

圖文／謝順景

# 訪七股 遊潟湖

## 看見「內海仔」的活力與養蚵人的生命力

台南七股潟湖，是一處天然的養殖場，也是承載2萬位漁民生活的「內海仔」。沿海濕地的養蚵人家，在時代的巨輪下，曾經朝氣蓬勃，因環境變遷而逐漸老化，不過，從人與海、與自然融為一體的感動中，仍能看見活力，懷抱希望。



的內海) 搭蚵架、養蚵仔，待成熟後採收出售，養活一家大小。

猶記得在1960年代，一部以養蚵人生活背景為主題的電影「養蚵人家」，由知名女星黃美瑤與英俊小生柯俊雄主演，劇中養蚵少女的生活以及與男主角纏綿悱惻的愛情故事，動人心弦。40年後，來到昔日拍攝電影的現場，電影中年輕蚵女戀愛浪漫的情境已不復見，僅剩下少數老漁民仍辛苦地在海中討生活。不過，卻也看見了珍愛海、珍愛大自然的人們，對於人、海、自然融為一體的感動，讓人深感不虛此行。

### 濕地資源豐富 美如蓬萊仙境

七股潟湖位於台南縣七股鄉龍山村，西寮村以西、七股溪口之內海，南面為海埔海堤，北至青山港出海口，面積約1,500公頃，當地漁民稱它為「內海仔」。潟湖是天然養殖

在一個風和日麗的日子，一夥人從台北前往台南縣聞名已久的七股潟湖國家風景區一遊，體驗沿海濕地養蚵人家的辛苦與樂趣。在那裡，見識到潟湖的經濟價值，以及人和自然和諧共生、與世無爭的淳樸生活；也看到了老漁夫旺盛的生命力與樂天知命的人生態度。

### 時代巨輪變遷 養蚵人家認命

隨著社會環境的變遷，農村人口加速老化，這裡的年輕人願意繼承父業討海的人愈來愈少。儘管如此，留下來的老漁民們仍然精力旺盛，每天乘著竹筏到潟湖中央（七股



潟湖魚類多，吸引了各種野鳥



坐竹筏遊湖去，養蚵達人兼解說員黃登騫（右圖站立者）談論養蚵經驗

場，退潮時淺灘泥質裸露，根據記載，這兒至少有200種以上的漁貝類，30種以上的螃蟹，有2萬位漁民賴以維生，更有4種生物被列為瀕臨絕種物種，如黑面琵鷺（截至去年9月，約有1,500隻候鳥棲息於附近），燕衍及高蹺鳥，在七股溪河口兩側的紅樹林保護區有成千上萬隻水鳥棲息。

在碼頭區，遊客每30人為一組，魚貫而入，穿上船上所準備的救生衣，坐上竹筏船，快樂起帆遊潟湖。船長黃登騫兼任導遊，已67歲的他精力旺盛地拉高音調，要大家重複他所說的話：「反對污染救濕地／子孫萬代傳佳話／鄉土是咱大家的／拚命保護行無退／4月5月南風起／黑面琵鷺回家去／坐排遊覽看蚵坪／潦水瓊魚摸魚蝦／吃飽本去迺一下／潟湖風景真美麗／生蚵四界有嗲賣／嘛有現撈網罟貨／七股出名海產濟／小吃甲笑嘎嘎／有閒娶來七股邊／阮這海產

有夠濟」。

在船長一句，大夥兒一句的快樂頌中，船已進入潟湖的中央。在平靜的大海中穿梭過無數蚵架，看見蚵架上活力十足的討海人，也看見蚵架上自由飛翔的水鳥，彷彿進入蓬萊仙境，都市生活的疲憊一掃而空。

### 養蚵技術進化 粒粒碩大飽滿

一路上，船長耐心地說明養蚵的技術及討海人的甘苦。他解說道，蚵仔（牡蠣，又叫做蠔）是世界性的水產佳餚，營養價值高，歐洲人稱其為「海洋牛乳」，日本人說牠是「帝王食品」，從古到今，不分國界，頗受女人喜愛。

牡蠣生長在海岸的石頭上，每當潮水來時即打開殼，以抓到的小蟲為養分。幾百年前，日本漁民發現蚵仔苗會附在竹製的魚杆上，乃開始用竹板及石塊在潮間帶採苗養殖。每年3月，漁民把石塊和竹竿插在蚵田中，2個星期即可著苗，有的附在石塊上，有的附在竹竿上，若附在竹竿上的蚵苗太多，則得去除一些，避免因爭食而長不大；4個月後蚵長得如銅錢大小，再經過2-3年才可以採收，其中又以秋冬所採取的蚵最為肥美。

