

台江地區文史資源調查及應用規劃研究(四)——
台江飲食文化源流
成果報告書

受委託者：國立臺灣師範大學

研究主持人：陳玉箴

協同主持人：曾品滄

研 究 員：李瑞源

研究助理：吳庭宇

台江國家公園管理處 委託研究報告

中華民國 104 年 12 月

(本報告內容及建議，純屬研究小組意見，不代表本機關意見)

台江地區文史資源調查及應用規劃研究(四)—台江飲食文化源流

成果報告基本資料表

一、辦理單位	台江國家公園管理處			
二、受託單位	國立臺灣師範大學			
三、年 度	104 年度	計畫編號	PG10401-0469	
四、計畫性質	行政及政策類			
五、計畫期間	104. 01. 26-104. 12. 20			
六、本期期間	104. 01. 26-104. 12. 20			
七、計畫經費	<u>1092</u> 千元			
	資本支出	仟元	經常支出	仟元
	土地建築	仟元	人事費	531 仟元
	儀器設備	仟元	業務費	128 仟元
	其 他	仟元	差旅費	147 仟元
			設備使用及維護費租金等	49 仟元
			材料費	30 仟元
			其 他	59 仟元

	雜支費	49 仟元
	行政管理費	99 仟元

八、摘要關鍵詞（中英文各三筆）

台江、台江內海、文化遺產、食物史、飲食文化

Taijiang, Taijiang Inner Sea, cultural heritage, food history, food culture

九、參與計畫人力資料：

參與計畫 人員姓名	工作要項 或撰稿章節	現職與 簡要學經歷	計畫參與期程	備註
陳玉箴	計畫主持人。負責本研究主題方向的擬定、報告書的統整。撰寫報告書第一、四、五章。	國立臺灣師範大學臺灣語文學系助理教授 / 荷蘭萊頓大學人文學博士	11 個月	
曾品滄	協同主持人。協助相關史料的蒐集、解讀、考訂與口述訪談。撰寫報告書第二、三章。	中央研究院臺灣史研究所助研究員 / 國立臺灣大學歷史學研究所博士	11 個月	
李瑞源	研究員。協助相關資料的蒐集及影片拍攝與後製。	國立成功大學歷史學研究所博士	11 個月	
吳庭宇	研究助理。協助相關文獻資料的蒐集、口述訪談紀錄及行政事務。	臺灣師範大學臺灣語文學系碩士生	11 個月	

目次

目次.....	I
表次.....	III
圖次.....	V
摘要.....	VII
第一章 序論.....	1
第一節 研究緣起.....	1
第二節 文獻回顧.....	1
第三節 研究主題、研究取徑與研究方法	7
第二章 台江海埔的環境與生業.....	13
第一節 自然環境的變遷.....	13
第二節 十六、十七世紀的生活與經濟發展	17
第三節 重要生業：漁、鹽、旱作與魚塭養殖	19
第三章 台江內海飲食傳統的構成	29
第一節 日常食物：主食與副食.....	29
第二節 非常之食：節慶與救荒食物	43
第三節 食用水與燃料.....	50
第四章 非物質文化遺產視野下的台江飲食傳統	55
第一節 非物質文化遺產與飲食傳統	55
第二節 台江飲食傳統的傳承與轉化	62
第五章 結論與建議.....	75
第一節 結論.....	75
第二節 建議.....	79
參考書目.....	81
附錄一、台江內海飲食文化資料集成	附錄 1-1
附錄二、台江耆老飲食文化口述歷史	附錄 2-1
附錄三、EAEH 研討會論文	附錄 3-1
附錄四、期中審查意見回覆.....	附錄 4-1

附錄五、期末審查意見回覆..... 附錄 5-1

表次

表 2-1	清末台江地域重要聚落名稱.....	13
表 4-1	台江地區傳統食物及其轉化.....	68
表 5-1	將傳統飲食轉化為非物質文化遺產的六大面向.....	78

圖次

圖 1-1	七股魚塭與公共水道.....	2
圖 1-2	七股的鄉土食品—虱目魚乾.....	8
圖 1-3	曾文溪出海口一帶的廣大蚵田.....	8
圖 2-1	台江內海形勢圖.....	15
圖 2-2	雍正年間的台江內海及魚塭.....	21
圖 2-3	台江內海浮覆區塊圖.....	22
圖 2-4	日治時期所開闢的灣裡鹽田.....	23
圖 2-5	日治初期的台江內海地圖.....	26
圖 3-1	番薯籤.....	31
圖 3-2	黃麻葉粥.....	32
圖 3-3	西瓜幼果.....	35
圖 3-4	醃漬品—西瓜綿.....	35
圖 3-5	西瓜綿蚵仔湯.....	35
圖 3-6	三角仔.....	36
圖 3-7	帕頭仔.....	36
圖 3-8	臭魚（黑喉）.....	36
圖 3-9	1950 年代婦女殺魚的景象.....	37
圖 3-10	1950 年代臺灣西部沿海居民的日常飲食.....	38
圖 3-11	蚵仔鮭.....	40
圖 3-12	蛤仔鮭.....	40
圖 3-13	製作毛蚶仔鮭.....	40
圖 3-14	虱目魚乾.....	40
圖 3-15	虱目魚燒醃瓜.....	40
圖 3-16	醃芒果.....	40
圖 3-17	番薯粉條.....	42
圖 3-18	農忙點心(番薯粉條鹹湯).....	42
圖 3-19	農忙點心(番薯粉條甜湯).....	42

圖 3-20	菜包.....	46
圖 3-21	菜粿.....	46
圖 3-22	刺莧.....	48
圖 3-23	烏莧.....	48
圖 3-24	黃麻.....	48
圖 3-25	豬母乳.....	48
圖 3-26	木麻黃枝葉.....	53
圖 3-27	甘蔗葉.....	53
圖 4-1	三股食水堀（鯉魚池）.....	63
圖 4-2	十二佃食水堀.....	63
圖 4-3	電影「鹽田區長」.....	65
圖 4-4	1950 年代鹽家生活（資料來源：七股鹽場）.....	65
圖 4-5	西瓜綿料理.....	67
圖 4-6	台江沿海飲食.....	67
圖 4-7	台江沿海飲食.....	68
圖 4-8	傳統臺菜—酸醋蝦.....	68
圖 4-9	冷盤.....	68

摘要

台江原為可供人們採貝捕魚的內海，也是臺灣西部海陸之間的重要交通孔道，因自然環境的快速變遷，廣大的沙埔地區浮覆，不僅牽動附近聚落的住民移居，更發展出曬鹽、魚塭養殖、旱作等產業，形成豐富、多元的人文生態景觀。本研究計畫一方面從歷史、文學等相關紀錄追溯台江地域獨特風土與地方重要產業的形成歷程，另一方面透過田野調查搜尋傳統食生活的痕跡與現況，包括與飲食相關的日常生活方式、民俗和宗教信仰等等，希望藉由具歷史深度的田野考察，對此區域的飲食文化與生活經驗有深入理解，並進一步思考飲食如何能建制為台江地域重要的無形文化遺產。預計具體研究成果包括：台江地域飲食相關文史資料庫的建立、台江地域耆老口述歷史及影像資料的蒐羅、記錄、整理，學術論文產出，以及環境教育素材、文史解說資料與講座等。

關鍵字：台江、台江內海、文化遺產、食物史、飲食文化

ABSTRACT

Taijiang had been an inner sea where people engaged in fishing and sailed away in the west coastal area of Taiwan; however, the formation of the huge reclaimed land resulted in significant changes in Taijiang region, including the migration of people from nearby regions, and diverse industries such as salt industry, fish farming, and dry farming. This research project traces the formation of above important local industries of Taijiang region on the one hand, and studies the characteristics and transformations of local foodways on the other hand. Through the historical fieldwork into the aspects of literature, folk culture and religious activities, this project aims to explore and preserve Taijiang foodways, further building it as “intangible cultural heritage.”

Keywords : Taijiang, Taijiang Inner Sea, cultural heritage, food history, food culture

第一章 序論

第一節 研究緣起

台江國家公園及其周邊是臺灣最早發展的地區之一，基於特殊的地理環境、自然資源，以及位居臺灣政治與經濟中心的獨特位置，發展出豐富的生業景觀，也形塑當地極具特色的飲食傳統（foodways），這樣的食物傳統成為此區域重要的特產與觀光資源，更因承續了地方社會的民間傳統、知識與技能，屬於臺灣社會「非物質文化遺產」（intangible cultural heritage）重要的一部份，值得重視及保存。本研究計畫一方面從歷史、文學等相關紀錄追溯台江地域獨特風土與地方重要產業的形成歷程，另一方面透過田野調查搜尋傳統食生活的痕跡與現況，包括與飲食相關的日常生活方式、民俗和宗教信仰等等，希望藉由具歷史深度的田野考察，對此區域的飲食文化與生活經驗有深入理解，並進一步思考飲食如何能建制為台江地域重要的無形文化遺產。

第二節 文獻回顧

本研究關注台江地域飲食文化的源流及文化遺產，此主題涉及的領域至少有如下數項，以下分別進行相關研究回顧：

壹、台江地域經濟產業與日常生活歷史研究

台江國家公園的一大地理特色便是「海埔地」的生成及碎浪區的離岸沙洲島。¹這些海埔地的生成主要是在十八世紀之後，魚塭與鹽田是此區的重要產業。在鹽田方面，范鈞燾、金世忠〈臺南永康鹽行地區之變遷與發展研究〉一文針對此區的鹽業發展進行探討，指出鹽業是在清初因近海、日曬充足、交通便利等因素而發展極盛，清中葉後反而因為台江浮覆消失且轉變

¹ 臺灣大學地理環境資源學系臺灣地形研究室，〈台江國家公園沙洲地景變遷及保育〉，《地景保育通訊》34期（2012/06），頁11-18。

為蔗作為主的地區，直至中山高速公路興建，才再度改變永康的聚落發展。²魚產方面，曾品滄〈塭與塘：清代臺灣養殖漁業發展的比較分析〉一文分析為何台江地域的魚塭養殖會在清代轉向資本化與專業化，主因便是道光年間以後因曾文溪改道、漫流，挾帶大量的泥沙注入府城西門、北門外的台江內海而形成台江浮覆地，官方陸續招徠府城富戶圍地拓墾，修築成塭。這些魚塭或由富戶自營、或合股經營，亦或招佃養魚、種植，逐漸成為一處面積廣達數千甲的魚塭、旱田。魚塭養殖為一有利可圖的產業，但基於其高成本、高風險等特性，並非一般人能從事。台江海埔的形成吸引臺灣府城富商積極投入資本從事魚塭的開發，或是招佃養魚，或是合股經營魚塭事業，也因為富戶的積極參與，魚塭養殖在清中葉後迅速擴大產業規模，並深化其對臺灣西部沿海社會與經濟的影響，使養殖漁業成為台江地域的重要物產來源與經濟命脈。³



圖 1-1 七股魚塭與公共水道

養殖漁業不僅是台江地域重要的經濟產業，也深刻影響當地的飲食方式，虱目魚的大量食用就是一個顯著的例子。如在道光至光緒年間，光是緊臨臺灣府城西門的安平效忠里，魚塭即達 571 甲之多，生產大量的虱目魚，主要消費市場即是臺南府城，臺南也發展出多樣的虱

² 范銚燠、金世忠，〈臺南永康鹽行地區之變遷與發展研究〉，《臺南科技大學通識教育學刊》8 期(2009/04)，1-24。

³ 曾品滄，〈塭與塘：清代臺灣養殖漁業發展的比較分析〉，《臺灣史研究》19 卷 4 期(2012/12)，1-47。

目魚食用方式。也因此，無論在生產、消費，以及生活空間的構造上，虱目魚與臺灣府城的市民們形成更緊密的聯結，虱目魚又名安平魚，應是從此時期之後才出現的稱呼。⁴虱目魚不僅是城市居民的日常消費品，鄉村居民在中元普渡時，虱目魚也是重要的應節祭品。

貳、台江地域宗教、民俗、文學研究

在宗教、民俗與文學研究方面，儘管已有若干關於臺南地區的研究，如齊偉先〈臺灣民間宗教廟宇的「公共性」變遷：臺南府城的廟際場域研究〉探討臺南府城民間廟宇宗教論述的生產模式以及它們所處之廟際場域的公共性建構、丁仁傑〈全球化下的地方性：臺南西港刈香中的時間、空間與村際網路〉對西港刈香儀式有諸多探討，⁵但其中與飲食文化相關者尚不多，少數如洪瑩發研究臺南府城普渡祭品的文化意涵，主要針對臺南市區與安平的普渡儀式、祭品種類等進行探討，包括菜市場普、水仙王普、孤棚祭等。⁶除此之外，臺南相關研究中針對台江地域者也較為缺乏，少數如李知灝〈權力、視域與台江海面的交疊—清代臺灣府城官紳「登臺觀海」詩作中的人地感興〉雖分析清代官紳對於台江近海的詩作，認為其中具有複雜的人文社會隱喻，登臺觀海之作且與權力核心有所連結，但與飲食較無關。⁷因此，本團隊從臺南相關研究文獻中細加爬梳，整理、釐清其中與台江地域相關的民俗與文學資料，並進行進一步的考察與分析。

參、飲食、物質文化與記憶

飲食文化研究在近年得到愈來愈多重視，與飲食人類學的發展有密切關係，相關理論中與本計畫密切相關者，為物質文化研究與「食物與記憶」的相關研究。

⁴ 連橫，《臺灣通史》(南投：臺灣省文獻會，1992年)，頁805-806。

⁵ 齊偉先，〈臺灣民間宗教廟宇的「公共性」變遷：臺南府城的廟際場域研究〉，《臺灣社會學刊》46期(2011/06)，頁57-114、丁仁傑，〈全球化下的地方性：臺南西港刈香中的時間、空間與村際網路〉，《臺灣人類學刊》10卷1期(2012/06)，頁93-158。

⁶ 洪瑩發，〈臺南府城廟宇普渡祭品的文化意涵〉，《中國飲食文化》3卷1期(2007/01)，頁81-136。

⁷ 李知灝，〈權力、視域與台江海面的交疊—清代臺灣府城官紳「登臺觀海」詩作中的人地感興〉，《臺灣文學研究學報》10期(2010/04)，頁9-43。

由物質文化入手的研究在人類學、社會學界已有相當累積，如 Appadurai 提出「物的社會生命史」觀念、Miller 從物件 (objects) 本身的運用及其與人的關係討論文化的構成。余舜德等人在《體物入微：物與身體感的研究》一書中的研究則著重「物性」與身體感受間的連結，說明身體感的形成與「物」的物質社會史研究密切相關。⁸除了社會科學之外，歷史學界近年也對物質文化的社會意涵投予更多重視，有多位學者從物質文化產生的歷史條件、日常生活物質之使用，重新探究不同時代的人們如何理解外在歷史條件、社會結構，並創造不同的文化，如蒲慕州〈西方近年來的生活史研究〉、巫仁恕〈明清飲食文化中的感官演化與品味塑造——以飲膳書籍與食譜為中心的探討〉、邱澎生〈物質文化與日常生活的辯證〉等均為此例。⁹從物質文化的研究視野觀之，「食物」作為一種日常生活必備之物，可從其歷史面向探索食物使用方式與社會價值的轉變，亦即食物的社會史，如虱目魚如何從經濟商品、日常食品轉變為一種臺南飲食文化的象徵性符碼？台江地域還有哪些代表性的鄉土食歷經類似的意涵轉變？均是值得深究的議題。

此外，食物與個人或社群的集體記憶也有密切關係，如許多民族或族群料理 (national cuisine/ethnic cuisine) 的研究指出，共同烹煮、共餐或共享飲食的經驗，不僅是該民族/族群共同生活方式的一部分，也往往是共同歷史記憶中不可或缺的元素。¹⁰本研究從地方耆老的口

⁸ 上述研究參見：Arjun Appadurai, *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*. (Cambridge; New York: Cambridge University Press, 1986); Daniel Miller (ed.), *Material Cultures: Why Some Things Matter?* (Chicago: The University of Chicago Press, 1998); 余舜德主編，《體物入微：物與身體感的研究》。新竹：國立清華大學出版社，2008。

⁹ 參見：蒲慕州，〈西方近年來的生活史研究〉，《新史學》3卷4期（1992），頁139-153、巫仁恕，〈明清飲食文化中的感官演化與品味塑造——以飲膳書籍與食譜為中心的探討〉，《中國飲食文化》20卷2期(2006)，頁45-95、邱澎生，〈物質文化與日常生活的辯證〉，《新史學》17卷4期（2006），頁1-14、連玲玲，〈典範抑或危機？「日常生活」在中國近代史研究的應用及其問題〉，《新史學》，17卷4期（2006），頁255-281。

¹⁰ Murcott, Anne (1996) "Food as an expression of national identity" *The Future of the Nation State*. (eds.) Sverker Gustavsson and Leif Lewin. New York, London: Routledge, 49-77, Cusack, Igor (2003). *Pots, Pens and 'Eating Out the Body': Cuisine and the Gendering of African Nations*. *Nations and Nationalism* 9(2), 277-296, Mintz, Sidney W. (2003) 'Eating communities : the mixed appeals of sodality' 19-34, Belasco, Warren James, & Scranton, Philip (2002). *Food Nations: Selling Taste in Consumer Societies*. New York: Routledge.

述歷史，挖掘食物與「台江記憶」的關連性，並在此基礎上分析其建制為「非物質文化遺產」的可能。

肆、非物質文化遺產

飲食一方面屬於日常生活的物質文化，另一方面，基於食物難以長久保存、多依賴口述身授以向下傳承等特性，一特定人群所共有的飲食風俗、相關知識，如今也被認為是重要的「無形文化資產」或「非物質文化遺產」。¹¹

「非物質文化遺產」概念在近幾年間廣受國際社會重視，聯合國教科文組織（UNESCO）在 2003 年通過《保護非物質文化遺產公約》，強調諸如表演藝術、儀式、知識、口述傳統等無形的文化表現形式均屬人類重要資產應加以保護。但對飲食是否能成為「非物質文化遺產」，目前相關規範較為歧異。本研究從「非物質文化遺產」的視野進行考察，並對此規範在飲食上的應用進行思考與討論。

聯合國教科文組織在 2003 年通過的《保護非物質文化遺產公約》強調，「非物質文化遺產」與物質文化遺產、自然遺產三者間具有內在相互依存的關係。在全球化與社會轉型的過程中，非物質文化遺產同樣面臨到破壞與可能消失的危機，因此需要制訂保護的相關準則。公約第二條對「非物質文化遺產」提出了明確的定義：

「非物質文化遺產」指被各社區、群體，有時是個人，視為其文化遺產組成部分的各種社會實踐、觀念表述、表現形式、知識、技能以及相關的工具、實物、手工藝品和文化場所。這種非物質文化遺產世代相傳，在各社區和群體適應周圍環境以及與自然和歷史的互動中，被不斷地再創造，為這些社區和群體提供認同感和持續感，從而增強對文化多樣性和人類創造力的尊重。

¹¹ 以英文論之，「資產」與英文的 property 相通，遺產則與 heritage 一詞相同，二者實有相當差異，「資產」之義與「財產」較接近，為人們擁有的資財，「遺產」則有傳承自祖先、世代綿長之意味。但在臺灣，「文化資產」與「文化遺產」二詞經常混用，沒有特別區分，如臺灣的「文化資產保存法」之英譯卻是 Cultural Heritage Preservation Act。此處統一使用 UNESCO 採用的「非物質文化遺產」一詞，以凸顯其在時間上的連續性與傳承上的重要性。

該公約亦清楚定義了「非物質文化遺產」的項目，包括如下五項：

- (1) 口頭傳統和表現形式，包括作為非物質文化遺產媒介的語言；
- (2) 表演藝術；
- (3) 社會實踐、儀式、節慶活動；
- (4) 有關自然界和宇宙的知識和實踐；
- (5) 傳統手工藝。

在此定義下，飲食文化屬於一種社會實踐，飲食文化中的許多作為並涉及與自然界和宇宙有關的知識、實踐，不僅如此，飲食文化中含括的技術層面，如特殊的烹調技術、手法、餐具、烹調器具，也有可能屬於傳統手工藝的一部份，因此，飲食文化也屬「非物質文化遺產」的一部份。而該公約所稱的「保護」，則指確保非物質文化遺產生命力的各種措施，包括這種遺產各方面的確認、建檔、研究、保存、保護、宣傳、弘揚、傳承（通過正規和非正規教育）和振興，都包含在內。對於飲食文化的確認、建檔、研究、傳承，將飲食文化視為一種文化遺產予以向下一代接續，對於社群或個人來講都是重要的任務。

舉例而言，法國盛餐、地中海飲食與墨西哥傳統飲食都在2010年獲聯合國教科文組織認可為「非物質文化遺產」然而，這些飲食並不是因為它們特別美味得到認可，而是被認定為具有對特定人群認同感之凝聚的重要性，並彰顯人與自然的和諧共處。如聯合國評審委員會意見指出，法國盛餐被認定為非物質文化遺產的原因，是因為其在法國已成為「一種社會日常習俗，用以慶祝個人和團體生活中的最重要時刻，如出生、結婚、生日、成功和重逢，是一種將人們齊聚一堂，共享美食藝術滋味(the art of good eating and drinking)的節慶大餐(festive meal)。此美食大餐強調團聚、美味的愉悅，及人與自然的平衡。」¹²上述特性才是法國盛餐備受重視的原因，而非其在餐館售價的高低，或取決於任何餐飲評鑑。類似的，「地中海飲食」被聯合國教科文組織認為值得保護之處，亦不僅是食物本身，而是強調該飲食系統根植於對土地與生物多樣性的尊重，並確保地中海區域中漁、農相關技術及傳統活動的保存與發展，同時其內涵

¹² <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RL=0043>

也包含共餐傳統，因為共餐是社會風俗與節慶的基石，能促進社會互動，並產生大量的知識、歌曲、格言、故事與傳說。¹³

由此觀點視之，台江地域的特殊環境所孕育出的作物、人們取得食材與烹調食物的各種技法、在可取得食材上的種種發揮，及諸種飲食在當地人們生活中的重要性等等，實均為此區重要的「非物質文化遺產」。本團隊認為，應以「非物質文化遺產」的視野來對台江地域的飲食文化進行檢視與進一步思考。此工作的重要性，不僅在於「能留下此地的特殊飲食資料並讓後人理解」此種史料記錄性質的功能，同時更重要的是要進一步挖掘、探究：台江的自然環境與生活方式，如何創造了此區住民作為一社群（community）的特殊性，這樣的特性不僅使這裡的生活方式與其他地區有所不同，也影響了許多臺南人對自身位置的認同。對社群的認同及特定社群文化的傳承正是聯合國該公約所欲保護的對象，目標則是確保文化的多元性而非定於一尊。

第三節 研究主題、研究取徑與研究方法

壹、研究地區與主題

台江國家公園範圍包括臺南市安南區與七股區濱海陸域，包含四草、鹿耳門、原安順鹽田周遭、七股潟湖以及海域至澎湖縣東吉嶼。本研究除以前述範圍為主外，也納入鄰近的安平、灣裡地區等周緣地區。另外，因台江地域的生活與臺南城內息息相關，故城內與台江有關的飲食活動與文化亦一併探討。簡言之，以臺南市的七股、安南、安平區為主要範圍，並稍延伸至臺南市區的相關飲食要素。

研究主題方面，本研究針對「生活面飲食文化」進行歷史與田野考察，生活面飲食主要是指在地居民因應台江之風土而形成的飲食習慣，包括兩大主題：

¹³ <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RL=0039>

一、地方鄉土食：

所謂「鄉土食」(local foodways)，乃指地方因應特殊的風土環境、人文要素等所發展出的獨特飲食文化，此種飲食方式具有歷史傳統，不僅是指食物本身，也包括人們因應環境而發展出的多種取食、烹調技法與知識。自清代以來，台江內海及海坪、潟湖或溪流出口等水域，除魚塢外有放養蚶、蚵等活動，居民日常三餐與這些物產密不可分。本團隊藉由歷史研究與田野調查，探究台江地域地方鄉土食的形成，包括日常三餐與各種點心，將考察各種食材的來源、利用方式、烹調方式、保存方式、菜餚特色等，並分析這些飲食要素與自然環境、人文環境的關連。



圖 1-2 七股的鄉土食品—虱目魚乾

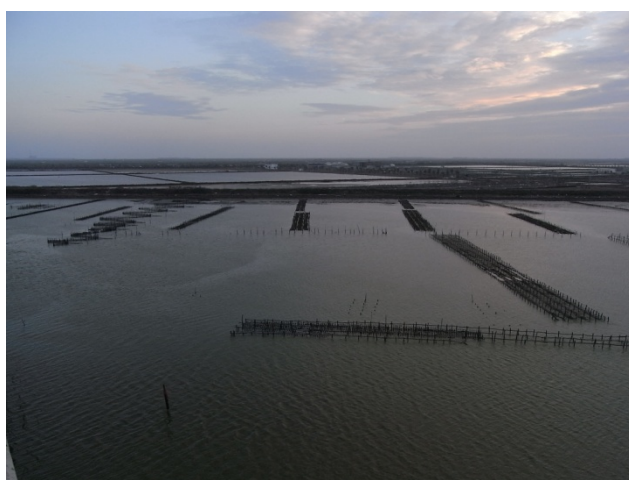


圖 1-3 曾文溪出海口一帶的廣大蚵田

二、非常之食：節慶祭祀食品與救荒食品

除了日常食物外，節慶與祭祀食品在地方食生活中也扮演重要角色。特別是臺灣早期人們日常儉樸，年節時卻往往豐盛異常。此乃因以農、漁為生計者得「看天吃飯」，老天爺是否風調雨順，是人們能否填飽肚子的重要因素，因此對神鬼都格外敬畏，逢祭祀節慶時必嚮以盛宴，以祈求平安、順遂，期許人間的和平飽足，因此在祭祀時無不力求豐盛，即使借貸，也得備辦豐富的祭品、宴席。這些豐盛的飲食也往往凸顯了地方產業與生活的特色，且是地方人群共同鄉土記憶的重要來源，對社群認同的形塑與地方共同體的建立具有重要的意義。

貳、研究取徑：風土與食生活

對於生活面飲食文化的考察，本研究所採取的研究取徑結合對地方風土（terroir）與飲食傳統（foodway）的探究，從自然環境因素出發，衍伸至人文環境的演變與當地住民的生活智慧，討論這些人地因素如何共構特殊的台江飲食文化。

“Terroir”為法文，除了「風土」外，特別是在地理學領域也常翻譯為「地話」，此詞原本用來分析法國葡萄酒的生產，指稱各種葡萄酒與產地特殊地理條件的關連性，即一地的特殊地理特徵，包括土壤、地形、氣候等，如何產生出在品質、味道、型態上具有地方特徵的農產品。¹⁴除了自然特徵之外，此概念後來也延伸擴至人文歷史面向，含納在過去歷史中，地方人們繼承、創造了哪些地方智慧與人文要素，如特定的耕作技巧、地方知識及其他與地方食物相關的具體實踐。¹⁵由此可知，“Terroir”並非單指自然環境對食物的影響，也包括食物生產製造過程中的人文要素，這樣的概念很適合用以分析一特殊風土下特定飲食傳統的形成，故在本文中採取此概念對台江地區的飲食傳統進行分析，探究台江地區的自然環境特色以及人與自然的互動如何形塑了台江地區與臺灣其他地方相異的特定飲食方式。

「風土」不僅關乎對自然與人文環境互動的探討，其含義還包括了人地互動下產生的共同記憶、認同與地方意象，如劉富美對法國勃艮第葡萄酒區的研究指出，「風土」（地話）在資本主義全球化發展下，不僅被用以建立地方葡萄酒與地方的強烈連結，也凝聚了當地人的共同意識，藉由「聖文生節」的舉辦與酒標的設計，將地方特色轉化為在資本主義市場中可運作的符碼，換言之，「風土」成為「地方食物」（local food）興起與地方經濟發展的重要基礎概念。¹⁶

¹⁴ Wilson, J. E. (1998) *Terroir: the role of geology, climate and culture in the making of French wines*. Berkeley: University of California Press. Barham, E. (2003) “Translating terroir: the global challenge of French AOC labeling.” *Journal of Rural Studies*, 19(1), pp. 127-138. Tregear, A., & Gorton, M. (2005) “Geographic origin as a branding tool for agri-food producers.” *Society and Economy*, 27(3), pp. 399-414.

¹⁵ Gade, D.W. (2004) “Tradition, Territory, and Terroir in French Viniculture: Cassis, France, and Appellation Contrôlée.” *Annals of the Association of American Geographers*, 94(4), p. 849.

