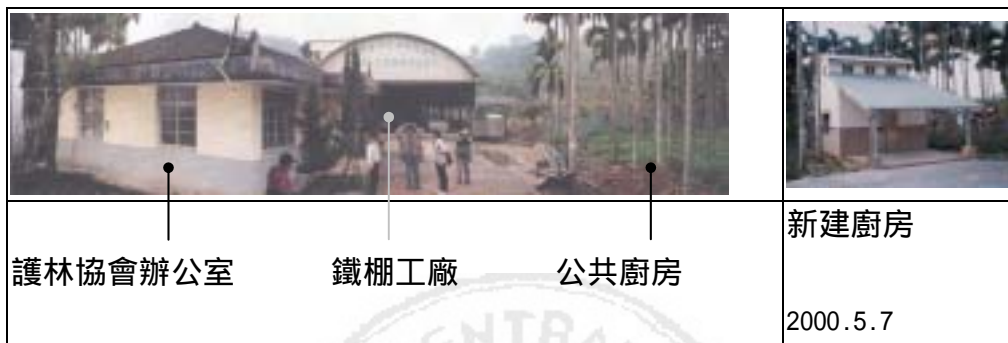


第三章 補助與自發性之公共空間重建

民國 88 年 12 月，地方頭人、東海工作隊、與果然文化工作室一起在龍安宮討論龍眼林地區重建的構想，並與台南金華社區柯崑城理事長會面討論社區環境美化議題。在政府部門資源尚未整合時，許多民間的資源已經主動向災區伸出援手，除了有直接投入災區工作的，截至民 89 年 2 月底已有晟傑實業、金華社區、真建築協會等捐助共 180 萬元的重建經費。東海工作隊亦於 89 年 1 月 8 日進駐龍安村的護林協會辦公室，開始聚落規劃作業與製作聚落模型。之後便開始一連串運用民間的補助金進行自發性的公共空間重建，3 月開始籌備社區學園、小廚房與老人食堂，8 月也開始討論聚落藥用植物園及產銷中心，這一階段的重建工作所展現的是民間力量的凝聚與發揮穩定災區人心的重建基礎工作。

第一節 小廚房與老人食堂

圖 3.1-1 福利協會公共廚房與餐廳



動機

延續地震後公共伙食站的需要及精神，公共廚房是在地震後第一個完成的公共空間。討論的過程是由廖振益(時任村長)、李增陸、羅時璋、馮小非等人在龍安宮共同決議興建一小型空間，以提供重建工作使用，由台中真建築協會捐助 20 萬元，並希望藉此引進房舍的新構造工法。龍安村 286 戶中，65 歲以上人口約佔 20%¹(民 90 年 12 月)，為獨居老人家提供午晚餐是十分有意義的事，主事者也將此看為重要，於是經討論後決定以此捐款興建一小廚房，來為村內老人開伙供餐。民國 89 年委託考工記事務所設計，四月動工，五月完工。容納公共餐廳與社區學園的綜合教室的組合屋，在同年四月 23 日整地開始興建，五月 6 日完工。公共廚房、綜合教室(餐廳)與學園辦公室圍塑成一個廣場，廣場也因此更加顯現公共性格 - 學習、聚會、辦公、伙食等功能俱備的場所。

設計與施工

公共廚房的設計與施工原則為：農村風格、可自行建造、生態與環保、安全與舒適、便宜與快速，運用較低的預算(22.9 萬)，以熱浸鍍鋅之輕型

¹中寮北邊七村的總人口數有 5575 人，65 歲以上的老人就有 960 人，幾乎佔了 17%。

槽鐵 (Light Gauge Steel Framing) 方式構築，內牆面為石膏版，外牆面為防水夾板，中間空隙填玻璃纖維棉，可達到比混凝土更佳的隔熱效果。

建築經費：真建築協會捐助 20 萬元

建築特色為：

1. 外牆基座以洗石子外覆馬賽克滾邊飾帶，上半部為白色 Stucco 石灰牆，下半部為磚色台度，外觀上延續農村舊有風貌。
2. 輕型槽鐵以自攻牙螺絲鎖定，避免不合規定的焊接影響強度。
3. 氣候考量：中寮地區年平均降雨量 2400 mm，故在此案外牆處理以 Pressure Equalized Rain-screen 方式控制水的問題。

表 3.1-1 小廚房施工項目與經費表 (資料來源：考工記聯合建築師事務所)

