



一篇損丸論文 讓黃靜惠完成碩士學位

2008-09-28 記者 林潔 報導

「損丸對新竹人而言，存在著一份很深的感情，他並不像名牌一樣那麼遙不可及，無論是在市場裡的攤販、小吃店，處處都可以看見。」新竹市損丸產業發展促進會總幹事黃靜惠說：「損丸已經是我生活中的一部分，是密不可分的。」

若把科學園區視為新竹市現代化的標誌，那損丸便可以象徵為新竹的文化傳統。最近在新竹市的街道上，處處可見「2008新竹米粉損丸節」的宣傳海報，自2003年以來，由新竹市政府補助損丸以及米粉同業公會舉辦一系列的活動，期待藉由屬於新竹的在地特色產業為主題，結合創意、文化、休閒、觀光等元素，透過活動的舉行，帶動當地觀光。黃靜惠今年為損丸節的主辦人，她將所學整合應用在節慶活動之中，並設計出許多有趣的活動，如：損丸寶寶比賽、丸美女人、損丸歌舞等等，將新竹的損丸產業推銷給大家。



剛開始機器取代人力時，製作損丸的打漿機約莫為一個人的高度。圖為黃靜惠與打漿機和影。林潔／攝影

跟損丸槓上了牽扯不斷的緣分

生為土生土長的新竹人，黃靜惠生長環境多在市區，高中念的是省立新竹商業職業學校，當時畢業的時候，正好是科學園區準備蓬勃發展的時候，於是即將畢業的同學們紛紛以竹科為工作的第一優先考慮，然而黃靜惠在當時對竹科沒有太大的興趣，反而在因緣際會的情形之下，發現校園裡佈告欄貼著一張紅色的小紙條，上面寫著進益損丸在徵會計，從小就愛吃損丸的黃靜惠便毫不猶豫的去應徵了。在擔任會計的這兩年中，不但要處理帳務的部分，黃靜惠還身兼進益損丸老闆葉聰敏的秘書，負責安排行程、產品庫存等事，雖然辛苦，但她認為在這段時間學習到很多，並且葉聰敏對待黃靜惠如同家人一般，讓她度過一段充實的時光。

然而少女總會有夢想，當黃靜惠看到身邊同年紀的朋友都選擇升學，她也想繼續完成學業並看看外面的世界，於是在工廠上班兩年後，便先辭下工作至淡水工商管理專科學校（真理大學前身）就讀，寄住於北投的叔叔家，由於叔叔對藝術的興趣，他便常常帶黃靜惠到台北藝術大學運動。當時北藝大有位邱坤良教授剛從國外回來，帶著一批學生做南管戲的傳習計畫，由於北藝大才剛搬到關渡校區，校舍尚未建好，於是常常會在室外作演出，黃靜惠看了覺得很有趣，假日時便常常坐在一旁看老師及學生練習，雖然聽不懂，但心中卻有股說不出的感受。邱教授納悶南管由於曲調的關係，通常不受到年輕人喜歡，而黃靜惠既不是學校的學生，卻又經常出現在練習的地方，他感到疑惑，因此在某一天走到黃靜惠身邊詢問她是從哪裡來的？在這一次談話中，開啟了黃靜惠在未來人生路途上不一樣的契機，雖然過去所學是商學、行政，然而學校剛好需要這類專長的人，邱教授便邀請她來擔任助理，負責記帳，幫老師整理資料劇本等等，黃靜惠就在這樣富含藝文氣息的地方工作學習。在畢業之後，她也很順利的在藝術學院當助教，儘管離家在台北，但和損丸仍然保持著密切的關係，每當學校舉辦活動，黃靜惠不忘把家鄉的損丸推銷給全校師生；過年過節最忙的時候，她也會回新竹幫葉先生忙。在2002年年底，葉先生想成立一個損丸文化會館，首先便想到黃靜惠，因此就連絡她並告訴這樣的想法，由於和損丸深刻的感情，黃靜惠辭去助教的工作，返回新竹專辦文化會館事宜。

平易近人的小特產 損丸大學問

黃靜惠說：「雖然每個縣市都有特產，但只有新竹損丸是最平易近人的！」她認為你不可能每天都吃太陽餅，但你卻常在媽媽的家常菜中見到損丸；買太陽餅要特別到餅店，但損丸隨處都有。因為這樣子的熱愛，加上常常有人問：「為什麼新竹損丸那麼好吃？那麼有名？」卻沒有任何文獻可以探尋，種種原因促使她碩士論文的產生，原先想要以全新竹的損丸作為研究，但由於範圍

媒體歷屆廣告

推薦文章

- 變化自如 幕後的聲音演員
- 那些年 爸爸與芭樂的回憶

- 關余膚色 我想說的事

總編輯的話 / 郭穎慈



本期共有十九篇稿件。頭題〈夢想配方 攝影甜點與咖啡〉忠實刻劃一位科技新貴勇敢出走，開設一間攝影風格咖啡廳的歷程和堅持。

本期頭題王 / 洪詩宸



嗨，我是詩宸。雖然個子很小，但是很好動，常常靜不下來。興趣是看各式各樣的小說，和拿著相機四處拍，四處旅行。喜歡用相機紀錄下感動，或值得紀念的人事物。覺得不論是風景還是人物，每個快門的...

本期疾速王 / 吳建勳



大家好，我是吳建勳，淡水人，喜歡看電影、聽音樂跟拍照，嚮往無憂無慮的生活。

本期熱門排行



夢想配方 攝影甜點與咖啡
洪詩宸 / 人物



橙色的季節 唯美「柿」界
陳思寧 / 照片故事



老驥伏櫪 馬躍八方
許翔 / 人物



追本溯源 探究大地之聲
劉雨婕 / 人物



變化自如 幕後的聲音演員
張婷芳 / 人物



文化會館內牆壁的插畫，可以看出早期交通仍不發達的年代，貨物運送都只能靠人力車，十分辛苦。

林潔／攝影

它漸漸膨脹，像一顆乒乓球在湯中滾來滾去，這時候才是損丸湯的最佳狀態，要記得馬上關火並上桌品嚐，否則在湯中滾太久，損丸裡的甜份會被釋放，口感也會彈性盡失，就不是一碗道地的損丸湯了！」

由於熱愛損丸的關係，也影響到黃靜惠的外國老公，「他原本是很排斥損丸的，因為他總覺得那是豬肉製成，很油膩。」但家中冰箱常常放著成堆的損丸，有一天沒有其他食物可以料理，在別無選擇的情況下，她的先生勉為其難的煮了損丸湯，沒想到口感竟然出奇的好，從一星期吃兩、三次，到幾乎天天吃，後來並意外發現吃損丸可以減肥，從此讓原本討厭損丸的外國老公愛上損丸，雖然國語講得不是很標準，但卻可以說得出介紹損丸的好本領。

每個人所選擇的道路都因環境而不同，黃靜惠除了想繼續攻讀博士班之外，現在也是進益損丸文化會館的執行長，店內古色古香的擺設，牆上掛著一張張歷史的照片，她努力的將老頭家們保留的點滴典藏並展示給民眾，將創意的思維和真實的產業連結，希望可以將這百年寶貴的經驗繼續傳承給年輕的一代。



橙色的季節 唯美「柿」界

新竹九降風吹起陣陣柿香，一片澄黃映入眼簾，那既是辛苦的結晶，也既是甜美的滋味。

▲TOP