

福澳傳奇： 老故事 × 新回憶



推薦序

福澳傳奇：老故事 × 新回憶

港口的風，廟裡的神明，佇足街道邊的老人家，無一不是福澳美麗的日常。

在生活裡穿梭著的長輩們，帶著我們熟悉又陌生的故事，時有耳聞但不明就理，這本福澳傳奇故事書，蒐集了社區二則長輩津津樂道的生活點滴與傳說，補足了我們對福澳的好奇與想像。

民族史學家說：「我們不書寫現在，未來，就沒有過去。」說起來

拗口，確吻合我們協會的使命，讓長輩的故事，成為我們的寶藏，讓福澳在歷史洪流中，熠熠發光。

理事長 林爾平

目錄

推薦序——福澳傳奇：老故事×新回憶	2
味覺停留的地方——醬大王	8
琥珀色，家的味道	14
味蕾的想念，海味的拼圖	21
再見，炊煙的純色告白	27
時間，像一個高速列車，帶走了馬祖的中藥行	33
麵粉裡打滾的依金那	39
堅持信仰的方向，馬祖道士陳高照	48
用汗水記錄生命——參與馬祖經濟奇蹟的碼頭工人林春仁	57
回憶化成文字——王釵官見證臺馬航運的興盛	65

一望無際，寂寞襲來的水手生活——陳依鐳
福澳地母娘娘傳奇

81 73

華光大帝廟

地母廟

北極星民宿

凱翔客棧

依金那民宿

福華飯店

芙蓉酥

2. 美味軒

5. 尚辰紙箔

蓮園民宿

1. 素食園

8. 復興商店

假期飯店

6. 通天紙箔

福澳港城門塔

鑫宴樓

7. 千一雜貨店



星巴克

海巡辦公大樓

福澳職人地圖

往福澳港



4. 涼山頂民宿



商業會



3. 九榕閣



百馬尊王廟

頂好工廠



白日夢民宿

福澳生活主題地圖

在地早餐

1. 素食園
2. 美味軒

紙笪

5. 尚辰紙笪
6. 通天紙笪

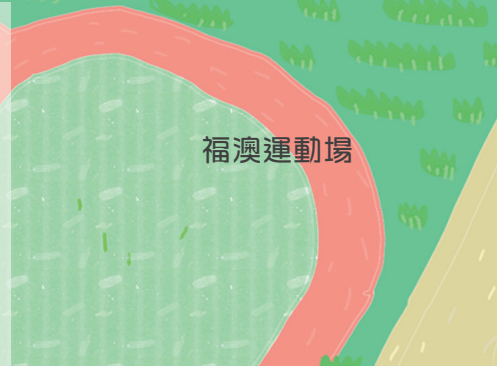
風格餐廳

3. 九榕閣
4. 涼山頂餐廳, 民宿

店鋪

7. 千一雜貨店
8. 復興商店

福澳運動場



味覺停留的地方——醬大王



隱藏在味覺中的世界，應該是記憶中的味道吧。

醬油大概是中式料理使用量僅次於鹽巴的調味料，市面上販售的醬油主要加工製造方式有釀造法與酸分解法兩種，所謂酸分解法就是俗稱化學醬油的製法。

醬大王醬油廠的醬油，是昔日馬祖人老字號家庭必備調味料，隨著時代的更迭與產業變化，傳統醬油製造業，逐漸消失而沒落。

提到馬祖的醬油，老一輩的人就會跟我們提到醬大王，那也是他們童年時期撿空酒瓶賺零用錢，貼補家用的地方。

林秀華，翻開對醬油廠的記憶，他說醬大王是在民國四十五年四月份開始籌備，每年上市之前，半成品要先送衛生院，送台灣檢查，檢驗合格了縣政府發牌照下來才能賣。這樣的傳奇讓我們這些現代人有些很難想像，醬油釀造除了工序繁複之外，沒想到行政程序上也這麼折磨人。

林秀華家裡本身就是從事醬油釀造事業，十五、六歲時就看著師傅們釀造醬油，釀造法主要利用黴菌、細菌及酵母菌分泌的各種酵素、分解原料，並經發酵成熟而製得，製造時間約要四、六個月。他則在一旁做些打雜跑腿的工作，一直到當兵退伍之後，才到基隆正式拜師學藝，決意投身家族的醬油釀造事業。

釀造法中原料會被分解出呈味成分，小分子胺基酸、醛、酮或有機酸等豐富了醬油的美味，因此釀造醬油香且甘醇。

醬油是老祖先傳下來的文化資產，釀造醬油，是技術也是藝術，過去純釀醬油工皆是人工操作，完全用雙手做苦力，粗重的工作天天都等著做，早期工廠使用蒸氣鍋爐燒的是木屑、煤炭、穀殼，用來蒸煮大豆與小麥，粉塵落地常是烏煙瘴氣的，廠房環境條件很差；醬缸裡的發酵黃豆都是用人工來攪拌，尤其是玻璃瓶醬油容器是要清洗回收的。

林秀華說，馬祖沒有玻璃工廠，裝醬油的玻璃瓶要從哪裡來，只好

去撿酒瓶子回來清洗回收，當年的回收價是一個兩毛，這個價格算是非常高的，當時的一打醬油也才不過四十四塊左右，換算下來一瓶醬油才三塊六，其中，瓶子的成本就占了百分之五。

以米飯為主食的東方飲食文化當中，醬料和醬油可以說是調味的靈魂。兩者都是以發酵為基礎的調味品，有共通的生成基礎，醬大王除了生產醬油外，還會製作豆瓣醬。

在四〇、五〇年代，整個環境是很貧窮，困頓的。家庭裡養了一大窩孩子，張口閉口都是要吃飯，吃飯的時候一家子人都圍著桌子坐滿，構不上桌的就添了一碗飯搬個板凳到一旁扒飯，以前物質環境很差，沒魚沒肉的，除了青菜豆腐或是一些醃菜外，桌上通常會端上一碟醬油，小孩夾菜配醬油，就吃的津津有味，那個時代能有一碗豬油拌飯，那可真是人間美味啊。

林秀華說，傳統豬油拌飯就特別香，純釀造醬油很花工夫，和一

般醬油相比差異很大，全程釀造的醬油是很滑順可口，沒有尖銳的死鹹味，而且濃度非常高。一般醬油是以黃豆、小麥等原料，先蒸煮之後，加入鹽水以麴菌進行醱酵約兩個月到半年的時間成為醬油膏。林秀華指出，油膏取出後加水滾煮再進行二次釀造，並再次加入黃豆、小麥進行醱酵，用時間換取醬香的醇厚，這是最高端的釀造工法。

林秀華說，很奇怪，在我回想這些味道時，我腦海中常會浮現一些靜謐的時空，像是一團半透明溫暖的光暈在腦海中



浮現，一種既熟悉又陌生的記憶氛圍，這種感覺彷彿不是時代的生活步調，而是一種是逝去難尋的珍貴感，鹹香還帶有勞力付出的踏實珍貴感。

在記錄這個醬油釀造技藝的過程當中，好像從記憶裡頭聞到了黃豆發酵、空氣中細細的柴燒滾煮的味道，感覺到某種親切的樸質感，像是花了大半輩子追尋、歷經千奇百怪的試探，才發現手工原釀才是最動人、最可靠的。味道是如此，人與人的相處、感情不也是如此。萬物發酵的能量，同時也存在人的內在與外在，這個發酵的過程很像記憶的積累，每一個味道、每一個人、每一個片段，都是獨一無二、無可取代的。

琥珀色，
家的味道，



在不同地方，不同時間，記憶中的味道似乎是一個不滅的題材。

和臭豆腐一樣，經過發酵的蝦油聞起來不討喜，嚐來卻鹹鮮有味；那是因為蝦油富含麩胺酸，也就是所謂的鮮味（umami），隱身在料理之中，總有種說不出的豐富層次。

在許多人眼中，醬油是再熟悉不過的調味品，殊不知，這種淡淡琥珀色的液體包含了三千多年前的古老智慧。據史料記載，早在周朝時，宮廷御廚就採用牛、羊、鹿肉及各種魚蝦來釀造調味的醬油，而瀕海的先民也嘗試用新鮮的海魚及其他海產品熬製一種名為「蝦油」的原始調味品。

江善平回憶起五、六歲時在自家的蝦油工廠幫忙，「五六歲的小娃兒能做什麼，不搗亂就不錯了」，江善平說，我們在瓶子上貼標籤。

在島上讀到了中學，江善平跟大部分的馬祖人一樣離開家鄉要去台灣讀高中，他記得當時在台北念高中夜間部，白天要去做工養活自己，

台北物價比較高，所以相對辛苦，後來聽說桃園的生活環境不錯，物價也沒台北高，後來一夥人就轉學到桃園來就讀，一直到畢業後就又回到了家鄉馬祖。

說起了自家的蝦油生意，江善平說，這也是到了馬祖才開始的營生。原本老家在福州，一九四九年父親江祥斌協助國軍運輸補給，就落腳馬祖，原本沒有打算多停留，但是因為還有國軍方面的運輸工作要協助，所以就在馬祖沿岸住下，成了水上