項次	項目	單位	數量	單價	複價
1	整地	坪	20	250	5,000
2	工程放樣	坪	20	150	3,000
3	預拌混凝土		16	1,275	20,400
4	鋼筋工料	Kg	921	14	12,894
5	基礎螺栓	支	8	500	4,000
6	屋頂鋼板	坪	20	1,600	32,000
7	天溝 (烤漆)	尺	30	120	3,600
8	鋁百葉窗	樘	2.00	7,500	15,000
9	鋁窗 120x100	樘	1.00	2,400	2,400
10	鋁門 200x230	樘	2.00	10,735	21,470
11	採光罩	坪	1.5	6,500	9,750
12	6" 木板牆	坪	18.2	1,350	24,570
13	矽酸鈣板	坪	36.4	1,800	65,520
14	外牆 1:3 水泥粉刷	坪	18.2	290	5,278
15	內牆 20x25 壁磚	坪	18.2	1,850	33,670
16	水電工程	式	1.00	30,000	30,000
	總計				229,584

軟體運作

民國 88-89 年小廚房啟用前，外來工作團隊與參與師生都受邀至村長家的伙食站用膳，由廖村長夫人掌廚。90 年 3 月試伙是向圓子城組合屋工作站的基督教復興堂募集五萬元，維持 3 個月的運作。90 年 5 月正式啟用，服務範圍擴大至北中寮七村，向公部門資源申請永續就業工程來支應三個煮飯班的人事費用。用餐的老人則需自費 1500 元/月，每餐 25 元，人數從 100 人穩定成長至 150 人。90 年 7 月成立社團法人龍眼林福利協會，同時也接受鄉公所委託辦理南中寮老人送餐，老人供餐服務範圍擴大為南北十村。

本來推想老人會前來公共餐廳就食，形成老人們的聚集，可發展出老人的互動行為與社交活動，一開始供餐時約 5-6 位老人前來餐廳用餐，但後來大部分都在家用餐，所以老人開伙其實成為送餐。究其原因是當時沒有社工

人員來構思與執行老人聯誼活動，趁勢將老人組織起來，發展銀色潛力資源。

小結：現代的烏托邦

托馬斯摩爾所著「烏托邦」一書中描寫城市中公共廚房及餐廳是人們社交生活的重心，因為一天中，中餐和晚餐後有 1~2 小時的藝文娛樂，而工作僅 6 小時。在龍安村的公共食堂中，農村的互助與人情味，因著公私部門資源的挹注與福利協會的成立而得以延續下去，使村中老者受到尊重，村民也更多的接觸交流。社區照顧的層面進入每個家戶中，每個人年老時都可以享受這項福利。雖然不如烏托邦食堂一般供應給每一戶，但較具備公平性與自由度，社會福利與互助精神的意義被落實了。

每天由送餐員將餐盒送到老人家裡，有些獨居老人孤單住在山上，周邊鄰居相距甚遠，每天兩次的送餐至少做到探望兩次，送餐見面時的互動行為，包括寒暄、遞煙、遞檳榔等，都是一種社會照顧的表現。

表 3.1-2 龍安村食堂與烏托邦食堂之比較(本研究整理)

	龍安村食堂	烏托邦食堂
空間區位	村中心（龍安宮）以西 100m	每條街的中心，左右各 15 戶
用膳者	老人、工作人員、訪客、學員	30 戶集中用膳
掌事者的參與	理事長、執行者常一同用膳	長者（Syphogrant）（街長）住於食堂
自行開伙	家中仍自行開伙	食物豐盛不需開伙，徹底公共化
餐事安排	具廚師資格者領導 3 人為一班，皆為社區媽媽，一星期三班制，由永續就業工程聘僱。	由各戶婦女輪流擔任
食材取得	葉菜類自行栽植，其餘向外採買	城市外的鄉村
食物分配	訂餐老人優先	老人首先嚐最好的食物。
開胃菜	無	先朗讀一段書，勸人為善，老者以此引言與年青人對話。
用餐情境	安靜，少交談	音樂、燃香、餐後甜點

圖 3.1-2 小廚房與老人食堂(2000-2004)



組合屋內的老人食堂，左邊為餐具及飯菜區，中間為餐廳。



2003 年前擁擠的洗菜區，自行放置的頂棚



2003 年後的配餐情形與增建後的木構頂棚

小廚房後的工作區與增建頂棚



小廚房東向立面

小廚房西向立面



廖理事長夫人煮食情形