¹⁶ 劉富美，〈地話(terroir)意涵之轉變：以法國勃艮第葡萄酒區為例〉，國立臺灣師範大學歐洲文化與觀光研究所碩士論文(2010年)。

最後，「風土」也涉及文化政策與制度的建立。以法國而言，「風土」概念早在1935年就被用以建立法國著名的法定產區制（AOC, Appellation d'Origine Contrôlée），此制度將原本僅是理論概念的「風土」進一步納入法律面，有效提升了葡萄酒難以複製的地方價值，成為歐洲共同體葡萄酒規章的依據。

綜言之，「風土」具有三層面的功能，一是地方、物產與人文環境的連結，二是地方社群的記憶與認同，三是「地方食物」與文化政策的建立。本研究也從台江地區的獨特地理條件開始，探究台江地區自然環境變動與生業間的關連，以及當地居民如何適應環境，產生哪些具地方獨特性的「地方食物」，並思考在這些地方食物的基礎上，可以如何藉由商業機制或政策，提升地方食物難以複製的地方價值。

參、研究方法

本計畫採取的研究方法，以文獻資料的蒐集與解讀、田野調查與口述訪談等方式為主。說明如下：

一、文獻資料的蒐集、解讀：

關於台江內海的自然環境、產業與社會等歷史相關資料，自十七世紀初陳第的〈東番記〉以來，即持續性地累積各種不同的記述。較重要者如荷治時代的《巴達維亞日誌》、《熱蘭遮城日誌》，明鄭時代的《從征實錄》、江日昇《臺灣外紀》，清代的各種詩文集、檔案、方志或是西人遊記、《府城教會報》，以及日治時代《總督府公文類纂》、《臺灣日日新報》、《臺南新報》，以及如《臺南州報》、《臺南縣志》等地方文獻，乃至於戰後各種檔案或新聞報導。雖然上述資料相當豐富，但關於飲食生活報導則極為稀有、零星。為了克服文獻不足的困難，本計畫加強在外文資料與日記、回憶錄或小說文學等資料的蒐集上。十九世紀西方旅人如 John Thomson、Robert Swinhoe、Arthur Corner、William Alexander Pickering、Charles Wm. Le Gendre 在臺南活動頻繁，留下不少當地民眾生活相關描述，至於像是韓石泉日記、吳新榮日記或是葉石濤的小說，乃至於戰後的《臺南文化》或是《中華日報》等，內容更有較多飲食相關資料。惟不論何種資料，要精準反映台江之飲食生活，均須進一步萃取、分析，並進行歷史解釋，方能突破歷史材料不足的限制。在文學資料方面，本研究亦廣為蒐羅主要文學資料庫，包括：智慧型全臺詩知識庫、全臺詩博覽資料庫，及其他已出版著作，如余美玲教授編《飲食與物產》等書。

二、田野調查與口述訪談：

因為文獻材料不足，本計畫進一步從事台江地域的飲食生活調查與口述訪談。調查與口述訪談的重點包括：日常飲食生活經驗、鄉土食、節慶祭祀食品，以及特殊飲食經驗等議題。

1. 口述訪談耆老的選擇：

本研究的田野調查對象以長年定居於台江區域的 75 歲以上長者為主，為顧及台江區域中多元的地理與產業差異，受訪者的選擇也涵蓋居住在台江不同地理區域與不同產業的從事者。地理區域上，受訪者居住地區遍及安平、安南、七股、西港、灣裡...等；產業上，受訪者主要從事的業種從農業、魚類養殖、半農半漁、商業、鹽業均有。為顧及受訪者的多元性，研究團隊亦採用多角方式來尋覓合適的受訪者，除了研究團隊個別成員衍伸出的人際網絡外，還包括請里長或里幹事介紹、透過農會、村里民間組織、廟宇人士介紹等。

2. 口述訪談方式：

採半結構式訪談，僅有簡單的訪談大綱，主要針對受訪者獨特的成長歷程、所居住地理區域特色、所從事產業活動，圍繞著飲食生活的細節與改變進行訪問。台江耆老口述歷史的訪談大綱簡列如下：

- (1)生平背景與童年時家中營生狀況、住家環境的改變
- (2)遷徙歷程與居住地區的地景變化
- (3)主要營生方式、所從事產業狀況的變遷
- (4)日常食物：主食、副食的食材來源與保存方式、烹飪方式、調味方式
- (5)節慶食物：年節、祭祀、婚喪喜慶的特殊食物類型與製備方式
- (6)救荒食物：在饑荒等物資缺乏時期的飲食應對方式
- (7)燃料、水源等生活資源的取得方式

*受訪者基本資料：姓名、出生年、出生地、家庭狀況等

肆、研究執行情形與具體成果

本研究自 104 年 2 月開始正式進行，至 104 年 12 月計畫結束，本研究團隊有如下具體成果：

1. 文獻部分，已蒐羅相關中、外文獻、歷史與文學資料庫、報紙等多種檔案，完成台江文獻資料彙整，請參見附錄一「台江內海飲食文化資料集成」。
2. 田野調查部分，本研究團隊在台江地區進行十餘次田野調查與口述歷史訪談，共訪問 20 位地方耆老（不包括在田野中非正式的短時間訪問），耆老所述飲食經驗涵蓋安南土城、七股城內、七股竹橋、安平三鯤鯓、臺南府城……等地，從事業種包括農業、魚塢、半農半漁、商業、鹽業等。這些珍貴的口述歷史資料除了運用在本報告的分析撰寫上，亦選擇其中內容較完整的 16 位耆老口述訪談內容，彙整為附錄二「台江耆老飲食文化口述歷史」。¹⁷
3. 本團隊在田野調查過程中同時針對地方特色菜餚、食材進行影片拍攝，完成 31 分鐘紀錄片《台江上菜--大地餐桌上的四季色澤》。
4. 本研究計畫主持人陳玉箴與協同主持人曾品滄於 104 年 10 月 22-25 日間，赴日本香川大學參加 EAEH 2015 東亞環境史國際學術研討會，發表以台江飲食文化為主題的學術論文“The Ecology and Living in the Southwest Coast of Taiwan: The Terroir and Foodways of the Taijiang Reclaimed Land”（研討會旅費由兩位主持人自籌）。所發表之研討會論文全文請參見附錄三。

¹⁷ 本研究均獲得受訪者書面同意進行口述歷史訪談，符合研究倫理相關規定。

第二章 台江海埔的環境與生業

第一節 自然環境的變遷

台江地域主要是指 1820 年代台江內海在曾文溪、鹽水溪等攜帶大量砂泥灌注下，而逐漸淤積形成的新生陸地。其範圍約包括今日臺南市安南區、七股區的濱海陸域，以及西港區、南區、安平區的部分區塊（參見圖 2-1）。台江內海浮覆後，清道光年間由臺灣最高行政首長——臺灣兵備道孔昭虔，以籌措維修港口經費為理由，允許墾戶圈地拓墾，促使附近地域民眾競相前往當地聚眾搭寮，向墾戶墾地墾耕，整個新生土地因此展開大規模開發，並形成許多永久性聚落（主要聚落名稱參見表 2-1）。這些聚落在清末至日治初期大致分屬於西港仔堡、蕭壠堡、外武定里、效忠里等里堡所管轄。1920 年（大正九年）地方行政改制後，整個台江地域大約分成曾文溪北的七股庄多數地區與西港庄若干區塊、溪南的安順庄兩大部分，以及屬於臺南市安平區、南區之上鯤鯓、鄭仔寮、鯤鯓湖等地。戰後七股庄改稱七股鄉、西港庄改稱西港鄉，安順庄改稱安南區，七股鄉、西港隸屬臺南縣、安南區則劃歸臺南市。至 2010 年臺南縣市合併，七股、西港鄉分別改稱為臺南市七股區、西港區，整個台江地域概為臺南市所管轄。

表 2-1：清末台江地域重要聚落名稱

堡里名稱	聚落名稱
西港仔堡	竹仔港、樹仔腳、頂破坪、下破坪、十一份、七十二份、頂義和、下義和、北糠榔、公地尾、三股仔、九股仔、五塊寮、十分塢、大寮、鹽埕地、番仔寮、三合仔。
蕭壠堡	六成、上七股寮、下七股寮、下山仔寮、中寮、後港東、後港溪、頂礮、大潭寮、城仔內、篤加、埔尾、頂山仔寮、西寮
西港仔堡	中洲寮、土城子、郭份寮、鄭仔寮、青草崙、砂崙腳、十分塢、學甲寮、溪埔仔、溪南寮、公塢仔、蚵殼港、麻豆寮
外武定里	十二佃、公親寮、媽祖宮、四草、鹽田、本淵寮、溪心寮、十三佃、新寮仔

效忠里	港仔尾、鄭仔寮、上鯤鯓
-----	-------------

說明：表中若干聚落如效忠里的港仔尾、蕭壟堡的城仔內、篤加等地，在道光三年以前都已有存在的跡象，但因瀕臨台江內海，為求完整，本表亦一併納入。

資料來源：施添福總纂、陳國川編纂，《臺灣地名辭書／卷七：臺南縣》，頁 621-665；施添福總纂、王世慶編纂，《臺灣地名辭書／卷廿一：臺南市》，頁 35-75、421-495。

據估計，台江地域形成前的內海總面積約 350 平方公里，相當於現今臺北市的 1.3 倍大。¹⁸除了台江內海外，其北鄰尚有一處同樣由濱外沙洲和陸地圍繞潟湖而成的倒風內海，南邊則有堯港內海。這些內海形成的原因，主要是地盤抬升，以及溪流挾帶大量泥沙所形成的沉積作用。臺灣島四周環海，島內溪流短促且高低落差大，流速快、沖刷力強，土壤沖蝕作用旺盛。尤其嘉南平原，包括朴子溪、八掌溪、急水溪、曾文溪、二仁溪等，因集水面積廣大，且雨量集中在夏季，每逢雨季，大量的溪水夾雜泥沙被河流帶往下游以及河口，以致呈現大量物質沉積的現象。¹⁹許多平原上的河流因泥沙沉積，不僅在下游經常出現河道移動變遷，大量泥沙也因被河水攜入海中，在波浪和海流的作用下在海中形成許多型式不一的沙洲，其中包括與陸地不相連的濱外沙洲。這些濱外沙洲不僅將沿海海域與外海隔開，且與濱海沙洲、陸地共同圍繞海域成為潟湖。

¹⁸ 張瑞津、石再添、陳翰霖，〈臺灣西南部臺南海岸平原地形變遷之研究〉，《師大地理研究報告》第 26 期（臺北，1996 年），頁 19-56。臺北市面積為 271.7 平方公里。

¹⁹ 林朝榮，《臺灣地形》（臺中：臺灣省文獻會，1957 年），頁 101。

在臺灣西南部各大小河流中，同樣發源於阿里山山脈的八掌溪、曾文溪（原來在漚汪溪也就是現在之將軍溪河道，後向南改道）和二仁溪，因集水面最廣，所帶來的平原沉積物質最為豐富，因而在此三條河川下游兩側，分別形成了陸地侵入海域的沙洲半島地形。在道光以前，隨著三個沙洲半島不斷向海域發展，進而將海岸以西的潟湖分隔成三個內海，北為倒風內海，中間者即稱為台江內海。²⁰至於二仁溪以南的內海，面積較小，常以堯港內海稱之。在濱外沙洲阻隔下，內海海域波浪較為平靜，雖適合人們從事捕撈魚蝦、採集貝類等活動，但因河流攜入沙泥的沉積作用更為旺盛，使內海更容易從淺海演變成沼澤，最後轉變為陸地。雖然一般認為台江內海是在 1823 年因曾文溪改道、攜入大量泥沙進入內海中而形成，但事實上早在 18 世紀末期台江內海的周圍已有逐漸浮覆的現象，像是東緣的新港、目加溜灣港（今安定區港口里）等地，「自乾隆五拾叁年間，已被洪水沖陷，沙泥填壓，港路廢弛」。²¹

這些經由河流沖積、沙土在海中不斷壓積而形成的新生陸地，並未因為隨之而來的拓墾活動成為沃壤，反而長期因為夏季暴雨、河流氾濫或改道而形成水災，抑或冬季長時間乾旱導致的旱災，以及沿海浮覆地常見的鹽土特性，對農業等生產活動形成嚴苛的挑戰。台江地域的水患主要來自曾文溪、鹽水溪兩大溪流。其中曾文溪的水患尤其嚴重，素有「青暝蛇」的稱號，一旦夏季暴雨，經常造成下游——台江地域大規模水患。即使日治中期，曾文溪、鹽水溪皆已陸續建造堤防，²²但只是減少水患頻率，未能真正阻絕洪水為患。在戰後初期，曾文溪仍有每十二年一次大洪患的隱憂。²³直到 1962 年政府展開鹽水溪新建堤防工事、1967 年曾文溪大壩（曾文水庫）的興築，水利的治理條件逐漸成熟，才使本地居民擺脫水旱災反覆侵擾的夢魘，展開新的農業發展契機。

除了水、旱災之外，鹽土對居民的生產與生活也帶來嚴苛的挑戰。台江地域皆為浮覆地，土壤中往往含有河水與海水一起帶來的可溶性鹽類，在當地日照強烈與冬季乾旱氣候的影響下，

²⁰ 陳正祥，《臺灣地誌》（上）（臺北市：敷明產業地理研究所，1959 年），頁 61。

²¹ 臨時臺灣舊慣調查會，《臺灣私法附錄參考書》一卷下，頁 88。

²² 曾文溪堤防在 1935 年建造，耗資二千萬元，參見〈臺南州下河川治水費 按兩千萬〉，《臺南新報》，1935 年 7 月 10 日，第 8 版。鹽水溪堤防則在 1932 年即逐步興工。參見〈臺南市外鹽水溪岸防水施設〉，《臺灣日日新報》，1932 年 5 月 23 日，第 3 版。

²³ 焦大衛（David K. Jordan）著、丁仁傑譯，《神·鬼·祖先：一個臺灣鄉村的民間信仰》（臺北：聯經公司，2012 年），頁 8。

會因地下水蒸發所形成的毛管作用，被帶到土壤表層，加重土壤可溶性鹽類的比例，造成土地鹽化。²⁴除部分地區因河流沖刷而鹽分降低外，許多地方皆成為鹽土區，不僅造成農作困難，從地表下抽取的地下水經常含有鹽分，不適宜飲用，使居民在生活水源的取得上倍感艱難。雖然從戰後初期以來，土壤的改良工程即已逐步展開，但直到 1960 年代自來水管的鋪設，以及 1970 年代曾文水庫興建完成後，才有豐沛的食用水與灌溉水水源供給，不僅居民的生活日漸便利，在大規模灌溉水沖刷下，土壤鹽分減低，農業生產環境始獲得明顯改善。

第二節 十六、十七世紀的生活與經濟發展

為了適應從台江內海到台江地域的環境變遷，人們的營生方式也發生極大轉變。早在荷治時期以前，台江內海即為居住在附近之平埔族西拉雅人的重要生活空間。雖然他們主要是在內海東側之廣大平原上從事稻米、小米等作物的耕種，以及鹿隻的狩獵等活動做為生業，但也不乏在內海採集、捕撈牡蠣、螺貝、水母、蝦子和小魚，作為食物來源之一。其中，稻米、小米是主食品。據陳奇祿推測，小米很可能是中國大陸民族南遷時，從華北地區帶入東南亞、臺灣等地，原住民普遍使用小米的時間甚至早於稻米，但稍晚從印度或華南一帶傳入的稻米卻成為主要的糧食，主要是以旱作的形式栽培，收成的稻穗整穗儲藏，食用時始舂搗。²⁵此外，魚類是他們僅次於稻米的重要食物資源，²⁶牡蠣也被頻繁地使用。據考古研究，距離台江內海和倒風內海不遠的南關里文化遺址中，在距今 5,000 年前新石器時代的早期階段裡，即發現有數量極其龐大的牡蠣貝殼遺留，反映出當時聚落利用牡蠣作為日常生活食物的重要訊息。²⁷但因西拉雅人並不特別擅長使用舟楫，只有舢舨等小型船隻，²⁸對於台江內海的利用，大概僅止於沿岸地帶的捕撈和採集，也極少利用內海從事航運活動。

²⁴ 澀谷紀三郎，《臺灣亞爾加里土壤調查報告》（臺北：臺灣總督府民政部殖產局，1911），頁 32-34。

²⁵ 陳奇祿，《臺灣土著文化研究》（臺北：聯經出版公司，1992 年），頁 291-311。

²⁶ 干治士(Candidius, George)著、葉春榮譯註，〈荷據初期的西拉雅平埔族〉，《臺灣風物》44:3(1994)，頁 193-228。

²⁷ 李匡悌，〈牡蠣：臺南西南海岸最古老的傳統美食〉，《中國飲食文化》8:1(2012)，頁 25。

²⁸ 干治士(Candidius, George)著、葉春榮譯註，〈荷據初期的西拉雅平埔族〉，《臺灣風物》44:3(1994)，頁 193-228。

原居住在台江內海北側蕭壟半島（也就是將軍溪出海口的沙洲半島）的蕭壟社人，其營生方式最能反映早期內海沿岸居民的生活情態。據荷人記述的〈蕭壟城記〉與清初若干史料記載，蕭壟社人居住的蕭壟半島，自然資源豐富，盛產荖葉、檳榔、蘇鐵、香蕉、酸橙、檸檬、匏瓜、甘蔗、椰子和其他果樹，地力雖然肥沃，但蕭壟人除耕種少量稻米、小米外，不另行插苗播種，只採集天然果實。²⁹其中檳榔似乎是最重要的果樹，直到清雍正年間，許多報導仍說新港、蕭壟、麻豆等社盛產檳榔，如黃叔瓚的《臺海使槎錄》就說：「臺地多瘴，三邑園中多種檳榔。新港、蕭壟、麻豆、目加溜灣最多，尤佳。」³⁰因為每戶住家前後多植檳榔樹，進而形成當地「一畝檳榔一草堂」的檳榔宅特殊景觀，³¹

此外，蕭壟半島雖具鹽鹵之利、適合製鹽，蕭壟人卻不知如何利用，而是依賴漢人供應米穀和食鹽。動物方面，鹿隻最為豐富，1603年陳第《東番記》中也有「社社無不飽鹿者」的說法。³²豬隻、魚類亦充足，多以醃製法食用。他們將鹿皮、鹿肉曝曬乾燥，向漢人交易些不值錢的東西。婦女主要從事編織、清掃房屋、煮飯、餵豬、採集果物、捕撈鮮貝、小魚或水母、海螺等。他們都是在海岸邊或河口捕撈魚蝦，以海水的魚、貝為主，不捕捉淡水魚貝，漁獲多以醃製法食用。整日勞動，難得休息。男人專職狩獵、打仗，捕獵法是在森林一端放火，將鹿群野獸趕出森林，眾人集中用鏢槍、弓箭射獵獸群。³³

十七世紀以降，因為漢人、荷人等大量來到臺灣西南沿岸聚居營生，內海的經濟活動有了明顯變化。最重要的發展首推商業貿易活動。據荷人紀錄，1620年代，當地已有為數1000至1500的漢人在此出沒，並利用內海作為貿易航運通道，「這些中國人就沿著海岸從一個地方航行到另一個地方，去尋找他們的交易和利益」。³⁴交易的對象主要是附近的西拉雅人，交易的商品是漢人的鹽與布料，和西拉雅人的鹿肉、鹿皮等。1624年荷蘭東印度公司在臺灣建立統治政權後，安平成為臺灣統治中心與對外貿易活動的主要港口，從安平（熱蘭遮城）到臺

²⁹ 江樹生譯，〈蕭壟城記〉，《臺灣風物》35:4(1985)，頁86。

³⁰ 黃叔瓚，《臺海使槎錄》，臺灣文獻叢刊第4種，頁58-59。

³¹ 周芬斗，〈留題諸羅十一番社〉，收錄於余文儀，《續修臺灣府志》，臺灣文獻叢刊第121種，頁955。

³² 陳第，〈東番記〉，收入沈有容輯，《閩海贈言》，臺灣文獻叢刊第56種，頁24-26。

³³ 江樹生譯，〈蕭壟城記〉，《臺灣風物》35:4(1985)，頁86。

³⁴ 江樹生譯，〈蕭壟城記〉，《臺灣風物》35:4(1985)，頁86。

灣的內海航運，也成為臺灣本島貿易物資經由安平銷往世界各地的主要孔道。這些國際性商貿活動不僅取代了先前漢人和原住民之間的鹿皮交易，成為內海最主要的經濟活動，更造就內海周緣明顯的變遷，不僅內海東側的安平日趨繁榮，西側普羅民遮城的市區也逐漸擴展。1661年明鄭政權統治臺灣後，政治中心從安平跨越台江內海，東移至本島的郡城，更有力地促進本島農商貿易活動的發展與漢人社區的擴張，不僅台江內海東側的廣大平原陸續墾植甘蔗、稻米、藍靛（菁）、芝麻等作物，內海周緣也出現許多從事舢舨貿易的小港口，像是卓加港、目加溜灣港、新港、洋仔港、直加弄港、西港仔港、含西港等，「小杉板頭船到此載五穀、糖、菁、貨物」，³⁵前往府城，再由府城運往安平大港出海。自此之後直到清朝嘉慶年間，以郡城為核心，經由台江內海進出口的物資日益增多，台江內海無疑成為臺灣最重要的航運走廊。

第三節 重要生業：漁、鹽、旱作與魚塭養殖

在荷人的治理下，漁業與鹽業活動也有明顯的發展。實行統治的荷蘭東印度公司，為了獲取更多經濟利益，1647年代開始施行贖港制度，荷人將每年沿海水域的捕撈權利，以競標的方式，開放漢人商戶承包，名之為贖港，³⁶包贖者則稱之為港戶。後來的明鄭政權和清朝政府大體沿用贖港制度來管理內海水域的捕撈活動，所不同者，即清代以降的贖港制度不再每年競標，港戶所繳納的贖金——港餉開始定額化，港戶也因此得以長期控制水域，可向捕魚的漁民收取察稅，也可向往來運載貨物的舢舨收取船費。³⁷贖港制度的實施，使得台江內海原來自由採捕的活動受到管制，《諸羅縣志》就稱：「民入港取一魚一蝦，無敢不經贖港之手」，³⁸但也在繳納察稅的作用下，促使漁人採取更積極的捕撈作業。尤其在人口逐漸增多的壓力下，不少住居於內海周緣的民眾，皆須倚賴採捕維生。如台江內海東畔的洲仔尾（今臺南市永康區鹽洲里），在道光之前「原迫海墘，高處多漁戶居焉，低處則產蠣、蟹、蛭、蛤，漁人或造小

³⁵ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，臺灣文獻叢刊第141種，頁16-17。

³⁶ 韓家寶(Pol Heyns)著，鄭維中譯，《荷蘭時代臺灣的經濟、土地與稅務》（臺北：播種者文化有限公司，2002年），頁149。

³⁷ 李文良，〈清代臺灣的「港戶」及其水域權利——以台江內海新、灣二港為例〉，《臺大歷史學報》54期(2014年12月)，頁211-246。

³⁸ 周鍾瑄，《諸羅縣志》（臺灣文獻叢刊第141種，1962年），頁104。

艇，或設竹筏，取為生業」。³⁹雖然經濟利益不高，所得有限，但因「原係天地自然之利」，不需投資重大成本，許多沿海居民多賴以維生，亦即季麒光所說的「至海濱窮民，餐風飲露，採捕蛭、蚶等物，赴市零賣，所得升合以活家口」。⁴⁰

鹽業是十七世紀台江內海另一個新興事業。雖然十七世紀初期，漢人巨商李旦就向荷人稱，蕭壠附近的海域——也就是台江內海的北緣，適合曬鹽，但因懼怕西拉雅人學得這項技術，漢人們寧願大老遠從中國運鹽前來販售，也不願在此曬鹽、製鹽。⁴¹鹽不僅是漢人用來和平埔族人交易的商品，也是前者用來威逼後者，使其服從的重要籌碼。明鄭政權統治臺灣後，為了穩定食鹽的來源，開始在臺灣西南沿海設立數座鹽場，以日曬的方式生產食鹽。最早設立的鹽場——瀨口鹽場（後稱瀨北鹽場），以及後續設立的洲仔尾鹽場（又分為洲南、洲北鹽場），即皆位於台江內海邊緣。⁴²自此之後，直到十八世紀後期許多鹽場因為暴雨、海水侵襲，導致鹽場破壞而紛紛北遷，鹽業一直是台江一大經濟事業。

除了捕撈漁業與製鹽業外，另一個在荷治或明鄭時代萌芽的產業為養殖漁業。雖然荷治與明鄭時代的檔案中未有養殖漁業的明確記錄，但從康熙 24 年的相關文書中仍可見到魚塭早已存在的跡象。如蔣毓英的《臺灣府志》載，在新港之南、鼎臍挖相接處（約今臺南市安定、新市區交界一帶）有「蟬潛塭」、安定里（約今臺南市安定區）則有「草埔五塭」，每年秋月時產有魚蝦。⁴³顯然這些魚塭已存在若干時日，且為官員熟知，高拱乾《臺灣府志》更指明草埔五塭所生產的魚隻是虱目魚；⁴⁴約在相同時間，諸羅縣首任知縣季麒光也受理了一件總鎮幕僚和縣衙差役兩造爭奪草鞋舖魚塭產權的案件。關於該筆草鞋舖塭業，季麒光在〈抗示覬奪等事看

³⁹ 臺灣銀行經濟研究室編，《臺灣采訪冊》（1959年），頁 28。

⁴⁰ 季麒光，〈請免雜稅文〉，收於季麒光，《東寧政事集》（廈門：廈門大學出版社；北京：九州出版社，2004年），頁 342-343。

⁴¹ 干治士(Candidius, George)著、葉春榮譯註，〈荷據初期的西拉雅平埔族〉，《臺灣風物》44:3(1994)，頁 221。

⁴² 盧嘉興，〈臺南市鹽場沿革誌要〉，《臺南文化》4: 3(1955.4)，頁 22-28。

⁴³ 蔣毓英，《臺灣府志》（南投：臺灣省文獻委員會，1993），頁 36。

⁴⁴ 高拱乾稱「草埔五塭，在安定里，夏秋產麻虱目魚。」參見高拱乾，《臺灣府志》，臺灣文獻叢刊第 65 種，頁 46。

語〉一文中稱：「查草鞋舖延十五里，可為魚塭者五，皆偽時遺棄荒地，……」，⁴⁵季麒光所說有草鞋舖五個塭業，依當時的開發情況研判，有可能就是《臺灣府志》所指位在安定、新市一帶的「草埔五塭」，而此處正是康熙年間台江內海東緣的港汊。在康熙、雍正年間，台江內海周緣的魚塭迅速發展，不僅在含西港（今西港區含西港）、灣港、卓加港（今七股區篤加）等皆有魚塭的紀錄，⁴⁶在台江內海最南邊的鹽埕一帶，雍正年間的《臺灣輿圖》甚至繪有風櫃門塭影跡（參見圖 2-2）。



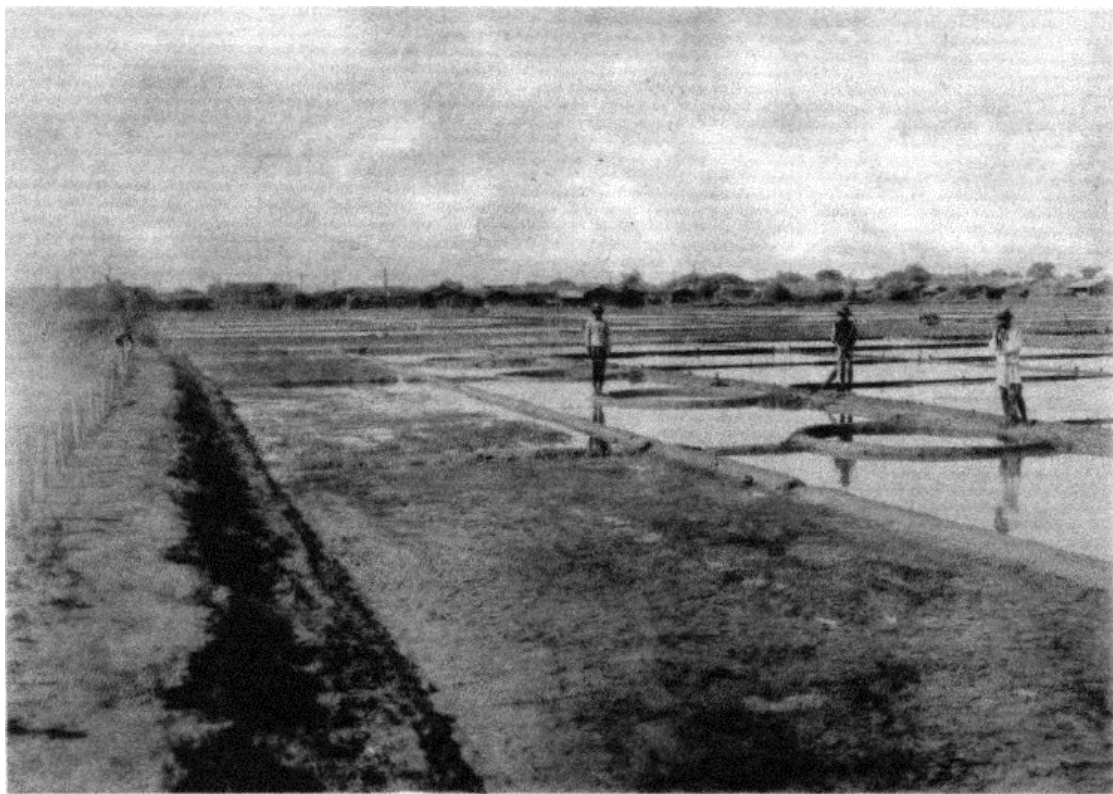
圖 2-2 雍正年間的台江內海及魚塭（故宮博物院藏，《雍正臺灣輿圖》）

道光年間台江內海大規模浮覆後，不僅地形、地貌劇烈變遷，居民的生計也受到極大影響。其中最受衝擊者包括航運、製鹽與捕撈漁業。因內海淤填，航運活動大為衰退，不僅灣港、新港、含西、直加弄等幾乎已不再有舢舨船的貿易活動，就連安平大港的對外航運活動也因航道淤淺，而北遷至國賽港一帶。後來郡城三郊商人修築西門外五條港連通安平大港的河道，透過