人家。之後也就住著住著就留下來了，還在馬祖租地蓋房。

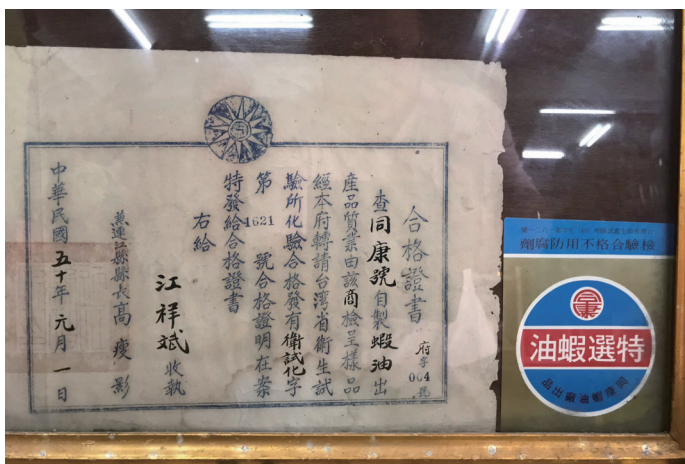
蝦油不貴，一瓶百元有找，但這不代表蝦油容易製造，蝦油製作其實是一道源遠流長的傳統工藝。相傳在二千多年前的羅馬，已經有蝦油的身影。現在的蝦油，則主要在泰國、潮州及越南生產。材料只需要魚和鹽，而製法亦接近。

首先，自然是要出海捕魚。不同品種的魚，釀出來的味道亦不同，一般來說，像小型魚會比較適合。之後就要開始鹽漬，鹽不單可逼出魚的鮮味，還能消毒殺菌，並具有防腐保鮮的作用，但卻不能多放，因為過鹹反倒破壞了鮮味。江善平說，印象裡普遍都會用三份魚、一份鹽的比例。

接著就是放入適當的容器，置於炎熱晴朗處曝曬，讓其發酵，微生物會開始作用，一般需時四個月至半年。如用木桶、陶缸作容器，鮮味會比用膠器鋼器更為香醇，至於溫度，則會影響發酵的速度。

江善平說，採用自然發酵的方式蝦油會比較香醇，但缺點就是耗時費工，常常在市面上有斷貨的危機，於是就發展出另一種偷吃步的快速製作法，將鮮魚加鹽放入鍋爐中熬煮，按照這個加熱方式，半個月的光景，蝦油就可以製成了。

談到了童年印象，挑選、清洗、攪拌醃漬……每一道工序看似如常，蝦油這種東西金貴的很，完全不能沾到水，一



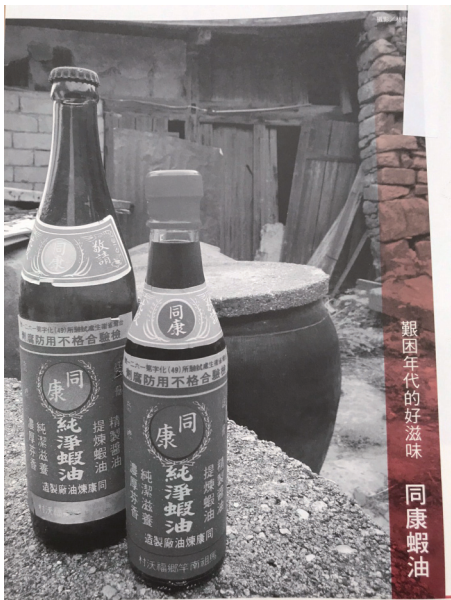
且碰到水整缸的心血都化為烏有，因此，曝曬過的蝦油一定要給缸上加蓋，免得清晨的露水來搗蛋，江善平再三強調，這個很重要嘍。

還有一件趣事，江善平想著想著就笑了出來，他說記得有一年大地震，馬港口對面有一個小島震一震就不見了，可能是沉下去了吧，也沒人去考究，但是同時間在閩江口卻新生成了一個島，這個島就是壺江島。一個島消失一個島生成幾乎在同時間，江善平說這是在他印象裡一件奇特的事情。

蝦油的製成像是一個抽象的意念，將魚蝦蟹放入適當的容器，置於炎熱晴朗處曝曬，讓其發酵，然後加入時間這個抽象的元素，用陽光來來包裹，然後他就脫離了本體，轉變成一項新的物質。平行、隔離，又共存著。想想我們身處的環境，也許都是為了留下記憶中的味道，蝦油就是味道，早先屬於馬祖餐桌上的味道，情感、記憶，是種無以名狀的存在著，然而交通上的便捷、外來品的輸入，反而讓原本屬於島上的味

道，逐漸化為渺渺灰煙，越想捕捉越可能離得更遠。

吃飯的時候，一碟琥珀色的調味料，佐菜，鮮香無比，這是屬於老馬祖人記憶中的味道。就像閱讀時，文字同時在體內化為聲音，而閱讀照片或影像時，像是在嘴裡含了一塊糖，要花一點時間，最終會嚐到它的滋味，在它融化之後。



味蓄的想念，海味的拼圖



膽大，成就了昔日的馬祖魚丸大王——林宜水。

他的人生故事，可以用三十二歲殺豬為業當分水嶺，分為前半部和後半部。

民國四十七年，當時的林宜水十五歲，開始去打漁掙錢，與其說是打魚其實只是做做雜工，曬曬蝦皮補補漁網之類的，因為年紀太小，並沒有船家願意僱他出海，一直到了十七歲，才正式下海捕魚，由於聰明好學，善於觀察海象，明白潮汐跟月亮間的互動影響，只要林宜水所在的船家，每每都會有豐收的漁獲。

就這樣在海上搏命的日子過了十年，林宜水從船上退了下來，不是說賺足了錢可以好好的退下來享清福，而是欠了很多債無法生活，林宜水只好改行去殺豬，那一年，他二十五歲。

在他三十二歲那年，三弟林宜寶從台灣採購幾十隻雞，到山隴市場賣，一開始三天只賣半隻雞，後來生意慢慢好。勇於嘗試，改變創新

是讓林宜水生意變好的主要關鍵。當時馬祖的市場賣雞只是單純的賣，賣了之後顧客要自行帶回去宰殺，對顧客來說很是不方便，他看見了商機，林宜水翻轉了市場的生態，以顧客的方便為優先，除了賣雞還協助宰殺、清理，以及分切，這項舉動，獲得了婆婆媽媽的一致讚賞，口耳相傳，大家都到隴市場跟林宜水買雞，最高紀錄一天可以賣兩百多隻，幾乎壟斷了市場。

林宜水賣雞賣到眉開眼笑，膽子也就大了，他開始跟船上電報員的朋友批了澳洲牛肉開始賣，一箱牛肉大約是六十磅，結果牛肉也開始熱銷，兄弟倆從早忙到晚，為事業打拼，為家庭拚搏。

馬祖四面環海，漁獲量相當驚人，林宜水也是走船出身，對船家也相當熟識，往往能以優惠的價格拿到漁產，這對具有生意頭腦的林家兄弟來說，相當有誘惑力，所以在三十四、五歲那年，兄弟倆改行賣起魚丸了。

起初，林宜水在家裡做一點自己吃，覺得不好吃，但也察覺不出哪裡怪。後來兄弟倆專門跟幾個小師傅學做魚丸，本來用白令魚做，不好吃、鮮味出不來。後來把品質提升採用鰻魚。開始生意很好。本來魚丸都是家裡自己吃，林宜生開始把魚丸變成商品販售。

以前漁業加工廠，在福澳很大。向加工廠買魚，一次可以買鰻魚幾十箱。林家兄弟巔峰時期每天賣五百斤魚丸。成功的關鍵在是冷凍櫃。

因為量很大，所以需要大量的魚，所以花很多力氣在採購鰻魚，把附近所有鰻魚的採購都壟斷，買了所有的魚有冷凍櫃可以冰，林宜水甚至到當時花費了三百萬元建造冷凍櫃。即使每天的採購量再大都沒有問題。後來馬祖人要買鰻魚都是跟林家兄弟的三益魚丸店買。

林宜水成了馬祖地區最大的鰻魚批發商，在製作魚丸上他也不馬虎，他選用新鮮的鰻魚，去皮剝除魚骨取魚肉的部分，然後在低溫狀態下利用攪拌機來打魚漿成魚絞肉，再把魚絞肉和鹽、調味料以及太白粉

攪打混合，捶甩打後，魚肉裏的鹽溶性蛋白會重組成網狀結構，最後變成綿細而有光澤的魚漿。再將魚漿用湯匙挖成球狀，下八十度左右水中半泡半熟，即可煮成魚丸。三益魚丸店每天所生產的量都很大，太白粉的用量相對也很大，不知不覺中，林宜水也壟斷了太白粉在馬祖的市場。

