



## 李鍾源金阿嬤與阿公李桐華的【勝雄商行】

我從小就跟阿嬤比較親，我先用拜拜時候介紹自己的方式介紹自己

住家高雄市三民區市路，年月日出生。

我的阿嬤李鍾源金是23年生的屏東客家人，出生在高樹大路觀，跟鍾理和是同鄉，說到這裡一定覺得，這不是關於鹽埕的故事嗎？

建國市場，位在建國路，鄰近熱鬧的北斗街，旁邊隱藏著一個曾經熱鬧的市場——建國市場

我推敲著該從起點開始談起或是從結果說起。如果今天你走進建國市場，會聞到市場複雜的味道，但卻不是生鮮蔬菜魚肉鮮血的腥味，卻是陳舊的騷味，過去駢肩擦踵的市場如今只剩下四攤，分別是臨建國路的米店、我阿嬤的勝雄商行、吳奶奶肉攤、阿謙的雞肉攤。

阿嬤的生意夢，從小時候看阿祖開村裡的小雜貨店開始，注重教育的阿祖，一家人因為小孩子的就學從屏東鄉下移動到屏東市區，並且非常有生意頭腦的跟山地門的原住民合作開採山上的木材運到市區販賣。長大後的源金，因為個性好，人緣好，喜歡與人說話，帶著做生意的夢想，而到了高雄大港埔協助姑姑的糕點生意，進而認識了阿公。

我從小就很敬畏阿公，阿公愛唸，不親近，我常用很不輪轉的台語跟他說我在做什麼，阿公卻很以我為傲，把我陶瓷課練習做的杯碗收藏著，或是帶著報紙上的報導帶去介紹給市場後面的理髮廳。

阿公現在住在源金在市中路的家看出去的壽山山頭，只要我們往西邊望去，阿公就在那裡。每天早上「點源金從市中路住家經過愛河走過建國橋進到鹽埕區，走到市場開店，她說這是答應阿公要做好的事情，不能讓他擔心。

「勝雄商行」是他們的小柑仔店的名字，阿公在台南佳里出生，因為做生意，全家來到大港埔，阿公在大港埔認識源金之後，作為長子的他，經由我的祖父他的爸爸的引介，在民國57年分得了位在鹽埕區建國市場的「勝雄商行」這個名字是延續上一個攤家的名字，沒有什麼特別意義（爸爸跟叔叔的名字中間是「崇」所以應該是沒什麼關係）據他們說，建國市場過去是由檜木打造的市立市場，後續資料找到建國路上漂亮的巴洛克式門面，是由澎湖的建築師蕭佛助所設計住商混合建築，那個年代蓋起來的建築，很注重住家與商店的結合，俗稱北野町的北鹽埕過去有新高戲院、公車北站，市場經營自然蓬勃興隆，但隨著便利超商的興起，企業化經營的複合式超級市場，傳統市場也面臨沒落的命運。

小小的勝雄商行，住著姑姑、爸爸與叔叔，源金與阿公，因為生意繁忙，叔叔剛出生，他們另外請了年輕的小姐來照顧，請人不易，也換過了好多人。阿公會騎著他的老鐵馬，載雞蛋給高雄的老日本料理店「小圓」，裡頭的師父稱他「腳踏車阿公」。每次阿公生日或是過年媽媽與外婆的聚會，我們總是會去小圓吃飯，吃著阿公送來的雞蛋特別驕傲。小圓日本料理店換過老闆，換過經營者，阿公的雞蛋不特別便宜，但他們仍持續跟勝雄商行進貨，直至今日。

我很喜歡阿嬤煮的飯，高中時候的每個假日，我們家都會去市場吃飯，源金的煮飯功力真的是一絕！我最喜歡餐桌上出現的滷肉，滷蛋，因為曾經說過喜歡青椒，之前尚存的菜販攤阿嬤每到假日會給源金青椒，說是珮瑜喜歡的，我是被這個建國市場照顧長大的孩子。

