

國立故宮博物院特輯

南北兩院 歷史文化觀光首選



國立故宮博物院鳥瞰圖。(圖片提供/王爵暉)

【記者林均專報導】收藏許多珍貴中國文物的國立故宮博物院，是臺灣規模最大的博物館，也是世界各國遊客到臺灣旅遊，絕對不會錯過的景點；而今年十二月二十八日於嘉義縣太保市成立的「國立故宮博物院南部院區—亞洲藝術文化博物館」也即將開館。

未來故宮南北兩院透過歷史文物展覽的交互輝映，將成為臺灣歷史文化觀光兩大重鎮。

故宮北院—華夏文物寶庫

座落於臺北市士林區外雙溪，環繞在青山綠樹中的臺北故宮，古色古香，為中國傳統宮殿建築，氣勢非凡。民國五十四年十一月十二日，臺灣「國立故宮博物院」落成，這天正是國父孫中山先生的百歲誕辰，故又稱「中山博物院」。此處收藏許多珍貴的中國歷史文物，包括石器、青銅器、陶器、玉器、書畫等，近七十萬件，年代幾乎涵蓋中華文化五千年的歷史，堪稱全球收集華夏藝術文物的翹楚。

說到故宮收藏的文物，知名度最高的是「翠玉白菜」、「肉形石」與「毛公鼎」三件文物，雖然只有「毛公鼎」被列為「國寶級文物」，但仍有「人稱這三件文物是「故宮三寶」。

翠玉白菜：翠玉白菜是故宮珍藏的文物之一，利用翠玉天然的色澤雕刻而成，綠色菜葉上還雕出螽斯和蝗蟲，如此精雕細琢而成的翠玉

造出栩栩如生、惟妙惟肖毛細孔的感覺，其鬼斧神工讓人驚嘆。

毛公鼎：毛公鼎口沿上有兩個高大的耳朵，半球狀深腹，腹下三隻獸蹄形足，整個造型渾厚凝重，飾紋樸素簡雅，腹內鑄銘三十二行五百字，是西周晚期一篇完整的冊命書，也是舉世最長的銘文。

而學術界多認定「故宮三寶」是范寬《谿山行旅圖》、郭熙《早春圖》和李唐《萬壑松風圖》三幅北宋畫作。

故宮南院—南臺灣文化觀光重鎮

故宮南院為南臺灣重大的文化建設，與臺北故宮相輝映，故宮南院不僅是國際級的「亞洲藝術文化博物館」，更是南臺灣文化教育創新的觀光重鎮。這「南北雙星」將成為臺灣歷史文化的觀光雙亮點，落實「平衡南北、藝術均富」的理念。

故宮南院將在年底開館，人氣文物「翠玉白菜」屆時也將暫離「老家」臺北故宮，到故宮南院展出十個月；開幕首展「翠玉白菜特展」將展至明年十月二日，民眾可於開館後的前三個月，上故宮南院官網查詢及預約免費參觀。(註：免費期間，未預約者不能進入。)

白菜，吸引眾多遊客慕名前來。而這類在紫禁城永和宮發現的翠玉白菜，被推測是清朝時瑾妃嫁給光緒帝的嫁妝；白色的菜梗象徵女子的清白，螽斯則是多子多孫的象徵。

肉形石：肉形石的形狀與顏色都酷似一塊肥瘦均勻，讓人垂涎欲滴的紅燒肉。原是一塊自然生成的瑪瑙，在大自然中經過漫長歲月累積，受雜質影響導致顏色的變化，呈現一層層不同的色澤，製作的工匠使用染色技巧及精密的鑽孔功夫，營造