之後，三益魚丸店也做起了甜不辣，這個緣由，也是一段奇妙的經歷。

因為板橋興隆市場有個魚丸店的孩子，在馬祖當兵，聽到三益做魚丸的機器聲音所吸引，懷抱著好奇心來拜訪，交流做魚丸的相關知識。之後，林宜水到台灣本島禮貌性到板橋拜訪，學會做甜不辣。

林宜水的三益魚丸店，像是繞著圈子說故事，說的是一個寓言，過程繁複，結果卻簡單。人要適才適性，才能開創出屬於自己的天地。以他為例，林宜水是一個善於觀察，體貼入微，開創性強，善於掌握商機

的人。我們從林宜水先生的記憶裡，按照正確的時、地、物縫縫補補出了這樣的故事，接連點線面演繹出一個與記憶吻合的故事，他改變了馬祖的屠宰生態。並且開創了魚丸前行的軌跡。一路走來，步步為營，有機會也有運命，林宜水用嚴謹與執著的方式寫下了一頁馬祖舌尖上的傳奇，也用實力與品質踐行著魚丸事業的願景。

再見，
炊煙的純色告白



提到記憶，大致可分成兩類，先天或後天的，先天的記憶招喚像是植物的基因印記，植物是沒有頭腦沒有記憶的，但它卻能在它該開花的時候開花，像是冬天的梅花，春天的櫻花、紫藤花，他們會在適當的時間開花，靠的就是記憶資訊，而有一種後天的記憶不需要特別連結就能夠感受到，因為它已經成為我們身體的一部分了。越是平凡，不需標記紀念的記憶，往往能引起一種低頻，持久性的共鳴，像是故鄉的、稀有的、節氣的……，而這樣林林總總算下來，年糕，對於馬祖人來說，應該是懷有特別的滋味吧。

葉炎官秘書回想起家裡做年糕的那段歲月，他說，民國四十四年家裡開始做年糕。他大約五、六歲就在家裡幫忙了，太粗重的活兒，父親葉國謀也不會派給他，他那時候通常是做些提水、淘米或是打雜跑腿的工作。

年糕作為一種食品，在中國具有悠久的歷史。關於春節年糕的來

歷，有一個很古老的傳說。在遠古時期有一種怪獸稱為「年」，一年四季都生活在深山老林裡，餓了就捕捉其他獸類充饑。可到了嚴冬季節，獸類大都躲藏起來休眠了。「年」餓得不得已時，就下山傷害百姓，攫奪人充當食物，使百姓不堪其苦。後來有個聰明的部落稱「高氏族」，每到嚴冬，預計怪獸快要下山覓食時，事先用糧食做了大量食物，搓成一條條，擰成一塊塊地放在門外，人們躲在家裡。「年」來到後找不到人吃，饑不擇食，便用人們製作的糧食條塊充腹，吃飽後再回到山上去。人們看怪獸走了，都紛紛走出家門相互祝賀，慶倖躲過了「年」的一關，平平安安，又能為來年春季耕作準備了。這樣年復一年，這種避獸害的方法傳了下來。因為糧食條塊是高氏所製，目的為了餵「年」度關，於就把「年」與「高」連在一起，稱作為年糕（諧音）了。

葉炎官說家裡的年糕事業，每年大約是從中秋節前開始製作一直做

到清明過後才會歇息，換言之，就是每年的八月做到隔年的四月中，是屬於季節性的營生。不做年糕的日子，家裡則是做些麥芽糖、花生糖、芝麻糖之類的，拿到部隊以及學校福利社販售。

馬祖在那個年代是以捕魚為主，糧食是受到管制的，尤其是做年糕需要的糯米、在來米，都需要專案進口，一般是買不到的，根本無法私自販售。

關於年糕的製作，那更是繁複。將糯米磨粉製糕的方法也很早。這一點可從北魏賈思勰的《齊民要術》中得到證明。其製作方法是，浸米、磨粉、榨水、刨粉、蒸粉、揉搗、做坯……都有條不紊地進行著，往往要忙碌兩三天，才算大功告成。

水磨工藝使米漿更加細膩，手工揉搗會使年糕更富有韌性，這兩個不可省略的環節，才是年糕聞名於世的訣竅。

葉炎官說，要想做出好吃的年糕，最重要的是注意水和米的比例。

他們那時候是用糯米、在來米，以及糙米三種米下去混合，其中糙米又分為九三米跟八五米，這是戰地米廠去殼而成的米，年糕的口感才會軟硬適中，才會好吃。

因為糯米製品是容易腐壞的，所以年糕是一個有訂單才會生產製作的行業，葉炎官說當時馬祖的菜館是他們年糕的大客戶，大約有七八成的製成品都是菜館下的單，其餘的才是一般家庭或是零售。除了東引交通不方便之外，整個馬祖的人都會過來買。

葉炎官說，當時一包米一百斤要賣三百塊，一斤年糕大約可以賣到六、七塊，算是相當昂貴的食材。所以只有過年過節或是請客才能吃到年糕，大家都很珍惜這個記憶中的味道。

家裡的年糕事業，從民國四十四年開始，一直到民國七十年才告一段落，葉炎官談到了那一段生命歷程，像是沒有存在感但又一幕幕真實地穿過、走過。水磨年糕的繁複工序，根本讓人忘了歲歲年年，周而復

始的浸米、磨粉、榨水、刨粉、蒸粉、揉搗、做坯……都有條不紊地進行著。記憶的重量點滴在心頭，冷暖自知。

時間，
像一個高速列車，
帶走了馬祖的中藥行



曾經，台灣人的生老病死，都離不開中藥房，在早先那個醫療缺乏的年代，它既神祕且重要，阿嬤們都說，去中藥房買的白胡椒比較香。從產後坐月子的生化湯、到隔壁總舖師的專屬香料、孩子愛吃的蜜餞、山楂餅……日常生活裡的各種大小事，都和中藥舖有所關聯！

馬祖有一間中藥舖子，它的前身是木材行，之後又中西合璧，既是中藥舖也是西藥房，服務著附近居民，從半夜小孩發燒、鄰居肚痛，都由先生把脈抓藥，各種服務一應俱全，在那個醫療資源貧乏的年代，仁醫仁心，永安中藥房守護著當地居民的健康，也受到了相當的肯定。

王興生是永安中藥房的第二代，祖籍是福州長樂，早先父親隨了國軍部隊撤退到了馬祖，便在此地落腳，開枝散葉。

王興生憶起了父親王章明，會把脈，原本家裡在福州就是開中藥舖的，當年隨國軍撤離時走得匆忙，什麼東西都沒帶，只是隨手抓了幾本醫書。

凡走過必留下痕跡，王興生憶起了當年那個艱辛的日子所留下的情感與記憶。馬祖早先是沒有電跟煤氣的，家家戶戶到了晚上都是點煤油燈、燒柴火的。因此，父親王章明初來乍到就做起了木材生意。俗話說人吃五穀雜糧，難免會生病。再加上當時的醫療環境很差，偏遠的馬祖根本沒有醫生，懂得漢醫的父親就開始了濟世救人的工作，把脈抓藥兼賣藥材，由於醫術高超、為人和善，久而久之口耳相傳，大家都知道馬祖有一位漢醫王章明先生，看病很厲害。中醫「有病治病、無病補身」的溫柔特質，撫慰著當時人們的身心靈，稍有不適就會來找先生，之後便把木材行收了，專心來經營中藥舖，把脈幫人治病。

中藥行的工作並不輕鬆，王興生想起了當年是跑到台北來批中藥材的，印象中是在迪化街乾元中藥行。採買藥材還要報關寫單子，繳稅，接受檢查，才能取貨。

中藥拿回去之後。要把藥材分類，曝曬，分切，另外還有一些藥

材要按照方子做成藥丸。做藥丸，將按配方抓好的藥材細火烘焙或暴曬乾燥後，用打粉機打成細粉，製丸前裝入消毒盆內備用。將熬煉好的蜂蜜用勺子倒入消毒盆盛裝的藥粉內，同時用粗竹筷在藥粉內攪拌，就像平時做餃子前加水和麵一樣，邊倒蜂蜜邊調藥粉，當基本上看不到乾藥粉時停止加蜜，最後製成丸狀再裝罐，罐子還要是壓克力材質的，塑膠罐還不可以。除了這些還有百百種的藥名，跟相關的療效跟適應症要記憶。但其實要說起中醫的淵源和稗官野史，也是能讓人肅然起敬的，追溯神農嚐百草到華陀為關羽刮骨療毒，都讓人對這博大精深的神祕絕學充滿好奇心。

抓中藥的分量拿捏可更是細膩，以幾錢幾兩來算，幾味藥就構成一個方子，用三碗水小火慢煎成一碗湯藥服用；小刻度的秤子是必備量器，紅棗、黑棗、枸杞這些帶有甜甜味道的藥材，成為了孩子們的糖果替代品，誰表現的好就會給上一兩顆，當作獎勵。

