

# 久違了，飛魚！

文圖／林麗娟



原住民飛魚季

每年3月到6月底，  
是蘭嶼達悟族人捕飛魚的季節，  
5月尤其是海上捕飛魚的高潮，  
然而來自外島的大型機動漁船挾持現代化捕撈技術，  
大規模濫捕、圍捕飛魚，  
飛魚甘香素樸的好滋味從此蒙上了陰影。

**飛**魚屬於大洋高溫的表層洄游魚類，主要以浮游生物為食物。在春季時，常會隨著黑潮北上，喜愛逗留在藍黑色的

海水潮境，但有時候也可以見到飛魚在靠近岸邊礁區外較深層的水域出沒。飛魚具有特別延長的胸鰭，胸鰭的長度大約超過身長的一半，一般而言，飛魚在受到驚嚇時，都會有躍出水面的習性，就因藉由胸鰭可以躍出水面做長距離的滑翔，因此得名「飛魚」。

全世界的飛魚約有8屬50種以上，在台灣海域的則有4屬21種。專家江嘉萍指出，對於蘭嶼島上的達悟族人而言，飛魚不僅僅是食物的來源，同時也是達悟族海洋文化中的重要部分，例如以飛魚文化為軸線的歲時曆法，便是以飛魚的汛期做為曆法週期的校正標準，有些漁民認為，飛魚就如同烏魚一般，會在固定的時間內洄游，因此就給了牠一個別名「飛鳥」。

## 飛魚的故鄉

蘭嶼是飛魚的故鄉，飛魚在達悟族人的社會裡流傳著許多的神話、傳說和禁忌，飛魚也在達悟人生活中扮演著極重要的角色，包括宗教、生活作息及社會組織層面。飛魚對達悟族人而言是非常神聖的。

古時，達悟族人祖先在海邊找尋食物時，無意間發現如同長了翅膀的飛魚躍出海面，開始圍捕牠們，但起初混著一起捕上來的魚、螃蟹、蝦貝煮食，

部分族人、魚群卻染上怪病生瘡，最後，飛魚群的頭目黑翅飛魚才透過托夢的方式指點達悟族長老，不可把飛魚和其他魚類食物一起烹煮，才不會斷了飛魚的食源，並且也要以尊敬的心態來面對飛魚，以後才能擁有豐富的飛魚可吃。

長老第二天醒來來，即穿戴丁字褲，戴銀帽、首飾，用最虔誠的心，在海邊面向大海，脫下銀帽，把帽子朝向大海，對著飛魚唸道：「我生命的泉源，飛魚神明，用銀帽呼喚您的聖明，謹遵守您的指示和教誨。」形成了此後的飛魚祭，過程神聖莊嚴，一年的飛魚季節由此祭開



小米

始，期待飛魚豐收。

達悟族人認為飛魚是天神所賜的，所以他們以飛魚為軸線，將一年分成3個大季節，飛魚將有是冬季，飛魚季節是春季，海上捕飛魚季節結束在夏季。3至6月是捕飛魚的季節，事前各船組人員先在船長家共宿、共食，準備夜間捕魚的火把、漁具，檢視漁船等籌備事項，並定好飛魚祭的時間，進行招魚儀式。

儀式中，把小竹筒塗上雞血，掛在船上，祝小船在白天捕魚時一樣能獲得豐富的漁獲。初夜族人殺豬祭天，集體夜漁，白天共宿共食一個月，再將之前所捕的魚共同分享帶回家，解散後，各人就可以自由住在家裡，並繼續捕魚。

在這過程中，達悟族男人非常辛勞的從事捕魚工作，而女人則會上山尋找一些螃蟹回來，招待丈夫，稱為螃蟹節，妻子也會採收成熟的小米，準備收穫節展示。期間一家成員各司其職，大一點的男孩要幫忙找尋魚餌、打柴、協助母親收割小米和貯存的工作，也幫助養豬和水道灌溉疏通，並協助拖船等工作；年紀較小的就提水、跑腿，全家齊心努力，分工合作。