玩、樂樣樣有，行程主題多元又豐富，預計吸引大批觀光人潮。

國立故宮博物院參觀資訊

地址：臺北市士林區至善路二段二二二號。

開放時間：正館，全年開放，上午八點半至晚上六點半；每週五、週六夜間延長開放時段，國人憑身分證件可免費參觀，時間為晚上六點半至九點。

票價：普通參觀券：五元(外國人或未帶身分證之一般民眾)；優惠參觀券：二元(國人憑身分證)；六十五歲以上長者(本國籍)免費。

詳細票價、開放時間及展覽資訊請上官網查詢，或致電國立故宮博物院洽詢。

網址：<http://www.npm.gov.tw/>。

電話：(02)28812111、(02)26103600。

故宮南院參觀資訊

地址：嘉義縣太保市故宮大道八八八號。

開放時間：博物館區，上午九點至下午五點(每週一休館)。

票價：普通參觀券：五元(外國人或未帶身分證之一般民眾)；優惠參觀券：二元(國人憑身分證)；六十五歲以上長者(本國籍)免費。

試營運期間：一〇四年十二月二十八日至一〇五年三月三十一日，免費入館，必須事先上網預約入場時段，否則不予服務。

詳細票價、開放時間、展覽資訊及預約參觀請上官網查詢，或致電故宮南院洽詢。

網址：<http://south.npm.gov.tw/>。

電話：(05)3610777。

故宮南院也與臺灣高鐵首度攜手合作，已推出「遇見故宮南院」高鐵彩繪列車，日前自臺北站首發，為故宮南院奏起暖場序曲。

此外，「臺灣好行—故宮南院線」已獲交通部觀光局核定，路線包括嘉義火車站、故宮南院、蒜頭糖廠、新港奉天宮、民雄火車站、中正大學、嘉義市檳榔活活村、嘉義火車站等站。自明年三月起，將串起大嘉義平原地區的文化、觀光及產業設施景點。這條路線可說是吃、喝、

洪啟哲(下圖左)，十多年前還是個不見經傳的小樂民，如今已是花蓮地區「麥田」、「麥地」兩家麵工坊的經營者，而且他所生產的麵粉和麵條物美價廉，成為當地許多學校、餐飲、超市等麵製品的主要供貨來源。

政戰學校專科八年班畢業的洪啟哲，個性溫和，做事踏實，在當期間深受長官、同袍的肯定。惟任營輔導長時，為了接管退休叔叔留下的製麵廠，毅然決定退伍，他沒有資本，沒有人力，只憑一腔熱誠、傻勁，一切從零開始。

開始時，夫妻兩人從採購原料、接洽訂單、製成作業到清潔廠房等，通通自己來，每天辛勤工作逾十四個小時，但創業維艱，只有咬緊牙關，他們從不以為苦。

五年後終於轉虧為盈；十年間先後成立「麥田」、「麥地」兩家麵工坊，他總算擁有了屬於自己小小的事業。

令人意外的是，洪啟哲創業小成的第一件事，竟是採購一輛百餘萬元的休旅車，捐贈給當地的黎明教養院。據東方報報導：洪啟哲的太太陳美玲指出，創業之初他們就立誓「有了能力要回饋社會」，是員工與顧客給他們力量，才能在花蓮製麵業扎下穩固的基礎，也才能購車捐贈給需要的人。黎明教養院感謝他表示，洪啟哲捐贈的福斯休旅車加裝了可載送輪椅院生的配備，這不只是輛復康車，更是院生跟社區連結更緊密的交通工具。

「創業不求致富，只希望將愛心觸角延伸到社區。」洪啟哲謙虛又幽默地說，創業確實很不容易，所以一開始就有賣田、賣地的打算，是「賣田」的覺悟，也是「賣地」的決心，這就是「麥田」、「麥地」二家麵工坊名稱的由來；但他真的很感謝妻子和員工的同舟共濟，以及花蓮鄉親的肯定與支持，有了大家，才有今天的自己。(吳禹彤)

生活法律

不明原因遭公司解僱

伍俊，在一家中型企業公司任職，日前不知什麼原因，遭到老闆解僱，王先生於是向榮服處尋求法律協助。

研析意見：

勞工在職場上經常處於弱勢，為了保障勞工權益，「勞動基準法」針對雇主解僱勞工的理由，採取列舉規定的方式，透過對於解僱事由的明確限定，要求解僱須考量「比例原則」、「最後手段性原則」，避免雇主恣意解僱，以保障勞工權益。

以下是勞動基準法第十一條及第

十二條規定，雇主得終止勞動契約之合法事由：

一、歇業或轉讓時。

二、虧損或業務緊縮時。

三、不可抗力暫停工作在一個月以上時。

四、業務性質變更，有減少勞工之必要，又無適當工作可供安置時。

五、勞工對於所擔任之工作確不能勝任時。

六、勞工於訂立勞動契約時為虛偽意思表示，使雇主誤信而有受損害之虞者。

七、勞工對於雇主、雇主家屬、雇主代理人或其他共同工作之勞

工，實施暴力或有重大侮辱之行為者。

八、勞工受有期徒刑以上刑之宣告確定，而未諭知緩刑或未准易科罰金者。

九、勞工違反勞動契約或工作規則，情節重大者。

十、勞工故意損壞機器、工具、原料、產品，或其他雇主所有物品，或故意洩漏雇主技術上、營業上之秘密，致雇主受有損害者。

十一、勞工無正當理由繼續曠工三日，或一個月內曠工達六日者。

在上開事由中，雇主之解僱事由為第一項至第五項時，雇主應遵守勞動基準法第十六條預告期間

規定，提前預告，同時依第十七條規定計算資遣費，並於終止勞動契約三十日內發給資遣費。此外，若勞工無法勝任工作，實務上認為必須在雇主使用勞動基準法所賦予之各種手段，仍無法改善之情況下，始得終止勞動契約，以符合「解僱最後手段性原則」(一〇四年台上字第一二九號民事判決參照)。

