

連江縣政府 108 年度社區營造補助計畫

成果報告書

申請計畫：穿越時空 看見福澳

申請單位：連江縣南竿鄉福沃社區發展協會

報告日期：108 年 10 月 8 日

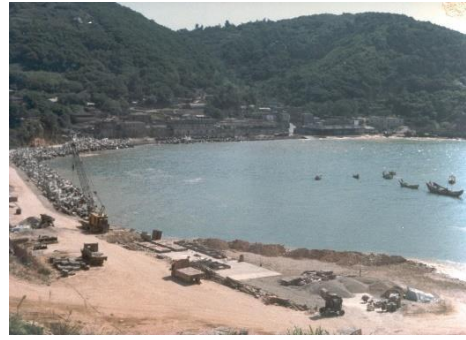
二、 照片收集及攝影：

(一) 老照片收集 12 張

	
<p>福沃港牌樓</p>	<p>福沃港管站</p>
	
<p>健康西藥房</p>	<p>連江縣商會</p>



協隆醬油



福沃運動場



福沃街口



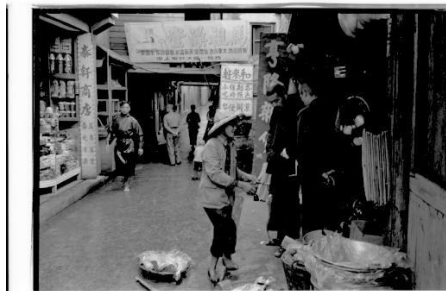
福沃灣



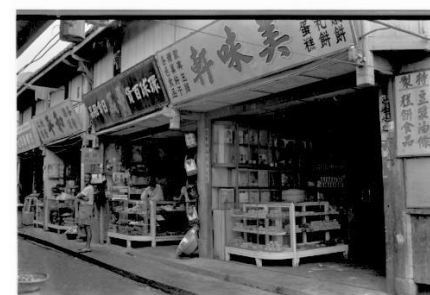
福沃碼頭



福沃港沙灘



福沃老街



美味軒餅店

(二) 村落照片攝影 13 張

	
福沃港牌樓	福沃港管站
	
健康西藥房現址	連江縣商會
	
協隆醬油-林秀華先生	福沃運動場
	
福沃街口	福沃灣
	
福沃碼頭	福沃港沙灘(現星巴克)

	
<p>福沃老街</p>	<p>美味軒餅店夫婦</p>
	
<p>白馬尊王廟</p>	

三、職人故事訪談及撰寫：

(一) 職人故事訪談：

1. 訪談葉炎官先生敘述兒時家中賣年糕之往事



訪談葉炎官先生情形

2. 訪談林宜水先生敘述年輕時經商之往事



林宜水先生與他最驕傲之冰櫃

3. 訪談林秀華先生敘述製作醬油之往事



訪談林秀華先生情形



昔日製作醬油之鍋爐

4. 訪談王興生夫婦敘述經營西藥房之往事



訪談王星昇夫婦情形



健康西藥房當時碾藥之器具

5. 訪談江善平先生敘述兒時家中經營蝦油廠之往事



訪談江善平先生情形



萬壽蝦油商標

(二) 職人故事產出：

1. 再見炊煙的純色告白-葉國謀

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，獸類大多都躲藏起來休眠了。「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，擱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，又能夠來年春耕作準備了。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。

2. 味蓄的想念海味的拼圖-林宜水

膽大，成就了昔日的馬祖魚丸大王

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，後來生意卻慢慢好起來。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 500 斤魚丸。成功的關鍵是在冷凍櫃。

因為量很大，所以需要大量的魚。時常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，林宜水甚至在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 80 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。

3. 味覺停留的地方-林秀華

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，並經發酵熟成而製得，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，搆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，很奇怪的，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。

4. 時間像一個高速列車帶走了馬祖的中藥行-王章明

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叻，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。

5. 琥珀色家的味道-江祥斌

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，原本水上人家，上岸了，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，一旦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，這個很重要喔。

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。

(三) 職人故事於協會 FB 粉絲團露出：



我的網誌 我的草稿

 馬祖福沃社區發展協會Fu-Ao
3分鐘 · 已讀



琥珀色，家的味道
福沃社區職人故事系列5 - 萬壽蝦油廠/江祥斌
與談人/江善平、文/許赫
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。
[查看更多](#)

讚 留言 分享

 馬祖福沃社區發展協會Fu-Ao
20小時 · 已讀



時間，像一個高速列車，帶走了馬祖的中藥行
福沃社區職人故事系列4 - 永安國藥舖、健康西藥房/王章明
與談人/王興生、文/許赫
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，都和藥舖有所關聯！
[查看更多](#)

20 8次分享

讚 留言 分享

馬祖福沃社區發展協會Fu-Ao
9月30日上午9:14 · 🌐



油醬大王

味覺停留的地方---醬大王

福沃社區職人故事系列3-協隆醬油廠/林秀華
與談人/林秀華、文/許赫

[查看更多](#)