⁴⁵ 季麒光，〈抗示覬奪等事看語〉，收於季麒光，《東寧政事集》（廈門：廈門大學出版社；北京：九州出版社，2004），頁 400。

⁴⁶ 周鍾瑄，《諸羅縣志》（臺灣文獻叢刊第 141 種，1962 年），頁 104。

在鹽業方面，1823年曾文溪氾濫，洲仔尾鹽場等也受到洪水沖毀而陸續北移，再加上清中葉以來私鹽盛行，本地域的鹽業趨於衰退。直到20世紀初期日本統治臺灣期間，鑒於日本國內對於食用鹽和工業用鹽的需求日趨殷切，遂在布袋、七股、安順、烏樹林等地大力拓展鹽場。二次大戰前後期間，更因工、農業用鹽量遽增，乃大力擴建七股鹽場成為臺灣面積最大、產量最高的鹽場，臺南鹽場共有安順、鹽埕、灣里等三處。台江地域因此成為臺灣最重要的食鹽生產基地，所製之鹽不僅做為工業使用（含有亞硝酸鈉），也有部分海鹽精練為食用鹽，以供應民生需求。因鹽的取得相對便利，不少台江地域的民眾慣以未經精煉的海鹽（粗鹽）作為醃漬用鹽，醃漬而成的食品別具風味，鹽工私下挑運粗鹽對外販賣的事情時有所聞。戰後國民黨接收臺灣，鹽業改歸公營，在製鹽事業興盛的影響下，除了當地居民從事鹽場工作外，也有許多從外地招募而來的工人加入曬鹽的行列，並在此建立純粹以鹽工為主要居民的聚落——鹽村——營生，其中又以設在安順的「鹽工之家」為嚮始，形成本地的特有人文景觀。



永寧庄灣裡ノ鹽田

圖 2-4 日治時期所開闢的灣裡鹽田（資料來源：《臺南州第九回保健調查書》（臺南州，1931年發行））

內海的淤填，也使內海內的捕撈漁業迅速消失，僅餘下永寧里的喜樹、效忠里的上、下鯤鯓等潮間帶，以及外武定里的鹿耳門等地仍有零星採捕活動，亦即所謂的「無田無園，盡看六個門（鹿耳門）」。⁴⁷但因屬於沿岸淺水海域或潮間帶的捕撈或養蠔等活動收益較低，難以和安平의捕撈漁業相提並論。在 1950 年代至 1960 年代初期，政府為求經濟效益而大力填海造陸，發展製鹽、養殖漁業，除了七股龍山，以及位在台江地域北緣的馬沙溝、青鯤鯓等港口尚有捕撈利益而保留外，許多在沿海插蚵、種蚶或捕撈的活動首當其衝，臺南市的下鯤鯓、七股鄉的永吉、三股、十份等地漁民不得不被迫轉從事養殖業。⁴⁸住在三股的陳○萍回憶，在她小時候還沒「圍海埔」的時候，她和同村的人經常在海邊撿拾各種貝類、捕撈魚類，甚至許多人一起在海邊「牽罟」捕魚，海被圍起來後，村裡的人沒魚可抓，只好改「做塭仔」養虱目魚和吳郭魚。⁴⁹值得注意的是，雖然馬沙溝、青鯤鯓等地每年冬季皆可捕獲大量烏魚，但因屬漁民重要的收入來源，這些漁獲，包括加工製成的烏魚子在內，主要供應臺灣各大都市的市場需求，並未成為台江地域民眾的日常消費商品。

相對於此，隨著大量浮覆地的出現，早作農業和養殖漁業則是迅速地擴張。台江內海浮覆後，移入本地的拓墾者除了開墾早田外，也常利用溪流附近或沿海的土地開闢為魚塭。據 1904 年的調查，台江海埔墾區的魚塭面積共 5,070 公頃（5,232 甲），略低於早田面積，但隨著海岸線西移，海埔地擴大，魚塭的面積也隨之增多，最顯著者如 1947 年，政府為了增加漁產、救濟失業，乃在七股鄉十分村一帶圍築 500 公頃（約 516 甲）的七股魚塭（又稱美國塭），使台江養殖漁業顯著擴展。⁵⁰之後在 1950 年代末期至 1960 年代更數次擴展海埔新生地的規模，⁵¹包括七股、臺南市西區、南區等台江地域，遂成為臺灣養殖漁業的主要基地之一。

魚塭養殖又分成鹹水、淡水兩種，前者以飼養虱目魚（Milkfish）為主，也常混養蝦、蟹類等，其養殖方式推測是在荷治或明鄭時代從印尼或菲律賓等地引入，是臺灣西部沿海最主要

⁴⁷ 「無田無園，盡看六個門（鹿耳門）」意思是因為無田園可耕種，只能在鹿耳門溪的出海口一帶從事採捕漁業。

⁴⁸ 〈曾文海埔新生地發生捕魚糾紛 潮溝水路受阻〉，《中華日報》，1968 年 7 月 12 日，第 6 版。

⁴⁹ 〈陳○萍女士口述訪談紀錄〉，2015 年 7 月 14 日。

⁵⁰ 謝萬林，《臺南縣志稿/卷五·經濟志》（臺南：臺南縣政府，1947 年），頁 30。

⁵¹ 據統計，在 1957 年 6 月時七股、北門、將軍三鄉的海埔新生地已達 5700 公頃。參見〈漫談海埔新生地〉，《中華日報》，1957 年 6 月 18 日，第 5 版。

的養殖型態。台江內海浮覆後，許多郡城富商向臺灣道臺請墾海埔地，投入巨資築塭養魚，更進一步推展鹹水養殖事業在本地域的繁興；後者原來以飼養鯉魚科的草、鱧、鯉、鯽魚等淡水魚為大宗，受限於魚苗取得困難，該養殖事業擴展不易。1947年以後，生長速度快且具有強大繁殖力的吳郭魚（*Tilapia*）引入臺灣，逐漸取代草鱧魚，成為最重要的淡水養殖魚，也逐漸帶動淡水養殖的發展。因為養殖事業的發達，不僅使日治與戰後之臺南縣的養殖魚年產量遠超過各種捕撈之水產產量，⁵²且使臺灣西南部一帶的民眾擁有更多充裕的魚食資源，虱目魚也成為臺南最具代表性的食用魚。為了改良養殖技術，進一步促進養殖漁業的興盛，1918年殖民政府即在台江之上鯤鯓一帶設立鹹水魚養殖試驗場（後改為臺灣總督府水產試驗場臺南支場，戰後改為臺灣省水產試驗所臺南分所），⁵³成為臺灣鹹水養殖技術最重要的研發機構，也帶動戰後諸如烏魚、鰻魚、草蝦、龍鬚菜、⁵⁴白蝦等養殖事業的發展。雖然養殖漁業為本地重要經濟支柱，但資本額高、風險大，在1960年代以前許多魚塭的實際擁有者或主要投資者，多為臨近台江地域之臺南市的重要仕紳或商人，以合股方式經營，本地居民多為魚塭的傭工或租佃者。⁵⁵直到1960年代以後，隨著政府填海造陸，並將土地放領給許多附近的村民，許多居民也開始擁有自己的魚塭，全面帶動家庭式養殖漁業的發展。

⁵² 以1950年為例，近海捕撈漁業的產量約1587公噸，養殖漁業的產量則為3273公噸。參見謝萬林主編，《臺南縣志/卷五·經濟志》（臺南：臺南縣政府，1980年），頁124-125。

⁵³ 該分所於1976年北遷至臺南縣七股鄉三股村。

⁵⁴ 此處的龍鬚菜為一種藻類，龍鬚菜目中龍鬚菜屬（*Gracilaria*），其外觀可分成葉片狀和分枝細柱狀兩種，主要用途為提煉洋菜，或做為九孔的養殖飼料。因其經濟價值，1970年代以來，臺灣漁民盛行在鹹水池中混養蝦、蟹、龍鬚菜，成為重要經濟作物。

⁵⁵ 曾品滄，〈塭與塘：清代臺灣養殖漁業發展的比較分析〉，《臺灣史研究》19卷4期（2012年12月），頁1-47。

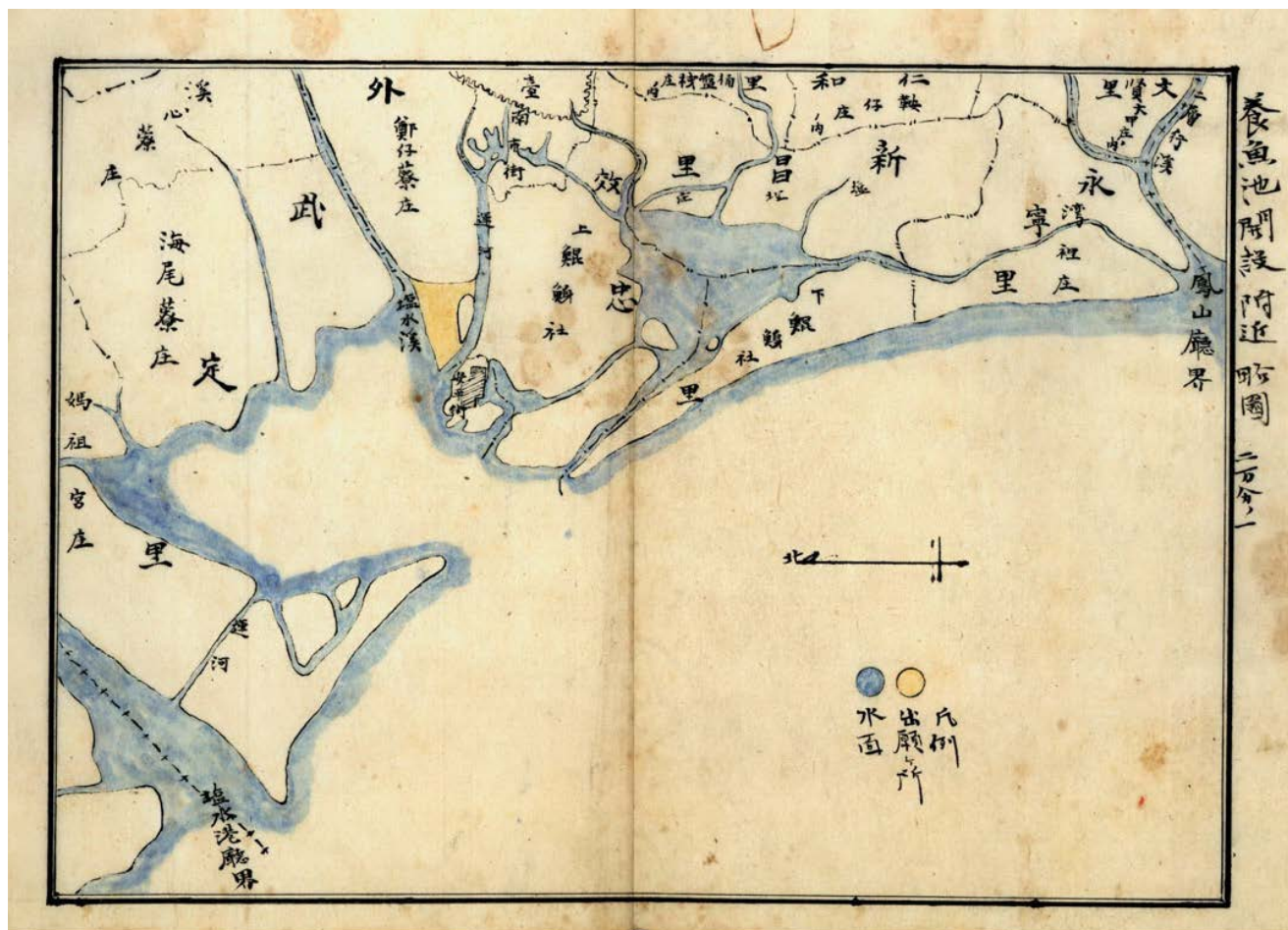


圖 2-5 日治初期的台江內海地圖（資料來源：《臺灣總督府公文類纂》）

較之魚塭養殖，農墾的面積最為廣大，以 1904 至 1909 年的調查為例，台江浮覆地最主要的行政區西港仔保、外武定里、效忠里，合計農田面積約近 9000 公頃。⁵⁶然而，這片廣大的土地不僅多數由府城紳商包贖開墾，本地居民僅能佃作，更因海埔地土壤鹽分高、灌溉水源缺乏，主要以旱園為主，區域內並無水田。1896 年外武定里事務處理委員徐同在給臺南縣知事磯貝靜藏的說明書中就稱，該里十九庄均係由海浮覆鹽埔開墾變成埔園、鹽園，乃屬鹽地，皆望天下雨，種植五穀，並無水田、水路，故名曰沿海芋埔。⁵⁷在各種旱作作物中，又以番薯、

⁵⁶ 臨時臺灣土地調查局，《火田收穫及小租調查書》(出版時間約 1901-1909 年間)，頁 355-358、396、408-409；臨時臺灣土地調查局，《養魚池收穫及小租調查書》(出版時間約 1901-1909 年間)，頁 24-25、30-31。

⁵⁷ 〈知事ノ諮問ニ對スル徐同(外武定里ノ答申)〉，《臺灣總督府公文類纂》9867 冊第 1 件。

早稻與甘蔗為最為普遍，胡麻、花生、豆類、大小麥也是常見作物。日治中期以後，更有西瓜、番茄等作物等陸續被推廣栽植，西瓜甚至成為台江地域若干聚落的特產，如詩人謝添印的〈西港竹枝詞〉中就有「名產西瓜大塹寮」的稱頌。⁵⁸1930年嘉南大圳完成後，作為大圳灌溉系統末端的台江海埔地，被列為三年輪灌區，雖可獲得水源灌溉，部分地區轉而種植水稻，但每三年只能輪流灌溉一次，改善農家經濟的成效仍屬有限。1963年安南區公所的報告就指出，安南區全面積約為1萬2千甲（122平方公里），人口達5萬餘人，但其中稻田僅佔4千5百甲，另有2千甲的淡水魚塢和鹽水魚塢，再有其他田地5百甲，其餘就盡為不毛之地。因土地鹽分重，加上「稻田也祇能三年輪作一次，有兩年是改種雜作物甘薯或甘蔗等」，農業產值甚低，居民的收入亦少得可憐。⁵⁹

1976年曾文水庫等工程完工之後，因灌溉水源充沛，再加上大量灌溉水的沖刷下，土壤鹽分降低，使本地逐漸脫離鹽地的農作形態，不僅水稻栽培逐漸盛行，各種經濟作物像是洋香瓜、蘆筍、紅蘿蔔等也紛紛出現。再加上曾文溪、鹽水溪堤岸的整建或興築，也使台江地域避免水患與旱災的侵襲，確保居民生活的穩定，農業產值亦顯著增加。以1963、1983兩個年度的水稻為例，七股鄉的水稻面積從1,236增加至1,490公頃，產量則從3,533.5增加至6,247.6公噸；安南區的水稻面積也從1,514增加至1,937公頃，產量從5,790增加至9,501公噸，兩地區的水稻年產量都增加將近一倍。值得注意的是，在1963年以後，產值較低的大、小麥等作物則是從七股、安南等地消失。⁶⁰可見整個農作型態已有顯著轉變，台江內海的浮覆地逐漸從貧瘠鹽地轉變成為嘉南平原重要的農業沃土。另一方面，1970年代工業的發展，也使台江地域——尤其是被劃歸臺南市的安南區，小型或家庭工業普遍興起，居民逐漸從佃農、傭工轉變成小自營商，營生方式日漸多元化，收入也顯著增加，逐漸擺脫艱辛、貧困的處境。

台江內海浮覆後，形成一片廣達3百多平方公里的新生土地，吸引許多附近移民聚居營生，但在1970年代中期之前，這片水旱災頻仍、土壤鹽化的土地上，不僅農業生產條件難以和平

⁵⁸ 謝添印撰、魏清德選，〈西港竹枝詞 其九〉，《臺灣日日新報》，1937年06月23日，第04版。

⁵⁹ 〈安南區居民一年所得 少得可憐〉，《聯合報》，1963年7月31日，6版。

⁶⁰ 《臺南縣統計要覽（52年度）》（臺南縣：臺南縣政府主計室，1964年），頁86-87；《臺南縣統計要覽（72年度）》（臺南縣：臺南縣政府主計室，1984年），頁90-91；《臺南市統計要覽（52年度）》（臺南市：臺南市政府主計室，1964年），頁100-101；《臺南市統計要覽（72年度）》（臺南市：臺南市政府主計室，1984年），頁92-93。

原地區相比擬，普遍以番薯、甘蔗等為主要農作，捕撈事業也因缺乏良港，僅能從事養蠶或沿岸捕撈等活動，經濟效能低落。雖然養殖漁業和製鹽業相對發達，但這兩種事業的利權多掌握在郡城紳商或政府、鹽業公司等手中，本地居民常只能從事傭工等工作。可以說，先天自然環境的不良，與後來社會、經濟結構的限制，都長期桎梏台江地域居民的生計發展。而這也促使居民們在日常生活消費上明顯趨於窘迫，轉而極大化地利用魚、鹽、番薯等生產性物資，甚至善用各種自然資源，以求維生，在長達百餘年的積累下從而發展出具有本地特色的飲食傳統。

第三章 台江內海飲食傳統的構成

從 1823 年台江內海浮覆，至 1976 年曾文水庫完成，台江地域在水旱災頻仍、鹽地等特有環境條件影響下，不僅對地方經濟的發展構成制約，也對居民的飲食習慣刻鑿深層的肌理，形塑出具有獨特風格的飲食傳統。此飲食傳統可從日常食物、非日常食物、燃料，以及食用水等數個部分依序解析。

第一節 日常食物：主食與副食

長期生活在農業產值低又水旱災頻仍的環境中，台江地域居民的日常飲食不僅簡單、素樸，且明顯反映本地偏重旱地農作與魚、鹽產業之生產結構的重要特徵。在主食方面，大量倚賴本地盛產的番薯，至於副食，則以新鮮或鹽漬的水產品最為重要，形成「吃番薯籤乾配魚」的普遍形式。

壹、主食：番薯籤與番薯

番薯在居民飲食中的重要性，從一份 1929 年完成、以台江地域最南端之永寧里喜樹、灣裡為主要研究區域的《保健調查書》可以反映出來。據調查顯示，當地的主要農產物為甘蔗與甘薯，幾無稻米的生產。民眾的主食僅有少數有產階級以米為主食，大部分人的三餐皆以米混合番薯，其中又以番薯的量較多最為普遍。至於貧窮者每日大概只能以約 6 臺斤的番薯作為主食。⁶¹單位重量之熱量較低的番薯，在主食中反而為主角，消費量高於稻米。以薯籤為主食，在臺灣南部頗為普遍。例如，依 1902《臺灣金融事情視察復命書》的調查顯示，在臺南地方的本島人中，將米穀當作常食的不過是上層社會的一部分，其他人大概多以其他農產品混用或全部代用。混用或是全部代用的食料品主要是番薯或番薯籤。鄉村之農夫或市街中以勞動維生的人，其米對番薯的比例約是二比八，中等階層約是五比五，上等階層則是六比四。⁶²

⁶¹ 《臺南州第九回保健調查書》（臺南州，1931 年發行），頁 65。

⁶² 臺灣銀行總務部計算課，《第一次臺灣金融事項參考書附錄》（1911 年），頁 101-102。

然而，儘管臺灣南部常見以薯籤為主食的情形，但台江地區食用薯籤的數量的確更多更顯著，對大部分台江地域的人來說，因為當地稻米的產量少，稻米的農業產值甚至比灣裡、喜樹等台江周緣地區更低，依賴番薯的情況更是明顯，在本計畫眾多受訪人中，絕大部分受訪人皆表示三餐主食只有番薯或薯籤，並無摻加米粒的情況。如住在安南區土城、現年 89 歲的蔡○針即表示，小時候全家人口高達三、四十人，三餐主食都是吃番薯、薯籤，沒有米可以加，即使孩子很小，也是用番薯籤給小孩吃。⁶³1929 年出生於將軍區苓仔寮的吳蔡○系也說，他小時候只吃番薯籤乾，沒米可吃。即使後來結婚、小孩出生，也還是吃著番薯籤。⁶⁴大概只有陳○萍和原來就居住在灣裡的林○瑄兩位受訪人有較多米食的經驗。前者 1933 年出生於七股庄三股仔的小地主家庭，家中經營雜貨店，並種稻、養鵝、養鴨，經濟景況較佳，平常的米飯是米和番薯對半，各五成。⁶⁵後者則是 1935 年出生，居住在灣裡，祖業經營魚塢，但在今臺南機場附近有農田，可以種植水稻和陸稻，因而日常三餐有白米可以食用。但即使如此，番薯仍是居於多數，番薯和米的比例約是 8:2。⁶⁶

綜言之，番薯籤與番薯同為台江地區的主食品，但番薯籤比新鮮番薯更重要。如同連雅堂所稱：「春夏之間，番薯盛出，掇為細絲，長約寸餘，曝日乾之，謂之薯纖，以為不時之需。」⁶⁷除了春夏之間盛出時食用新鮮番薯外，多以薯籤的形式食用。薯籤為番薯細銼成絲後，經曝曬而成，含水量極低，可長久保存，但也因此營養價值較低，且口感較差。尤其戰後初期的「倉庫籤」經驗，更令許多台江地域的受訪人銘刻在心、永難忘懷。在戰後初期 1945 至 1947 年間，臺灣因受戰爭的破壞、天災、米穀外運中國等因素影響，糧食嚴重短缺、米價高漲，就連向來經濟富足的佳里醫生吳新榮也改食番薯籤，⁶⁸台江地域的居民更盛行食用「倉庫籤」，也就是戰爭期間，總督府向民間徵收並所存放在倉庫的番薯籤。因為這些薯籤存放過久發霉，管

⁶³ 〈蔡○針女士口述訪談紀錄〉，2015 年 5 月 2 日。

⁶⁴ 〈吳蔡○系女士口述訪談紀錄〉，2015 年 2 月 12 日、5 月 31 日、7 月 21 日。

⁶⁵ 〈陳○萍女士口述訪談紀錄〉，2015 年 7 月 14 日。

⁶⁶ 〈林○瑄先生口述訪談紀錄〉，2015 年 7 月 3 日。

⁶⁷ 連橫，《臺灣通史》，臺灣文獻叢刊第 128 種，頁 605。

⁶⁸ 吳新榮著，張良澤編纂，《吳新榮日記全集 8》（臺南：國立臺灣文學館，2008），頁 354-355。

理單位允許居民自行前來挑運回家食用，許多缺乏糧食的居民乃紛紛以此發霉的薯籤作為糧食，因為「臭香」、薯籤蟲又多，味道惡劣，「連畜生都不吃」，但為了求生仍不得不囫圇吞食。⁶⁹



圖 3-1 番薯籤

到 1970 年代因曾文水庫的完工，以及各種商品化作物的栽培、家庭工業的引入，民眾收入增加，以番薯為主食的情況才獲得明顯降低。許多受訪者回憶，1970 年代以後，家庭經濟條件逐漸好轉，米食的情況日亦普遍。⁷⁰1973 年社會學者蔡宏進針對包括七股鄉溪南村和鹽埕村在內的漁村和鹽村所進行的調查也顯示，使用乾白米飯和稀飯的家庭，已分別達到 4 成 6、4 成。雖仍不如其他地方的農村家庭，但和昔時相較，已有明顯差異。⁷¹

⁶⁹ 〈邱○坤先生口述訪談紀錄〉，2015 年 10 月 1 日；〈張○成先生口述訪談紀錄〉，2015 年 8 月 21 日；〈陳○梅女士口述訪談紀錄〉，2015 年 7 月 23 日；〈蔡○厭女士口述訪談紀錄〉，2015 年 5 月 2 日。

⁷⁰ 〈張○成先生口述訪談紀錄〉，2015 年 8 月 21 日。

⁷¹ 蔡宏進，《臺灣不同類型鄉村社區發展指標之研究》（中華民國社區發展研究訓練中心印行，1963 年），頁 48-50。

主食的烹調型式有粥、飯兩種，明治三十年（1897）編纂之《南部臺灣誌》也稱：「日食三餐，早晚為飯，午餐為粥，鄉村居民多以地瓜為主食，僅每餐加入少量之米粒。」⁷²粥的作法是加入多量的水和米、番薯（或薯籤）一起烹煮，直到材料軟熟。除了番薯粥或薯籤粥是最常見的稀飯外，在其他瓜、豆或蔬菜，甚至虱目魚盛產的季節，也會將這些材料和薯籤或米一起混煮，像是虱目魚粥、蚵仔粥、菜豆粥、絲瓜粥、菜頭粥、金瓜粥、黃麻葉粥等。虱目魚粥是臺灣西南沿海居民最常見的點心之一，受訪人金林○合就說戰後她在魚塢從事抓魚工作時，塢主最常提供的餐點就是虱目魚粥。⁷³小時候經常在田間炊煮中飯的林○理則表示，直接摘田裡作物，像是西瓜綿（西瓜幼果）等，和米或番薯煮成稀飯，是他們中飯的重要形式，其中最甘美的當屬菜頭稀飯，即將田裡的蘿蔔拔取後洗一洗，不必削皮，剖開後和米一起煮，熟了以後蘿蔔撈起放碗公當配菜，而稀飯則有自然甘美的味道，比加味素還好吃。⁷⁴



圖 3-2 黃麻葉粥

至於飯的炊煮方式大抵是加水煮熟，以笊籬（飯籬）撈起、瀝乾而成，再置放在磗仔內，這種方式是漢人農家較為傳統且普遍的作法。本研究訪問之吳蔡○系、林蔡○江、張○寬、蔡○厭、蔡○針所口述的製作方式，大抵也是同樣烹調作法。其優點是有米湯可供飲用，剩餘的米湯也可用來餵飼豬隻，此外混水加熱的方式也可縮短烹調時間，減少燃料用量。至於另一炊煮方式則是在大鼎內煮沸後，撈取多餘米湯，再燜熟成飯，因小孩子比較喜歡吃鍋巴，所以會

⁷² 臺南州共榮會，《南部臺灣誌》（臺南：臺南州共榮會，1934年），頁541。

⁷³ 〈金林○合女士口述訪談紀錄〉，2015年3月19日、8月21日。

⁷⁴ 〈林○理先生口述訪談紀錄〉，2015年7月3日。

將火燒烈一點，讓鍋巴厚一點，再加點糖，當作是小孩的點心或零食。⁷⁵但這種方式因炊煮時間長、較費燃料，較少人使用。

值得一提的是，相對於臺灣其他地方幾乎不以大、小麥作為三餐主食品，本地因為有大、小麥的產出，少數種植小麥的人家，會將收成後的麥粒去殼後以石磨輾成麵粉，當作主食品使用。其烹調方法為麵粉和水後揉成條狀，再析分成塊，加水和番薯塊一起煮熟，也有人是直接以大麥磨成的粉加上番薯塊煮成粥。⁷⁶類似作法亦可見於文獻資料，只不過大、小麥略有差異。據日治初期的調查，臺灣所產大麥品質不佳，並不適宜釀造麥酒、醬油或製作糖飴。除了少部分大麥炒熟後被當做茶的代用品外，沿海居民通常將大麥和米做飯，或是磨成粉，與番薯共煮成薯粥，作為主食食用。⁷⁷小麥在本地人的飲食生活中佔有一席之地，除了作為主食外，也可用來做潤餅和紅龜粿，所以有「清明粿，無好貨，麥頭包麥尾」之語，意思是說清明時節剛好是小麥收成之時，因為此時正好稻穀、番薯青黃不接，沒甚麼可食，正好可用小麥製作潤餅、紅龜以及粿仔湯。⁷⁸1970年代隨著大、小麥栽培在台江地域逐漸沒落，相關的飲食方式也隨之消失。

