

特別企劃

走過陰霾 迎向曙光

走過半年……漁民的心聲  
—專訪莫拉克受災養殖業者

港動人心

十大魅力漁港〈3〉

情定今生—彌陀漁港

Fisheries Extension

Vol. 283

# 漁業推廣

2010年4月出版  
漁民與指導員適用





漁港攝影比賽佳作獎 攝影/ 蔡朝銘  
拍攝漁港：淡水第二漁港

## 彩豔漁人碼頭

文/ 高世澤

關於淡水第二漁港的族譜  
漁船在「石滬角」海灣讀出漁業史的泛黃  
遊客在海堤上讀出夕陽的豔紅  
快艇在海口奔馳，讀出海上公路的藍  
滬尾燈塔則在夜空中  
讀出情人橋上星子似的成對身影

淡水漁人碼頭依舊渴望適合出港的晴日  
只是鎮夜在碼頭忙碌著的  
不是漁人，是遊客



# 漁業推廣

*F*isheries *E*xtension

中華民國七十五年十月十五日 創刊



# 漁業推廣 CONTENTS

04 漁政要聞

## 08 《特別企劃》

08 走過陰霾 迎向曙光

文 / 蔡曉慧

10 走過半年…漁民的心聲

—專訪莫拉克受災養殖業者

文 / 呂佳明



## 16 《港動人心》

十大魅力漁港〈3〉

情定今生——彌陀漁港

文 / 楊明怡



《推廣天地》

22 網元漁坊 打開傳統漁業的另一扇窗

文 / 陳儷文

26 雲嘉南漁村生態之旅

文 / 陳怡鍍

28 雲林口湖、台西  
雲濱海口 尋鮮訪幽 一路西遊

文 / 洪俊臨

32 嘉義東石  
旅人行腳：鰲鼓溼地 漁夫體驗

文 / 蔡曉慧

36 台南七股  
旅人行腳：龍山蚵文化之旅

文 / 呂佳明



40 吃健康的魚，人才會健康！  
草本魚蝦養殖達人～顏榮宏  
文 / 鄧雅文

## 44 《大未來》

下雜魚共同採購  
永安漁會造福石斑養殖戶  
文 / 洪俊臨

### 《漁業文化》

46 阿海兄的海海人生  
《海洋的記憶 半世紀漁人—澳底阿海兄》  
作者專訪  
文 / 蘇曉慧

50 靈感來自生活 藝術躍然盤上  
—陳士侯手繪魚盤系列  
文 / 鄧雅文

52 去國懷鄉30載  
—蔡爾平捏陶圓夢  
文 / 楊明怡

### 《新鱻報你知》

54 「轟動」食界的白帶魚酸菜  
文 / 蘇曉慧

### 《活動報導》

56 鰻魚祈福消災法會與保育放流活動  
～期盼國人重視與保護鰻魚資源  
文 / 湯素瑛

封面裡 正港尚水—彩豔漁人碼頭  
文 / 高世澤

封底裡 葉門·阿爾—穆卡拉漁港  
文 / 黃丁盛

封底 小港風情—牽繫  
文 / 楊明怡



屏東佳冬 養殖戶  
文 / 陳怡錢 圖 / 湯素瑛

半年前.....  
一場無情的水災  
淹沒了佳冬魚塭  
打擊了石斑產業  
半年後.....  
一群打拚的漁民  
再度站起來  
一起「向前走」

中華民國七十五年十月十五日創刊  
中華民國九十九年四月十五日出版  
中華郵政台北誌第489號  
執照登記為雜誌

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](mailto: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」

發行人：沙志一  
總編輯：江英智  
編輯委員：王招群·石聖龍·林永德·陳添壽  
陳茂本·陳玉琛·黃明和·黃友義  
黃鴻燕·蔡日耀  
(依姓氏筆畫順序排列)

編輯顧問：黃玲珠·余明村  
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：葉佳伶·林佳瑩·賴熾婷  
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



# 開放台灣養殖活魚運搬船直航大陸， 大幅提升市場競爭力

文/ 編輯室 整理 圖/ 湯素瑛

行政院農業委員會與交通部於99年3月19日會銜發布「台灣地區航行至大陸地區許可及管理辦法」，農委會並於4月9日公告台灣活魚運搬船可直航大陸地區11個港口。該項制度面的突破，不僅縮短了養殖活魚外銷大陸的運搬時間，提高活魚存活率，降低運搬成本外，更可大幅拓展我國養殖活魚的銷售市場，賺取數十億元外匯。

本次開放活魚運搬船得申請航行停泊大陸地區的港口為：福建省福州馬尾、泉州南安石井港、福清南青嶼、長樂松下、東山銅陵、晉江深滬及廈門大嶼等7處，廣東省惠州港及湛江長橋等2處，以及浙江省舟山普陀沈家門及寧波象山石浦等2處，合計11處；另本次亦放寬凡能以活體型態運搬的養殖活魚，均可由活魚運搬船運搬，不再限制魚種，因此台灣養殖



▲ 我國養殖活魚運搬船航行至大陸地區港口位置圖。

的活魚均可透過上述口岸入港行銷，銷售範圍已可涵蓋大陸華南地區的重要城市。

在東南亞幾個主要養殖石斑魚的國家中，透過活魚運搬船運搬至大陸福建沿海地區的時間，以台灣所需時間最短，約15~20個小時，其餘如菲律賓、馬來西亞、泰國及印尼等，約需3~13天。由此比較，台灣具有供應大陸華南消費市場活魚的優越條件，實應把握此一地理優勢，掌握市場先機。

活魚運搬船業者應確實遵守「漁船運搬養殖活魚管理辦法」相關規定，務必全程開啟船位回報器，如違反規定，將核處新台幣3萬元以上15萬元以下罰鍰，情節重大者，將廢止其作業許可，並停止其2年的申請資格。另如自大陸或香港地區回航時，載運任何貨物，將予收回或撤銷漁業執照處分，並以走私論處。



▲ 沙署長致詞。

## 養殖活魚運搬船開放直航大陸效益分析比較表

(台灣——上海為例)

	開放前	開放後
運搬時間	台灣 $\xrightarrow[海運]{40小時}$ 香港 $\xrightarrow[陸運]{2小時}$ 深圳 $\xrightarrow[空運]{6小時}$ 上海 共計48小時	台灣 $\xrightarrow[海運]{15小時}$ 廈門 $\xrightarrow[空運]{6小時}$ 上海 共計21小時
運搬成本 (15公噸/次 活魚為計算基礎)	活魚運搬船 30~35萬 活魚運搬車 17~20萬 飛機 75萬 共計約122~130萬元 (新台幣)	活魚運搬船 15萬 飛機 75萬 共計約90萬 (新台幣)
活魚運搬耗損率	10% $\left\{ \begin{array}{l} \text{台灣} \rightarrow \text{香港} \quad 3\% \\ \text{香港} \rightarrow \text{深圳} \rightarrow \text{上海} \quad 7\% \end{array} \right.$	5% $\left\{ \begin{array}{l} \text{台灣} \rightarrow \text{廈門} \quad 2\% \\ \text{廈門} \rightarrow \text{上海} \quad 3\% \end{array} \right.$

# 龍膽石斑胚胎素變身美容護膚聖品 石斑魚養殖產業另闢一片天

文/ 編輯室 整理 圖/ 湯素瑛

台灣養殖石斑魚，無論在種魚培育或繁殖技術，均居世界領先地位，97年產量達1.7萬公噸，產值約48.7億元；龍膽石斑魚為石斑魚類中體型最大者，成長速度比一般石斑魚快速，有「石斑之王」的稱號，不只含有豐富營養的蛋白質及胺基酸，更特別的是牠富含膠質，魚皮QQ嚼勁十足，魚肉細嫩又有彈性，深受港、台、大陸等華人市場喜愛。現龍佃海洋生物科技公司與成功大學化學系透過產學合作的技術研發，利用龍膽石斑魚受精卵萃取出活性成分，研發化粧保養品的關鍵原料－胚胎素，成功地將石斑魚產業帶入新的領域。本次

成功大學的研發團隊中，由農委會補助進用該校化學研究所畢業生共同參與，除可厚植學校研究人力外，亦可提供畢業生就業機會。



▲「肽完美」保養產品，主要原料來自龍膽石斑萃取之胚胎素。



▲ 沙署長（右五）、龍佃海洋生技戴董事長（右四）與成大研發團隊於記者會中合影。

# 漁業署提醒全國養殖漁民 請於5月底前完成放養量申報

文/ 編輯室 整理 圖/ 陳吉鵬

農委會依據農業天然災害救助辦法訂定「養殖漁業放養量申報及審查要點」，由養殖漁民檢具養殖漁業登記證、漁業權證明及水權狀等水利機關核發之水源使用證明文件於每年5月底前，向養殖所在地鄉（鎮、市、區）公所完成申報並隨時進行養殖現況異動。如未申報者依天然災害救助辦法第5條規定將不予救助。

申報的資料除了保障申請災害救助的權益外，更為後續政府推展及擬定養殖漁業政策參考依據，讓台灣養殖漁業施政更為健全，及落實政府照顧每一位養殖漁友的政策。



▲ 養殖漁業放養量申報開始囉！

# 走過陰霾 迎向曙光

文/ 蔡曉慧 圖/ 高遠文化、歐柏麟 提供

半年前的一場莫拉克風災，為台灣的養殖漁業帶來重創，損失不可不謂慘重；8月8號這一天，也成為災民們心中揮之不去的陰霾，當時的受災情形至今仍歷歷在目，難以磨滅。但是在悲痛之餘，如何以理性、智慧和積極的態度來面對及因應災害，才是最為重要的問題。作為主管機關，農委會和漁業署先後推出了一系列的政策，協助養殖業者渡過當時艱鉅的難關，也讓為數不少的受災業者，能夠在災害中繼續前進。

莫拉克風災發生時，海上漂流木不斷入侵，嚴重危及漁港作業與安危，10個縣市均受到影響，漁業署除了協同各單位合作清除漂流

木之外，亦隨即建立了通報專線，涵蓋日間與夜間時段，讓漁民得以隨時通報海上漂流木漂入漁港之情事，以利隨時派員加以清除，為漁民提供了第一時間動態的聯繫機制，隨時待命與協助。

風災造成大量斃死魚，漁業署自8月10日起，便派員前往各災區現場進行斃死魚清理工作，以恢復養殖區原有的環境景觀，並勘查及修復魚塭區週遭道路工程、進排水路等設施。依據農委會於98年10月2日所發佈之「八八水災漂流木撞擊漁船/筏致受災專案救助計畫」，漁業署進一步發放相關救助金，以利漁船筏之修復，按噸數判別，救助金金額分別介於

《八八水災受災情形》





▲ 農委會協同各單位立即召開會議，進行應變措施。  
(圖片提供：林園區漁會)



▲ 漁業署由陳副署長添壽率領養殖漁業組同仁及屏東縣養殖漁業發展協會人員進駐災區指揮協調。

特別企劃

5,000~75,000元之間，總核發金額則為1,280萬元。

再舉例而言，除了「農業天然災害救助辦法」外，至9月下旬，農委會亦頒布了「莫拉克風災輔導專案貸款要點」，為當時不符合「農業天然災害救助辦法」申請規定的受災農漁民，提供了貸款方面的協助。考慮到本次風災所造成之災害可說是前所未有，為幫助受災



▲ 石斑魚產業重建，仍需政府與業者共同努力。

漁民能於短時間內儘速復養，農委會對於救助戶及產業輔導專案措施復養戶資格之漁民，也按不同之受災情形，給予部分經費補助，涵蓋了魚塢消毒及購買魚苗……等範圍。並已將各種相關救助辦法及法令規章，完整刊載於農委會及漁業署之網站，以一問一答(Q & A)方式加以編排、彙整，以便各界查詢，及時獲取必要資訊。

無論如何，過去發生的災害令人痛定思痛，而未來除了重建，更要預防。台灣的氣候型態總是多風多雨，如何完善防災政策，並同時從災害中反思產業發展政策，無疑是業者與官員所共同關心的雙向課題。漁





