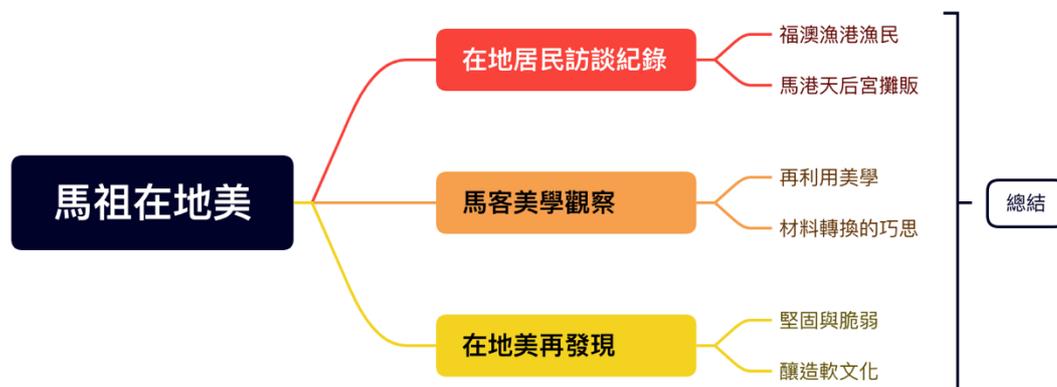


馬祖在地美

時間 10/4-10/9 (5 天)

撰寫者 尹子潔



壹、前言

二次造訪馬祖，以發現在地美作為觀察核心，進而將馬祖這一年的變化記錄，從國際藝術島之後，馬祖在地活動、計畫日漸繁增，計畫內容與實質影響效益需長時間去發酵，筆者在此以去年藝術駐村（新竹美學館－藝術游擊）兩個月的經驗，揉合本次角色切換後重遊之體驗，介於日常與非日常之狀態，重新認識馬祖，以觀光取向之在地居民閒聊，憶當年的口述生活片段，將昔日記憶封包，回望馬祖常民記憶之中美好的一面，試圖脈絡化「馬客美學」，使在地美再次發現。

備註：礙於此次時間有限，期許未來有更充裕的時間於不同季節再訪。



I. 在地居民訪談紀錄

一、福澳漁港-漁民

1. 在福澳漁港瞥見一艘小型動力船擱在置船架上，漁民手拿菜瓜布洗刷船底。大哥提到船在海中一段時間就要定期上岸清理，將附著的生物去除，在補上新的漆。才能維持船航行的順暢度與省燃料。大哥還順帶提到，像這樣的小船每年颱風季都一定要吊上岸固定，才不會被打壞。
2. 我們也聊到春季與冬季是魚汛，但大哥說其實馬祖的海一年四季都有事情可以忙，11月就可以磯釣、12月就可以出海釣鱸魚。但他語鋒一轉，無奈地提到魚一年比一年少。

以下備註：時代劃分

- (1) 漁業興盛 - 1949 前
 - 冬住福州 / 夏住馬祖
 - 建物與原鄉相關
 - (2) 軍管時期 - 1949-1992
 - 軍方接管，強制徵收民宅土地(佔據)
 - 漁業經濟轉為軍人經濟
 - (3) 開放以後 - 1992 至今
 - 兩岸對渡、觀光路線(夏秋旺季 / 冬春淡季)
 - 民宿主人本身不住在芹壁聚落中
 - 舊物屋不會超過後面那棟的窗戶，對高度有所節制。
 - 因強風出現的小窗被觀光觀景需求的大窗取代
- 由於洋流的交替作用與大陸棚交界的天然條件，創造了華南沿海三大漁場豐富的漁貨資源
 - 經濟條件不佳之漁民均會在山坡地種植耐旱作物供食用或售予船東。因此形成農作物生產基地分布於距離澳口較遠的山坡地，緊鄰澳口之地區則以捕魚、曬鹽為主要生產基地的特殊產業空間。
 - 每天清晨 5、6 點就出海工作，主要捕捉石鯛、當季 魚類等，也會用小船至岸邊礁岩摘捕貝類，每天捕捉到的漁獲則在當日下午統一於港口販售，鄉公所會以廣播通知島上居民，顧客以當地居民、臺灣釣客、觀光客為主。
 - 醃漬漁產一直是島民的重要日常。在沒有冰櫃、冰箱的年代，除了依賴重鹽防腐，還因鹽粒滲入魚肉的微妙變化，使得風乾後的海味，更顯濃郁鮮美。
 - 昔時各島都有幾家鹹（蝦油）廠，十多只碩大陶缸內盛臭魚爛蝦，調入重鹽，加蓋後露天曝曬，任其腐化發酵。天氣好時，輪番攪拌，烈日蒸騰加上海風吹送，厚厚沉沉的臭味立時瀰漫全村，聞起來真是昏天暗地。但是