中藥行那裡頭的味道，瀰漫著冬天來了要進補的味道，有一種在地的安心感。大口呼吸都會覺得健康。像是具有打通任督二脈一樣的療效。當時王興生家裡的中藥房的名稱是永安中藥房，經營了第五、六年之後，增加了常備藥的西藥販售，像是面速力達母，止痛藥、白花油、綠油精，以及感冒糖漿克風邪之類的，品項更多元了，並且在原地點多掛了一塊健康西藥房的招牌。

當時王興生在上班，妻子劉玉釵跟婆婆就在藥房幫忙，負責配藥抓藥，以及處理中藥材的加工。劉玉釵還憶起了當時的西藥是跑到基隆的光生藥局採買來的，早上六點要到碼頭接保力達，要先報關報稅，然後回家煮飯。等到兩點檢查、點貨。碼頭工人送到藥房。接貨、清點、上架。之後幫忙配藥抓藥，又要煮飯了。生活相當緊湊，絲毫耽誤不得。聊到了西藥，劉玉釵說健康西藥房可是島上第一個賣保力達的呦，言談中，充滿了驕傲。她說，山隴，介壽那裡有個金馬藥房，跟健康西

藥房都有賣保力達。保力達 b 是飲料，保力達 p 是藥酒，坐月子會喝。做批發，給雜貨店賣，除了南竿雜貨店，也賣到莒光跟北竿。大部分阿兵哥跟出勞力活的居民，都會買來補一下。

中藥行最後在時間的推演下，也走入了歷史。但老一輩的馬祖人對於藥行可是有說不出的濃濃情感。

麵粉裡打滾的依金那



若說到馬祖，腦海中浮現的是什麼？是海味十足的魚丸大王、還是醬香十足的醬大王醬油，或者是具有年味的馬祖年糕呢？馬祖南竿福沃村依金那（那，是師傅的意思。依金那即是指依金師）的好手藝，慰藉了旅人也滿足了遊子，馬祖酥和芙蓉酥儼然成了馬祖伴手禮的首選。

遙想當年，在那個普遍貧窮的年代，人稱依金那的劉依金小學畢業就去當學徒學做傳統麵點，油餅、繼光餅、麻花、芙蓉酥等等，都是跟福州老師傅學的。「遵循古法」、「堅持品質」是劉依金多年的堅持，這也就維護了馬祖傳統麵點文化，這不只是民俗點心，更是人們心中所留下的記憶老味道。



劉依金：小小學徒的勞動人生

天剛亮的就要起床，先要去店裡看看水缸裡有沒有水，如果沒有，就要先去井裡挑水，先把水缸餵飽了，才開始一天的工作。

揉麵、發酵是劉依金的日常，依金那說回想這些歲月時，腦海中常會浮現一些忙碌恐懼，像是一團半透明溫暖的光暈在腦海中浮現，參雜著麵香和油香，專注於每個麵點的成就。這種感覺彷彿不是時代的生活步調，而是一種是逝去難尋的珍貴，或許是鹹香還帶有勞力付出的踏實珍貴感吧。他很感謝那時候由天軒的老闆，也是他的啟蒙師傅阿俠師的教導，讓他堅定成為麵點師傅的心願。

之後他又到了鐵板仁愛村市場做餅、繼光餅之類的麵點。之後又跟「樂利」的春水師學手藝，做的也是油餅、繼光餅、麻花、芙蓉酥等等的傳統麵點，依金那說，傳統麵點繁複的工序，根本讓人忘了歲歲年

年。其中發酵，掌握水溫和濕度，是控制麵糰接近酵母發酵溫度的重要手段之一。而成敗的首要關鍵就是經驗了，一些細微因素的掌握，成為影響糕點是否好吃的絕對條件。

學了多年的傳統麵點，劉依金一直師承福州師傅，閩式糕點大多以福州地區為代表，福建人愛吃甜，也會以糖醋入菜，重糖重油在福州點心中也充分得到體現，無論是年節慶典，還是祭祀婚喪，糕點都是福建人不可缺少的傳統味道。然而學了多年的傳統點心，劉依金卻沒有繼續做糕點的心，而是轉向了一個時髦玩意——西點麵包。

這個時候的劉依金已經離開馬祖為了學做麵包來到台灣。他說，起初是在台北八德路上的奇美西點麵包當學徒，或許因為有傳統點心的基礎，才不到半年的時間他就學會了麵包的製作，老闆李昭丁待他很好，一個月給他八百元的工資。劉依金師傅回想當時在馬祖當學徒的薪水也不過兩三百塊。不過他在這家店也沒有做很久，強烈的求知慾望驅使他

再次看看外面的世界。

有了傳統麵點基礎，劉依金才開始摸索麵包，也正因如此，更能揉捏出一套麵包的生活哲學。他對食材的嚴格要求絲毫不馬虎，那是對麵包另一形式的尊重，人的一輩子專心做好一件事，何嘗不是一種功德圓滿呢？

之後他又到了士林的統一麵包，除了做傳統的台式麵包，他更學習了蛋糕的製作方法。依金那說，那時候的蛋糕不像現在的變化這麼多、這麼精緻，通常只有形狀大小有些變化，但本質上就是海綿蛋糕的蛋糕。

離開了士林，劉依金來到了內湖的復興劇校旁的吉美西點麵包店工作，這時他已經不再是學徒而是扎扎实實的麵包師傅了。

二十三歲那年，劉依金離開台灣回到馬祖故鄉。這年對馬祖人來說也是意義非凡的一年。

劉依金回到馬祖就和當時的商業會會長陳聯珠合開了在地第一家的麵包店，對方出資，劉依金提供技術跟產出，在當時的馬祖可是一件轟轟烈烈的大事，這使得飲食文化比較落後的馬祖無縫接軌上了台灣本島的西點麵包，當時的店名取為「統一麵包」。

二十七歲那年，劉依金結婚了，也離開了做了四年半的統一麵包店。接下來，夫妻倆用丈母娘給的四萬元嫁妝開了一家麵包店，取名「頂好西點麵包店」，其中買烤箱花了一萬五，剩下的錢買了電話、五包麵粉，以及一大桶沙拉油，就這樣開始了創業生涯。

婚後的劉依金更加賣力工作了。太太負責外場，他負責麵包糕點的產出，最大的客群就是福澳整個得防區軍營，每天至少產出一千個麵包，用摩托車配送。南竿的整個防區，都是他們的服務範圍。劉依金說，他們做批發，麵包只賣七塊錢，算是薄利多銷。

我們很好奇為什麼開店離不開福澳地區呢？劉依金說，人潮就是錢



潮，福澳是馬祖數一數二的熱鬧地段，早期不只在地人，許多外地攤商和買家都會特地來此叫賣、採買。夫妻同心撐起這家店，除了要每日早起工作，尤其是堅持手工製作，真材實料，加上要反覆揉麵發酵，做麵包糕點不僅是技術活，還要有充足的體力。但自己沒有房產，一切從零開始，為了要把店做起來，他們在福澳地區陸續租了五、六個地方開店，後來才漸漸穩定下來，在目前這個位置開店。

民國八十年，戰地任務解除了，沒有阿兵哥的馬祖，對劉依金的麵包店勢必是一種考驗，該如何轉型，是他接下來要思考面對的問題了。

一路以來，時光流轉，西式糕點雖漸漸取代中式糕餅地位，但在這個起承轉合的關鍵上，劉依金決定拿出了傳統麵點的硬底子，翻轉過去，迎接新的未來的挑戰。

「遵循古法」、「堅持品質」是他經營理念最重要的一環。只要品質維持在一定水準之上，絕對禁得起客戶及市場競爭的考驗。另一方

面，劉依金也不斷摸索糕餅的更多可能，馬祖酥原名「起碼酥」屬鹹味。主要原料：麵粉、芝麻，麵粉揉成麵糰，切小片油炸，再加入麥芽糖漿拌勻壓實、切塊，灑上芝麻即成。將傳統千層酥點心融入家鄉民俗記憶，成為具有代表馬祖地方性的糕點之一。

一般來說，材料行賣的像是麵粉、糖、沙拉油、奶油之類的製作糕點的原料。接下來由糕餅舖師傅進行揉捏發酵等後端精製的作業。每家糕餅舖不同的烘焙方式，造就出屬於他們獨一無二的麵點，劉依金的好手藝更像是尋回舊時的記憶，熟悉的糕點香氣依舊承載著信仰習俗的回憶、對土地的情感，以及每個馬祖人最珍貴的食感記憶。

堅持信仰的方向，
馬祖道士陳高照，



在那個港片鼎盛的時代，造就了無數的經典電影，而其中的殭屍片最讓人回味難忘，最讓人印象刻的就是殭屍道长林正英了，小時候不論殭屍多麼恐怖，有英叔出場就會瞬間安全感爆棚。

