

每月焦點

離島有個他 守護海洋 傳藝文化

永不能停止的使命

守護藍色海洋

創作、環保與綠建築

～澎湖藝術拓荒者－陳扶氣

漁村再生

幸福八斗 樂活漁村

Fisheries Extension

Vol. **298**

漁業推廣

2011年7月出版

漁民與指導員適用



行政院農業委員會漁業署



海的搖籃

文/ 蔡佩好

遠眺，這一片大海
在這擁抱千艘船隻的搖籃裡
山嵐的輕輕呢喃
伴奏著出航地吆喝
是南方澳漁港的序曲

凝視，遠方的地平線
在這孕育多樣生物的海洋裡
沙灘與潮水的嬉鬧
應和著陣陣收穫地歡歌
是南方澳漁港的美麗

第二屆漁港攝影比賽 優等獎

攝影 / 利宜庭

拍攝地點 / 南方澳漁港



漁業推廣

Fisheries **E**xtension

中華民國七十五年十月十五日 創刊



行政院農業委員會漁業署

目錄 CONTENTS

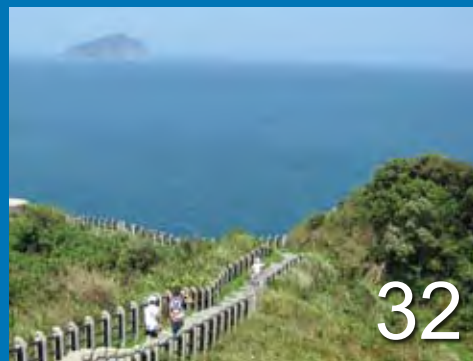
離島有個他

守護海洋 傳藝文化

06



24



32

封面故事



基隆八斗社區

文 / 陳怡錢 攝影 / 余榮欽 (合成組圖)

擁有鬼斧神功般的岩石景觀
造就東北角獨特天然的海藻
是最適合夏天享用的海燕窩
若想親近八斗漁村
一定要來小小的八斗街
因為陣陣魚香 就是漁村味

封面人物：

八斗社區發展協會巡守隊隊長 許春建

封面裡

海的搖籃

文 / 蔡佩妤

封底裡

世界的漁港 (7)

貝南 — 諾闊耶湖

文 / 黃丁盛

封底

漁耀 100 全國漁民節
慶祝系列活動海報

圖 / 臺灣省漁會提供

04

漁政要聞

- 04 漁業署企劃組林永德組長及秘書室王招群主任榮退
文 / 鍾國南 (漁業署公關科 科長)

05

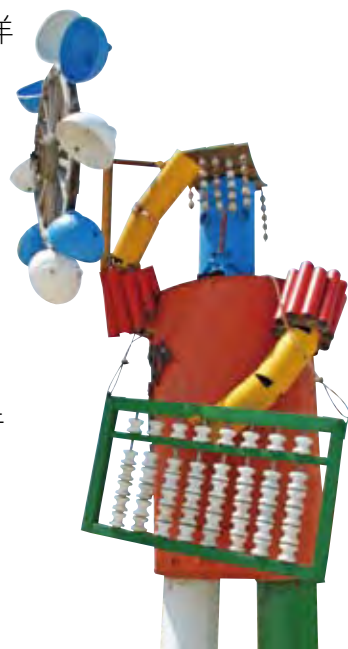
活動預告

- 05 2011臺灣美食展 繪鮮養生料理展
文 / 謝季恩 (財團法人養殖漁業發展基金會 組長)

06

每月焦點

- 06 離島有個他 守護海洋 傳藝文化
文 / 陳怡錢
- 08 永不能停止的使命 守護藍色海洋
文 / 蔡佩妤
- 12 創作、環保與綠建築～
澎湖藝術拓荒者——陳扶氣
文 / 蔡佩妤
- 16 船承雅美文化的掌舵者 陳碧蓮
文 / 黃文鈴
- 20 海島度假的新選擇——公益旅行
文 / 何立德 (臺灣休閒漁業發展協會 秘書長)





Fisheries Extension 第298期 2011.07.15

中華民國七十五年十月十五日創刊
中華民國一百年七月十五日出版
中華郵政台北誌第489號
執照登記為雜誌

發行人：沙志一
總編輯：江英智
編輯委員：王招群·王正芳·吳信長·林永德
郭慶老·陳茂本·黃友義·黃鴻燕
蔡日耀
(依姓氏筆畫順序排列)

編輯顧問：石聖龍
主編：田士金
攝影顧問：黃丁盛
特約攝影：游忠霖
執行編輯：江善泰·湯素瑛
發行所：行政院農業委員會漁業署
地址：80672 高雄市前鎮區漁港北一路1號
電話：(02) 3343-6087、3343-6069

美術：簡婉庭
設計印刷：高遠文化事業有限公司
電話：(02) 2751-7911

展售書局：
【五南文化廣場】台中市中山路2號
(04) 2226-0330
【國家書店松江門市】台北市松江路209號1樓
(02) 2518-0207
【國家網路書店】
<http://www.govbooks.com.tw>

零售定價：新台幣80元
版權所有·圖文未經同意不得轉載

行政院農業委員會漁業署網址：<http://www.fa.gov.tw>
漁業署政風室電子信箱：ethic@ms1.fa.gov.tw

漁業署檢舉電話：0800-082594
漁業署廉政服務電話：(07) 813-6208

行政院海岸巡防署海巡服務漁民專線「118」

24 港動人心

- 24 第二屆十大魅力漁港(5)
淡水之眼·漁人之鄉
——淡水漁人碼頭 人間仙境
文 / 吳珮菁

32 漁村再生

- 32 幸福八斗 樂活漁村
文 / 陳怡錢

36 推廣天地

- 36 文史中的虱目魚
文 / 莊健隆、曾素芬
- 42 鮪魚小品
文 / 洪建德(新陳代謝科醫師)
- 46 澎湖魚乾好滋味
傳統產業永流傳
文 / 蔡佩妤

48 活動報導

- 48 蘭嶼Si Mangavang拜訪號
18槳大船下水
文 / 黃文鈴
- 50 漁村培根·網住夢想
——社區競賽頒獎典禮紀實
文 / 易敬君(漁業署漁政組 技正)
- 52 2011年臺北國際食品展臺灣館
百年盛宴「鮮艷100」
文 / 吳佩珊(漁業署養殖漁業組)
- 54 2011頭城海洋文化觀光季系列活動
文 / 吳楊欽(宜蘭縣政府農業處)



※詳見封底

漁業署企劃組

文 / 鍾國南（漁業署公關科 科長） 攝影 / 湯素瑛（本刊執行編輯）

林永德組長及秘書室王招群主任榮退

漁業署於6月29日為企劃組林永德組長及秘書室王招群主任辦理退休歡送會，由沙署長頒發服務獎章並致贈退休人員紀念品，現場播放兩位長官服務公職期間的集錦照片，在署內同仁依依不捨的祝福聲中告別公務生涯。



▲ 沙署長頒贈服務獎章予林永德組長，感念其對漁業界的貢獻。

7月15日屆齡退休的王招群主任自八十四年起擔任漁業電臺臺長，為漁民海上安全及漁業教育推廣默默奉獻十二年，其後轉任漁業署秘書室主任，肩負所有漁業管理的後勤支援業務，盡心盡力卻不顯其功，加上王主任謙沖低調的行事風格，特別讓同仁感到無限懷念。



▲ 林國平組長，接任企劃組綜理漁業政策與規劃的重任。

漁業署企劃組遺缺由現任副組長林國平接任，具備水產養殖學歷、漁政管理及遠洋業務歷練的林國平組長，將接下企劃組綜理漁業政策與規劃的重任。

7月4日正式退休的林永德組長任公職近三十年，成功大學水利工程學系大學畢業後，又取得美國佛羅里達大學水利及海洋工程學系碩士學位，在服務漁業局及漁業署期間對於臺灣漁港建設貢獻其畢生所學。林組長在發表感言時，也提及多年前引進海洋工程的新觀念，讓之後新建的漁港能夠抵擋颱風的侵襲，雖然僅是輕鬆幾句憶往之詞，卻讓在場的晚進後輩體會到漁業發展從奠基到發展的傳承之路。



▲ 屆齡退休的王招群主任神采奕奕規劃騎機車環島旅行。



▲ 新任秘書室主任余金妹對漁業行政作業嫺熟專精。（圖 / 余金妹提供）

秘書室主任由余金妹簡任技正接任，余主任曾任漁業局股長及漁業署科長職務，對漁業行政作業嫺熟專精，將繼續秘書室服務同仁的使命，讓漁業署繼續加足馬力迎向未來。



台灣美食展
TAIWAN CULINARY EXHIBITION

鱸魚鮮

養生料理展

文 / 謝季恩（財團法人養殖漁業發展基金會 組長）

2011臺灣美食展將於8/18~21日於臺北世貿中心一館A區開展，臺灣養殖漁業發展基金會以「石斑」為主題，配合推出「鱸鮮養生料理展」將聞名全球的臺灣養殖青斑及龍膽石斑做成特色料理，邀請大家一起吃魚養生保健康。四天展期除現場展示臺灣石斑活魚，介紹臺灣石斑魚的特性、產地外，將烹製中西式共60道石斑魚養生料理展示，及由名廚擔綱養生魚料理現場製作與示範，每天五場提供觀眾欣賞品嚐。又每日推出1日1星的明星老

師烹飪教室，由明星老師親自教導觀眾上台做出美味健康的石斑養生料理，並有比賽、評審、試吃、猜獎等活動，活動熱鬧多采，歡迎大家共襄盛舉，一起來吃魚！

2011臺灣美食展

活動日期：100年8月18~21日

活動地點：臺北世貿中心一館A區

*美食展活動亦結合20家餐廳飯店於展期間（8/18~9/18）推出石斑美食優惠套餐或桌菜。
（詳情見<http://www.aquadf.org.tw>）

離島有個他

守護海洋 傳藝文化

文 / 陳怡鈺

兒時在海裡玩耍的童年回憶中，有著繽紛熱鬧的海底樂園；
從小父母教導我們的，是習以為常的生活文化；
而現今看不到過去的景象，文化也逐著環境而被遺忘，
因此有人藉由組織協會實踐，有人藉由藝術留下紀錄，
也有人拾起廢棄的器材，重新打造屬於自己的夢想家。



澎湖 謝恆毅

學成返鄉 守護兒時那片海底龍宮



澎湖 陳扶氣

廢棄創作 打造環保綠建築





蘭嶼 陳碧蓮

素人雕刻

船承紀錄達悟族文化



綠島 林登榮

生態解說

公益旅行導入綠島深度遊程





永不能停止的使命— 守護藍色海洋

文 / 蔡佩妤
照片 / 謝恆毅提供

謝恆毅 61年次
現職：行政院農委會
水產試驗所澎湖海洋
生物研究中心
副研究員
學歷：國立臺灣大學
海洋研究所博士



契子 身處，在這片藍色的海

澎湖，四周環海，島民的生活與海息息相關，蘊含了許多海洋文化。幾乎可以說是海邊長大的謝恆毅先生，在隨著年齡的增長，想更深入了解海洋生物的渴望和熱情，日益劇增，引領他走向一條永不能停止的路。

第一話 萌芽，藍色的愛

一路從大學時期的選擇生物系，碩士選擇在中山大學攻讀海洋生物研究所，博士則到臺灣大學海洋研究所取得學位，民國86年後畢業後返鄉的謝先生，赫然發現兒時記憶裡的繁華熱



▲ 進行珊瑚總體檢工作(記錄活體珊瑚與無脊椎生物數量)。



▲ 安置好的丈量皮尺。



▲ 潛水教學課程實況。

鬧的海底龍宮、門庭若市的潮間帶，在與眼前的現實交映之下，竟是讓人黯然失落且不捨。見到環境如此的變化，更激起了謝先生守護這片海洋的慾望，那一股藍色的愛，悄然的萌芽。

第二話 相遇，澎湃的熱情

民國86年澎湖水族館剛籌備成立時，招募了一批水下志工隊，這些志工們來自於各行各業，因為各懷著一股熱愛海洋的熱忱而就此相聚，喚起共同的使命，澎湖縣共生藻協會，就此誕生。協會在謝恆毅先生的召集與中研院陳昭倫博士的指導之下，開始進行珊瑚總體檢工作，保育海洋的任務，正式啟動。

第三話 難忘，不為人知的海

共生藻協會成立至今，已邁入的11個年頭，每年藻員們除了會參與珊瑚礁體檢的工作之外，像是維護海洋的生態平衡—適度的清除棘冠海星，以減緩珊瑚被吃掉的速度等工作，都是藻員們為海洋服務的範圍。

潛水人員在湛藍大海裡與色彩華麗的珊瑚礁合影，和斑斕色彩的熱帶魚共舞，這般刻板畫面深植在我們心中，然而，對於這些每年為大海努力地體檢和清除許多廢棄網具的藻員們來說，海洋的魅力與綺麗是令人無法抗拒的。但是，在這魅力之後的真實，卻是讓人驚駭到不願去多做回想。