貳、副食：種類稀少、內容單調

在副食品方面，雖然嘉南平原的物產繁多，食物資源堪稱豐富，除了稻米和番薯等主食外，舉凡蔬菜、水果、水產、禽畜等，種類之多難以勝數。然而，對於台江地域而言，因水源缺乏、土壤含鹽分高、冬季季風強勁等環境條件影響，所能生產的農產實屬有限。再加上農民的經濟條件並不充裕，更限制其對飲食商品的購買。以至於本地域民眾的日常副食，不僅種類稀少、內容單調，且肉類食用呈現極不平均的使用規律。

⁷⁵ 〈林○瑄先生口述訪談紀錄〉，2015年7月3日。

⁷⁶ 〈蔡○針女士口述訪談紀錄〉，2015年5月2日；〈陳○鍋女士口述訪談紀錄〉，2015年10月2日。

⁷⁷ 〈臺灣に於ける大麥〉，臺灣總督府農業試驗場編，《臺灣總督府殖產局報告》（臺北：臺灣總督府殖產局，1911-1916年），頁3。

⁷⁸ 〈陳○鍋女士口述訪談紀錄〉，2015年10月2日。

所謂種類稀少、內容單調，主要是指除了水產品，以及少數幾種瓜、豆類和葉菜類外，其餘副食品大致呈現缺乏的狀態。以水果為例，受訪民眾皆表示，至少在 1960 年代以前，甚少有食用的機會，林○理先生即表示，小時候不常吃水果，只有看牛的時候比較嘴饞，會摘取芭樂樹上的芭樂或是路邊甘蔗園的白甘蔗來吃。⁷⁹臺灣雖然水果種類繁多，甚至號稱水果王國，但大宗水果作物像是香蕉、鳳梨等多以生果或加工罐頭的形式銷售至境外。據戰後的統計資料顯示，臺灣人在 1957 年以前，年平均水果消費量皆未超過 20 公斤，數量極為有限，而這是對全臺不分城市或鄉村居民的調查所得，在土地貧瘠的台江地域，民眾鮮少食用水果的狀況更為明顯。直到 1960 年以後，隨著國民經濟條件的提高，以及農業結構的變動，蔬果的栽培面積與產量逐漸提升，⁸⁰1967 年全臺每人的水果年消費量始達到 30 公斤以上。⁸¹也大約在同一時間，台江地域的村落已約略出現較明顯的水果消費現象，1968 年前來西港保安村進行田野調查的人類學家 David K. Jordan 就記錄，當地在夏天時已可見到擺賣西瓜的小販，至於香蕉也有對外販賣的情形。⁸²

蔬菜的消費雖不似水果般稀有，但除了灣裡、喜樹等台江內海周緣地帶因為地下水源充足，能盛產蔬菜自用並供應府城需求外，台江地域大部分地區日照強烈、雨量稀少，加上土壤鹽化，不易從事大規模葉菜類的蔬菜栽培，蔬菜的種類與數量相對稀少，較常見者也僅限於少數種類，像是高麗菜、空心菜、絲瓜、大頭菜、膨風豆（硬莢豌豆）、⁸³米豆、蒼瓜（越瓜）、金瓜（南瓜）、蘿蔔、蔥、蒜。其中，蔥蒜的種植繁多，使用也相對普遍，居住在安定區中榮里的張○成先生指出，以前安定的六塊寮、大同村等地種植大蒜甚多。當地人將大蒜砍回家後沾點醬油，就像雞腳腿一樣配飯吃，所以他們常戲稱蒜仔是「雞腳腿」。⁸⁴因為蔬菜種類稀少，日治時期西瓜栽培逐漸盛行後，西瓜綿在日治中期以後也成了農家常見的副食品。所謂西瓜綿

⁷⁹ 〈陳○鍋女士口述訪談紀錄〉，2015 年 10 月 2 日。

⁸⁰ 李登輝，《臺灣農業發展的經濟分析》（臺北：聯經公司，1980 年），頁 255-306。

⁸¹ 行政院農業委員會，〈每人每年糧食供給量〉（food balance），參見 <http://agrstat.coa.gov.tw/sdweb/public/common/CommonStatistics.aspx>。

⁸² 焦大衛(David K. Jordan)著、丁仁傑譯，《神·鬼·祖先：一個臺灣鄉村的民間信仰》（臺北：聯經公司，2012 年），頁 8、14。

⁸³ 膨風豆又稱番仔豆，即硬莢豌豆，為臺灣早期常見的園藝作物，主要食用豌豆仁，與被稱為荷蘭豆的軟莢碗豆略有不同。

⁸⁴ 〈張○成先生口述訪談紀錄〉，2015 年 8 月 21 日。

原指西瓜幼果，一般西瓜栽植者常會在西瓜植株長出幼果時進行疏果，除了留下一、二顆幼果之外，其餘摘除丟棄。台江居民因為不捨幼果任其腐爛，除了以西瓜綿煮稀飯外，⁸⁵更將其削去果皮，以鹽漬成醃西瓜綿，亦直稱西瓜綿（或西瓜咩）。1970 年代以來，隨著民眾消費水準的提升，商品市場的發達，若干商家也開始醃製西瓜綿販賣，成為本地地方市場特有的商品。



圖 3-3 西瓜幼果



圖 3-4 醃漬品—西瓜綿



圖 3-5 西瓜綿蚵仔湯

除植物性食料品外，動物性食料品大部分為魚貝類，如養殖的虱目魚、豆仔魚、蚵、文蛤，沿海捕撈或採集的魚貝類，如土黃仔、金錢仔、三角仔、帕頭仔、沙腸仔、青鱗鯧、環文蛤（赤嘴蛤）、竹蛭、鐵釘螺。⁸⁶這也是台江飲食的一大特色及與其他沿海地區飲食的差異所

⁸⁵ 〈林○瑄先生口述訪談紀錄〉，2015 年 7 月 3 日。據林○瑄先生表示：「西瓜綿摘下來後，皮削一削，米煮滾後，若要煮西瓜綿粥，水就放多一點，再倒入銚鍋，在田裡煮飯都是用銚鍋煮，讓它滾一下，西瓜綿容易煮爛」，這樣就成了西瓜綿粥。

⁸⁶ 『土黃』，即環球海鯨，鯆科，又稱為扁屏仔、油魚、海鯽仔，是棲息於沿近海中上層洄游性中小型魚類，有時會進入河口域、半淡鹼水之河川下游、內灣或潟湖區內產卵。可生鮮、乾製或醃漬出售。「豆仔魚」，即前鱗龜鯪，鯪科魚類，體長約 10 至 30 公分，主要棲息於沿岸砂泥底質地形的海域，而河口區或紅樹林等半淡鹹水海域亦常見其蹤跡，亦常侵入河川下游。目前亦有少量飼養，產量不多，且因本種魚體型較小，又不像烏魚有飽滿的卵，故經濟價值不如烏魚高，魚肉適合煮湯或紅燒。「金錢仔」，中文名稱為小牙鯪，沿岸砂泥底棲性魚類，為小型食用魚。味美但肉少且多刺，煮湯味道極佳，為海鮮店的一道名菜；「三角仔」，即短棘鯪，主要棲息於沿岸砂泥底質水域，為鯪科中體型較大的魚種，味美且肉較多，紅燒、煮湯皆宜。以夏季為盛漁期；「帕頭仔」，即白姑魚，又稱白口魚，主要棲息於水深 40 公尺內之砂泥底海域，產卵季來臨時有集結洄游之習性，以小型魚類、甲殼類等為食。全年皆有漁獲，春夏間繁殖季是盛產期。肉質佳，適清蒸或油炸。「沙腸仔」，即多鱗沙鯪，沿岸的小型魚類，主要棲息於泥沙底質的沿岸沙灘、河口紅樹林區或內灣水域，甚至淡水域。當遇到危險時會將自己埋藏在沙中。高級食用魚，具有經濟價值，常為底拖網、流刺網捕獲，也是灘釣的重要

在，充分反映當地盛行的沿岸捕撈和魚塭養殖等漁業活動，和附近的漁港像是安平或馬沙溝等盛產土魷、烏魚、嘉鱻、臭魚（黑喉）等近海魚類有明顯不同。⁸⁷而這也使得臺灣西南部的名物，如烏魚子、土魷魚羹等並未能真正進入台江地域的飲食傳統中。即使偶有土魷可以食用，也常以像是豬肉的烹調方式——鹽焗——加以料理，以期長久食用。



圖 3-6 三角仔



圖 3-7 帕頭仔



圖 3-8 臭魚（黑喉）

據 1929 年的調查統計，永寧里喜樹、灣裡等部落，居民每日用於副食品的花費極低，只有 0.061 元，其中魚貝類的花費為 0.04 元，約占 66%，⁸⁸顯見魚貝類產品在其日常膳食中的地位。雖然許多農家也都畜養豬、雞、鴨等家禽畜，但主要作為商品出售，少數作為年節祭祀供品或節慶食物使用，故用量極低，每人每日使用的禽肉為 0.0005 元，豬肉更低至 0.00001

對象之一，味道鮮美。「青鱗鯉」，即四點似青鱗魚，俗稱青鱗仔、鯉仔，沿近海表層洄游性中小型魚類，有時會進入內灣或潟湖區內。一般多醃漬後出售，生鮮時可適合煎炸後食用。「環文蛤」俗稱赤嘴仔、赤嘴蛤、青蛤或海蜆。殼呈圓形，黃褐色，外緣有紫色環。殼內面為白色，內殼邊緣帶有紫色並有細小鋸齒排列，鉸齒發達。棲息於淺海砂泥底。「竹蛭」，又稱蛭仔，竹蛭蛤科，廣泛分佈於溫帶至熱帶海域，且多可食用頗具經濟價值，棲息於潮間帶至潮下帶區域，會潛沒入沙底。殼呈細長矩形，殼非常薄且易碎。參見「臺灣魚類資料庫」：<http://fishdb.sinica.edu.tw/chi/home.php>。

⁸⁷ 〈朱○文先生口述訪談紀錄〉，104 年 10 月 1 日。「土魷」，即鱈魚的一種，又稱康氏馬加鱈，近海暖水性中上層魚類，主要棲息於淺的大陸棚區，有時會出現於岩岸陡坡或潟湖區，經濟價值高。一般漁法以圍網、定置網、流刺網、一支釣為主，煎食、煮味噌湯或加工成魚羹皆宜；「嘉鱻」，即真鯛，主要棲息於大陸棚砂泥底質海域，但也常出現於礁石區。肉食性，以底棲生物為食。肉質細緻，煎、炸或碳烤均適宜，亦是高級生魚片的食用魚；「臭魚」，又稱黑喉、黑口，石首魚科，主要棲息於砂泥底質較深海域，棲息深度在 45-200 公尺以上，是臺灣拖網漁業之重要漁獲物之一，盛產期在 5-8 月。肉質佳，糖醋、清蒸皆宜。參見「臺灣魚類資料庫」：<http://fishdb.sinica.edu.tw/chi/home.php>。

⁸⁸ 《臺南州第九回保健調查書》，頁 65。

元，幾近無肉的狀態。相較於 1937 年全臺每人每日食用豬肉約 22 公克的平均數量，有天壤之別。⁸⁹因為副食物的消費量少，商業活動也相對低落。據 1935 年西港庄的統計資料，在高達 13,527 人的部落中，販賣蔬菜、水果的商店各只有 3 家，販賣雞鴨肉類的商店 5 家，至於販賣鮮魚的商店則有 10 家之多。⁹⁰水產品幾乎是本地最重要的副食食料品。



圖 3-9 1950 年代婦女殺魚的景象（資料來源：「雲嘉南濱海居民生活調查報告」，《省級機關檔案》，國史館臺灣文獻館藏）

說明：臺灣西部沿海居民幾乎日日以魚為食。

⁸⁹ 葉貓貓，《臺灣人食ノ營養學的考察前編：食糧統計ヨリ見タル臺灣人食ト其批判》（臺北市：臺灣總督府中央研究所衛生部，1937 年），頁 108-232。

⁹⁰ 西港庄役場編，《管內概況西港庄昭和十年》（編者發行，1935 年），頁 29。

參、烹飪法：水煮與醃漬為主

無論是蔬菜或是水產品，日常的烹調方式多以水煮或醃漬兩種方式，只有神明聖誕或節日時，才以油煎、炒、炸等方式調理。雖然調理方式單調，但可減少燃料、食用油等支出，醃漬方式更可省去烹調程序，比起其他料理法，相對簡約。所謂水煮，即食材混水加熱，再加上食鹽調味，直到食材熟透。不過，雖然同樣是「水煮」，但蔬菜與水產品的水煮方式略有不同。一般蔬菜或瓜類通常以水煮成菜湯，加上少許鹽調味。至於水產品則必須加上較多食鹽，或是加上醃瓜、西瓜綿、醃芒果等，使之呈現濃厚的鹹味，既容易下飯也易於保存，魚湯也可單獨配飯使用，此方式亦稱為「鹹沁」(kiâm- tshìng)。據居住在安平區海頭里的朱○文先生表示，台江地域的「鹹沁」其實就是府城人或安平人所說的「涪轉」，只不過安平人的作法較繁複，會先將魚煎過，再加水、鹽、醬油，也會加上糖、蔥頭。「涪轉」的作法，也可見之於連雅堂的《雅言》一書，只不過連氏將其寫作「泔轉」。據該書說明，「『泔轉』為烹魚之辭，臺南婦女皆知之。「集韻」：『泔音「甘」；臺呼「庵」。……臺南泔魚之法，先以豬油入鼎，次以蔥珠爆焦；乃下魚，以醬油而煮之，味甚美。」⁹¹雖然同為煮魚的方式，「鹹沁」的簡單和「涪轉」的繁複，多少反映台江地域與府城在烹飪上的城鄉差距。



圖 3-10 1950 年代臺灣西部沿海居民的日常飲食 (資料來源：同圖 3-9)

說明：以大長條板凳當桌子，副食物以近海的小魚為主

⁹¹ 連橫，《雅言》，臺灣文獻叢刊第 166 種，頁 83。

醃漬法本來就是臺灣重要的烹調或食材處理方式之一。台江地域為臺灣重要的產鹽區，無論是烹飪調味用鹽或是大量的醃漬用鹽皆不虞匱乏，更助長醃漬品的盛行。另外，醃漬品無須烹調、可隨時取用的特性，也適宜本地欠缺燃料的生活環境。也因此本地的醃漬品種類繁多，幾乎本地大部分出產的農產品或水產品都經常利用醃漬法保存，植物類的醃漬品包括膨風豆醃漬成鹹豆、越瓜醃漬成醃瓜、西瓜幼果醃漬成西瓜綿、蘿蔔醃漬成蘿蔔乾、高麗菜醃漬成高麗菜乾。至於水產品的醃漬品，除了虱目魚乾外，最重要者為醃漬成鮭(kê)醬。所謂的鮭醬即以生鮮的水產品醃漬成膏醬，如蚵鮭、珠螺鮭、鯧鮭或是毛蚶仔鮭(或稱毛蚶仔膏)，蔬菜也可醃漬成鮭，像是大頭菜(蕪菁)醃漬成大頭菜鮭、蔥鮭等。如受訪人金林○合就說，她常在海邊抓取生的 pōo-uâ-á，⁹²先放在清水裡讓牠吐沙，在水裡灑些鹽，讓牠死掉，用椿白磨碎後，之後加上一點薑，放在甕裡發酵，就成為很好吃的鮭醬。⁹³清代詩人李逢時亦曾以詩讚美毛蚶仔鮭的鮮美：「蘄橫秋水幾時撈，玉杵槌成一品膏。黃白尖團渾莫辨，樽前風味領尤豪」。⁹⁴鮭的做法，不僅存在於台江地域，或臺灣西部沿海，甚至遍及澎湖和中國東南沿海地帶，是明清以來即盛行的水產品醃漬方式。如《澎湖廳志》就記錄該廳物產有：「魚鮭，又有珠螺鮭、麥螺鮭之屬。」⁹⁵源自於潮州的南劇《荊釵記》中也有：「賣鮭說鮭香，賣花說花紅」等語。然而，在台江這個產鹽之地，加入大量鹽製作的「鮭」更被發揮得淋漓盡致，可說是日常生活的主要食品之一。

在上述各種蔬菜醃漬品中，醃瓜的食用歷史很早。劉家謀的海音詩的註解中就有「醃瓜，四時皆有；和醬食，尤佳」⁹⁶因醃瓜味酸，除了沾醬油直接食用外，也可和鮮魚一起烹調，味道鮮酸甘美。臺灣西部沿海鄉村最常見者為「虱目魚燒醃瓜」，即使用醃瓜和虱目魚一起烹

⁹² pōo-uâ-á，或寫作「布蚶仔」，即萬歲大眼蟹，臺灣常見的招潮蟹。身體為黑灰色，背甲成長方形，兩螯細長，最後一對腳有毛。蟹身全長約 3 ~ 4cm，背甲長 1.6 ~ 3cm。在覓食時會時常高舉雙螯做萬歲狀，所以被稱為萬歲大眼蟹。參見「淡水潮間帶的精靈」網站，<http://library.taiwanschoolnet.org/cyberfair2007/c28093245/main/6.htm#1>。

⁹³ 〈金林○合女士口述訪談紀錄〉，2015年3月19日、8月21日。

⁹⁴ 李逢時著，〈蟹醬〉，收錄於余美玲主編，《臺灣古典詩選注3：飲食與物產》（臺南市：臺灣文學館，2013），頁532。

⁹⁵ 林豪，《澎湖廳志》（臺灣文獻叢刊第164種，1963年），頁347。

⁹⁶ 劉家謀，〈海音詩〉，收錄於《臺灣雜詠合刻》（臺灣文獻叢刊第25種，1954年），頁10。

煮。1977年一篇中央日報的副刊文章即把「虱目魚燒醃瓜」稱為麻豆、七股、北門、將軍、佳里一帶的「家鄉味」。⁹⁷



圖 3-11 蚵仔鮭



圖 3-12 蛤仔鮭



圖 3-13 製作毛蜆仔鮭

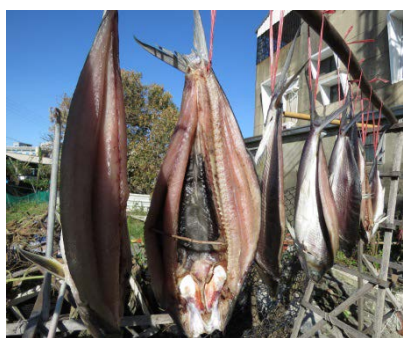


圖 3-14 虱目魚乾



圖 3-15 虱目魚燒醃瓜



圖 3-16 醃芒果

台江地域除了西部沿海常有的醃瓜外，更有本地特有的西瓜綿及其相關料理。在日治時代，本地因發展西瓜栽培，使居民在醃瓜之外，更有西瓜綿的特殊食料品，西瓜綿煮魚的風氣更勝於醃瓜的使用。西瓜綿煮虱目魚幾為當地最常見的魚類烹調法之一，其味道雖類似虱目魚燒醃瓜，同樣具有甘酸的特性，但口感更為清爽。除了醃瓜、西瓜綿外，常見醃漬品還有「膨風豆」，食用膨風豆雖常見於各種在地老年人的回憶中，但現今幾已消失。膨風豆，又稱為番仔豆，正式名稱為硬莢碗豆，通常是在其鮮嫩時摘下做為冬至製作菜粿的材料，主要以食用豌豆仁為主，以炒、煮、火烤和鹽漬為主，也有部分居民用以製作豆仔粿，但鹽漬似乎是困乏年代最普遍的食用方法。人們通常是將先番仔豆炒熟後，再加鹽烹煮，最後瀝乾儲存於罐子內，

⁹⁷ 陳文榮，〈麻豆虱目魚燒醃瓜〉，《中央日報》，1977年12月21日，第11版。

可久存不壞，使用時再從罐子內取出當作下飯的菜蔬。⁹⁸ 至於醃漬蕪菁——大頭菜鮭，也是本地常見的地方料理，據陳○鍋老太太表示，蔥仔鮭、大頭菜鮭醃起來都好吃，大頭菜鮭吃起來酸酸的，和大頭鮭一起煮，十分對味，比單純大頭菜鮭更好吃。⁹⁹

肆、點心

台江地域主要以農人、傭工居多，所使用的點心主要是作為大量勞動後補充所需熱量與水分之用，故以粥、麵線、或是番薯粉條等居多，與現今將點心做為美食嗜好有所不同。例如捕撈虱目魚活動常於凌晨進行，塭主會在清晨時提供虱目魚粥給捕魚工人作為點心。農忙時期，台江地域居民也會在三餐之間食用點心，以供農人補充體力。受訪者吳蔡○系表示，過去做農事時有點心可吃，通常完成一陣子的農事後，主人會擔點心去園裡，像是甜麵（麵加糖）、芋頭粥、南瓜粥、豆仔粥等諸多粥類，有些點心比正餐吃得還好。¹⁰⁰而受訪者林○瑄、陳○萍也都提到，點心除了粥類，因為夏天很熱，還經常使用番薯粉仔做番薯粉條，可煮鹹湯或甜湯配著吃，若鹹食就配米豆或豆菜；甜食就配綠豆，或是淋上糖水。也有一種跟番薯粉條很像，用米漿做的「粉仔遏」丟入水中煮滾，煮甜煮鹹都可以。¹⁰¹其他受訪者如蔡○針、張○寬皆表示有共同的經驗，因清晨即得到田中工作，上午的工作時間長，吃點心的時間也以上午居多。¹⁰²雖然食用點心的風氣以工、農等勞動者居多，但積累成風，若干點心也被本地知識分子轉化為具有文化代表性的風味小吃，用以招待遠方來客。像是吳新榮即經常以虱目魚麵線款待客人，認為這是具有「鄉味及家情」的點心料理。¹⁰³

⁹⁸ 類似的食用經驗可參見孫江淮口述，林玉茹、王泰升、曾品滄訪問，《代書筆、商人風：百歲人瑞孫江淮先生訪問紀錄》（臺北：遠流出版社，2008年），頁147。

⁹⁹ 〈陳○鍋女士口述訪談紀錄〉，2015年3月19日。

¹⁰⁰ 〈吳蔡○系口述訪談紀錄〉，2015年2月12日、5月31日、7月21日。

¹⁰¹ 〈林○瑄口述訪談紀錄〉，2015年7月3日；〈陳○萍口述訪談紀錄〉，2015年7月4日。

¹⁰² 〈蔡○針口述訪談紀錄〉，2015年5月2日；〈張○寬口述訪談紀錄〉，2015年4月19日。

¹⁰³ 吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集10》（臺南：國立臺灣文學館，2008），頁273。



圖 3-17 番薯粉條



圖 3-18、圖 3-19 農忙點心(番薯粉條鹹湯、甜湯)

伍、飲料

日常三餐之外，飲料也是經常使用的重要飲食物。雖然冰品或清涼飲料日治時代就在臺灣出現，台江地域無論是農人、漁工或是鹽工，使用經驗皆不普遍。像是現年 81 歲的黃○就表示，小時候只喝過一、兩次ラムネ（彈珠汽水），在庄頭買的，「這比較罕得」，¹⁰⁴最常喝的還是白開水。但天氣炎熱的時候，許多人常會自製具有退火的飲料，最常見者為番薯粉黑糖水。也就是將番薯籤泡水一晚，使原來的清水變成白漿，將白漿擺放至隔日，再將「沉底(tiām-té)」的番薯粉漿小心濾出，曬乾後就成了番薯粉。將番薯粉加上少許黑糖，用水沖泡，就成了番薯粉黑糖水，常被認為最具有退火效果的飲料。¹⁰⁵除了番薯粉黑糖水外，用黑糖和「恰查某仔（咸豐草）」同煮，也是常見的自製清涼飲料。

¹⁰⁴ 〈黃○女士口述訪談紀錄〉，2015 年 8 月 22 日。

¹⁰⁵ 〈林○理先生口述訪談紀錄〉，2015 年 7 月 3 日。

第二節 非常之食：節慶與救荒食物

壹、節慶食物

台江地域的西拉雅族過去有自身的獨特祭儀與相關食物，如干治士文中提及，在公廨舉行的請神和獻神儀式中，會準備殺好的豬、米飯、檳榔、大量飲料、公鹿和野豬的頭等作為祭品。¹⁰⁶在漢人增多後，本地的節慶則改以漢人習俗為主，舉凡中元、中秋、端午、除夕等，皆有一定食俗，如清末《安平縣雜記》所載：「臺南之地，民非土著，原係移居，閩之漳泉、粵之潮惠，五方雜處，皆無一姓……七月祭曰盂蘭會，清明曰踏青。上巳曰寒食。中秋製以月餅。端午蒸以肉粽。至於迎神宴會，則以翫樂為重。除夕蒸年糕，迎春放爆竹，均為臺俗之流傳已久。」¹⁰⁷

台江地域雖與府城僅數里之遙，但相對於府城向來對於各種節慶、宴會的隆重，早期的台江卻顯得簡單、樸素，形成明顯的地域落差。以辦桌為例，臺南城內強調豐富且精緻的內容，受訪人陳○源就認為花跳魚湯、紅蟳米糕都只是臺南城內常見的辦桌菜色，至於真正的手路菜，則是像滷胖鴨之類，「要把鴨子的骨頭炸得很酥脆，現在很少人會」。¹⁰⁸有錢人也會在酒樓邀宴，或者是聘請酒樓的師傅前來家裡主炊，日治時期出身臺南金義興商號的文學家、海外臺獨運動者王育德回憶，他童年時每逢祖母生日，家中總要大擺宴席，宴席的料理是從市內有名的餐廳「寶美樓」、「招仙閣」等請來大廚指揮。就像連雅堂所稱：「盛宴之時，必燒小豚」，金義興家族的宴席也會有燒豬（烤乳豬）料理，「在中庭烤仔豬的情景最令人印象深刻」。¹⁰⁹

許多台江地域的受訪者多表示，在他們年輕時，初一、十五不會用供品拜拜，僅在王爺、神明生日時準備牲禮、海產等作為供品祭拜而已。因為豬肉等肉品非常難得食用，通常以多量的鹽進行油爆，以利長久保存，每次食用僅割取一小塊，和其他食材混合炒煮。住在鹽工宿舍的鹽工，因為全村只有臨時設置一間「王爺公間仔」，更沒有初一、十五參拜的習慣，也沒

¹⁰⁶ 干治士(Candidius, George)著、葉春榮譯註，〈荷據初期的西拉雅平埔族〉，《臺灣風物》44: 3(1994)，頁 205。

¹⁰⁷ 佚名，《安平縣雜記》（臺灣文獻叢刊第 52 種，1958 年），頁 9。

¹⁰⁸ 〈陳○源先生口述訪談紀錄〉，2015 年 3 月 18 日。

¹⁰⁹ 王育德著、吳瑞雲譯，《王育德全集/王育德自傳》（臺北：前衛出版社，2002 年），頁 156-157。

有盛大的神明聖誕慶典，只是在王爺公生日時，買一些金紙燒一燒。¹¹⁰至於辦桌，一般都是嫁、娶的時候為主，若干較大規模的宗族，祭祖時也會有辦桌的活動。¹¹¹在終戰前後時期，台江地域許多地方皆無在神明生日辦桌的儀俗，或是長達每十數年才辦一次。¹¹²較盛大的少數例子是在西港慶安宮「刈香」時，各村落為了迎接有交陪關係的聚落陣頭，會家家戶戶準備點心，以點心擔的形式招待陣頭隊伍。同樣地，其他村落也會以點心招待自己村莊的陣頭，形成互惠的關係。¹¹³

即使是結婚辦桌——「請人客 (tshiánn-lâng-kheh)」，其內容也較為簡單，最常見者為雜菜湯、五柳居、魷魚螺肉蒜、雞仔豬肚鱉、封肉 (大封)、白菜滷、炸芋棗 (芋丸)、魚丸湯等傳統料理。¹¹⁴「魚丸若擺出來，就是丸 (完) 了，代表要散席了，沒有像現在有點心」。¹¹⁵雖然內容相當普遍或制式化，但對於甚少食用肉類的居民來說，這些宴會食物仍極其可貴，就算是剩下的菜尾，也宛如珍饈。昔時主辦宴會的主家，通常會將剩下的菜餚加上蘿蔔等蔬菜重新加熱，即成為菜尾，可分送街坊鄰居，以表達對鄰居們前來協助宴會的感謝之意。¹¹⁶

