

Made in Tainan

No. 4

2012-MAY

美
印
臺
南



Made in Tainan 美印臺南雙月刊

編輯的話

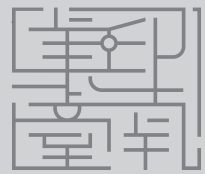
本期想分享「品牌力」。談談屬於臺南的品牌、城市精神。

先以與生活密不可分的小吃作為討論起點，再對照打造生活空間與傢俱經營者，我們發現檢核品牌經營的幾個關鍵：基本功、嚴選材料、經營者氣度以及品味展現。

在採訪過程中發現，企業長久經營的關鍵在於營運者對於細節與作工嚴格要求，『回到傳統的堅持』是共同的默契。

從產地躍升到餐桌，自材料昇華至藝品，臺南品牌力的執行準則：遵循傳統作法、忠實表現素材及在設計上讓創新與傳統對話。

期待您來發現更多美好事物。



指導單位：行政院文化建設委員會

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

主編：楊馥菱

執行編輯：陳德安

文字：王浩一、何興中、陳怡彤、劉芳妙、
賴依欣、謝宗哲、蘇鈺茹(依筆劃排序)

校對：李育彥

攝影：洪詩雅

地圖插畫：郭令威

美術設計：洪詩雅

地址：708臺南市安平區永華路2段6號13樓

電話：06-2981800

傳真：06-2952151

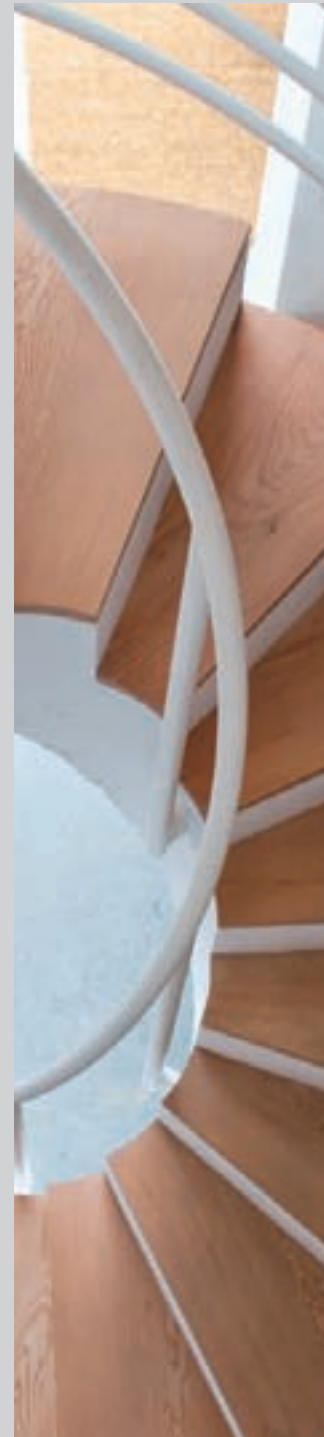
承印：經緯印藝·實業有限公司

地址：23549新北市中和區連城路567-1號8樓

電話：02-82286316

出版年月：2012年5月

臺南市政府文化局廣告



02 餐桌上的對話

08 在技藝中體現文化與精神

12 電影城市的39小時拍片馬拉松

13 溫柔建築體 最強自然系

14 臺南美事 生活的靜謐與空間之美

16 王浩一專欄 在楠西，清明是醃漬青梅好季節

18 Miss Milk Fish 專欄 身體旅程紀事四—H說：「臺南人很有趣」

若有任何臺南活動要轉載或採訪，請mail至cul133@mail.tainan.gov.tw

餐桌上的對話

臺大城鄉所畢恆達教授認為做研究是『先從日常生活入手，把熟悉的事物陌生化，把陌生的事物熟悉化』。尋常事物不再視為理所當然，並且提出新的理解。

用這個角度重新看待臺南飲食文化，從烤烏魚子看到了臺南品牌與精神的傳承；花鰱魚產地是源自於熟悉又陌生的故鄉；最後呈現藏寶圖臺南小吃「阿地圖」版。

用解構且重組的眼光重新看臺南，正在發生中。

文字/何興中 攝影/洪詩雅



味道的傳承

在阿霞飯店只要看看在牆上掛著多少名人照片、匾額題字就知道這裡有多受到歡迎；但得問老臺南人，才能從他們口中體會出到阿霞飯店用餐如同進入聖殿般的慎重，因為阿霞（吳錦霞）的一生典範讓「阿霞飯店」這塊招牌有不同於其他飯店的精神。

阿霞飯店在日治時期原本只是在路旁的攤販，歷經國民政府年代接連在幾個地方擺攤，於1983年於現址建樓開店。當時一進門定會看到阿霞本人在站在桌邊準備食材打理一切；後來年歲大了交棒給阿霞二弟的兒子吳榮燦、曹淑華夫婦經營，經過一段長時間的考驗轉型成如今的規模。今日到阿霞飯店，接棒的第三代已經站在廚房裡，從高雄餐飲學校畢業的吳健豪知道他接下的不只是一家飯店，更是一份使命。

臺南人喜歡一面吃飯一面說飯菜的故事，我們就從開胃菜「烏魚子」開始說起。在阿霞用餐，第一道菜定是「熟肉拼盤」，拼盤上最耀眼的就是烏魚子。在阿霞飯店裡尚未切開前的烏魚子長相非常好看，很像天公廟的筊杯，圓滾滾非常地飽滿。曹淑華說：「為了照顧好品質，每年的烏魚季時得四處尋訪最好的烏魚子，而且要一次買足一年所需的份量，購買的價格都比一般市面要高，而且從不殺價。阿姑（吳錦霞）老跟我們說：『做人啊要將心比心，我們不虧待別人，店家就會幫我們照顧好品質。』」短短幾句話，阿霞老一輩的經營哲學透過耳提面命這樣地流傳下來。

