



王開弘 王炳文

打造府城老店百年榮光

文、圖／林蔓禎

▲ 所有竹片都需經過裁切、晒乾、修平步驟，事先備料。

「一府，二鹿，三艋舺」是臺灣早期前三大城市的簡稱，臺南府城尤居首位。這座擁有 300 多年歷史的文化古城，曾經歷荷蘭、日本等多國文化的洗禮，在數百年來的衝撞、演變之後，已內化為臺南府城的獨特文化。漫步於府城市區，不經意就會遇見一座百年老屋、一處文創園區……，僅僅臺南火車站周邊，赤崁樓、孔廟、國立臺灣文學館、林百貨、臺南公園、321 巷藝術聚落……，全都是步行可及之處。古蹟與現代建築比鄰而居、交錯並陳，深厚的文化底蘊更襯托新式建物與舊時代景致的兼容並蓄。

榮木桶行，臺南唯一手工木桶老店

臺南，也是保留最多傳統手工技藝的地方，尤其各式美食、傳統小吃聞名海內外，因餐飲延伸擴散的周邊效應，包含食器、工具的製作，更帶動傳統手工產業的興盛與流傳。坐落於臺南二中旁，與今年開園滿 100 年的臺南公園咫尺相望的「榮木桶店」，正是一家歷史悠久、祖傳三代的百年木桶店。

出生於 1889 年的王定，是第一代創始人，他專精於檜木浴桶的製作，以嚴格品管堅持及精湛手工技藝為後盾，作品深受日本客戶喜愛。兒子王榮木 17 歲就跟

在王定身邊學習，不僅盡得父親真傳，也因應客戶需求，製作蒸籠、臉盆、飯斗等民生木製用品。鼎盛時期一天可做出 20 個沐浴桶，必須聘請多位師傅才忙得過來。之後，因時代變遷，臺灣鋁製業崛起，塑膠用品迅速取代傳統洗腳盆、泡澡桶、木桶……木料製品的用量，大大打擊木桶產業。

王榮木辛苦撐過那段艱困時期，大兒子王開弘與小兒子王炳文也陸續回家幫忙，共同為延續家業而努力。時來運轉，隨著養生環保風潮興起，手工木製品再次



▲ 一竹一木都傳達出傳統手作的概念。



受現代人青睞，兄弟倆秉持父親傳承下來的古老手工做法，古式竹蒸籠、檜木浴桶、木飯桶……等木料作品浴火重生，供不應求，為古老的傳統手工技藝存留下最珍貴的資產，也為手工木製品的延續與再生發揮最大的貢獻。

兄弟齊心，傳承百年手工技藝

一踏進位在公園北路上的榮木桶店，王開弘、王炳文兩兄弟正一後一前各自埋頭工作，狹長的店面裡堆滿各種尺寸的木桶、蒸籠和各式竹片、木片，收音機



▲ 手工蒸籠天然環保、工序嚴謹。

裡流淌出陣陣復古懷舊的流行老歌，搭配滿屋子的手工木頭用品與臺南公園的府城氛圍，真有一股說不出的老店韻味。今年56歲的王開弘自退伍後即返家幫忙父親，三十多年的時光流轉，早已承襲父親一身的好手藝，小8歲的弟弟則晚哥哥幾年加入。2年前王榮木以97高齡仙逝，王開弘與王炳文肩負的傳承之路，責任更加重大了。臺南雖然是全台手工業重鎮，但手工蒸籠、木桶師傅多已凋零殆盡且後繼無人，因此榮木桶店是臺南地區唯一現存的手工木桶老店。「做這一行實在太辛苦，不想勉強孩子接手，一切順其自然。」，王開弘邊說邊將剖好修平的竹片兜進已定型的圓形木板裡，手法俐落、精準，這是30年



▲ 米篩在早期仍有一定的需求量。

專業師傅的手藝，一點也騙不了人。另一頭的王炳文正在製作大蒸籠的蓋子，蒸籠蓋必須做兩層，以加強韌性及耐度，兩層竹編蓋中間夾一張牛皮紙，「牛皮紙的作用，不僅能防止氣味外漏，還能吸水氣，藉著紙張足夠的韌性及張力，使蒸籠蓋不怕水也不易爛。」，王炳文解釋。轉眼間，王炳文矯健的以第二層外蓋，往鋪在第一層內蓋的牛皮紙上一壓，牛皮紙隨即被包覆在二層竹編蓋子之間。修好紙邊、上完支架，厚實沉重的蒸籠蓋便大功告成。其堅固的程度，幾個壯漢踩上去也不會變形或塌陷，手工編織的竹面紋路典雅精巧，美觀實用，難怪慕名前來訂製的顧客絡繹不絕。