有誰，會想到那美麗的藍色大海底下，會有許多漁具被遺忘在那，會有些讓人意想



▲ 共生藻志工協助清除水下廢棄漁網。

不到的物品，被拋棄在那；被糊塗的船錨不小心砸到的珊瑚礁、不小心被網具纏繞住身軀的海洋生物……，看著謝恆毅先生所分享的照片，一張張令人難以想像的畫面，真是驚訝的說不出話來，其中一張照片更讓筆者不解：那一張佛桌，是怎麼到海底去的？

真正讓人「驚駭」的畫面，並沒有在照片中呈現，有誰會在看到那般景象的霎那，仍記得要按下快門？從謝恆毅先生嚴肅的神

情、帶著沉重與無奈的語氣當中，不敢去想像，他口中「驚訝的說不出話來」的畫面，有多麼怵目驚心。

第四話 希冀，永恆的藍色海洋

一片藍色海洋，是孕育澎湖文化的搖籃，更是造就澎湖豐富漁業產業的推手，然而，隨時代的進步與社會的變遷，在這滄藍的海底，原是有珊瑚綻放綺麗華服與身姿、



▲ 水下記錄工作實錄。



▲ 水底廢棄漁網覆蓋景況。



▲ 巨椎軸孔珊瑚。



▲ 鐘形微孔珊瑚與烏尾鯔。



▲ 伍氏鹿角珊瑚。

各式活潑可愛的熱帶魚、螃蟹與蝦所組成的鐵甲騎兵、多樣地海洋生物，正一點一滴悄然的改變。

澎湖近年經歷過的寒害或是突然增量的棘冠海星等天然災害及物種的消長都屬於自然的現象，只要是一個健康的海域，即便是經歷過這些，依然能夠快速的恢復原狀；然而，最可怕的是人為因素所造成的破壞，是最難以讓海洋回復原貌，謝恆毅先生語重心長的說著。

海洋保育的工作，並不是僅靠少數的人力量就可以做到，而是需要社會上的每一份子凝聚共識，讓保育與愛護海洋的理念融入心中，成為我們日常生活當中的一部分；謝恆毅先生自返回家鄉起，推動澎湖縣共生藻協會的成立至今，藻員人數曾高達百人之多；在時間滴答滴答地走過，年復一年吃重

的海洋保育工作，以現有的人力來看，已趕不上海洋生態變遷的步調，更多生力軍的加入，日益更顯的重要；謝恆毅先生企盼著，在未來能有更多的年輕人能夠投身於「守護藍色海洋」的行列，筆者扭捏的問謝先生：像我這樣不會游泳的人，可以加入嗎？謝先生笑回答：當然可以！

守護藍色海洋的工作包羅萬象，涵蓋極廣，在日常生活中，就可以施行，像是不任意丟棄垃圾在海邊，不隨意帶走潮間帶的生物，不破壞海洋生物的棲地等等；就算不會游泳也可以隨同藻員們一同進行棲地生物調查，會潛水的朋友們，更是歡迎一同維護海底世界。因為守護藍色海洋的使命，是一條不能停止的路，才能讓這一片藍色海洋，永恆的存在。🐠

▼ 伍氏鹿角珊瑚。



創作、環保與綠建築～ 澎湖藝術拓荒者——陳扶氣

文 / 蔡佩妤 攝影 / 許凱傑



▲ 以傳統木頭打造的木船民宿，儼然像是一座小型「木船博物館」。

澎湖，有名藝術拓荒者，他創作的素材與種類多樣且廣泛，舉凡：石頭、金屬、漂流木、廢棄電線桿，只要是還可以用的素材，都是他的創作元素，甚至連高壓電，都可以拿來在木板上創作。各式的元素融合在一起，沒有突兀的扭捏，反而呈現出獨樹一格的風格。

初次見到陳扶氣先生，充滿藝術家性格的外貌與嚴肅的神情，真讓有些人些卻步。其實不然，只要多聊幾句，就會發現已達耳順之年的陳扶氣先生，除了有著清晰、敏銳的頭腦和富有哲理的智慧，而且還是一位會讓孫子嚷著：「我要找阿公！」的老先生，大家可別被他嚴肅的外表給騙啦！



陳扶氣 39年次

現職：臺灣電力公司、船屋民宿老闆、
藝術拓荒者

(攝影 / 張睿慈)



▲ 你儂我儂，浪漫情懷在澎湖。

船屋民宿 澎湖的木船博物館

船屋民宿，可是陳扶氣先生一項兼具有環保概念、綠建築、廢棄物再回收利用、漁村文化體驗等多項理念而打造出來的。早期的漁船均用木頭打造，宛如建造房子般，是

一項技術亦是藝術，兼顧了美觀與實用；陳扶氣先生目前總共有八艘木船，整理完畢且對外開放住宿的有五艘，每艘船均有名字：平湖（澎湖）、漁翁（西嶼）、大禹（七美）、八罩（望安）、佳籓（吉貝），都是澎湖在地地名呢！

筆者和許多人一樣有相同的疑惑：住在這些停放在碼頭邊的船屋裡面，那汙水是直接排放到海裡嗎？會不會造成海洋汙染啊？當陳扶氣先生聽到這樣的問題時，爽朗又自豪的表示，這些他一手整理規劃的船屋，在我們看不到的地方，有一套完善的汙水處理系統，透過管線系統連接到社區的汙水處理管線，一同進行處理，完全不會有汙染與破壞海洋生態的問題。

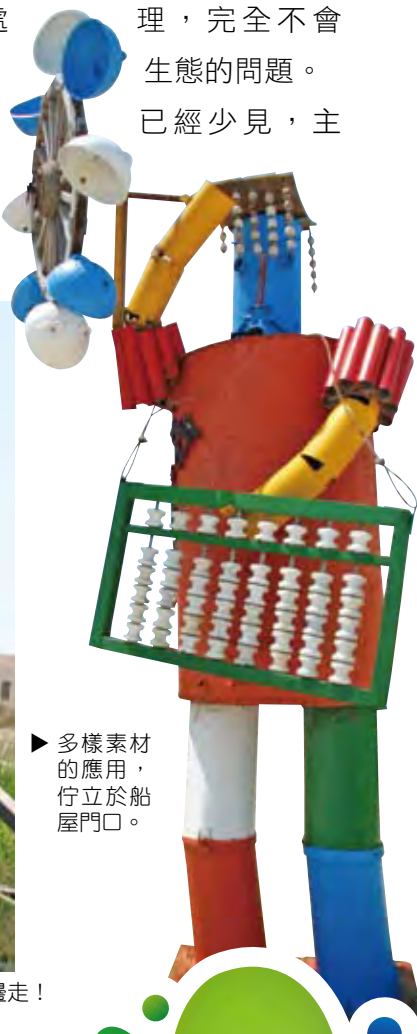
木船在澎湖已經少見，主因為造船技術和材料的演變，影響



▲ 陳扶氣先生作品：我是神偷。



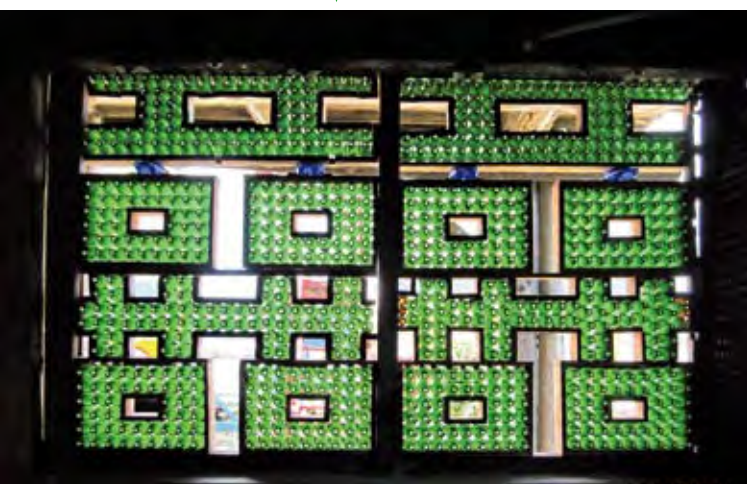
▲ 擺放於巷子口，引領著大家：船屋請往這邊走！



► 多樣素材的應用，佇立於船屋門口。



▲ 陳扶氣先生作品：寺廟茶館－春嬌茶店仔。



▲ 寺廟茶館一樓的牆面，以大量綠色酒瓶排列出雙喜兩字，既創意又環保。(攝影 / 呂羿君)

到造木船技術開始凋零，甚至瀕臨失傳，陳扶氣先生用他那一套獨特的藝術眼光和見解，早一步將木船保留了下來，並用心的維護保養，船屋民宿儼然就像是一座小型的「木船博物館」或許再過幾年，想要一窺純木頭打造的傳統漁船，可得要找陳扶氣先生囉！

寺廟茶館 藝術與文化的對話

澎湖的廟宇堪稱全臺密度最高，以海為生、靠天吃飯的島民對於宗教信仰的虔誠與敬重，蘊含了豐富且深厚的廟宇文化。隨著時代的變遷、社會結構的改變，許多技術已經凋零且沒落，在舊廟改建成新廟的過程中，許多寶貴的廟宇文化藝術品被汰換丟棄。

陳扶氣先生自費買下許多廟宇文物，花費的錢或許不少，但這些文物本身具有的價值卻是金錢難以去衡量的，尤其是在經過陳扶氣先生施展了他獨特的藝術魔法，一家「別具特色，全國唯一，用料天然」的寺廟茶館，就聳立在石泉里的碼頭邊。

有空時，不妨可以到寺廟茶館坐坐，拍拍照，在這裡可是沒有所謂的「最低消費」，能夠盡情的享受廟宇的文化與藝術，感受不一樣的風情。



▲ 陳扶氣先生作品：鐵牛。(攝影 / 張睿慈)



▲ 廟宇鑿花藝術：鯉魚與小管。



▲ 廟宇鑿花藝術：年年有魚。

飄洋過海 漂流木的應用創作

每到颱風季節，澎湖的海岸邊總是會有許多從臺灣漂流過來的各式木頭，對於一般人來說，這些漂流木既不美觀又造成髒亂，彷彿沒有價值一樣。但看在陳扶氣先生的眼裡，這些可都是創作的素材，只要有創意、巧思，就可以賦予它們新的生命和價值。

漂流木的應用創作，只是陳服氣先生眾



▲ 陳扶氣先生與他的作品：螞蟻上樹。

多創作手藝當中的一項，作品散布在澎湖各個角落，尤其是以湖西鄉最多，許家村的漂流木涼亭、湖西鄉的意象造景、鄉公所門前的裝飾和座椅，在在都充滿了古樸懷舊的氣息，更增添了许多不一樣的藝術氣息。

多元素材 打造澎湖綠色建築

陳扶氣先生的創作多樣且豐富，想請陳先生介紹他最滿意的作品，霎那間還真不知道要從何介紹起呢！每一樣創作、不同的素材組合，都有不一樣的感受與生命力。

不論是在創作亦或是經營民宿，陳扶氣先生都是秉持著相同的理念，利用身邊隨手可得的素材，打造專屬於澎湖特色的綠色建築；像是寺廟茶館一樓的牆面，用了大量綠色酒瓶所排列出的雙喜，在陽光的投射下，翠綠的光影映在地上，綠色建築的意象更是鮮明。

陳扶氣先生笑著說，夏天暫時創作的工作是停止的，除了要工作之外，船屋民宿也是需要打理事和接待客人，將來有時間，他想要打造一個用酒瓶建造的建築，在光的映照之下，一間「綠建築」在澎湖閃閃發亮。



船屋民宿

電話：06-921-9282

地址：澎湖縣馬公市石泉里3-5號

船承雅美文化的掌舵者

陳碧蓮

文 / 黃文鈴
攝影 / 游忠霖

陳碧蓮 47年次
現職：悟飛民宿老闆（上山
下海生態解說員、
素人藝術家）



- ▲ 陳碧蓮坐在朗島灘頭上雕刻，遠方是他親手打造的雅美拼板舟。
- ◀ 拼板舟的船身裡，畫上鬼頭刀追逐飛魚的畫面，象徵著期許每次出海都能捕獲最愛的鬼頭刀。

酷熱的七月天，幾艘雅美拼板舟零落落的擺在朗島部落灘頭上。飛魚季剛過不久，已是蘭嶼島上默許可用拼板舟載遊客體驗的時節。在遍佈鵝卵石的礫石灘上，有一艘船兀自佇立著，它身上雕刻的花紋與其它船隻有些許不同，雅美船常見的人形紋，竟像剪紙圖樣般，一連三個排列在一起。再往船身裡一瞧，裡頭以樸實