舉行祈豐漁祭、飛魚畫食祭後的兩個月內漁獲，各族人把它製成魚乾，收藏起來，最後才收芋頭，打掃屋內外，宰殺山羊，舉行飛魚漁終祭，整個飛魚季節宣告結束。

## 飛魚的文化

長達7個半月的蘭嶼飛魚祭，其中的初夜漁起一個月是飛魚的盛產期，景致特別。各部落的漁船隊在日落時分會抵達他們的漁場，趁天色漸暗片刻，點燃火炬引誘飛魚，讓牠們撲向船上的燈火而捕之，這是最具古典特色的漁法，也是觀光漁業最引人入勝之處。1962年後蘭嶼島民引進追逐網漁法，由於此種漁法在白天作業，使用兩艘式機動船布網，再配合水中人群的追趕，使飛魚紛紛進入網內，參與的人員多半是青年，完全打破了傳統飛魚祭的秩序。不過現場的熱鬧氣氛，碼頭卸魚及分魚的情形，以及解剖、醃漬、曬乾、享用魚湯和美食、煙燻飛魚等一連串的過程仍是觀光漁業的好賣點。

蘭嶼島民對漁場的劃分及漁業資源的自律式分配，這是一種立足點平等的管理，雖然沒有資源學的理论基礎，但是管理工作執行起來很容易，沒有任何的糾紛發生，這種模式很類似東港地區的櫻蝦產銷管理，值得沿用與推廣。蘭嶼的島民依賴著大自然給予的飛魚，由捕捉、分配、醃曬、儲存的過程，所蘊育出特殊的飛魚文化，希望透過觀光漁業的宣揚，讓大家都更愛護蘭嶼島上的各種原始風



捕飛魚



曬飛魚



飛魚湯

貌，給島民保留生活的基本尊嚴，而不是藉現代文明的活動來污染原始的環境及毀滅他們的文化。

當海上捕飛魚的季節整個終了後，家中的男人會利用這個時間進行房屋或漁船的修造，女人開墾土地、種水芋。一直到10月份即農曆中秋飛魚終食祭時，必須將吃不完的飛魚通通丟棄，否則再食用便會招致疾病。

達悟族人對這整個飛魚的捕撈和食用、生產和消費，是一連串與祭祀有關的活動，也是一種對食品的保存期限和漁類永續利用的觀念；等寒冷的各季過後，大地回春，家家又開始準備漁具，迎接新的一年飛魚季節的來臨。

## 飛魚的危機

飛魚會在海面漂浮物上，產下橘紅色卵塊，台灣漁民近年來採捕這些飛魚卵，趨之若鶩，不但把它視為季節性漁獲之一，也是外銷的漁產品。

恆春漁船到蘭嶼海域捕飛魚已有6、7年，船隻數量一年比一年多，有時多達9艘漁船同時作業，從早到晚都在捕魚，越捕離海岸越近，大型機動船更過分，直接就在500公尺內海域作業，令人心痛。這樣以捕飛魚為重心而發展出來的新漁獵活動，因有大量來自島外的漁民捕獵，甚至出動水上摩托車來回瘋狂趕魚，供前方兩艘漁船以追逐網大肆捕撈，已嚴重干擾或絆住達悟族人傳統拼板舟的作業，飛魚數量為此也有減少現象，嚴重威脅到了蘭嶼的海洋文化。

達悟族人的傳統拼板舟或兩、三噸的小舢舨大多一、兩人一艘船出海，族人以人力划船，大多在離岸一千公尺海域內捕飛魚，以往拼板舟出海4小時大概可以釣到20~30隻飛魚，現在出海一趟能釣到5~6隻飛魚就算難得了，以前族人一個飛魚季捕捉個500~600條，有的分送親友或沒能力捕魚的寡婦，島上七成以上家戶可見到一次曬200~300條飛魚的盛況，不過現年飛魚架空空蕩蕩，只能見到曬個十幾條飛魚的稀落景況。