手工蒸籠，擎起王家另一片天

店門口擺放著一組雙層蒸籠，黑亮的色澤透出一股光陰的氣味，滿布時間的刻痕，一問之下，果然已有上百年歷史。原來，在塑膠製品成為主流，沐浴桶、洗腳桶、盛飯桶幾乎全面失守的年代，榮木桶店靠著製作蒸籠度過慘澹經營的階段，如今和木桶並稱為榮木桶店兩大主力商品。訪談間，有位新竹的餐飲業者前來取貨，他訂製了30個小蒸籠。選擇材質較硬的桂竹製成的蒸籠，謹遵古老工法，不浸泡藥水、不上塗料，如此蒸炊出來的食物不

僅保有原始風味，還帶有木材與竹片的自然香氣，而且竹蒸籠具有保溫耐熱吸水性，能避免蒸煮的食物被水蒸氣滴溼，不僅深受在地美食業者歡迎，更不乏來自澎湖、金門及海外的客戶。例如老顧客之一，也是臺南某知名餅舖，發現王家兄弟做的蒸籠能讓蒸出來的年糕特別有韌度和嚼勁，且帶有木香與竹香味，加上堅固耐用的優點，已成為餅舖的鎮店之寶。

檜木製品，散發濃郁木質清香

臺灣檜木品質優異，是全世界最好



▲ 門口的百年竹蒸籠，典雅樸實、古意盎然。



▲ 客製化的小尺寸檜木飯桶及竹蒸籠。

的木料，也是全球 4 大珍木之一，更居全球七大檜木之首。因生長速度緩慢，密度高，強度及彎曲度亦分別比居全球第二之日本檜木高出 1 倍以上。並經農委會研究檢測，在未經防腐處理下，臺灣檜木的自然抗霉率高達 90% 以上。而且泡水後不易變形、龜裂，是收縮率最穩定的木料。好的臺灣檜木油分多、耐用度高、重量較重，氣味清香濃郁，但因生長期動輒上百年，常出現供料短缺情形，也更凸顯臺灣檜木的珍貴與稀有。

尤其多位國內外醫藥及植物學家曾經研究並證實，臺灣檜木確實具有臨床價值，其中的檜木醇 (Hinokitiol) 含有 B-thujaplicin 成分，能抑制金黃色葡萄球菌 (MRSA 報告) 及人類病原菌等，臺灣檜木的好處多不勝數，真正使用過的人最能感受它的美好。

每回聞著檜木製品飄逸在空氣中的天然香氣，其獨特的香味，聞之彷彿置身於森林群木中，令人心曠神怡，全身心都得到療癒。榮木桶店的檜木飯桶，一掀起桶蓋，撲鼻而來的就是檜木獨有的清香，既濃烈又清新，筆者忍不住用力多吸幾口，希望能永遠保留住那份嗅覺的記憶。王老闆表示，原始木料是有毛細孔、是會呼吸的，可以釋放水分及保溫，煮好的米飯盛入木飯桶，能維持最佳的口感及香甜滋味，對於以米飯為主食的臺灣人是最好的飯食容器。至於泡澡用的檜木浴桶，因為屬高單價，數量不多，反而是泡腳桶相當受歡迎。

不論是浴桶、飯桶或泡腳桶，只要是檜木製品，取材皆經過林務局的認證，每一塊木頭都有編號，除了製程，材料來源也都有在地文化的支持。因為兄弟倆知道，

每一件成品都是他們一點一滴努力的成果，累積一百多年的信譽不能受到絲毫傷害，「用料實在、製程嚴謹、天然環保」的訴求，就是永續經營的品質保證。

工序嚴謹，來自祖傳三代的堅持

除了臺灣檜木，竹料的取得也來自臺灣在地，從源頭的購買便有專業考量，約莫冬至前後是最佳時機。因為此時天候寒冷，是昆蟲的冬眠期，蛀蟲較不會依附在竹料上面，可減少竹子被蟲蛀的問題。買回來的竹子必須先做處理，剖開後修平竹節，在陽光下曝曬十數日至一個月不等，曬好之後再進行二次修整，並裁切成適合的長度及厚度，接下來就是繁瑣的製作過程。以蒸籠為例，哥哥負責底座，弟弟專攻上蓋，兩人默契十足、合作無間，一整個下午，除了接電話、招呼客人，兄弟倆的雙手沒有停下來過，一個個漂亮精緻的蒸籠底座和上蓋一一完成。