每天早上吳榮燦會將曬好的烏魚子準備好，交給他的兒子吳健豪來料理。只看著店門口火爐中的木炭燒著正旺著，吳健豪拿著夾子輕捏著烏魚子就進火爐裡，沒兩下翻個面，等聽到表皮滋滋脆裂聲音，如海水般的香味散開時，就算是烤好了。坐在爐火旁的吳健豪說：「一早起床烤烏魚子是最重要的事，小時候看著長輩做，然後傳到我父親，現在輪到我。」一個灰沈沈火夾子象徵著一個家族的傳承。「烤烏魚子不只是靠眼睛看，而是用耳朵聽聲音，用鼻子去聞味道。這個經驗就是從之前傳下來的。」

一個無法訴諸文字的家法。「小時候我就住在這裡的樓上，我知道終有一天我一定會下樓，站在廚房裡挑起家族的事業。只是，我沒想到居然這麼快。剛開始的時候爐火都掌握不好，幸虧許多老客人都包容著，會告訴我什麼地方需要改進，就這樣慢慢練，練到老客人滿意我才放心。」

烏魚子快要烤完時，吳榮燦從裡頭走出來跟我們寒暄，說品嚐烏魚子最好的方式是不切的，整塊拿起來啃，從嘴裡拉出來時還帶著牽絲的感覺，而另一隻手拿未切的蒜苗配著吃。我聽了目瞪口呆，想以前府城人何等豪氣，烏魚子當成零嘴整塊咬。才想起父親曾經跟我說，他年輕時上班騎摩托車經過阿霞時，裡面的掌廚都會衝出來跟他聊天，離開時都會用衛生紙包著整塊的烏魚子塞進他的口袋裡，「上班鋪趣味的」掌廚這樣對我父親說的。臺南的人情這麼饒富趣味。



■ 阿霞飯店
■ 臺南市忠義路2段84巷7號
■ 06-2256789，2224420
■ 每日11點到下午2點，下午5點到晚上8點半；週一公休。



從餐桌到產地

在阿霞的菜單中有一道「花鰱魚湯」，口味清淡而非常鮮美。曹淑華轉述阿姑（吳錦霞）的話：『花鰱湯能夠滋養顧元氣，人在生病過後，或是孕婦生產後坐月子時，攏會喝花鰱魚湯來照顧身體。』

當得知這些花鰱魚（彈塗魚）的產地是來自於臺南市濱海地區時，我們約了在北門區小蚵寮飼養彈塗魚的楊宗翰先生見面。年輕的楊先生說他飼養的魚池是從他祖父、舅舅傳到他已經第三代，年輕的他從小就在旁邊幫忙，經驗已經相當豐富了。

楊先生告訴我們，彈塗魚的習性是在海邊的泥土裡挖個直立Y字型的洞，兩邊是開口的，一邊大一邊小，這樣不但可使穴內保持通風，還可以當逃生出路。在天氣熱的時候彈塗魚會從洞穴中鑽出來，但外頭有點動靜時卻又馬上躲回自己洞穴裡。所以漁民在陽光尚未出現時先將魚塭裡頭的水放掉，然後拿著特殊小魚籠進入泥地中；用泥團先將彈塗魚挖的小洞口塞住，然後將魚籠的開口蓋住大的洞口；等到太陽曬到天氣變熱，彈塗魚就只能從大的洞口鑽出來，這樣就進入魚籠裡。



照片提供/楊宗翰

楊宗翰說起彈塗魚的種種，都是充滿自豪的神色，在言談中他說還有很多需要學習的地方，雖北門地區許多魚塭都改成了經濟價值較高的魚種，但是他仍願意投注精神在傳了三代的行業。「現在越少人在做這一行，反而我越要守住。畢竟這是上一輩留給我的。」

這次我們從餐桌出發向上溯源，才知道這些精彩的食材是源自於熟悉的故鄉，而且有這些守著土地的人們依著傳統默默地照顧這麼棒的物產。現在飲食講究「產地認證」、「在地食材」，當我們認同這樣的理念時，所接受的不只是品牌，而是背後的經營者對於土地的眷念，以及那份捨不得的感情。

產地散步-北門行

小時候到北門區時，第一個想到的就是南鯤鯓代天府，是素人畫家洪通的故鄉；這次到達北門時迎接我的是鹹鹹的海風，以及高翹鴿的叫聲。建議可以先去井仔腳瓦盤鹽田，看看如馬賽克拼貼鹽田，享受赤腳踩著粗鹽感覺。到北門不可錯烏腳病醫療紀念館，了解王金河醫師的義行更能體會人與土地的關係。到雙春濱海遊憩區認識紅樹林、欣賞候鳥，海邊看落日。現在北門區給人最深刻的印象是優美自然景觀，像是潟湖、黑腹燕鷗。

走在雙春的木棧道上，停下腳步才沒多久，就會看到招潮蟹從洞裡鑽出來，彈塗魚跳在石頭上曬太陽，聽著氣泡從水中綻開的聲音，風徐徐地吹著...靜靜的北門，生命的享受。

交通方式

1. 中山高下麻豆交流道，接縣道171往北門方向，接臺17線
2. 從臺南直接走臺17線，或是61快速道路
3. 可搭乘興南客運從臺南往南鯤鯓的路線



北門區井仔腳鹽田，是許多攝影愛好者拍攝日落的熱門景點。

阿地圖

每一個臺南人都有自己的臺南市地圖



臺南市小吃攤販餐廳密度之高，已經可以在生活中創造出許多樂趣。本期介紹在舊城區內「阿」字為首的店家，利用一天的生活飲食來做串聯。

早餐有西門路的『阿堂鹹粥』土魷魚粥以及公園南路的『阿憨鹹粥』虱目魚粥；中山路與青年路間小巷子的『阿川虱目魚丸』；府前路的『阿和肉燥飯』。

而中餐選擇上，光是一條國華街就已琳瑯滿目，『阿松割包』的豬舌包、『阿村牛肉湯』傳統汆燙方式料理、『阿婆魯麵』堅守著傳統的味道、『阿娟肉粽魯麵』週一至週五賣不同的鹹粥，這裡的魯麵、肉粽讓人願意排長長的隊伍等候。

