

「109 年度連江縣社區營造點補助」計劃書

計畫名稱：海的記憶-橋仔傳藝工作坊（成果）

一、魚骨仙鶴 海的記憶傳統童玩技藝


執行單位：橋仔社區發展協會

活動日期：2020 年 9 月 22 日

地點：橋仔社區發展協會辦公室

魚骨仙鶴的訪談—

訪 談 內 容	<p>魚骨仙鶴是代代相傳的前人的經驗，發現整隻白帶魚的頭剛好可組裝成仙鶴，成為漁家孩子童年的玩具，漁民利用漁村的魚骨素材就地取材製作。台灣有三種白帶魚——正白帶魚、大目白帶、油白帶，以正白帶魚的魚骨最適合做。</p> <p>白帶魚的季節從七月到八月中旬左右，白帶魚大小現在約兩到三指寬，早年約三指到五指寬，白帶魚具有洄游性，白帶魚吃堤魚及丁香魚，在堤魚季節時白帶魚特別多。</p> <p>早期在餐桌上，吃完新鮮白帶魚時，將魚頭挑出 10 個骨頭做成仙鶴，通常第一次是父親做給兒子，將骨頭吃乾淨後製作而成，這種生活技藝出現在漁民家庭，當年沒有玩具，男孩又不想寫作業，就會做仙鶴當作男孩的休閒娛樂，完成後會將骨頭背上戳洞用針線吊掛在天花板上欣賞，過一段時間會自然風化。</p> <p>在物資不便的年代，根本沒有三秒膠這種東西，居民也自然用魚骨的膠質黏著魚骨，將魚骨仙鶴釣在屋子中，一段時間骨頭風化會散掉，居民說，魚骨能撐多久，可藉此檢測空間的濕度。</p> <p>補充：北竿抓白帶魚是為了吃丁香魚（約 6-8 月），其實白帶魚肥美的季節在冬天。橋仔多數夏天捕吃丁香魚的白帶魚，冬天打蝦皮，但白帶魚冬天比較肥美，另外東莒比較南邊的地方，東莒外海冬天在抓白帶魚</p>
拆 解 過 程	<p>一、 切下新鮮白帶魚頭，長度從魚頭至鰓蓋</p> <p>二、 白帶魚頭下鍋水煮，水滾後煮幾分鐘後便可取出，切記勿煮過熟，導致</p>

	<p>魚骨脆化</p> <p>三、</p> <p>從魚頭取出十個部位來製作仙鶴</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 取下魚頭的兩面鰓蓋(①翅膀) 2. 在鰓的邊緣，靠近鰭旁邊的地方，取下弧形魚骨，兩面各一個(②脖子) 3. 去除脖子至鰓整片魚肉 4. 去除上下顎 5. 鰓蓋內，取出腳丫子造型的魚骨，兩片個一個(③腳) 6. 同樣鰓蓋內，取出類「！」形狀的魚骨，兩個(④尾巴) 7. 拔出雙眼前方的骨頭，類似梯形形狀，先放旁邊(⑤頭) 8. 將剩餘的魚肉去除，魚眼去除(⑥身體)
圖示	
組裝過程	<p>一、</p> <p>取出的魚骨用水清洗，並且用牙刷將細碎的魚肉去除</p> <p>二、</p> <p>將⑥尾端的脊椎骨折掉並且去除</p> <p>三、</p> <p>組裝步驟如下</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 將④插在⑥的尖端處，作為尾巴

2. 將①的尖銳處插在⑥的上方的關節處，作為翅膀
3. 將②兩支重疊在一起，較粗的那一邊插入⑥脊椎骨內，作為脖子
4. 將②的另一端和⑤扣在一，作為頭部
5. 將③扣合⑥，作為腳

