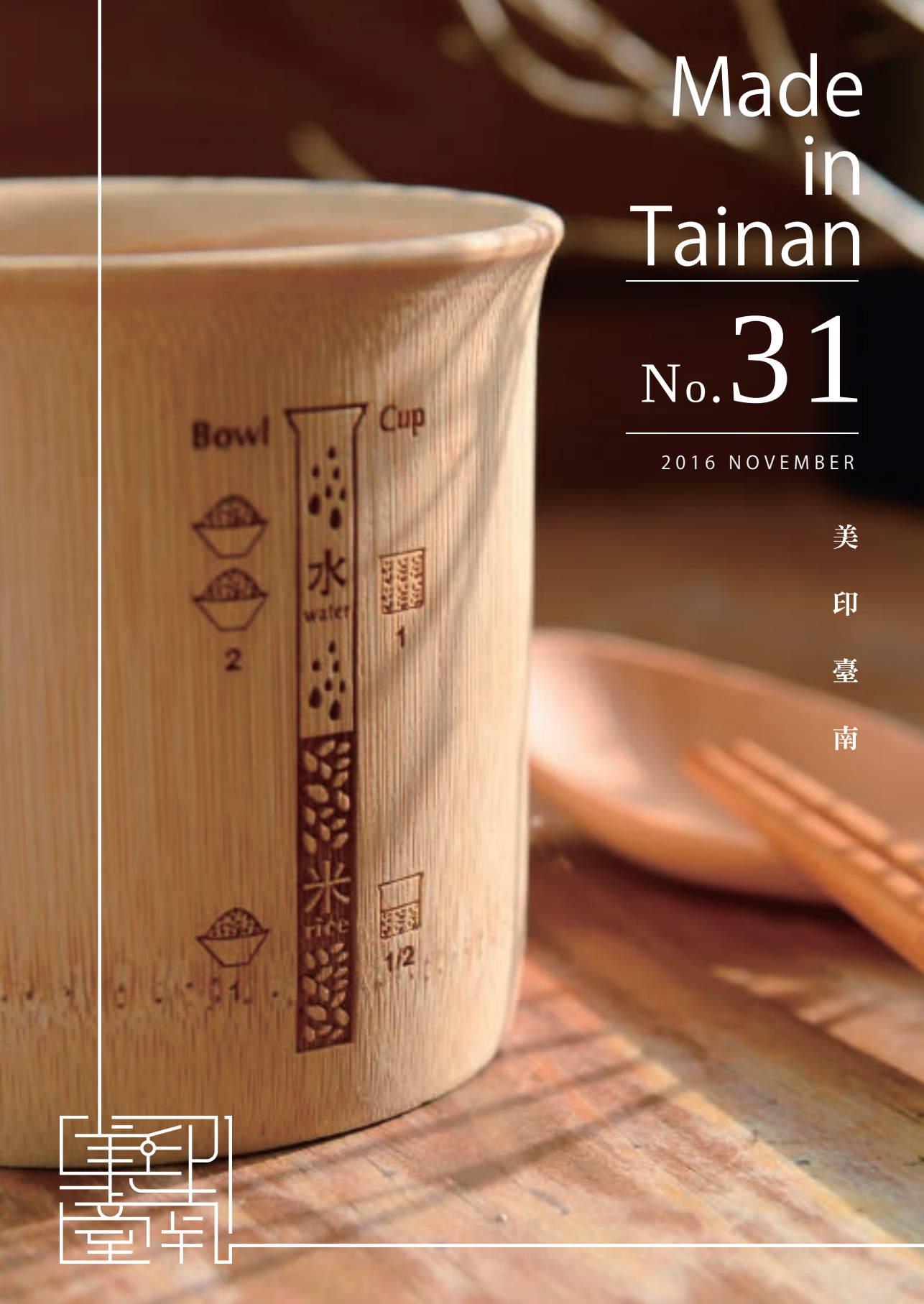


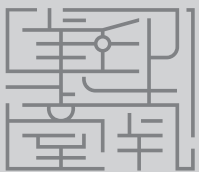
Made
in
Tainan

No. 31

2016 NOVEMBER

美
印
臺
南





02 遊藝思 /

321向前走：老社區內創作能量持續蔓延

321 moves Forward: Creative Power Spreads in the Old Community

06 南瀛色彩 /

在鹽地吟唱自己的詩歌

Sing Your Poems and Songs in the Land of Salt

10 設計帶路 /

不只是著時 設計的動能

More than just on Trend: Momentum for Design

15 新文創家 /

晶瑩剔透的光影屏幕－壓花玻璃

Crystal Clear Stage for the Play of Light and Shadow - Patterned Glass

18 浩一專欄 /

在楠西，山坡滿星楊桃壓枝沉

In Nanxi: A Starry Night, A Hill Full of Star Fruit

指導單位：文化部 主辦單位：臺南市政府 承辦單位：臺南市政府文化局

發行人：賴清德 總策劃：葉澤山 總編輯：周雅菁 副總編輯：林韋旭

主編：劉玠成、黃貝瑜 執行編輯：陳德安 行政：陳家輝

文字：王浩一、余境萱、陳怡彤、曹婷婷、楊朝景 (依姓氏筆劃排序)