說也奇怪，等到蝦油熟成，開始生火熬煮，臭味就轉成鮮味。無怪乎魚的腥味與羊的羶氣單獨都不好聞，但合在一起就是「鮮」味了。

- 國軍來了之後，兩岸對峙，海面不時火網交加，魚獲不再運銷大陸，而是轉向遙遠的台灣。有好幾年時間，島上仍處無電狀態，除了冰船駛到東引收購新鮮黃魚，其他如蝦皮、丁香、鯷魚、帶魚、鰻魚……都以鹽漬保存，其中最大宗的即是白力魚。此其時也，適有香港商家嗅到馬祖鹹味，委託台灣代理商到島上收購。從此，白力魚躍上龍門，真個鹹魚翻身，名字也升格為雅致的「霉香力魚」。



3. 福澳運動場：在匆忙又巨大的福澳港中，有個特殊存在令我印象深刻
- 夾在港區車來車往道路中，竟然有一大片運動場。每到下午時分，原本空蕩的操場就會聚集許多運動民眾和攜家帶眷遊玩的島民。棒球練習、田徑練跑、籃球鬥牛、慢跑健走、使用運動器材，各類運動在小小的島上被濃縮進一個運動場，作為一種「島」精神的極致展現。



二、馬港天后宮-香腸攤主—香腸配陳高

1. 到馬祖一定會先到馬港天后宮拜碼頭，停好車後隨著烤肉香氣來到廟前，大哥以紅麴香腸配陳高熱烈歡迎觀光客們，紅麴香腸、自釀陳高，原來高手在民間，大哥說：烤香腸是興趣而已，專研的是傳承釀酒的技藝（記憶），吃一隻香腸的時間，便是一個交換故事的起點。
2. 大哥與我分享釀酒的細節，每一道工序，養菌的重要，氣候關係，一杯好酒需要天時地利人和，並述說了女兒紅與花雕酒的由來。
3. 女兒紅是一種酒，舊社會的大戶人家生了女兒，就會釀造一些白酒放到地窖中釀製，主要是糧食酒，等到女兒出嫁的那一天，拿出來招待婚禮上的賓客，這是一份很貴重的嫁妝。花雕酒的雕，其實是凋謝的凋。如果女兒在未出嫁前就不幸離世，所釀之酒叫「花凋」。之後生男丁也照樣釀酒，期盼兒子高中狀元時慶祝飲用，所以叫「狀元紅」。
4. 紅麴釀出來的米酒是紅色的，裝瓶陳化就是紅露酒。紅露酒雖然不錯，更受歡迎的卻是濾酒剩下來的「紅糟」，福州料理最常用紅糟，紅糟魚、紅糟肉。
5. 釀穀物酒都用「麴」，先使黴菌和酵母菌大量繁殖在穀類上，再把穀類乾燥以便於保存，就是「麴」。黴菌及酵母菌品種多，所以麴也有很多種，用來釀不同的酒，其中最特別的是

「紅麴」，主要菌種是紅麴菌（*Monascus*），菌叢呈鮮紅色或紫色。



6. 微醺的馬港黃昏，景物依舊，彷彿時空穿越，又回到了那樸實的澳口。



三、「老酒，留給重要的人。」

參與謝淑靖（馬祖心情記事音樂劇編導）之編劇活動：馬祖心情記事全新作品《醉島》劇本共創工作坊，以結構分析－從釀酒的步驟談編劇，參與者有在地詩人劉梅玉，馬祖心情記事演員女主角李翠雲、男主角楊開立以及馬祖在地青年，小酌一杯的夜晚，一同釀造溫潤的回憶。