甜點方面，早一點可以到東市場的『阿美』，有鳳梨酥、雞蛋糕、布丁可供選擇；下午有西門路『阿美綠豆湯』，這裡的綠豆湯底帶著一些焦味，且記得要摻一些「粉角仔」。至於下午茶，開山路上的『阿烏咖啡』，不但有咖啡香，還可欣賞美景享受清風。

到了晚餐走一趟保安路有『阿龍香腸熟肉』、『阿村牛肉湯』、『阿鳳浮水魚羹』、『阿明豬心』、『阿卿杏仁茶』，沿著路照著順序吃就會像是法式料理中前菜、湯品、主菜以及甜點。精彩小品還有民權路『阿銘牛肉麵』、西門路上『阿輝炒鱔魚』、石精臼的『阿忠漁粥』虱目魚料理、成功路『阿娥意麵』隱藏版飲料杏仁茶、府前路上『阿龍意麵』依照時序有不同的手工意麵。要招待客人擺個桌來個全餐的有民權路上『阿美沙鍋鴨』、忠義路上『阿霞飯店』。最後要吃些水果的話，民生路與新美街交叉口『阿田水果』，是傳統水果店的典型代表。

在臺南用「阿」字開頭的店不但多而且幾乎都是老店。可以想像的是這些店剛開始時客人都用老板的名字來稱呼，久而久之後就變成了店名。「阿地圖」本身雖是一種遊戲，但這遊戲能構成的理由是因為這城市的飲食文化具有相當的基礎。從食材產地送進市場、經店家嚴格挑選、依傳統方式烹調...。在這樣的基礎上讓我們看到了祖孫三代願意繼承傳統把味道記憶下去，老闆與主顧像老朋友般在杯盤間對話，也看到父母親帶著孩子進入店家像是到了自己家的神情一般，如斯情景。綿延不絕。

餐桌上的對話

關於阿地圖

『這城不會洩露它的過去，只會把它像掌紋一樣藏起來，寫在街角、在窗格子裏...』卡爾維諾《看不見的城市》

「阿地圖」概念產生源自於朋友間逗趣聊天，思索這些店家的座落位置，符合過去一項猜想：圓環邊的菜市場旁通常是小吃店群聚之處，例如：東門圓環旁的東菜市、西門圓環旁的水仙宮市場，而保安路與小西腳更是早期的港邊市集。

這地圖背後隱藏的論述是府城飲食文化與城市歷史發展對話。

插畫/郭令威



【取樣說明】



阿卿杏仁茶
保安路82號



阿明豬心冬粉
保安路72號



阿龍香腸熟肉
保安路34號



阿鳳浮水虱目魚羹
保安路59號



阿村牛肉湯
保安路41號



阿堂鹹粥
西門路一段728號



■ 阿源炒鱈魚
成功路399號

■ 阿江炒鱈魚
民族路三段89號

■ 阿松割包
國華街三段181號

■ 阿村(第二代)牛肉湯
國華街三段128號

■ 阿美古早味蛋糕
民權路三段71號

■ 阿娟肉粽魯麵
國華街三段87號

■ 阿婆魯麵
國華街三段51-2號

■ 阿銘牛肉麵
民權路二段270號

■ 阿娥意麵
成功路283號

■ 阿輝炒鱈魚
西門路二段352號

■ 阿忠漁粥
民族路二段262號

■ 阿浚師魯麵
民族路二段369號

■ 阿美沙鍋鴨
民權路二段138號

■ 阿霞飯店
忠義路二段84巷7號

■ 阿田水果
民生路一段168號

在技藝中體現文化與精神

在許多人心中，臺南的老店與小吃，堅持的是一種味覺「記憶」和傳統「技藝」的傳承，這種記憶與技藝包含了傳統製作方式的延續、材料的堅持，最重要的還有店家老闆經營的方式與態度。這期的美印臺南，除了從「食」的角度探討臺南的飲食文化精神，本文也將透過在地企業品牌，探索他們如何在多變的時代潮流裡，藉由文化技藝的傳承與生活品味的形塑，堅持品牌精神與臺灣文化特質。

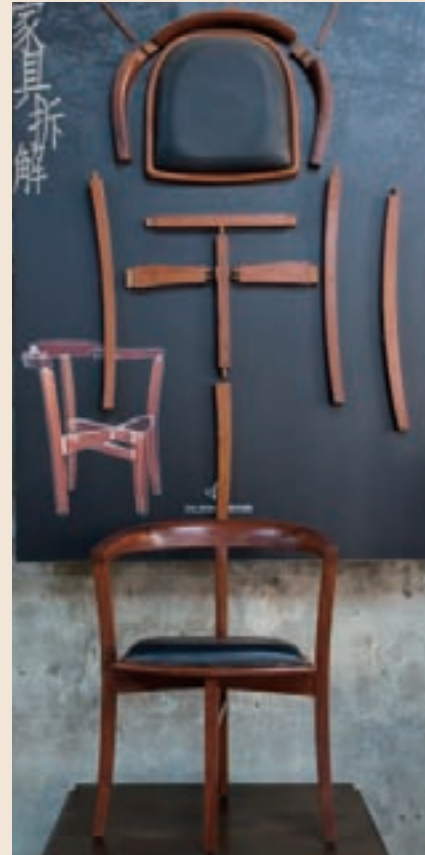
文字/賴依欣 攝影/洪詩雅

從臺南出發，車子沿著臺一線往南行駛，映入眼簾的是一個巨大的超過5公尺的原木扶手椅，這裡是永興家具的舊廠房改建設立的[臺南·家具產業博物館]，成立50餘年，企業發展緊扣當地歷史、文化和經濟脈絡，也開創了一種屬於臺灣在地的家具品味。