的筆觸，畫著一隻張開翅膀飛翔在海面上的飛魚，一尾雅美男人最愛的鬼頭刀在後頭追趕。

無師自通 素人雕刻藝術家

船的主人是蘭嶼朗島部落陳碧蓮，無師自通雕刻藝術的他，是島上知名的素人藝術家。在自家經營的「悟飛民宿」一



▲ 精緻的小型拼板舟，可提供民眾購買收藏。



▲ 作品中的雅美族勇士頭戴藤帽，奮力划槳。

樓，擺放著許多供遊客購買的小型拼板舟，再往裡頭走去是他擺放作品的展示間。一進去便會被一艘原色的雅美船吸引住目光，美麗的船眼圖騰絲毫沒有因為未上色減去一絲光采，船槳也穩穩的用繩索固定在兩旁，彷彿隨時可以迎風起航。

陳碧蓮說，像這樣的雅美拼板舟，他已經造了幾艘或賣或送給政府單位蒐藏。前些日子他剛造好一艘一人拼板舟，以50萬的價格賣給大陸人珍藏。

會造舟的男人 倍受部落族人尊敬

在雅美文化中，會造舟的男人倍受部落族人尊敬。擁有一艘自己製作的拼板舟，也象徵著自己的身份地位。在機動船還不普及時，雅美男人得迎著風浪，手操船槳，辛苦的網捕飛魚，填飽一家大小的肚子。現在當地族人為求一定的漁獲量，大多以船團為單位，以機動船出海捕魚，划著拼板舟出海的人已不復以往。

但陳碧蓮指著灘頭上的一人舟說，「別看這艘船雕得這麼華麗，我還是常常划著它出海捕魚的！」



▲ 陳碧蓮划著自己做的船，飛魚季的時候出海捕魚，飛魚季結束後，可載客體驗拼板舟。

不同於傳統的文化堅持

陳碧蓮對雅美文化的堅持也反映在他的作品上。展示間除了中央擺放的拼板舟外，放眼望去皆是極富生命力的木雕。有的瞪大了眼、緊握著拳頭做「蠻阿威」的動作，有的頭戴雅美傳統銀盔、身著丁字褲。陳碧蓮說，他想用雕刻留下自己的文化，但不囿於傳統，「我們應該有當代的傳統，進步的同時保留自己的文化。」



▲ 陳碧蓮的首件作品，雅美族勇士頭戴藤帽、身著背甲、肩上背著短刀、手持長矛。

不輸給漢人

這樣的想法並非旦夕而成，早在民國86年，他放下經營多年的熱帶魚生意，一腳踏入雕刻世界裡，就打定主意要藉由雕刻「做自己文化的方向」，他想證明雅美人的頭腦並不輸給其他漢人。過去許多來到蘭嶼島上的漢人，以為雅美人智識低落，便奚落嘲笑當地族人。陳碧蓮想證明他們的想法是錯

的，他要藉由這些創作，表達出自己的理念與自身文化的珍貴。

「扛文化」的使命

他以其中一件作品為例，一個馱著雅美拼板舟的男子，身穿西裝、腳踩皮鞋，臉上神情不見辛苦，反倒顯現任重道遠的堅毅。這件作品是陳碧蓮感念許多行政官員，來到蘭嶼「很辛苦的扛文化、很有愛心」，因而創作而成的。他說，「我就是這樣的人，」儘管部落裡因為他的作品挑戰傳統，而出現許多批評聲浪，他仍堅持要以這樣的方式「扛文化」。



▲ 內部雅美文物展示間，擺放傳統漁具、禮帽等，牆上繪有蘭嶼山羊、祭儀中會配戴的金箔項鍊、傳統銀盔。

創新圖騰挑戰禁忌

蘭嶼文化十分特殊，基本上家族後輩會遵循耆老的腳步，在雕刻上，使用相同的圖騰、組合方式，以免觸犯禁忌，惹來惡靈附身。他解釋，部落裡只有八十歲以上、無子嗣的老人才能創新圖騰的組合方式，若無不好的事發生，家族的其他人才能依循使用。

但陳碧蓮卻屢屢在創作上挑戰新的構圖、新的圖騰組合方式，讓許多部落族人心生不安，「有兩次差點被打，」



▲ 作品象徵從臺灣來的行政官員，西裝革履，為雅美文化努力奉獻。

因為那些人怕會有鬼魂附在他的作品上，導致家族不幸。就連他爸爸和太太都常常勸阻他，切莫觸犯禁忌。

創作重現 消失的雅美文化

儘管如此，陳碧蓮仍用他的創作，記錄許多珍貴的雅美文化，甚至有些情景已不復存在於現今的雅美社會中。例如有一件名為「祈福」的作品，是一個媽媽牽著小孩，手執牛筋草，正進行祈福儀式。他解釋，由於牛筋草在雅美傳統裡有「消逝」、把穢氣去除之意。因此以前每年四月，大人從田裡回來後，會在渠道邊，以牛筋草替家中小孩祈福，希望厄運順水流走。但這樣的習俗已隨著基督教的傳入後消逝不見。



▲ 古早雅美族拿來盛放飛魚的飛魚盤。



▲ 悟飛民宿獨特的外觀，以一支黃色的船槳懸空豎立在牆面上。

兼顧生計 經營民宿

陳碧蓮說，由於要考量到家中生計，無法專心的沉浸於創作中，但他仍肩負著傳承文化的使命感，希望能藉由作品表達自己的理念。目前他身兼多職，既經營「悟飛民宿」，也帶客人體驗拼板舟。若遊客有興趣瞭解雅美漁具文化，在展示間的旁邊還有一間小房間，擺滿過去雅美社會使用的食器、禮帽衣物等等。他在牆壁上依序畫著男人魚、女人魚、老人魚的魚種，讓參觀的人更瞭解雅美文化。

「悟飛民宿」就在朗島社區發展協會的正對面，淺藍色的民宿外頭中央豎著一隻鮮黃色的船槳，陳碧蓮說，船槳的設計象徵「命運操之在我」，自己掌舵、操槳，勇敢無懼前方的大風大浪！

悟飛民宿 陳碧蓮

電話：0919-732-063 / 089-732218

地址：臺東縣蘭嶼鄉朗島村258號

服務內容：住宿服務、人文生態解說、浮潛體驗、拼板舟體驗、地下屋住宿、登山解說民俗植物、風味美食、山海潮間帶解說





海島渡假的新選擇 — 公益旅行

林登榮 35年次

現職：生態旅遊達人、綠島鄉
文化生態協會理事長

文 / 何立德（臺灣休閒漁業發展協會 秘書長） 照片 / 何立德、義守大學提供

▲ 退休的國小老師林登榮，喜歡帶領小朋友了解綠島生活與生態。

綠島（俗稱火燒島）、位於臺東外海之太平洋上，自日據時代起，海洋一直與居民鍊起一條密不可分的關係。依賴海洋豐沛的漁業資源維繫綠島漁民長年來的生計。直到近些年來離島觀光客急速倍增，讓遊客源源不絕湧入綠島。每年超過30萬的觀光客蒞臨，讓綠島人做生意應接不暇，套句綠島人——林登榮老師的自嘲話語：「綠島人從沒有經歷過苦日子」，可稱之為最幸福的島嶼生活。



▲ 2010守護綠島親近海洋，水下垃圾大清掃。



► 進行淨灘活動，還給綠島一個美麗的沙灘。



▲ 去除島上外來種的生態威脅——多線南蜥。

如何留住綠島的天真、讓綠島自然生態恢復、產業永續經營呢？

林登榮老師是一位退休的國小老師，從他教書時代起，就喜歡帶領小朋友融入綠島人生活與生態，將綠島生態環境、人文史蹟帶入課程，也積極組織綠島鄉文化生態協會，其著作作品更不計其數，舉凡關於綠島漁鄉傳統美食、海岸環境與生態導覽教材、兒童故事繪本採編，並協助綠島鄉誌彙編等，這些都有林老師日夜辛勤、揮汗筆耕的痕跡。林老師常說：「僅是想為了讓綠島多保留一些有形無形的文史記錄罷了，因為以後一旦失去了，想要再尋找也無法取得，能做多少就盡力去做，讓後代對綠島文化有跡可循。」

配合「食物哩程」「節能減碳」等環保及永續旅遊概念，2010年開始，林老師結合義守大學休閒事業管理系、臺灣休閒漁業發展協會，協助臺東縣政府規劃綠島新型態的旅遊模式，啟動「手護綠島、親近海洋」的觀念，也制定手護綠島旅遊宣言：

- **著重地方知識分享。**旅客可以深度認識綠島，獲得較深刻的旅行經驗，也可以幫助綠島保留自然特色；用綠島居民平日的生活方式及熟悉的文化、生態環境，吸引遊客造訪當地。
- **支持綠島，保持文化、景觀或生態的完整性。**支持綠島保留當地文化或生態的觀光旅遊服務，藉由觀光旅遊活動帶來的收入，進一步幫助綠島社區瞭解，並重視自己特有的文化及環境資產。
- **幫助綠島當地居民。**盡可能透過購買臺東及綠島當地食材、物資，並使用在地人服務，幫助綠島地區整體經濟發展。



▲ 復育綠島原生種——鐵砲百合。



▲ 將蒐集的貝殼進行標記並放回綠島海邊，還給寄居蟹一個家。



▲ 海裡活著的貝類不是被業者與餐廳取走吃掉，就是被遊客撿走，寄居貝殼為家的寄居蟹，僅能倚賴廢棄瓶蓋為家。(攝影 / 呂縉宇)

● 體驗很棒的綠島旅行經驗。對綠島旅行經驗感到滿意又興奮的遊客，願意將在旅遊期間學習到的新知帶回家，也會鼓勵朋友到當地去旅行、享受同樣的旅遊經驗；如此才能為綠島持續帶來更多遊客。

林老師目前積極將「公益旅行」導入綠島深度遊程設計，技巧性將有利於當地的活動嵌入旅遊

行程中，更透過媒體報導及社群網路宣傳，將公益旅行觀念擴展。公益旅行活動包含：還給寄居蟹一個家、海岸垃圾撿拾分類與記

- 保育綠島天然資源。選擇那些願意盡力減少對環境造成衝擊的服務業者；如減少污染、廢棄物、能源耗用、用水、環境化學物、以及不必要的夜間照明。
- 尊重地方傳統及文化。讓遊客懂得入境隨俗，尊重當地的文化禮節。對於有不同文化或著期待的外地遊客，綠島居民也學會應對及服務。
- 不過度消費觀光產品。防止過度觀光活動過度後造成的景觀或文化破壞。服務業者也共同合作保育當地生物與其天然棲息地，以及文化遺址、風景、以及地方文化。
- 遊程效益，重質而非重量。以在綠島當地的旅遊消費、旅遊經驗之品質等項目，作為推動綠島觀光成效之重要評量標準（不僅是遊客量的增加，重質而重量）。



▲ 來這可選擇以步行、自行車及公車取代摩托車，減少二氧化碳的產生。



▲ 一支釣休閒體驗活動，用以最保育的方式，體驗在地人如何釣鯉魚。



▲ 在地農村體驗撥花生。早期綠島土地貧瘠，大多以「花生」和「地瓜」為主食，如今也演變出許多在地美食料理。



▲ 在地漁村柴魚現做體驗。綠島早期為全臺灣的柴魚重鎮，想嚐新鮮美味的現做柴魚嗎？自己動手體驗樂趣多。

錄、沿岸海拋物回收與藝術創作、復育綠島原生種——鐵砲百合、去除島上外來種的生態威脅——多線南蜥、深化海洋導潛人員導覽能力、餐廳採用在地食材，鼓勵遊客使用環保碗筷、輔導發展生態型一支釣漁法的休閒漁業、以步行、自行車及公車取代摩托車，帶領遊客持續生態調查，與呼應樂活旅行家之「永續旅行」概念。這些規劃都是希望引起來訪遊客對綠島的關懷、加重環境保育觀念的提升，讓「利在地」的體驗活動，都成為支持當地的產業與環境共同發展的重要支持。

我們希望在臺東縣政府的輔導下，讓綠島有機會找到一個自省的機會，串連當地產業共識，讓綠島的子民們開始對島嶼環境做回饋，配合公益旅行規劃與推動，讓島上導覽解說員、美食餐廳、飯店、民宿、浮潛及娛樂漁船業者等，都可以透過「利在地」經營模式，除了可以創造產業經濟效益外，還可以減輕環境負擔，讓遊客玩得更有意義，這樣的雙贏策略，應該是一種可以被學習、值得被廣度推廣的經營，大家一起加油吧。🌊



▲ 在鐵礁附近有一群可愛的燕魚，是遊客必訪之處，特別的是牠們一聽到娛樂漁船引擎聲，就會自動聚集過來。

什麼是公益旅行？

- 導入知識學習：深度體驗綠島生活，親身參與海洋遊憩（生態觀察）、漁業體驗（漁業轉型）、漁鄉生活（在地消費）及海洋保育（環境教育）活動。
- 協助環境回饋：遊客以環境回饋概念、友善方式支持公益旅行活動，願意攜帶「環保餐具」、結合「食材哩程」、採用「綠能交通」、並以環境調查、淨灘保育，以及海拋食用後的螺貝殼，響應「還給寄居蟹一個家」活動，並協助恢復島嶼原生種植物。
- 推廣漁鄉體驗：將綠島在地休閒漁業體驗導入遊程，讓都會工作夥伴於忙碌後，可以悠閒放鬆，透過陶醉於綠島賞海、玩海情境，達到悠閒之目的。