為免飛魚淪為回憶中的美味，與蘭嶼島民漸行漸遠，有議員提案劃設沿海飛魚保護區，限定3月至6月飛魚季期間，禁止10噸以上漁船在蘭嶼沿岸6浬海域內使用追逐網、流刺網，希望能為達悟族傳統文化構築一層防護網。

飛魚是大自然賜給族人的禮物，外來漁船不該坐收漁翁之利，何況屏東、台東甚至花蓮到處都在舉辦飛魚季，與蘭嶼爭逐有限的海洋資源，後果令人憂心。



飛魚乾

飛魚美食



## 飛魚的啓示

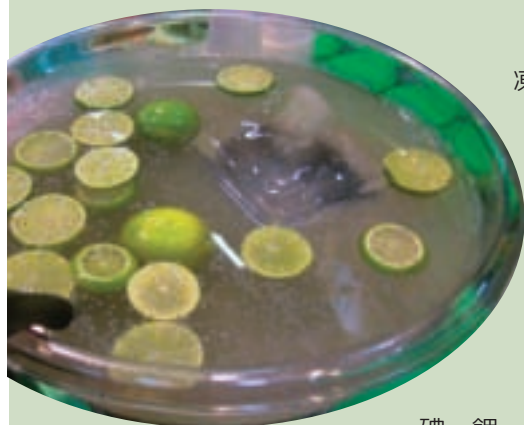
一個達悟族男人爲了飛魚，年幼時期就跟隨父親選定十幾年後要造拼板舟的樹木，這段期間，須得學會潛水、觀察潮流和天象，直到經歷了造舟和大船下水祭的過程，才能加入捕飛魚的行列，這漫長的文化洗禮，就是蘭嶼生活的一部分。

飛魚那一對粉紅而淺紫的透明翅膀，如同天使下凡掀起海上陣陣浪花迴旋舞，看了也會讚嘆大自然的美好。達悟族人信守承諾，3到6月捕飛魚，夠吃即停，留下魚苗成長，也留下母飛魚8、9月產卵期的生命延續空間，這樣，才能再看到飛魚飛翔在大海上。蘭嶼人不販售、不濫捕，飛魚的文化意義，遠大於吃，萬物均有休養生息之機，資源方能取之不盡，「留一點飛魚給後代子孫吧！」值得人們深思。



煙燻飛魚

## 石花凍・山粉圓——原住民夏季美食



檸檬山粉圓

夏季吃飛魚，可搭配清爽的美食石花凍、山粉圓，而原住民從很久以前就曉得要種養和享受它。

石花又稱海石花、石花菜，原是台灣東北角海域特有的野生產物，經大量人工養殖在礁岩區後，採收而運到市面上來分享，乾燥後，做成石花凍或飲料可以清涼消暑降火氣。

石花菜含有維生素B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>和礦物質碘、鉀、硒，並富含蛋白質、胡蘿蔔素，可預防骨質疏鬆症，補充關節軟組織的膠質，由於是植物性膠質，也可防心血管疾病，石花是鹼性食物，含有人體所需的礦物質及水性膳食纖維，可促進腸胃蠕動，改善便秘症。

石花凍做法是把石花先用水洗淨後，放入大鍋水中，開大火煮開，再用小火熬至剩不到半鍋，濾掉雜渣，倒入平盤中待涼，即可凝結成塊，冷藏後分切小塊享用，要加好料可放入碎果丁和紫蘇梅汁、糖，此外，也可加愛玉或檸檬汁、冬瓜露、酸梅汁等等做變化，當做飲料喝，堪稱是現代人的健康寒天洋菜聖品。

山粉圓是野生天然植物，來自全株「山香草」上採收得的黑色種子，把山粉圓泡在水中，經過煮熟，黑色種子表面會產生膠質，加上糖水、冰就成了山粉圓冰品，加檸檬更是風味倍增。由於「山香草」含有「白樺脂酸」，有健胃整腸、退火降血壓的好處。

山香草的葉片也有特殊香氣，外用可治跌打腫痛、創傷出血、蟲蛇咬傷，是原住民常用的保健植物。



石花



石花凍



山粉圓冰品