校對：美印編輯小組、李中慧、張孟涵、黃薰萱 攝影：王浩一、林羿宏、洪詩雅

美術設計：洪詩雅

地址：708臺南市安平區永華路二段6號13樓 電話：06-2149510

出版承接：俠客行文創顧問有限公司 電話：06-2148004 出版年月：2016年11月 臺南市政府文化局廣告

Made in Tainan 美印臺南雙月刊

編輯的話 這期美印臺南，從文學書寫地景，走入藝術聚落，啟動新一波的藝文力量。

321巷藝術聚落，用不同形式交換地景記憶，從日式宿舍化身新的藝文角落，本期報導新的空間規劃進入聚落，透過鐵花窗募集以及社區共同參與，看見老聚落的新生。

隨著臺南文學季的步伐，文學家以文學書寫地景，朗朗閱讀聲音，描繪臺南連成一條文化創意的踏查路線。設計與食物能發生什麼樣的關係？來看看臺南美食與美學的交互作用，怎麼在設計師的巧思下迸出創意的火花。老屋的雕花玻璃透著日光閃爍著光影，圖案紋理會變化出什麼花樣，又如何妝點老屋的容顏，跟著老屋顏的腳步一起邊走邊談。

此時，浩一到楠西密枝里去探訪，正是楊桃滋味最好的時候，一片片切開的澄黃色澤，彷彿星星落入凡間，是秋冬之際最酸甜甘美的一抹味覺。

Made in Tainan this time goes deep into the landscape in literature, exploring the new waves of art and culture in the art village.

321 Art Village is an old-Japanese-house-turned-cultural-corner where memories of the land are pieced together. This is a story about a big makeover. Only through collective efforts, such as recruitment of iron grilles and community participation can we see the rebirth of an old place.

Following the steps of 2016 *Tainan Literature Festival*, we see how writers are weaving their imagination of the landscape into words. By reading them out loud, creativities are connected for people to explore. How is design peculiarly related to food? Take a moment to discover the unique chemicals between food and aesthetic style in Tainan as well as the innovative possibilities come up by the designers. And there's more, Shadow of the old house's patterned glass plays with the light and creates a variety of patterns that decorate the old house. Let the *Old House Face Studio* do the talk!

At the same time, Hao Yi is visiting the Mizhi Community of Nanxi District for star fruit. At its peak of freshness and taste, each slice of star fruit is glowing with the color yellow, as beautiful as a falling star. As fall turns to winter, come have a bite of the soothing mix of sweet and sour.

■若有任何臺南活動要採訪，請mail至 peiyu781117@mail.tainan.gov.tw。

■美印臺南粉絲募集中，請上Facebook尋找美印臺南，邀請您來一同分享臺南的美好。

■每期美印臺南可於臺南市政府文化局網站，「出版品」中「電子刊物」頁面下載電子版本。

321向前走：老社區內創作能量持續蔓延

321 moves Forward: Creative Power Spreads in the Old Community

文字：陳怡彤 攝影：洪詩雅 照片提供：佳佳西市場旅店、成大文創育成與研發中心

位於公園路上的321巷藝術聚落經歷了幾番風雨歲月，從日治時期的軍官宿舍，二戰後成為省立臺南工學院（現成功大學）教授宿舍，現在，儼然成為臺南市區常民生活與藝術最親近的地標。

初次來到公園路321巷，是為了看郭柏川故居裡舉辦的畫展，一踏入這彷彿被時空膠囊包覆的社區，只見大部份的屋舍蒼白空置著，庭院深鎖，植物沒有因為人的離去而片刻耽擱，沉甸甸垂掛在紅磚牆上的豔紅九重葛、大榕樹的鬚根手臂恣意伸張，我驚訝於自己從不知道市區中竟有這樣一處靈氣十足的野地。當時的321巷宿舍，因為空間的管理權責尚未釐清，僅有郭柏川故居一戶，因為畫家女兒郭為美女士的一片心意，獨立整修故宅，當時也結合楊美英老師帶領的「那個劇團」與「城市故事人戲劇團」合力整頓，率先在321巷進行了一連串特定場域劇場的戲劇演出。隨後，2012年臺南市文化局接手321巷的規劃，將其中的七間房舍開放給包括劇團與手作等藝文團體進駐，才正式定名為「321巷藝術聚落」。



這四年來，因為有新團隊的進駐，空間被滋養了、植物花樹被照料，新的創意與想法在此落實，劇團接連演出、行為藝術家也在此獲得靈感創作。展覽、茶席、手藝分享、樂聲、市集等活動引來市民與遊客駐足欣賞，團隊的用心經營讓321巷逐漸形成了獨特的聚落，發展出與記憶中兵戎、家庭氣息迥異的自由創意氛圍。近幾年來每年一度的「321小戲節」，以及隨著小戲節而來的「南國夜市」與「藝育合作社」帶來節慶般的歡樂，聚落的能量已然形成並自成一格。

至此第一階段的321計畫彷彿已告一短落，接下來文化局針對321巷藝術聚落的後續發展的計畫也開始推動，將社區的力量再擴大、延伸。第一個計劃，由佳佳西市場旅店的執行長蔡佩烜與其團隊一起在藝術聚落的新區塊19-1與19-2號展開。主導室內空間的蔡佩烜談到進駐後所作的藝術思考，希望推動此地文化創意使其更具國際化的設計能量，也保持這些歷史建物與空間氛圍的獨特性。她回想經營旅店的經驗，常感覺到國外訪客以及年輕旅客們不太會「玩」臺南，對於臺南更深刻的地方特色他們無法想像也很難觸及，因此她希望這個新的計劃能加強在地推廣的部分。從名為321 Action，以攝影與烹調方法呈現的動態與行動紀錄廚房開始，希望以每個產地與美味食材的關係開創店的價值，其中五個方向包括：日式料理餐廳、季節食材養生餐廳、行動廚房，以及公共空間與周邊綠地活動規劃，如：戶外綠地野餐等。因為321 Action的團隊非常珍惜這次進駐聚落的機會，蔡佩烜構想與在地精神相關的種種活動，希望在推動之餘不要帶入太濃重的商業氣息，能夠保留此地的文藝清新特質。