活動網址：綠島見學 海洋生態網 www.igreenland.tw

參考資料提供：臺東縣政府、義守大學休閒事業管理系

第二屆十大魅力漁港（5）淡水漁人碼頭

淡水之眼・漁人之鄉

——淡水漁人碼頭 人間仙境

文 / 吳珮菁

跨頁攝影 / 林文集

內頁攝影 / 余榮欽



夕陽西下 藍紫橙黃
旅人乘涼

華燈初上 霓虹燈光
情人遊蕩

輕舟入港 海風隨揚
漁人回家



一日
旅遊

- 淡水捷運站
- 搭乘古蹟公車行古蹟園區巡禮：
- 前清淡水關稅務司官邸（小白宮）
- 紅毛城
- 一滴水紀念館
- 滬尾砲臺
- 漁人碼頭園區漫遊
- 魚藏咖啡館享用美食看海景
- 海岸撿珠螺（視當日潮汐）
- 搭乘娛樂漁船出海
體驗藍色公路的風光美色
- 伴隨夕照餘暉復歸



淡水區漁會理事長
吳永寬

淡水區漁會總幹事
張 恆

淡水漁人碼頭，已是淡水第二漁港的代稱。是距離臺北都會區最近的漁港，在越來越多遊客湧入欣賞淡水美景的同時，身為淡水地區漁民的代表，我希望大家能了解，我們的漁民為了配合政府發展觀光，並讓遊客有最佳的角度欣賞美景，努力的配合將作業空間不斷退縮、遷移。因此淡水第二漁港能夠入選十大魅力漁港，在地漁民的配合與付出非常重要。請大家在觀光與欣賞美景的同時，給作業的漁民多一些鼓勵。或許，現代觀光漁港與傳統漁業和諧共榮，才是淡水漁人碼頭真正吸引遊客的特色吧？

淡水區漁會理事長

吳永寬





▲ 撿拾珠螺的婦女為我們講解如何找尋珠螺。



▲ 退潮的海岸邊也可找到依附於石頭上的牡蠣。

【在地產業】

現在走在淡水漁人碼頭，除了有美麗的情人橋及木棧道等等設施，供民眾休閒、體驗漁港風情，還有許多最具特色的舢舨船停靠在碼頭邊，這些作業船隻，也是淡水漁港不可缺少的一部分。

淡水主要的漁獲有文蛤、吻仔魚、鰻苗、烏魚等，其中文蛤捕撈漁業是淡水地區特有的漁法，因以釘耙作業又稱耙文蛤。日治時期，日本人發現淡水河流域適合文蛤生長，故引進文蛤至此。極盛期的作業漁船可達300~400艘，現在因淡水河生態改變，產量減少，現已剩6~7艘耙文蛤的漁船，特殊的耙文蛤漁法也成為漸漸失傳的傳統漁法之

一。在捕撈的時候，先在船另一端拋下四至六個大竹簍，減緩水流速度，並在水中逆向放入釘耙，待文蛤落入耙中，再將釘耙逐一收起，便可撈到文蛤囉。

退潮時，在海岸邊還可看到淡水的漁家婦女在此剝牡蠣及撿珠螺，這是她們貼補家用的一項勞動，若運氣好撿到大顆的珠螺，一斤可賣至200元呢。只要了解當日退潮時間，也可以到淡水的海岸邊跟著漁家婦女一起在石縫間尋寶，體驗漁村生活！

目前淡水漁港主要朝向休閒旅遊發展，並與淡水地區古蹟旅遊結合，整合為豐富的旅遊線，讓來到淡水的旅客有一個自然風景、歷史人文及經濟產業都能體驗到的深度之旅。

▼ 文蛤作業情形。
(照片／淡水區漁會提供)





▲ 新落成的福容飯店就位於漁人碼頭內的浮動碼頭旁，非常醒目。



【附近走走】

福容愛之船遊輪飯店

現在來到漁人碼頭，便可清楚看見這裡的新地標：福容愛之船遊輪飯店以及高聳的360度景觀情人塔。福容愛之船遊輪飯店外型以遊輪的概念建造，遠遠一看就像一艘大型的遊輪停靠在淡水河畔，在景觀情人塔頂可俯瞰淡水風光，讓漁人碼頭的旅遊景點又更加豐富。

福容大飯店—淡水漁人碼頭

電話：02-2628-7777

地址：新北市淡水區觀海路83號

◀ 夜晚的福容飯店也為漁人碼頭增添許多色彩。



▲ 魚藏文化館內的伴手禮展示區。



▲ 以淡水漁業文化為主題的展示內容。

魚藏文化館

營業時間：上午10：00至晚上20：00

電話：02-2805-8466

地址：新北市淡水區觀海路201號

魚藏文化館

魚藏文化館為了推廣淡水漁業文化，將館內打造成時光迴廊，呈列四大主題來介紹淡水漁業文化，分別有淡水重要漁獲—烏魚、淡水特有的漁法—耙文蛤、失傳的漁具漁法、漁人碼頭遊趣等主題，希望能將這些珍貴的漁業記憶介紹給遊客認識，同時也展售漁會自產的伴手禮。來到漁人碼頭一定要到魚藏文化館來走走，不僅能了解淡水的漁業文化，也以吃來體驗淡水喔！

獨家伴手禮



淡水魚藏吻魚干貝醬



淡水魚藏吻魚鮮醬

以淡水沿海所產的小星鑽仔魚製成，用來拌飯、麵也可以炒青菜，方便食用外，精美的包裝送禮也大方！



▲ 在這能一邊享用美食，一邊欣賞淡水風光。

【美食】

魚藏咖啡館

位於木棧道下的魚藏咖啡館，可以倚靠窗邊望著淡水美景，再配上美食及咖啡，頓時忘卻夏天的蒸褥與疲憊。

魚藏咖啡館

營業時間：

上午10：00至下午20：00

電話：02-2805-9529

地址：新北市淡水區觀海路4號

（漁人碼頭木棧道4號浮動碼頭前）





▲ 淡水的古蹟公車可以帶你到各個古蹟景點，探索淡水。

古蹟公車巡禮

淡水保留了许多歷史古蹟，串連成淡水古蹟園區，還特別設立了古蹟公車，讓遊客可以輕鬆的到達各個景點。跟著古蹟公車的路線一起來趟古蹟巡禮吧！

紅毛城

在淡水街道上抬頭便可看到紅毛城上的國旗飄揚，紅毛城也是淡水最富盛名的古蹟之一，一旁還有英國領事館。內部規劃為文物陳列館，展示開臺史料、圖片等豐富的文獻圖片資料，來到淡水當然要到紅毛城走一趟囉。

紅毛城

開放時間：上午09：30至晚上10：00；
周一休館、晚上6點後僅開放戶外活動區。
電話：02-2623-1001
地址：新北市淡水區中正路28巷1號



▲ 小白宮目前也是新人拍婚紗的熱門景點。

小白宮（前清淡水關稅務司官邸）

小白宮是清朝時期淡水海關稅務司官邸，於1862年時建立，供洋關員居住。因雪白的建築外觀因而獲得小白宮的美名，其內設有迴廊、涼台、壁爐，以及觀景臺等設施，可見當時的住宅機能良好。歷經時代的轉換，小白宮一度因無人管理而日漸荒廢，準備拆除進而興建大樓。經地方人士及專家學者的努力下於1997年定為第三級古蹟。

小白宮（前清淡水關稅務司官邸）

開放時間：上午9：30至下午18：00（週一休館）
電話：02-2628-2865
地址：新北市淡水區真理街15號

◀ 知名的紅毛城是來到淡水必遊之地。



▲ 一滴水紀念館是一座古色古香的日式傳統建築。



▲ 一滴水紀念館內的擺設，還原當時古屋內的樣貌，讓遊客可以體驗日式生活。

一滴水紀念館

開放時間：上午09：00至下午18：00（週一休館）

電話：02-2626-3350

地址：淡水區中正路1段6巷30號

一滴水紀念館

一滴水紀念館就座落於滬尾砲臺下方的和平公園裡，始因於1995年的阪神大地震與1999年的九二一大地震，臺日雙方互相協助幫忙重建家園而建立的友誼，當時為感念我們的協助，日本御藏社區領導人田中保三，將日本已故文豪水上勉之父水上覺治於大正四年（1915年）所蓋一棟日式木造古屋送給臺灣。

歷經5年的拆卸、遷移、上岸與移築，在日本與臺灣志工的共同努力下，終於在100年3月29日開館，並取名為「一滴水紀念館」。一滴水紀念館的建築構造完全使用木樁而沒有使用任何一根釘子，經過阪神大地震仍沒有倒塌，

可見建築工法的精美。靜雅的日式建築外觀，蘊涵著深厚的友誼，到此一遊，還有工作人員詳盡地解說古屋的點點滴滴，讓一滴水紀念館像老朋友一般熟悉，非常值得來訪。

滬尾砲臺

1886年時由第一位臺灣巡撫劉銘傳所修築的滬尾砲臺，目前被列為國家第二級古蹟。到滬尾砲臺，可以走在甬道內體驗當時軍官陣守淡水的的生活，裡面也有介紹中法戰爭以及滬尾砲臺的歷史。走在城牆上也可遠眺淡水美景，沉澱心情，將美好的景色帶回家。

◀ 滬尾砲台的城門上刻有「北門鎖鑰」四字，為當時重要的軍事基地。

滬尾砲臺

開放時間：上午09：00至下午17：00止；逢假日隔天休館。

電話：02-2623-1001

地址：新北市淡水區中正路一段6巷34-1號

漁村再生

幸福八斗 樂活漁村

文 / 陳怡綾 攝影 / 余榮欽



▲ 沿著望幽谷步道，可覽一片翠綠山谷及那佇立於湛藍海面上的基隆嶼。

基隆八斗社區緊鄰著北臺灣最大的八斗子漁港，是一處悠久的典型海濱漁村，沿岸不僅擁有鬼斧神功般的岩石地質景觀，更有著台灣難得一見的360度景觀平台——101平台，在這可遠眺東方的鼻頭角，西至台灣最北端的富貴角，同一個位置點，就能欣賞到八斗的日

初、日落，連夜晚也絲毫不遜色，除海上閃閃發亮的漁船燈火外，還能目睹那絢爛光芒有小香港之稱的九份山城。小小社區有著大自然所恩賜的豐富資源，未來海科館即將在此設置多元探索的海岸生態體驗園區，可為社區增添了推動海洋教育的重要場域。



▲ 99年執行「八斗社區公園回春計畫」，社區居民齊聚重建公園。(照片 / 陳良輔提供)



▲ 重新打造後的社區涼亭，現為居民平日休憩聊天的好去處。



▲ 八斗社區承辦暑期夏令營活動，帶領國小生一起上山下海，認識自己的家鄉。(照片 / 陳良輔提供)



▲ 基隆市八斗子產業觀光促進會總幹事藍麗齡，講解當地早期以珊瑚堆砌而成的牆面，並在縫隙中以珊瑚、貝類燒成的石灰來黏結，充分表現就地取材、有效利用資源的特色。

「推動生活教育」作為社區基本核心

目前擔任八斗社區發展協會的理事長陳良輔表示，推動社區發展一年多來，秉持著「推動生活教育」作為基本核心，99年執行「八斗社區公園回春計畫」，即將原本缺乏社區維護及管理的公園，齊聚社區居民的力量，共同重新打造社區居民平日休憩的舒適涼亭，也將社區的小朋友成立維護公園綠地美化的社區小志工團隊，奠定從小就懂得如何守護家園。

暑期夏令營 認識在地文化

每到夏天，八斗社區也配合學校夏令營活動，帶領國小生一起上山下海，認識自己的家鄉，也透過活動了解在地產業、海洋文化及生態，讓每位海濱的孩子能成為真正海之子。特別的是，週六舉辦親子教育活動，由父母或阿公、阿嬤在陪同的過程，也深入了解在地海洋文化。



▲ 八斗社區理事長陳良輔。

已不復見的八斗龍舟是當地老一輩的青春記憶

(插畫 / 劉懿陽)

陳良輔理事長表示，以半蹲式的划龍舟方式，可是當地老一輩的青春記憶。當時社區有著一個非正式的既定活動，每當到了端午節前兩禮拜時，就有人悄悄準備著划龍舟的前置作業及練習。一到端午節當天，一有人看見海岸邊有人正划龍舟，另一個村鎮居民就會馬上過來較競，也成了早期的地方盛事。理事長希望透過早期的地方文化，勾起老一輩居民的記憶，帶動社區居民的向心力並將地方盛事再度喚起並承襲下去。





▲ 中午過後，一間魚寮的婦女正在高溫的大鍋爐旁，不停地進行煮魚作業。



▲ 松柏長青會理事長杜清讚表示，漁產加工的漁獲主要有鎖管、四破魚、丁香等。(此為丁香魚)