走過半年……

漁民的心聲

# —專訪莫拉克受災養殖業者

文/ 呂佳明 圖/ 陳吉鵬



▲ 這半年的心路歷程並非一般人所能體會的，但，如今讓我們看見他們的韌性與毅力。



## 黃再團：如何振興石斑產業， 是重要的命題。

（屏東縣養殖漁業發展協會理事長）

走過了半年的時間，莫拉克風災的相關問題當然還是現在進行式，災後的重建以及養殖漁業產能的復甦，對養殖業者而言比什麼都重要。回想這一段時間以來的發展，黃再團對於漁業署的救災表現持正面評價，並且表示「很肯定漁業署長的努力」，同時感激「當時莫拉克重建委員會處長陳茂本、莫拉克重建委員會副執行長陳振川及屏東縣政府農業處處長林景和」的協助與幫忙。

黃再團從事養殖業經驗豐富，聊到這一路走來的感想，不禁表示「……一切只能用眼睛去看，經驗會告訴你所有的問題。」強調在養殖業的領域中打滾和打拚，歷練越是豐富，越是能夠深入瞭解並掌握其中的訣竅、環節和困難點，經驗比學歷更重要，坦言「家中小孩唸了很多書，但對於專業問題的判斷卻不若上一

代的經驗來得準確」。在侃侃而談之間，黃先生也表現出了長期從事養殖漁業所獨有的敏感度和專業度，每一個環節都躲不過長期訓練出來的腦袋。

對於救災和防災問題，黃再團坦言，受災區的復建之路仍很漫長，養殖業者和政府相關部會仍需繼續攜手努力，一同完成後續進度，才能把莫拉克風災所帶來的後續影響減到最低。產官之間必須密切合作，可說是這一次莫拉克風災所帶來的啟示之一，也是風災所帶來的損失能夠減到最低的重要關鍵。

除了救災和防災之外，莫拉克風災也間接暴露出與養殖漁業相關產業政策面，黃再團不忘提醒政府及社會各界，養殖漁業對於台灣的整體經濟發展十分重要，也具有無可限量的經濟價值，強調「事先的預防往往比事後的補救來得重要」，應提早建立周全且完善的產業政策，提醒「千萬不要後知後覺」，香蕉種植、64年間的鰻魚產業問題……等都是前車之鑑，如何把台灣養殖漁業的長期功效和產能加以發揮，是繼莫拉克風災之後，最需要面對的長程命題。



▲ 身為理事長（右2）的他，從風災過後，一刻也不停息。



### 李福成：他山之石，可以攻錯

（佳冬養殖場負責人）

走過了半年，對於莫拉克風災所造成的損失，李福成仍然是痛心疾首，表示「災後魚隻的平均死亡率大幅提高，整體損耗值也飆高到20%……」，回顧這些慘痛的過程，臉上痛楚的神情令人印象深刻。風災鋪天蓋地而來的景象，就像是一場沒完沒了的噩夢，

醒了又像沒醒，有形與無形的損失可謂難以估量。

對於每一位受災的養殖業者而言，這一次的災害不論過了多久，顯然都無法輕易忘記。「苦苦累積了30年的產業能量，一場莫拉克，便全都毀於一旦」，正是這句話，一針見血地說出了這一段日子以來所有的感慨，在場的同業也都默默地低下了頭，似乎連回想起來都會是一種二度傷害，心中再也不想承受。

但若一味沉溺於悲痛，卻無法解決任何的問題，如何從長計議，拿出勇氣和智慧來應戰未來，才是李福成所強調的。風災之後，除了養殖區需要復原，整個產業也還要繼續。「台灣養殖業的基本技術是沒問題的，經得起考驗，但是政策要如何訂定？養殖業的產業政策在哪裡？」良好的技術不足以成就，唯有透過健全的生產與銷售機制的建立、進出口策略的操盤、行銷與品牌的包裝設計和其它週邊相關機制，才能夠讓一個產業持久生存並成功，這便是李福成所意指的「產業政策」。



▲ 魚池晒乾之後，才進行填土動作。（圖/ 李福成提供）



▲ 砂石車進行填土魚塭修復。（圖/ 李福成提供）

「……就像泰國，泰國政府特別針對養殖魚類的出口，補助出口運費的部分，讓泰國的養殖業者能夠在國際市場的競爭中站穩利基，更加具有國際競爭力。」從某個側面而言，我們的確可以看見韓國、泰國、澳洲……等國家在產業政策上的高度謀略，從韓國影劇、泰國電影、泰國料理、澳洲的高等教育、新加坡的資本管理服務業……等例證中，說明了「如何下一盤好棋」的重要性。

換言之，李福成強調了從近到遠、治標亦須治本的觀念，從莫拉克風災的緊急救援到災後的復原重建，到下一次類似天災的防範，再擴及整個養殖漁業的前途和未來發展，認為這一系列問題之間具有絕對的關聯性和因果性。

總而言之，問題才漸漸開始浮出水面，亟待面對。但對於莫拉克救災的過程，李福成則代表眾多受災業者，對漁業署等相關部會給予由衷肯定，也對於社會各界的支持和協助表示感激。



▲ 受災前魚塢樣貌。(圖/ 湯素瑛)

▼ 受災後李福成正積極魚塢砂石回填客土情形。(圖/ 湯素瑛)





## 謝錦明：絕不能再有第二次的八八風災！

（養殖業第二代，20多年養殖經驗）



談到莫拉克風災發生的根本原因，謝錦明認為「天災人禍兩者兼具」，撇開自然現象的部分不談，至少還包含了兩個層面的人為因素：人類長期所造成的大自然反撲，以及台灣的河川水土不當開發的問題。而後者尤其是當下的節骨眼。「過去很長的一段時間裡，該徵收的土地都沒有徵收，放任部分的農民或其他相關業者隨意開發，整個水土環境怎能不出問題？」風災一來，損害程度則加倍。

「過了這半年，我們還是完全不能有絲毫的樂觀，今年年底的收成讓我非常擔憂。」而這一席話也無疑說出了養殖業者們普遍的心聲，接下來的收成該怎麼辦？讓人不禁皺起了眉頭。很顯然的，莫拉克絕非只是一時的新聞話題，受災業者的處境需要受到持續的關注，「如果再發生類似的災難，災民就要變成暴民了！」謝先生感慨地說道。

## 陳登木：養殖漁業的價值，是很可觀的

（屏東科技大學水產養殖系畢業，養殖業第二代）

「我沒辦法忘記當時的景象，一場風災侵襲而來，讓好幾個魚塢併成了一大個……」回想起莫拉克期間的慘狀，陳登木連語氣都變得沉重。除了呼應其他受災業者對於產業政策的期待，陳先生也特別強調「養殖漁業的經濟價值，長期以來都沒有受到足夠的重視」，認為政府與社會大眾應當重新思考，認真看待養殖漁業的發展潛力和貢獻度。



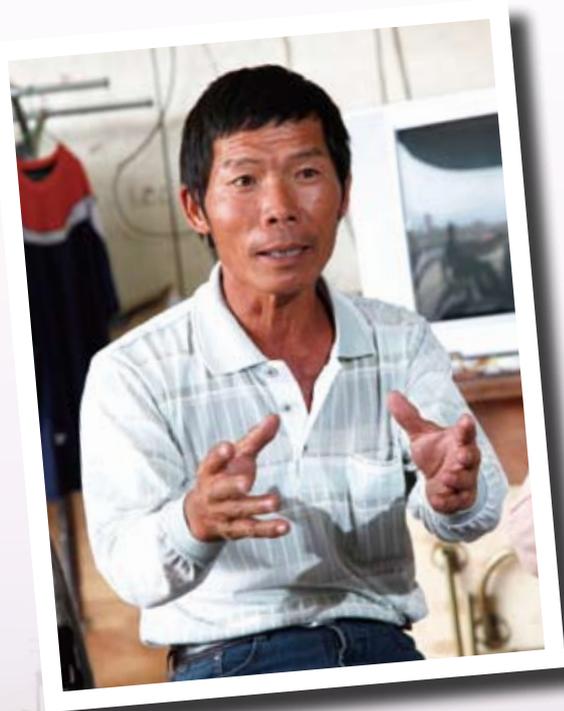


天然資源是有限的，大海縱然浩瀚，卻需要時間長成；而養殖業便是平衡並兼顧資源供應的一種折衷方式，既滿足人類所需要的食物，也讓大海有足夠的時間去復原，所以陳登木先生認為，養殖漁業的貢獻度應當受到肯定

和重視。除此之外，「只要建立完善的發展環境和條件，養殖漁業更能夠帶動其他的週邊產業，並提供就業機會給國人。」陳先生嚴肅地說道。

### 李杰熹：擬定十年長程計畫，才能治本

（第二代養殖業者，30年養殖經驗）



「從這一次的莫拉克風災中，我們都應該得到教訓，面對問題，絕對不能只是5分鐘熱度。」李杰熹強調「不論是河川水土議題，或是養殖產業發展的議題，都必須擬定長程的計畫，……例如十年計畫，要有遠見，更要持之以恆」，認為短線操作不能真正解決問題，也無法為將來提供任何保障，因此呼籲相關部會持續與業界攜手合作，為長遠的將來研擬慎密的政策藍圖，按部就班處理水土保育、災害防治、產業發展……等一系列環環相扣的問題。

除此之外，受災業者均異口同聲指出：「回復河川，是刻不容緩的嚴肅課題，人類必須學會與河川共存。」維護大自然環境，而非與河川作對；經濟發展的需求和生態保育，這兩者之間並不必然衝突，就要看我們如何以智慧來平衡。🌊

▼ 已回復養殖狀態，但水質及土壤的變化，是仍需面對的問題。



十大魅力漁港 <3>

# 情定今生——彌陀漁港

文/ 楊明怡 圖/ 游忠霖

我這一生最美好的回憶

是我們在彌陀海邊

拾起一枚落日的那一刻

聽見你說

天地為證

愛妳不渝





環鄉自行車道



彌陀魚市



虱目魚皮卷



彌陀漁港因為地理位置偏僻，反而保留了純樸的漁村情調，在內行的玩家口耳相傳下，愈來愈多情侶到彌陀鄉來遊玩，有趣的是，來這兒看海，「順便」到港邊天南宮求平安的情侶，幾乎每對都有美滿結局，久而久之，也有情侶特別到天南宮祈求感情修成正果，天南宮香案上，也因此擺放紅線，供遊客擲筊求取。

總幹事 **蔡金河**

### 推薦旅遊行程



▲ 彌陀漁港。



虱目魚收成。



▲ 魚市場拍賣。

## 在地產業 魚市、虱目魚養殖

### 虱目魚養殖

彌陀鄉魚塭面積約600公頃，有三分之一蓄養虱目魚，年產量高達600萬斤。這裡的漁民引海水入塭，採深水養殖，所產虱目魚肉質特別鮮美。

雖說如此，漁民們的處境卻很艱辛，虱目魚養成需要近一年時間，期間如遇天災，終年辛苦便付東流，若是豐收，魚價下滑，有時漁民辛苦一年，卻入不敷出。

一個漁民說，去年因為八八風災的關係，今年魚價比較穩定。另一個漁民說，他常做一年賠一年，但這魚塭是阿公留下來的，不能不做。

我看著這些站在魚塭裡，水淹到胸口的漁民。想著，如果不是他們的勞力付出，饕客們也享受不到鮮美的魚食料理。

### 彌陀魚市場

彌陀漁港魚市場屬生產地魚市場，漁獲以「青」聞名，漁會總幹事蔡金河對此相當自豪：「漁船暗時出航，天欲亮才進港，魚都是現撈的，沒有冷凍魚。」

因為魚貨品質好，雖然彌陀漁港魚市場，採承銷人制度，須領有執照的承銷商才能參與早市拍賣，還是有許多饕客慕名而來，想買到最新鮮的魚，或者一些傳統市場買不到的魚種；蔡金河說，彌陀漁民很純樸，看到陌生客，會主動上前詢問，觀光客透過漁會協助，就可以用直銷價買到剛上岸的魚。



環鄉自行車道



海岸光廊—船型觀景台



凜底山自然公園—惡地形

## 附近走走 光是海的舞衣

### 海岸光廊

海岸光廊是看海的好地方，總占地1.5公頃，包括船型觀景台、親水河道、木棧道、涼亭以及供孩童嬉戲的白色人工沙灘，在海岸光廊欣賞海景，人就融進景觀裡，我在黃昏時看到一對中年夫婦，併立在紫紅色的天空前，兩人沒有親暱的舉動，不曾摟腰搭肩，也沒有親吻擁抱，甚至連牽手都沒有，可是那畫面，非常美。