傳統技藝的傳承

「其實早年大家都用傳統榫接，後來機器越來越方便，如釘槍的發明等，工廠為了要省工、降低成本，就捨棄原來的工法。只是我們保留傳統而且堅持下來。這和市場需求有關，當時永興設廠在大同路附近，來買的不只有臺灣人，還有很多外國人」。接受我們採訪的江文義總經理緩緩道出臺灣家具產業的歷史發展與困境，他進一步分析：「韓戰造就了日本，越戰造就了臺灣」，臺灣在越戰時，是美軍後援補給地，民國六十幾年，當地有許多駐臺的美軍，這群美軍在返回家鄉時，常訂製家具帶回美國，他們對家具的品質要求較高，永興的榫接技術在當時這樣的市場需求之下，不必與人削價競爭或追求較為低廉的機器製作，也將臺灣家具的特有形式和品味推廣至國外。

永興家具在當時逐漸累積名聲，因此在民國六十七年美軍撤臺後，市場的空缺由較高所得的臺灣企業家填補，他們在家具需求上追求獨特的精緻品味，重視榫卯結構和老師傅的手工製作。傳統的榫接技術，雖然在現代化製作過程中，部份早已加入機器輔助手工製作，但在製作工法與程序中永興仍有自己一慣的堅持。在參觀工廠的過程中，老師傅詳盡地為我們示範椅背的特殊榫接結構—楔釘法，並講解繁複的上漆流程，光是從半成品的「白身」，就需來回經過手工打磨、上漆、陰乾等十三道工序，且不同的用漆將會表現出木材不同的面貌與家具的美觀性，每一件家具在經過來回的琢磨後才算完成。



魯班學苑-除了傳授工藝技術，更重視創意及思想的養成，以培育哲匠為宗旨。

除了技術的堅持，永興的設計總監盧圓華博士也把建築的概念帶入家具設計，透過現代設計的語彙解構家具製作，找到結構秩序，重新定義家具和空間的關係，也在競爭的家具市場中凸顯自我品牌。今日，永興大部份採用花梨木這類紅木製作家具，這種特有的木色，江總經理稱之為「臺灣紅」，雖然與我們日常在廟宇建築或臺灣花布中見到的「臺灣紅」有不同層次的色彩表現，但都是在地文化的代表，也成為台灣的一種特殊的識別色。

木工文化的推廣與傳承

在採訪的過程中，我們非常好奇永興在什麼樣的契機之下，願意投身文化事業，經營家具產業博物館，推廣與傳承台灣的木工文化。其實這與台灣的產業發展狀況有關，也是永興化危機為契機的方式，江總經理說到，九〇年代的臺灣面臨一波經濟不景氣的洪流，有許多工廠都移至大陸，當時在臺灣沒有人願意學習木工，永興的員工從500人縮減至不到50人，造成許多廠房閒置。公司內部曾多次討論是否要將這些空間改建為倉庫或宿舍等等，後來在永興家具營運長葉武東的建議，以及研發設計總監盧圓華的附議及規劃之下，將這些廠房建設為博物館。他認為，永興創立以來一直保有完整的家具製成程序：從原木、加工、塗裝、銷售，這些閒置的廠房見證了時代軌跡，空間中遺留許多重要的資產與線索，足以呈現臺灣家具發展的歷史與文化脈絡，這些文化價值轉化為博物館後，可以將資產做最完善的整合與保留，也進一步推廣臺灣傳統的木工工藝。

來到博物館，民眾可以體驗台灣早期的家具演變成今日獨樹一格設計風格之歷程，另外還能在此了解到木材的特性與生態、選材製材的過程、傳統榫接工法、塗裝知識及家具製造過程，看到木工師傅精湛的手工藝與老祖宗的智慧，了解一把椅子如何不靠一根釘子就產生牢固的結構。除此之外，二〇〇七年設立魯班學苑，永興家具創辦人之一葉泰欽自許家具產業博物館成為培育木工的搖籃外，更期盼人才不僅是技術的傳承，並進能在製作中帶入文化、思想，養成臺灣的新木工精神，成為以木工技術實踐新思維的哲匠。



尊重大自然木料

訪談最後，江總經理在講解樹木的成長過程與家具製作時，提到了「環保」這個話題。常常有人問他：「你們用的大多是熱帶雨林的樹木，對環保是不是不好？」他回應，其實講到環保，大家都有一個錯誤的概念，以為不使用木材就是環保，然而一個新生的樹木吸收二氧化碳的速度是一棵成熟樹木的二十倍，因此環保的概念應該是要鼓勵種植，種植越多樹木，它們吸收二氧化碳的速度也會越快。而含碳的成熟樹木，在做成家具後，也需要大眾有正確地觀念來使用與對待它們，這樣才能算是達到環保的精神。

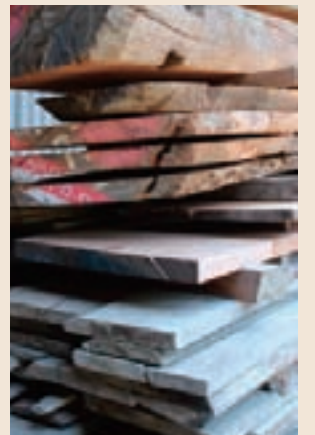
身為臺南在地品牌，永興家具對於傳統、文化、木材的重視，顯示出一種堅持的精神，這種堅持，從對木材的尊重、榫接技藝的堅持、博物館與魯班學院等文化事業的經營皆可體現。不同於「食」的品牌堅持的是一種味覺的記憶經營；家具品牌必須在傳統中求創新，對每個流程環節都極其琢磨講究，但又能在技師工藝和現代生活品味中創造一種美妙的和諧。這些堅持與執著，與尊重木料的精神，歷時愈久，才愈能凸顯品牌的價值與精神。