▲ 煮四破魚時，先將魚分類大小排列整齊，接而再放置一體成型的三個圓鐵框中，下鍋煮魚。

海科館協助社區總體營造 建立種子部隊

目前國立海洋科技博物館籌備處為了融入大八斗子地區，希望地方民眾跟上開館腳步，特地聘請專人協助居民認識社區總體營造，訓練出在地的導覽人員，並開辦社區編藝種子教師研習班，也輔導在地社區媽媽研發當地美食烹飪等，冀望隨著日後不斷湧入的參觀人潮，帶動附近商機，藉由商機讓整個社區與海科館共存共榮。

小小的八斗街 卻是魚寮大街

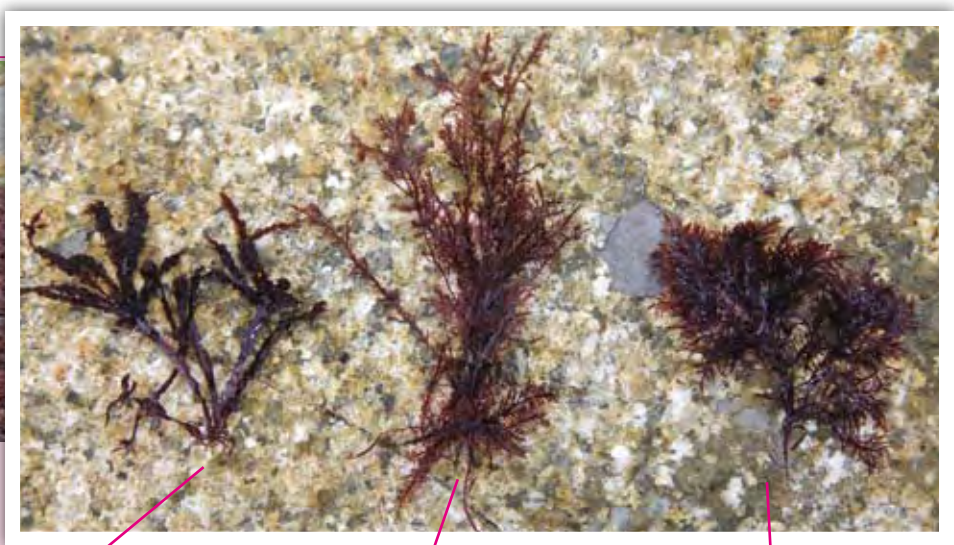
往福惠宮的「八斗街」是一條保留基隆八斗子傳統漁業的魚寮大街。當你一早走過去時，根本就跟平常小街道一樣，沒有什麼特別的，其實這時候只是漁產品正從冷凍庫進行解凍中，約中午左右，才是魚寮正熱鬧滾滾的時刻，一個個穿戴長衣、長褲、手套及雨鞋的婦女，在高溫的大鍋爐旁不停地進行煮魚作業。其漁產加工的漁獲主要有鎖管、四破魚、丁香等。沿著這條街，處處可見此景象，也有魚寮採購已於漁船上煮熟的鎖管，依其大小整齊排列，小小的八斗街，卻是傳統魚寮文化的縮影。

東北角主要產物 石花菜

每年農曆2月～端午節間，正是採集石花菜的時段，而這時候的社區街道隨處可見一片紅、一片黃與白交雜在一起的石花菜正在大太陽光底下曝曬著。目前擔任社區巡



▲ 社區巡守隊的隊長許春建表示，真正辛苦的不是下海採集石花菜，而是那反覆不停曝曬，才是真正的辛苦。



臺灣石花菜的分類： 俗名：大本（日本石花菜）
1斤250至350元
外觀仿如硬珊瑚，柄較粗大且堅硬，膠質最多，但腥味最濃，口感較差。

俗名：鳳尾（異枝菜）
1斤350至450元
外觀如細長的羽毛般，摸起來較為細緻柔軟，膠質多。

俗名：小本（石花菜）
1斤200元左右
小本菜的膠質含量最少，但口感比大本的好。

守隊的隊長許春建，從小就開始採石花菜，每當季節到了，就會完全不帶氧氣筒，以憋氣下潛尋找石花菜，而在採集時，就會事先辨別品質好壞，如較紅、無雜質、較長（如「大本」比較大株）都是品質好的標準。而許先生表示，採石花菜一點也不辛苦，最辛苦的是那一次又一次的反覆曝曬，4斤半生鮮海藻曬到成品只剩1斤左右，如此的後製作業才是真正的辛苦！

網路竄紅的海鮮醬料～心干寶貝

位置不是很好找的「心干寶貝」，是由網路竄紅的海鮮醬料，當初網路訂購就要等上至3個月之久，如今除了來店取貨不需等候，網路訂購仍需等至1個月。不儲存過多的貨量，為了就是生產的海鮮醬料完全不含防腐劑；製作過程中堅持採用純手工的慢工製作，食材的挑選也採用當地八斗子當地漁船所捕撈的新鮮漁獲，秉持著最初只想給兒女吃到最新鮮、健康漁產品的信念，而持續這個信念，就是希望讓每一位顧客都能感受到這滿滿的幸福魚香味。🐟



▲ 原就職外商公司的吳永安，從原本只是家庭料理，直到成了網路竄紅的海鮮醬料後，如今開店營業，成了基隆八斗另一項特色伴手禮。

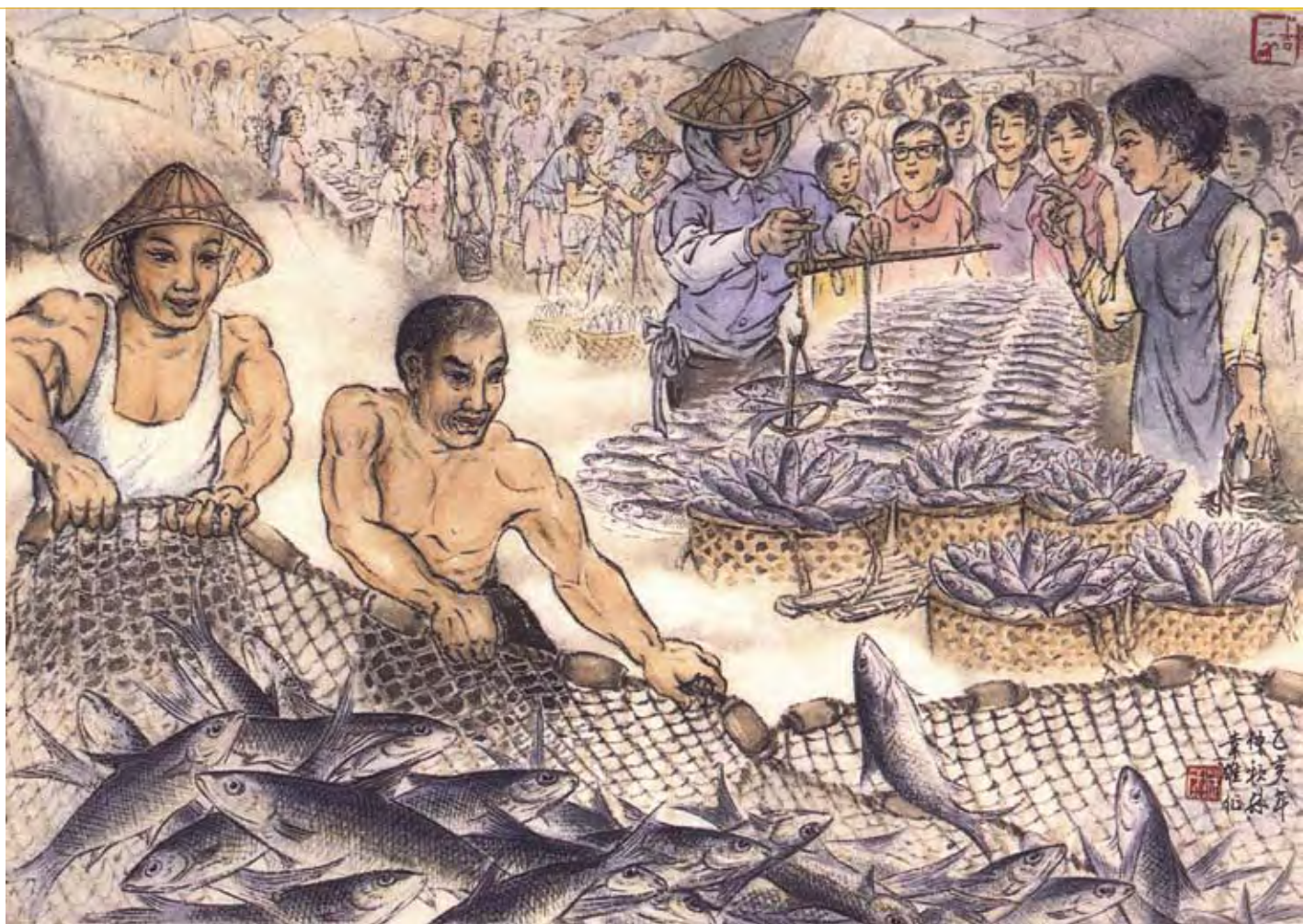


心干寶貝

電話：02-2469-2107

0932-012-805

地址：基隆市北寧路311-5號B1



▲ 插畫/林幸雄，摘錄《拓漁台灣》

文史中的虱目魚

文 / 莊健隆、曾素芬
照片 / 高遠文化提供

虱目魚在臺灣養殖及食用已有四百年的歷史，是道道地地的MIT。牠已深深融入臺灣人的生活當中。牠在古至今不少文史作品，也常出現。讓我們看看文學家們如何看待牠。在文學作品中所呈現的虱目魚意涵大概可以有下列幾種方式：

（一）愛情的表徵

朵思所寫的〈裸露的虱目魚〉這篇小說中，最主要是敘述寫二十四歲的女大學女生玗芸，愛上比她小五歲的魚販阿雄的感情經

過。其中說道：

「擠過一條條堅實的肋骨，魚腥味很好聞地在我鼻子前面加濃了起來，我喜歡這味道，就像阿雄喜聞我夏日裡發酸的髮味一樣。」

將魚販阿雄與玗芸之間的那份情感糾葛，比喻的淋漓盡致，其中玗芸更說到阿雄的身體及其體味就像「魚腥味很好聞地在我鼻子前面加濃了起來，我喜歡這味道」因為愛，所以不論對方出身是否不如自己，都無關乎玗芸對賣魚阿雄那份炙熱的愛。

（二）傳統女性的象徵—勤儉、刻苦、沒地位

《虱目仔ê滋味》這本以臺語寫作的短篇小說，在卷頭詩就說道：

「茫茫渺渺ê十三天外，望有淡薄仔光
chhiō¹路，Hō飄流ê神魂 Chhōe著依倚ê所在，
Tam一sut仔真心ê疼愛。」

一開頭就暗示小說中這名女性的命運，
「外頭家神」是女性死後依舊悲哀的地位。

小說中的女主角阿雪先是與智能不足的阿孝送做堆，又被老闆欺負。雖然天來答應要迎娶她，但卻又因為她非「在室」已被玷污，為天來的母親瞧不起。最後在阿孝得知阿雪將被天來帶走時，他大聲嚷：「阿雪是我ê」，隨即孝仔拿瓷製的「甕仔」，砸向阿雪的頭，阿雪ê頭hō孝仔一下一下khōk tùi—壁，留一chōa紅 ki—ki ê血跡。在阿雪死後，父親還為了要把她的神主牌位放在廟宇或家中爭議許久，但終究是外頭家神，無法回到宗祠接受香火的祭拜。「阿嬤，che虱目仔leh 啥人？」「拜咱 ê 祖公仔，有阿祖、阿公、伯公祖、姆婆祖」，因為女孩子一出生

就已經註定她要嫁人，所以在自家的供桌神主牌位裏，是沒有她的位置。但是在小說中看到每逢年節祭祀時，虱目魚就是他們會擺在供桌上的供品，一種只有家中長者才能享用的供品。

（三）美味的表徵及背後的悲傷

乾隆年間朱仕玠《小琉球漫誌》第四卷〈瀛涯漁唱〉有云：

「鳴蜚幾日弔秋菰，出網鮮鱗腹正腴。
頓頓飽餐麻虱目，臺人不羨四腮鱸」

余文儀（1760）在續撰《臺灣府誌》第十八卷〈物產蟲魚篇〉又記載：「虱目魚者魚塢中所產，夏秋盛出，狀類鯉，鱗細小，鄭氏時代為貴品。」雖然是產自於魚塢，但是在鄭成功時代牠可是相當珍貴的，甚至有人認為牠的滋味更勝於中國四大名魚中的上海松江的四腮魚。在寒蟬低鳴秋收之時，正是大家品味肥腴鮮美的虱目魚。虱目魚在當時的價值是比中國上海松江的四腮魚更彌足珍貴的。