我們這次在馬祖見到道士陳高照，他從民俗的角度切入，讓我們更加了解馬祖的風俗人情跟信仰，也認識到了道士這個行業。

他外表青瘦，眼光有神。回答的每一句話都會思考再三，或許身為神明的代言人絕對是輕忽不得的。他的話就像直球進壘，精準而肯定。

他說，在阿嬤那個年代，聽到小朋友不舒服，不管是做噩夢還是發高燒，都會找道士作法畫符，然後燒一碗符水給小孩喝，尤其是在馬祖當年那個醫療資源缺乏的年代，道士這個行業甚至比醫生還萬能。

道士是中國道教的神職人員。問陳高照為什麼會走上道士這一條路，他說家裡世代是道士，師承閩山派。供奉白蛇，父親原本就希望他與二哥繼承家業，當時父親領他入門，先學吹角，再來就是念經跟畫

符，光是道教的符咒就多達一百多種，這都要記清楚怎麼畫並且背起來，父親說，這是濟世救人的工作，千萬不能出亂子。只是當時他選擇了另一條不同的路，投身軍旅，保家衛國。直到離開軍職，才決定投身道士這項工作。

宗教上的兼容並蓄——閩山派

閩山派始於魏晉南北朝，供奉閩山九郎、臨水三夫人（即：陳靖姑、林九娘、李三娘）等諸神，是中國道教的重要流派。閩山派教法形態至今仍保留了許多閩越地區的習俗。

陳高照告訴我們，有時候開壇做法時還會變換女裝。閩山教道壇的法服以「夫人教」為代表，其法服最突出的特徵是頭繫法巾（紅色的長巾），紮神額（皮制或稱神額），上身穿綠襖（或便衣，下身著長裙或短裙（紫裙，紅色或藍色），赤腳，或穿草鞋、布鞋。換言之，開壇作

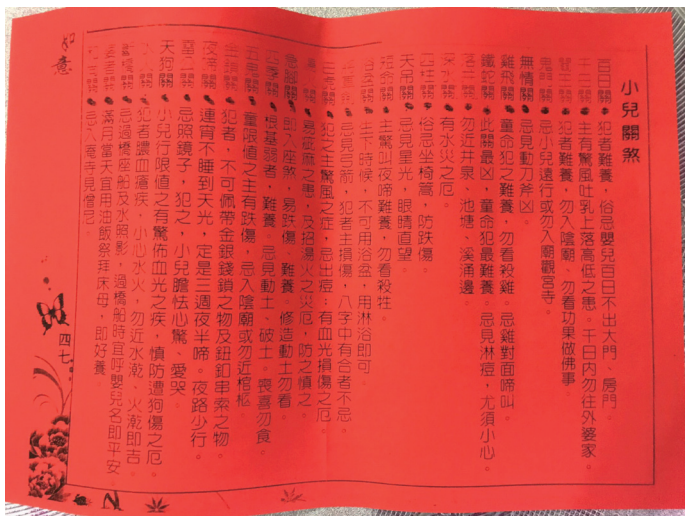
法會先以穿道士服，之後會換女裝進行法事。

陳高照說，馬祖地區喪禮極為隆重莊嚴，每逢喪事都會遵循古禮，慎重行事，這也是一種慎終追遠的象徵。像是遇到喪事需要開壇作法時，通常下午四點先做開壇準備，一直到等到家族全員到齊才能開始作法，像是嫁出去的女兒會比較晚回來，一直要等到把夫家的事忙完了才可以回來，所以往往開壇都是午夜時分了。只見孝女從街口一路爬跪入門，額頭蓋了一塊白色的面巾，哭唸著押韻的辭句以示哀慟，馬祖仍保留著俗稱「哭路頭」的習俗。哭喪在傳統喪禮中被視為「盡孝道」的表現，哭唸的詞句讓人聽了落淚，開壇作法常常周圍會有大批的人圍觀。

馬祖這一帶，若小孩身體不適，又無明顯生病跡象，可能是受了驚嚇，以至於三魂六魄未回體內。老一輩的人會請道士誦唸「全集科儀」將魂魄收回。陳高照說，道士的工作並不輕鬆，幾乎是隨傳隨到的。還有孕婦受到驚嚇，也可請道士誦唸「小事全集科儀」撒擲鹽巴、投擲米

粒於宅內，並畫「安胎符」貼於寢床上，保佑胎兒順利安產。

陳高照還提醒探望久病的親友，要先翻看黃曆，看日子適不適合探病以免遇到沖煞。有些體質較敏感的人，若是途經喪事，或是碰到超渡法會，或是去探病，不慎遇到沖煞，可能會發生暈眩，或癱軟無力，嚴重者甚至會替久病的人去見閻王，道士再三強調，不可不



慎。

馬祖重要的民俗活動——做出幼

現在馬祖每年舉辦三大民俗活動之一的「做出幼」也是由陳高照負責。出幼，儼然成為馬祖重要的觀光活動。所謂「做出幼」，就是閩東地區傳統的成年禮儀式，針對十六歲的青少年們，宣告脫離孩童時期進入另一個人生階段，之後要對自己的所作所為負責，並對社會有所貢獻，也藉著這個儀式對臨水夫人表達感謝庇蔭之意，讓孩子們能健康平安地長大成人。

整個做出幼的儀式遵循傳統習俗，先是舞龍舞獅，接著為主角們換上唐裝，象徵邁向人生的新階段，然後這些即將成年的青少年們，先對家長與師長深深的一鞠躬，感謝父母及師長對自己的養育之恩以及諄諄教誨，並誓言從今以後對自己的人生負責、做個對社會有貢獻的人。然

後整個典禮正式展開，道士為地方耆老與青少年們身上灑淨水，為他們祈福；接著跟隨道士穿越五靈公廟過火爐，在鑼鳴與牛角低鳴聲齊奏下繞著廟埕三圈，最後由地方耆老在青少年後背蓋上朱紅色大印，最後，才會由縣長加冠和給予小禮物。

另外，道士陳高

照還提到了補庫的儀式，所謂補庫是指燒庫寶、元寶金紙以添補神明的財庫，因為神境有如人世間，神明也有應酬，驅邪逐鬼也要花費，所以村民每年補庫一次。補



庫儀式是在元宵節之後，輪值做頭者向各家戶收取費用購買庫寶、元寶後，以一定數量的金紙發配各戶摺成金元寶，當天送到廟裡，村民並依指示準備供品，齊聚廟前或海口，面朝海口設一香案，請來廟裡神明香爐，由道士焚香誦經後焚燒元寶，祈求神明保佑全境平安。另外，儀式最後道士將供品灑向四面八方，意為給孤魂野鬼食用，由於馬祖沒有中元普渡的儀式，因此補庫時有集體安撫作用，也使得好兄弟得到安頓。

儀式完畢則各家戶會領經過神明加持的符紙貼在門楣上，象徵保佑平安。說起來，補庫儀式處處充滿著人情味，有些經濟窘迫的人家，他用蒸飯替代供品，以節省開支，大家也不會多加為難。有時為了撐場面，「做頭」（主事者）會向村公所借白米若干包備置一旁，讓祭品感覺更豐盛一些。供品旁擺放如線香一般的枝條，鄉親稱「齋棍」（アセスツ，tse / oung ヲ），此物的作用如扁擔，目的是方便鬼團將包子等供品挑走或抬回。

馬祖的日常活在陽光下，也活在有日月星辰相伴的夜晚，道士陳高照為神明代言，只要是關於土地歷史的，關於在這裡發生的故事。他都願意做，他表示：「所有的東西如果沒有從地上來，這個東西怎麼會活得精彩？你要種一棵樹、一朵花怎麼會好看，一定是從土地出來的，文化也是一樣。」

用汗水記錄生命

——參與馬祖經濟奇蹟

的碼頭工人

林春仁



馬祖列島面對閩海，海岸線曲折，漁獲量豐富，船隻游走台灣與大陸，是天然的吞吐港，其中的福澳港位於南竿島上，是馬祖碼頭中最具規模的，更是通往北竿、東引、莒光各離島的必經之地，也是連江縣主要的海上門戶。

你可曾聽過輪船卸貨，碼頭工人要涉水搬貨的，你可曾聽過，貨進了碼頭，要等聯檢組記帳員一一登記之後完稅，才能搬走。這些都屬於馬祖福澳港的在地特色。

我們這次在馬祖見到了早期在福澳港工作的碼頭棧的棧長林春仁，他告訴我們很多屬於在地的特殊風情。

據當地的長輩說，福澳港的左邊，原是沙灘和岩礁，沙灘上方有座白馬尊王廟，這座廟是先民遷移到馬祖生活時帶來原鄉的信仰，香火鼎盛，是當地的重要信仰。廟旁有石階通往涼山頂。林春仁說，小時候，常從山頂右側，廣場後方廁所旁的小路，偷偷溜下去游泳。夏天的時候