👍 18 2次分享

👍 讚 💬 留言 ➦ 分享 ↶

馬祖福沃社區發展協會Fu-Ao
9月23日下午4:14 · 🌐



味蕾的想念，海味的拼圖

福沃社區職人故事系列2-三益魚丸店/林直水
與談人/林直水、文/許赫

膽大，成就了昔日的馬祖魚丸大王---林直水。

[查看更多](#)

👍 39 3則留言 3次分享

👍 讚 💬 留言 ➦ 分享 ↶

馬祖福沃社區發展協會Fu-Ao
9月19日上午12:25 · 🌐



再見，炊煙的純色告白

福沃社區職人故事系列1-年糕/葉國謀
與談人/葉焱官、文/許赫

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。

[查看更多](#)

👍 29 4次分享

👍 讚 💬 留言 ➦ 分享 ↶



陽光在福沃的風景上寫字 - 健康西藥房現址



往事的回憶在黑台相片裡響起 - 健康西藥房

3 2020 看見福沃

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

3 2020 2020 4 JAN 5 2020

S. 星期日	M. 星期一	T. 星期二	W. 星期三	T. 星期四	F. 星期五	S. 星期六
			1 一月	2 一月	3 一月	4 一月 中華人民 解放軍
5 一月	6 一月	7 一月	8 一月	9 一月	10 一月	11 一月
12 一月	13 一月	14 一月	15 一月	16 一月	17 一月	18 一月
19 一月	20 一月	21 一月	22 一月	23 一月	24 一月	25 一月
26 一月	27 一月	28 一月	29 一月	30 一月		



商會大樓安靜佇立在光緒的轉角 - 連江縣商會現址



老建築場的人們去了故鄉的地方 - 連江縣商會

4 2020 看見福沃

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
	1	2	3	4		
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

4 2020 2020 5 MAY 6 2020

S. 星期日	M. 星期一	T. 星期二	W. 星期三	T. 星期四	F. 星期五	S. 星期六
					1 禮拜	2 禮拜
3 一月	4 一月	5 一月	6 一月	7 一月	8 一月	9 一月
10 一月	11 一月	12 一月	13 一月	14 一月	15 一月	16 一月
17 一月	18 一月	19 一月	20 一月	21 一月	22 一月	23 一月
24 一月	25 一月	26 一月	27 一月	28 一月	29 一月	30 一月
31 一月						



烏蚶豆腐的記憶味道 - 協隆醬油 林秀學先生



有大王醬油 - 烏蚶醬香滑干墨 - 協隆醬油

5 2020 看見福沃

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
	1	2				
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

5 2020 2020 6 JUN 7 2020

S. 星期日	M. 星期一	T. 星期二	W. 星期三	T. 星期四	F. 星期五	S. 星期六
	1 禮拜	2 一月	3 一月	4 一月	5 禮拜	6 一月
7 一月	8 一月	9 一月	10 一月	11 一月	12 一月	13 一月
14 一月	15 一月	16 一月	17 一月	18 一月	19 一月	20 禮拜
21 一月	22 一月	23 一月	24 一月	25 一月	26 一月	27 一月
28 一月	29 一月	30 一月				



珠璣漁地，福沃村的鮮生樂園，福沃運動場現況



6 2020

看見福沃

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

記憶版圖中遺失的海，福沃運動場



福沃街口串起一個村莊的起、承、轉、合，福沃街口現況



7 2020

看見福沃

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
	1	2	3	4		
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

飄散著異國之夢的時光老巷弄，福沃街口



午後的漁港，船隻靜謐地停泊在無聲海灣，福沃灣現況



8 2020

看見福沃

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
	1					
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

40年代的海與屋瓦，餘波盪在黑白照片裡搖風，福沃灣海與屋瓦，餘波

2020 7 JUL						
S. 星期日	M. 星期一	T. 星期二	W. 星期三	T. 星期四	F. 星期五	S. 星期六
			1 初一	2 初二	3 初三	4 初四
5 初五	6 初六	7 初七	8 初八	9 初九	10 初十	11 十一
12 十二	13 十三	14 十四	15 十五	16 十六	17 十七	18 十八
19 十九	20 二十	21 廿一	22 廿二	23 廿三	24 廿四	25 廿五
26 廿六	27 廿七	28 廿八	29 廿九	30 三十	31 十一	

2020 8 AUG						
S. 星期日	M. 星期一	T. 星期二	W. 星期三	T. 星期四	F. 星期五	S. 星期六
						1 初一
2 初二	3 初三	4 初四	5 初五	6 初六	7 初七	8 初八
9 初九	10 初十	11 十一	12 十二	13 十三	14 十四	15 十五
16 十六	17 十七	18 十八	19 十九	20 二十	21 廿一	22 廿二
23 廿三	24 廿四	25 廿五	26 廿六	27 廿七	28 廿八	29 廿九
30 三十	31 三十一					