1. 因為冷，老酒便成了過去馬祖漁民出海前的勇氣來源，一杯老酒下肚，穿過身體，溫暖的是靈魂。
2. 馬祖的飲食文化與先民的移入有很深的關聯，馬祖先民多來自福建的連江與長樂，地域上慣稱閩東，因為臨海、多以捕魚維生，因此食材以海鮮為主，文化交融為馬祖飲食特色，一方面因食材不易取得，因此多就地取材，亦少見繁複精細的料理方式；其次為漁民善於釀酒驅寒，製酒後的酒糟成為容易取得的食材，因而發展出「釀老酒」的傳統技藝，釀造老酒儼然已是馬祖在地婦女的絕活，早年因馬祖冬天氣候嚴寒，婦女心疼丈夫出海捕魚受到寒風刺骨的侵襲而釀造；溫一壺加上薑與糖的老酒送丈夫出海，代表著暖暖的愛意，以及期盼丈夫平安歸來的意涵，延伸到今日老酒已成為馬祖的特色代表。
3. 馬祖文史工作者陳高志說，老酒是用蒸熟的糯米，冷卻後加入紅麴發酵而成，酒漿略呈紅色，也稱為「紅酒」，剛濾出來的酒稱為「生紅」，經蒸煮過的酒才能稱為「老酒」，此時酒漿為暗紅色，蒸過的酒能通過炎熱夏天的考驗，該現象稱為「過夏」。陳高志表示，釀造老酒得看天氣，冬天

攝氏十幾度的氣溫最適合，天氣太熱容易導致酒發酸，製作過程必須謹慎，否則會影響酒的品質。

4. 初秋釀酒是過去馬祖人的共同記憶，隨著氣候變遷，現在馬祖釀酒的時間點得重新校正到初冬。小雪節氣是二十四節氣中的第二十個節氣，為冬天的第二個節氣。對氣溫相當敏感的麴菌，「夠冷」是釀酒成敗的關鍵，避高溫，為的是控制成酒的品質。釀造的最佳時間約莫四十五天至六十天。
5. 小雪一起釀罈老酒，元宵時返馬參與擺暝一同開罈，等在馬祖的不只那在寒風中持續發酵的酒醅，還有兩地間濃得化不開的情感。



研究資料出處 |

1. 馬祖列島聚落與民居變遷之研究/程世原撰
2. 連江縣馬祖南竿鄉海域漁業多元利用規畫之研究/鄭火元
3. 劉宏文-【文學台灣：離島——馬祖篇之1】劉宏文／鹹味之島
4. 蔡佳蓉 -那些醉後才學會的事 馬祖令人沉醉的生活體驗

II. 馬客美學：街上觀察

三、再利用美學與材料轉換

因應著島嶼艱困的氣候與困乏的物資，馬祖發展出許多因應的文化。例如：隨著滿月漲退潮出外挖掘、採集的貝類食材，食用完後的貝殼放置馬路中間，讓車子自然輾過磨成碎粉狀，能作為天然建材的黏著運用。

由於貧乏物資關係，島上的物質決大部分來自外部運輸，而面對海象天候的門檻，在冬天時常停航而物質欠缺，然而，貧乏的物質不但沒使馬祖居民消極封閉，反而使“物”有了另一個出口，自然而然地，當地居民對物的再利用、材質轉換有極高的敏銳度；貧乏的物質也使當地居民互相幫助，在精神向度上富有同理心以及願意分享，不分你我，這也是同島一命的精神。剛到島上人生地不熟，居民以當季淡菜、魚麵以及自釀老酒相招待，來者是客，而我感到滿滿的熱情，當地居民說：「我與你就像鼎邊糊」、「趁一下就熟了。」，當下我還不明白這話的意思，直到我在介壽獅子市場，第一次吃到阿妹的鼎邊糊，看到阿妹將米漿沿鼎邊翻滾，瞬間米漿凝固成形，便也會心一笑了。

當代藝術發展至今，藝術與生活的界線模糊，生活即是藝術已是大眾的主要意識形態，或是說具有共鳴的顯學，藝術如染劑般，在日常時間裡發酵，透過國際藝術島、新竹生活美學館舉辦之藝術進駐活動，使地方生活有另一種凝視、聚焦，藝術成了島嶼島之間的橋樑，傳遞著文化訊息、呈現在地觀點，以藝術為媒介，目的是經由「非利害關係」的藝術策辦，能為二元對立的議題帶來更多不同的討論，建立社區關係並適時的傾聽觀光客的回饋，凝聚在地認同並建立當地居民的文化意識。



