

# 歡迎大家到布袋來玩！

**我**是布袋人，常有朋友好奇的問，為何名為布袋？布袋因突出於海中，地形狹長，狀似布袋，外來船隻必須經此港嘴入港，恰如布袋口，「布袋」鎮名即由此而來，早昔稱為「布袋嘴」。又有一說，布袋街僅有一條街道為出入口，形如布袋嘴，故名之。早期我們家鄉到處可以看到布袋用來裝鹽巴、番薯簽、蘿蔔乾，是否因此得名，不得而知。

布袋鎮係屬嘉義縣，位於台灣西部嘉南平原中心，東鄰義竹鄉；西面臨海，遙對澎湖縣；北接東石鄉、朴子鎮；西北可望外傘頂州，與大陸廈門遙遙相望，為台灣與大陸相距最近的地方。將來若是兩岸通航，台灣和大陸間通商，文化交流將是一便捷之處，早年布袋因兩地商旅往返盛極一時，曾有「小上海」之稱，而後交流中斷，以商業為主的港澳變為近海漁港，昔日繁榮市況已成過去，褪盡鉛華，輕裳一襲，更見質樸清純。

### ■ 漁鹽之鄉布袋鎮

純樸的布袋人，主要靠曬鹽、捕魚、養殖及種田為生。但曬鹽是極為辛苦的行业，鹽民僅賺取微薄的工錢，鹽巴歸政府鹽場所有。天氣愈熱，水份蒸發愈快，鹽巴收成愈多，鹽民因此加倍揮汗工作。於濃厚的鹽水中，將鹽巴聚積成堆，而後集中成鹽山，遠望有如一座座的小金字塔。

紅樹林。



佔有大部份土地的鹽田，在政府未善加利用下，已明顯影響布袋鎮的發展，如何採精密造鹽，將土地移作更有經濟價值之利用，將是主事者未來應思考的方向。溜躑於布袋街巷間，隨處可見蚵女蚵婦忙著剝挖牡蠣，技術高明，刻苦耐勞，既溫順又健康的鄉土風情，加上新鮮肥碩的牡蠣，直讓遊客佇足流連，買個1、2斤回家炒「蔭豉蚵仔」或「蚵仔煎」，鮮味之美包君滿意。

每天下午4、5點，漁舟返港，魚鮮上市，加上養魚人家提供的魚貨，有魚、有蝦、有蟹、有螺、有烏賊，外來遊客和附近鎮民湧入港邊，爭相購買，價廉物美，沒有人失望而歸。

### ■ 布袋特產菜脯／虱目魚

布袋的海風，造成多砂的壤土，加上陽光炙熱，作物不易栽

培，唯獨蘿蔔長得又肥又大，因此布袋蘿蔔乾又叫菜脯，聞名全省。又大又肥的白蘿蔔，洗淨切碎後，以6%之精鹽(布袋日曬

鹽)加壓醃製一夜後，日曬一日，再加約3%之精鹽加壓醃製一夜後，再日曬一日，此時蘿蔔的水份已去除大半，但仍保留脆度，經裝箱貯存，菜脯風味漸出。蘿蔔本就含有很多的食物性纖維質，加上醃製之風味，不論炒蛋、作飯團、作菜包、包粽子，皆很合味，充分發揮中國傳統食味之美。

布袋養殖之虱目魚皆以海水養殖，無泥土味，剛提上岸之虱目魚，以蒜頭或薑絲煮食，味道鮮美，絕非台北超市所賣的冷藏



盛產蘿蔔乾的布袋鎮有個菜脯社區。





鹽田。

虱目魚所可比擬。每當懷念虱目魚的美味時，我就趕快提起行李回家鄉去了。

虱目魚肚既軟又無刺，適合煮湯；背部先經機器除去暗刺後，加入蒜頭，調味打漿作成虱目魚丸，已成為布袋人的招牌禮品，如今也開始打開市場，全省各地超市都可以買到了。

### ■ 國寶植物紅樹林

布袋臨海處，在重重蚵田旁，有一處面積比淡水紅樹林更大的紅樹林，為世界保育植物，現

已列入自然保育區。那是一種胎生植物，而且生長於淡水海水交界處，於海中鹹水能永久繁殖生長，不但可以達到水土保持之目的，又可平衡生態，各種生物相生相長，繁殖其間。紅樹林通常也是白鷺鳥群棲之處，造物之美，頗有可觀。

### ■ 布袋一日遊

早上馳車前往「好美里」，享受清新的野風，一大片海上綠色森林，是世界級植物——紅樹林，研究其特殊生長之所在，沿



黃昏市場的新鮮魚貨。



著海岸走，沈思造物者之奇。中午沿著鹽田走道，了解曬鹽的過程，體念鹽民的辛勞，教育子弟惜福美德。中午到布袋或大寮享用味美價廉之海鮮，下午來到布袋海埔新生地，沿著堤防深入海中三、四公里，漲潮時海浪撲臉，退潮時綿延海岸線，美景無限。傍晚時刻回到布袋漁市場，不要忘了買一些現剝牡蠣、蛤蜊以及剛上岸之鮮魚，晚上又是一頓美味的海鮮大餐了。

### ■ 布袋鎮長蔡長雄

今年剛上任的布袋鎮長蔡長雄，擔任多屆代表會代表，並曾擔任嘉義區漁會理事長，本著「平安和諧，愛鎮愛民」公正無私



之心情，主持鎮政，希望建立起

「我愛布袋」之共同理念，歡迎大家、歡迎全國

民衆多來布袋一遊，一定會讓大家滿意而歸，留下美好印象。◆