永興家具總經理江文義



尊重自然，愛物惜物。從整片的木料到切剩的餘料，將木材使用到極致也是一種環保的精神。



- 臺南・家具產業博物館
- 台南市仁德區二仁路一段321號
- 預約電話：06-2661193

交通/

中山高接86快速道路往西，下臺南交流道接台一線左轉一公里。

南二高經86快速道路往西，下臺南交流道接台一線左轉一公里。

www.tainan39.com

電影城市的39小時拍片馬拉松

文字/陳怡彤

伍迪艾倫的紐約、王家衛的香港，蔡明亮的臺北，還有近年來乘浪而起痞子英雄的高雄、艋舺的剝皮寮...城市的多種面貌不論是歷史的肌理或是都會夾層中的故事，透過電影創作者的眼睛——攝影機之後，總能展現出更加細膩的視角，流露出豐富的情感，愛電影的你我也總樂此不疲的在影像中追索自己熟悉的城市角落，並且因為自己伶俐眼光捕捉到的家鄉風景得意不已。電影是每個人的夢，城市的脈動與我們息息相關，當夢在城市中發生，真是一次令人心跳加速的相遇呀。

今年五月由臺南市政府文化局主辦、三位電影創作者發起了一項意義非凡的電影行動——“大臺南39小時拍片競賽”，主辦的三位電影人：曾惠青、狄向風與杜克希望能召集到39隊各方電影好手在一個週末的時間裡以大臺南地區各地點作為拍片場景，進行一場馬拉松式拍片競賽，在如此壓縮的時間裡不但能激發出團隊的拍片與創作潛力，更能讓團隊的合作能量迸發出來。惠青提到發起這次活動的想法來自自己曾有多次機會參與國際性的影展，發現在歐洲許多名不見經傳的小城都因為主辦影展或舉辦電影活動而活絡起來，甚至成為世界上最大動畫影展的主辦城市，在在都顯示出電影做為行銷城市手法的巨大影響力。她認為臺南是臺灣歷史的縮影，作為電影人尋找歷史、記憶、故事、人文風華的地標，有其先天的優勢，極有潛力成為另一個電影城市。向風補充：身為在臺南生活多年的外籍人士，他愛著臺南的人情溫暖，身為電影人，他則覺得臺南所呈獻的小巷街景、傳統手工、廟宇文化、濱海漁家風情...都近在咫尺，實在是個拍片者的天堂。比起已經高度國際化的臺北甚至高雄，臺南的獨特與便利性是非常有吸引力的。他非常希望可以藉著這次活動引起廣泛的興趣，讓在地的拍片人能有深入交流的機會，將在臺南的拍片人才留下來一起耕耘，把臺南的美留存在影像裡。

關於這次活動的執行，三人費盡心思，因為曾經參與過其他的拍片活動，深深認為由拍片人主導這次比賽的重要，因此投入心力希望帶起一波拍片的風潮。美國籍的杜克補充：這次活動不但對拍片者是一個交流機會，一整個週末團隊們散落在大臺南各地進行拍攝，更是一次讓市民們親近電影與影像藝術的機會，非常期待看見不同的作品在這裡發生，尤其是冠軍作品將受邀『柏林國際短片影展』參展，機會難得，請抓起你手邊的攝影機，拍下我們的城市。

大臺南39小時拍片競賽與影展

臺南市政府文化局於五月舉行「大臺南39小時拍片競賽」，聚集所有對於電影拍片具有熱情與愛好的各方好手，一起來鍛鍊拍片功力，角逐首獎“金臺南”獎；獲獎者除獎金之外，亦將受邀到「柏林國際短片影展」展出。報名時間自即日起至2012年5月20日止，活動時間：5月25日至27日，詳情請參閱官網：www.tainan39.com。

Coming of Age X Logia Architecture

溫柔建築體 最強自然系

文字提供/謝宗哲 文字整理/劉芳妙

地球上充滿各種力量，愛、勇敢、音樂和信念，每個人皆擁有不盡相同的定位。同時間，我們也都期待著擁有這些力量，過著充滿希望的生活。建築也是，在模糊正義、過度包裝的現在，太多的附加需要被釐清。這時，臺日兩間當代建築的新秀，紛紛提出類「自然系」的概念，企圖塑造新的空間力。

「自然系建築(Logia Architecture)」，指的是從建築的價值原點出發，重新檢視當代建築風潮的走向。並且，融入土地與文化的特色，為空間作出擬態自然的結構，完成貼近人心的設計。

代表日本的新一代王者建築家藤本壯介，由樹木發想，結合地形落差，建構出House NA，一棟融合光影與土壤的房子；師承伊東豐雄的平田晃久，以細膩觀察為出發，為自然種植出建築空間的有機體，用隱蔽與開放來增添風景，發展細膩的生活可能；最後，被寄予厚望的少女建築師大西麻貴，用人性為尺度，打造風格小街景，也帶來風格人生。臺灣代表曾瑋，崇尚自然隱含的軟式力量，回收身邊的歷史文化，架構「地方性」的建築回憶。另一方面，臺灣本土代表的「建築臺客」劉國滄，也運用環境與自然的結合，成功打造復古又新潮的佳佳西市場設計旅店；莊志遠，一位臺日風格融加的建築新銳，將對自然的觀察寫進建築語言中，運用海島的浪潮，巧妙構築無造作空間，一切就像是自然而然發生的。臺日雙方因著國境與文化差異，激盪著當代空間的新體系。



從上世紀的過度，建築思潮從剛硬的線條轉化為反省生命的永續營造；建築世代也經歷著成長的交接。這些新的聲音為新的親密概念提出宣言，環境關切的決心象徵了成熟的建築心態，對於地方的重視也是這些新銳建築師熱情的思量。「自然系」的來勢洶湧，將是下一個新世代務實的夢想平臺。

*「Logia」是帶有事務根源(神諭)之意義的拉丁文。在西方啟蒙時代之後，逐漸被賦予科學式的闡述而影射了作為太初的「大爆炸」，之後也被詮釋為「宇宙」，以及物質透過原子活動而在狀態上的變化，最後以包涵世界上所有物質狀態現象、並孕育出各種生命的「自然系」來總結以上的所有內容。

臺日建築新銳交流展

Coming of Age 自然系建築 (Logia Architecture)