1958年在佳里行醫、家境相對優渥的吳新榮為其子舉辦婚禮時，在幾次斟酌之後，他擬出了一個「保持鄉土風味」的宴席菜單，內容為：六色拼盤、蟳底魚翅、冷拌雞蝦、松茸豬肚、福喜全肉、蝦仁干貝、八寶蝦棗、三絲炖魚、南京全鴨、薑絲粉蚶、螺肉鮮筍、當歸粉鳥、一品海參、三色魚圓、雞蛋花糕、杏仁豆腐等，共十六道菜。¹¹⁷相對於辛永清其回憶錄《安閑園的食桌》中對日治時期佳里地方辦桌的描述，「不到中午便開始了，直到接近傍晚仍沒有結

¹¹⁰ 〈邱○坤先生口述訪談紀錄〉，2015年10月1日。

¹¹¹ 植野弘子著，陳萱譯，《臺灣漢人姻親民族誌》（臺北：南天書局，2015年），頁144。

¹¹² 目前受訪人中，約只有居住在安定區中榮里的張○成和居住在灣裡的林○瑄表示當地作醮或大拜拜會有辦桌的活動。參見〈張○成先生口述訪談紀錄〉，2015年8月21日；〈林○瑄先生口述訪談紀錄〉，104年7月3日。蔡○針則說安南區海尾以前每12年才一次大拜拜請客，現在改為6年一次。〈蔡○針女士口述訪談紀錄〉，2015年5月2日。

¹¹³ 植野弘子著，陳萱譯，《臺灣漢人姻親民族誌》，頁189。

¹¹⁴ 〈黃○女士口述訪談紀錄〉，2015年8月22日。

¹¹⁵ 〈張○成先生口述訪談紀錄〉，2015年8月21日。

¹¹⁶ 〈陳○源先生口述訪談紀錄〉，2015年3月18日。

¹¹⁷ 吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集10》，頁215。

束的樣子」，12 道菜共輪迴數次，一直到晚上十點才結束」，¹¹⁸所反映鄉村地方辦桌以量取勝，菜色缺少變化，吳新榮的辦桌大概可視為當時台江地域及附近鄉村地區之宴席菜，逐漸走向精緻的先聲。

整體來說，台江地域的辦桌相較於臺南城內或許簡樸許多，但對於平日幾乎沒有甚麼肉類可以食用的居民而言，辦桌實具有「營養學」上的意義。焦大衛就認為，辦桌對於西港保安村的居民來說，正是意味著吃肉機會的到來。更重要的是，在平常的時候，女性比男性還要難吃到肉類，到了節慶的時候，女人也能吃到肉了。到了 1980 年代，焦大衛再度前來西港地區觀察，他發現當地的日常飲食已有明顯改善，加上政府推動聯合宴會的影響，以及辦公與上學的時間與節慶舉辦時間相衝突等等因素，節慶與辦桌的關係已在改變，辦桌宴會在漢人社會中的意義似已不若往昔般強烈。¹¹⁹

雖然台江地域較少做醮、辦桌等大型慶典活動，但仍保持著在重要年節上的特殊飲食傳統。像是重要慶典時的紅龜粿、牲禮；過年時製作多種粿品，如芋粿、甜粿、鹹粿等，清明吃潤餅，七月半普渡，冬至吃湯圓、包菜粿等。但在若干儀俗或是食物上仍顯現出本地的若干特色。像是元宵節時會煎甜粿、豆仔粿。所謂的豆仔粿就是以膨風豆磨輾後製作而成，以鹹味居多，再用油煎，可視為本地特有的節慶儀俗。¹²⁰至於五月節（端午）包肉粽，以及八月十五吃中秋餅、拜土地公，許多受訪人皆表示，因經濟貧困，並無此慣例。但也有受訪者表示，會在五月節製作包裹皇帝豆或米豆的粽子，甚至認為「皇帝豆粽是佳里、西港一代的名產」。¹²¹除了豆粽外，另一個在端午節時用的節慶食品為粉條湯，即用番薯粉製成粉條，加水煮成湯，安平則有煎餛，¹²²都可稱得上地方特殊節慶食品。

清明時節製作潤餅不只是給人食用，更重要是祭祀祖先。台江地域的人都會在清明節進行掃墓活動，據民俗學家植野弘子在 1980 年代的觀察，西港地區的家庭都會在掃墓時供奉三牲、

¹¹⁸ 辛永清，《安閑園の食卓：私の臺南物語》（東京：文藝春秋，1986 年），頁 174-179。

¹¹⁹ 焦大衛（David K. Jordan）著、丁仁傑譯，《神・鬼・祖先：一個臺灣鄉村的民間信仰》（臺北：聯經公司，2012 年），頁 260。

¹²⁰ 〈張○成先生口述訪談紀錄〉，2015 年 8 月 21 日。

¹²¹ 〈陳○梅女士口述訪談紀錄〉，2015 年 7 月 23 日。

¹²² 〈朱○文先生口述訪談紀錄〉，2015 年 10 月 1 日。

潤餅、水煮蛋、紙錢等。¹²³每個地域或家庭的潤餅餡料常各有不同，以七股而言，大致先以豆腐乳塗上潤餅皮，再包入豆芽菜、蒜、花生糖粉、豆薯、高麗菜、芹菜等。1970年代經濟改善後也會有肉、蛋、蝦仁等餡料，具有鹹甜交雜的味道。在早期經濟困頓的年代，若自家無種植小麥，就連麵粉也很難取得，清明時節所包的潤餅，只好用高麗菜葉取代，先將高麗菜葉去除中間的葉脈，再於蒸籠內蒸軟，即可當作是潤餅皮使用。

在府城內，冬至的節慶食物主要是湯圓與菜包。《小琉球漫誌》亦稱「冬至節，家家作米丸及菜包以祀神及祖先。」¹²⁴受訪人陳○源亦稱，在他小時冬至一定要做菜包，搓圓仔，「菜包」是以糯米製成，裡面包肉，用黃槿葉墊著，上面再點紅。但在台江地域，除了湯圓外，冬至最重要的食物則是菜粿，所謂菜粿，其實與菜包相似，但形式上菜粿為長條型，菜包則為菜包，兩者的餡料大致為高麗菜、芹菜、香菇及肉等。

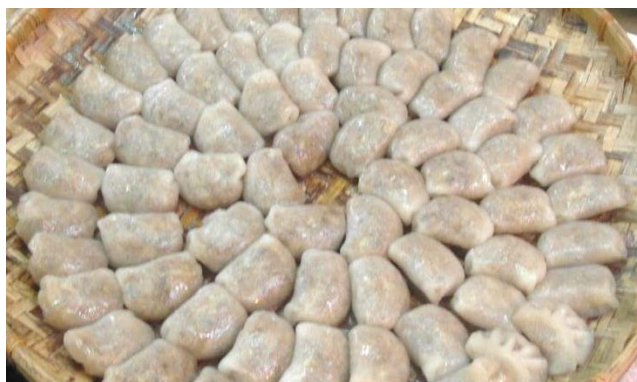


圖 3-20 菜包



圖 3-21 菜粿¹²⁵

台江地域最受重視的生命禮俗為嫁娶婚俗，會訂製大量喜餅，臺南有多家餅店，最知名者如舊永瑞珍和振來發，烏豆沙、冬瓜肉餅、白豆沙、伍仁、綠豆椪、鳳梨酥、椪餅等都很受

¹²³ 植野弘子著，陳萱譯，《臺灣漢人姻親民族誌》，頁 144。

¹²⁴ 佚名，《安平縣雜記》（臺灣文獻叢刊第 52 種，1958 年），頁 7。

¹²⁵ 資料來源：

<http://erica388.pixnet.net/blog/post/24465213-20081222-%E5%86%AC%E8%87%B3%E4%BE%86%E5%90%83%E8%8F%9C%E7%B2%BF%E5%9B%89>

歡迎。¹²⁶另外，受訪人金林○合說，她在結婚時就做了多達三百多斤的大餅，女方則要準備香蕉、糕仔給男方：

女生這邊要貺¹²⁷大餅，男生則是香蕉、糕仔，看住的庄頭有多少人就貺幾份，如果有40、50戶，就要準備40、50戶的東西，一戶是1條香蕉和1個糕仔。女生這邊，有收紅包、交際應酬的話就給2份餅，沒有的話就給1份。這些餅是男生做給女生的，我那時候是做了三百多斤，算是很多了，蝦米肉鬆口味，一個一斤。大餅的口味有五仁、蝦米肉鬆。¹²⁸

在植野弘子的紀錄中，訂婚時男方就必須準備若干禮餅，但真正送來大批的禮餅、豬肉等則是在完聘之時，此時女方也會回送糕仔和香蕉，給男方帶回送給鄰居、親友。¹²⁹至於生育之禮，則是只有生男孩時，在滿月時製作油飯、紅蛋等分送親友，周歲時再以「度晬龜（tōo-tsè-ku）」餽贈。

貳、救荒食物

救荒食物是民眾為了對抗各種自然災害、貧窮所形成的饑荒，而衍生出的特殊食物或食材，通常是當地各種具強大生命力、可在災害時期仍大量繁衍的野生植物或動物。因各地生態環境不同，救荒食物的種類也有差異。雖然是屬於特殊條件下使用的食物，但因其可節省費用，在經濟景況不佳的情況下被經常性地使用，進而成為鄉土食的一部分。

相較於臺灣其他地方，土地貧瘠且頻繁發生旱災、澇患的台江地域更容易引發各種饑荒，也因此，此地域居民對於救荒食物的使用，經驗相對豐富，救荒食物的種類也相對多樣。如1902年一則報導即指出，安平支廳管內外武定里，戶數1509戶、人口10558人，因「土地薄瘠，沿海岸線耕作，每年收穫亦甚清苦，農家貧者居多」，尤其當時受旱災所苦，景況更淒涼，連番薯都無法種植：

¹²⁶ 〈陳○源先生口述訪談紀錄〉，2015年3月20日。

¹²⁷ 贈禮致謝。

¹²⁸ 〈金林○合女士口述訪談紀錄〉，2015年3月20日、8月21日。

¹²⁹ 植野弘子著，陳萱譯，《臺灣漢人姻親民族誌》，頁144。

貧農既乏購買肥料之力，蕃薯悉被枯死。近海岸者均採取馬點菜、豬母菜、刺杏菜、鹹苳菜、烏杏菜、蕃薯葉、水芋等野草為食，聊充饑腸，光景極形慘苦。近新豐區海岸如灣裡庄庄民有四千九百八十六人戶數九百七十五戶，內一半皆如外武定里窮民餐食薯葉、野菜佇立，村莊雖貝廬舍，依然未免嘆炊煙不舉也。¹³⁰

到了1928年，因嚴重乾旱，曾文郡一帶又再次遭遇飢荒襲擊，以致人們紛紛以烏甜菜、狗屎菜為食。¹³¹無論是外武定里或曾文郡，其遭遇饑荒的慘狀，在農產豐饒的臺灣來說，並非常見。為了果腹，各種野菜紛紛出籠，文中除了「馬點菜」尚難考察外，豬母菜、刺苳、烏苳、烏甜菜、狗屎菜其餘皆為臺灣西部平原常見的田間野菜。¹³²平日芟除務盡，但一到荒年，反而成了救命食糧。



圖 3-22 刺苳



圖 3-23 烏苳



圖 3-24 黃麻



圖 3-25 豬母乳

這些野菜的使用當然不是突然發想而出，而是在歷經多次饑荒後所形成的經驗與飲食知識。在後來的匱乏歲月中，仍持續發生作用，如蔡○厭女士即回憶在二次大戰期間以及戰後初期，因民生困苦，糧食不足，除了番薯籤外，也經常食用番薯葉乾。以曬乾的番薯葉和薯籤一

¹³⁰ 〈沿海窮苦〉，《臺灣日日新報》，1902年12月3日。

¹³¹ 〈郡部之飲料水缺乏〉，《臺南新報》，1923年10月17日，第2版

¹³² 豬母菜，即馬齒莧，又稱豬母乳，為田間常見野花，一年生草本，可做養豬飼料，其嫩莖、嫩葉可供人食用；刺苳，苳科植物，又稱假苳菜，一年生草本植物，有刺，刺側生，為田間常見野花，可煮熟後沾醬油食用。野苳，苳科，又稱烏苳，外型與刺苳相似，無刺。嫩芽、嫩葉可當菜蔬食品。烏甜菜，即龍葵，又稱黑鬼仔菜，一年生草本，高20至60公分，莖直立，多分枝，果實為漿果，球形，熟時紫黑色，幼苗、嫩葉可食用，入口微苦而後甘。狗屎菜，即小葉藜，藜科，一年生草本，可食用，味道微酸，故有狗屎菜之名。

起煮食。¹³³ 即使沒有災荒，許多居民因為經濟貧困，更常被迫食用薯葉。1949年《中華日報》一則針對七股鹽田居民的報導就指出，此區居民日常全以番薯籤充飢，雨季時由於不能產鹽，土地鹽分重又寸草不生，經常連番薯籤都沒有，「一部分貧民每日兩餐，或食甘薯葉度月。每日均有數民到公所叫苦」。¹³⁴長年擔任鹽工的邱○坤也回憶，戰後初期食除了倉庫籤，以及前述幾種野菜外，甚至連海菜也撈回來吃，「海菜撈回來後，在屋頂曬完後，淋點雨就變白，然後煮來吃」¹³⁵

相對於上述台江地域常用的野菜，南部臺灣無論是山區或沿海，尚有其他種類的救荒食物，如小說家葉石濤在短篇小說〈雞肉絲菇〉一文中，即描述戰爭末期物資匱乏的時候，在鄉村的佃人大老遠為城居地主送來野生的雞肉絲菇，讓原來飽受食糧匱乏之苦的城市人可以增添餐菜。¹³⁶前文所提及的膨風豆（番仔豆），也曾在戰爭時期一躍而成為總督府熱帶醫學研究所大力推廣，並為人們普遍使用的代用食。¹³⁷

救荒食物並非全是難以入口、荒年才使用的特殊食物，許多食物若烹調得宜，其實非常鮮美，如豬母菜（豬母乳）、鹹苳菜（龍葵），以及雞肉絲菇等，即使到今天，仍有不少標榜野菜的餐廳提供相關餐點。進言之，這些救荒食物雖然平時是不受人重視的野生雜草，但它們不僅能在荒災時刻解救人類性命，若烹調得宜也可成為重要的飲食文化資源。廣泛進行調查並再生產成為臺灣重要的食物文化元素，乃為本計畫著力的重點之一。

¹³³ 〈蔡○厭女士口述訪談紀錄〉，2015年5月2日。

¹³⁴ 《中華日報》，1949年12月3日，第5版。

¹³⁵ 〈邱○坤先生口述訪談紀錄〉，2015年10月1日。

¹³⁶ 葉石濤，〈雞肉絲菇〉，《葉石濤全集/小說卷：四》（高雄市：高雄市文化局，2006年），頁17-24。

¹³⁷ 〈登場した蕃仔豆 代用食として愈よ裏書さる〉，《臺灣日日新報》，1940.5.26，2版。

第三節 食用水與燃料

除了農漁業生產、經濟條件等因素外，食用水與燃料也是形塑台江地域飲食文化的重要力量。從歷史文獻與口述訪談資料可發現，欠缺食用水與燃料等問題長期困擾本地居民，不僅在食物烹調上多所遷就，甚至飲食衛生、身體健康也連帶受到影響，為此，本計畫也將這兩個元素列為探討的重點。

壹、食用水

台江地域的食用水取得，約可分成兩個型態。一為周緣地區的井水，如上下鯤鯓、安平、蕭壠，與臺南西門外等地，主要食用井水，因地下水資源充足，飲用不虞匱乏。以蕭壠為例，荷蘭時期即有關於水井的記載：「幾乎每一個房屋在其竹籬之內，都有一口水井，深達四十呎到五十呎，井水清潔，水涼而且香甜。」¹³⁸安平熱蘭遮城也設有水井，《鳳山縣志》所收錄的〈登紅毛城〉詩，就有：「潔井泉猶甘，地洞路仍拗」等詩句。¹³⁹至今延平街上目前也尚留有一口古井，據傳是咸豐年間興造。¹⁴⁰至於上、下鯤鯓一帶，地下水資源亦不虞匱乏，《漢文臺灣日日新報》即載，「鯤鯓有七社。自打鼓山下起七峯。蜿蜒至此。山勢相聯如貫珠。不疎不密。雖在海邊。泉甘勝於他處。」¹⁴¹從小居住在三鯤鯓的李○根老先生也說，數十年前自來水裝設以前，當地都是使用井水，水質甘醇，並無缺水問題，三鯤鯓一村即有多口水井，但後來因為裝設自來水，當地的水井已一一填埋。¹⁴²

除了周緣地區的井水外，另一食用水型態是在台江內海的浮覆區，灌溉水源與食用水均十分有限，居民飽受缺水之苦，所倚賴者，多是挖掘土堀蓄水。幾乎每個村落都有數個以上的食水堀。食水堀數量雖多，但深度淺、水資源有限，一旦旱災發生，常面臨無水可汲的窘境。如 1910 年的報導就稱：「小北門外內外武定里數十庄，素皆飲用掘水，計五六百所，目下無

¹³⁸ 江樹生譯，〈蕭壠城記〉，《臺灣風物》35:4(1985)，頁 85。

¹³⁹ 陳文達，《鳳山縣志》，臺灣文獻叢刊第 124 種，頁 152。

¹⁴⁰ 何世忠，《安平耆老口述歷史暨圖像集第二輯—鯤島見聞》（臺南市：安平文教基金會，2009 年），頁 140。

¹⁴¹ 〈拾碎錦囊（五十四）〉，《漢文臺灣日日新報》，1905 年 9 月 9 日，第 3 版。

¹⁴² 〈李○根先生口述訪談紀錄〉，2015 年 4 月 18 日，未刊稿。

一有水者，聞欲挑一擔水，須行數里外，庄民甚為苦云」。¹⁴³1923年亦有報導稱，在安順庄海尾寮、本淵寮兩部落溫天久亢旱，水皆枯涸，其他部落亦皆困窮，為了解決缺水的困境，當局只好與三崁店製糖所交涉，「暫借該所農場灌溉用水，而利用嘉南大圳排水口安順線水路，通流至兩部落」，顯見水源不足經常是此區的問題。¹⁴⁴

浮覆區不僅經常受缺水所困擾，即使土堀有水，其水質也不佳，影響居民的飲食品質與衛生。1949年一位記者在走訪七股一帶鹽田時，對於當地飲用水品質之差大感訝異：「唉！那怎麼可以稱之為水，簡直是鹹臭的泥湯啊！因為他們一年四季飲的吃的就全是這種水。要是在他們那種水源區吃一餐飯，據說十有九人回來後是拉肚子的」。¹⁴⁵1952年《聯合報》也報導：「臺南市安南區是一個水源缺乏的農村，自古以來居民均挖土堀蓄水充為飲食，但每逢冬季季節，蓄水乾燥，便鬧嚴重水荒，居民無水可用，……居民到處挖開土堀出水。因水源缺乏仍不足供應，村婦們日以繼夜，甚至入晚仍點火蹲在堀邊等候泉水洩出，或爭先恐後，其水又濁又鹹，但仍滴滴如血可貴，如非臨其境實難於嚥下的，其狀之慘，難於形容」¹⁴⁶也因此有不少年輕未婚少女不願下嫁到水源取得困難的村落。¹⁴⁷即使目前已裝設自來水，這些惡劣的情況仍深植於當地人記憶中，受訪人蔡○針對於當年的食用水汙濁不堪，即不勝唏噓：「井水放到鐵桶子裡，經過澄清後，才可以食用，很麻煩！」。¹⁴⁸

為了取得更穩定的水源，自日治時代起已有少數聚落嘗試借助更先進的設備，挖掘更深層的井水，將原來三到五公尺的土井，挖掘為30到100公尺的深水井，雖然水質不再含有鹹味，但也因此採得含砷量特別高的毒水，長期使用者爆發烏腳病，患病者受盡腿部麻痺、壞死的折磨，以至於截肢或死亡，其缺水導致的困苦情況難以言喻。烏腳病的爆發終於引起政府的高度關切，1960年代至70年代中期，七股、安南等地大量鋪設自來水管，供應乾淨又便利的

¹⁴³ 〈臺南通信：溝壑涸竭〉，《漢文臺灣日日新報》，1910年6月28日，第4版。

¹⁴⁴ 〈掘水蘇鮒〉，《臺灣日日新報》，1923年11月15日，6版。

¹⁴⁵ 〈西海濱訪鹽民〉，《中華日報》，1949年8月3日，第4版。

¹⁴⁶ 〈一滴飲水一滴血 南市安南區水荒嚴重〉，《聯合報》，1952年3月10日，5版。

¹⁴⁷ 〈安南區的給水問題〉，《中華日報》，1969年11月30日，第2版。

¹⁴⁸ 〈蔡○針女士口述訪談紀錄〉，2015年5月2日。

自來水。¹⁴⁹自來水的鋪設，不僅大大紓解民眾在日常用水上的緊迫感，更使居民的健康和飲食衛生大獲提升，

貳、燃料

在尚無瓦斯爐、電鍋等電器產品的年代，烹飪食物需仰賴灶與烘爐，燃料的取得與使用也對日常飲食的攝取有深遠影響。

目前的研究指出，清代以來臺灣人使用的燃料主要有四種：作物秸稈、柴薪、木炭、煤炭。其中農業人口多以作物秸稈為燃料，非農業人口則以柴薪和木炭為主要燃料。¹⁵⁰台江地域為一農業區，居民使用的燃料長期以來皆以作物的秸稈為主，包括稻草、甘蔗葉、蔗頭、蔗篙等。居住在七股、以農業為主要生計的張○寬說，當地多種植甘蔗田，蔗葉提供了主要的燃料，偶爾才有木柴可撿：

那時田裡有插甘蔗，有一些蔗葉可以去撿，都拿蔗篙，蔗頭去斬，我們也會去拿蔗頭，擔回來，曬一曬。甘蔗以外就沒什麼了。芒草的話，我知道的都已經鋸光光了，不然之前是有，大路上那邊有。¹⁵¹

但農村之外，像是鹽村或漁村，因缺少農業廢料，多以雜草或雜木做為燃料，但因雜木或行道樹屬於公有財產，不可任意採伐，相當程度限制其燃料的取得。如自小就居住在三鯤鯓、以打魚為業的李○根即說，因為附近沒有種甘蔗，沒有甘蔗渣可用來燒，只好到處去撿拾葉子或木柴，小時候為了撿木麻黃葉、林投葉，常常被刺到整隻腳都是傷口，而且就算撿不到葉子，也不敢亂砍林投樹，因為會被日本警察抓去關。倘若真的沒有葉子可撿，只好砍草，海邊的馬鞍藤就是經常採取的目標。至於像是靠近魚塢的家庭，就會到塢仔邊割取苦藍盤仔，或砍伐海茄苳（紅樹林）樹枝仔來燒。

¹⁴⁹ 〈開闢安南新社區 改善自來水供應〉，《中華日報》，1969年7月31日，第2版。

¹⁵⁰ 曾品滄，〈炎起爨下薪——清代臺灣的燃料利用與燃料產業發展〉，《臺灣史研究》15卷2期（2008年6月），頁37-78。

¹⁵¹ 〈張○寬女士口述訪談紀錄〉，2015年4月19日。



圖 3-26 木麻黃枝葉



圖 3-27 甘蔗葉

燃料種類容易對烹調的方法造成制約。無論是作物秸稈或是木麻黃枝葉或林投樹葉，乃至於雜草，因為容易燃燒，無法耐久，只能使用在水煮等快速烹調的方式上，這也可以解釋何以台江一帶的居民多以撈飯為主食型態，而不是以穩定火源炊煮的燜飯。至於炊粿等烹調，無論如何都得使用需要耐燃的樹枝或木柴，為了解決木質燃料不足的困境，許多居民都已經養成平日看到木材、樹枝就會撿起來放著的習慣，藉以儲存年末炊粿所需要的燃料。燃料的不足，更直接影響到食物的攝取。李○根就說，每天都吃水煮番薯籤，有時下整個月的雨，沒有柴可以燒火煮飯，一天只能吃兩餐。

相對於台江地域，臺南城內的燃料使用相對穩定。自日治以來，城市居民使用煤炭的情況日益普及，有漸取代木炭之勢。曾在戰後初期從事販賣木炭與煤炭的受訪人徐○德，曾分析當年木柴、木炭和煤炭在臺南城內的使用情況：

火炭有兩種：南炭和北炭，南炭主要是雜木，有材就燒，像是九芎，南炭主要從屏東縣四重溪、滿州一帶山區載過來。龍眼炭比較貴，會另外燒；北炭主要是相思材。那時候，臺南的生意人主要用連炭，連炭是土炭渣，生煤燒過的渣渣，但它不會飛，而且稍微硬硬的，可以燒，熱度很高，一天一晚可用一顆，24 小時用 2 顆，對於生意人像是燙頭髮、理髮店的來說這樣比較省。……當時的中上家庭使用木炭、烘爐來烹調；中下以下或是較節省的家庭則多以灶，使用木柴為燃料。而用烘爐煮飯比較好吃，因為烘爐所用

的火炭較純，溫度平均，除非已經燃燒完畢；但因為放柴下去時，火焰大、溫度高，人若離開不在旁邊顧著，溫度就會下降，煮出來的東西也較不好吃。¹⁵²

因為每個家庭都需要燃料，木柴、木炭、煤炭的生意在戰後初期一度十分興旺，尤其工商業發展、鄉村人口湧入城市，燃料更是供不應求。但也因此造成城市內日益嚴重的空氣污染問題。為了改善空氣品質，1960年代政府大力推動廚房電氣化，推廣瓦斯爐、電鍋、電冰箱等設備。因瓦斯爐與電鍋所費不多，推展極為順利，在1960年代末期已取得極佳的成效。以臺南市為例，1969年時約68%的家庭有電鍋、44%的家庭有瓦斯爐、27.4%有冰箱。¹⁵³徐○德先生就說，大概在其經營燃料生意的四、五年後，生意突然消失大半，他的木炭行不得不關門大吉。事實上，使用瓦斯爐、電鍋，除了作飯更為簡易、方便外，也相當程度改良烹飪的品質。徐○德即指出，現在人使用電鍋，一插電就可保持恆溫加熱，而且密封，米飯熟了開關就會跳起來，這樣的飯比較好吃。燒柴的話，不僅費工，蓋個鍋蓋後仍有煙灰會飛進去，飯就會有灰燼的味道，煮出來的飯品質容易受到影響、參差不齊。¹⁵⁴

1970年代，這股家庭電器化風潮也從城市吹進鄉村，台江地域的家庭也開始使用電鍋、瓦斯爐等設備，終使當地居民可以脫離缺少燃料的夢靨，也使婦女省去每天「細柴」、顧鼎的困擾，更有效提升炊爨的品質。

¹⁵² 〈徐○德先生口述訪談〉，訪問時間：2015年4月19日，未刊稿。

¹⁵³ 《臺灣省家庭收支調查報告》（臺北市：行政院主計處，1981年），頁121-122。

¹⁵⁴ 〈徐○德先生口述訪談〉，訪問時間：2015年4月19日，未刊稿。

第四章 非物質文化遺產視野下的台江飲食傳統

第一節 非物質文化遺產與飲食傳統

壹、食物作為「非物質文化遺產」

土地 (land) 過去較受重視的是所具有或能帶來的經濟價值，因此被看重的是其地理位置 (location) 與在土地上進行的生產活動，但如今人們已漸常從生態的視角把「土地」看作一個生態系統，並進而視為一個地景 (landscape)，此概念意味的不僅是自然環境，而是一個與人類過去累積文明相關的系統，是人與地互動的結果，具有重要的人文價值。¹⁵⁵

近年對「文化遺產」(cultural heritage) 概念的認知，也漸從過去「稀有而具高美學價值」的標準，轉移至從人類學對「文化」概念的認知出發，認為所有與人類生活密切相關、具歷史價值的物質、文明也都可視為文化遺產，包含重要的人類知識。¹⁵⁶其中，食物也是重要的一環。特別是「傳統食物」與地方脈絡、地方歷史經常有密切的連結，不僅與生產食物的地方自然環境密切相關，食物的變動也映照出地方社群在不同時空中的變化。¹⁵⁷地方傳統食物在特定時空中所被賦予的文化價值、經濟價值正提供很好的機會讓人一探該地方的社會史與文化演變，也正是基於此原因，對「傳統食物」的重視、保存在近年來成為各國均十分重視的議題。

在具體執行上，歐洲許多國家提出相應的辦法，如在義大利，關心永續發展研究的組織 ASVSA (Associazione per la ricerca sui Sistemi Vitali) 提出，要讓文化遺產持續存在，需達成三個重要目標：保留 (conservation)、保護 (protection)、提升與永續 (enhancement & sustainability)。¹⁵⁸其中「保留」與「保護」仍較屬於物質面向，是把與該文化遺產相關的物質、事物保存下來並防止受到傷害，但「提升與永續」則涉及許多文化層面因素的互動，需要對區域文化進行整體性的關照、詮釋，認知到該遺產的文化價值，才能達到永續的目的。

¹⁵⁵ Montella, Massimo (2015), "Cultural Value" In Golinelli, Gaetano M. (Ed.) *Cultural Heritage and Value Creation*, Springer International Publishing. p. 2.