### 環鄉自行車道

從海尾橋開始，規劃完成後全長27公里，遊客可沿著特別設計的仿石片車道一路騎，途中可飽覽漁村景色、魚塭生態以及海岸風情。

### 凜底山自然公園

凜底山長約800公尺，寬約600公尺，標高約53公尺，是彌陀鄉最高點。山下曾挖掘出蔦松文化遺跡，並擁有台灣最靠近海濱的惡地形。而惡地（badlands）是指地質軟弱，容易因雨水及河水侵蝕出現溝壑，草木難生的荒涼景觀。

要看到惡地形，得先沿著鄉公所修築的木棧道走上一段，當地人建議利用清晨和黃昏前往，因為「沒有樹蔭，太陽直射下來，會非常熱。」除了獨特地貌值得一看，凜底山上還有2個直徑3~5公分的噴泥口，會噴出泥漿，有興趣的遊客不妨找一找。

## 在地美食 全身都能吃的虱目魚

### 上好活海產

去年彌陀鄉舉辦虱目魚文化節，上好活海產是提供「虱目魚海洋大餐」的3家餐廳之一，店裡不但有創意十足的虱目魚料理，門口也展示老闆林居發每天上早市採買的新鮮魚貨，客人選好食材，店家便以最能吃出鮮味的方式烹調：口感獨特，嚼勁十足的「三杯魷魚」，是都市少見的在地海產；「虱目魚皮卷」內餡豐富，以絞碎的虱目魚皮，包裹韭菜、虱目魚肉和蚵仔，裹上地瓜粉酥炸，味道極富層次；「虱目魚腩」含豐富DHA，外酥內軟，一口一個，常吃到讓人停不下來。

地址：高雄縣彌陀鄉南寮村漁港路8號

電話：(07) 610-6677



▲ 虱目魚皮卷。



▲ 虱目魚腩。

### 田媽媽創意簡餐

如果豐盛多樣的合菜適合到海港大快朵頤的老饕，獨自走天涯的背包客不妨到田媽媽創意簡餐用膳，親切的楊姐會讓你有回家的感覺，只要跟她說想吃魚，她就會用現成的材料調理，再端出媽媽的味道，你只要等著吃就好！

田媽媽創意簡餐價格平易近人，一人份簡餐不到100元，想吃楊姐的私房珍珠丸須先預訂，如果三五成群結伴來此，可選擇田媽媽提供的烤魚用具、虱目魚和醬料，在午後鄉間樹下邊吹海風邊烤魚，徹底體驗漁村風情。

地址：高雄縣彌陀鄉南寮路116號

電話：(07) 610-9033

### 伴手禮

走進彌陀區漁會，就聞到現做虱目魚丸傳來的陣陣香氣，漁會歡迎遊客試吃，只要吃一口，一定會迷上這紮實、Q軟彈牙的口感。

除了虱想起魚丸，這裡還買得到入圍農委會2010年百大精品的農情好禮—「虱想起組合禮盒」，禮盒中有魚鬆、魚脯、魚酥餅和魚脯餅，口感有口皆碑，也曾是馬總統外交出訪時餽贈給外賓的伴手禮。

訂購專線：彌陀區漁會 (07) 617-7063



▲ 虱想起組合禮盒。



▲ 虱目魚丸禮盒。



▲ 田媽媽的私房菜—珍珠丸。



▲ 虱目魚丸湯。



港動人心



# 打開傳統漁業的另一扇窗

文/ 陳儷文 圖/ 陳吉鵬

台灣，你相信可以一邊體驗漁夫樂，一邊還可以享受自然美景帶來的休閒生活嗎？在宜蘭頭城的網元漁坊就可以，每天享用不同新鮮魚貨烹調而成的美食，每一道都是想像

不到的驚喜，就讓我們來瞧瞧，這是個什麼樣的地方吧！

## 光榮定置漁場 早出晚歸的漁民生活

凌晨6點，天才微微亮，漁民們已經開始準備幹活兒了，駕駛著漁船前往定置網的位置，漁民費力地將漁獲拉上船，這是從日治時代就延續到今日的生活作息。當年日本漁業專家勘察台灣近海漁業資源時，發現宜蘭石城一帶海域因黑潮與親潮交會，成為大量洄游魚群必經之處，所以成為台灣定置網漁業最早發展的地區。

光榮定置漁場老闆張立人小時候玩捕撈小魚的遊戲，長大之後依然維持喜好釣魚的興趣，常到石城附近的海蝕平台釣魚，和原來的



▲ 光榮定置漁場老闆張立人，起個大早出海收網。（圖/ 湯素瑛）

▼ 節能減碳的定置網漁業。（圖/ 湯素瑛）





▲ 竹筴魚大豐收畫面。

漁場老闆成為好友，後來漁場老闆年紀大了，轉交給當時28歲的張老闆接手經營。在張老闆的苦心經營下，也曾因佈網地點潮汐不佳而休業，又因颱風的關係，網具被風浪摧毀，再從日本引進新式技術及網具，光榮定置漁場的漁獲量還算維持穩定。

在張老闆的努力和員工的配合之下，雖然仍有不錯的成績，但經營愈久愈發現，當海洋生態日益惡化，原本豐沛的漁獲資源大不如前，於20年前赴日本進行漁業考察的時候發現，日本的定置漁場不但研發先進的技術和



▲ 一大早，魚販與民眾來此搶鮮！



▲ 魚貨拍賣。(圖/ 湯素瑛)

工具，還將漁業和休閒民宿合而為一的經營型態，觸發張老闆未來轉型的思考。

張老闆認為，漁業是靠天看海吃飯的行業，當環境漸漸走下坡的時候，就要想辦法提高附加價值，而對於只會捕魚、撈魚的漁民們來說，傳統的經營模式是沒有辦法將產業價值提高的，看到日本漁業的經營型態之後，張老闆經常在赴日時，特別觀察當地漁民生活和其他產業結合的方式，並了解當地的做法，分析光榮定置漁場的優缺點，提早為產業轉型做準備。



## 結合漁場、餐廳、民宿的台灣第一

雖然很早就計畫把定置漁網這個產業與觀光結合，但一直到民國96年時才申請民宿執照，張老闆說，現在很多人也想引進相同的做法，但是「土地是最大的問題，因為台灣沿岸的土地幾乎都是國有土地，沒有辦法做硬體設施的規劃和建設。」幸運的是，當時張老闆曾經在漁場不遠處碰巧購買一大片空地，原本是預備要做為每年颱風季節休漁時修補網具用的，後來也因故閒置好幾年，在預備轉型工作時，正好可以拿來規劃現在的「水月民宿」。

漁業活動、硬體設施和自然環境如何整合，做一個完善的整體規劃則是第2個難題。為了將定置漁網的經營和休閒觀光功能結合起來，10幾年前老闆就已經前往日本考察，但一直沒有辦法有完善的設計規劃，台灣也沒有相關的專業人才，連政府部門也沒有辦法在這

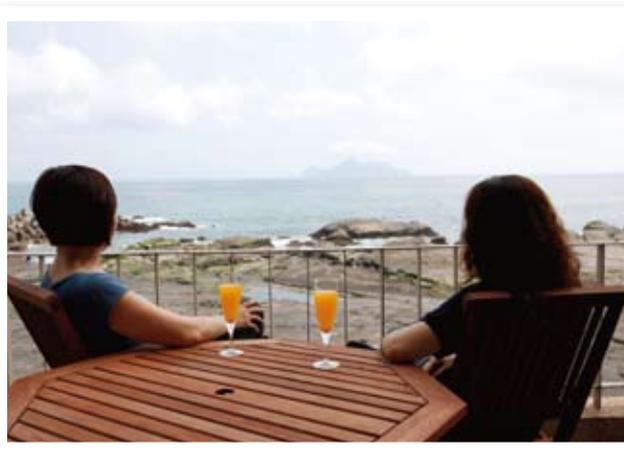
方面提供技術指導，所以等待轉型的期間拖得非常久，過程中也曾經找台灣的景觀設計師協助，但都不是張老闆心中的理想藍圖。

目前「網元漁坊」的餐廳佈置景觀規劃即由日本大阪浪速株式會社的難波英雄所設計，而內部裝潢及室外景觀等乃出自國內頂尖的“大漢室內設計”陳虞弘設計師之手，如此結



▲ 每間都有一大片的落地窗，享受這得天獨厚的美景。而且每間房皆為眺望龜山島最佳海景。

▼ 客房外的小陽台，適合與好友、家人聊天，共享午后時光。



▲ 張老闆說，這是一幅移動式的畫，每分每秒都有著不同變化。



▲ 剛捕獲上岸的油帶，油脂豐厚，肉嫩鮮美。



▲ 來到這一定要品嚐清蒸五味鯉魚。



▲ 「現撈仔」新鮮魚貨適合闔府嚐鮮。(圖/ 湯素瑛)

合原來的定置漁網產業，加上民宿及餐廳的經營模式，在台灣開創另一種漁業型態，而餐廳的名稱——「網元漁坊」，則是日本設計師送給張老闆的名字。

網元漁坊是沒有菜單的，只提供合菜與套餐，套餐以人數分成不同價位，客宿上門能吃到什麼海鮮，端看當日漁船捕獲什麼水產來決定菜色。張老闆強調，在「黃金16小時」內吃到的才是最鮮美可口的，通常如果人數少時，會建議以套餐方式供餐，人數多時才建議以合菜方式供應。張老闆平時還會招呼客人，為客人解說上桌的魚種和捕撈方式，以及應該用什麼方式烹調才能提升食的文化，滿足饕客的好奇心，也讓遊客更了解即將落入五臟廟的「祭品」。

礙於法令，無法帶領遊客前往定置漁場現場體驗漁民捕撈作業的過程，所以計畫在餐廳

裝設液晶螢幕，透過無線寬頻技術將海上漁師們作業的過程，用SNG的方式傳送到來享用大餐的遊客面前。如此巧思卻是從裝設監控防盜系統而來，原來別的漁場因曾經發生偷魚盜賣的行為而裝設防盜監視器，而張老闆卻因此而突發奇想，提供遊客更多的驚奇。

「水月民宿」共有6間房，空間很寬敞，在微涼海風的吹拂下，悠閒地和朋友一起坐在民宿觀景平台欣賞海天一線，聽著拍打海岸的浪濤聲，感受頭城的美，與自然和人文合一的感動，如果遊客和老闆一樣喜歡釣魚，也可向民宿借魚竿一展身手。可惜老闆往這一條「不歸路」上無怨無悔的前進，開始經營定置漁網之後，也就沒時間釣魚了。🐟

#### 網元漁坊

網址：<http://WWW.AMIMOTO.TW>

電話：03-9781777

地址：宜蘭縣頭城鎮濱海路6段200號



# 雲嘉南 漁村生態之旅

文/ 陳怡綾 圖/ 陳吉鵬、游忠霖





▲ 鸕鶿。



▲ 溼地夕陽。



▲ 西濱海岸單車行。



▲ 傳統漁業八卦網。

西部沿岸，雖然沒有東部地形豐富多變的優勢，也沒有黑潮經過，但卻因為地勢廣平，造就了許多溼地，孕育多樣性的生態，吸引了許多國際愛鳥人士，來這欣賞美不勝收的大群冬候鳥身影。

走訪這裡的小漁村，以在地的漁業文化、生態資源，藉由導覽解說、藝術彩繪，讓我們留下深刻的印象。像雲林台西，隨處可見五顏六色的童趣壁畫，每年來自各國的國際志工在此為漁村注入新風貌。而嘉義東石，則在蔡老師的個人工作室，讓整個四股社區，在一大片的溼地下，進駐了結合漁村文化的藝術工作坊。另外，台南七股，以蚵為主要產業的龍山社區，由一群社區居民共同打造「蚵文化」，牆面上一幅幅的漁村壁畫正訴說著社區的產業文化。這些在地漁村的再生，連結著周邊的溼地與生態環境，讓西海岸，有著不一樣的新視野。



## 雲林口湖、台西

# 雲濱海口，尋鮮訪幽 一路西遊

文/ 洪俊臨 圖/ 游忠霖



▲ 逗趣可愛的壁畫，來自四面八方的國際志工為純樸的漁村打造成一個彩繪村。

雲林沿海包括麥寮、台西、四湖、口湖四鄉，是地理上所謂風頭水尾之地，海風終年吹拂，土壤不夠豐沃，甚至，這次要拜訪的水井、湖口和成龍溼地，還是拜風災所賜而成，這麼一個多災多難的地方，漁民們報以我們的，卻是熱情的款待，和黝黑臉上，毫無心機的笑容。