地點：白鷺灣建築文化館（臺南市安北路722巷128號）

時間：2012/04/21(六)-8/19(日) 11:00-18:00（每周一休館）

參展建築家

日本代表：藤本壯介/平田晃久/大西麻貴

臺灣代表：劉國滄/曾瑋/莊志遠

策展人：謝宗哲（亞洲大學設計學院助理教授）

監製：五十嵐太郎（日本東北大學建築系教授）、曾成德（交大建築所教授）



臺南美事

生活的靜謐與空間之美

文字/賴依欣 攝影/洪詩雅

歷史悠久的臺南是一個奠基在深厚文化基礎上往前邁進的城市，隨著現代化的都市發展，城市裡新舊交雜的衝突、和諧、共生，建構了臺南特殊的城市氛圍。當城市裡的老字號店家默默地守護著傳統，堅持味覺與記憶/技藝的傳承，新的臺南產業，也因堅持自己的理想，形塑一種自我品味，得到大眾的認同與重視。



隱身在巷弄深處的毛鏗，靜謐的藏在一片民宅中的三角地上。

毛森江對建築與設計的喜愛，不只體現在清水模建築之中，從創立森/CASA，引進北歐設計師 Hans J. Wegner 的桌椅，代理日本工藝產品，到經營毛鏗和毛屋，對他來說，設計沒有單一存在的，都是生活中很重要的一環。他常常在出差時邂逅一些美的生活器具，買回一段時間後，愛不釋手便決定將其代理回臺灣。譬如日本京都開化堂一系列銅和錫的茶筒與相關用具，手工敲打的痕跡與光澤在光線的折射下顯得變化多端，器物本身的溫潤感和細緻，在在體現傳統手工藝精神。這不禁讓人想起在毛屋中所使用的房門手把，為了搭配舊床板製成的門板，特別訂製紅銅手把再灌鑄黃銅，門板上的黃銅釘也為了保有原來的立體感，以特製的槌子將其敲打釘入。

臺南建築師毛森江，早年因從事成衣工作的關係長期至日本出差，注意到安藤忠雄的建築，深深覺得好的設計是可以長時間被留下來的，便一頭栽入建築的世界。從事建築業一段時間後，他發現清水模擁有不同於其他建築材料的特色，外觀表現簡單但細節講究、工法特殊，便開始學習日本的技術與觀念，包括石頭和沙的配比、灌漿技術，並自日本引入清水模專用漆，甚至自己蓋了工廠研究清水混凝土製作。



光影流洩，時間在灰白的牆面上散步。 照片提供/毛屋

毛屋在空間的詮釋上比起其他建築作品，用了更多元的素材和想法，如臺灣麻竹製成的窗戶、壓克力桌子、舊床板做成的門、手工手把、鐵件塗上珐瑯漆作為部份建築的支撐結構等，空間的設計也顯得更為大膽開放。追求自然的毛森江，將大部份的衛浴作開放式的設計，不僅讓空間呈現最原始的樣貌，也挑戰了人與人、人與空間的生活界限。

在這些建築空間裡，最重要的還有自然光線的引入，喜愛陽光的毛森江，設計了大面的玻璃讓日照在屋內隨時間流動，往外望去可以見到花園內的魚池和樹木，為生活提供充足的養分。強調建築要融合生活，在他所打造的空間裡，風能進來，水能流動，光影有美麗的變化，溫潤的木質演繹著空間的原始之美，在其中，閱讀、思考、飲食、聊天與居住，體現一種生活的靜謐美學。

延伸閱讀：

清水模灰的極致：毛森江的建築工作 自由建築師的26家人文個性空間

作者：毛森江

出版社：三采

出版日期：2012年04月27日



■ 毛鏗

■ 臺南市東榮街77號

■ 06-2378907

■ 08:30-18:00，無公休

■ 毛屋

■ 臺南市漁光路113號

■ 06-3912113

■ www.maowu.tw

■ 森/CASA · 臺南

■ 臺南市金華路二段324號

■ 06-2227672

■ Mon-Sat 10:00-20:00

San-Sun 11:00-18:00

浩一專欄

在楠西，清明是醃漬青梅好季節



我們是個愛梅的文化，古人有無數詠梅的詩句，至今依舊暗香生韻。
王安石：牆角數枝梅，凌寒獨自開；遙知不是雪，為有暗香來。
王維：君自故鄉來，應知故鄉事。來日綺窗前，寒梅著花未。
李白：一為遷客去長沙，西望長安不見家，黃鶴樓中吹玉笛，江城五月落梅花。
李煜：失卻煙花主，東君自不知。清香更何用，猶發去年枝。

梅花的讚歎詩不勝枚舉，但少有梅果美味、鮮酸橫溢的雋詠。如果有，三國時期，曹操的「望梅止渴」的典故是其一。其二是曹操與劉備青梅煮酒論英雄，說得是歷史英雄豪氣的故事。其中出現的「青梅」，就是「清明前」樹梢上的翠綠酸脆的梅果。如果是「清明後」，則稱之「黃梅」。宋朝詩人趙師秀〈約客〉：「黃梅時節家家雨，青草池塘處處蛙。」說得就是清明後的黃梅雨季節景觀。因為有了「青梅」「黃梅」區分，所以兩者所醃漬的果食就有很大的區別。

梅子原產於中國中南部，於奈良時代傳入日本，種類亦多。臺灣本來也無梅，三百五十年前，鄭成功逝世於安平，鄭經特地引進梅苗栽種在鄭成功的墳塋前，以撲鼻梅花香來紀念讚詠父親「孤臣孽子」的忠貞。當年鄭經也贈數株梅苗給寧靖王，朱術桂將它們植於王爺府邸後院角落，大約在今天赤崁樓庭院處。到了乾隆時期知府蔣元樞，擴建祀典武廟後，再將唯一存活的老梅移植到觀音廳後院，每年正月依舊白梅綻放。至此，台南的老廟習慣將梅樹與神明並列，城隍廟、西華堂、延平郡王祠等等皆是如此。