在接手計畫的第二個項目內，蔡佩烜特別邀請了日本建築師藤本壯介進駐，在曾經燒毀因而顯得殘弱的(19-2)宿舍遺址重新建造一座具有國際力量的裝置藝術作品。藤本設計師本來就善於使用具穿透性的結構與素材，創作出風格在人為與自然、新潮與傳統之間游移的In Between表演性空間，著名作品如2013年倫敦蛇形藝廊的夏日展館。而在321巷藝術聚落未來的新入口處，他提出使用臺南常見的鐵花窗作為材料，創造一座不僅能讓市民休憩欣賞，同時也能讓表演藝術團隊永久使用的展演空間型裝置藝術。

最初，蔡佩烜懷疑鐵花窗的使用在臺南已經不是新鮮事，是否能變化出新的意義？然而經過計算後發現總共需要六百面鐵花窗才有可能完成這座作品的搭建，因為材料的龐大數量，令整個素材收集的過程自成一新的運動，定名為「交換記憶」。為此，佳佳西市場以住宿作為交換向全臺灣發出召喚，希望能為未來的新地標募得足夠的鐵花窗。這項募集計劃預計三年才能蒐集完成，通過眾人之力的結集，成就眾人未來的回憶。兩個多月來，已經有許多鐵花窗從臺灣各地輾轉來到臺南，因此預計在2016年11月中下旬可以見到裝置的局部完成，接下來仍會繼續募集，希望很快地就能夠看見以鐵花窗打造的全新表演空間圓滿落成。



321正在向前走。除了鐵花窗募集之外，成大文創育成與研發中心團隊，以「藝術浸潤空間計畫」的精神，在321做了開放的公共空間裝置與展覽，以藝術為媒介進行美感環境營造，並經由藝術團隊與在地居民溝通合作，改善現有公共空間，美化整體視覺景觀或提升公共設施美感特質，塑造具有在地意義的環境。這些藝術媒介包含下列領域：影像、聲音、文字、網路、繪畫、雕塑、裝置、新媒體、表演、教育劇場等等。這會是時間更長，影響力更深更廣的計畫，將321巷藝術聚落形成的熱度與活力，擴大為整個臺南社區與城市的能量。



321巷藝術聚落 | 臺南市北區公園路321巷
佳佳西市場旅店 | 臺南市中西區正興街11號
321 Action資訊洽詢 [Facebook](#) Film, 321 Action

在鹽地吟唱自己的詩歌

Sing Your Poems and Songs in the Land of Salt

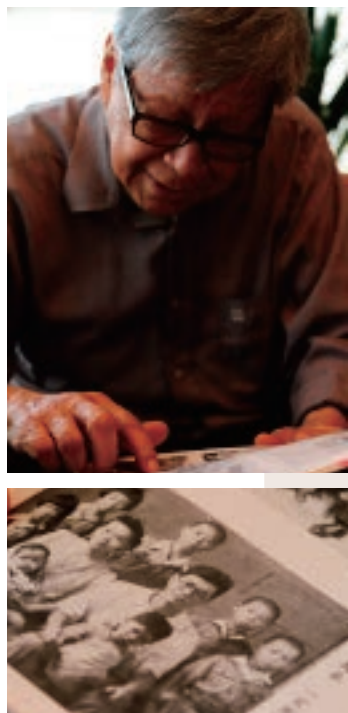
文字：余境萱 攝影：林羿宏

鹽分地帶雖然沒有留下什麼偉大的作品，可是卻有一點意外的收穫，這就是當時的文人墨客，都想像佳里是個詩人鄉。因之很少文人沒有來這裡巡禮過，假使他們不來的話，就好像他們缺了做文人的資格一樣。至於鹽分地帶的作品，因經過幾次的浩劫，現存的資料少得可憐，所以前面說過的也只是憑著記憶的加以記述而已。

—吳新榮〈鹽分地帶的回顧〉

吳新榮先生是日治時期「鹽分地帶文學」的代表人物，也是「北門七子」之一，跨越戰前戰後兩個世代，依舊寫作不輟。2015年末，臺南市政府為位在佳里市區的「吳新榮故居」舉行掛牌儀式，這裡正是當年鹽分地帶文人們聚集交誼的「小雅園」所在。

「鹽分地帶」詩人群在1930年代的北門郡自然集結而成，七位代表作家吳新榮、徐清吉、郭水潭、王登山、林芳年、莊培初、林清文有「北門七子」的稱號。當時的北門郡包含佳里、學甲、北門、將軍、七股、西港等六個街庄，佳里原是富庶的地方，但鄰近的濱海鄉鎮，土壤多含鹽分，嘉南大圳未開鑿之前，行政上劃為「鹽分地帶」。佳里鎮上文人以小雅園作為聯絡的中心，創作充滿當地特有的鹽鄉、鹽村情懷，並以社會主義寫實文學為主調，致力推動文學運動，在臺灣文學史上有著重要地位。



從思想逃避的詩人們
不要空論詩的本質
倘若不知道就去問問行人
但你不曾得到答覆
那麼就問我的心胸吧
熱血暢流的這個肉塊
產落在地上的瞬間已經就是詩了啊
—節錄自吳新榮〈思想〉



留學日本的吳新榮，除了進行文學創作，也是醫師，並且熱衷政治。自東京醫專畢業返臺後，自家鄉將軍移居住佳里，接續經營家族成立的「佳里醫院」，服務西部鹽鄉的民眾。其後在醫院後方購置土地，打造「小雅園」。喜愛攝影的吳新榮，留下許多家族友人在小雅園花園涼亭和「瑣琅山房」書房前的珍貴合影。吳新榮先生的後人在小雅園裡新建洋樓，仍居住在這裡，經營「新生醫院」。

雖然自小接受日本教育，又是留日醫師，吳新榮始終抱持反殖民的精神，在鹽鄉行醫讓他接觸許多貧困的病患，看到受糖廠不平等剝削的民生情狀，他不吝發表詩文批判。從字裡行間可以讀出他的古道熱腸，實際上也常為民喉舌，這讓他成為日本特高（特別高等警察，是大日本帝國的秘密警察組織）的頭號關注人物。

