

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

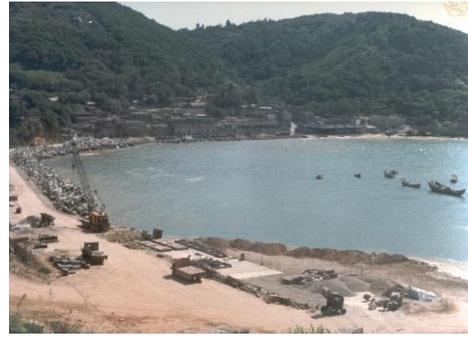
二、 照片收集及攝影：

(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：

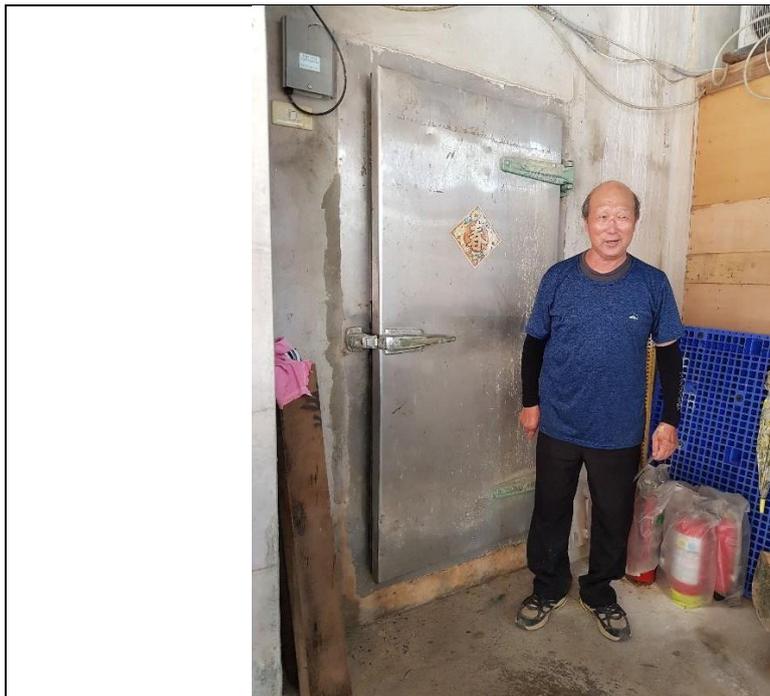
(一) 職人故事訪談：

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

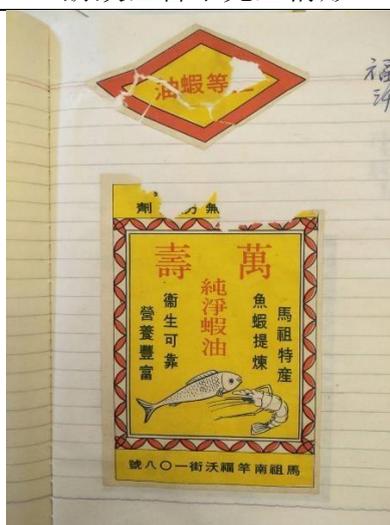


健康西藥房當時碾藥之器具

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，又能為來年春耕作準備了。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，成為了孩子們的水果替代品，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 · 🌐



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 · 🌐



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/葉炎官、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

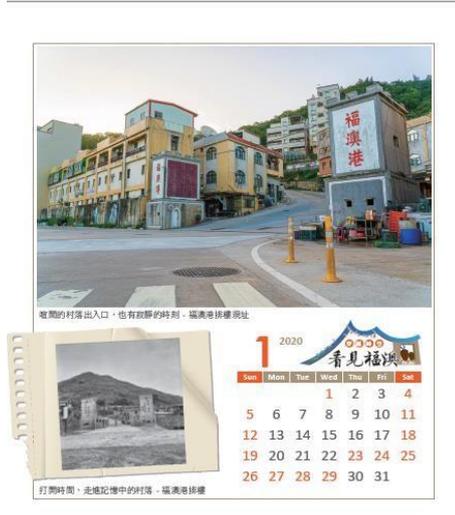
👍 讚 💬 留言 ➦ 分享 ↶

四、桌曆設計及產出：

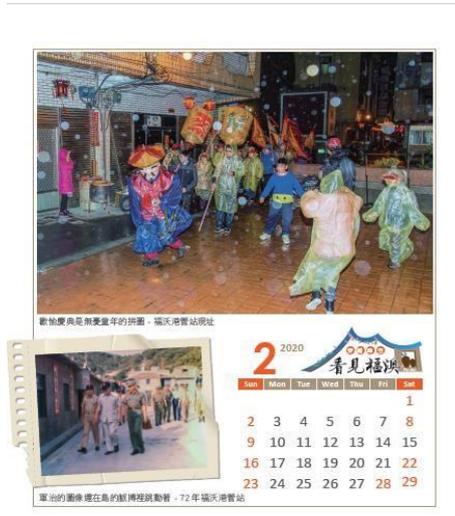
(一) 桌曆設計：



12 2019							2020 1 JAN							2 2020								
日	一	二	三	四	五	六	日	一	二	三	四	五	六	日	一	二	三	四	五	六		
1	2	3	4	5	6	7	1	初九	2	十二月	3	初十	4	十一	1	二	3	4	5	6	7	8
8	9	10	11	12	13	14	5	十一	6	十二	7	十三	8	十四	9	10	11	12	13	14	15	
15	16	17	18	19	20	21	12	十八	13	十九	14	二十	15	廿一	16	廿二	17	廿三	18	廿四	19	廿五
22	23	24	25	26	27	28	19	廿五	20	廿六	21	廿七	22	廿八	23	廿九	24	三十	25	初一	26	初二
29	30	31	26	初二	27	初三	28	初四	29	初五	30	初六	31	初七								