¹⁵⁶ Montella, Massimo (2015), "Cultural Value," p. 17.

¹⁵⁷ Montella, Massimo (2015), "Cultural Value," p. 20.

¹⁵⁸ www.asvsa.org.

目前獲得聯合國教科文組織通過列為「非物質文化遺產」(intangible cultural heritage)的項目中，與食物有關者共有七項，包括「法國盛餐」(Gastronomic meal of the French)、「北克羅埃西亞薑餅人製作技術」(Gingerbread craft from Northern Croatia)、「地中海飲食」(Mediterranean diet，此項目在 2013 年又修正並重新登錄)、「傳統墨西哥菜」(Traditional Mexican cuisine - ancestral, ongoing community culture, the Michoacán paradigm)、「日本和食」(Washoku, traditional dietary cultures of the Japanese, notably for the celebration of New Year)、「韓國泡菜製作與分享」(Kimjang, making and sharing kimchi in the Republic of Korea)與「土耳其咖啡文化與傳統」(Turkish coffee culture and tradition)。檢視上述項目被接受登錄為「非物質文化遺產」的原因，並非因為這些飲食文化具有特別高的經濟價值或審美價值而受到青睞，其中反覆被提及的，反而是該食物從產地到餐桌的生產體系，以及這套飲食方式與地方社群的緊密關連。以「地中海飲食」為例，該項目原本是由環地中海的四個國家(義大利、西班牙、希臘、摩洛哥)共同提出，並在 2010 年獲得登錄，而所謂的「地中海飲食」作為一種非物質文化遺產，其中所包含的不僅是環地中海區域特產的食物本身，更包括了傳統農業的運作方式及與食物相關的所有社會、社群實踐，廣義來說更是一種地方性的生活方式(lifestyle)。

英文的 Diet 一字源自希臘文的 diaita，其意即為「生活方式」，在這四國飲食生活上的共同點涵蓋了他們所共同食用、避免的食物，也包括如下面向：依照地方季節特性的作物種植、菜餚餐點的傳統製備方式、日常與節慶的食物消費，以及世代相傳的食物傳統。¹⁵⁹而這些都涉及了人與土地長時間的對話，這也呼應了 UNESCO 所強調，所謂的「非物質文化遺產」應具有如下數項特色：¹⁶⁰

1. 傳統與當代並存：不僅是指過去留下的遺產，也包含當代的社會與文化實踐。
2. 包容性：非物質文化遺產連結過去、現在與未來，能予人認同感、連續感，並產生社會凝聚力。

¹⁵⁹ Scepi, Giovanni and Pier Luigi Petrillo (2015) "The Cultural Dimension of the Mediterranean Diet as an Intangible Cultural Heritage" in Golinelli, Gaetano M. (Ed.) *Cultural Heritage and Value Creation*, p. 175.

¹⁶⁰ 參見：<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00002>、陳玉箴，《飲食文化》(臺北：華都，2015)，頁 354。

3. 代表性：不僅具有特殊的文化價值，並需將這些與傳統、技術、風俗相關的知識傳遞給其他社群或下一個世代。
4. 以社群為基礎：必須是由一群人或社群所認可。

食物開始被視為一種非物質文化遺產，與日益全球化的飲食相關，當世界許多地方的食物都是由同一家跨國連鎖食品供應商、超市、餐廳所生產、供應，各地食物的同質性也愈來愈高，原本在地方生產、食用的食物若未被商業化廣大種植，則容易消失而不再被食用，成為「被遺忘的食物」。如今此情形已普遍發生，也有部分人士開始採取積極行動希望重新找回這些原始滋味，如義大利慢食協會目前正積極推動的「品味方舟」(Arke of taste)即是一例，此計畫目的在保護瀕臨消失的食用穀物、水果、乳酪、肉、香料等，希望將這些接近消失的食物詳細編目，並提醒人們，除了在市面上一致化、標準化的商品之外，還有許多不同的選擇。

欲將飲食文化視為一種非物質文化遺產進行保存，對地方風土 (terroir) 與食生活的認識十分重要，如本報告第一章所述及，「風土」至少有三層面的重要性與功能，一是地方、物產與人文環境的連結，二是地方社群的記憶與認同，三是「地方食物」與文化政策的建立。Vaudour (2002) 進一步將「風土」概念分為四個面向：營養物 (nutriment)、空間 (space)、意識 (conscience)、標語 (slogan)，認為這四個面向才構成地方農產品的獨特性與品質保證，也是「風土」的完整意涵。¹⁶¹儘管「風土」最初在法國是針對葡萄酒而建立的概念，因此其定義是針對影響葡萄酒品質的自然要素進行分析，如土地含水情形、地質、農藝等，Vaudour 的界定也是針對葡萄酒而衍伸出，但「風土」後來已擴展至其他農產品，並成為建制地方食物品質標準的重要依據。在此定義下，「風土」自不限於農產品，而包括魚產等自然環境所孕育出的特殊產物。Vaudour 所提出的四個面向也可用以思考地方飲食文化與地方自然環境的連結如何建立。其中，「營養物」主要是指影響地方農漁產品生長的要素；「空間」則是該地特定地理環境下的地域性；「意識」為當地人的認同；「標語」指將地方農漁產品包裝為具地方特色意象的廣告宣傳。

以上四個面向環環相扣，以地方飲食傳統來說，一地的特定自然環境空間領域孕育了獨特的食物產品，生活在此地域中的人們也因彼此相同的生活方式、休戚與共的自然資源共同利

¹⁶¹ Vaudour, E. (2002) "The quality of grapes and wine in relation to geography: notions of terroir at various scales." *Journal of Wine Industry Research*, 13 pp. 117-141.

用而產生彼此連結的意識，一旦有機會將該地的農漁產品商品化，與地方意象連結的宣傳方式也能作為地方有力的宣傳。此種傳統飲食的因襲，在飲食文化遺產的討論上被稱為一種「祖產化」(Patrimonialization)，也就是將祖先與社群的傳統智慧轉化為可再生產的文化資產與資源，如 Gade 就認為，傳統農產經由「祖產化」的過程，可使之被納入現代經濟體系中，除了將之轉化為物質商品外，亦可經由與文化要素的連結，或藉由地方認可標章的形式賦予經濟價值，同時強化地方社群的認同與連結。¹⁶²

以台江飲食文化的具體案例來說，海埔地的特殊地理環境與養殖漁業、旱作、鹽田等可說是此地特殊地理空間與住民共同建構的地景，也產生一套與臺灣其他地區差異顯著的飲食傳統，從日常飲食、節慶飲食到飲水取得方式，不僅跟西部平原或東部山區截然不同，與許多沿海地區亦有很大差異，與鄰近較富庶的臺南府城人更有著極大差別，換言之，在「空間」、農漁物產的「營養物」範疇都有顯著特色，亦養成了老一輩人較為惜物、保守、堅韌的「意識」，進一步而言可將上述特色發展為兼具文化與經濟價值的文化遺產，並進一步與其他經濟或文化活動結合。

貳、「文化旅遊」：「非物質文化遺產」的轉化

對於非物質文化遺產的轉化，聯合國下的「世界旅遊組織」(World Tourism Organization, UNWTO) 提出以非物質文化遺產與「文化旅遊」(cultural tourism) 的結合作為具體的轉化策略。所謂「文化旅遊」主要是提供旅行者特定的文化經驗，同時極力避免旅遊、觀光活動對地方文化的破壞。特別是針對「非物質文化遺產」，共同的目標仍是維持其動態性及與社群的緊密連結，並能傳遞到後代，從文化旅遊的角度來說，世界旅遊組織認為同時兼具此二者的實踐方式有六個重要面向：¹⁶³

¹⁶² Gade, D.W. (2004) "Tradition, Territory, and Terroir in French Viniculture: Cassis, France, and Appellation Contrôlée." *Annals of the Association of American Geographers*, 94(4), pp. 848-867.

¹⁶³ World Tourism Organization (UNWTO), (2012) *Tourism and Intangible Cultural Heritage*, World Tourism Organization, p. 3.

1. 傳統藝師製作的工藝作品與視覺藝術
2. 美食與烹飪實踐
3. 社會實踐、儀式與節慶
4. 音樂與表演藝術
5. 口說傳統藝術，包括特定的語言
6. 關於自然、宇宙的知識與實踐

在這六個項目中，與本研究關係最密切的是「美食與烹飪實踐」(Gastronomy and culinary practices) 與「社會實踐、儀式與節慶」(Social practices, rituals and festive events)。其中，飲食並非僅是指好吃的食物，而是對地方文化群體而言具有重要性與地理特色的食物。所謂的「美食遺產」(gastronomic heritage) 經常是旅行者必訪的重點，較著名的例子，如匈牙利 Villany-Siklos 的葡萄酒之路、西班牙 Asturias 的乳酪與蘋果酒之路等，這些都已促進當地區域的發展。除了食物本身之外，本項目也包括食物節慶(food festivals)，例如克羅埃西亞的 Gorski Kotar 節慶，設計了許多與食物相關的活動，如烹飪工作坊、地方莓果與藥草的採集與加工體驗等，¹⁶⁴這些活動與臺灣較常見的市集式食物節慶不同，更強調地方產業與烹飪的參與，並藉由參與讓遊客更認識地方。不過除了這些活動之外，設計讓遊客能夠帶走的「可食的紀念品」(edible souvenirs) 仍然是重要的，如澳門的葡式糕餅就被世界旅遊組織認為是較成功的例子。

在「社會實踐、儀式與節慶」方面，節慶活動的確具有行銷城市、吸引投資、促進地方就業等實質功能，也能提升當地居民對地方的認同，許多國家的例子可作為參考，如波黑 (Bosnia and Herzegovina) 的科札拉族群節慶 (Kozara Ethno Festival) 除了鼓勵鄉村地區居民保存傳統風俗之外，還針對旅行者發展家庭旅館 (homestay)，鼓勵旅行者居住在鄉村家庭中，實際體驗地方習俗與文化。當然這樣的做法仍須完善的規劃，需對地方居民與旅遊者都進行充分的教育與準備，才能順利推行。

¹⁶⁴ UNWTO, Tourism and Intangible Cultural Heritage, p. 4.

從以上「世界旅遊組織」所提出的轉化策略來思考台江傳統飲食文化的保存、發展與應用，能夠得到重大的啟發。在具體做法上，可歸納出的重點包括：(1) 選擇能彰顯地方歷史、地理特色的食物，並設計美食路徑(gastronomic routes)，將多個區域性特色共同設計、推廣，而非僅是臺灣常見的市集式節慶、單點式的擺攤銷售食物。(2) 食物節慶的活動設計，除了食物販售之外，可以納入與地方產業相關的食物採收、醃漬加工、烹飪工作坊等活動。(3) 將與當地居民結合的農、漁、鹽村生活體驗設計為一種文化旅遊商品，是一個可以長遠思考、發展的方向。

進一步言，世界旅遊組織明確指出「美食與烹飪實踐」具有如下重要性與執行重點，這些更對「文化旅遊」策略的具體執行提供重要的思考：¹⁶⁵

第一，文化旅遊中的「美食與烹飪實踐」能夠積極維持、發展地方傳統食物供應鍊，包括傳統農業實踐以及生態多樣性。唯有生產鍊與消費端都能維持活絡運作，地方傳統飲食方式才能持續，並作為地方的特色。

第二，有效的市場行銷能夠發展合適的「美食路徑」，而非單點式的發展，如此可以更有效地活絡鄉村經濟，減緩鄉村人口移民到都市的現象。

第三，與食物相關的商家與相關聯盟必須完善地規劃食物衛生與安全議題，以及商標、版權等商業事項。

第四，須有特定的專業管理單位來確保在地方飲食的品質與衛生標準。

從以上四點來看，以台江而言，適度維繫早作、鹽田、養殖漁業等地方特色產業，以及推廣西瓜綿、虱目魚乾、鮭醬等地方特色食材或菜餚，同時活絡生產端與消費端，建立生產者與消費者的連結，將是促進地方經濟與觀光長久維持的重要做法，這不僅需要在產業面的努力，也需要相當的商業策略，例如設計「水路變遷單車旅遊地圖」、「鹽之路」、「古早魚食料理烹飪工作坊」或「到漁村過夜體驗活動」等。同時更重要的，如同世界旅遊組織所提醒，在一切「美食」的基礎之上，衛生條件與食物安全仍是最基本需符合的必要條件。以臺灣的情形來說，雖有不少地方以美食著稱，但許多老店的衛生設備無法與觀光熱潮相應地更新，若要進一步推動國際性的旅遊可能有所困難。建議商家在食材選擇上能夠以在地而安全的食材為主，一方面顧

¹⁶⁵ UNWTO, Tourism and Intangible Cultural Heritage, p. 57

及基本食物衛生避免消費爭議，同時也能以「在地安全食材」作為商業行銷時的賣點與特色，同時建立台江地方飲食的良好口碑。

參、行動者：政府與民間的協力

欲達到以上目標，在具體措施上須有多方行動者的協力，至少包括：政府文化政策的提出，與民間社群的組織與賦權（empowerment）。

1. 政府文化政策

如 Tony Bennett 所論，如今文化場域已逐漸納入政府組織、建制化的管理當中，且社群、政府、文化三者間有著密切的關連。他強調在當代社會中，政府的文化政策在文化建制上扮演重要角色。¹⁶⁶許多國家的例子都說明了政府在民間文化保存或振興上的重要性，如 1990 年代初期，加拿大魁北克政府開始透過文化政策支持博物館、公共圖書館和文化組織等文化機構和文化產業，藉由文化政策的施行，維護文化的獨特性，並達到形塑文化認同的目標。¹⁶⁷

近年來我國「文化資產保存法」歷經多次修法，更強調多元文化，納入民俗及有關文物、自然地景等為保存項目，更接近聯合國「非物質文化遺產」的保護形式，並重視社區對非物質文化遺產的認可，具體政策上則包括：委任民間經營古蹟、地方文化館計畫等。其中，「地方文化館」多為原有歷史建築的活化、再利用，並結合社區人力資源，與地方文化教育結合。¹⁶⁸地方文化館的設置若能與地方歷史空間、社群民眾有良好的結合，不僅能進行物質文化層面的歷史保存（建築、舊文物、器具、文件等有形的史料資產），更能提供一個人與地方歷史互動的記憶空間，有助於社區記憶、地方認同的塑造。該空間一方面可作為社區活動的舉辦、展演場所，另一方面也可作為對外的展示平臺及觀光資源。

¹⁶⁶ Bennett, Tony (1998) *Culture: A Reformer's Science*. London-Thousand Oaks-New Delhi: Sage Publications.

¹⁶⁷ Leslie, D. and N. Rantisi, (2006), "Governing the Design Economy in Montreal, Canada". *Urban Affairs Review*. 40(5): 1-29.

¹⁶⁸ 范建得、羅雅之，〈專題報告：臺灣鼓勵民間參與保存非物質文化遺產之作為〉。《臺灣科技法律與政策論叢》7卷2期（2010/12），175-202。

2. 民間社群的組織與賦權

除了政府單位與相關政策的推行之外，民間社群與地方人士的參與亦扮演關鍵角色，特別是所有關於「非物質文化遺產」的認定與保護工作中，社群的文化認同、對地方的凝聚力與使命感更是主要的力量。而在台江地區，從飲食傳統的確立，到相關文化資產的蒐集、保留、保護、提升與永續，更有賴地方人士的投入。綜言之，政府文化政策與民間社群的協力，是達到地方飲食傳統能夠保存並轉化為地方文化資產的關鍵。

目前台江地區已有不少民間社群頗為活躍，如臺南社區大學台江分校、台江文化促進會及多間廟宇，另臺南市農業局、水保局亦有部分農村再生經費與當地學校合作編村史，或可在政府文化政策架構下進行整合，引入廟宇與地方文史人才、青年學生、退休人員等，在社區活動的舉辦、地方文化館的規劃、村史書寫或節慶活動規劃等方面作為重要的人力資源。

第二節 台江飲食傳統的傳承與轉化

壹、飲食傳統傳承現況

在上一節所述的非物質文化遺產視野下，本節對於如何進行對台江飲食傳統的傳承與轉化提出若干具體建議。

1970 年代以後，伴隨著曾文水庫等灌溉系統的建設，水稻作產量增加、經濟作物的引入，以及許多小型工業的發展，本地居民經濟條件改善，再加上自來水的供應、各種烹飪或食物保存設備的現代化，台江海埔地居民的生活方式逐漸脫離固有的飲食傳統型態，但已有若干元素被傳承並轉化為地景、鄉土食、節慶活動等，構成地方文化的重要象徵。其中，目前較顯著者包括：

1. **食水堀**：雖然自來水供應普及之後，已有數百個食水堀因功能消失而紛紛被填平，用以建設其他設施。但若干曾在大旱之時拯救居民水荒之苦，且水源供應穩定的食水堀，仍被附近居民們有意識地保留下來，建設成為公園，並立碑紀念，說明這個如今或許平凡無奇的池子過去扮演何種功能。例如七股三股的食水堀即為一例。目前仍維持得很漂亮，三股耆老陳○萍（1933 年生）說，保留這口食水堀是神明的指示：

媽祖說我們這個堀不能填平，祂說我們這個庄能發展這樣就是那口堀在庇蔭。那時候我們全庄都靠那個食水堀，晚上如果乾了，明早去又是好大一堀，……現在只剩一泉，我們神明指示要把它圍起來，不要再放髒的東西，那時候都有放一些魚，胡亂放。我們那時候吃水泉時，裡面沒有魚，都有互相約束只能去打水來吃，不能做其他用途，一天也沒限制打多少，水質很清，不髒，那時候旁邊也有發一些草。在我一、二十歲時才有自來水，在那之前我們都吃那一堀。再怎麼乾旱，那邊還是有水可擔，水質很好。¹⁶⁹

基於對過去恩澤的感念與神明指示，將現已無實質用途的食水堀保留下來，可說將過去社群的共同記憶轉化為具體可見的紀念物，也是把集體社會記憶保存下來的重要方式。對後代子孫而言，食水堀本身與紀念碑文提示了過去的歷史，亦可成為凝聚當地人群認同的基礎。

類似地，安南區十二佃也保留了歷史悠久的食水堀。當地居民表示，該食水堀已有數百年歷史，過去水很清，全村都靠這堀水，大家也都遵守嚴格的規範不在水堀洗東西，連洗吃的都不行。這樣的社會實踐顯示出此處雖然靠海，能飲用的淡水水源卻是如此珍貴，當地居民也藉此展現出對天地自然環境的敬畏。



圖 4-1 三股食水堀（鯉魚池）



圖 4-2 十二佃食水堀

2. 鄉土食：目前保留下來並具經濟價值者尚不多，少數例子如：

¹⁶⁹ 〈陳○萍女士口述訪談紀錄〉，2015年7月14日訪問。

(1) 西瓜綿：由西瓜幼果醃漬而成的西瓜綿，是以不食用的西瓜製作，可說是農業廢棄物的充分利用，因為獨具風味，也被當成鄉土食而獲得傳承並推廣，進而形成商品化的地方名物。不僅從事西瓜綿的家庭生產者發展為具規模化生產的食品加工廠，許多市場攤販也向家庭主婦出售西瓜綿，作為烹飪魚類或雞蛋的重要副原料。更有地方餐館推出各種以西瓜綿做為調味的各種菜餚。不過，西瓜綿在臺南以外的地區知名度尚不高，仍有很大的推廣空間。

(2) 虱目魚粥、虱目魚乾：由於近十幾年來虱目魚在本地化的風潮下被賦予臺灣本土飲食的代表性，特別是與臺南有很強的連結，全臺許多店家都標榜「臺南虱目魚料理」，因此虱目魚相關菜餚有較高的知名度，在台江地區也不難看到虱目魚乾日曬的畫面。

3. 節慶活動：已有部分以地方海產為主題並設計觀光體驗的活動，例如自 2012 年起擴大舉辦的七股瀉湖海鮮節有「觀光赤嘴園摸文蛤體驗」活動，讓民眾體驗先民在海濱挖取環文蛤、文蛤的生活經驗。由臺南市政府結合安南、七股、學甲、將軍、北門等區舉辦的「虱目魚產業文化祭」，也有搭船遊港區、虱目魚文化展示、農漁特產品展售等活動。

儘管目前已可看到部分與台江飲食文化傳承相關的如上活動，但在質量上仍有所不足，也偏向以「食物展售」性質為主，較難清楚標示台江地區的文化特色與歷史，因此本研究認為仍有很大空間進行台江地區飲食文化的保存與推廣。

貳、台江飲食傳統的傳承、轉化之建議

對於台江獨特飲食傳統的傳承與轉化，本研究依據文獻與田野調查，提出如下具體建議，涵蓋地景、文本、產業、鄉土食、地方節慶活動、文化旅遊商品的整體設計共六大面向：

一、地景 (landscape)：魚塭與鹽村地景的保留、保護與相關文化的展演

「地景」不僅是指地表的景象，也同時指對於這種景象的再現，可說是具歷史性的人類實踐，是物質也是社會關係的再現，地景與社會實踐、社會關係、認同等相互交纏。¹⁷⁰以台江而言，由自然環境與人為因素共構的鹽田、鹽村、魚塭及食水堀等地景相當具有此地的代表性。

¹⁷⁰ Wylie, John (2009) "Landscape." In *The Dictionary of Human Geography*, edited by Gregory, D., R. Johnston, G.

其中，「食水堀」已如前述有少數獲得保存，此外「魚塭」則因持續作為當地重要產業，也是此區常見的地景。由於魚塭數百年來在台江地區一直是地方重要產業，具有景觀代表性，可說是台江的重要資源，並能凸顯本地的社會關係、社會實踐，此地景相當適合作為台江的景觀特色。建議可以針對「魚塭與養殖漁業」主題，挑選合適地點，規劃為具教育性的觀光地景，為年輕一代與外來遊客介紹台江地區的漁業養殖歷史與魚塭特殊文化。

相較於食水堀與魚塭，「鹽村」隨著鹽業的沒落，已屬「瀕臨消失」的地景，然而鹽村如同「眷村」一般，均是在特定歷史時空下的獨特產物，基於台江本身屬於鹽地的自然環境特性，更是重要的地方文化，若不再為人所知，殊為可惜。如 1964 年的電影《鹽田區長》(亦名「鹽埕區長」)即是以七股鹽村生活為背景所拍攝的電影，電影中可看出鹽工辛苦的工作與生活型態。而在 1995 年由公共電視將蔡素芬知名長篇小說《鹽田兒女》搬上螢幕的同名電視劇，因為在七股拍攝，也呈現了瀉湖、鹽田、蚵田、防風林等豐富的台江景觀。



圖 4-3 電影「鹽田區長」



圖 4-4 1950 年代鹽家生活 (資料來源：七股鹽場)

如今在七股一帶，仍有部分鹽村建築保留下來，建議可將老舊鹽村民宅進行整修後活化使用。關於活化方式，除了常見的地方文化展示中心，或改建為餐廳、咖啡館外，建議可參考日本香川高松市「四國村」或荷蘭不少 living museum (活的博物館) 的概念，即是將之布置為

Pratt, M. J. Watts and S. Whatmore. West Sussex, UK: Wiley-Blackwell. Pp. 409-411. 王志弘 (2013) 〈紀念性與風土的對話：新北市重陽重劃區的都市地景形構〉，《國家與社會》14: 119-172。

過往鹽村的實際樣貌，包括市場、雜貨店、民宅、公共空間、小食攤等，甚至有工作人員穿著鹽工服裝，在其中模擬鹽工的活動或擔任導覽，讓人宛如步入時光隧道般回到過去鹽村時代，一方面可藉此種具體可見的形式讓人對鹽村文化有鮮活的印象；另一方面更可創造觀光熱點，活絡地方經濟。

二、文本 (text)：地方耆老口述歷史、食譜、鹽村詩文集的編輯、出版與推廣

「文本化」(textualization) 一直是讓地方智慧或傳統知識流傳久遠的重要方法，本次計畫雖已採集近二十位台江地區耆老的口述歷史，但仍有許多未及訪問之耆老的特殊經驗值得紀錄。建議政府單位能持續進行或補助地方人士進行村史撰寫及耆老口述歷史的採集、出版計畫，藉由將過去的記憶文本化、知識化，能夠讓過去多為口傳、實作的「地方知識」(local knowledge) 流傳至後世。這些「地方知識」包括產業面的歷史與過去技術的紀錄，在飲食文化方面更包括了菜餚的製作過程。如本研究所詢及的「鮭醬」製作法、多種古早菜作法等，現今年輕一代大多一無所悉，或可藉由「復刻版漁村食譜」的出版，將早年的飲食方式紀錄下來，並進一步轉化為現代人能接受的口味。

除口述歷史、食譜外，本研究亦蒐集到許多與台江物產或生活相關的詩文，這些詩文集倘能集結出版，加上說明與圖片，由於相關題材均頗生活化，不僅能作為學術研究的素材，也適合設計為一般讀者的大眾讀物，甚至選取其中幾首生動易懂者，印在桌巾、筆記本、碗盤上，成為有趣的文創商品。

三、產業 (industry)：相關產業鍊的重振

飲食傳統要作為一種「非物質文化遺產」，與地方產業的連結至為關鍵。「地方食物」(local food) 倘若失去與地方產業的連結，便往往淪為純商業化的操作，多為外人所營利，而失去對「地方」的意義。也因此，在 UNESCO 對「非物質文化遺產」的界定及其他眾多研究者、實際案例的說明中，都強調「文化遺產」需是「持續在生活中實踐的」及「與地方鍊結的」，如此才能確保其持續具有對地方社群的重要性。在上述精神下，除了地景、文本外，更要構思如何讓台江的傳統產業持續在地方存在而不至消失，也就是要建立地方產業鍊。

與飲食文化相關的地方產業，如養殖漁業、捕撈漁業、鹽業、農業等，除了現仍運作中的產業外，建議可重振其中部分產業，至少維持小規模運作，使其不致完全消失，並與商業、市

場機制結合。此目標或許不是一蹴可幾，但在現今愈來愈重視食安議題、減少食物里程、友善小農的氛圍下，仍是一個有可能契及、重要而須努力的方向。

四、鄉土食 (local foodways)：地方特色飲食的保存、再現與推廣

除了前項「產業」作為生產面的關鍵外，消費面則需顧及市場與消費者的需求，開拓合適的產品，將傳統地方飲食重新轉化為當代社會能夠接受、喜愛，但又與地方歷史、傳統有深厚連結的商品。在本研究文獻調查與口述歷史的基礎上，研究團隊提出「台江地區傳統食物及其轉化」的建議項目，針對主副食、宴客菜與節慶食物、飲料與點心三大類，分別提出具台江地區代表性且有潛力轉化為當代食物的食物、菜餚及其轉化方式，詳列於下表 4-1。

在本表中，「食品項」與「菜餚」的選擇標準為：

- 歷史性**：以在台江地區具長久歷史的食物、菜餚為主，至少在此區有數十年至百年以上的食用歷史。

- 地方性/獨特性**：以能彰顯地方特色的食材與菜餚為主。

- 推廣可行性**：本表除了列出食材外，也提出當代人可接受的菜餚作為建議，可由商業行銷人士進一步包裝與推廣。

值得一提的是，本表除了食物本身之外，同時列出「傳統烹飪技法」，認為即使在當代，這仍是十分值得重視的技術與 know-how，也象徵了此區先民在艱困環境中生存的智慧。在 UNESCO 對「非物質文化遺產」的保護中，此類容易失傳的技術，即是重要的保護項目，在轉化、推廣地方鄉土食的同時，也應一併視為重要的文化資產。