2002年有場大火，讓這座漂亮的檜木房子變成了現在的鐵皮屋頂，在我記憶中，火災之前的樣子，還有看N頻道

的菜販阿嬤，要我當總統的魚販阿伯，美麗阿嬤夫妻檔百貨店、水果攤、阿嬤會給我二塊錢讓我走到後面跟一個駝背阿嬤的雜貨店買乖乖。

火災之後，阿公與店家們合力將市場重建起來，維繫著這50年來跟生命一樣重要的市場，阿公離開之後，叔叔與爸爸協助阿嬤支持勝雄商行的運作，

看著落寞的市場，我不知道我可以帶給他們什麼，更多的知識背景或是藝術的方法，對於再生與在地居民甚至回過頭來，自身狀態或是移動的慣常對於地方的差異。蹲下來這件事需要多大的力氣與決心，情感的連結與說服，依賴的是實際的行動力。

暫時能做的，就是把我記得的書寫下來，並且想要讓這些看我長大的阿公阿嬤們，告訴他們這5、60年來在做的事情，很值得被記得，被書寫下來。這是在市場成長的細瑣片段。高雄是一個移民城市，我的阿公來自台南佳里，我的阿嬤來自屏東高樹，在90年代來到了這個工業城市，用著身體，用著他們的才能與對家的維繫，將這個小小的事業支撐了起來。現在，我們說著我們來自高雄，住在高雄，生活在高雄。









## 柴燒

這次選用的燒製方式是柴燒

在燒製之前我其實好猶豫要不要燒熟

（燒熟的意思，就是讓柔軟的土乾燥過後，透過高溫化學變化結晶，是一個不可逆的過程）

翻模式一種繁瑣的成形方式，尤其在沒有大型機具協助之下，需要天氣、濕度、精準度等天時地利人和。但是這種成形方式最為接近柑仔店眾多物件概念上的成型，透過翻模，試著逼近工業製程的流暢弧線，卻因自造而留下手的紋理。

土胚在翻模開模後乾燥的過程，有著像素描一般的筆觸肌理，

燒陶有幾種方式，電窯、瓦斯窯跟柴燒

他決定的方式會因為土的選用，成形方式，釉料的搭配，到時間資源成本，而影響你最後成品的樣子。

做陶有千百萬億種排列組合，就像是大自然的萬物，再以人的力量去濃縮時間、壓力、溫度，將不同的化學原料，物理變化揉和在一起，有點暴力有點人工，並且要學會與土相處，掌握他，需要一次次的試驗，等待偶然的機會，等待他給你的暗喻與答案。

請說「燒」不要說「烤」











我的柴燒啟蒙，虎神老ㄟ

大概在五六年前，在台南的能盛興駐村，空間主理人們的精神爸爸—阿庚，帶大家一起去找他的老朋友—虎神的老闆—林福清，林福清導演回到左鎮鄉下，拍攝兒童電影，關鍵字：兒童、人偶、捏塑、故鄉的白堊土，而搭建起可以自營的柴燒窯。

我很喜歡的藝術家吳其錚受邀左鎮駐村，使用惡地的白堊土捏塑成大型雕塑，暗喻左鎮曾經出土史前的鯨魚化石。這個電影工作室不只拍攝電影，更是耕耘對故鄉平埔文化與土地的認同。

當時，我會從台南火車站往東的地方，沿著北門路一路騎到左鎮，山的起伏與遼闊的天空非常迷人。幾次的跟窯經驗，柴燒會因使用的木材，燒製的溫度曲線，窯體的設計或甚至人品，形成不同的結果，而這一切，跟電窯電腦控制的經驗是非常的不同

電窯相對穩定，但是過程就像烤箱，設定溫度時間，讓我對燒成的過程反而迷惘，就像我不喜歡使用烤箱，溫度數字對我來說沒有相對應的化學變化概念，我也看不到食材的變化，我就想直火！直球對決！

回到概念上，2002年的檜木菜市場，人為火災過後火燒了木造的建國市場，我對火災之前的映像，就像是傾洩的瀑布商品，飽和商品顏色，日光燈管低垂，瀑布後面的事物我一概不知。我選用的土這個材質，也需要透過火，將過去時間製成的印記所定型，而回憶，就在燒製好的物件上形成隱喻。

在冬日的時候走進市場，阿嬤白花花頭髮背對著我，阿公低著頭看報紙的畫面，不管是在火災之前或是之後，阿公離世或是在世的時候，菜市場的畫面，都在腦中形成永恆。

展覽過程中，會陸續將翻模物件上架，下架柴燒，再上架，有可能你看到的是缺貨的現場。