底座

1. 首先將桂竹剖成竹片
2. 以機器協助，將有厚度的木片壓出弧度
3. 把木片圍成圓形，外圍以鐵圈定型，這是蒸籠座身部位的原型
4. 做好第一圈邊框內，再卡上第二緣木邊，以強固邊框
5. 將一條條竹片編織成面，做成蒸籠的底部



▲ 手工編織的竹片。



▲ 利用第二緣木邊強固蒸籠邊框，圖為製作蒸籠底座的王開弘。



▲ 負責製作蒸籠上蓋的王炳文，正在固定蒸籠上蓋的竹片與邊框。

上蓋

1. 以竹片手工編織的兩層上蓋做好備用
2. 第一層內蓋先與邊框做好固定
3. 內蓋鋪上一張牛皮紙
4. 將外蓋放在牛皮紙上，用力一壓，將牛皮紙包覆於兩層竹蓋之間
5. 修去多餘紙邊
6. 上支架

竹片從裡層一圈一圈疊上，蒸籠越大圈數越多越耐用。蒸籠製作工序繁複，若要細究，步驟至少幾十道以上。這裡的大



▲ 等待維修、保養的泡澡桶，體現店家提倡環保的精神。

蒸籠，不論上蓋或底座，竹子看起來有點醜、顏色有點黑，其實這才是真正質佳，不經藥水浸泡處理的天然竹製品。這是榮木桶店的堅持。老闆強調，竹子若經藥水浸泡，再經類似「殺青」（將竹子上面的青色外皮去除）的程序，竹片會變薄變脆弱，反而大大降低蒸籠的耐用度。消費者只為表面美觀（以為白就是乾淨、衛生、安全），反而喪失原有的優點，真是諷刺。然而大蒸籠的客戶多半為餐飲業者，了解食安的重要，用過之後都成為長期合作的對象。

再者，老闆覺得東西如果還能用，就不需花錢換新，因此歡迎顧客將產品送回店裡維修，並且只酌收零件更換的工本費，實踐環保的訴求。所以王家做的蒸籠，有別於一般人對蒸籠外觀白淨的既定印象，竹子呈現自然的青綠帶點黑的顏色，有天然環保的概念、堅固耐用的特色，又具備手工製品的質感，無怪乎會成為知名餅店的傳家寶。

職人精神，客戶的肯定是最大收穫

工時長、重複又單調的工作內容，而且常被竹子的細暗椿刺傷，或者因長期使力導致手部與指節受損等職業傷害，兄弟倆卻不以為意，稍做治療便繼續上工，「雖然付出大量時間跟勞力，很辛苦，但有收入，得到回饋，讓我們有繼續奮鬥下去的動力。」，王開弘說。周日固定公休，每天工作時間接近 10 小時，在熾熱的夏日艷陽烘烤下，兩兄弟在沒有空調的開放式空間裡依舊賣力工作，這樣的畫面和精神，令人動容。開店時間固然可自行決定，但他們認為像這樣的純手工業，兩個人也只有四隻手，在品質要求與製程固定且無法量產的情況下，產量有限，但又不希望耽誤客戶時間，「所以要保持固定的工作節奏，不能太放鬆，要有績效、要做出東西來，這就是效率，不能混水摸魚。」。

譬如每天早上會先規畫出當天的工作量，預計做多少都要達標，「尤其自己就是老闆，更要懂得自律，不能拖拖拉拉，做什麼就要像什麼，這就是所謂的工作態度。」，王開弘雖然學歷不高，也缺乏職場經驗，但堅守工作崗位 30 幾年來累積的實戰經驗，是生命歷程，也是口述歷史。

幾十年的傳統手工生涯，最大的感動莫過於來自客戶的認同與鼓勵。曾有 20 幾年前訂購過檜木浴桶的老顧客，因榮木桶店搬家而失聯，最近想訂製全新檜木桶送給女兒當嫁妝，幾經輾轉才打聽到現址，見到王老闆的第一句話就說：「找了好久終於找到你們了，以前訂的那隻檜木桶我到現在還在用呢……。」，邊轉述這些話的同時，王開弘的臉部表情變得更柔和了：「這種感動我無法形容，客人一句感謝的話，就讓我覺得所有辛苦都值得了。」。

訪談尾聲，接近傍晚 6 點的天色依然清亮，但氣溫已略為下降。榮木桶店下午的營業時間為 2 點半到晚上 9 點，筆者私自揣測，應是為了避開中午最炎熱的時段，趁著天氣變涼之後趕工，所以固定做到 9 點，同時晚上電話較少，也更能專心做事。這對生活純樸簡約的兄弟檔，做事做人一樣實實在在，由他們手中做出來的蒸籠、木桶，也像他們個性一般，質樸、厚實、可靠。