### 風頭水尾 掙扎出生命風景

所謂「風頭」，是指台灣西部及西南沿海，每年從中秋吹到隔年清明的東北季風，沿

著台17線到口湖的路上，即使沒有風，路旁的蘆葦都偏著頭，可以想見風力之強風吹之久；所謂「水尾」，意指溪流出海之地，濁水溪和北港溪由海口出海，濁水溪不時改道氾濫，每次總要沖毀無數農田村落；雲林海口的歷史，風災水禍頻仍，簡直像一部耗資龐大的災難片。

因為風大，稻米一年只能一作；因為風大，蓄養的鵝鴨一不小心就會從寮棚被吹出外海，因為風大，出海捕魚的家人，有時會回不了家。

但是，風沒有吹垮漁民的意志，水患也沒讓漁民放棄家園，漁民們在貧瘠的土地上養文蛤，養牡蠣，種番茄，養龍鬚菜，努力維持生計；台西鄉更憑鄉民自己的力量創造出特色，搖身變做國際知名的彩繪村。

## 靠海吃海 文蛤料理搞創意

雲林沿海養殖業興盛，全縣養殖業者近40,000人，養殖面積超過13,000公頃，主要以牡蠣及文蛤為大宗。

從蛤苗種下去，需要養8個月到一年才能收成，雲林文蛤鮮甜肥美，口湖鄉下崙養殖漁業專區所養之文蛤，光是今年1、2月外銷日本，產值就超過新台幣3,000萬元。

牡蠣產量更是驚人，漁村處處可見棄置或正在曝曬的蚵殼，開蚵仔的漁民，以及串牡蠣

殼的老婦，連學校美勞課主題都是「蚵貝黏貼藝術」。

除了蛤跟蚵，口湖鄉下湖口是全台灣最大的龍鬚菜養殖區，為與陸上龍鬚菜區別，當地人為這種富含鐵、鈣、碘等礦物質的海菜取名「巧味芽」，遊客如果想體驗現採龍鬚菜的樂趣，可與口湖鄉農會或口湖龍鬚菜生產合作社聯絡。

海口地鹹，什麼都不好種，農民們卻不放棄，口湖鄉農民李基培花了500多萬蓋溫室，



◀ 文蛤苗。

▲ 雲林沿海以養殖文蛤為大宗。



▲ 來到口湖鄉除了能品嚐美味又健康的巧味芽外，還能親自現採海菜哦！

### 雲林區漁會 田媽媽－蛤仔輝特產中心

田媽媽採用當地盛產的文蛤，料理多樣的創意吃法，以蒸氣萃取出的新鮮文蛤原汁，結合手工肉餡製成「蛤仔湯包」或與花枝、旗魚漿、鮮蔬製成的「蛤仔餅」（海鮮餅）等多樣的創新料理。



▲ 蛤仔餅。



▲ 蛤仔湯包。



### 水井社區果園

聯絡人：李培基 0919-708-902

地址：雲林縣口湖鄉後厝村130號

在鹽分高，地層下陷嚴重的土地上，硬是種出了當地人稱為「甜在心」，皮薄湯多果肉鮮美，連顏色都漂亮的番茄。

### 溼地風光 夕陽滿天鷺鷥飛

1986年韋恩颱風過後，口湖鄉積水不退，形成三片溼地：成龍溼地、湖口溼地、水井溼地。

帶我們遊覽口湖鄉的水井社區發展協會總幹事林文欽告訴我們：「溼地在黃昏最漂亮。」的確，黃昏時造訪三片溼地，水光映照夕陽，波光粼粼，加上為數眾多的鳥群，畫面令人難忘。

成龍溼地是三片溼地中最大的，因為含有

豐富的魚、蝦、貝類，每年吸引眾多侯鳥棲息，成為著名的賞鳥地點。白鷺鷥、雁鴨和鸕科鳥類都很常見，觀樹協會為了吸引更多鳥類停棲此地，還在溼地放置木鴨，黃昏時，附近居民將家中牛群趕至溼地吃草，站在夕陽下，看著天邊飛舞的鳥和遠處的畜群，此情此景，美感不下王勃《滕王閣》「落霞與孤鷺齊飛，秋水共長天一色」，因為身在當中，感觸更深。

湖口溼地和水井溼地，原為道路與農田，因此發展出奇特的景觀，湖口溼地水澤中矗立著一排電線杆，見證了滄海桑田。水井溼地遠看像草原，常有牛羊漫步其上，認真找，會看到水景中的電線杆和交通號誌。



▲位於雲林口湖鄉的成龍溼地，擁有50公頃之大，鳥類資源十分豐富。

◀原為道路與農田的湖口溼地，至今還能見到一排矗立於水中的電線杆，說明了過去的環境。



### 台西藝術協會

聯絡人：理事長丁文桐 05-698-3947

地址：雲林縣台西鄉中山路299巷35-6號

## 人文體驗 看柴井車遊彩繪村

口湖鄉風雲客棧原為李姓家族逢年過節的會所，李家兄弟借給社區發展協會使用，現在內部擺設有古農具、社區活動紀錄畫面、家政班媽媽所做手工藝品以及愈來愈少見的農村用具。寒泉食之名，寓有「取之不盡，用之不竭」之意，裡面擺放有社區耆老李新春製作的柴井車，以及供遊客體驗的汲水器具，對面是文史館，收藏有自水井社區蒐集到的各式農具和早期民生用品。

參觀台西鄉彩繪村，一定要請台西藝術協會理事長丁仁桐帶路，綽號「二筒」的丁仁桐，談笑風生、妙語如珠，加上一口道地海口腔，如果少了他，海口行就像少了鹽的海一樣滋味不足。

台西鄉是海口四鄉之一，村莊內也隨處可

見成籬的蚵殼，本來這裡也會像其他漁村一樣，養蛤種蚵，流露純樸的漁村風情。不過，由於台西藝術協會的努力，台西鄉自己創造出與眾不同的景致，這個本應「靠海吃海」的小村落，憑藉來自四面八方國際志工所繪，隨處可見的五顏六色壁畫，持續不斷地吸引國內外觀光客，以及數量愈來愈多的國際志工。

除了彩繪村，遊客還可參觀海口數位藝術生活館、海口庄派出所、前海口庄長官舍以及海園海螺，丁仁桐建議遊客請當地導遊導覽，「很多東西，光看是看不出趣味的，要了解，才會覺得好看！」

### 水井社區發展協會

聯絡人：總幹事林文欽 0958-155-555

地址：雲林縣口湖鄉水井村17號



▲ 風雲客棧是水井社區的縮影，來到這能觀賞在地的傳統古農具及社區媽媽所做的手工藝品喔！



▲ 前海口庄長官舍為台西鄉難得一見的傳統的日式建築，皆以檜木構成。



▲ 台西海口村生活藝術館。





## 嘉義東石

# 旅人行腳：鰲鼓溼地 漁夫體驗

文/ 蔡曉慧 圖/ 陳吉鵬



▲ 位於四股社區的藍白色調工藝坊，是蔡恭和老師的個人工作室。

高樓大廈鱗次櫛比、鋼筋水泥鋪天蓋地，我們的生活空間已經被繁複的現代設施給包圍，土木光纖穿透了每一天的作息。在無限寬頻的世界裡，我們找不到生命的蹤跡。於是我們都累了，背起了行囊，探尋讓生命得以倖存的泉源之地。

下一站，旅人來到了嘉義東石鄉，揮別了井然有序的都會牢籠，眼前看到了截然不同的意境。這裡有自在遨遊的飛鳥穿梭於天際，有魚、有蚵、有蛤蜊，多麼精采的生命力，在這裡無憂無慮，——竟是如此地生動，竟是如此地living。



▲ 乘竹筏，採海菜。



▲ 手工藝品DIY。

## 藍白色魔法小屋： 沒有巫婆，有蔡老師…

旅人踩著清閒的步伐，端賞沿途大自然的景色。溼地和魚塭帶來豐沛的水氣，涼涼的感覺還真是舒服。走著走著，在這一整片的綠野仙境中，突然浮現一間藍白相間的奇妙小屋，像是為旅人精心打造的魔法，屋外懸掛著許多大大小小的七彩浮球，還有以漂流木架設而成的涼亭，造型精巧而亮眼，感覺很童話。

旅人不禁有點訝然，怎麼在溼地環境中會有這樣的一間繽紛小屋？難不成裡頭住了巫婆？還是會突然竄出小矮人？推開了大門，裡頭卻是一位爽朗、親切而強壯的男士——「蔡

老師」綻開了屬於南部人獨有的招牌笑容，迎接遠道而來的旅人。原來這裡是「有樂創意工藝坊」，由蔡恭和老師一手打造的手創藝術工作站，果真是一種魔法，蔡老師將用滿滿的熱情，讓旅程千變萬化。

「有樂創意工藝坊」為旅客、學校、團體機關，提供各種精彩的手工藝DIY教學活動，包含一系列的袖珍娃娃屋、蚵殼造型飾品、蛤蜊造型飾品……等令人意想不到的手工藝；以當地環境素材進行創作，經過蔡老師的魔法教學，便化成了色彩艷麗的相框、風鈴、吊鐘……等作品，還真是樂趣無窮。

蔡老師也會為旅人導覽當地環境，解說溼地裡各種動植物生態、賞鳥的樂趣，並帶領旅人進行摸文蛤、採海菜……等各種「魚塭體驗活動」，可以親子同樂、可以三五成群。彷彿是穿梭在鰲鼓溼地裡的小精靈，蔡老師也成了動植物和人類之間的橋梁。旅人學會了跟花草說話、跟蟻獅說話、跟魚說話，也跟略過頭頂的鳥兒說話，禁不住呵呵地笑了——想聽見這些聲音嗎？讓蔡老師為你施展魔法吧！



### 有樂創意工藝坊

聯絡人：蔡恭和 0929-899-489

地址：嘉義縣東石鄉四股農場 8 號



▲ 尋找蛤仔時，需放慢腳步，才會發現它的蹤跡哦！

◀ 進行溼地生態解說前，蔡老師會先來到「生態展示館」先行導覽。

### 「東石鄉自然生態展示館」簡介

想要對溼地生態有更系統化的瞭解，不妨就到「自然生態展示館」走一趟吧。創立於2008年，「東石鄉自然生態展示館」的工作包含展覽、影片放映、社區營造、景點與旅遊動線規劃、推廣賞鳥活動、整合觀光資源、候鳥生態研究……等項目，極力結合自然與文化面向，希望將東石鄉的美，完整保留、完美呈現，並與來自各地的旅客分享這裡的故事。

展示館內空間寬敞、環境舒適，並分別設有旅客服務中心、視聽中心、藝術走廊、農漁業展示區、貝殼DIY創意館、自行車租賃中心……等相關附屬單位，可以為旅客提供頗為周全的服務和支援，讓旅客沒有後顧之憂。不少旅客選擇在這裡租借腳踏車，並按照建議行程出遊，一日遊或兩日遊，輕輕鬆鬆便能夠融入東石鄉的一景一物，既輕鬆又寫意。

「講藝術、看鳥仔」，斗大的文案，說出了自然生態展示館的工作重點，這裡是旅客最安心的服務站，也是資訊的集散地。鰲鼓溼地、東石海子、漁人碼頭、外傘頂洲、洲子夕照、朴子溪之美、東石橋畔、圍潭虛境，東石鄉有八景，每一站都值得旅客稍息停靠。以自然生態展示館為起點，綿延錦繡的天然畫作，即將在旅人的眼前展開，……大自然，就是如此恰到好處。

#### 東石鄉自然生態展示館

營業時間：8：00～17:00

開放時間：週二～週日（週一休館）

電話：05-3601801

地址：嘉義縣東石鄉鰲鼓村四股54號





▲ 來鰲鼓溼地，別忘了帶著望遠鏡，欣賞成群候鳥的英姿。

## 鰲鼓溼地： 看不完的風景，直到夕陽西下...

鰲鼓溼地，一個讓生命緩緩停靠的地方。樹叢中是鳥，水岸邊也是鳥，尤其一整群野鳥紛飛的身影，更是在眼前編織成極為動人的畫面，時而掠過水面、時而乘著風滑翔，宛若國畫一般錯落有緻。於是旅人不得不讚嘆，鳥兒彷彿就是最好的畫家，在寧靜的氛圍中勾勒出優美的弧度，把天空當成畫布、把溼地化作構圖，美的比例恰到好處。