南方的青年呀！
我們學醫：
不但要治自己的空腹
不但要圖家族的幸福
我們學醫：
也要治社會的病毒！
也要圖民族的光復！
—節錄自吳新榮〈不但啦也要啦〉

詩人之外，吳新榮更願意被稱作隨筆家。他以兩篇〈亡妻記〉悼念急病驟逝的第一任夫人毛雪，情摯意重，讀來令人鼻酸，被譽為臺灣的《浮生六記》，也是以抗日為主調的臺灣新文學運動時期中，少見的兒女真情紀錄。現在的小雅園裡，留存下來的就只有一株老欖龍眼木，和一株為紀念毛氏而栽植的毛柿樹。

〈亡妻記〉之一取自吳新榮在毛氏病逝後三十日的日記，抒發他哀傷的心境，對生活的反思，也詳細記錄臺灣人繁雜的喪葬禮俗。在〈亡妻記〉中只有三歲幼齡的吳新榮三子吳南圖醫師，就是現在吳新榮文稿的主要保管人，整理付梓的《吳新榮日記全集》，共收錄1933年至1967年的日記，不只記錄家庭日常，也記載當時的醫療環境、文人的交通、時事的觀察等，是相當珍貴的紀錄。



吳新榮的父親吳萱草先生是著名漢詩人，但吳新榮未曾受過正式的漢文教育。吳新榮日記的書寫語言也反映出臺灣政局的變遷：1933年至1937年以漢字書寫台語；1938年至1945年8月15日，改用日文；1945年8月16日起，則再恢復以漢字書寫台語。吳新榮寫文章時，揉合當時流行的口語和日文，自成一格，大眾化的特質讀來格外親切。

位於佳里圖書館旁的佳里公園，立有吳新榮的雕像，端坐在刻有「臺灣文學」字樣的書本裡，手捧一本書，像是邀請讀者們認識那個風起雲湧的「新文學」時代。一旁的文學步道，有北門七子的紀念石碑，鐫刻著每位詩人的代表作品，值得漫步其中，細細品味。佳里公園在日治時期曾是「北門神社」所在地，沿著緩坡走上遺址，仍能感受到 80 年歷史公園的時代感，別錯過坡道兩側的佳里文史發展記錄。

不知不覺
飄來管簫之聲悠揚
震撼著新鮮空氣
劃著圓圈 飄然
它勾引出往事如煙
—王登山〈早晨的管簫〉

戰後的國語推行運動，使日治時期作家面臨語言文字運用的困境，吳新榮也曾發表言論，主張台語也屬於漢文化體系，使用台語也是熱愛祖國的表現。吳新榮因二二八及白色恐怖兩次入獄，患者不敢上門，醫療業務減少，遂將精力投注於南瀛地方文史的採集和編纂。

離開佳里市區不久，道路兩旁已是鄉村景象，五分鐘車程即可到達北頭洋平埔文化園區。佳里舊稱「蕭壠」，就是西拉雅族社名「Soulangh」的發音，而北頭洋就是蕭壠社的發源地，曾與麻豆、新港、目加溜灣並列為「西拉雅四大社」。吳新榮自號瑣琅山房主人，「瑣琅」二字即源自「蕭壠」。他研究記錄西拉雅族文化，園區旁祭祀阿立祖的立長宮公廨，門上即是他所書的楹聯：「一口檳榔祭阿立祖，千壺淳酒念先住民」。

鹽分地帶文學在七零年代回歸鄉土風氣盛行的背景下，由黃勁連、黃崇雄、羊子喬等人推動，組織「鹽分地帶文藝營」，獲得迴響。鹽分地帶的人除了文學，也在書法、雕刻、攝影、繪畫方面多所發揮，畫家洪通也是其中代表。

不管是風是雨，一堆堆血汗的結晶，在鹽田裸露雪白的肌膚。滿掌的汗水已不知揮向何處，只知道把日子交給和風與曬日。
—節錄自羊子喬〈鹽田風景線〉

位於將軍區的香雨書院，現已擴充為「鹽分地帶文化館」。在鹽田、糖廠都不再運作的今天，矗立在農田中的雪白雕塑般建築，有如鹽山一般的意象，珍藏著鹽分地帶文學的文物，其中1935年「臺灣文藝聯盟佳里支部」成立的複製照片，懸掛於書院後棟，成為鎮館之寶。四周充滿鹽份的土地，是紅蘿蔔的重要產地，蘿蔔庄農人辛勤地耕作，彷彿看到上一代詩人筆下勤懇的鹽民身影。

不變的將軍溪汨汨地流，人們對鄉土、對文學的熱愛，也將一代代流傳。

環繞故鄉的河流
是我身上的動脈
—節錄自吳新榮〈故鄉與春祭〉



南瀛色彩——臺南匯集許多環境與地域樣貌，生產各式物產、工藝，呈現美麗豐盈的獨特色彩，組構南瀛之美。透過地域人文對話，收集及探索環境主題色彩，提供未來思考、定義區域色彩的和諧發展可能，以色彩詮釋臺南版圖之美。

不只是著時 設計的動能

More than just on Trend: Momentum for Design

文字：曹婷婷 照片提供：113工作室、透南風工作室/咖啡聚場

食物，往往最能牽動記憶裡面柔軟的情感；兒時放學，路過麵包店散發著濃郁香氣的菠蘿麵包、紅豆麵包；回到家，撲鼻而來，媽媽用電鍋蒸煮的米飯香；夏天大啖西瓜、芒果的好滋味；生活總被食物所圍繞，或者，該說是食物縈繞著每一天的日子而過。早晨、黃昏乃至於不同季節，總有相對應時間的食物，浮現腦海。