▼ 虱目魚在鄭成功時代是相當珍貴的，甚至有人認為牠的滋味更勝於中國四大名魚中的四腮魚。



夢之魄有云：「你的意氣風發，使得我驚慌失措，警哨鱗波集光，暗潮洶湧逆歸路，四方急竄潛游，尋不著蔽密處所，恨網眼無情阻。你歡渡的節日，卻是我開腹祭辰，夕照魚淚相應，換得你滋補營生，六畜輪迴有期，望得來生屠變時，汝為魚儂是漁。」

一首「虱想起」帶人們走進歡喜收成背後，作為虱目魚的悲與哀，但也讓我們看到虱目魚在臺灣飲食中所扮演的角色，不論是食補或食用，南臺灣人的餐桌上總少不了這道菜——虱目魚。「你歡渡的節日，卻是我開腹祭辰，照魚淚相應，換得你滋補營生」當人們在大塊朵頤歡欣慶祝節慶、滋補養生的同時，就不忘以虱目魚做為過節、補身的最佳食品，這就是虱目魚，南臺灣人的最愛。

在汪啟疆〈蚵寮教會〉（臺灣日日詩）這首詩中說到：

「蚵仔寮路，是通向海的，所有路巷在虱目魚粥蚵仔麵線攤邊，我看到路那頭赤腳的伙伴們，儘快吞下道道蚵仔寮滋味，奔過教會，同他們會合一起到大海的位置。」

在參加追思禮拜的途中，蚵仔寮的路上



▲南臺灣人的餐桌上少不了這一道「虱目魚料理」。



▲在江啟疆〈蚵寮教會〉詩中談到，在追思禮拜的途中，來碗海的滋味虱目魚粥，最幸福不過了。

快速的吞下一碗虱目魚粥，立即奔向教會，雖然是匆促忙碌的，但虱目魚粥蚵仔麵線那屬於海的滋味，卻也溫暖每個討海人的心，那就是一種幸福的滋味。

（四）思鄉

月中泉所寫的〈虱目魚的故鄉〉這首詩中他說道：「吃石油的會碰到紅燈，吃糖的會得了文明病。酸甜苦辣總是鹽可口。不寂寞、不膚淺、不污染，一群由海洋移植的孤兒，永遠樂於住在一滴滴砌成的鹽水地帶水晶宮，一出生就學習游泳。它們自我闢著路，開著體育館，創造一個不怕寒流和熱浪的櫥窗。」

這一群由海洋移植到魚塢裏的孤兒，他們並不寂寞，而且能快樂的住在鹽水地帶的水晶宮裏。因為「酸甜苦辣 總是鹽可口」，因為走遍大江南北，還是故鄉的水最甜；嚐遍了酸甜苦澀，還是鹽最為可口。

「虱想起」現在已經是一鄉一文化中代表高雄彌陀鄉的文化特色，從虱目魚的虱想起會讓旅居外地的遊子想起家鄉最美味的虱目魚料理。



▲ 傳統社會的男女飲食差異下，一家之主的父親可享用肥美的虱目魚肚。



▲ 在家照顧子女的母親只能享用夫及孩子吃剩的虱目魚頭。

陳豐惠在〈做夥來食南部氣味ê “虱目仔滋味”〉這篇短文中也說到：

「會記得高雄ê市仔leh賣虱目魚頭一粒一箍niâ，買一堆chhîg kah歡喜是chiok享受ê代誌。虱目仔是海魚，人攏tùi近海網魚栽才掠轉來魚塭仔飼，khah大ê虱目仔chiok野、衝chiok雄歹掠，~koh mā因為按呢，肉質khiū、氣味讚，可惜刺幼koh散，愛食iah會曉食--ê ká-ná有teh減少。雖罔真chē所在攏有虱目仔，~koh臺南kap高雄以外ê所在khah食bē著虱目魚料理，~chiah我一直攏kā虱目仔當做南部ê特產，心悶故鄉ê時若食一碗仔虱目魚糜，心肝tō燒絡--起-來！」

當思念故鄉的時候，吃一碗虱目魚粥，心情也會跟著溫暖了起來，所以陳豐惠說到「我一直攏kā虱目仔當做南部ê特產」，雖然其他地方也有虱目魚料理，但滋味就是不同，一種家鄉的滋味。

潘景新在〈當歸虱目魚湯〉這首詩中說道：「歸身軀攏是海洋港口的臭臊味，也是生理人，做工仔人的救命魚。毋免特別料理，干單歸尾切箍煮湯，加幾塊當歸，幾粒紅紅的枸杞。氣味十足罔仔人愛吃目睷俗嘴

phue做工的阿爸魚肚kiat甲飽，魚頭厚刺見擺阿娘的嘴舌來貿尾。跔佇臺北的時拕，攏毋敢吃虱目魚，毋是驚魚仔無青，是每一擺嘴塊吃魚仔，心佇塊想阿娘用疼心煮的彼大鍋當歸虱目魚湯。不時浮現眼前歸身軀銀光閃閃的虱目魚，親像阮對島鄉、老厝、阿娘的數念，彼呢鮮明。」

虱目魚全身都是海洋的恩賜，無論是做生意的商人、做工的工人，牠是他們的救命魚，只要幾片當歸幾粒枸杞，就是一碗滋味十足的湯品。而這首詩當中我們也看到了在傳統社會下男女飲食的差異，一家之主的父親可以享用的是肥美的虱目魚肚，而在家照顧子女的母親怎只能享用丈夫及孩子吃剩的虱目魚頭，但即使是魚頭，母親都能夠吃的津津有味。當異鄉遊子駐足臺北街頭時，最不敢嚙的就是虱目魚，因為那是一種家的滋味，一種對「島鄉 老厝 阿娘」的想念。

（五）歷史中的虱目魚

關於虱目魚一詞眾說紛紜，或言鄭成功登陸鹿耳門，當地漁民將捕獲的魚獻給鄭成功，鄭成功問此魚是『什麼魚』，後訛音為



▲ 虱目魚養殖引進臺灣可能於荷人據臺的1624至1662年間，所以到鄭成功趕走荷人佔領臺灣時，南臺灣虱目魚養殖早已成型了。

虱目魚。也有說是鄭成功登陸臺灣，因士兵很許久沒有吃到新鮮的魚而苦惱，於是就只向大海說：「莫說無，此間舉網可得也。」士兵撒下網果真捕到魚，就稱牠為「國姓魚」；或「莫說無」，而「莫說無」諧音為「麻虱目」。這類小道傳說不太能服人，一則太過於神格化鄭成功，且鄭氏本人與臺灣的淵源也實在也沒那麼深厚。

在連橫《臺灣通史》（臺灣文獻委員會，1976）中記道：「麻薩未番語也……」，「麻薩」是荷蘭語。日本中野民考證說「Sa ba ha」是荷蘭語音。另有一說是虱目魚苗，長僅1.5公分像針一般；肉眼幾乎無法辨識，只能看到頭不小而黑，就像虱子的兩點眼睛，故名虱目魚。這些有關此魚名稱由來的推論似乎較為合理，畢竟這尾魚在臺灣推廣養殖，可能與荷蘭人有多一層的關係。

虱目魚養殖一般認為始於印尼，之後在十六世紀分別引進到臺灣及菲律賓；而印尼養殖該魚在1400年代就已經有了。按漁業界前輩專家林紹文博士的推論，印尼的虱目魚養殖先驅可能是罪犯或政治犯；他們逃亡到偏遠有毒動物群襲的沼澤地，為了求生，先捕魚（包括許多虱目魚）食用。後來進而逐漸學習清理紅樹林區，再把虱目魚苗圈養起來，以備日後的食用。

至於虱目魚養殖之引進臺灣可能在荷人據臺的1624至1662年間，所以到鄭成功趕走荷人佔領臺灣時，臺灣南部的虱目魚養殖已然成型，而最早的虱目魚塢乃建於安平地區。到了日本據臺後的1910年左右，臺灣總督府任命日人Takeo Aoki為首並進行了虱目魚的養殖試驗，這算是把虱目魚的養殖提升到科學化經營模式的第一步。

根據《續撰臺灣府誌》：「……塭者就海坪築岸納水蓄魚而名雍正五年至十三年間，徵水餉」：「臺灣縣賦役喜樹仔塭一口徵銀一兩；鹽埕小塭一口徵銀五錢；……臺灣縣賦役鯤鯓塭一口共徵銀二百二十兩。」其中喜樹仔、鹽埕即現在臺南市南區之喜樹與鹽埕，鯤鯓則應為臺南安平港南方；到雍正時期虱目魚塭徵賦一直延伸到嘉義，養殖面積一直在增大，這些都是近海適合於鹹水養殖的地區。

乾隆年間朱仕玠所撰寫《小琉球漫誌》卷九記載〈臺灣之見聞〉，作〈海東月令〉，而使農知時也，其中四月「白帶出水、斑支成棉，薔葡花六出，鹿始孕，麻蟲目啣雨」，朱仕玠除了告訴農漁民農產時



▲ 捕撈上岸後，將魚體彎曲排列於魚簍中，再以碎冰覆蓋保鮮，立即運往市場拍賣。

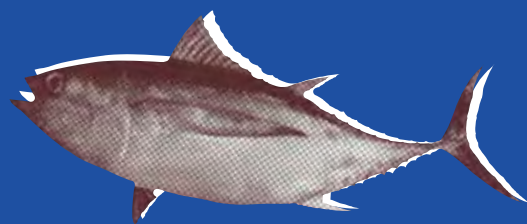
令，也指出虱目魚捕撈的時間就在四月份。

虱目魚吃的是牠的鮮度，嘉南地區的魚塭每天凌晨四、五點，天色未明就可以看到牽罟捕魚。當魚捕撈上岸，就會將插在刺網上的虱目魚一一取出，彎曲魚體排列在魚簍，覆以碎冰保鮮，立即運往市場拍賣，因此魚體彎曲，就表示那是清晨所捕撈的虱目魚。🐟



▼ 捕撈虱目魚在天色未亮前就進行捕撈作業。

鮪魚小品



文、攝影 / 洪建德（新陳代謝科醫師）

沒有黑鮪魚就沒有江戶前刺身，沒有沙西米就不成今天的日本料理了。黑鮪魚日本語名為まぐら，漢字為鮪，發音maguro，或稱本鮪ほんまぐろ，發音honmaguro，或稱黑鮪，くろまぐろ，發音kuromaguro。鮪魚在日本料理中可見於任何的生鮮料理，那鮮豔深紅的大塊排肉看來像極了牛肉，或做成鐵板，或義大利風使用它來做carpaccio，也被用於各式沙西米中，或切片煮或炸，或用於小卷海苔壽司中成「鐵火卷」，或用於握壽司中。

另外臺灣近年來有錢人喜歡吃的とろToro，就是南洋鮪或黑鮪魚的腹肉，常見許多不明究理的師傅，還誤以為とろ是一種魚名，或犯另一錯誤以とろ稱黑鮪魚。其實鮪魚是世界上最受歡迎的魚種之一；即使在西方，過去人們不習慣生食而只吃罐頭，現在則壽司店滿街都是，真可謂天下大同，也使得鮪魚成了頻臨絕種的動物，引起國際的注目。



▲ magurotsukushi意為鮪魚全餐，是東京百貨公司的頂樓某餐廳。



▲ 京都重兵衛壽司處大塚師傅喜歡用最高級黑鮪腹肉，入口即化。

1992年的京都櫻花滿開時，祇園繩手町上的重兵衛壽司處，在低迷景氣中，也有了一些遊客，大塚雅光師傅從櫃檯下冰庫，拿出一塊約1公斤重，粉紅色的魚排，切了一片，一句話也不說，要我品嚐，結果我描述為：外表看來粉紅肉色，含油度高的表面光澤，嚐來柔軟，也沒有筋，更缺乏肌肉纖維的齒感，可以形容為肉質過軟，鼻腔有點鮪魚味道，但是磯味不足，也沒有酸味，吃下沒有飽滿感，心忖從未吃過這種怪魚，從我大腦資料庫中一直使勁搜尋，但也猜不出這是甚麼，大塚師傅是我到京都必定訪問之處，多年來互相切磋，已成好友，他今天從嘴角露出我不熟悉的得意笑容，終於考倒我了，大塚師傅高興得不得了，得意之後才被告知是養殖的黑鮪魚，我驀然意識到養殖鮪魚的時代已經悄悄地來臨。

21世紀之後，臺灣人瘋鮪魚，尤其油度高的鮪魚，從日據時代出生的老先生，到年輕2世代的年輕人，從台北的日本餐廳，到東港的本土海產店，從電子新貴與大亨，到市井小民都想吃toro，幾乎已成全民運動，但是我到餐廳反而未點toro，師傅與同桌的朋友都很好奇，這個教大伙兒吃壽司的老師是怎麼了？我常回答說toro太貴，省下一些錢，吃其它季節性的小魚。