1 2020							2020 2 FEB							3 2020								
日	一	二	三	四	五	六	日	一	二	三	四	五	六	日	一	二	三	四	五	六		
1	2	3	4	5	6	7	1	初九	2	初十	3	十一	4	十二	1	二	3	4	5	6	7	
8	9	10	11	12	13	14	9	十六	10	十七	11	十八	12	十九	8	九	10	11	12	13	14	
15	16	17	18	19	20	21	16	廿三	17	廿四	18	廿五	19	廿六	15	16	17	18	19	20	21	
22	23	24	25	26	27	28	23	三十	24	初一	25	初二	26	初三	22	廿三	23	廿四	24	廿五	25	廿六
29	30	31	28	初四	29	初五									29	三十	31	初一				



2 2020							2020 3 MAR							4 2020								
日	一	二	三	四	五	六	日	一	二	三	四	五	六	日	一	二	三	四	五	六		
1	2	3	4	5	6	7	1	初九	2	初十	3	十一	4	十二	1	二	3	4	5	6	7	
8	9	10	11	12	13	14	8	十六	9	十七	10	十八	11	十九	8	九	10	11	12	13	14	
15	16	17	18	19	20	21	15	廿三	16	廿四	17	廿五	18	廿六	15	16	17	18	19	20	21	
22	23	24	25	26	27	28	22	三十	23	初一	24	初二	25	初三	22	廿三	23	廿四	24	廿五	25	廿六
29	30	31	29	初四	30	初五	31	初六							29	三十	31	初一				



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			

2020 4 JAN						
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 解放日
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		

2020 5 MAY						
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 禮拜一	2 禮拜二
3 禮拜三	4 禮拜四	5 禮拜五	6 禮拜六	7 禮拜日	8 禮拜一	9 禮拜二
10 禮拜三	11 禮拜四	12 禮拜五	13 禮拜六	14 禮拜日	15 禮拜一	16 禮拜二
17 禮拜三	18 禮拜四	19 禮拜五	20 禮拜六	21 禮拜日	22 禮拜一	23 禮拜二
24 禮拜三	25 禮拜四	26 禮拜五	27 禮拜六	28 禮拜日	29 禮拜一	30 禮拜二
31 禮拜三						



烏蚶豆腐的記憶味道 - 協隆醬油 林秀學先生



協大王醬油 - 烏蚶醬香薄干里 - 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

2020 6 JUN						
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 禮拜一	2 禮拜二	3 禮拜三	4 禮拜四	5 禮拜五	6 禮拜六
7 禮拜日	8 禮拜一	9 禮拜二	10 禮拜三	11 禮拜四	12 禮拜五	13 禮拜六
14 禮拜日	15 禮拜一	16 禮拜二	17 禮拜三	18 禮拜四	19 禮拜五	20 禮拜六
21 禮拜日	22 禮拜一	23 禮拜二	24 禮拜三	25 禮拜四	26 禮拜五	27 禮拜六
28 禮拜日	29 禮拜一	30 禮拜二				



珠璣漁地，福沃村的新主樂園，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岸，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

<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> 6 2020 2020 7 JUL 8 2020 </div>						
日	一	二	三	四	五	六
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					
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	

<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> 7 2020 2020 8 AUG 9 2020 </div>						
日	一	二	三	四	五	六
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				
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					

<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> 8 2020 2020 9 SEP 10 2020 </div>						
日	一	二	三	四	五	六
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				
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 看見福澳

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 廿四	2 廿五	3 廿六
4 廿八	5 廿九	6 三十	7 廿一	8 廿二	9 廿三	10 廿四
11 廿五	12 廿六	13 廿七	14 廿八	15 廿九	16 三十	17 廿一
18 廿二	19 廿三	20 廿四	21 廿五	22 廿六	23 廿七	24 廿八
25 廿九	26 三十	27 廿一	28 廿二	29 廿三	30 廿四	31 廿五



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。



老派傳統的人們，走在泛黃的往事裡，福沃港沙灘。

2020 看見福澳

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 九月	2 廿七	3 廿八	4 廿九	5 三十	6 廿一	7 廿二
8 廿三	9 廿四	10 廿五	11 廿六	12 廿七	13 廿八	14 廿九
15 三十	16 初一	17 初二	18 初三	19 初四	20 初五	21 初六
22 初七	23 初八	24 初九	25 初十	26 十一	27 十二	28 十三
29 十四	30 十五					



從東一首首在村落播放的詩歌，福沃老砲視況。



村落的舊日聲音，在光線的俯視裡響起，福沃老砲。

2020 看見福澳

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 廿四	2 廿五	3 廿六	4 廿七	5 廿八
6 廿九	7 三十	8 初一	9 初二	10 初三	11 初四	12 初五
13 初六	14 初七	15 初八	16 初九	17 初十	18 十一	19 十二
20 十三	21 十四	22 十五	23 十六	24 十七	25 十八	26 十九
27 二十	28 廿一	29 廿二	30 廿三	31 廿四		

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。