圖 4-5 西瓜綿料理



圖 4-6 台江沿海飲食



圖 4-7 台江沿海飲食



圖 4-8 傳統臺菜—酸醋蝦



圖 4-9 冷盤

表 4-1：台江地區傳統食物及其轉化

食物品項	傳統運用方式/菜餚	傳統烹飪技法	當代轉化
主副食			
大麥	作為主食之一或製作麥芽膏	將收成後的麥粒去殼後以石磨輾成麵粉，和水後揉成條狀，再析分成塊，加水和番薯塊或番薯籤一起用水煮熟成粥狀。亦可直接用大麥粉製成粿條狀煮粥。	大麥番薯粥 大麥粿條(甜、鹹)
番薯	番薯籤飯		番薯籤飯 番薯籤大麥飯
膨風豆 (番仔豆，硬莢碗豆)	醃漬為鹹豆 用以製作冬至菜粿、豆仔粿 (亦有在元宵食用者)	炒熟後加鹽烹煮，再瀝乾儲存醃漬成鹹豆。亦可炒、煮、火烤。 豆仔粿是以膨風豆磨成泥製作，煎熟食用。	鹽漬膨風豆 鹽烤膨風豆 菜粿、豆仔粿
蘿蔔	菜頭湯飯	菜頭不削皮和飯同煮，熟了之	菜頭魚粥

		後，菜頭取出，食菜頭湯飯。	
醃漬蔬菜 多種	多種醃漬蔬菜除直接食用外，可搭配新鮮魚類烹飪，如：魚丸煮瓜仔湯、醃大頭菜煮大頭鯧	以越瓜、大頭菜、蘿蔔等多種蔬菜醃漬而成多種醃菜，有許多變化。	可搭配其他主、副食設計菜餚
西瓜綿	西瓜綿煮魚 西瓜綿粥	西瓜幼果去皮後以鹽漬成。	已有商家推出多種西瓜綿菜餚
虱目魚	虱目魚燒醃瓜		虱目魚燒醃瓜
	虱目魚乾	生虱目魚下去醃，頭尾切掉，從魚的背後劃一刀，變成兩塊，再用鹽輕抹上，吊在竹篙上滴鹽湯，下午收起冷凍	虱目魚乾搭配其他主副食 虱目魚乾製作體驗
土魷	鹽焗土魷	沒冰箱時，土魷搓鹽煎，煎後置入大缸，一層土魷，一層炒過放冷的鹽。鹽炒過就不會生湯。要吃時把表層的鹽打掉。亦可用同樣方法製作「鹽焗豬肉」。	鹽焗土魷 古早味魚食醃漬體驗
沿海或河邊、埤塘 小型魚	豆仔魚、土黃、金錢仔、三角仔、青鱗仔（青鱗鯧）、南洋鯪仔、鯧仔魚、鰻仔魚、土虱、泥鰍、鯽仔、烏鰡、thài-hî-á、石鯽仔、比目魚、狗甘仔、三界娘（大肚魚）等	直接煮食或醃漬，常搭配豆豉、薑絲等煮很鹹以配主食	捕撈活動體驗 古早味魚食烹飪

沿海貝類	粉蟯、赤嘴、蚵	多醃漬或煮湯	赤嘴湯、粉蟯湯 多種蚵食
蟹類	毛蜞蟹 (muâ-khî-á) 紅管仙 毛蟹 布哇仔蟹 (pōo-uâ-á)	*pōo-uâ-á 可醃或做「蟹膏」， 用石磨舂成膏醬狀並加調味料 *十月瘋毛蟹，毛蟹可水煮或整 隻醃，也可舂膏	蟹膏
鮭醬	魚、貝、蝦、蔬菜均可醃漬 成「鮭醬」，常見者如蚵鮭、 珠螺鮭、鰓鮭、毛蜞仔鮭(或 稱毛蜞仔膏)、白腹仔鮭、 丁香鮭、蝦仔鮭、赤嘴仔 鮭、甘仔鮭等。 蔬菜類則如蔥仔鮭、蒜仔 鮭。	一般作法：以生鮮水產品醃漬 成膏醬：先放在清水裡吐沙， 在水裡灑鹽，用白磨碎後，加 點薑，放在甕裡發酵。 蝦鮭：蝦子以鹽水、酒醃漬而 成。	蚵膏 (鮭) 珠螺膏 (鮭) 毛蜞仔膏 (鮭)
多種野菜	豬母菜 (豬母乳)、鹹苳菜 (龍葵)、雞肉絲菇、黑甜 菜、狗尿菜、黑點仔、麻香、 烏莧、刺莧等	煮或炒食	可將部分種植、推 廣為地方特色野 菜
土芒果	鹹芒果煮魚	芒果削皮後去子，鹽水煮滾後 放冷，淋在芒果上，鹹芒果可 與飛魚、鬼頭刀同煮	鹹芒果煮魚 「蓬萊醬」製作
宴客菜、節慶食物			
八寶丸	宴客菜	八寶丸裡面有切細的肉、蔥、 菜，調味之後裹魚漿 (先蒸過)	古菜「八寶丸」

		再炸	
高麗菜皮 潤餅	清明節食物	內含：豆腐乳、豆芽菜、蒜、花生糖粉、豆薯、高麗菜、芹菜、肉、蛋、蝦仁等，鹹甜交雜。先將高麗菜葉去除中間的葉脈，再於蒸籠內蒸軟，即可當作潤餅皮使用	以高麗菜葉取代麵粉餅皮的「台江潤餅」 (古早味潤餅)
菜粿(橢圓)、菜包(圓形)	冬至食物(亦有在清明食用者)	多包高麗菜、芹菜、香菇及肉。 。也有加入鼠麴草做粿皮，裡面包肉、菜脯絲	菜粿
番薯粉條(鹹/甜) 綠豆粉條	端午節食物	用番薯粉仔做番薯粉條，配米菜或豆菜，為鹹口味，亦可吃甜口味。	米豆粉條 豆菜粉條 綠豆粉條
米豆粽、皇帝豆粽	端午節食物，尤以佳里、西港為多	需先曬皇帝豆乾：將皇帝豆剝殼後曬成乾，要煮時再浸濕讓它泡大，可用以包粽	米豆粽、皇帝豆粽
飲料、點心			
青草茶	黑糖青草茶	以黃花草、恰查某、奶仔菜等加黑糖燒青草茶。	黑糖青草茶
番薯粉黑糖水	加番薯粉仔，適合熱天、中暑時飲用	將多番薯粉加上少許黑糖，用水沖泡，即成番薯粉黑糖水	粉條黑糖茶
粉仔遏	常當割稻飯，甜鹹均可	用米漿做，手用力推揉，丟入水中煮滾，再剝成一團團，刨成一條條，切短，就像麵線一	台江割稻飯

		樣。煮鹹口味時，加韭菜、豆 菜、蝦子、肉條等，僅少許湯。	
--	--	---------------------------------	--

資料來源：本研究整理

對於上表，歸納出其中較重要者說明如下：

- (1) 虱目魚菜餚的精緻化與推廣、強化其歷史性及與地方產業的連結：魚塭與虱目魚既是台江地區的代表性地景與物產，除了古早味的虱目魚菜餚外，建議將之從菜餚烹飪到呈現進一步精緻化，運用傳統食材設計出虱目魚新菜。
- (2) 醃漬魚貝類的精緻化與新菜餚設計：多種魚類「鮭醬」、「蟹膏」此類醃漬魚貝類過去是台江地區的重要食物，但因為其口味重鹹，在當代推廣上或許接受度較低，需予以改變。現在已有許多將傳統果醬、醬油、豆醬等其他醃漬類精緻化的嘗試，建議參考類似經驗，設計可作為調味醬料或配菜的新產品，惟在推廣這些醃漬類產品時，仍需顧及與地方歷史的連結。
- (3) 特色祭祀食品：如清明節吃潤餅、端午節米豆粽與皇帝豆粽、米豆粉條、大麵、冬至菜包等。清明節吃潤餅並非台江地區專有的習俗，但過去在台江部分地區，因無法購買麵皮而以高麗菜葉作為潤餅皮，如今反而可以將之作為特色，與其他地方特色節慶食物共同推廣。
- (4) 救荒野草野菜的美食推廣（部分復育）：如烏莧、刺莧、豬母菜（豬母乳、馬齒莧）、鹹苳菜（龍葵，烏甜仔）、番薯葉干、黃麻葉以及雞肉絲菇等，都是過去的救荒野菜。如今「吃野菜」在許多地方都成為受歡迎的食物，建議可選擇部分進行種植、推廣，作為地方特色野菜。

五、節慶 (festival)：地方節慶活動的多元規劃

以食物為主題的地方節慶的確具有相當的推廣與宣傳效果，在現有地方飲食節慶活動上，本研究建議突破以「食物展售」為主的常見模式，除了現已展開的體驗活動（如撈文蛤）外，繼續強化活動的多元性，設計具創新性的活動內容，例如「古早魚食醃漬工作坊」、「當一天魚塭塭主」、「魚塭上的餐桌烹飪工作坊」、「鹽村藝術節」、「復古水果佳餚製作教學」（醃漬芒果魚食）、「台江漁村晚宴」（菜單如：番薯籤大麥飯、西瓜綿煮魚、虱目魚燒醃瓜、炒野菜、八

寶丸、台江潤餅、菜粿、米豆粉條、黑糖青草茶)等等，搭配多種鄉土食的變化，設計多樣的節慶活動。

六、文化旅遊 (cultural tourism)：文化旅遊商品的整體設計

以上多個面向環環相扣、彼此有緊密連結，建議將地景、文本、產業、鄉土食、地方節慶活動等整合起來，由點而面，設計整體性的文化旅遊商品。例如，結合曬虱目魚乾景觀、虱目魚歷史與產品製作體驗等，設計出「虱目魚文化體驗」。結合鹽村地景、漁村活動、鄉土食等，設計「鹽村/漁村兩日生活營」、及前述「水路變遷單車旅遊地圖」、「鹽之路」等，同時可以與台江地區豐富的廟宇、民俗活動結合，設計出極具「台江味」的文化旅遊活動，藉由具娛樂性、趣味性的活動，更有機會把台江的歷史與傳統文化向下傳承。

第五章 結論與建議

第一節 結論

本研究藉由文獻的廣泛搜尋、整理、耙梳，以及實際田野調查、耆老口述訪談，初步建立了台江地域之環境與生業模式，並由此探究台江地區日常飲食、非常之食、食用水與燃料等面向之飲食文化的源流與架構。

台江區域數百年前即是平埔族原住民的重要居住地，內海東側的西拉雅人以農耕、獵鹿、內海採集與捕撈等作為主要營生方式與經濟活動，稻米、魚類是主要的食物資源。內海北側的蕭壠社人則種植稻米、小米，並以醃製的鹿、豬、魚貝類為重要食物來源。在十七世紀漢人、荷人來到此區域後，貿易活動的熱絡帶動捕撈漁業、鹽業及航運的發達，台江內海成為重要的航運走廊，同時養殖漁業也逐漸發展為重要經濟事業。

不過，自然環境的多變與台江內海的浮覆長期以來對此區域的飲食方式、生業造成重大影響。本研究認為，「水旱災頻仍」與「鹽地」是台江地域在自然環境與生業上的兩大特點，水旱災頻仍的環境造成台江地區與其他沿海地區相較之下極不穩定的生業狀況，魚塢、旱田、鹽業、沿海捕撈漁業雖為此地的重要生業，但並非所有台江地區都能從事，特別是農業生產，因著自然環境的快速變動而難有穩定收穫，大大減少此區居民的食物資源。另一特點「鹽地」則標誌了此地區土壤的貧瘠、水源的缺乏，以及豐富的鹽產，並進而造就鹽田、鹽村的景觀，這些都深刻影響了台江地區的飲食文化。

長期生活在農業產值低又水旱災頻仍的環境中，台江地域居民的日常飲食明顯反映出偏重旱地農作與魚、鹽產業之生產結構。主要飲食傳統可歸納如下：

壹、日常食物

1. 主食：大量倚賴本地盛產的番薯，且以番薯籤為主。較特殊處為生產大麥、小麥，故有大、小麥的運用。
2. 副食：特色是「種類稀少、內容單調」，以新鮮或鹽漬的水產品最為重要，欠缺蔬菜、水果、肉類。同時，燃料取得的困難也限制了烹飪方式的變化，除了水煮外，由於鹽不虞匱乏，

發展出大量倚賴醃漬品的飲食方式，從蔬菜、豆類到海產，均有大量以醃漬處理，醃漬後不需加熱烹調即可食用，是此區食物的顯著特色之一，也是居民為克服環境的生存之法。

3. 點心、飲料：以番薯粉為重要食材，如番薯粉條、番薯粉黑糖水等。

貳、非常之食

1. 節慶食物：與其他地區相較更為簡單、樸素，與鄰近的臺南府城差異尤大。僅在王爺、神明生日時準備牲禮、海產作為供品祭拜，較少做醮、辦桌，少數例外為西港慶安宮的「刈香」。此外，清明、端午、中秋時的節慶食物也十分簡單或以在地食材替代，發展出與它地不同的食物，如皇帝豆粽、高麗菜葉潤餅等。
2. 救荒食物：由於過去有相對頻繁的饑荒經驗，此區居民發展出豐富的救荒食物知識，常利用的野菜如刺莧、烏莧、烏甜菜、狗尿菜、豬母菜、黃麻葉等。

參、食物相關技藝

上述食物的製備不僅涉及食材本身，亦需相關的技藝才可製作，這些在地的食物製備方式可說是一種「地方知識」(local knowledge)，至少包括：

1. 當地小型魚類的辨識與捕撈之法。
2. 在地食物的醃漬法：如西瓜綿製法、芒果醃漬法、多種「鮭」類的製法。
3. 野菜的辨識與烹飪法。

這些食物技藝(know-how)過去在台江地區是謀生與存活的必備知識，如今卻僅留在當地耆老的腦海中並逐漸消失，然而，這些與地方風土密切相關的地方知識不僅紀錄了本地重要的歷史，亦是在地文化的重要基礎，本研究透過相關知識的紀錄、探源，期待將之保存並轉化為在地的文化資產。

檢視前述食物傳統，台江地域的飲食方式呈現出與其他沿海地區飲食很大的不同，至少有如下數點：

1. 食用魚種的差異：儘管均為沿海地區，但因台江地域地形的限制以及淤積等影響，近海漁業並不發達，僅能進行沿岸採捕及養殖漁業，因此食用水產種類也不同，台江地區一般居民較少食用烏魚、土魷魚，而以養殖的虱目魚、豆仔魚、蚵、文蛤，及沿海捕撈或採集的魚貝類為大宗，如土黃仔、金錢仔、三角仔、沙腸仔、青鱗鯧、環文蛤（赤嘴蛤）、竹蛸、鐵釘螺等。

2. 醃漬品豐富：儘管臺灣早期飲食生活中均可看到醃漬品的食用，但台江地區的醃漬品在種類、數量上明顯豐富，較其他沿海地區更仰賴大量醃漬物，原因即是環境的困頓以及充沛的鹽產。特別是「鮭醬」，從蔥、蒜、魚、貝、大頭菜等均可製作，成為此區飲食的重大特色。

3. 節慶食物的儉省節約：與臺灣其他地區相較，台江地域同樣因為食物資源的缺乏，在節慶食物上甚為節約、保守，許多居民端午節不包肉粽，甚至僅吃番薯粉條，中秋節也沒有月餅，幾乎僅在結婚嫁娶時才有較澎湃的辦桌並到臺南市區做餅，與臺灣其他地區節慶時力求豐盛有顯著差異。

4. 救荒食物種類多：由於台江地域土地貧瘠且頻繁發生旱災、澇患，歷史上發生多次饑荒，雖是嚴重的困境，卻也讓此地居民對於救荒食物的使用，經驗相對豐富，救荒食物的種類也相對多樣，許多耆老都有豐富的救荒食物知識，這些經驗與知識亦可轉化為新的文化資源。

綜言之，台江地域的飲食經驗與其他平原地區或城市有著極大差異，充分顯露以漁、鹽、旱作為生業，並經常面臨食物資源、燃料以及食用水等多重匱乏的特殊飲食環境。為了克服嚴苛的環境限制、求取基本的生存需求，本地域的民眾也在食物資源的採擇、食材的處理、食物的烹調與保存等方面，力求各種應變技巧，以及極盡簡約之能事，以致於形成具強烈特色的飲食生活景觀。從「非物質文化遺產」的觀點視之，這樣的飲食生活景觀可轉化為當代的文化遺產，一方面作為凝聚社群的共識與基礎，另一方面也有助於地方經濟的發展。

關於具體轉化策略，除了將特定傳統食物轉化為當代食材或菜餚的建議外，本研究亦提出從六大面向進行轉化，以下表呈現：

表 5-1：將傳統飲食轉化為非物質文化遺產的六大面向

面向	說明	具體轉化方式
地景 (landscape)	由自然環境與人為因素共構的鹽田、鹽村、魚塭及食水堀等地景，相當具有台江的代表性	魚塭與鹽村地景的保留、保護與相關文化的展演
文本 (text)	藉由將過去的記憶文本化、知識化，能讓過去多為口傳、實作的「地方知識」(local knowledge) 繼續傳承	地方耆老口述歷史、食譜、鹽村詩文集的編輯、出版與推廣
產業 (industry)	「文化遺產」需是「持續在生活中實踐的」及「與地方鍊結的」，如此才能確保其持續具有對地方社群的重要性，即讓台江的傳統產業持續在地方存在而不至消失	相關產業鍊的重振
鄉土食 (local foodways)	地方特色飲食的保存、再現與推廣	重新推出具台江特色的飲食，如：黃麻葉粥、西瓜綿煮虱目魚、醃芒果煮鯪魚、虱目魚乾、虱目魚燒醃瓜、皇帝豆粽、番薯粉條、高麗菜皮潤餅、蚵仔麵、赤嘴仔湯等
節慶 (festival)	地方節慶活動的多元規劃	舉辦具持續性、與地方產業結合的地方節慶活動，並設計具創新性的活動內容
文化旅遊 (cultural tourism)	文化旅遊商品的整體設計	結合上述各面向，設計兼具推廣、教育性的文化旅遊商品

藉由這六大面向的發展，可把台江飲食文化從源流連結到當代，不僅保留了台江的記憶、台江的味道，更可賦予傳統飲食新的生命。

第二節 建議

在前述研究成果的基礎上，本研究從中檢視、採擷具有文化再現可行性的在地飲食文化傳統，提出從「非物質文化遺產」視野來保存、重振台江飲食文化的具體建議。

延續以上六大面向，本研究提出近程、中長程的具體建議如下：

壹、近程

1. 耆老口述歷史的採集、出版：出版台江耆老口述歷史，可及時將地方知識紀錄下來，是十分迫切的工作，亦是文化保存與日後進行轉化的重要基礎。
2. 相關史料或詩文集的出版：本研究蒐集到相當數量與台江相關的史料、詩文，可將之整理出版，以便進行鄉土文化的教育、推廣。
3. 「復刻版漁村食譜」出版：如虱目魚菜餚的精緻化與推廣、醃漬魚貝類的精緻化與新菜餚設計，並在其中強化對歷史性的說明及與地方產業的連結。
4. 拍攝、出版台江飲食主題的紀錄片：藉由影像的力量，不僅可補強文字資料之不足，更可再現地方食物技藝，讓年輕一代或其他地區民眾更容易理解與感動。
5. 本研究可補充目前台管處網頁較為不足的非物質文化資產相關介紹，可與台江另一非物質文化資產—數魚歌—整合成為台江的文化特色。
6. 可將本學術研究成果轉化為科普、史普知識推廣的素材，或用於台管處 Facebook 經營時分享的台江在地故事。

貳、中長程

1. 救荒野菜知識的彙整或食譜出版與推廣：由於救荒野菜的利用亦屬台江飲食的重要一部份，可進一步將這些野菜資訊整理出版，或以食譜的形式進行教育推廣。
2. 針對「魚塭與養殖漁業」主題，將合適地點規劃為具教育性的觀光地景。
3. 在地方節慶中強化活動多元性，建議可與相關單位如文化部文資局、臺南市政府文化局等共同合作辦理，例如設計「古早魚食醃漬工作坊」、「當一天魚塭塭主」、「魚塭上的餐桌烹飪工作坊」、「鹽村藝術節」、「復古水果佳餚製作教學」(醃漬芒果魚食)、「台江漁村晚宴」等多樣的節慶活動，使其在辦理活動的過程增添歷史文化脈絡，更能加深對地方知識的珍惜。
4. 文化旅遊商品規劃：例如「虱目魚文化體驗」、「鹽村/漁村生活營」、「水路變遷單車旅遊地圖」、「鹽之路」、「台江宗教民俗體驗活動」等。
5. 將詩文集、食譜等轉化為具設計感的文創商品，以達到推廣、宣傳效果。

參考書目

《中華日報》

《漢文臺灣日日新報》

《臺南市統計要覽》

《臺南縣統計要覽》

《臺南新報》

《臺灣日日新報》

《臺灣新民報》

《臺灣總督府公文類纂》

《聯合報》

ASVSA

www.asvsa.org.

Gastronomic meal of the French:

<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RL=00437>

Lists of intangible cultural heritage and Register of best safeguarding practices:

<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RL=00394>

冬至來吃菜粿囉

<http://erica388.pixnet.net/blog/post/24465213-20081222-%E5%86%AC%E8%87%B3%E4%BE%86%E5%90%83%E8%8F%9C%E7%B2%BF%E5%9B%89>

行政院農業委員會，〈每人每年糧食供給量〉（food balance）

<http://agrstat.coa.gov.tw/sdweb/public/common/CommonStatistics.aspx>

「臺灣魚類資料庫」

<http://fishdb.sinica.edu.tw/chi/home.php>。

「淡水潮間帶的精靈」網站，

<http://library.taiwanschoolnet.org/cyberfair2007/c28093245/main/6.htm#1>

丁仁傑

2012 〈全球化下的地方性：臺南西港刈香中的時間、空間與村際網路〉，《臺灣人類學刊》10卷1期，頁93-158。

干治士(Candidius, George)著、葉春榮譯註

1994 〈荷據初期的西拉雅平埔族〉，《臺灣風物》44卷3期，頁193-228。

王文諒、黃惠琄

2010 《南瀛養殖誌》，頁66-71。臺南新營：臺南縣政府。

王志弘

2013 〈紀念性與風土的對話：新北市重陽重劃區的都市地景形構〉，《國家與社會》14:期，頁119-172。

王育德著、吳瑞雲譯

2012 《王育德全集/王育德自傳》。臺北：前衛出版社，2002年。

王培信

1948 〈澎湖人的膳食〉，收入於薛鍾彝主編，《澎湖群島科學調查專輯》，頁59-84。
澎湖：澎湖群島科學調查團。

西港庄役場編

1935 《管內概況西港庄昭和十年》。

朱仕玠

1957 《小琉球漫誌》，臺灣文獻叢刊第3種。臺北：臺灣銀行經濟研究室，頁50。

朱○文口述，曾品滄訪問

2015 〈朱○文先生口述訪談紀錄〉，訪問時間：2015年10月1日。

江樹生譯

1985 〈蕭壟城記〉，《臺灣風物》35卷4期，頁80-87。

何世忠

2009 《安平耆老口述歷史暨圖像集第二輯—鯤島見聞》。臺南市：安平文教基金會。

余美玲主編

2013 《臺灣古典詩選注3：飲食與物產》。臺南市：臺灣文學館。

余舜德主編

2008 《體物入微：物與身體感的研究》。新竹：國立清華大學出版社。

佚名

1958 《安平縣雜記》，臺灣文獻叢刊第52種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

辛永清

1986 《安閑園の食卓：私の臺南物語》，頁174-179。東京：文藝春秋。

巫仁恕

2006 〈明清飲食文化中的感官演化與品味塑造——以飲膳書籍與食譜為中心的探討〉，
《中國飲食文化》20卷2期，頁45-95。

吳新榮著，張良澤編纂

2008 《吳新榮日記全集8》。臺南：國立臺灣文學館。

2008 《吳新榮日記全集 10》。臺南：國立臺灣文學館。

吳蔡○系口述，吳庭宇訪問

2015 〈吳蔡○系女士口述訪談紀錄〉，訪問時間：2015 年 2 月 24 日、2015 年 5 月 31 日、2015 年 7 月 21 日。

李文良

2014 〈清代臺灣的「港戶」及其水域權利——以台江內海新灣二港為例〉，《臺大歷史學報》54 期，頁 211-246。

李匡悌

2012 〈牡蠣：臺南西南海岸最古老的傳統美食〉，《中國飲食文化》8 卷 1 期，頁 25。

李知灝

2010 〈權力、視域與台江海面的交疊——清代臺灣府城官紳「登臺觀海」詩作中的人地感興〉《臺灣文學研究學報》10 期，頁 9-43。

李○根口述，曾品滄訪問

2015 〈李○根先生口述訪談紀錄〉，訪談時間：2015 年 4 月 18 日，未刊稿。

李登輝

1980 《臺灣農業發展的經濟分析》，頁 255-306。臺北：聯經公司。

金林○合口述，曾品滄訪問

2015 〈金林○合女士口述訪談紀錄〉，訪問時間：2015 年 3 月 19 日、8 月 21 日。

周鍾瑄

1962 《諸羅縣志》，臺灣文獻叢刊第 141 種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

周芬斗

- 1962 〈留題諸羅十一番社〉，收錄於《續修臺灣府志》，臺灣文獻叢刊第 121 種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

季麒光

- 2004 《東寧政事集》。廈門：廈門大學出版社；北京：九州出版社，2004。

孫江淮口述，林玉茹、王泰升、曾品滄訪問

- 2008 《代書筆、商人風：百歲人瑞孫江淮先生訪問紀錄》，頁 147。臺北：遠流出版社。

林○瑄口述，曾品滄訪問

- 2015 〈林○瑄先生口述訪談紀錄〉，訪問時間：104 年 7 月 3 日。

林朝榮

- 1957 《臺灣地形》。臺中：臺灣省文獻會。

林豪

- 1963 《澎湖聽志》，臺灣文獻叢刊第 164 種，頁 347。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

邱○坤口述，曾品滄訪問

- 2015 〈邱○坤先生口述訪談紀錄〉，訪問時間：2015 年 10 月 2 日。

邱澎生

- 2006 〈物質文化與日常生活的辯證〉，《新史學》17 卷 4 期，頁 1-14。

姚瑩

- 1960 《中復堂選輯》，臺灣文獻叢刊第 83 種，頁 113-116。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

洪瑩發

2007 〈臺南府城廟宇普度祭品的文化意涵〉，《中國飲食文化》3卷1期，頁81-136。

范建得、羅雅之

2010 〈專題報告：臺灣鼓勵民間參與保存非物質文化遺產之作為〉。《臺灣科技法律與政策論叢》7卷2期，頁175-202。

范銚燠、金世忠

2009 〈臺南永康鹽行地區之變遷與發展研究〉，《臺南科技大學通識教育學刊》8期，頁1-24。

翁育民

2006 〈臺南市安南區食水堀之形成與變遷〉，國立臺南大學臺灣文化研究所碩士論文，未出版。

徐○德口述，曾品滄訪問

2015 〈徐○德先生口述訪談紀錄〉，2015年4月19日。

唐贊袞

1958 《臺陽見聞錄》，臺灣文獻叢刊第30種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

高拱乾

1960 《臺灣府志》，臺灣文獻叢刊第65種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

張○成口述，吳庭宇訪問

2015 〈張○成先生口述訪談紀錄〉，訪問時間：2015年8月21日。

張○寬口述，曾品滄訪問

2015 〈張○寬女士口述訪談紀錄〉，訪問時間：2015年4月19日。

張瑞津、石再添、陳翰霖

- 1996 〈臺灣西南部臺南海岸平原地形變遷之研究〉，《師大地理研究報告》第 26 期，頁 19-56。

張漢裕

- 1974 《經濟發展與農村經濟：張漢裕博士論文集》。臺北市：張漢裕博士文集委員會。

連玲玲

- 2006 〈典範抑或危機？「日常生活」在中國近代史研究的應用及其問題〉，《新史學》，17 卷 4 期，頁 255-281。

連橫

- 1962 《臺灣通史》臺灣文獻叢刊第 128 種，頁 605。臺北：臺灣銀行經濟研究室。
1992 《臺灣通史》（南投：臺灣省文獻會），頁 805-806。國立故宮博物院。

陳文榮

- 1977 〈麻豆虱目魚燒醃瓜〉，《中央日報》，1977 年 12 月 21 日，第 11 版。

陳文達

- 1961 《鳳山縣志》，臺灣文獻叢刊第 124 種，頁 152。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

陳正祥

- 1959 《臺灣地誌》（上），頁 61。臺北市：敷明產業地理研究所。

陳玉箴

- 2015 《飲食文化》。臺北：華都。

陳○鍋口述，曾品滄訪問

- 2015 〈陳○鍋女士口述訪談紀錄〉，訪問時間：2015 年 10 月 2 日。

陳○萍口述，曾品滄訪問

2015 〈陳○萍女士口述訪談紀錄〉，訪問時間：2015年7月14日。

陳○源口述，陳玉箴、曾品滄訪問

2015 〈陳○源先生口述訪談紀錄〉，訪問時間：2015年3月20日

陳第

1959 〈東番記〉，收入沈有容輯，《閩海贈言》，臺灣文獻叢刊第56種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