臺南，擁有豐饒的物產，曾文溪以北有稻米、蓮花、槿柑、龍眼、菱角，曾文溪以南則盛產木瓜、鳳梨、芒果、釋迦等，海線則有虱目魚等漁產。一一細數的同時，腦中同時閃過無數、以這些物產為創作基底，衍生的相關特色文創商品，這幾年，也在臺南嶄露光芒。

認識一座城市，要從吃開始。透過設計師的敏銳嗅覺與感知，讓大地豐饒的物產與土地對話，也使設計師充滿動能，順著這一道隱形的軸線，連結地氣與飲食，透過設計發聲。



稻米、藺草新價值

以「吃多少飯、煮多少米」為概念設計的「米量—竹米杯」，是設計師黃苾芬最具代表性、熱銷多年的作品。精緻的設計背後蘊含的意義是：「默默讓很多過去可能不會將白米，當作主食的一群人，悄悄地，因為一件好設計，重拾吃米飯的生活記憶。」

留學英國的黃苾芬，和許多留學生一樣，為解決一個人吃飯的問題，帶了大同電鍋負笈英倫，卻落得每每煮太多飯、剩飯過多的窘境。回國後，投身設計的當下，她最早走進苑裡協助策展，了解在地擁有很棒的藺草工藝能量，她不禁思考，這些傳統技藝也好，凋零的傳統產業也罷，該如何世代代永遠留存？想好好飲食的深刻記憶，連結到走入鄉間的經歷，種下日後設計熱銷「米量—竹米杯」的因子。適量「吃一碗白飯」是一種節制的飲食美學，這樣的美好初衷，意外為稻米、竹子兩種不同產業開啟新視野。

「不過就是吃碗米飯，有這麼神聖嗎？」若你單純以為「米量—竹米杯」只賣米或賣竹子，就太小看這一碗飯了。黃苾芬堅信，設計必須連結開始與結束，簡言之，不是為了設計而設計，而是希望尋求臺南在地材料，讓一件設計與土地有了感情，對人的健康有益無害，而且，可永續利用。

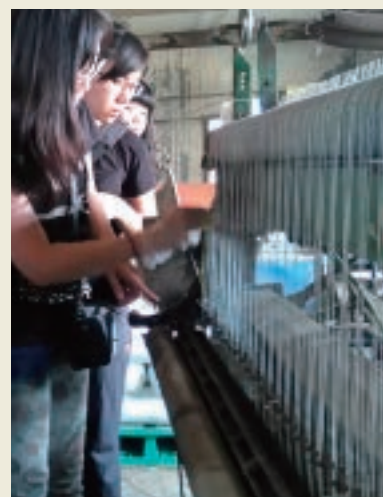
選定竹子當容器，看中的就是竹子本身天然的香氣。她在臺南竹會理事長張永旺協助下，走進臺南關廟竹林尋覓合適的素材，過濾了桂竹、麻竹等竹子，最後敲定內徑夠厚、管徑大小適中、紋理細緻的孟宗竹。每一根竹子，只取接近根部的一節製作成竹米杯，意即一根竹子只能做三個杯子。

從竹林經驗，她發現多數竹子遭機械大量砍伐後，被人秤斤論兩賣出，剩餘廢料則沒有使用價值，她在選用竹子當米杯的同時，也希望為竹林付出一分心力，將別人眼中的廢料，變成新的食器。

不只食器講究，她連白米也精挑細選，與下營的弘昌碾米廠合作，別出心裁搭配臺南11號、台梗9號等不同品種的白米與糙米。她說，一週七天能大口吃遍臺南好米。每一杯，用竹米杯煮完，即可不燙手食用，因為設計貼心，迎合現代小家庭需求，一次煮一碗飯，或者是一次蒸煮很多碗，一人一碗，毫無負擔。她笑答：「由於創意受歡迎，現在還延伸出半碗、兩碗飯的新選項。」

自小，黃苾芬家中經營汽車零件配件廠，好的零件都往國外送，國內業者只挑便宜零件。她不諱言，以前「很崇洋」，是因為看到外國人講究真材實料的品質堅持。後來回歸家鄉臺南，她看到在許多角落，不同產業的人認真做事，於是轉念，想為在地物產付出，讓設計為物產貢獻價值，期許有一天，這塊土地的人，是把最好的東西留給自己。

延伸白米、竹器的在地物產好設計，她今年也與西港藺草工坊合作，設計出餐具捲軸。以藺草編織而成的捲軸、附上西港特產麻油，訴求「把西港特產帶回家吧！」西港僅存的一家工廠所生產的機器編織藺草、在地皮革工藝，加上麻油特產，連結三種產業於一體的設計，長達11個月陪伴在地婆婆媽媽手作，不只讓設計與人、與地方產業有了連結，更提供了行銷社區的平臺，這款藺草餐具捲軸，近來接獲各界下單，再一次透過設計為物產發聲。





在地食材有情&帶食材去旅行

臺南縣市合併後，因為擔心鄉村被邊緣化，地方產業發展、人文故事被遺忘而成立的「透南風工作室」，透過口述採訪、文字、攝影的方式，出版《透南風季刊》，讓物產從原壤土地向外發聲。只透過文字到底能夠產生多少力量與迴響？是透南風在五年之間反覆思索的問題。於是在2016年7月，透南風工作室將閒置的一樓重新利用，便有了咖啡聚場的誕生。透南風以咖啡聚場作為一個平臺，將這幾年走遍嘉義、臺南、高雄等部落與社區，所採訪到的農漁生產者及發現的好食材，合作產製成不同的食物，藉由飲食，為小農進行銷售。

「讀者過去總會問，你們採訪的東西看起來好好吃，但看得到卻吃不到。」廖于瑋如是說。有了一家咖啡門市，總算可以和民眾面對面分享來自部落社區的產品，以及產品背後的故事。