風平浪靜，離岸不遠處，有塊大岩石，大潮時，石頭頂部還會露出海面，游累了可以當作很好的中繼站，可以爬上岩石做短暫的休息。再往外，時常有兩、三艘沒有出海作業的漁船停泊，有些膽大泳技好的會游到船邊，爬上船稍作休息，之後再躍入水中，游回岸上。為什麼說是偷偷的呢？林春仁說，因為那個年代，漁民出海是受到管制的，游泳尤其是禁止的，怕有人游到對岸投共去了。

林春仁跟我們說起在碼頭工作的時光，在那個冷戰年代，國共對峙時期，台灣補給輪就在這片沙灘搶灘卸貨。先是護航艦下錨，接著補給輪進港，在港外等候潮水，搶灘登陸。潮汐的計算尤其重要，要等滿潮後退潮到一定的高度才能搶灘，過與不及都不可以。如果在滿潮時登陸，而隔天滿潮的潮水無法達到前一天的滿水位的話，補給輪就會擱淺在沙灘，無法駛離。為配合潮汐，官兵清運補給品，就必須趕在下次滿潮前，用卡車把貨物搬運完畢，碼頭工人也必須配合，必須日夜不停

的作業。

現在「福澳港」的門戶是以前的成功門，現在港前的水泥路，原本是沙灘；這片沙灘過去是貨輪到港時的貨物集散地。貨輪來時，先由舢舨船悠悠劃過水面，靠近貨輪卸貨，再由碼頭工人划著舢舨船返回岸邊，並涉水卸下蔬菜、鮮果、雜貨之類的物品上岸，此時沙灘上，早已萬頭鑽動，即使再急也要等聯檢組記帳員清點登記貨物，稅捐署稅單下來完稅之後。才能交由店家的批發商接貨，或由碼頭工搬運回店，或就地批給零售商和小販。

通常碼頭會先處理易腐敗的蔬菜和鮮果，由於馬祖的地形崎嶇，地表土壤貧瘠，可耕地有限，僅分布在村落四周。加上雨量分布不均，乾季較長。季風強勁有礙農作物的生長，再加上馬祖有龐大的軍隊駐防。因此，蔬菜水果的需求往往要仰賴台灣本島。聯檢組記帳員清點登記貨物，稅捐署稅單下來完稅之後。就會立刻交由碼頭工人派送出去。

馬祖永安中藥房的老闆娘也曾經歷過早先碼頭清點登記卸貨的日子。她憶起永安後期開始販賣西藥。當時的西藥是託人跑到基隆的光生藥局採買來的。老闆娘說，往往一大早天還沒亮就要到碼頭接保力達，當時保力達是馬祖的熱銷商品。要先等聯檢組記帳員登記清點，然後稅捐署下稅單報稅，在等待的這段期間可以先回家煮飯。等到兩點多檢查、點貨、登記完成。碼頭工人就會把藥品送到藥房。之後又是一連串接貨、清點、上架的工作。她憶起了那段歲月，仍不時叫嚷嚷的，可見當時生活相當緊湊，絲毫耽誤不得。

林春仁說碼頭工人的收入十分不穩定，所以很多工人當時就兼著去打漁。為的是增加多一點的收入。一般來說，有貨船來就要上碼頭搬貨，沒有貨船來就去打漁，工作可以自己調配。潮水的來去和漁獲有非常大的關係。潮來魚游進來，所以漁獲就會好。潮退魚就游不進來，灑網捕魚的收成就會很不好。

問到碼頭工人的待遇，林春仁說碼頭工人舊時稱作「苦力」，取其辛苦勞力工作之意。在沒有機械化之前，就只能靠碼頭工人往返於封閉悶熱的船艙及倉庫之間，因此，體力便成了能不能勝任這個工作的關鍵要素。至於薪水是以一批貨多少錢及多少工人一起做，來平均發放，貨搬到商店一趟運費多少錢，都要由聯檢組記帳員詳實的記錄下來，然後聯檢組記帳員還要負責到商店催收，把積欠的運費催收回來。所以薪水的計算，除了參與的工人之外，聯檢組記帳員也要一併算進去。

說到了碼頭工作的辛苦，林春仁說，冬天天氣冷搬東西因為還要涉水，所以很容易凍傷。這時碼頭會煮一些生薑水讓他們用毛巾搥著，或用生薑直接塗抹在身上來取暖。到了夏天碼頭工人在馬祖特有的艷陽曝曬下工作，根本無法穿上衣服，林春仁說，「穿衣就是沒用啊，一下子就被人汗水浸濕了，衣褲都汗濕扒在身上，溼答答的很難受」，衣褲是下工之後回家的裝扮，上工時，一條寬鬆短褲，頸上圍條毛巾，才是最有

效的穿搭。

碼頭曾是林春仁青壯時期生命的舞台，在他的口述故事中，碼頭工作成了揮汗如雨的具體意象，碼頭工人堅韌旺盛的生命力也因而浮現。雖然在今天碼頭機械化及貨櫃化之後，已經不再需要為數龐大的人力，但是曾幾何時碼頭工人頂著驕陽的景象依舊，這群通常被忽視的基層身影，堅守崗位，以腳踏實地的勞動方式，見證



了福澳港今天的繁榮，非常值得的讚佩。

回憶化成文字

——王釵官見證臺馬航運的興盛



王釵官皮膚黝黑，八十多歲了卻不顯老。講話帶有濃濃的福州口音。我們問起了他的船員生涯。他告訴我們，中學時就開始在福澳捕魚了，後來自然環境的改變，漁獲量不足以維生，才改行去跑船。

馬祖列島距離臺灣本島很遙遠，在那個年代，補給船的來去動靜，牽動著島上軍民的生息應變與喜怒哀樂。它帶來家書、情書，也帶來公文、命令；帶來歡欣喜訊，也帶來悲傷絕望。有人賺到休假，有人卻錯過佳期；久別返鄉總是欣喜，而別離特別漫長與悲傷。曾幾何時，「什麼時候船來？」、「今天有沒有船？」取代了「吃飽沒？」是島上最為頻繁的日常用語。

談到了什麼時候開船，這主要取決於風浪大小。王釵官說，船上人員的配置除了船長、輪機長、大副、加油長、水手長、水手之外，還有電報員，電報員的工作收聽氣象的相關訊息，然後匯報給船長，來決定要不要開船，一般的情況是以八級風為分水嶺，八級風以上則不開船，

以下就會出航。

說起了剛上船的往事，王釵官說，補給船是平底船（因為要搶灘登陸卸貨），船一開進外海就馬上開始劇烈搖晃，這個搖晃不止是左右搖，有時又變成前後上下震動，尤其是台灣海峽冬季的東北季風兇猛的令人害怕，當時的海浪有多大，船就搖晃的有多厲害。

船上有隆隆的引擎聲，外加引擎燃燒的柴油煙味，更有風切海浪所引起船隻劇烈的搖晃，馬上就有人開始嘔吐，嘔吐聲及嘔吐物的腥臭味，讓人既難入睡也很難在船艙繼續待下去。

實在受不住了，就會爬到甲板上透透氣，說是用爬的，一點也不為過。冬天浪高風疾，海天朦朧，無邊無涯，不時會有浪花激起打在臉上、身上，不久眼臉、手臂就出現一層薄薄的海鹽，連風都濃濃的帶有鹹味。

根據當地的人告訴我們，馬祖漁象分為風象與潮汐。風向簡單，冬

天幾乎都是東北季風，夏天幾乎都是西南季風，所以漁象很容易判斷。潮水則是看月亮，月亮快出來的時候幾乎就是快漲潮的時候，王釵官說，馬祖有句俗諺「月上山、長三分」，以前講月亮上山，潮水已經漲了三分。每月初一、十五，早上低潮，晚上也是低潮。漁民出海須帶指南針或羅盤，以前早出晚歸，在以前雷達、收音器出現前，有經驗的人靠羅盤就能看出整個環境的變化。

尤其是颱風來臨時，村裡老一輩的人都會知道海象的變化，判斷長浪。天還沒有變，地就開始變，颱風來一定會有長浪湧。冬天則得注意東北季風，有時一天早上還風平浪靜，東北季風下來浪就變大了，沒辦法預測。

他那時候是在華新輪上服務，主要來往基隆和馬祖間，那時島上的日用雜物、衣物五金，甚至蔬果鮮魚，多由停泊在福澳碼頭的商船載運，碼頭搬運工，一截短褲頭露出粗壯的大腿，涉水扛貨，在沙灘上踩

下深深的足印。其中大宗物質，包括郵件、包裹、軍品、燃料，還有最重要的兵員調度，以及民間依親探眷、公幹謀職，乃至於求學醫病，幾乎是要依靠軍方補給船。

至於在海上航行的時間。王釵官告訴我們，通常從馬祖到基隆，海象平靜的話約需十二至十六小時，遇風浪則達二、三十個小時。

問到船上的工作辛苦嗎？王釵官笑笑沒有正面回答。他說，水手的工作很規律，在基隆貨物上船，碼頭工人會負責載貨，而水手們就負責開艙、關艙，至於盤點貨物，船公司在碼頭有兩三個人員專門負責。