圖
片





二、補魚網的梭及紫菜耙 工作坊

執行單位：橋仔社區發展協會

活動日期：2020 年 9 月 27 日

地點：橋仔社區發展協會辦公室

捕魚網的訪談 —

訪談內容	<p>12 歲那年李依沙從阿南境到大坵跟著師傅學做漁網</p> <p>當學徒 3 年，學成後無條件為師父工作 6 個月做為報答(馬祖話：搶爺)，學徒是沒有薪水，一年只買一套衣服，理一次頭髮</p> <p>每天跟著師傅去不同船家的家裡修補漁網，船家提供午餐、點心、晚餐，中午會提供一晚老酒，晚餐後也提供一碗，學徒也有飯吃，但是未成年不可以喝酒</p> <p>師傅只做大坵船家的魚網，因為那時候得大坵已經夠做，同時我和其他 3 個徒弟一起跟他學，每天去不同人家補網</p> <p>16 歲從大坵回來後，在橋仔補漁網一年後，到台灣讀士校</p>
梭的製作過程	<p>一、 用刀將木板後半部削平，以及去除邊緣細碎的木屑</p> <p>二、 將要刻的部位用麥克筆先畫出來，較厚的尾端雕刻門字型，製作卡榫來捲繩子</p> <p>三、 中間雕刻門字(同樣先用麥克筆描繪)，門字裡面的芯要削窄一些，讓線可以捲得比較厚</p> <p>四、 用刀面沿著麥克筆的記號切割</p> <p>五、 將比較薄的那側木頭削肩，作為類似針線的頭</p> <p>六、 用打火機將雕刻的部位過火，讓木頭不容易裂開</p> <p>七、 將線一圈圈套進</p>

圖示



紫菜耙製作過程

- 一、
每年春天時，撿從對岸飄過來青綠色的竹子，用刀切三分之一處
- 二、
將竹子內部削薄，以及中間節的部位要削平
- 三、
竹子兩邊末端切下數刀，只切半指深度，每刀隔約 0.3 公分左右

四、

試著將耙模擬在地上刮紫菜的觸感，需要讓紫菜耙彈性，尾端需要有散開的彈性

圖
片





梭



三、討汫及醃螺 工作坊

執行單位：橋仔社區發展協會

活動日期：2020 年 9 月 30 日

地點：橋仔社區發展協會辦公室

敘述	<p>早期居民以海為生，發展出討汫的採集技術，在每月潮間帶朝底時，帶著獨有的工具到礁岩邊採集先新鮮螺貝類</p> <p>依據螺貝類的種類延伸出多種採集技法及工具，在早期海鮮存放不易的年代，祖先將採集到的螺直接用鹽巴醃製存放，成為餐桌上的配菜</p>
醃螺製作過程	<p>一、在礁岩邊採集新鮮辣螺</p> <p>二、將辣螺用清水沖洗</p> <p>三、將辣螺用槌子敲碎，去掉殼的碎片</p> <p>四、鹽巴一層層撒在螺肉上，切記勿下手太重導致味道偏鹹</p> <p>五、放入冰箱約一周即可享用</p>
圖示	
	



四、螺貝類漁村意象創作 工作坊

執行單位：橋仔社區發展協會

活動日期：2020 年 10 月 2 日

地點：橋仔社區發展協會辦公室

貝 殼 老 鼠 製 作 過 程	<ul style="list-style-type: none">● 挑選成對大小適中的淡菜殼● 剪一段黑色魔帶作為尾巴，用鉛筆將線捲成曲線形狀，用熱溶膠黏尾巴在貝殼裡，用兩片殼將尾巴夾住固定● 用熱熔槍沿著淡菜邊緣將兩片黏起來● 挑選兩個小貝殼黏在老鼠頭部● 用熱熔槍擠出兩顆眼珠(對稱)，在冷卻前將眼睛雕塑出來，膠冷卻後用麥克筆塗黑● 挑選合適的貝殼黏在老鼠下方作為底部
圖 示	 A photograph showing two women in a workshop setting. The woman on the left is wearing a bright pink shirt and glasses, and the woman on the right is wearing a blue and white patterned shirt. Both are smiling and holding up small, intricate crafts made from seashells, which are shaped like mice. In the background, another person is partially visible, and there are various materials and tools on the table.



蝴蝶製作過程

- 對切竹子，正面噴上透明亮光漆
- 挑選一對淡菜，內裡朝外黏在竹子上
- 在兩個淡菜殼中間黏兩支魔帶，呈現 X 型
- 將珠子數顆黏在魔帶上作為蝴蝶身體
- 對折眼睛部位的魔帶，將珠子穿入魔帶
- 用熱溶膠黏在珠子的頂端，避免滑落
- 將眼睛周圍的魔帶做上揚的曲線，讓整體更柔和
- 利用鉛筆將尾端的魔帶製造捲曲曲線，提升相似程度

圖示





