂竹筍一同熬煮，新鮮多汁的桂竹筍，口感清爽美味。葉姓顧客表示：「吃起來很香，有原本菜的甜味，有滷出它的味道來。」

草食堂以多種草本中藥、蔬果熬煮而成的湯底，搭配手工的麵條，堅持讓顧客吃出新鮮食材，原汁原味的好味道，養生健康又不失其美味。



草食堂招牌。

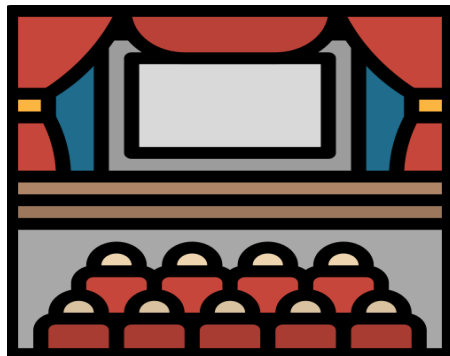
攝影：陳郁淇

## 戲院與圖書館的共舞

【記者簡冠丞、李沛瀟報導】苗栗市國興戲院與苗栗市立圖書館、苗栗縣感恩慈善協會近日推出合作方案，讓持有苗栗市立圖書館證的人可使用早場優待票的價格購票入場，新住民只要憑身分證或居留證，亦可享有同樣的優惠，以後也將會慢慢開放給其他的弱勢團體。

國興戲院位於南苗，是間歷經七十年風霜、擁有濃厚的古早味的戲院。隨著時間推移，傳統的戲院敵不過電影院的來勢洶洶而逐漸沒落，但國興戲院在老闆的苦撐經營之下，在苗栗的巷弄之間站穩腳步，並陪著苗栗市民走過了七十個年頭，如今仍靜靜散發著屬於它的光彩。

苗栗市立圖書館的館員表示，雖然圖書館與國興戲院極為相近，但兩者過去僅有零星數次的交流，多半是讓國興戲院將海報張貼於圖書館門口的公布欄上作為宣傳。這次推出的優惠方案可說是兩者之間首度的正式合作。



戲院外的宣傳看版。攝影：簡冠丞

語傳系的王姓同學表示，因為自身的經濟較為拮据，這次的活動提供了很大的幫助，而且國興戲院充滿古早風味的環境，更讓人有種置身於早期電影的感覺，是一項非常不同的體驗。另外一名簡姓同學也說，國興戲院鄰近許多小吃和飲料店，可以在觀賞電影之前準備許多美食，非常方便。

這次的優惠方案，僅僅只是第一次合作的內容，未來能否再次合作或是其他的活動，都與這次國興戲院的觀賞人數是否上升有很大的關聯性。無論如何，本次的合作都令人拭目以待。