靜靜地坐在岸邊，欣賞眼前風景，偶爾還會聽到鳥兒的鳴叫聲，感覺外面的喧囂都被擋了下來，世界安靜得只剩下一幅畫。來到被譽為「賞鳥聖地」的鰲鼓溼地，隨著時間一分一秒的流逝，旅人心中對於輕與重的天秤也有了微妙的變化，感覺沒有什麼事情放不下。只要用心聆聽，這裡的候鳥會告訴你，拿得起就可



▲ 騎著腳踏車，邊欣賞這片廣大的溼地美景。



▲ 仔細地找找，你會發現田鼠的祕密通道喔！

以放得下，這是大自然的輕重哲學，偏偏人類總是沒聽懂這些話。

夕陽緩緩西下，橘色系的光線不經意灑在水岸上，視野也變得更加柔和。風漸漸涼了起來，夜晚的溫度即將把鰲鼓溼地給包圍。旅人穿起了外套、背起了行囊，卻還是有點捨不得離開。這裡依舊平靜，鳥兒的世界如此豁然開朗，又如此多采多姿，旅人心想——真希望我也有一雙翅膀，讓我們一起翱翔。

## 後記

東石之旅，讓旅人重新找到生命的週期，那些原來該熟悉卻早已陌生的感覺，可以重新甦醒，慢慢回憶起活生生的氣息。不同於井然有序的都會牢籠，眼前竟是截然不同的美好意境。飛鳥穿梭於天際，有魚、有蚶、有蛤蜊，多麼精采的生命力，在這裡無憂無慮，——竟是如此地生動，竟是如此地living。🐬



▲ 黃昏是欣賞溼地最美的時光。





## 台南七股

# 旅人行腳：龍山蚵文化之旅

文/ 呂佳明 圖/ 陳吉鵬



▲ 龍山社區將漁村的產業風貌，透過彩繪方式一一呈現，當你走完社區一圈，也就了解整個社區文化。

旅人卸下了都會裡擾攘的張燈結綵，暫別盲目的生活節奏，前往南瀛，嘗試在鄉土與人文的脈動中找尋一絲喘息的空間。

台南七股龍山社區處處散發著小庶民的智慧與活力，也少了城市中的緊迫感，讓旅人禁不住樂開了懷。作為漁村，龍山處處表現出近海、親海的氣息，當地居民樂觀且積極的生活態度，也在在體現了箇中精神；對於來自都市的旅人而言，每每可以從許多的小地方，體會看待人生、看待鄰里的不同角度。

龍山有三寶，意指虱目魚、吳郭魚和蚵仔，是龍山人的經濟命脈，也是世代所依賴、珍惜的環境資源，並進而發展出當地獨有的漁村文化。其中尤以蚵仔最具代表性，蚵仔

的口感、蚵仔的味道，還有蚵仔的生命週期、生長條件、經濟價值，對龍山人而言都再熟悉不過，每一個龍山人都能夠如數家珍、娓娓道來。這種地緣經濟生態，在走訪龍山社區的旅途中處處得到佐證。

圍欄上吊掛著成串的蚵殼風鈴，一片片白色的蚵殼輕輕隨風擺盪，旅人耳邊也就不時傳來「蚵」、「蚵」、「蚵」……的韻律，原來聲如其名啊！莫名所以然地，旅人的心情也跟著開朗了起來，望著成串的風鈴，嘴角也跟著微笑。走在大街小巷，路上、牆上不時可以看到蚵殼裝飾，或成堆擺放的蚵殼，為習以為常的生活環境，點綴了更多的活力與色彩。



1	2	5
	3	6
4	7	
	8	

1. 社區裡的每一幅壁畫都出自王老師的巧手。
2. 以蚵殼及串珠製成的迷你鞋。
3. 以蚵殼當作黑面琵鷺的翅膀，作成雙雙對對的黑面琵鷺擺飾。
4. 龍山社區發展協會總幹事王聖華，熱愛攝影，用影像紀錄著這社區的點點滴滴。
5. 虱目魚柳，十分有咬勁。
6. 完全不添加防腐劑的虱目魚鬆，拌飯拌麵皆適宜。
7. 用富含豐富膠質的虱目魚皮，包覆著新鮮魚漿，口感十足。
8. 七股的重要魚產之一：鹹水吳郭魚。



與蚵共生、與蚵共舞，這裡是台南龍山，  
一個平凡中魅力乍現的好地方。

### 龍山人：生活就是，一起歡笑一起回味

比起山光水色、浩瀚山河，「人」的味道往往更能夠讓旅人駐足。

走進「龍山村漁民活動中心」，一群社區居民個個精力充沛，邊聊著天、邊製作手邊的蚵殼紀念品，有以蚵殼仿造黑面琵鷺羽翼的創意手套擺飾、以串珠和蚵殼仔細夾嵌而成的不同款式迷你鞋，還有以碎蚵殼拼貼而成的立體卡片，這些創意手工藝品都由藝術工作者王丁乙老師親自指導，旅人除了欣賞，還可以預約DIY，完成屬於自己的逗趣作品。

王丁乙老師是一位專業畫家，也是台南

縣國際文化藝術協會創會會長，不僅可以在活動中心裡看到王老師的精彩作品，連村裡大大小小的壁畫，也是出自王老師的一雙巧手。藝術家帶來創意與手藝，村民們則賦予這一切生命力。

旅人試著調整呼吸，體會這裡的作息，以及由村民們所牽引的歷史況味。一位阿姨端出虱目魚及各種拿手好菜，只怕旅人餓壞了肚子。社區發展協會總幹事王聖華先生熱情介紹著這漁村的每一件事，還有村民手工製作的虱目魚鬆伴手禮……，像是說不盡的故事。

#### 龍山社區發展協會

聯絡人：總幹事王聖華 0933-628-292

地址：台南縣七股鄉龍山村211-39號





▲ 想了解這裡有哪些植物嗎？走一趟就知道了。



▲ 這是真的！走在街巷裡，就能看到曬風目魚的風景。



▲ 每年10月到隔年4月，黑面琵鷺總是會來到七股報到。



▲ 栩栩如生的壁畫，彷彿就像真的在眼前。

◀ 就在蚵的生態解說區旁，就能看到阿嬤正在將一個一個蚵殼網綁串連起來。

這裡沒有豐功偉業般的壯闊史詩，却有著令旅人不捨離去的濃濃人情味。

### 巧妙村落：一條街，一個風景

走在龍山，每一個巷弄都交錯著寧靜的美。建築群約莫4、50年的歷史，色澤頗為亮眼，工法與風格也相當典雅而充滿樸實感。一條街一個風景，每一棟房子都可以是一個故事，或許平淡無奇，或許精采絕倫，就等著旅人前來探索。屋外垂吊著的虱目魚、一整片的壁畫，——這景緻不輸給國外的小村莊，但此刻的你卻不在捷克、不在希臘郊區，這裡是台南龍山；眼前所見所聞並非芬蘭、

亦非愛沙尼亞，這曼妙的小村落真的就是龍山。

作為一個旅人，可以在這裡品嚐以在地食材烹調而成的海鮮料理，口中迴盪鮮美純淨的滋味；可以悠悠靜坐在百年榕樹之下，傾聽擋煞擋水的老樹保護了村民安危的歷史典故；可以在植栽展場裡左顧右盼，跟每一株可愛的草木問好，想像花朵與綠葉都在你面前手舞足蹈；可以踏上一整條純純白白的蚵殼步道，腳下彷彿踩著浮雲一般輕飄飄，耳邊風聲偶然縈繞；可以巧遇網綁蚵繩的老阿嬤，從她眼中看著村落慢慢長大，觸摸著古厝裡風塵僕僕的磚牆與樑架。



▲ 一串蚵串到底有多重？直接讓你在蚵架上體驗看看。



▲ 活潑又熱情的蔡明亨，來到這沙洲還會為您解說這裡的生態資源與特性哦！

這美好的風情畫，這撲寶的風情畫，一顆心在龍山的懷抱中，長滿了枝極。

### 潟湖與無人島：

### 來到西界，我們用力呼吸吧！

從岸邊搭上龍山號，緩緩開進潟湖，沿途水波粼粼，水面上可以看到為數不少的蚵棚，龍山號主人蔡明亨先生是個服務周到的地主，為旅人細心解說這裡的一切。鷗鷺三三兩兩杵立在木樁上、晾乾著翅膀，吸引著旅人的目光。在水鳥來台避冬的季節，畫面更是壯觀。



▲ 來台渡冬的鷗鷺，在遊潟湖時，就能近距離地看著牠，一點也不怕生。



### 龍山號娛樂漁筏

聯絡人：蔡明亨 0982-833-682

地址：台南縣七股鄉龍山村95號



到了無人島，也就來到了台灣本島的最西邊。在這沙洲上，蔡老闆的生動導覽解說，讓旅客了解這裡的生態資源，木柵道一路到盡頭，有著像是胡椒粉一樣的細沙，握在手中感覺完全沒有重量；回程時，旅客還能在蚵棚架上體驗蚵串到底有多重，最後老闆還現場表演了一段撒八卦網秀，讓在場的每一個人直呼叫好。

當這一趟蚵文化之旅畫下句點的時候，夕陽也快要徐徐落下，回頭探望龍山，連仰角都變得溫柔。下一次，還要再來！



# 吃健康的魚 人才會健康！

草本魚蝦養殖達人～顏榮宏

文/ 鄧雅文 圖/ 游忠霖

顏榮宏說自己是「虱目魚養大的小孩」，他說，台江土地孕育出他的血脈，即使大學唸數學系，後來又進入中山大學研究生技，現在管理一家生技公司並擁有自己的水產品品牌「台江漁人港」，「你靠這魚飼這麼大，你就是要回來顧塭仔。」

## 回鄉顧塭仔 草藥餵魚蝦

顏榮宏是行政院農業委員會漂鳥計畫第一屆學員，2006年，他回鄉接手自祖父時代維持全家生計的魚塭，接手含鹽量高，種植不易的薄田。2007年春天，因為大道公養生青草

班老師的一句話，顏榮宏決定研究藥草養魚的可能。

「老師說，中國人很厲害，不用白老鼠，所有藥方都用「人體實驗」，證明沒問題才流傳下來。我心裡想，既然這些藥草，人吃了都沒問題，用來照顧魚的健康，一定比用化學藥物好。」

顏榮宏說，大道公生前懸壺濟世，首重健胃整腸，就是中醫所謂「萬病歸脾土，醫病先醫腸」的藥理。怕我們不懂，顏榮宏開玩笑說，就是「胃腸好，人不老」啦！

人如此，顏榮宏覺得魚也應當如此，「但

還是不能貿然嘗試，魚塭是漁民的命脈，我要是把一池魚養死了，我爸大概就不認我這個兒子了。」所以，正式餵養之前，要先做擬態實驗。

「嘗試添加在飼料中的藥草前，我們會先在魚塭上面，一個小型實驗室裡面，先透過不同的濃度，不同的比例，包括微生物製劑，包括藥草，都先做小型的實驗。」

這個過程，花了顏榮宏2年的時間。「每次實驗要做一個生命週期，也就是魚從出生到死亡的完整過程。」終於，顏榮宏找出4種對魚消化系統有幫助的藥草，再加上具殺菌功能的臭川芎，準備正式餵養前，還擲筊請示大道公，「連續擲出3個聖筊，我才放心！」

顏榮宏說，草藥餵魚名氣漸開後，不少電視節目採訪他的時候，都要他重現擲筊過程，「到現在，我連續擲了12個聖筊。」

有大道公肯定，顏榮宏相信，自己做的是「對的事」！

## 生態養殖 產銷履歷認證

顏榮宏稱自己用藥草養的魚為「草本魚」，他說，草本魚最大的特色，是不會在人體累積毒素，造成負擔。「草本添加，生態養殖出來的魚都很健康，魚健康，人吃了才會健康，這是我想要推廣的『生態養殖』。」

隨著時代演進，消費者心態從滿足口腹之欲的「大」、「好吃」、「甜」、「鮮美」，轉而重視食物的生產、育成過程，講求吃的衛生、健康、營養、無毒。2007年1月，立法院通過並公告完成《農產品生產及驗證管理