這個平臺連結了過去並無實體通路的Ditto麵包店，每天限量推出手工麵包。所選用食材多來自臺南：官田芒果干、新市毛豆、東山桂圓、楠西龍眼蜜、善化芝麻等，依照當季節氣出產的應景食材進行烘焙，彷彿把節氣之行所停留的土地芳味留在胃裡了。

此外，透南風咖啡聚場還集結了部落或友善環境小農的農特產。例如：八八風災受創的高雄那瑪夏、桃源梅山的果醬、921地震災區的南投森林紅茶等，這些農產除了在店內買得到，也被運用融入店內特調飲品，讓來客由飲食感受到健康、無毒的友善農作。

廖于瑋說，做這些事，除了希望能為優質物產加工品增加通路，同時也呈現社區意象，每個人能品嚐這些好食材，並且進一步認識一個社區或部落的故事。從食材延伸出去，還有食材旅行。這兩年透南風帶著讀者到東山體驗烘焙龍眼、到菁寮親身感受藍染，深入泥土、回歸根源的方式，一步步實踐人與土親的故事。



10月份，透南風獲邀走進老爺行旅策展，以「吟唱一首美麗的漁歌」唱出臺南沿海一帶傳統養殖的興落，展示從龍山七股社區商借，苧麻編織的百年淺坪式漁網。對此，廖于瑋認為，雖不是所有農產都適合搬進自家咖啡聚場陳列販售，如虱目魚一夜干，但從另一種方向，透過漁人文化分享環境永續、生態保育等議題，規畫食材旅行等，這種收穫，又是別有一番滋味了！

從設計到飲食，臺南的物產正在說話，發出邀請。請在適當的季節來拜訪它，透過美學的設計、透過美食、透過食材旅行，這些物產「不只是著時」而已。他們說的故事一直一直，在生活裡延續。



／ 食器×美感×生活的場域

林百貨

二樓販售包括113工作室在內的食器與設計小物。
臺南市中西區忠義路二段63號 | 每日11:00-22:00

藍晒圖文創園區

購買陶製茶具，品嚐虱目魚料理。
「陶作坊」營業時間：13:00-21:00
「不再宿舍」營業時間：11:30-21:00
臺南市南區西門路一段689巷

／ 來臺南，體驗物產、飲食與美學

文創EAT+藝

2013年起持續推出的「文創EAT+藝」活動，藉由文創發想，推動物產與飲食結合。讓飲食中的趣味、美感從活動體驗擴散到生活之中。2016年辦理「夏舞茶」、「光芒果子」，吸引了眾多民眾一同參與。在未來，也將持續帶來不同的物產與創意活動。

「漂浪咖啡2016文創EAT+藝」 | 11/27 (日) 15:00-17:00 | 和寂咖啡

活動洽詢 [f](#) 文創plus-臺南創意中心

美食美學系列講座

2012年開始辦理的「臺南美食美學系列講座」，每年邀請10位各美食領域的專家學者開講，至今已邀請34位講者辦理40場講座，吸引近3000人次參與。

《咖啡創意無限可能》——林東源 | 11/26 (六) 14:00-17:00 | 閱築藝文咖啡



／ 物產尋味

透南風咖啡聚場

在地物產製作麵包，健康好時。
臺南市中西區永福路二段35巷6號 | 週四到週日 11:00-18:00

巧食舖

無毒、天然的食材是唯一的堅持。
臺南市中西區湖美街179號 | 週一到週五 11:00-20:00
週六11:00-15:00/17:00

十八卯

不同節氣與不同茶點，飲食的美學實踐。
臺南市中西區民權路二段30號 | 10:00-18:00，週一公休



新文創家

晶瑩剔透的光影屏幕－壓花玻璃

Crystal Clear Stage for the Play of Light and Shadow - Patterned Glass

文字：老屋顏工作室 攝影：老屋顏工作室、洪詩雅



玻璃的發展史已達數千年，從製作小型的玻璃珠與器皿開始，玻璃大量被運用在宗教、裝飾和日常生活中。臺灣常民記憶裡，最熟悉的玻璃製品不外乎雜貨店裡的醬油瓶、汽水瓶，鑲嵌在圍牆上用來防盜的碎玻璃，以及映照出細緻圖騰的「壓花玻璃」。

玻璃是早期各級建築通用的素材，除可視為建材亦可作為飾材，如古厝洋樓裡常見的玻璃屏風、櫥櫃門扇，校園裡的噴砂玻璃黑板或是教堂中色彩斑斕的鑲嵌玻璃，皆運用不同類型玻璃達到裝飾效果。屢次走訪老屋與屋主聊起壓花玻璃上經典的圖騰：「海棠花」、「銀星」與「鑽石」紋似乎永不退流行，更不乏線條華麗被戲稱為大戶人家用來彰顯財力的特殊款式。玻璃不似鐵窗、木門容易因潮濕腐朽，只要避免外力撞擊並不易損壞，也就容易被忽視，閒聊之間，卻也勾起不

少人難忘的回憶：「壓花玻璃雖然雅緻，鮮明的紋路卻不易清理，再加上早年窗框材質多為厚實的原木製成，若想拆卸清洗亦是一場硬仗。」玻璃與窗框有著密不可分的關係，隨著新式氣密窗問世，似乎也為壓花玻璃的式微埋下伏筆。

壓花玻璃何以在臺灣民間大為流行？莫過於它美觀與實用兼具的特性。為了確保結構穩固，常見以紅磚、鋼筋混凝土等建材堆砌出堅若磐石牆體的建築物，姑且不論設計風格與表面飾材，建物若無對外開口便無法通行，空氣也難對流。以維安的角度來看，開口處卻是建築上最脆弱的結構，為此，主入口輔以堅固的實木、厚鐵或裝設兩道以上門扇的住家隨街可見，至於同樣開口面積寬大的窗口則加裝鐵窗花或磚砌欄杆以保安全。然而，開窗處滿足採光功能之餘也直接影響到隱私性，在新式膠膜