至於船離港之後，船員就要輪流到駕駛艙掌舵，一個班是兩小時。船長、大副會在一旁指揮，萬一航道有所偏離可以及時提醒糾正。

至於到了馬祖下錨之後，船員就要負責卸貨。卸貨是先把船上的貨搬到一張大網上，再用機器手臂把大網和貨物一起吊起來，放進接駁的舢板船。因為馬祖是淺灘、這時碼頭工人就會涉水協助將貨物放進接駁

小船，擺渡人再用搖櫓的方式，將貨物運到岸上。

其中檳榔、香菸還有酒，是管制品。依規定是不能運送的。然而，重金之下必有勇夫，在金錢的誘惑下，仍有人不顧禁令會去走私夾帶，王釵官說這種事情他沒做過，萬一逮到了，要負擔很重的刑罰，得不償失。

在馬祖卸貨是最忙碌的，王釵官這樣說。卸一船貨物大約要三至五天的時間。船停靠馬祖期間，晚上可以回家睡覺，這是很幸福的事。有些工作夥伴不是住在馬祖，就只能在船上過夜了。

當船由馬祖來去基隆的時候，船員通常會多一項賺外快的機會，幫馬祖當地的商家進行採買的工作。通常商家會列一張採購清單，像是藥房要買保力達B之類的，或是到台北迪化街買一些高級的乾貨，像是海參干貝之類的。王釵官說，在基隆碼頭完成了卸貨的工作之後，就會上岸去進行採買。

在基隆的福州同鄉很多，因此在基隆的日子都會互相招呼去吃吃好料。王釵官說他們常去聚會的地方就是離基隆港不遠的一家基隆的「小上海小酒館」。

「小上海小酒館」，是當時繁榮興盛的礦業聚會場所別稱。他的前身是「岸田吳服店」（約信一路290-1號）。在日治時代，義重町是全台灣最繁華的商業街道，以臨近港口的優勢，供



應全台的紳士淑女們最時尚高級的舶來品，無論是西服、和服、禮帽、眼鏡、鐘錶、西點麵包、日本料理……在這裡都可以的到滿足，或者要理髮、看病、拍紀念照、採買家用品，也都能在這裡得到滿意的服務。直到戰後，日本人被遣返回國，義重町來了中國人，原本的「岸田喫茶部」成了燈紅酒綠的小酒館。

一望無際，寂寞襲來的水手生活——陳依燭



很多時候，我們不經意地做出一個決定，就形成與從前歲月一刀兩斷的分水嶺。對陳依鐳來說，四十多歲那年離開馬祖來到台灣，經在船運公司管理人事的福州同鄉引薦，踏上了吃風、喝浪、曬太陽的船員生活，這也正式告別了從事近二十年的碼頭工作。

陳依鐳說，他剛上船就是當水手，屆滿一年之後就升任為水手長，擔任了管理職，水手長負責七、八個水手的工作調度。水手的工作其實是一個蘿蔔一個坑，彼此相互配合，讓船舶安全地航行在大洋之上。水手在船上的配置數量，會依照船的噸位大小，來做調配。

說到船的噸位大小，陳依鐳告訴我們，他以前在馬祖當碼頭工人，接觸到的多半是台馬線的船隻，噸位大約是兩千多噸，跟現在工作的遠洋貨輪比起來真的是小太多了，國際遠洋貨輪噸位大，最大噸位可達到四十萬噸。在海上航行還是比較穩的，相對來說暈船的現象相對就比較少。

再說到船上的人員配置，船員大致可分為（包括並不限於），大副、二副、三副、水手長及水手等……。大副就是船上的總管，大小事幾乎都要管；每天早上五、六點水手長要去駕駛艙見大副，由大副分派工作，通常一艘貨輪水手有六、七個，其中四個在甲板工作，駕駛艙有四個水手輪流掌舵，這八個水手都是由水手長負責管理。沒有在駕駛艙掌舵的水手就會到甲板來幫忙，所以甲板上會有六、七個人在工作。

在船上，每個職務都有自己負責的業務，每天最少都是工作八小時。像駕駛艙掌舵的工作是二十四小時需要輪班的，畢竟船舶離岸之後是一整天都在航行。

水手工作的部分，甲板上的工作不外乎是白天要保養維修甲板的各種機具，進出港要負責開艙、關艙、纜繩拉放，卸完貨要掃艙或洗艙、住艙清潔，幾乎都是照表操課，如果工作都告一個段落沒有什麼事情的話，就會要求不斷的刮除甲板的鐵鏽跟補油漆……。基本上來說都不是

什麼體力活，但是一定要小心。每天似乎都在做著同樣的事情，維護保養船舶以及一些設備，確保航行安全。但是越是熟悉的事，越容易掉以輕心；越是做習慣的事，更要堅持不懈，這也才能考驗一個人的耐力。當船舶靠港時可能會忙一些，不過忙也有忙的好處。忙了，累了，洗個澡，躺床在上，就能進入夢鄉。

陳依鐳說水手八點上



班，中午十二點休息，通常會提早半個小時讓水手休息，也就是上午工作到十一點半就可以先去休息吃午餐了。下午則是兩點繼續工作到五、六點左右就吃晚餐休息了。駕駛艙的掌舵工有輪班的需求，因此會有晚班。其他水手沒有晚班的要求就可以休息或睡覺。如果海象很好風平浪靜的話，就可以到甲板上走走散步、消磨一下時間。當然，船員可以很豪邁的看到滿天的星斗與銀河，欣賞日出日落與彩霞，看不同國家港口構造和建築物的景緻、看海豚優游躍出水面，真的是很不錯的經驗。然而，這些都是水手得要耐得住寂寞跟遠離人群所付出的代價啊。

一般人對於船員的想像，不外乎是穿著帥氣制服、乘風破浪、可以免費環遊世界、薪水很高、每天在甲板上晃晃、看海曬太陽……。陳依錫苦笑說，水手們也是有很多工作要完成並沒有很爽沒事做。

貨輪的航程，除了靠港之外，其餘時間大多在海上，即便是靠港口了，也常因為需要進行裝卸貨、機械檢修或油料補充等工作，無法自

由的離港休息，特別船務公司為了節省靠港所需付的碼頭費用，都希望
能儘速裝卸貨後啟航，因此船員想要忙裡偷閒到陸地上去遊覽或購物是
有一定的困難度。陳依鐳他說，其實停泊港口時間很短，亞洲只有大半
天，歐洲大約二、三天，美加也只有二、四天。即使靠港後，船員還
是要繼續輪班工作，頂多也只能登岸休息個大半天而已。有一次的經驗
比較特別，在巴西遇到了碼頭工人大罷工，那次的停泊時間很久，長達
了一個月。

船員這份工作有好也有壞，雖然可以賺不少錢，但這都是用時間換
取來的。陳依鐳說，民國五十幾年，水手每月有二百到三百美金。水手
長月薪有二千美金，獎金另計。「雖然薪資優渥，就算資深船員，也很
少有人會想要一輩子都待在船上，畢竟那終究是很孤單的工作。」當別
人過年過節團聚，跨年歡慶的時候，船員可能正在大海中漂泊，或是正
在其他國家的港口忙得不可開交；最讓人難受的，或許是會錯過家裡新

生命的誕生或是親友的告別，即使心急如焚卻無法見上最後一面。

陳依鐳說，船員上船工作，通常會和船務公司簽有契約，這份工作契約，期間通常是一年期。一年約滿之後，船員如果不願意繼續在船上工作，無論在海外哪裡船務公司都會出機票送水手回國。回來之後不是放假，而是等於同正式離職。但過不久船務公司有職缺會再聯絡，詢問要不要再上船工作。通常等派到下一艘船工作的等待時間快則兩三個月，最久大約是半年。不過，在船上的吃住都算在公司頭上，也沒有地方讓你亂花錢，所以跑船確實能很快的存到第一桶金。

海上的生活，若是沒有太多的掛念，真的是一個世外桃源，難怪是台灣現代詩裡面，談到漂泊與自由，水手可是被歌頌最多的一個職業。船舶是一個國家移動的領土，海上運輸關乎著一個國家經濟的發展，船員擁有一份特殊的使命；然而，孤獨卻像一根綿綿的長針，在還沒有麻木卻還不夠堅強的時候，慢慢的刺著；一針一針，讓人心痛，無所適