## 健胃整腸藥草



紫花苜蓿：  
含礦物質、糖質，大量維生素B1、B2、C、E與葉綠素。



赤道櫻草：  
別名活力葉，含微量元素、類胡蘿蔔素、維生素E、鐵，可抗氧化，活血、補血，健胃整腸。



綠莧：  
又叫法國莧、腰子草，具消腫、防癌、明目，降尿酸之效。



埃及國王草：  
含維生素B、C、蛋白質、鈣、鐵、磷、紅蘿蔔素、酵素等。

## 殺菌藥草



臭川芎：  
可鎮靜，殺蟲。有活血功能，用量須謹慎。





▲ 草本白蝦，以有機草本飼料餵養，維持白蝦良好生長狀況。（圖/ 台江漁人港提供）



▲ 營養又健康的草本虱目魚鬆。

### 小百科：養殖水產品產銷履歷

水產品由餐桌追溯至養殖場的完整過程，包括生產端的種苗來源、飼（餌）料、水質、底質與疾病防治用藥，運銷通路端的運輸工具、加工廠管理與環境衛生、分切包裝處理過程，以及末端通路包括超市、餐廳或批發市場與傳統市場的環境衛生與保存和展售的管理過程。

法》，農委會也於同年8月完成海鱷、台灣鯛、鰻、鱸、虱目魚、石斑、文蛤、蜆、牡蠣及白蝦等10品項養殖水產品「台灣良好農業規範（Taiwan Good Agriculture Practice, TGAP）」之訂定公告。

「那時候也覺得建立產銷履歷很麻煩，畢竟，水產養殖過程中有許多飼主很難控制的因素，像空氣污染影響水質、飼料來源難以掌握等等。」顏榮宏說，想不到在政府積極作為，兩岸經濟架構協議（ECFA）勢在必行的情勢下，水產品產銷履歷反而成為台灣漁民的保障。

顏榮宏堅持不施藥，不用飼料添加劑，還特別注重水質和生態，他希望，一旦農委會完成認證標準，他可以養出台灣第一批有機虱目魚。

「我每天到魚塢都會檢查我釋放的小型定置網，來了解整個魚塢的生態情況，有兩種生物可作為生態指標：一個是五鬚蝦，另一個就是大肚魚，必須是完全沒有施藥的生態環境，才會有這兩種生物。我的魚塢，不但有五鬚蝦和大肚魚，也常有水鳥飛來覓食，我就是想要創造出一個天然的，跟大自然合而為一的生態。」

### 藥草顧胃腸 魚肥營養高

顏榮宏用藥草幫魚顧身體，養出來的魚不但活蹦亂跳，特別健康，而且據他觀察實驗的

結果，在飼料中添加藥草，比一般漁民所用添加劑換肉率更高（表一，顏榮宏提供）。

「換肉率高，每公斤養殖的成本就降低了，而且我們發現，草本魚耐寒率也提高了，去年冬天，我沒搭防風棚，但我的魚塢，存活率是這區最高的！」

除了抵抗力變好、致病率低、耐寒率提高外，顏榮宏還聘請杜夫萊因食品生技安全顧問公司為草本魚做營養成分分析，結果令他相當滿意：「草本魚的鈉含量低於其他魚種，但是蛋白質、鋅、鐵含量，卻都高過其他魚。」

（表二，顏榮宏提供）。

雖然很高興漁業署看到他的養殖成果，顏榮宏對草本魚和生態養殖的推廣成績並不滿意，他說：「需要有很會做行銷的人，幫忙推廣生態養殖的好處，我覺得農委會可以在漂鳥計畫下一步鼓勵有這方面專才的菁英回鄉，只有各種人才都願意留農台灣，我們的農漁才能真正有好的發展！」

**台江漁人港**

網址：<http://younglingedu.com/tfishman>

訂購專線：0933-664-414

**（表一）**

	添加物	換肉比	換肉率
<b>將軍地區</b> 烏魚、虱目魚、白蝦	離氨基酸（lysine）、 酵素、酵母	1.2公斤飼料→600公克魚肉	50%
<b>台江地區</b> 虱目魚、白蝦	藥草（冬令和夏令不同）	1.3公斤飼料→750公克魚肉	57%

**（表二）**

每100公克	草本魚	虱目魚	石斑	烏魚	台灣鯛
<b>熱量</b>	190大卡	194大卡	83大卡	180大卡	143大卡
<b>脂肪</b>	10.5公克	11.9公克	0.6公克	10.4公克	7.0公克
<b>蛋白質</b>	23公克	21.8公克	18.1公克	20.1公克	18.8公克
<b>鈉</b>	31.4毫克	96毫克	93毫克	55毫克	46毫克
<b>鐵</b>	1.23毫克	0.7毫克	0.2毫克	0.8毫克	0.4毫克
<b>鋅</b>	1.16毫克	0.9毫克	0.6毫克	0.6毫克	0.7毫克
<b>資料來源</b>	杜夫萊因食品生 技安全顧問公司	行政院衛生署台灣地區食品營養成分資料庫			

下雜魚共同採購

# 永安漁會造福石斑養殖戶

文/ 洪俊臨 圖/ 游忠霖



◀ 漁會採購下雜魚，以優惠價給漁民採買。

下雜魚（Trash Fish）的名字充分表現出牠們的地位：龍蛇雜處，不受重視。

組成複雜的下雜魚，包括多種魚類和海洋生物，根據行政院農業委員會水產試驗所以屏東東港小型拖網船所作的抽樣採集，下雜魚組成包括77.3%的魚類，以及蝦類、異尾類、蟹類及頭足類。

不過，對大部分漁民來說，下雜魚包括哪些魚種，不是他們關心的重點，漁獲上岸後，漁民只將這些混雜多種魚類的下雜魚，鏟成一堆堆後分裝賣給大盤商。

大盤商收購下雜魚之後，加以分類，再賣給中盤，中盤商再將其中換肉率較高的魚種如青魚，賣給石斑魚養殖戶作飼料。

## 餵養石斑魚 下雜魚需求大

高雄縣永安鄉素有「石斑魚之鄉」美譽，

石斑魚養殖面積超過300公頃，年產量8,000多公噸，除了俗稱青斑的點帶石斑，也有不少漁民養殖高經濟價值的龍膽石斑，一般來說，養殖戶每天需要至少百斤，多則千斤的下雜魚，因此，下雜魚來源和價格是否穩定，影響漁民命脈甚鉅。



▲ 用下雜魚餵養石斑，需求量大，成本高。



▲ 永安區漁會何理事長擇良



▶ 永安區漁會何總幹事淑媛

永安區漁會總幹事何淑媛，深知漁民甘苦，去年8月上任後，便開始有計畫地收購下雜魚，並以低於市價的價格賣給漁民，「幾乎是成本，每斤只有幾毛錢的利潤，負擔工錢、油資和電費等等」，希望平穩下雜魚售價，安定漁民生計。

理事長何擇良也表示：「我們不但提供漁民價格低廉，品質穩定的下雜魚，更希望經由漁會收購下雜魚這個動作，平衡市場，讓利潤合理化，避免中盤商壟斷。」

### 沒有冷凍庫 無法大量供應

收購下雜魚眉角很多，首要克服的問題是：永安區漁會沒有自己的冷凍庫。目前，漁會跟漁民租用3個共65坪的冷凍庫，因為是無償租用，漁民如有需要就會收回，並不穩定。但是，要平穩下雜魚售價，必須趁下雜魚收穫量大時大量收購，冷凍起來，才能低價提供漁民穩定的下雜魚量。

冷凍庫不是自己的，加上坪數不夠，漁會的下雜魚收購量始終不足以提供當地所有養

殖戶，何擇良說：「很多漁民想跟漁會買下雜魚，但是我們怕貨源不足，不敢賣。」目前漁會不敢擴大服務範圍。

希望永安鄉所有漁民都能受惠，並達到真正平衡下雜魚價的結果，漁會正在籌款，希望添購設備，修復漁會年久失修，已無法使用的冷凍庫，永安漁會理事長何擇良認為，一旦漁會冷凍庫修建好，收購的下雜魚量增加，市場機制會更明顯，也能嘉惠更多漁民。🐟



### 石斑養殖戶的心聲 漁民黃聰能

黃聰能在永安鄉養了30幾年的石斑，他說，漁民對下雜魚的需求量很大，目前，漁會提供的下雜魚，每斤大概較市價便宜1~2元，「可是每天買下來就差很多。」黃聰能也沒有冷凍庫，他每日的功課，就是將買來的冷凍下雜魚沖水解凍，「然後絞魚，絞成小塊才能餵石斑。」魚苗時期，「要絞到6次，絞碎了才能餵。」因此，聽說漁會計畫下一步是幫漁民將下雜魚絞碎，並運到魚塢，黃聰能很開心，平時都赤腳在魚塢間走動的他笑說：「以後可以穿西裝養魚了！」

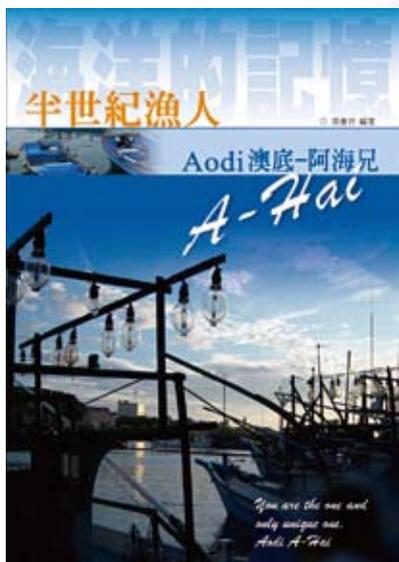




# 阿海兄的 海海人生

《海洋的記憶 半世紀漁人—澳底阿海兄》作者專訪

文/ 蘇曉慧 圖/ 陳吉鵬、吳惠君 提供



隨著《海洋的記憶 半世紀漁人—澳底阿海兄》一書出版，身為女兒的作者吳惠君小姐總算完成父親生前的心願。本書記錄著前台北縣鱘魚生產合作社—理事主席吳信雄先生（阿海兄）一生經歷大風大浪的50年。

◀ 《半世紀漁人—澳底阿海兄》記錄了阿海兄50年來的漁業人生。

## 不屈不撓的態度

阿海兄數年前曾經提起自己想出一本傳記的想法，但當時惠君諸多工作瑣事纏身，來不及和父親討論成書細節，父親去世之後，聽到父親的摯友再度提起，有感於現代社會對於本土人文關懷的缺乏，父親的一生也是台灣養殖漁業及澳底當地開發史的其中一員，於是著手進行整理及編纂的工作，將父親一生的事蹟留下一份紀錄。

阿海兄為人好客親切，個性正直爽快，海派的作風讓他曾擁有許多好友。在本書中收集大量的家書資料，滿滿的是丈夫對妻子及兒女

的思念、不捨與感恩，對於兒女則分別表達了愛護與關懷，對於朋友與合作夥伴，也展現恢宏的氣度，細細讀來，可以了解一個地方上如此受人敬重的阿海兄。



▲ 阿海兄的學習筆記及漁業手札。



▲ 阿海兄—前台北縣鰻魚生產合作社理事主席 吳信雄。



▲ 阿海兄的牽手（雲霞）及女兒（吳惠君）。

回憶起父親的種種，惠君說阿海兄是一個很好的父親，但對於父親處事的人生態度，則是透過整理遺物的時候才發現父親積極推動地方事務的熱忱。討海人面對大海的情感，一方面感恩海洋賜予的收穫，另一方面又隨時對於海洋的無情提心吊膽，也和父親處事待人的態度相同，一方面同理心對待，另一方面有時也不得不提防他人無心的傷害。

### 情義相挺，慎勿忘本

阿海兄18歲就和父親一起捕魚，19歲當上船長，25歲就當上村長，曾經擔任台北縣貢寮鄉鄉民代表、副主席，台北縣九孔生產合作社理事主席，台北縣鰻魚生產合作社理事主席，手稿筆跡剛勁有力，所繕寫的書面記錄中可以看到阿海兄為人熱心公益，凡事與人為善，寧可自己吃虧的高風亮節，這些紀錄也真實呈現台灣基層漁民在地方上的努

力與建設，而這些可能是當時的公務單位還沒有辦法做到的。

以前阿海兄所住的地方（澳底過溪仔）後來被徵收為核四用地，經常要求兒女假日書寫以前老家的住址（台北縣貢寮鄉仁里村尖山腳街15號）500~1,000遍，當時兒女們都覺得不以為意，只是一種練習寫字的方式，但其實回想起來才了解，父親的用意是希望他們能永遠記得自己是在這個地方出生，希望因為土地被徵收而遠離家園的兒女，未來不管到了哪裡都能不忘本，也能告訴下一代自己的根是在哪裡。