玻璃尚未普及前，裝設窗簾雖可解決臥室、客廳的隱私需求，卻不適用於潮濕、高溫的浴廁及廚房，便藉由壓花玻璃透光不透視，且不易發霉的材質特性解決這個問題。

壓花玻璃依外觀與工法又稱「花紋玻璃」或「滾花玻璃」，可分為兩種製作方式：「單輥法」將玻璃液倒入由鑄鐵或鑄鋼制成的壓延成型臺上，透過擠壓和延展作用，玻璃液成為寬度和厚度統一的薄片狀態，臺面或軋輥刻有圖騰，藉由碾壓產生預期紋路，製成後壓花玻璃需再送入退火窯進行冷卻，以避免玻璃內部產生張力，減少破碎情形。另一種「雙輥法」生產時可分為半連續壓延和連續壓延兩種：玻璃液通過一對水冷軋輥，隨軋輥轉動向前拉引至退火窯，一般下軋表面刻有凹凸圖騰，上軋則為拋光軋，製後成為常見的單面凹凸壓花玻璃。

建築玻璃的技術演進從許多歷史建築中可以瞭解，一扇扇沿用百年的清玻璃窗，看似清澈通透卻隱約透出不規則的光線折射。早年手工玻璃無法達到機械製的平整，面積也有所限制，便藉由圖形分割，為木窗進行最省料的玻璃安裝。同樣的，厚度僅約3mm的壓花玻璃流行已久，玻璃行的老師傅曾說：「人工製作的壓花玻璃難免有瑕疵，紋路變形、出現雜質的情況時有所聞，若非細看並不易發現，只要稍加裁切便可使用。唯獨厚度較薄，不像新式玻璃厚實堅固，一度曾流行以彩色壓克力壓延出各式圖騰來取代，但成品不易破裂卻也不耐日曬，終究消失在市場上。」令人懷念的壓花玻璃早期皆由新竹玻璃與臺灣玻璃兩家公司製作，這項產業也為新竹的都市發展奠定基礎，然而隨著產業沒落、外移，如今經典的傳統樣式在臺灣已日漸稀少，或許正是如此，讓人更珍惜這些伴隨多數人成長的透明記憶。



／老光影在臺南／

順風號

臺南市中西區開山路35巷39弄32號
06-221-8958

樹屋咖啡

臺南市安平區古堡街104號
06-391-1277

正興咖啡館

臺南市中西區國華街三段43號
06-221-6138



老屋顏

一個走訪全臺觀察各地老房子的兩人團隊。

2013年起從臺南出發，以文字和攝影紀錄各個年代與造型的老房子與其細節。

在楠西，山坡滿星楊桃壓枝沉

In Nanxi: A Starry Night, A Hill Full of Star Fruit

文字、攝影：王浩一 照片提供：密枝里社區發展協會

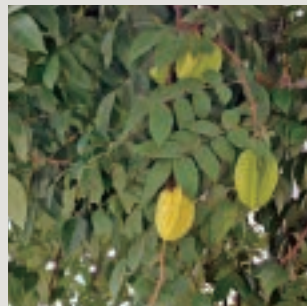
楊桃有人稱它「星果」，英文是carambole，也有稱star fruit者，源自橫切楊桃時的斷面模樣。當然，它還有其他稱呼如洋桃（廣東、香港人多習慣此稱謂）、五斂子（聽起來像是中藥名稱）等，《本草綱目》稱它具有下氣和中、清熱止渴、生津消煩、利尿、解毒、醒酒、助消化等功效。楊桃原產於印度、印尼、斯里蘭卡等區域，很早就傳入中國。嘉慶時期再隨著先民墾殖引進臺灣，臺南最早的楊桃植栽，據考應該是當時的臺灣首富，也是北郊的大商人蘇萬利開始首種（龍眼也是他所引進）。

我在臺南公園西側遇過一株年近百五十的楊桃老樹，樹影婆娑；安平海山館入口處那株楊桃老樹，則讓古跡建築增色不少。孔廟前的府中街，端詳一處老屋院子，一株百年楊桃老樹，樹態秀婷。就連臺南神學校園也有這樣的老樹身影，場景是落果滿地。幾顆枝上的碩果，由研究所學生特別包裹起來，那是他們自己要饗食的，枝幹上其他的果子，就留給鳥兒啄食。

說起臺灣種植楊桃的產區，第三是彰化員林，第二是苗栗卓蘭，產量最大面積最廣者：臺南楠西！我們來說說楠西吧，楠西位於臺南市的東北端，北鄰東山，南接玉井。我去楠西，多先往玉井再一路沿著山路北上，早年多是在春天龍眼花盛開之際，驅車去買蜜。

當然，楠西大片的密枝楊桃樹園，也是引我停車的理由。園內楊桃多是老穢，枝幹糾結，綠蔭掩地。我好奇著楊桃產業如何創始？臺南在清領時期已經大啖楊桃了，不過當年楊桃品種的果肉多是酸味偏重，微澀，個小，不是所有的人都喜歡。於是有人以製作蜜餞的方式把一些酸楊桃加了蜜糖，熬煮多時，製成受市井歡迎的楊桃汁，至今臺南街頭依然有幾間百年楊桃汁老店，甚至傳播到遠地（去年我在梅山小鎮，也品嚐到讓人驚艷的古早味楊桃汁）。