▲ 京都重兵衛壽司處的黑鮪魚中腹肉(上)與大腹肉(下)。

吃鮪魚我比同儕來的早數十年，因為出生在高雄渡船場前鼓波街，對於漁民的生活，魚市場的景象，如今雖過了半世紀仍瀝瀝在眼前；漁港的魚腥味道，也是當年留學德國時，遊子夜半夢迴的故鄉的味道。當年父親任職漁會，也投資一條漁船，槍子魚(黃鰭鮪魚)的味道，早在嬰兒期開始，已深入在我的血液，長成我身體的每一部分，當時技術還不易捕到黑鮪魚，不過餐桌上都是海鮮，直到今天仍然牽引著我的靈魂，刺激我味蕾的記憶，喚起我的消化道賀爾蒙，1992當年雖然小鮪魚可以養到大鮪魚，但是直到21世紀頭幾年，人類還是無法以人工完全孵育鮪魚，都是捕捉天然小鮪魚利用海邊箱網養殖，在非常有限的環境中，投餵飼料時，假如多給了沙丁魚、其他青魚類、鯖魚、或烏賊，則養出的鮪魚有香味與濃郁的海磯味，但是如為了降低成本，給多了五穀雜糧等劣質飼料，則生產的黑鮪魚與進口飼料雞的味道就很相似了。

▼ 德國杜賽爾多夫散壽司。

▼ 紐西蘭陶波湖壽司。



▲ 這是京都重兵衛壽司處的鮪魚山掛。



▲ 鮪魚是會席料理沙西米的主要角，是日本吉兆日本料理在東京帝國大飯店的餐廳。

過去鄰大西洋的伊比利半島與北非，地中海地區，這個環地中海文化圈，自古也有吃鮪魚的習慣，漁民組成有伊比利半島的西班牙人、葡萄牙人外，又有希臘人，義大利人，甚至阿爾巴尼亞人；地中海餐廳牆壁上，留下的泛黃的照片中，仍可以窺視到二戰前後，鮪魚大漁時，各色人種合作捕鮪的熱鬧景象。電視報導也可以看到在20世紀，偶而有大漁的影片，當地的魚船沒有什麼裝備，兩條漁船靠近收網，鮪魚被困在魚網裡面擠成一團，一尾一尾被魚鉤拖上船。

現在地中海裡鮪魚密度稀少了，幾十年沒有這副景象了，現在人們把抓到的小鮪魚，置於箱網中，養到肥滋滋的橢圓型，再把它賣到日本去，因為價格好，全球的鮪魚往東京築地集中，包括北美的各種鮪魚，墨西哥灣的箱網養殖黑鮪魚，愛爾蘭的黑鮪魚在東京築地都有拍賣，東京傳統的壽司店，例如銀座1、2、6、7、8丁目，新橋、築地、也都可以吃得到各種黑鮪魚，五感不同，價格更有大差別。

1980年代臺灣的消費正高攀，這股風氣也在1990年代隨著臺商進入大陸，也帶動大陸餐飲業跨海到築地搶鮪魚，剛好日本的經濟12年的低迷，使得黑鮪魚已經不再是庶民伸手可得的食品，築地魚販有大陸漁商接手購買而大發利市，但是鮪魚消費人口在全球化後，連歐美生食的人口也激增，加上生態上的溫暖化效應，以及鮪魚因大量捕撈而不及繁殖達以前數量，2005年我在有樂町長期觀察的一家築地連鎖壽司屋，已經吃不到黑鮪魚了，他們以大目鮪魚呼嚕鮪魚來賣，一般這是違反市場傳統的，日本關東壽司店師傅口中的鮪魚，就是黑鮪魚。大目鮪魚（臺灣俗語稱大目仔）叫做：バチ，黃鰭稱：キハダ，長鬚鮪魚稱ビン長，因為肉質白色，日本不能稱まぐろ，如今200年的江戶前壽司傳統，已因黑鮪魚的劇減，而面目全非。

鮪魚的腹肉與背肉的脂肪含量差距甚大，例如黑鮪，其腹肉的脂肪含量高達24.6%，而背肉只有1.4%，但是日本的沙西米老饕們只吃赤身，在1964年東京奧運前，toro是廢棄不吃的肥肉，當時師傅到築地市場標到黑鮪，把魚背肉取出，魚頭、內臟與腹肉就丟棄了，赤貧人吃toro，或餵貓狗。由於飲食生活逐漸的轉變，到了1964年後會接受高脂肪的鮪魚腹，鮪魚腹才一時價格翻轉，戰前長成的臺灣人長者，也多在1980年以後，才接觸到toro。。


鮪魚因脂肪含量少，肌肉組織細密，如果長時間加熱的話，肉質會變得堅硬不好吃，所以新鮮的鮪魚還是以生食最恰當，諸如沙西米、握壽司、散壽司或火炮壽司，以海苔捲成細捲的壽司，再切成6塊，裏面中心



▲ 德國杜賽爾多夫日航日本鐵板燒套餐的壽司可看到黑鮪。

有紅色的鮪魚，外形似一火炮故稱。或用生山藥抹成白色黏液貯存在4度，鋪上冰涼鮪魚細塊，更是夏天的清涼食品。沙拉醋拌鮪魚塊，可成東西方沙西米成的變奏曲。此外活潑地洄游於遠洋的鮪魚，因其肌肉發達，萃取物成分亦很豐富，故而味道濃郁，日本最高級的料理店有一秘密武器，就是黑鮪魚做成的柴魚乾刨片似的調味料，其味道與鰹節相似而不同，顏色進檜木，很粉黃色，較沒有強烈的個性，但旨味高尚與最高級的鰹節相互補調和，可以做成世界第一的高湯，鮮而不膩，味甘而不甜，香而不俗，經過法國上一代米其林3星主廚採用，現在已成為法國健康取向高級料理地必備，奶油醬與起司的腥味與油膩被取代不見了。所以鮪魚加熱調理時，宜添加適當的調味料，過去高雄人吃黃鰭鮪魚，切塊後浸醬油糖醬，先煎過一半時，再用薑絲與蔥段來消除腥味，不死硬，但是有著瘦肉的口感，甘鮮卻是豬肉所不及，所以日本的鮪魚水餃在1970年代應中華料理風而發明，一定比例與豬肉互相補足，成了天下第一水餃或煎餃，我在家裡做過幾

次請好友，至今仍為友人口中的第一美食，其實黃鰭鮪魚或其他大目或長鬚鮪魚，也可以一試，便宜又所向無敵。

鮪魚就是食育的好教材，我們不及有佛陀的至高的慈悲心，但是西歐的基督教世界，也漸漸發展出全球是兄弟姊妹，萬物有我們一樣的生存權的觀念，並付諸法律執行，有許多的專家，與非營利團體，投入東方世界從未想像或實現的情操，無酬為野生動物絕種請命，組織團體阻止非法的濫捕，我們要迎頭趕上世界的思維潮流與法治，才不會被制裁與看成野蠻人的國家。即使沒有吃素，但我們祖先仍有對動物的惻隱之心，至少不忍其殲滅，我從不喧嘩惑眾，對鮪魚或任何魚做推銷，我也一秉這些原則，進入壽司店必然從白身魚開始，每物一片。假如一進入店家，就問我要吃toro的，我會很失望，沒有食慾而離去。這些原則或許只稍稍有助於鮪魚不被濫捕，或其他瀕臨絕種魚類的保育，但是也回饋給我們自己，吃每一種壽司，來分散風險，到底重金屬汙染已經是一個嚴重的問題遠在我幼兒時期，母親就念日本主婦與生活雜誌給我聽，說海洋由於工業化後，重金屬的汙染，已經危害到食物鏈最上方的旗魚與鮪魚，事隔50年，事態更嚴重，美國農業部與福利衛生部（Department of Human services and health）每5年出版一次的美國人飲食指引，都鄭重提醒，嬰幼兒與孕產婦不適合吃深海大魚，因為胎兒與兒童期的神經發育較易受重金屬影響，我們分散著吃魚，不只減少頻臨絕種的市場壓力，減少密獵濫捕，也分散了所有毒物的風險，各位朋友，何樂不為？



澎湖魚乾好滋味， 傳統產業永流傳

文 / 蔡佩妤 攝影 / 蔡光庭、許凱傑、呂羿君

沿著澎湖202線道而走，經過一處名叫裡的村落，陣陣的魚乾香撲鼻而來，放眼望去，陽光下，廣場上，道路旁，鋪著一盤又一盤的魚乾，呈現一幅美麗的漁村景象。

這裡，除了有一片潔白美麗的沙灘聞名，曬魚乾這項傳統產業亦是極富盛名。擁有最大曬魚場的陳加生先生，具有爽朗風趣的海洋性格，熱情的介紹曬魚的點滴，來！讓我們跟著陳加生先生的步伐，認識這項獨有的傳統產業，品嚐澎湖魚乾的好滋味。

環境情勢 投入曬魚

早期，澎湖漁業資源豐富，而曬魚乾不僅是保存漁獲最好的方式之一，更是一項很夯的產業。


因當時生活環境清苦，再加上陳加生先生對於讀書並不是有很大的熱忱，在高職肄業之後，便投身於曬魚乾的工作，從一開始的小本經營，自己和家人一手包辦所有的工作，到了

民國75年，資金與技術都更加充足與純熟，便擴大了曬魚場的面積，也開始僱用起鄰近的青年朋友，就此這般地經營至今。

與時間競速賽跑 保留最原始美味

陳加生先生對於曬魚乾的品質，有一套的堅持：所有過程務必要再最短的時間內完成，保持魚的新鮮與美味！

魚乾營養好處多多 傳統美味持續保存

曬魚年資達35年之久的陳加生先生，笑著說：依勞基法規定，我現在都可以退休啦！嘴裡是這麼說著，手依然俐落的工作著。儘管澎湖地區曬魚乾的更況已不復從前，但他依然樂天，笑著表示，漁獲什麼時候有？不一定！我們都是靠老天吃飯，漁船有捕到魚我就可以曬魚乾，未來只要還有漁獲，我曬魚乾，即便是兒女皆不願傳承事業，但傳統的美味，不能讓它消失啦！

澎湖常見四種小魚乾介紹：



花飛

中文名：白腹鯖

學名：*Scomber japonicus*



四破魚

中文名：藍圓鰱

學名：*Decapterus maruadsi*

（註：四破魚是「長身圓鰱」以及「藍圓鰱」在市場上的俗名）



臭肉

中文名：黃帶圓腹鯧

學名：*Dussumieria elopsoides*



鯧仔

中文名：脂眼鯧

學名：*Etrumeus teres*



曬魚乾的過程：

買魚

清晨五點，採購新鮮魚貨。



洗魚

魚，經過兩次的鹽水清洗；鹽水的鹹淡程度，是魚乾美味的關鍵之一。



鋪魚

將洗淨後的魚，鋪在特製的竹盤中。



蒸魚

利用蒸氣機快速蒸煮八分鐘，將魚的鮮美甜味，緊緊鎖住。

第二次蒸魚

曬乾的魚，再一次送進蒸氣室裡，殺菌。



曬魚

一盤一盤蒸熟的魚，擺在廣場上曝曬。

第二次曬魚

殺過菌的魚，再次擺放在陽光底下曝曬。



裝箱

經過兩次日曬的魚乾，香味飽滿，經過人工挑選分類魚種及大小，爾後裝箱，送進冰櫃，歷時約一天半。

蘭
嶼

Si Mangavang 拜訪號

18槳大船下水

文、攝影 / 黃文鈴



◀ 「Si Mangavang拜訪號」由44名船員分成兩組人員輪流划槳、掌舵，帶著滿滿的祝福，拜訪雅美拼板舟未曾到過的西海岸。(攝影 / 謝美媛)

「Si Mangavang拜訪號」6月29日順利出航了！這艘長11公尺、高2公尺，重達將近1噸的大船，是蘭嶼百年來最大艘的拼板舟，這次划行的西海岸航線，也是雅美（達悟）族前所未有的創舉。

「Si Mangavang」的雅美話意思是「帶著滿滿的祝福到未曾到過的地方拜訪」，並含有分享、探索、拜訪的意義。這艘18槳大船僅靠木釘、接榫、結綁、樹脂拼合而成。總體結構包括正龍骨、前後龍骨、兩舷側板4層，每層3片，共用了27塊木板拼製。

這次的造舟計畫由蘭嶼鄉公所主辦，東

清部落18人造船工團，從99年12月部落會議取得共識後，開始上山選取樹材。造船工團在東清派出所左側的空地，從早上到下午，辛勤的打造這艘大船。由於從未製作過這麼大的船，蘭嶼島上並無合適的樹種可做為龍骨，鄉公所只得從臺灣購得10米長的南洋檳木，做為「拜訪號」龍骨。

其餘不同部位的船體，由工團中不同家族所貢獻。例如大船最上層後側舷板是由51年樹齡的麵包樹製成。這塊木板是工團中最高齡73歲耆老謝隆羅，在初中年紀的時候，去山上種地瓜，看到這棵樹很適合造舟，於



▲ 造舟族人進行龍骨鉚合，桑木製成的木釘，以樹脂進行黏合。龍骨接合處也依循古禮，塗上豬祭血。



▲ 老中青三代以傳統工法打造完美船身。

是在樹上刻上屬於家族的記號。等到這次製作大船終於派上用場。

由於雅美傳統最大只有10人大船，「拜訪號」的建造，島上從一開始就反對聲浪不斷。在一個遵循傳統、不敢違反禁忌的島嶼，族人一舉一動都怕觸犯祖靈，會發生不好的事。從龍骨的取得、船隻大小、船主由漢人擔任、拋船有臺灣人參與，種種冒犯禁忌的舉動，讓這艘大船在島上彷彿蒙上一層陰影。