日據時期，台灣養蚵事業不斷地發展。竹竿法雖然節省成本，但常受到蚵螺的侵害。民國49年開始推廣簡易垂下式養殖法，這是一種立體式養殖法，業



海面上搭起的養蚵架，非常壯觀



養蚵人家把用過的蚵殼串起來，一串串吊掛在竹架上，放入海中，讓漂流的蚵苗附在上面

者選擇不受風浪影響的內海，且以朝潮時水深2公尺以內的地區最為理想。在此條件下，台南縣七股鄉的內海潟湖面積廣達150平方公里以上，成為最理想的養蚵場所。

在竹架上，養蚵人家把舊的殼每隔10公分用膠線或電線綁起來，每串約5至20個，掛在人工搭建的竹架上，放入海中養殖。簡易

垂下式養蚵不但將養殖區域擴大到潮帶外，也因為養殖地區水深，餌料較豐富，蚵仔的生長速度也比較快。牡蠣有胎生、卵生，由於皆為雄性而無雌性，故得牡名。牡蠣也並非每一個都一樣大，因其捕食能力而有差別，所以如何把小蚵仔養得肥滋滋，是養蚵人家的秘訣。

### 生態謹慎維護 蚵業得以永續

不久，在船頭烤生蠔的救生員端來一大盤熱呼呼的牡蠣，讓遊客現嚐美味無比的蚵仔。令人回憶起數十年前，我在維也納聯合國原子組織裡服務期間，一位德國上司梅克博士，每週上午一定向法國訂購生蠔空運到維也納，下午送達時，大夥就在辦公室內把檸檬汁擠在生蠔上，直接送到嘴裡去，其美味至今仍難以忘懷。我問養蚵人，為何法國人的生蠔體積大又可以生吃？他們說，雖然七



2位救生員在船尾碳烤生蠔

股潟湖與法國人所養的蚵仔原則是同一品種，不過法國的海水乾淨，毫無污染，且養殖期間超過3年。

我想，若潟湖能繼續維護良好



每一位遊客都能品嚐到最鮮美的滋味



碳烤鮮蠔



漁民在臨海的沙丘上種草造林，保護內海濕地



緊張苦悶的台北人，悠遊在七股潟湖的陽光下，心曠神怡

的生態環境，以台灣養蚵技術，也養殖3年以上，應能養出具國際水準的碩大蚵仔出口。難怪養蚵專家兼導遊黃登騫，要大家跟他一起朗唱的養蚵頌的第一句話就是：「反對污染救濕地，子孫萬代傳佳話…」讓大家印象特別深刻。記得去年11月，韓國的運輸船在韓國南方沿海發生船難，大量的重油污染了整個海岸，在電視畫面上，沿海養蚵竹架全部為黑油所包圍，所有的蚵仔全部死

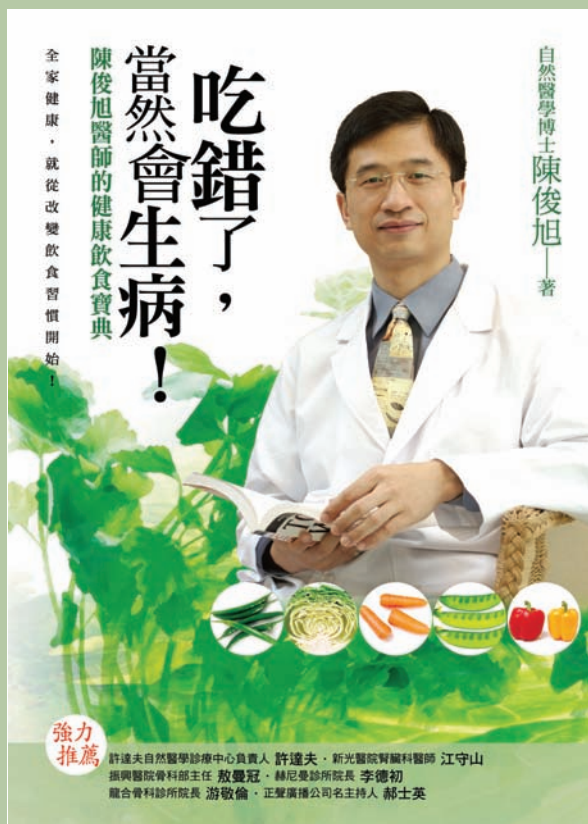
掉，養蚵人家欲哭無淚的畫面，深深烙印在心裡，更感受到台灣沿海防治污染的重要性。

這次走訪，除了得以忘卻繁忙的生活外，也學習了很多，對於海洋認識不多的我們來說，可說是上了一堂充實的課，更體認到「海洋孕育了多樣的生物」，以及對於生物的重要性。



## 一本顛覆傳統的健康飲食新觀念書

代售新書



### 吃錯了，當然會生病

作者：陳俊旭

定價：300元 優惠價：250元

(隨書附贈陳俊旭醫師有聲CD)

這是一本顛覆傳統的健康飲食新觀念書，並提供許多實用的飲食指南。

只要能夠掌握書中教導的「飲食密碼」並身體力行，那麼，你就找到了通往健康之路的金鑰匙。

- 低油、低膽固醇、低蛋白質飲食不一定有益健康
- 多吃植物油、少吃動物油不一定是對的
- 人造奶油比奶油更不安全
- 多喝牛奶容易造成過敏及骨質疏鬆



豐年社

10648 台北市溫州街14號

郵撥帳號：00059300財團法人豐年社

(郵購另加掛號郵資60元)

電話：(02) 23628148分機30或31

傳真：(02) 83695591