我是書寫美食的，不免爬梳古早味楊桃汁的製作細節：楊桃產季，也是最佳賞味期，是農曆十一月到春節前。楊桃洗淨、削邊角、切五塊（不是橫切成星星狀），除芯籽。也切去蟲傷的部位。不加水，只加粗鹽入缸醃製三個月以上，時間越久楊桃果肉顏色越深邃，滋味口感更勝。醃製後，果肉以「燉」的方式加糖熬煮（特別註解：臺南早年產糖才有如此奢侈的烹煮製程），冷卻後，加入醃製時的「原汁」調味，即成。



至於，店家那種改善咳嗽的「又酸又鹹又甜的蜜楊桃」，果肉則要來回「燉」上五六次。待取出果肉，曬乾，再浸入蜂蜜中吸附蜜甜，最後再以很鹹的「原汁」浸泡。怎麼樣？這麼厚工，有沒有覺得府城的先民很厲害？這是早年的智慧。

楠西，位於阿里山山脈尾稜地帶，四面環山，中央為大武壠盆地（高溫且乾溼分明，適合亞熱帶水果栽種）。早年是鄒族的居住地，舊名為「茄拔山後」。日治時期的1920年，臺灣地方行政大改制，因為此地「位於楠梓仙溪(註1)之西」，改稱「楠西」。今天的「楠西區」人口未達萬人，居民以栽種果樹為主：主要有芒果、龍眼、梅果、芭樂和楊桃。而今日的楊桃品種已非當年清領時期酸酸瘦瘦的澀楊桃，而是所謂的「密枝楊桃」（這個品種就是「秤錘種」，是楠西地區最重要品種），甜肥多汁又碩大，而且有非常特別的脆爽口感。

這裡楊桃的豐甜美味，與其他地區比較起來，各有特色。苗栗卓蘭也盛產楊桃，口味柔軟多汁。而楠西密枝地區因為氣候比較乾燥、水源較少，所生產的楊桃甜度高，水份比例略少一點，以脆爽的

口感為特色。近年，果農也嘗試栽植「紅龍」種，這個新品種因為成熟時顏色橘紅，甜度高，口感更顯脆硬，雖然不是非常多汁，微有澀味，卻很耐放，相當受到外銷市場的歡迎。

「密枝」是楠西地名，如果你來到楠西，依著山勢往上，還有一處「灣丘」也生產品質特優的楊桃（地理條件佳，楊桃風味與蜜枝相比也毫不遜色），不過「密枝楊桃」成名已久，灣丘的楊桃也多以密枝楊桃的名義銷售（內行的你看完本篇，如果詢得店家介紹說：這是灣丘的楊桃！可不要覺得受騙）。

最後提示一個小常識：在挑選楊桃時，盡量以果皮完整、果肉厚、顏色較近淡橙黃色者為佳。雖然楊桃是愈熟愈甜，但是如果太熟了，反而吃起來不夠脆，缺乏咀嚼感。如果你到楠西，請沿著山路前往，那些依山坡開闢的楠西觀光果園，很值得一遊，也能讓你滿載而歸。

註1：楠梓仙溪是高屏溪上游支流之一

王浩一

文史工作者、雜學作家。學的是數學，喜歡的是建築，醉心的是歷史，現在是工業設計人和品牌管理人。曾任臺南市珍貴老樹保護委員、文化創意產業發展諮詢委員。著有「府城四書」：《慢食府城》、《在廟口說書》、《黑瓦與老樹》、《漫遊府城：舊城老街裡的新靈魂》。現在正書寫美食與城市之間的交互作用，著有《小吃研究所：帶著筷子來上課》、《旅食小鎮：帶雙筷子，在臺灣漫行慢食》（上下冊）。



2016臺南文學季《321小戲節—莎士比亞的日式花園》 2016 Tainan Literature Festival 《Fantasy 321 Festival: Shakespeare in the Japanese Garden》

11/25 (五) - 11/27 (日)、12/01 (四) - 12/04 (日) 19:30-21:00
321巷藝術聚落

四組不同的團隊在321藝術聚落的四個不同的空間，接連演出四齣莎士比亞的戲劇。
英劇與日式庭院，30分鐘內的火花。
相關節目訊息請洽 [Facebook 321小戲節](#)



「2016和風文化祭：九谷燒及山中漆器特展」 2016 Japan culture festival

10/15 (六) - 12/04 (日) 9:00 - 17:00 | 總爺藝文中心—紅樓

九谷燒為日本石川縣傳統工藝，特色在於以藍、綠、黃的大膽配色並有各式各樣種類的器皿，成為日本彩繪瓷器代表。本次展覽展出茶道使用的器皿作品，做工精緻，值得您來細細欣賞日本傳統工藝之美。

地址 | 臺南市麻豆區南勢里總爺5號



2016新營藝術季《情迷》 2016 XinYing Arts Festival 《Closer》

12/10 (六) 19:30 | 新營文化中心演藝廳

2016年，綠光劇團新作—《情迷》玩愛版：如果你可以輕易地掉進一段愛情，就會不斷地掉入「另」一段愛情，四個陌生人的相遇、街頭的一見鍾情、眼神交會的心動痕跡、因緣際會的浪漫邂逅，復仇燃起的征服慾望，於是愛情中的各種元素——浮現……

地址 | 臺南市新營區中正路23號
相關活動訊息請洽兩廳院售票系統



漂浪咖啡 2016 文創EAT+藝 Wanderer's Coffee 2016 Stories of those wanderers

11月，臺南東山咖啡季，我們在城市裡的咖啡館，進行咖啡系列活動。自東山咖啡的背景走進咖啡知識分享，更以互動的方式結合攝影與故事交流，讓參與者一同在咖啡世界裡漫遊。

第一場次：11/11 (五) 19:00 - 21:00 | 鹿耳晚晚
第二場次：11/27 (日) 15:00 - 17:00 | 和寂咖啡
相關活動洽詢 [Facebook 文創Plus-臺南創意中心](#)



Made
in
Tainan

No. 31

2016 NOVEMBER



看 見 不 同 樣 貌 的 臺 南