不管如何，從此，臺灣有了梅樹，冬天有了暗香，寒風中尋梅成了府城雅趣。山區也有了梅林，三月春風後，樹梢就可見結果累累，但是梅製品卻是不發達，只停留在民間自製自饗的階段。直到日治時期，日本人是愛好梅食的民族，老一輩的人仍維持傳統，偏好又酸又鹹的梅子，但是他們也看到梅醋與梅酒的龐大商機，於是他們引進了梅產業，在南投、台中、花蓮、高雄和台南山區推廣。



梅子真是個好東西，是一種天然機能性的健康食品，雖味酸，但經過人體內消化吸收後形成鹼性物質，可保持體質為中性或微鹼性。清明前，臺灣有幾處梅農便開始忙碌起來。南投縣信義鄉的風櫃斗，是目前臺灣最佳賞梅處，也是梅產量冠全國。台南楠西的梅嶺則是南部梅子重要產地，梅嶺地區梅園占地約300公頃，從日治時期推廣種梅，已有90多年歷史。梅嶺目前轉型發展賞梅和觀光採果，為台灣第二大青梅產地，春末夏初收成的青梅頗受消費者喜愛。

清明節前，是「青梅」採收期，約六分熟的梅子，適合做脆梅。脆梅，甜中帶酸，口感爽脆的，是很受歡迎的梅子產品。做法是：約六分熟的青梅，先進行去毒步驟，因為青梅中含有苯甲醛及氰酸，氰酸毒性甚強。去毒步驟：先拍裂梅果，再以鹽巴醃漬一個晚上，然後漂水清洗、瀝乾。接著開始加糖醃漬，會有出水現象，全程稱之「殺青」。排水後再重新加糖醃漬，兩次三次後即可，步驟簡單，適合DIY。買梅農所製脆梅，儘快食用完畢，如果置放多日依舊脆甜爽口，可能裡面已經添加了防腐劑。

另外，近年來很受歡迎的「青梅精」，梅農也開始投入生產，是採收約七分熟的梅子，榨汁後，以小火熬煮二天三夜，將水分煮乾，變成濃稠的黑色青梅精。如果是八、九分熟的黃梅，可做成話梅、蜜梅、Q梅、紫蘇梅、梅醋等。全熟的梅子果肉有點軟，主要做果醬、黃梅果釀、梅酒等。除了梅醋、梅酒，最推薦的梅製品是「紫蘇梅」，做法是：以鹽巴去酸去苦，排掉鹽水，在大陽光下曬個幾天，之後在大甕反覆一層梅、一層糖，醃漬兩天，去糖水後，再加一次糖醃漬。加入紫蘇，紫蘇可殺菌，也是天然的食物染色劑，紫蘇梅有解海鮮毒和對腸胃不適者有改善功能。好的紫蘇梅擺個十年二十年，都沒有問題，老味，顏色變黑，可是香氣沈厚，神韻優雅，可以傳家。

梅製品的關鍵有二，一是梅果品質，這是關於身世的部份；關鍵二則是靈魂部份，製作者的手法。梅嶺有幾處梅農的作品非常精彩，至於台南舊城也有讓人驚艷的店家，像是在富北街「延齡堂」的梅漿、梅醋，就是古人智慧的活化石，香醇濃郁。

王浩一

學的是數學，喜歡的是建築，醉心的是歷史，曾經從事國際貿易，現在是工業設計人和品牌管理人。出生於南投，在嘉義讀國中、臺北上高中、臺南念大學，戲稱自己是島內小留學生。畢業後在臺北工作。

現在，任職臺南，工作之餘熱愛背著相機穿梭在舊城的大街小巷，紀錄各種人文歷史和生活典故，成為臺南城市作家、文史工作者、生活考古學家，也曾是誠品書店嘉南區的專欄作家。臺南市政府珍貴老樹保護委員、文化創意產業發展諮詢委員。近日，又多了兩個頭銜：歷史評論家、南區國際光點計畫營運長。

著有《臺南舊城魅力之旅三冊》（臺南市文化局出版）。
著有《慢食府城》（心靈工坊出版），時報開卷2007年度好書美好生活獎。
著有《在廟口說書》（心靈工坊出版），金鼎獎2009「最佳藝術生活類圖書獎」提名。
著有《黑瓦與老樹》（心靈工坊出版），2010出版。
著有《人生的十堂英雄課》（漫遊者出版），2011・9月出版。
著有《英雄的十則潛智慧》（漫遊者出版），2012・2月出版。
2012・9月預定出版《紅磚與老樹》

Miss Milk Fish專欄

牛奶魚小姐的身體旅程紀事之四——
H說：「臺南人很有趣」

有次，我跟來臺灣旅行三個月，跑遍臺灣各處的法國朋友H在臺南舊城區散步時，他告訴我：「臺南是個很奇特的地方，我旅行世界各地，實在很難找到像臺南這樣新舊融合的地方。而且臺南人更是有趣。」我知道H身為一個法國人，身體因子裡有著對事物的高度要求，從他嘴裡冒出這句話，我更好奇地想知道他覺得臺南人哪裡有趣？

「我有次去買咖啡，老闆對我加了多少糖很有意見，很堅持建議我怎麼喝才最能品嚐他煮的咖啡。結果我不照他的堅持做，他竟然有點生氣了!!咖啡是我買的，我可以決定要怎麼喝吧?!」H無奈地說。

我笑著說，這就是臺南人啊，有時對事情有著一份可能被大家視為古怪的堅持。「不過，我之後還是會去買他們家的咖啡，因為，真的好喝。雖然老闆每次還是要跟我說，怎麼喝他們家的咖啡才最好喝。」H笑著說。

我常在想，創造出臺南的美食、獨特物品的背後，有著什麼樣特質的人，在維繫著這份美好呢？拿我熟知的一家小吃老店主人來說吧；他每天早上六點，到市場挑魚、挑青菜、挑各種食材，他從不委託商家運送，他說：「只有自己去看，才能確定每天的新鮮和品質。」