### 對妻子含蓄的愛，對兒女一生無悔

對阿海兄來說，家人是最重要的，惠君說：「以前爸爸搭火車通勤，有時在車上擠來擠去，看到年輕小姐不自在的動作，回到家都會提醒我們搭車要注意的小細節。」而當兒子



在工作上面臨什麼困難，阿海兄也不忘提醒做人做事的態度，雖然家境不算富裕，但4個孩子都能憑這機會和自己的力量，在年輕時出國工作、遊學，這是阿海兄一生的驕傲。

訪問的過程當中，吳小姐的母親—雲霞靜靜地坐在旁邊，只有在提到阿海兄年輕的趣事時才偶爾補充幾句，當時才18、19歲，在瑞芳大方醫院擔任護士，阿海兄透過朋友的介紹，對溫柔可人的雲霞一見傾心，以致於脫口而出的第一句話：「聽說妳打針都不會痛喔！」雲霞默默想著：「你又沒讓我打過針，怎麼知道痛不痛？」自此展現追求。



▲ 討海人停靠港灣後，家人才能卸下擔憂之心。



雲霞笑著回憶：「本來沒想這麼早嫁人啦！」但因為雲霞父親認為阿海兄的家庭適合雲霞嫻靜不與人爭的個性而極力促成，在半推半就下和阿海兄交往，不久結成連理，經過40年的攜手共渡，面對難關時互相扶持，忍不住一度哽咽：「這麼好的一個人，這麼正直的一個人，他從來都不會想到要害人……」上一代含蓄沉靜卻濃郁的愛與思念，是年輕一代無法體會的。

書中收集阿海兄大量的學習筆記及抄寫名言的紙條，讓人體會到吸收新知的努力不懈及圓融的人生態度，阿海兄曾經交給惠君《智慧語》和《富貴人生》2本小冊子，惠君因為工作繁忙一直沒有仔細讀過，原來父親的用意是要讓當時年輕的惠君在工作職場上面對各種不如意時，可以從中汲取人生處事的智慧。

## 人和土地緊密相連

在完成父親出版自傳的心願後，所體悟到的道理更激勵著惠君投入公益團體的活動，另外成書的過程當中也遇到許多的困難，但是冥冥中似乎也受到父親的幫助，總是能在不懈的努力下有所突破。

這本書記錄著阿海兄的一生，也記錄著澳底的開發與養殖漁業的興衰，承載著吳小姐一家人對於阿海兄的回憶，也承載著阿海面對人生的精神，惠君希望帶給每個有緣人在閱讀時，能體會進而啟發在地生活，基於對地方社會的情感，留下些什麼給後輩子孫，對社會有點或多或少的貢獻，加速提升台灣人文方面的推廣，找回生活的本質，文化深根。以這本書拋磚引玉，刺激更多書寫台灣地方小人物的傳記，小人物的生活面向在時間的推移堆化當中，也將成為珍貴的歷史呈現。

▼ 阿海兄謙虛地向這片大海請教學問，得到了人生哲學。

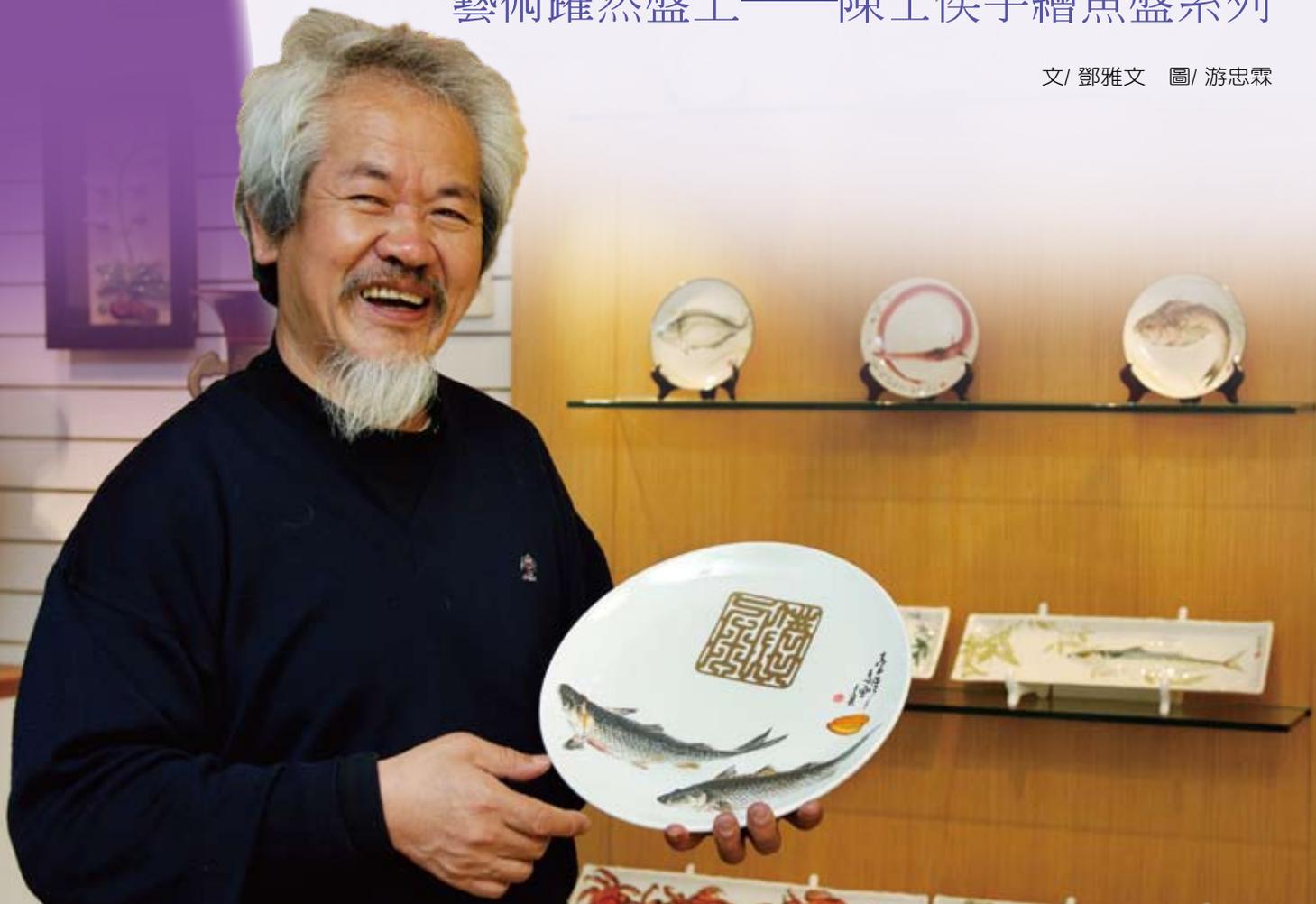




# 靈感來自生活

## 藝術躍然盤上——陳士侯手繪魚盤系列

文/ 鄧雅文 圖/ 游忠霖



▲ 陳士侯老師特別為「金鑽烏魚子全國競賽」親繪活靈活現的烏魚。

客有為齊王畫者。

齊王問曰：「畫孰最難者？」

曰：「犬馬最難。」

「孰最易者？」

曰：「鬼魅最易。夫犬馬，人所知也，旦暮罄於前，不可類之，故難。鬼魅、無形者，不罄於前，故易之也。」

——摘自《韓非子·外儲說左上》

這是2200多年前《韓非子》裡的一段話，現代人除非到動物園或馬場，已經少有機會看到馬，不過，魚，大家都看過，也常吃。

如果「畫馬最難」，那麼，要畫黃髮垂髻都熟悉的魚，想必難上加難。



▲陳士侯老師手繪魚盤作品。(①馬鞭魚、②鮫鰈魚、③烏魚、④赤鯨魚 陶盤) (作品/ 鶯歌鎮農會陶瓷藝術館 提供)

受訪的手繪魚盤系列作者陳士侯不這麼想，陳士侯長年以日常生活隨處可見的題材做畫，聊起魚盤系列，他熱情地比手畫腳，說：「這些魚，我都看過，也都吃過。」

民以食為天，藝術家也是平凡人，陳士侯不但愛吃，也懂得吃，甚至，促使他將盤中餚變為盤上畫的契機就和「吃」有關。

話說，3年前，陳士侯在自家附近發現一家魚料理做得非常道地的餐廳，某天，酒足飯飽一時興起，陳士侯靈光乍現，提筆就畫。

這一畫，畫出了興趣，手繪魚盤陸續出現，陳士侯說，自己的目標是「畫完台灣所有的魚」，為了達成這個目標，他開始找魚、買魚、釣魚、畫魚，當然，還有吃魚。

一開始，陳士侯畫的都是他在傳統市場買到的魚：赤鯨、豆仔魚、黃魚、鯽魚……，還有紅通通的螃蟹，偶爾也成為他畫中的主角。

「市場買得到的魚很快被我畫完了，於是，我開始到漁港去買，為了買到不同的魚，台灣東西南北的漁港我都去過。」

常去漁港的結果，陳士侯對漁港生態知之甚詳：「漁船進港後，漁民把捕撈到的魚放在岸邊賣，有些數量不多的魚，沒辦法批發，魚販也不會買，一定要到漁港才能買到。」馬鞭魚和鮫鰈就是這麼找到的。

畫魚畫出了名，加上長期駐於鶯歌並以鶯歌瓷作畫，台北縣鶯歌鎮農會在2008年年底成

立台灣陶瓷藝術館之初，就展售陳士侯許多作品，除了手繪魚盤系列，台灣陶藝館門口氣派儼然的鍾馗像，也出自陳士侯之手。因為這項機緣，去年行政院農委會舉辦「金鑽烏魚子全國競賽」時除了選用鶯歌陶瓷做獎牌，也請陳士侯創作獎牌上那2條活靈活現的烏魚。

陳士侯笑稱，沒有台灣陶藝館館長沈建中，就沒有「金鑽烏魚子」獎牌，這不僅是因為沈建中居中牽線，引薦陳士侯為活動作畫，更重要，也更直接的原因是，盤子上那2隻烏魚，是沈建中歷經千辛萬苦，好不容易才替陳士侯找來的。

「小中找我幫農委會畫烏魚，我跟他說：『我沒看過，要怎麼畫呢？』於是小中就幫我去找烏魚。烏魚不是這麼好找的，因為市場裡的烏魚，大部分肚子都被剖開了，我總不能在獎牌上畫一條開腸剖肚了的魚吧！幸好，最後小中還是找了2條烏魚給我。」

畫魚畫到和農委會合作，也堅定陳士侯對手繪魚盤系列的信心，目前已創作500多種魚的陳士侯，計畫以手繪魚盤系列為主題辦展覽，他說，至少得等他畫完1,250種魚，為什麼是1,250種？