從；在寂寞的情感中，有很多的羨慕會油然而的在眼前浮現；有很多的奢望會纏繞於胸懷。或許，這也是船員生活的最佳寫照吧。

福澳地母娘娘傳奇



1. 漂來的神

台灣媽祖信仰盛行，根據統計全台媽祖廟有五百座以上。馬祖也有媽祖的傳說，追溯媽祖的起源，大部分人都曉得媽祖是福建湄洲人，卻並不多人知道，馬祖之所以被稱為馬祖，就是因為媽祖的關係。

相傳出生於福建莆田湄洲的媽祖，姓林名默，自小靈慧有仙緣，修得祕法，幫助鄰裡消災解厄，頗受當地居民的稱頌，因救父兄海難而投海尋覓，後來漂流到馬祖南竿島馬港附近，被尋獲時已經身亡，當地居民為其安葬立廟，也就是現在的馬祖港天后宮的前身。目前馬港媽祖廟還保有收葬她的靈穴一處。雖然許多文史資料無法證實這一傳說，但是這樣典型「漂來的神」，在馬祖各島都有類似的故事。

馬祖列嶼包含南竿、北竿、東莒、西莒、東引、西引、高登島、亮島等大小島嶼近四十個，區域內民間信仰神祇豐富，不只先聖、地

祇、精靈，還有蛇狐蛙等仙，漂來的神也成為各島信仰不可忽視的一環，在北竿有楊公八使，南竿有地母娘娘、高王爺，西莒有陳元帥，東引有張將軍等等。我們要介紹的福澳地母娘娘，便是其中一位漂來的神。

2. 龍出海到漂來的林大姐

政府遷台之後，自閩江口帶來許多船隻，運送各種物資，許多閩江口討生活的船上人家，早上從事物資運輸的工作，晚上就住在船上，長久下來就開始定居在南竿島上，平時把船利用漲潮時間，停在沙灘高處，栓好，等退潮之後，方便修繕、運補貨物。

有天夜裡，村人在睡夢中聽見轟然巨響，那聲響來自枕戈待旦碑的山上，循著聲響村人趕到山上，只見到一個新的深邃洞穴，有巨大痕跡一直延伸到海岸，望向海灘發覺事情不妙，原本停泊在海灘的船隻都

被轟進海裡，沒有拴緊的船隻一直向外海漂去，村人只好趕忙到海裡救船，這可是要營生的工具，非同小可。事過幾日，在海裡與山上洞窟都探查無果，於是，有人把這懸疑之事件稱作「龍出海」，猜想是靈獸得道，出海飛升，留靈穴一處，在鄉裡間蔚為奇譚。

政府遷台早期，某日福澳海灘漂來一女子，身上還有孕，但已經氣絕。村人到場後不久孩子出生，但孩子也沒有存活下來。村人把孩子安置在母親臂彎，由兩個年輕壯丁抬著，往山上收葬。到了枕戈待旦碑的那個位置，忽然下起暴雨，兩個年輕人就先找地方避雨，等到雨停想要抬起棺木卻發現沒有辦法，棺木變得又沉又重，於是只能在現場擇地收葬，恰好葬在龍出海穴位的附近，這事就暫時告一個段落，村人沒有再放在心上。沒想到不出一個月，一對北竿來的夫妻，帶著自己生病的孩子，到女子收埋之地祭拜。這對夫妻說，有人來託夢，自稱姓林，可以稱她為林大姐，因為漂過北竿，這對夫妻的孩子見了，並沒有伸出援

手，於是林大姐要教訓一下這個人，就讓他得了怪病。現在林大姐已經安頓好了，便要這對來自北竿的夫妻，給她正個名立個碑，好讓孩子能早日康復、有好的結果。若這夫妻照辦了，自然他們的孩子能夠不藥而癒。於是林大姐的墓有了墓碑。

3. 林大姐到林姑亭

一夜，在福澳軍營外搭寮居住的軍中廚師鄭大哥，夢見一個抱著孩子的母親，這位母親自稱林大姐，並跟鄭大哥表示入冬了，衣衫單薄會冷，向他要了件衣服。第二天鄭大哥到林大姐的墓碑前，燒了件衣服給她。因為鄭大哥平日沒什麼消遣，只是會跟三五個軍中同僚小賭一下，於是鄭大哥向林大姐許願，若保佑他近期賭運亨通，願意在家安置林大姐把林大姐的牌位牌位，早晚燒香供奉。

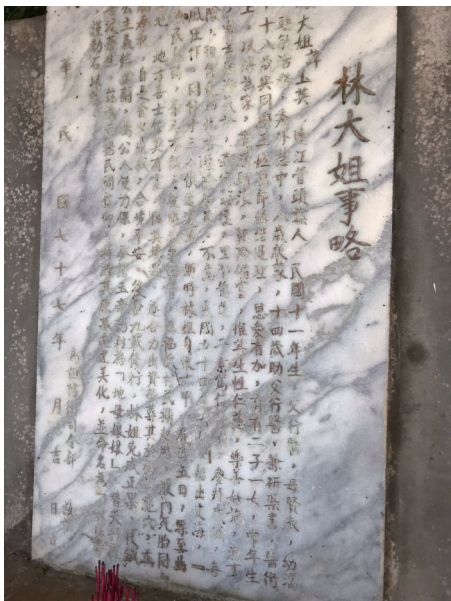
自從鄭大哥向林大姐許願之後，似乎前財運也暢旺了，三不五就

會贏一兩把。身為廚師的林大哥也不時供奉好料到林大姐的墳前，後來也就請回了林大姐的牌位，早晚焚香供奉。

鄭大哥開始供奉林大姐牌位之後，福澳港社區內開始有婦女到鄭大哥住處求林大姐幫忙，除了尋常各種疑難之外，相傳早期南竿島狐仙作祟頻繁，有些青少年或小孩，在晚間會一聲不響地忽然失蹤，據被找回的孩子說，他們一開始還沒有被帶走，是被藏在家裡的床底下或桌子底下，可以聽到大人在呼喊找人的聲音，敲著臉盆等鐵器，到處喊著孩子的名字。可是他跟大人招手，跟大人喊他在桌子底下，大人都聽不見。孩子和父母就處在兩個平行世界一樣。接著孩子就被帶到陌生的地方，那個地方有七彩的顏色，也有很多好吃的東西，像是過年過節才能吃到的糖果餅乾之類的。等到這些孩子被找到時，嘴巴、耳朵、鼻子都抹上了泥巴。在狐仙作祟的那個年代，聽說求她找孩子，特別靈驗，可能因為林大姐是一位母親，大都可以找到。自從林大姐的靈驗事蹟傳開之

後，到鄭大哥處上香的人大幅增加，家裡就像個小市集，不斷地有人進進出出的，造成鄭大哥很大的不便，於是村人集資在附近蓋了一座小廟供奉林大姐。

幾年後福澳山崗上要蓋枕戈待旦碑，工程一直進行的很不順利，像是連續的暴雨無法施工或是工人湊不齊，甚至工人意外受傷，導致工期一直延宕。於是村人向林大姐求助，允諾枕戈待旦碑順利完成的話。要為她遷塚附近山上，並另建一座林姑亭，有



碑記一座，介紹林大姐台被南竿過程，以及成為地母娘娘的因由。

4. 晉封地母娘娘入祀華光大帝廟

福澳華光大帝廟的擺眠非常盛大，全盛時期多達五天，而其中一天是地母娘娘的專屬日，可見祂在當地受重視的盛況。在碑記與民間傳說中，林大姐在林姑亭建立之後，神格晉升為仙姑，再經過數年的行善與修行，與華光大帝的夫人鐵扇公主結為姊妹，在北竿楊公八使保舉之下，晉封為地母娘娘。目前在華光大帝廟中可見地母娘娘。

主祀神華光大帝的事情情節，見於章回小說南遊記，其大意是：華光大帝原是如來身邊的至妙吉祥，因燒死獨火鬼，違反佛家慈悲為懷的教義，被貶入馬耳山娘娘腹中投胎，生下後有三眼，具有「三眼挪門，可見三界」的天賦異秉，因為報父仇，大鬧龍宮殺了龍王，偷紫薇大帝的金槍受困而死；第二次投胎至炎玄天王家，大鬧瓊花會後，自稱

為「華光天王」，為救母，大鬧天宮、人間，和地獄，最終皈依佛教，於是永鎮中界。

另外，還有一則「華光大帝與鐵扇公主成親」的傳說。講述鐵扇公主的芭蕉扇遺落在閩江口，華光大帝奉旨前來守護，與鐵扇公主結緣、成婚。閩江口鄰近馬祖，福澳有華光大帝的信仰，深受南遊記影響。民間信仰或許只是一個仲介，透



過祂我們看見虛像與實體的交換。透過教條或教導，對於那沒有經驗證據的觀點，讓人們產生信心和信任。小說雖然寫完，但是華光大帝與鐵扇公主仍舊活在福澳社區居民的日常生活中，地母娘娘的神格，從守護婦女小孩的林大姐，晉升為仙姑，再因為與鐵扇公主的緣分，晉封為地母娘娘，譜出一段福澳當地當代封神演義的傳奇。