你也可以從他烹調料理的眼神中看到一份專注；好像，在烹煮時，沒有任何一個人可以干擾他；而每送出一碗食物，詢問下一位客人點菜的眼神，也是一種專注地傾聽。他希望客人可以品嚐他的食物鮮度，有時當客人退回清醬油和豆瓣醬，要求哇沙米來配虱目魚時，他會安靜地送上，同時附上為何虱目魚要沾醬油的原因說明，有時我聽到這樣的說明，也順帶觀察，發現客人大多會願意地，照他的吃法來試試。

如果你覺得他的價格好像貴一點，他會溫和而堅定地說：「沒關係，你再看看，再比較看看。不然，讓我們騙一次就好。不好吃也就一次。」因為他覺得，店家和客人，也是一種緣份，不強求。也常常有媒體詢問可否採訪，他常回答：「謝謝啦，我們小店啦，這樣就好了，做不了太多客人，不用採訪了。」他覺得，能照顧好每位客人，才最重要，並不一定要有名，或是很多客人。

這份專注和認真，同時並不張揚的安靜，這樣對事對人的態度，並不是所謂企業化可以訓練或代替的，而且或許也因這樣，常有人說，臺南人帶著一份內斂和沈厚，安靜地走在堅持的路上。

Miss Milk Fish 牛奶魚小姐

在臺南出生長大，常吃牛奶魚(虱目魚英文名，Milk Fish)，於是有了牛奶魚小姐這名字。專職是與孩子和大人做多樣藝術創作，喜愛發現生活和旅行中的不同感覺，希望有機會可以到許多地方探索，並用肢體感受與城市對話。



2012「點心設計邀請展」 【五十禮plus】系列活動

展覽時間 | 8/09(四)~9/09(日) 09:00-17:00、週一休館

展覽地點 | 臺南愛國婦女館(臺南市中西區府前路189號)

延伸講座 | 週五 20:00-21:00

6/01(五) 主講 / 謝宜珊(ink設計師)

7/13(五) 主講 / 陳馬安(玩木銀家設計師)

8/10(五) 主講 / 張漢寧(枯禾創意整合設計總監)

講座地點 | 誠品臺南店B1書區舞台(臺南市長榮路一段181號B1)

主辦單位：點心設計邀請展

2012「點心設計邀請展」【五十禮plus】將持續臺南城市生活觀察體驗，擴大設計題目及探索的深度，加重地方生活美學的基礎工作，也將去年意猶未盡的設計概念持續耕耘發展，讓設計與在地生活文化的對話能更為聚焦，呈獻觀點能更為多元與國際化，在符合城市性格的原則下為生活注入更多新鮮的活力與美學內容。



影響·新劇場《躍—四季之歌》

地點 | 臺南武德殿(臺南市中西區忠義路二段2號)

時間 | 06/08 (五) 19:30

06/09 (六) 14:30/16:30/19:30

06/10 (日) 14:30/16:30

購票 | 兩廳院售票系統

www.artsticket.com.tw (06) 336-2632

*萊爾富及7-ELEVEN i-bon購票

兩廳院之友、學生購票可享9折優惠

家庭團體票優惠：5張以上8折

(以上優惠方案恕不併行。*超商購票僅提供兩廳院之友、學生購票優惠)



稻草人舞團

2012年台語創作音樂舞蹈劇場《金小姐》

時間 | 06/23(六) 19:30

地點 | 臺南市立臺南文化中心演藝廳(中華東路3段332號)

票價 | 500, 800, 1000元

購票 | 兩廳院售票系統

www.artsticket.com.tw (06) 336-2632

*萊爾富及7-ELEVEN i-bon購票

洽詢 | 稻草人現代舞蹈團

sdc.member@gmail.com (06) 225-3218

兩廳院之友、誠品卡友、學生購票可享9折優惠

團體票優惠：10張以上85折、20張以上8折、50張以上75折

(以上優惠方案恕不併行。*超商購票僅提供兩廳院之友、學生購票優惠)



秀琴歌劇團《某伺廷大》

時間 | 06/15 (五) 19:00

06/16 (六) 19:00

地點 | 臺南柳營劉家古厝(柳營區士林村柳營44號)

《免費取票入場》

時間 | 06/17 (日) 19:00

地點 | 歸仁文化中心廣場(歸仁區信義南路78號)

《免費入場》



“圓明園勝景「方壺勝境」有風、月二樓。相傳落成之時，乾隆皇與劉墉、和珅前往觀覽，牌坊上刻「虫二」兩字。乾隆苦思不解其意，離樓六十步方才恍然，「虫二」者，「風」、「月」二字去外框，即「風月無邊」也。反身詢問二臣，和珅不解，劉墉自言已然參透，回樓一看，牌坊上早就寫「風月無邊」四字，墨跡猶未乾。”

優雅是態度，是生活的方式，珍稀難得。要人情練達、世事洞明，更需俱備富含智慧的底蘊。持從容不迫的視角俯瞰天下，方能懷抱，方能擁有，不彰自顯！城市腳步日趨匆忙，寧靜安逸漸次遞減，幸而咱們有府都建設，有ALL IN ONE，還有可遇見自在的虫二咖啡小舖！企盼的目光探索週遭，綺麗丰采渾然自成的悠閒景緻固然怡人，但處於繁碌都會間，建築本身又何嘗不是座典藏無垠的天地？

一磚一瓦、一樹一草，吐露句句專屬您的語彙，於是乎心底渴求的那份舒坦不再遙遠。

訪虫二，呷咖啡，潛心觀照，風月無邊。



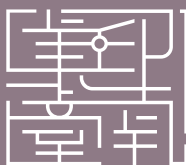
府都建設
www.fudu.com.tw

臺南市東區長榮路一段101號B1
T:06 208-7257 F:06 208-6268
Business hours AM 9:00~PM 9:00

Made in Tainan

No. 4

2012-MAY



看 見 不 同 樣 貌 的 臺 南