浮具、漁業廢棄物的再利用，在各個村里都能看見。



酒瓶、玻璃瓶運用於花器結合耐寒的多肉植物，點綴馬祖愜意的生活。



海洋廢棄物再利用-漁網袋，從不同的漁具材料可認識到在地漁貨。

III. 在地美再發現

一、堅固與脆弱

以建築作為隱喻，馬祖的傳統建築以花崗岩和木材交織而成，以堅硬厚實的花崗岩砌牆抵擋寒風，小窗口避開北面，形成馬祖聚落堅硬剽悍的形象。然而，背風的、躲在石牆背後的南面，牆面材料默默換成溫暖的木材，還有小小無風的庭院，在暖陽中或種上幾株菜苗、或曬著幾尾魚乾。這種以堅毅剽悍抵抗氣候的堅固，而收納在堅固的背後是對生活小小寄望的脆弱，馬祖在地居民，建構出一種剛柔並濟的特殊存在。



二、馬祖軟性文化的展現

馬祖老酒、紅糟飲食眾所皆知，但老酒其實源於對溫度的回應這點卻甚少人知曉。早年春、冬魚汛時，氣溫甚寒，妻子心疼丈夫出海捕魚受寒，釀上一壺老酒讓丈夫帶出海驅寒。酒杯一起一落間，蘊含馬祖先民的堅強與脆弱。且釀酒的材料 - 糯米本身不產於島上，是由海外進口。因此酒本身也體現馬祖依賴物資運輸的島嶼實況。但目前的馬祖對於酒背後「記憶與情感」的展現並不明確。這類軟性文化的重視可以讓酒本身承載馬祖文化中的美。

- 總結

「馬祖已經不是馬祖了」，在候機時，偶然聽見在地居民與觀光客朋友這樣說著，此話可以是一體兩面的觀點切入，正面而肯定的是，關於過去馬祖島上曾經發生的備戰歷史，戰慄且肅殺之氛圍已隨著時間漸漸褪去，那過去沒有未來、不敢做夢的島已慢慢長出屬於自己的獨特形狀，在地居民以更多元的觀點，重新認識並詮釋歷史事件，故事必須繼續說，怎麼說？重點在於可推進的寓意，從故事中學學習，方能永久流傳。負面卻值得深思的是，隨著時代演變，中國漁船的大量捕撈，漁獲量大不如前，野生黃魚已是傳說，有部分的馬祖傳統料理也隨著漁獲銳減而失傳，例如馬祖傳統婚宴菜餚：太平燕、瓜白菜、全隻黃瓜等，一個味道的消失，是整個時代的集體記憶蒸發。有幸地，近年來馬祖青年洄游返鄉，島上再次團結，在藝術與文化領域注入新血帶來許多同步性觀念，卻也面臨到的種種挑戰，如：離島母語的流失、觀光產業過度一致性、世代隔閡等議題。

- 建議與改善

近期藝文相關活動頻繁，卻有如曇花一現，尚未有實質的交流就已失去連結，如蝗蟲過境，單向性猛塞高濃度的藝術相關知識，或是說沒有一個空間使雙方（藝術家/在地居民）都能相互理解彼此，以國際藝術島為例，參展者有些甚至沒來過馬祖，當地居民反應：「看不懂就是藝術？」「不知道怎麼欣賞？」「說要保存據點卻因為藝術家作品而破壞遺構？」「裝置藝術就是把垃圾變成更大的垃圾？」「為什麼作品不永久保存？」「能不能多做打卡景點帶來商機？」「都是一些外地人來分資源……」等，會有這樣的反饋其實非偶然，馬祖在地對於美學方面知識的不足以及策展方、藝術家便宜形式而導致，是兩兆間相互錯頻的關係，這樣的藝文活動，有如空投炸彈！轟！打回原形，留下的是更多的疑惑與問號。

故希望未來能有更深耕且縝密的藝文活動，並在每場活動中，如同釀老酒般，每個細節都應當謹慎且用心，使藝術之理念、文化之核心能更清楚的傳達。

- 活動建議

- A. 按節氣及傳統文化而衍伸的創新活動：小雪老酒節，邀請兩岸三地釀酒師一同參與。必須有縝密的文史爬梳，充實的文化養分。
- B. 以深度認識島嶼文化為主的活動：馬祖環島日，可徒步或騎單車，定點拜訪每個村落的職人，變成一日的闖關活動。
- C. 以技能交換為主的交流活動，建立當地居民之自信：邀請不同專業領域之藝文工作者，與在地居民分享並交換技能，例如：料理。