王先生若不符合上列事由而遭終止勞動契約，則其終止不生效力，王先生可主張勞動關係仍繼續存在，而請求雇主繼續給付薪資。亦得主張雇主不依勞動契約給付工作報酬，或雇主違反勞動契約或勞工法令，致有損害勞工權益之虞，向雇主主張終止勞動契約而請求雇主給予資遣費。(雲林縣榮服處法律顧問簡承佑律師/提供)



山藥排骨湯。(圖片提供/杜宜諳)

時序進入秋冬，許多人開始想如何進補，但在藥補不如食補的養生風潮下，兼具滋補養生與美味口感的食材大受歡迎，山藥就是秋冬兩季極受青睞的食材。山藥自古就被認為是為高營養價值的植物，能健脾開胃、補肺腎、具有抗氧化、增強免疫力等功能，雖然「山藥」裡有個藥字，但是不苦也不難吃，反而清爽好入口，且山藥性平、涼潤、味甘、無毒，口感佳又便於入菜，簡單料理就能成為桌上佳餚。

適量食用山藥，有助固腎氣，讓人看起來年輕，有活力，但儘管山藥優點這麼多，燥熱體質及容易脹氣者還是少吃為妙，如有急性炎、便秘等情況則不宜食用。

用山藥製作的秋冬養生補氣料理「山藥排骨湯」，是將山藥與排骨一起燉煮，可讓山藥鬆軟好入口，適合牙口不好的長者食用，且料理方法簡便，是大人小孩都喜歡的美味湯品，有興趣的榮民眷不妨挽袖一起做做看。

所需食材

山藥	一條	份量(四人份)
排骨	八大塊	
薑片	適量	
水	適量	
米酒	少許	
鹽	適量	

料理步驟：

- ①煮一鍋水，待水滾後，丟入排骨，川燙去血水，約一分鐘即可。
- ②準備一鍋乾淨的水，放入川燙過的排骨及薑片，大火煮開。
- ③熬煮過程中，加入鹽巴調味。
- ④山藥去皮切塊，下鍋燉煮。(山藥可待下鍋前再切，減少氧化。)
- ⑤起鍋前加少許米酒，養生山藥排骨湯即完成。

貼心小提醒：欲山藥口感清脆或軟爛，可依個人喜好調整燉煮時間，也可加入玉米、紅蘿蔔、枸杞、紅棗等食材，增加湯品的營養與色澤。(江詔華)

麥田麵工坊 創業有成獻愛心

洪啟哲(下圖左)，十多年前還是個不見經傳的小樂民，如今已是花蓮地區「麥田」、「麥地」兩家麵工坊的經營者，而且他所生產的麵粉和麵條物美價廉，成為當地許多學校、餐飲、超市等麵製品的主要供貨來源。

政戰學校專科八年班畢業的洪啟哲，個性溫和，做事踏實，在當期間深受長官、同袍的肯定。惟任營輔導長時，為了接管退休叔叔留下的製麵廠，毅然決定退伍，他沒有資本，沒有人力，只憑一腔熱誠、傻勁，一切從零開始。

開始時，夫妻兩人從採購原料、接洽訂單、製成作業到清潔廠房等，通通自己來，每天辛勤工作逾十四個小時，但創業維艱，只有咬緊牙關，他們從不以為苦。

五年後終於轉虧為盈；十年間先後成立「麥田」、「麥地」兩家麵工坊，他總算擁有了屬於自己小小的事業。

令人意外的是，洪啟哲創業小成的第一件事，竟是採購一輛百餘萬元的休旅車，捐贈給當地的黎明教養院。據東方報報導：洪啟哲的太太陳美玲指出，創業之初他們就立誓「有了能力要回饋社會」，是員工與顧客給他們力量，才能在花蓮製麵業扎下穩固的基礎，也才能購車捐贈給需要的人。黎明教養院感謝他表示，洪啟哲捐贈的福斯休旅車加裝了可載送輪椅院生的配備，這不只是輛復康車，更是院生跟社區連結更緊密的交通工具。

「創業不求致富，只希望將愛心觸角延伸到社區。」洪啟哲謙虛又幽默地說，創業確實很不容易，所以一開始就有賣田、賣地的打算，是「賣田」的覺悟，也是「賣地」的決心，這就是「麥田」、「麥地」二家麵工坊名稱的由來；但他真的很感謝妻子和員工的同舟共濟，以及花蓮鄉親的肯定與支持，有了大家，才有今天的自己。(吳禹彤)