儘管如此，大船依然下水了。6月25日當天，美麗的晨曦甫從東清灣海面升起之際，上百位穿著丁字褲的勇士們，合力將「拜訪號」拋起一次，場面盛況空前。

大伙接著將船扛起，向海走去。船主坐在大船上，與底下扛船的人不斷做著「蠻阿威」祈福的動作，大船平安下水。

6月29日凌晨4點，大船從蘭嶼開元港出發，在中午12點半抵達臺東尚武漁港，「橫渡黑潮・拜訪臺灣」的旅程順利啟航。在族人的祝福下，大船將展開一段史無前例的西海岸之行。勇士們極具美感與張力的划槳動作，與刻有美麗雅美圖騰的船隻，所到之處將讓臺灣民眾得以欣賞到蘭嶼獨特的海洋文化。



▲ 跟著大船去旅行的孩子們，敲打著森巴鼓環島踩街。



▲ 大船下水的前一天，船主與造舟工團依照傳統接受賓客的道賀。以禮芋堆滿大船象徵漁獲滿載。

漁村培根——社區競賽頒獎典禮紀實

網住夢想

文 / 易敬君（漁業署漁政組 技正）



▲ 漁業署郭副署長蒞臨99年度漁村社區競賽頒獎典禮並與得獎者大合照。

6月10日早上，臺灣南部的陽光是那麼燦爛，99年度漁村社區競賽頒獎典禮隆重的在位於高雄市前鎮漁港的漁業署舉行，參加99年度農村再生培根計畫培訓的漁村社區也同時來此展現他們的受訓成果；這次社區競賽的項目有：培根真心話競賽（關懷班個人心得）、社區願景競賽以及培根尋寶競賽等3項競賽，鼓勵社區提出自己受訓心得，以及找出對自己社區的願景及資源。

這是漁業署是首次辦理漁村社區的農村再生培根計畫的訓練工作，由於大部分漁村對於農村再生的意涵尚不熟悉，因此，99年度培訓工作以開設第一階段關懷班為主的推

廣策略，創造了完成關懷班37班及進階班12班培訓的亮麗成績，有效的將農村再生的訊息傳播給漁村社區。

由這次培根真心話競賽的參賽作品中，我們看到了漁村在感嘆——社區居民年齡層逐漸老化、年輕一代離鄉工作的無奈。也看到了漁村的感動——專家講師竟然能夠來到偏遠的海邊漁村上課、上課時間也配合選在漁村閒暇時、講授的內容不再是呆板枯燥的、主題竟然就是自己所在的社區。

就如同本項優勝得獎者感言：「由實際經驗分享農漁村社區營造案例，看到別的農村已經發展的如此富麗與休閒，想想自己社



▲ 雲林五港社區上課情形。



▲ 金門後豐社區上課情形。



▲ 雲林廣溝社區尋寶活動。



▲ 高雄永華社區尋寶活動。

區還是一片狼藉與落後，心中已猶然升起如何改造經營我們的社區藍圖。而課程中老師引導初步完成本社區宣言，已開始踏出農村再生的第一步，相信每位受訓學員不僅可以看到別人，更加可以想想自己的家園要如何打造與規劃。」

在「社區願景競賽」的社區作品中，可以發現漁民的率直開朗、樂天單純，雖然初期的願景多在社區環境改善、發展休閒漁業等方面，但可以發現到農村再生的觀念已經在漁村萌芽，同時培訓團隊也能適時從旁支持鼓勵，並協助社區知道如何去實現夢想。

頒獎典禮上，培訓團隊安排播放「社區尋寶競賽」得獎社區的影片上，我們發現到——原來漁村不只有漁船、漁網、漁港，還有豐富的漁村文化、宗教信仰、美麗海灘、潮間帶、瀉湖、溼地等海岸線自然景觀，漁民載歌載舞唱出漁村地方景觀、特色美食，展現出漁村的熱情與活力。

漁業署郭慶老副署長親臨會場頒發獎金及獎狀給本次競賽得獎的社區及個人，不僅肯定大家學習的成果，更鼓勵我們漁村要把握農村再生的契機，共創漁村經濟再造。

2011年臺北國際食品展臺灣館— 百年盛宴「鮮艷100」

文 / 吳佩珊（漁業署養殖漁業組） 攝影 / 湯素瑛（本刊執行編輯）



▲ 農委會黃有才副主任致詞。

2011年「臺北國際食品展」自6月22日至25日在南港世貿館盛大展出，農業委員會的臺灣館依然是今年食品展的亮點，並依產品屬性規劃有主題區、農產區、林產區、漁產區、畜產區以及調理食品區。今年臺灣館配合建國百年及行政院「美食國際化」，以「健康安全樂活」為展示主軸，以「鮮艷100」為主題。

農委會黃有才副主任委員在開幕式中表示，為深耕臺灣農產品國際市場，該會正推動「強化農產品全球市場深耕計畫」，臺灣的農業在多角化的經營及行銷下，已朝精緻化發展，農產品的國際市場競爭力也提升，近年來在外銷上更繳交出亮麗的成績單，99年農產品出口值為39.85億美元較98年成長24.2%。

臺灣館內農產區、林產區、漁產區、畜產區及調理食品區等5區的廠商展示區，分別呈現「織宴」、「鮮艷」、「魚宴」、「掀宴」及「鮮宴」五大特色；「織宴」強調農產區產品吃得

好、吃得多又無負擔，展示品項包括毛豆、米禮盒及獲國際大賞的霧峰區農會燒酎及埔里鎮農會玫瑰淡酒等；「鮮艷」帶出林產區的創新與創意產品，包括都會田園「種」菜包、竹香咖啡及竹瀝水；「魚宴」則代表漁



▲ (圖由左至右)冷凍公會徐著英總幹事、經濟部商業司葉雲龍司長、對外貿協葉明水副秘書長、農委會黃有才副主任、國貿局江文若主任秘書、臺灣優良農產品發展協會張鼎祥董事長等共同開幕揭牌。



▲ 2011年臺北國際食品展－臺灣館。



▲ 掀宴館主打即食與方便性，符合時代潮流。



▲ 臺灣館參觀之民眾。



▲ 胡副主委與華參觀林邊區漁會主推商品——龍膽石斑。

產區產品之新鮮、美味，包括龍膽石斑、烏魚子、黃金蝦XO醬禮盒及白蝦等，全為獲得漁業署選拔的水產精品；「掀宴」代表調理食品區產品即食與方便性，每項產品都經過CAS臺灣優良農產品標章驗證，產品包括冷凍鹽漬鯖魚片、蘿蔔糕、冷凍玉子燒及美滿人生蜜餞禮盒；最後「鮮宴」為畜產區產品的代名詞，產品新鮮又安全，包括肉鬆、鮮蛋、皮蛋、鹹蛋、油雞腿等。

漁產區展示的「水產精品」為漁業署推動「精緻農業健康卓越方案」，所舉辦的評選活動，以建立臺灣水產品高品質、高附加

價值之優質精品形象。「水產精品」必須以國產水產品為主原料且需通過CAS、HACCP、GMP、TAP等其中一項驗證為基本條件，嚴格評選出來的頂級水產品。本次參展廠商是第一屆「水產精品」獲選廠商，展出產品有精緻加工的蒲燒鰻、傳統美食烏魚子、肉質口感佳的龍膽石斑魚、知名保健水產品蜆精以及近年發展迅速的食用保養品水產膠原蛋白凍等等。在今年度食品展展期中，「水產精品」展現走向國際舞臺的企圖心，將臺灣漁業及養殖業的發達及水產加工技術之優良推向國際，為我國優質水產精品外銷創造商機。🐟



▲ (圖由左至右)林園區漁會、立川農場、梓官區漁會邀請長官合影代言漁產品。

2011 頭城海洋文化觀光季系列活動

文、攝影 / 吳楊欽（宜蘭縣政府農業處）

為呈現開蘭第一城的文化風貌，展現藍色海洋的無限魅力，打造「南塋丁、北頭城」的觀光定位，連續舉辦五年的「頭城海洋文化觀光季」，於6月10、11、12日，在港澳沙灘舉辦為期三天。

本活動首先於10日晚上，由「金枝走演—可愛冤仇人」掀開序幕。接著於11日上午10：00，由漁業署沙志一署長、觀光局東北角海岸暨宜蘭風景區管理處林坤源處長、頭城陳秀暖鎮長、代表會林樂賜主席等共同敲鑼隆重開幕。



▲ 漁業署沙署長致詞。



▲ 漁業署沙署長、頭城鎮陳鎮長等長官共同敲鑼隆重開幕。



▲ 參與頭城海洋文化觀光季貴賓雲集。

節目由宜蘭縣龍獅技藝協會出動10陣大鼓的神鼓迎賓磅礴演出，宜蘭縣大專及高中職學生青春熱情的街舞表演，大坑韻律舞蹈班的草裙舞，瑪嘎巴嗨原住民的豐年祭舞。

入夜之後，海洋音樂大賞繼起，邀請五燈之星及ITV節目主持人萬盛雄、凱渥天生歌姬安欽濤、中視超級金曲星高蕾雅、星光六班爵士鼓美少女陳曼青、LED鋼鐵人行動藝術團、動感OPEN SHOW GIRL及野人樂團等多名金曲歌星現場熱情開唱，帶給現場所有觀眾一個海洋的美聲之夜。



▲ 瑪嘎巴嗨原住民豐年祭舞。



▲ 衝浪戲水消暑。



▲ 小朋友在沙雕區玩得不亦樂乎。



▲大口吃芋冰比賽。



▲喝啤酒比賽比肚量。

酒後不開車·安全有保障。



▲海洋音樂大賞，熱情開唱。



▲蘭陽海上長泳吸引了上萬人泳渡太平洋。

為期三天的活動同時提供民眾最經濟實惠的好康，包括蘭陽博物館、賞鯨之旅特惠活動。11日正中午空中撒紅包、沙灘趣味排球賽、喝啤酒比賽及吃芋冰比賽等。主辦單位也準備了300份的沙雕工具及風箏，免費提供小朋友現場領取，頓時天空一片迎風搖曳

的風箏，地上各式的沙雕景致，美不勝收。最壯觀的活動，當然是在12日清晨的蘭陽海上長泳，吸引了上萬人泳渡太平洋活動。

三天的系列活動，不但凝聚了頭城在地居民的向心力，也吸引了各地的遊客，深切體驗頭城海洋人文風情。🐟



▼長泳鳴槍，活動正式啟動。



海天遊蹤

世界的漁港 (7)

貝南—諾闊耶湖



▲ 耶德賈族人搭乘獨木舟沿著棕櫚葉圍欄下網捕魚。

文、攝影/ 黃丁盛

貝南南部濱臨幾內亞灣的甘維耶(Ganvie)，土語意為“自由之水(freedom of water)”，這是西非最令人印象深刻的地方之一。諾闊耶湖(Lake Nokoue)上散佈著許多茅草搭蓋的高腳屋，住著超過兩萬耶德賈(Adja)族人，他們於18世紀為避免淪為“鳳(FON)”國的戰爭奴隸，而逃難至此地；他們將住家蓋在水上，藉湖水保護身家安全，因為鳳國戰士對湖水有宗教禁忌而不敢冒然攻擊，久而久之，甘維耶遂成為“非洲的威尼斯”。

當地人主要靠漁撈維持生計，他們用棕櫚葉在湖中架起一道道圍欄，形成魚類棲息的屏障，待魚群聚集之後再下網捕魚；這種方法讓我想起住在臺灣山區的阿美族，也經常在河川中架設竹圍吸引魚類棲息，再擇期用網子捕撈，兩者似乎有異曲同工之效。



▲ 諾闊耶湖中散佈著一道道棕櫚葉圍欄，蔚為奇觀。

漁光曜



全國漁民節慶祝系列活動



7/30-31

10:00~21:30 淡水區漁人碼頭

活動內容

1. 漁光列車 百年精彩攝影展
2. 精緻農漁特產品展
3. 漁會成果展
4. 海巡艦參觀展示 (7/30 9:00-14:00)
5. 漁友歡唱 卡拉OK歌唱比賽 (7/30 14:00-16:00)
6. 海產美味小吃
7. 街頭藝人才藝秀

7/30 模範漁民頒獎典禮

白冰冰、黃妃、張秀卿、朱俐靜、
葉家妤、傅子純 熱情表演

(以上人員可能有變動)

指導單位：行政院農委會漁業署、新北市政府

主辦單位：台灣省漁會

協辦單位：淡水區漁會、金山區漁會、萬里區漁會、
瑞芳區漁會、貢寮區漁會

贊助單位：台灣電力公司、中華電信國際電信分公司

承辦單位：長榮國際股份有限公司