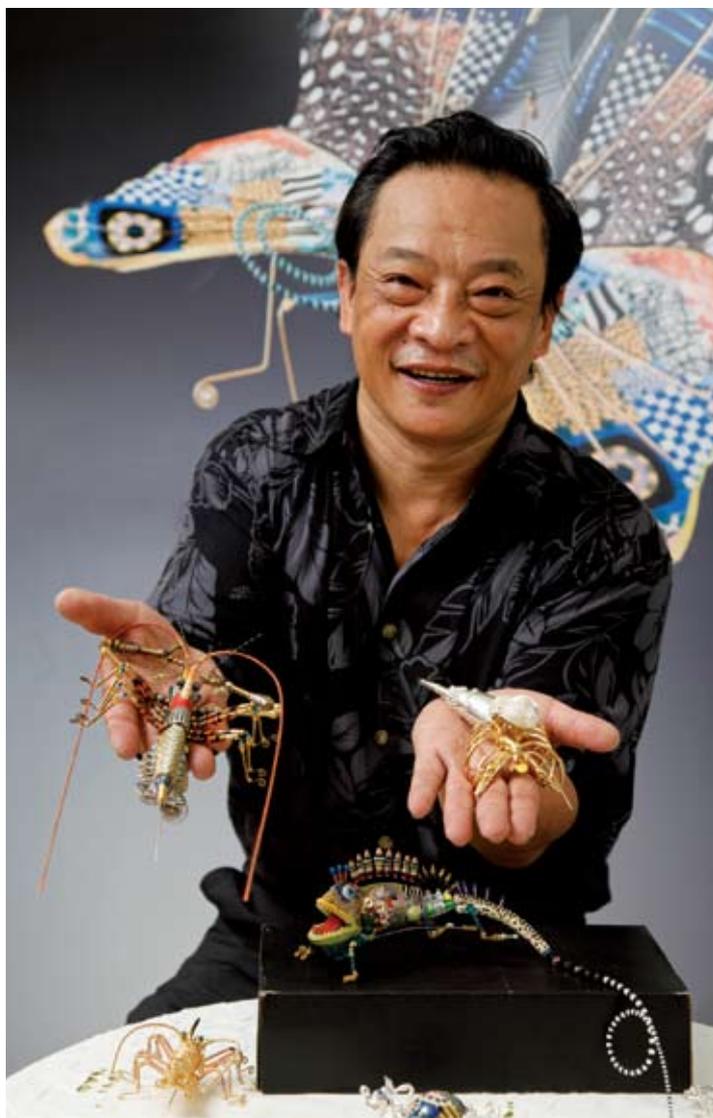
陳士侯說：「因為全台灣有2,500種魚，要辦展，至少得畫一半，不然很丟臉！」

說完，大家都笑了。畫家爽朗的笑聲，熱鬧了台灣陶藝館。🐟



# 魚話魚 去國懷鄉30載 蔡爾平捏陶圓夢

文/ 楊明怡 圖/ 陳吉鵬



▲ 以「自然」為創作主題的蔡爾平，用巧手打造精緻陶藝首飾。

1993年獲選為全美傑出工藝家，2009年回國辦個展，儘管已是名利雙收的成功人士，但你還是能從蔡爾平身上，看到當年那個男孩在爬樹捉蟲的影子。

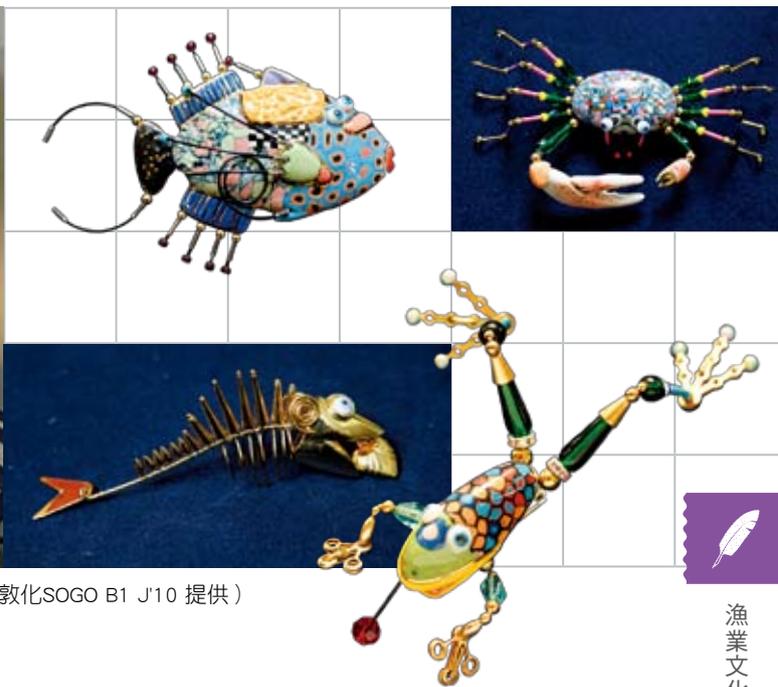
蔡爾平說，他從未真正離鄉，故鄉種種，一直是他創作的靈感源頭。

故鄉諸般人事中，蔡爾平對父親思念最切。他說，父親教給他三件事，至今仍受用無窮：仁德、美、自然的奧秘。因著父親的引導，蔡爾平選擇以「自然」為創作主題，至於創作素材和風格，也和他的童年經驗密不可分。

蔡爾平成長於宗教聖地北港，小時候，他喜歡去廟裡玩，裝飾宮廟屋頂的交趾燒，廟前小販賣的捏麵人，廟中的雕樑畫棟和鮮艷色調，豐富了他的童年，多年以後，更成為他作品裡的重要元素。



▲ 逗趣又華麗的各式水族陶藝首飾，為服裝上的時尚配件。（作品/ 敦化SOGO B1 J'10 提供）



蔡爾平認為，寺廟是神奇的地方，表相極盡華麗，本質卻十分樸實，就跟大自然一樣，他拿出他創作的龍蝦，說：「你覺得它顏色鮮豔，可是這些色彩，都是大自然本身就有的，美在自然中存在，我不是藝術家，自然才是。」

「我的世界很小，是步行和腳踏車所能到的地方。從媽祖廟前的老家出發，沿著北港溪源頭方向，就能進入山林溪谷，有時就往北港溪出海口方向，越過田野，穿過魚塭，最後就到了我最愛的海邊。」

因為愛江流大海，蔡爾平創作了海世界系列，這個系列的作品，不但重現蔡爾平的兒時印象，也表露出他對環境的關懷。海世界系列包括小管、鮭魚、章魚、魷等水族，逗趣的造型和搶眼的色彩十分討喜，從作品的多樣性，也可以看出蔡爾平對水生生物的了解。

如果陶藝首飾是小品，蔡爾平在國立歷史博物館展出的《原鄉陶夢》格局更大，論述更完整，蔡爾平藉展覽表現他對生態的重視，並呼籲大家愛護這片土地。

蔡爾平說，當年，他看到自己生長的环境被破壞，覺得無比痛心，無奈人微言輕，於是，他離開深愛的家鄉，希望能壯大自己，「回來，就有人聽我說話了。」

兢兢業業地工作，30餘年創作不息，蔡爾平終於藉陶土說出想說的話：

我們都是人間過客  
花蟲鳥魚才是原住民  
它們是真正不需要地契的地主  
就把這片土地還給自然  
當作一片最後的綠洲吧

（節錄自蔡爾平·池畔大榕樹下的蛇）

► 海世界系列作品之一。





# 「轟動」食界的白帶魚酸菜

文/ 蘇曉慧 圖/ 陳吉鵬

金瓜石著名的勸進堂旁座落著一幢造型顯眼極具童趣的小屋，上面正掛著「白帶魚酸菜」五個大字，黃黃綠綠的小屋，在這山壁上又不會太過突兀。

土生土長的簡慶安阿伯從14歲起擔任礦工，礦坑封閉之後就當起學徒，習得一身建築好手藝，當地的時雨中學，修繕時還是會找阿伯去幫忙，問阿伯怎麼開始賣起小吃，阿伯說：「來爬茶壺山的、看風景的人沒得吃啊！」



▲ 個性開朗、興趣多元的簡阿伯，總是不停地尋寶，為店內增添各種有趣的藝術品。



## 白帶魚酸菜 轟動食林，驚動萬饕

當時遊客到勸進堂後的茶壺山步道登山觀景，經常得餓著肚子下山，阿伯乾脆在廟前3棵大樹下擺攤，賣起滷肉飯、臭豆腐、豬血湯，後來在廟旁空地設攤，也開始加入了白帶魚等菜色，一直廟方蓋起香客大樓，才在遷到現在的位置。阿伯每個禮拜固定時間出海垂釣，大概都要準備200條才夠供應絡繹不絕的人潮，客人則都指定要阿伯自己親手做的才好吃，所以阿伯也不好意思假手他人，「轟動」這個店名就是藝人張秀卿取的。

為求新鮮，阿伯一向是客人現點現做，只見手起刀落，白帶魚切成一截一截，放入油鍋炸得香味四溢，遊客可以憑鼻子一路聞香而



▲ 來金瓜石找黃金，吃白金－專賣白帶魚料理。



▲ 嵌在牆面上的石塊及漂流木。



▲ 金黃酥脆的白帶魚塊



▲ 湯頭濃郁的白帶魚米粉湯



▲ 清爽甘甜的白帶魚酸菜，是來到這老饕必點的菜色之一。

來，在等待料理的期間，可以利用貼心準備的望遠鏡一覽山下風景，大約半個小時後才能嚐到美食：金黃酥脆的白帶魚塊，火候恰到好處；米粉湯頭是用魚頭和豬頭熬煮而成；最有名的白帶魚酸菜湯則甘甜清爽；親手釀製的臭豆腐泡菜閃著剔透光澤，則是開胃菜首選，道道令人食指大動。

### 做自己喜歡的事 老來也不清閒

店面的擺設和牆面上嵌上的石塊及漂流木裝置藝術，都是阿伯發揮個人的美術天分親自一一完成的，阿伯有空時會到海邊去「尋寶」，找尋造型奇特的木塊，帶回來之後經過簡單的整理加工，就成了店內極具特色的藝術品，有的像山豬，有的像人形，嵌在牆面的石塊則是阿伯從小熟悉的礦坑中尋獲，阿伯還向人家要來氣泡軟墊，經過切割上色，掛在屋

簷上，也別有風味，就連給客人內用的桌椅，也為了整體風格手工打造完成。

阿伯也受到單位的邀請，開課說明金瓜石的人文概況以及礦工辛酸的過往，課程當中也樂於和大家分享創作的過程，根源於對想像與藝術的基本需求，「因為這樣卡水嘛！」簡慶安阿伯年紀大了還是不斷享受自己的人生。🐟

轟動 (酸菜白帶魚)

地址：台北縣瑞芳鎮金瓜石石銅山里  
祈堂路43號 (瑞芳鎮勸進堂旁)

電話：02-2496-1458

營業時間：週(六)、(日) 09:30-19:00  
需事先預約唷！





# 鰻魚祈福消災法會與保育放流活動

～期盼國人重視與保護鰻魚資源

文圖/ 湯素瑛（本刊執行編輯）

日本人喜吃鰻魚是出了名的，光是福岡縣柳川市每年消耗的鰻魚就高達120萬尾，就可窺知鰻魚在日本受到喜食的程度了。而柳川市的日吉神社更為鰻魚立了一座鰻魚供養碑，在每年的7月底都會舉辦鰻魚供養祭，顯現出日本對魚類文化的重視。



▲ 祈福法會提醒國人及業者重視鰻魚資源保護。

台灣區鰻魚發展基金會郭董事長瓊英有感於鰻魚每年為台灣外銷市場賺取大量外匯，為鰻魚業界帶來商機與生計，因此，首次發起民間祈福消災感恩法會暨放流保育活動，3月12日活動當天，漁業署養殖組黃副組長友義應邀致詞，對鰻魚產業的發展表達關心之意。

這項活動由鰻魚養殖加工、出口及各大報關行業者共同參與，並邀請各地方鰻蝦生產合作社（屏東、嘉義、雲林、台南、彰化、桃園）等代表前來共襄盛舉。郭董事長個人捐贈新台幣10萬元，各鰻魚相關單位也紛紛慷慨解囊，提供鰻魚放生經費，放流地點為桃園竹圍漁港，共計放流160公斤鰻魚，希望藉此活動，拋磚引玉，提醒國人及業者重視鰻魚資源保護及維護海洋生態的重要性。



▲ 鰻魚祈福法會會場。

▼ 鰻魚業者採接力方式於竹圍漁港放生鰻魚。





## 世界的漁港 (4) 葉門·阿爾-穆卡拉漁港

文圖/ 黃丁盛

阿爾-穆卡拉 (Al-Mukalla) 是南葉門僅次於亞丁 (Aden) 的第二大城，濱臨阿拉伯海，是重要的海港和漁業中心；港口悠久的歷史可溯自12世紀就已經存在的小漁村。舊城區座落在凸出海岸線的岬角上，一整排白色屋舍彷彿自水面升起，點點漁舟散佈在海面和弧形的海岸線上，十分優雅、美麗；這等漁港風情像極了希臘愛琴海中的米克諾斯島。

► 阿爾-穆卡拉漁港內的漁船和漁民。



▲ 美麗的阿爾-穆卡拉漁港風情，像極了希臘愛琴海中的米克諾斯島。

小塔

風情



## 牽繫

雲林—台西漁港

文/ 楊明怡 圖/ 游忠霖

妳說，沙洲水淺，如何是好？

且莫怕，看，我支起了杆

這不把筏兒繫上了嗎？

妳說，風頭水尾，這土，什麼都難種

且莫急，很快，

我就會載滿滿的蚵，回家