2020 9 SEP						
S. 星期日	M. 星期一	T. 星期二	W. 星期三	T. 星期四	F. 星期五	S. 星期六
		1 初一	2 初二	3 初三	4 初四	5 初五
6 初六	7 初七	8 初八	9 初九	10 初十	11 十一	12 十二
13 十三	14 十四	15 十五	16 十六	17 十七	18 十八	19 十九
20 二十	21 廿一	22 廿二	23 廿三	24 廿四	25 廿五	26 廿六
27 廿七	28 廿八	29 廿九	30 三十			



漫長500毫微米的光，把整個港口染成金黃色，福沃碼頭交通船碼頭



島嶼的海岸，是難得的集數之處，福沃碼頭交通船

2020 看見福沃

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
	1	2	3	4	5	
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

2020 10 OCT

S. 星期日	M. 星期一	T. 星期二	W. 星期三	T. 星期四	F. 星期五	S. 星期六
				1 日 星期一	2 日 星期二	3 日 星期三
4 日 星期四	5 日 星期五	6 日 星期六	7 日 星期日	8 日 星期一	9 日 星期二	10 日 星期三
11 日 星期四	12 日 星期五	13 日 星期六	14 日 星期日	15 日 星期一	16 日 星期二	17 日 星期三
18 日 星期四	19 日 星期五	20 日 星期六	21 日 星期日	22 日 星期一	23 日 星期二	24 日 星期三
25 日 星期四	26 日 星期五	27 日 星期六	28 日 星期日	29 日 星期一	30 日 星期二	31 日 星期三



園地東北的咖啡屋地圖，有獨特海味的阿拉比卡，福沃港沙灘，視址為星巴克咖啡



老派懷舊的人們，走在泛黃的往事裡，福沃港沙灘

2020 看見福沃

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
	1	2	3			
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

2020 11 NOV

S. 星期日	M. 星期一	T. 星期二	W. 星期三	T. 星期四	F. 星期五	S. 星期六
1 日 九月	2 日 十月	3 日 十一月	4 日 十二月	5 日 一月	6 日 二月	7 日 三月
8 日 四月	9 日 五月	10 日 六月	11 日 七月	12 日 八月	13 日 九月	14 日 十月
15 日 十一月	16 日 十二月	17 日 一月	18 日 二月	19 日 三月	20 日 四月	21 日 五月
22 日 六月	23 日 七月	24 日 八月	25 日 九月	26 日 十月	27 日 十一月	28 日 十二月
29 日 一月	30 日 二月					



從東一首首在村落播放的詩歌，福沃老街現況



村落的夏日聲音，在光線的俯視裡響起，福沃老街

2020 看見福沃

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

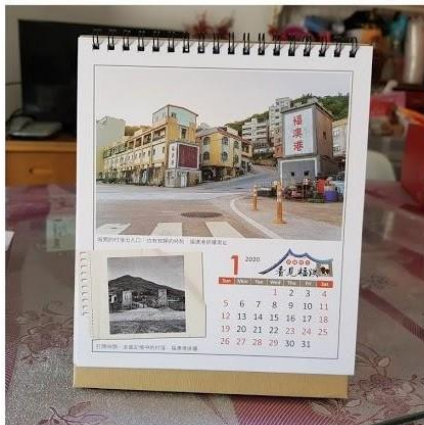
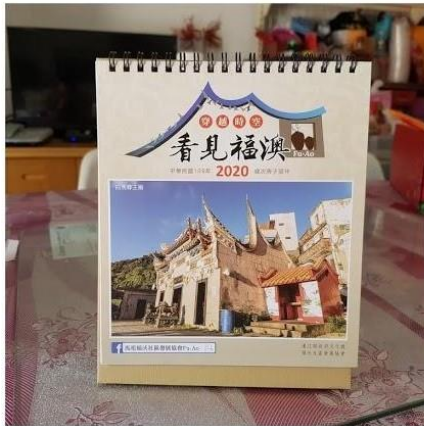
2020 12 DEC

S. 星期日	M. 星期一	T. 星期二	W. 星期三	T. 星期四	F. 星期五	S. 星期六
		1 日 十月	2 日 十一月	3 日 十二月	4 日 一月	5 日 二月
6 日 三月	7 日 四月	8 日 五月	9 日 六月	10 日 七月	11 日 八月	12 日 九月
13 日 十月	14 日 十一月	15 日 十二月	16 日 一月	17 日 二月	18 日 三月	19 日 四月
20 日 五月	21 日 六月	22 日 七月	23 日 八月	24 日 九月	25 日 十月	26 日 十一月
27 日 十二月	28 日 一月	29 日 二月	30 日 三月	31 日 四月		



(二) 桌曆印製產出：

印製桌曆 600 份成品



參、辦理成效

- 一、 村莊巷弄間，有著上一代和下一代的生活鏈結，回憶是串起人和人的情感交流媒介，透過古今照片的對照，串起村莊的故事和回憶。
- 二、 採集村莊職人故事 5 則，描繪村落故事，讓村民了解社區的曾經，找回對社區的感動。
- 三、 製作成桌曆，寄送給旅外的福沃鄉親們，傳達思鄉之情感找回曾經駐足的痕跡，以解思鄉之愁。
- 四、 社區旅外鄉親造冊，建立鄉親聯繫管道，鏈結故鄉情感交流。