陳○梅口述，曾品滄訪問

2015 〈陳○梅女士口述訪談紀錄〉，訪問時間：2015年7月23日。

植野弘子著，陳萱譯

2015 《臺灣漢人姻親民族誌》。臺北：南天書局。

葉石濤

2006 〈雞肉絲菇〉，《葉石濤全集/小說卷：四》。高雄市：高雄市文化局。

葉貓貓

1937 《臺灣人食ノ營養學的考察前編：食糧統計ヨリ見タル臺灣人食ト其批判》。臺北市：臺灣總督府中央研究所衛生部。

黃○口述，曾品滄訪問

2015 〈黃○女士口述訪談紀錄〉，訪問時間：2015年11月16日。

黃叔璥

1957 《臺海使槎錄》，臺灣文獻叢刊第4種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

曾品滄

- 2012 〈塭與塘：清代臺灣養殖漁業發展的比較分析〉，《臺灣史研究》19卷4期，頁1-47。
- 2008 〈炎起爨下薪——清代臺灣的燃料利用與燃料產業發展〉，《臺灣史研究》15卷2期，頁37-78。

新樹

- 1903 〈臺灣の宴席及料理〉，《臺灣協會會報》54號，頁21-26。

雷柏爾

- 1953 《臺灣目前之農村問題與其將來之展望》，頁113。臺北：農復會。

焦大衛 (David K. Jordan) 著、丁仁傑譯

- 2012 《神·鬼·祖先：一個臺灣鄉村的民間信仰》，頁8、14。臺北：聯經公司。

臺南州

- 1931 《臺南州第九回保健調查書》，頁65。

臺南州共榮會

- 1934 《南部臺灣誌》，頁541。臺北：南天出版社。

臺灣大學地理環境資源學系臺灣地形研究室

- 2012 〈台江國家公園沙洲地景變遷及保育〉，《地景保育通訊》34期，頁11-18。

臺灣銀行經濟研究室 (編)

- 1959 《臺灣采訪冊》，臺灣文獻叢刊第55種，頁28。臺北：臺灣銀行經濟研究室。
- 1963 《臺灣私法物權篇》，臺灣文獻叢刊第150種，頁914-5。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

臺灣銀行總務部計算課(編)

- 1911 《第一次臺灣金融事項參考書附錄》，頁 101-102。

臺灣總督府農業試驗場(編)

- 1917 〈臺灣に於ける大麥〉，《臺灣總督府殖產局報告》，頁 3。臺北：臺灣總督府殖產局，1911-1916 年。

蒲慕州

- 1992 〈西方近年來的生活史研究〉，《新史學》3 卷 4 期，頁 139-153。

齊偉先

- 2011 〈臺灣民間宗教廟宇的「公共性」變遷：臺南府城的廟際場域研究〉《臺灣社會學刊》46 期，57-114。

劉家謀

- 1954 〈海音詩〉，收錄於《臺灣雜詠合刻》，臺灣文獻叢刊第 25 種，頁 10。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

劉富美

- 2010 〈地話(terroir)意涵之轉變：以法國勃艮第葡萄酒區為例〉，國立臺灣師範大學歐洲文化與觀光研究所碩士論文，未出版。

蔡宏進

- 1963 《臺灣不同類型鄉村社區發展指標之研究》，頁 48-50。中華民國社區發展研究訓練中心印行。

蔡秉書

- 2014 〈神人間的宴王饗宴—以臺南西港刈香為例〉，高雄餐旅大學臺灣飲食文化產業研究所碩士論文，未出版。

蔡○厭口述，曾品滄訪問

2015 〈蔡○厭女士口述訪談紀錄〉，2015年5月2日。

蔡○針口述，曾品滄訪問

2015 〈蔡○針女士口述訪談紀錄〉，訪問時間：2015年5月2日。

蔣毓英

1993 《臺灣府志》，頁36。南投：臺灣省文獻委員會。

盧嘉興

1955 〈臺南市鹽場沿革誌要〉，《臺南文化》4卷3期，頁22-28。

澀谷紀三郎

1911 《臺灣亞爾加里土壤調查報告》。臺北：臺灣總督府民政部殖產局。

臨時臺灣土地調查局（編）

約1901-1909年間 《火田收穫及小租調查書》，頁355-358、396、408-409。臺北市：臨時臺灣土地調查局。

約1901-1909年間 《養魚池收穫及小租調查書》，頁24-25、30-31。臺北市：臨時臺灣土地調查局。

謝萬林主編

1947 《臺南縣志稿/卷五·經濟志》。臺南：臺南縣政府。

韓家寶（Pol Heyns）著，鄭維中譯

2002 《荷蘭時代臺灣的經濟、土地與稅務》，頁149。臺北：播種者文化有限公司。

Appadurai, Arjun

1986 *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*. (Cambridge; New York: Cambridge University Press)

Barham, E.

- 2003 "Translating terroir: the global challenge of French AOC labeling." *Journal of Rural Studies*, 19(1), pp. 127-138.

Bennett, Tony

- 1998 *Culture: A Reformer's Science*. London-Thousand Oaks-New Delhi: Sage Publications.

Cusack, Igor

- 2003 Pots, Pens and 'Eating Out the Body': Cuisine and the Gendering of African Nations. *Nations and Nationalism* 9(2), pp.277-296.

Gade, D.W.

- 2004 "Tradition, Territory, and Terroir in French Viniculture: Cassis, France, and Appellation Contrôlée." *Annals of the Association of American Geographers*, 94(4), pp. 848-867.

Leslie, D. and N. Rantisi

- 2006 "Governing the Design Economy in Montreal, Canada". *Urban Affairs Review*. 40(5): 1-29.

Miller, Daniel (ed.)

- 1998 *Material Cultures: Why Some Things Matter?* (Chicago: The University of Chicago Press)

Mintz, Sidney W.

- 2003 'Eating communities : the mixed appeals of sodality' 19-34, Belasco, Warren James, & Scranton, Philip (2002). *Food Nations: Selling Taste in Consumer Societies*. New York: Routledge.

Montella, Massimo

- 2015 “Cultural Value” In Golinelli, Gaetano M. (Ed.) *Cultural Heritage and Value Creation*, Springer International Publishing. pp. 1-51.

Murcott, Anne

- 1996 “Food as an expression of national identity” *The Future of the Nation State*. (eds.) *Sverker Gustavsson and Leif Lewin*. New York, London: Routledge, pp.49-77.

Scepi, Giovanni and Pier Luigi Petrillo

- 2015 “The Cultural Dimension of the Mediterranean Diet as an Intangible Cultural Heritage” in Golinelli, Gaetano M. (Ed.) *Cultural Heritage and Value Creation*, pp. 171-188.

Tregear, A., & Gorton, M.

- 2005 “Geographic origin as a branding tool for agri-food producers.” *Society and Economy*, 27(3), pp. 399-414.

Vaudour, E.

- 2002 “The quality of grapes and wine in relation to geography: notions of terroir at various scales.” *Journal of Wine Industry Research*, 13 pp. 117-141.

Wilson, J. E.

- 1998 *Terroir: the role of geology, climate and culture in the making of French wines*. Berkeley: University of California Press.

World Tourism Organization (UNWTO)

- 2012 *Tourism and Intangible Cultural Heritage*, World Tourism Organization.

Wylie, John

- 2009 "Landscape." In *The Dictionary of Human Geography*, edited by Gregory, D., R. Johnston, G. Pratt, M. J. Watts and S. Whatmore. West Sussex, UK: Wiley-Blackwell. pp. 409-411.

附錄一、台江內海飲食文化資料集成

年分	內容	出處
明萬曆年間	<p>「泔轉」為烹魚之辭，臺南婦女皆知之。「集韻」：『「泔」音「甘」』；臺呼「庵」。「荀子」「大略篇」：『曾子食魚有餘，曰泔之』。楊勅註：『泔者，烹和之名』。臺南泔魚之法，先以豬油入鼎，次以蔥珠口焦；乃下魚，以醬油而煮之，味甚美。余曾以此辭詢之臺中、北人士，無有知者。不圖二千年前之語，且為魯人烹和之名，尚存於臺南一隅，寧不可貴！</p>	<p>連橫，《雅言》，臺灣文獻叢刊第166種，頁83。</p>
明萬曆31年 (1603)	<p>東番夷人不知所自始，居澎湖外洋海島中；起魷港、加老灣，歷大員、堯港、打狗嶼、小淡水、雙溪口、加哩林、沙巴里、大幫坑，皆其居也。……鄰社有隙則興兵，期而後戰，疾力相殺傷，次日即解怨，往來如初，不相讎。所斬首，剔肉存骨，懸之門；其門懸骷髏多者，稱壯士。地暖，冬夏不衣，婦女結草裙，微蔽下體而已。無揖讓拜跪禮。……無水田，治畝種禾，山花開則耕，禾熟，拔其穗，粒米比中華稍長，且甘香。採苦草，雜米釀，間有佳者，豪飲能一斗。時燕會，則置大壘圍坐，各酌以竹筒，不設肴；樂起跳舞，口亦烏烏若歌曲。……當其耕時，不言不殺，男婦雜作山野，默默如也；道路以目，少者背立，長者過，不問答；即華人侮之，不怒，禾熟復初。謂不如是，則天不祐、神不福，將凶歉，不獲有年也。女子健作；女常勞，男常逸。盜賊之禁嚴，有則戮於社，故夜門不閉，禾積場，無敢竊。器有床，無几案，席地坐。穀有大小豆、有胡麻，又有薏仁，食之已瘴癘；無麥。蔬有蔥、有薑、有番薯、有蹲鴟，無他菜。果有椰、有毛柿、有佛手柑、有甘蔗。畜有貓、有狗、有豕、有雞，無馬、驢、牛、羊、鵝、鴨。獸有虎、有熊、有豹、有鹿。鳥有雉、有鴉、有鳩、有雀。山最宜鹿，儻儻俟俟，千百為群。人精用鏢；鏢竹見、鐵鏢，長五尺有咫，銛甚；出入攜自隨，試鹿鹿斃、試虎虎斃。居常，禁不許私捕鹿；冬，鹿群出，則約百十人即之，窮追既及，合圍衷之，鏢發命中，獲若丘陵，社社無不飽鹿者。取其餘肉，離而臘之，鹿舌、鹿鞭(鹿陽也)、鹿筋亦臘，鹿皮角委積充棟。鹿子善擾，馴之，與人</p>	<p>陳第，《東番記》，收入沈有容輯，《閩海贈言》，臺灣文獻叢刊第56種，頁24-26。</p>

	相狎。習駕嗜鹿，剖其腸中新咽草將糞未糞者，名百草膏，旨食之不饜；華人見，輒嘔。食豕不食雞，蓄雞任自生長，惟拔其尾飾旗。射雉亦只拔其尾。見華人食雞雉輒嘔，夫孰知正味乎？又惡在口有同嗜也？居島中，不能舟；酷畏海，捕魚則於溪澗，故老死不與他夷相往來。	
荷治時期 (1624-1662)	從河岸走過上述鹽鹵之地（是一片平坦狹窄而且不毛之地），就有一條暢通的小路通往數處的田園，田園都有圍柵，裏面種植稻米和其他蔬菜。	江樹生譯，〈蕭壟城記〉，《臺灣風物》35：4(1985)，頁 81。
荷治時期 (1624-1662)	每一個房屋在其屋的一旁，圍籬之內，都有五棵、十棵或十五棵椰子樹，他們不去敲擊，只取那些鮮嫩的椰子來喝，或任其老硬；也有人在其屋另一傍種植數棵的檸檬樹。也有人用木棍建造一個牢固的小屋，小屋中儲藏全年所需的稻米的食物。	江樹生譯，〈蕭壟城記〉，《臺灣風物》35：4(1985)，頁 82。
荷治時期 (1624-1662)	男人完全不理家務，所事唯打獵與打仗；婦女們清掃房屋，至勤至摯，甚至一日清掃百遍。她們也煮飯，（他們的米紅色），煮飯都煮到稀爛。他們也要進入森林去摘取果物，也要到海邊或溪中撈檢蠔、貝和小魚，（因為他們特別缺乏鮮魚或養漁業）。還要餵豬。這些事情使他們從早到晚終日忙碌。另外，有些較貧窮或是較卑微的婦女到海邊入水至頸，去撈水母、海螺和其他雜物來吃，完全沒有男人陪伴。	江樹生譯，〈蕭壟城記〉，《臺灣風物》35：4(1985)，頁 82。
荷治時期 (1624-1662)	他們的宗教信仰不一；有人像是信奉回教；有人好像信奉異端。因為有人和我們吃很多豬肉，而其他則相反的，似乎非常驚訝，不吃豬肉。	江樹生譯，〈蕭壟城記〉，《臺灣風物》35：4(1985)，頁 84。
荷治時期 (1624-1662)	房屋的建造也不稠，因為每一個房屋在其竹籬之內都有一大片土地，房屋與房屋之間都隔著竹籬，這些竹籬一直造到銜接通路或街道上，這些通路或街道，非常狹窄，而且道路兩旁都沿著路種著竹子，所以非常淒涼，並使行人免於日晒雨淋，這種景色很令人賞心悅目。幾乎每一個房屋在其竹籬之內，都有一口水井，深達四十呎到五十呎，井水清潔，水涼而且香甜。	江樹生譯，〈蕭壟城記〉，《臺灣風物》35：4(1985)，頁 85。
荷治時期 (1624-1662)	他們非常喜歡中國煙草，我們常常將煙草和煙管一起贈送給他們，很多婦女和男人都沒有這種東西，也不會確實使用。	江樹生譯，〈蕭壟城記〉，《臺灣風物》35：4(1985)，頁 86。
荷治時期 (1624-1662)	他們捕鹿的方法和暹羅人或其他地方的人很不相同。那些人，特別是暹羅人，是利用河流溪水把鹿和其他野獸趕聚一處，然後在水裏獵捕；但是他們使用完全相反的發明和技巧，他們先成羣結隊走到一處	江樹生譯，〈蕭壟城記〉，《臺灣風物》35：4(1985)，頁 86。

	<p>他們知道有鹿的森林，隨即均勻散開分佈在森林的一邊，然後森林的另一頭起火，用火焰將森林裏的鹿和其他野獸趕出森林，奔向他們以便獵捕，他們聚精會神盯住那些鹿和野獸，用他們尖銳的鏢槍射倒他們，追趕他們，因為他們奔跑迅速，一直追到獵物力竭，倒力死亡，由此猜想，他們捕到的鹿應當不會像暹羅或其他地方那麼多，但是毫無疑問，這裏的鹿一定不會少於暹羅或是其他地方的。因為光是在我的從大員海邊橫渡上岸的那一塊陸地上，就有很多鹿從我們面前跳躍而過，還有野豬，其數目之多，我們認為鮮有國家可與比擬。</p>	
<p>荷治時期 (1624-1662)</p>	<p>不過，當我們在澎湖需要食物的時候，除了等待從中國用艘船運來的可能性之外，我們可以從這裏安全地供應新鮮食物給鄰近的澎湖，諸如檸檬、蕃薯、香蕉、蔥、豬、雞、鹿，以及數於百種的其他新鮮食物。</p>	<p>江樹生譯，〈蕭壟城記〉，《臺灣風物》35：4(1985)，頁 87。</p>
<p>荷治時期 (1624-1662)</p>	<p>他們在死者安息之地(墳墓)放置兩種酒，一種有顏色的，像 Kielangh 或西班牙酒，有著奇異的味道；另外一種白若牛乳，但是很濁，有很多白色米渣，是用米蒸餾或釀造的；這兩種都有讓人迷糊酒醉。因為酒醉對他們來說並不奇怪，所以他們繼續向我們勸酒，我們雖謝婉拒，他們仍然把酒灌進我們的身體，他們認為需如此，才能表示對我們特別地竭誠款待。</p>	<p>江樹生譯，〈蕭壟城記〉，《臺灣風物》35：4(1985)，頁 87。</p>
<p>荷治時期 (1624-1662)</p>	<p>鄉間貫穿許多美麗的河流，有豐富的魚、鹿、野豬、山羊、野兔、兔子、山鷓(woodcocks)、鶉鴉、斑鳩(doves)跟其他種類的家禽。島上也有牛、馬一樣大的動物，有很厚且分岔的角。他們認為這種動物的肉很好吃，山裡有許多這類動物，土著稱之為 chuang。此間還有虎和稱為 tumei(熊)的野獸，樣子像熊但是比熊大，皮毛也比較有價值。(註四：此處關於鹿、熊的大小、描述等，已根據 Blussé and Roessingh(1984)更正。根據《新港文書》(頁 198)，熊稱為 toumey。)</p> <p>土地非常豐饒與肥沃，只是很少開墾。樹木多野生，有些樹結的果子土著很喜歡，但是歐洲人都不碰。也有薑和肉桂。此外，聽說還有金、銀礦。據說唐人(註五：郁永河《裨海記遊》(1697)：「海外皆稱中國為大唐，稱中國人為唐人」(卷下)。又，周鍾瑄《諸羅縣志》〈風俗志〉(1724)也說，「流寓於臺者稱唐人，由稱漢人也。」朱景英《海東札記》(1773)解釋唐人與漢人的差異說，「臺灣人稱內地曰唐山，內地人約唐人，猶西北塞外稱中土人曰漢人。蓋塞外通於漢，海外通於唐，名稱相沿，其來久矣。」因此本文把所有稱漢人的地方，都依照當時的習慣稱「唐人」。)曾經挖出一些生礦送到日本化驗。</p>	<p>干治士著、葉春榮譯註，〈荷據初期的西拉雅平埔族〉，《臺灣風物》44：3(1994)，頁 225。</p>

	我自己不曾看過這些礦，也沒荷蘭人注意過。	
荷治時期 (1624-1662)	<p>作物</p> <p>他們主要從事耕田種稻。他們雖然擁有大量肥沃的土地，足以使得七個村子輕易養活另外的十萬人口，可是他們並沒有開墾超過確實需要的土地。實際上他們每年所生產的，有時候只是足夠他們的需要而以。女人做苦工，負責大部分的農事。他們既無牛馬，也不用鋤犁，所有農事都用丁字鋤(Pickaxes)慢慢地做。而且，秧苗長出來時，因為疏密不均，得用大量的人力來移植。當稻子成熟時，他們並不用鐮刀或大鐮刀割稻，而是用一種形狀像刀子的工具，從距離稻穗約一掌寬的地方逐根砍斷。</p> <p>割稻之後，既未打落穀粒也不去殼就帶回家。每天只舂搗所需的分量。在晚上懸掛兩三束稻子在火上烘乾，隔天早上在天亮的兩個小時前，女人就提早起床舂米，準備一天所需的分量。這樣日復一日，年又一年，他們從不預備超過一天所需的分量。</p> <p>他們栽種三種果樹，第一種叫做 ptingh，第二種是 quach，第三種是 taraun(高粱)，很像小米。(註九：根據國分直一 1930 年代在新化知母義一帶的調查，礁仔坑傅祥露先生還能講差不多兩百個西拉雅語彙，其中高粱就稱為 tarau。見國分直一 1981:244)除了兩種與荷蘭豆相似的蔬菜，他們有三種根莖植物可以替代麵包。所以在沒有麵包、稻米、或其他果子的情形下，他們可以利用這些根莖植物維持生活。島上又出產薑、甘蔗和甜瓜，只是他們生產足夠他們所需而已。香蕉、椰子、檳榔到處都是，還有其他並不那麼重要的水果，那些名字我無法以荷蘭話說出來。這是他們田園裡出產供食用的。</p>	干治士著、葉春榮譯註，〈荷據初期的西拉雅平埔族〉，《臺灣風物》44：3(1994)，頁 224-223。
荷治時期 (1624-1662)	<p>飲料</p> <p>這福爾摩沙西南部的人民既沒有葡萄酒(wines)，也沒有像印度其他地方一樣從樹幹提取出來含有酒精的飲料。但是他們有自己強烈而美味的飲料，這種飲料與西班牙或萊茵葡萄酒一樣，足以使人醉倒。婦女如此準備這種飲料，他們取出定量的米，燉過之後揉成糰狀。然後把米粉(rice flour)咀嚼後吐到竹筒裡，一直到有一品托(pint)那麼多的液體。</p>	干治士著、葉春榮譯註，〈荷據初期的西拉雅平埔族〉，《臺灣風物》44：3(1994)，頁 223-222。
荷治時期 (1624-1662)	<p>他們所獵得的肉，與唐人交換鹽、衣服、跟其他的東西。(註十六：鹽是唐人由大陸運來的。鹽商李旦說他們不在臺灣晒鹽，是因為晒鹽的方法一看就會，鹽商怕西拉雅人學了晒鹽的方法，他們就會失去賣鹽的權利(Blussé and Roessingh 1984:72)。因為唐人會以為斷絕食鹽的</p>	干治士著、葉春榮譯註，〈荷據初期的西拉雅平埔族〉，《臺灣風物》44：3(1994)，

	<p>供應為威脅，所以西拉雅人很怕唐人(ibid.:70)。陳第〈東番記〉(1603)也說福建人以瑪瑙、磁器、布、鹽、銅簪環之類，易其鹿脯皮角。有時候送舊衣服給西拉雅人，他們見到唐人時穿著，但很快又脫掉。)土著很少保留獸肉，可是他們保留內臟，他們把內臟連同附著的髒東西都吃掉。如果獵物多的時候，他們醃起來，可是在醃漬之前並沒有洗乾淨。他們認為這是可口的食物。他們會割下一塊剛剛殺的鹿肉來吃，血水還一邊從嘴角滴下來。他們還喜歡還在母鹿肚子裡的胎兒，連同皮毛都吃光。</p>	<p>頁 221。</p>
<p>荷治時期 (1624-1662)</p>	<p>他們的日常用以準備以及裝食物的器皿以木頭製成，像豬槽一樣。飲用的器皿是陶罐或竹筒，煮東西則用陶罐或壺。他們的食物除了稻米外，非常的髒而且臭。雖然他們的飲料好，對人有益、美味，但只是對那些不太挑剔的人而言。</p>	<p>干治士著、葉春榮譯註，〈荷據初期的西拉雅平埔族〉，《臺灣風物》44：3(1994)，頁 209。</p>
<p>荷治時期 (1624-1662)</p>	<p>在另一方面，他們不認為喝醉酒是罪，因為他們無論男女都很喜歡喝酒，他們把喝醉酒看作是無害的快事。</p>	<p>干治士著、葉春榮譯註，〈荷據初期的西拉雅平埔族〉，《臺灣風物》44：3(1994)，頁 206。</p>
<p>荷治時期 (1624-1662)</p>	<p>我知道其他民族有男性的教士、教宗、或教師，他們教導大家，也是神的教士。可是這個民族只有女性的祭司，稱為 Inibs(按，現在稱為「尪姨」)。尪姨做的宗教公共儀式有兩種，請神和獻神。獻神一般在公廨舉行，包括殺好的豬、米飯、檳榔、大量的飲料、公鹿和野豬的頭。</p>	<p>干治士著、葉春榮譯註，〈荷據初期的西拉雅平埔族〉，《臺灣風物》44：3(1994)，頁 205。</p>
<p>鄭氏</p>	<p>安平煎餛：</p> <p>以前安平人在端午節不吃粽子而是吃南安的一種民俗點心叫「煎餛」。相傳鄭成功自赤崁禾寮港登陸後，先攻佔普羅民遮城，再圍攻熱蘭遮城。不久適逢一年一度的端午節，但因安平附近米糧已先被圍守城中的荷軍徵用，所以沒米包粽子，鄭軍乃變通以徵得的蕃薯、豆類等磨成粉打漿，加上蝦米、肉燥或糖，煎成鹹甜口味的家鄉點心煎餛取代粽子。</p> <p>後來鄭成功因國仇家恨憂鬱成疾，病逝王城，依照民間習俗，遇喪三年不得包粽，自此安平人以每年農曆五月五日為國姓爺歸天紀念，家家戶戶煎餛過節表示哀悼。小時候，每到端午節就看到許多安平婦女蹲在灶前煎煎餛，一湯匙一湯匙放下材料，然後用煎匙(註三</p>	<p>何世忠，《安平耆老口述歷史暨圖像集第二輯—鯤島見聞》(臺南市：安平文教基金會，2009)，頁 29。</p>

	十四：發音為 chian-sí) 壓平，形成一片片的煎鮓，煎熟之後放在炭仔(註三十五：kam-á)上吹涼，就成了孩童最喜愛的點心了。近年來少有此俗。	
鄭氏治臺期間 (1662-1683)	臺南沿海素以畜魚為業，其魚為麻薩末，番語也。或曰，延平入臺之時，泊舟安平，始見此魚，故又名國姓魚云。郡治水仙宮之前，積水汪洋，帆檣上下，古所謂安平晚渡者，則台江也。自道光以來，流沙日積，淤蓄不行，人民給以為塹，稅輕利重，繼起經營。其大者廣百數十甲，區分溝畫，以資蓄洩。至今台江之跡，僅見港道一條，以通安平而已。夫養魚之業，起於臺南。南自鳳山，北暨嘉義，莫不以此為務。信乎天時之所賜，而地利之所興也。澎湖群島錯立，以海為田。歲之凶稔，視魚豐嗇。故其民衣食之源，皆資於此。	連橫，《臺灣通史》，臺灣文獻叢刊第 128 種，頁 714-715。
鄭氏治臺期間 (1662-1683)	「麻薩末」，番語也；一名「國姓魚」。相傳鄭延平入臺後，嗜此魚，因以為名。魚長可及尺，鱗細味腴；夏、秋盛出。臺南沿海多育之，歲值數百萬金；亦府海中之巨利也。曩者岱江吟社楊笑儂曾以此徵詠，屬余評點；得詩數十首，能為「騎鯨丈人」留傳佳話，是又婆娑洋上之史實也。 …… 國姓魚之外有「都督魚」，為臺海中鱗類之最美者。魚似馬鮫而大，重一、二十斤；銀紋雪膚，肉腴無刺。隨冬而來，與春偕逝。相傳延平伐臺時泊舟港外，某都督獲此以晉，因名「都督魚」。或作鮑鮑。	連橫，《雅言》，臺灣文獻叢刊第 166 種，頁 97-98。
明清之際	麻薩末：清明之時，至鹿耳門網取魚苗，極小，僅見白點，飼於塹中，稍長，乃放之大塹，食以豚矢。或塹先曝乾，下茶粕乃入水，俾之生苔，則魚食之易大。至夏秋間，長約一尺，可取賣，入冬而止。小者畜之，明年較早上市。肉幼味美。臺南沿海均畜此魚，而鹽田所飼者尤佳。然魚苗雖取之鹿耳門，而海中未見。嘉義以北無有飼者，可謂臺南之特產，而漁業之大利也。	《臺灣通史》，臺灣文獻叢刊第 128 種，頁 718。
清康熙年間 (1662-1722)	鼎臍挖，在新港之南。 蟬潛塹，與鼎臍挖相接，皆出魚蝦。 草埔五塹，在安定里，秋月有魚。 蚊港，統隸南崑身、北崑身、茄藤、頭威裡等港，皆漁船採捕之所。	蔣毓英，《臺灣府志》(南投，國史館臺灣文獻館，2002 年)，頁 36。
清康熙年間 (1662-1722)	麻虱目水波化生，倏而大，倏而無，其味極佳。	蔣毓英，《臺灣府志》，頁 86。
清康熙年間	大滬之鱗、鱔、鯉、鯉，昕夕烹鮮；小塹之蛤、蚌、蛭、蟬，富貧恒	沈光文，(平臺灣

<p>(1662-1722)</p>	<p>饌。海上之鱗，未能枚舉、潮中之介，難以名稱。網捕土鮓，鉤引海翁。</p>	<p>序)，收錄於余文儀，《續修臺灣府志》，臺灣文獻叢刊第 121 種，頁 845-852。</p>
<p>清康熙年間 (1662-1722)</p>	<p>蟬潛塹，與鼎臍挖相接，皆出魚蝦。 草埔五塹，在安定里，夏秋產麻虱目魚。</p>	<p>高拱乾，《臺灣府志》，臺灣文獻叢刊第 65 種，頁 46。</p>
<p>清康熙年間 (1662-1722)</p>	<p>王瓜：一名胡瓜，又名刺瓜，花葉並如冬瓜而小。臺地十二月即生。醬豉糖醋皆宜。…… 木瓜：春末開花，色白，微帶紅。樹直無旁枝；實可食。……切片，漬以糖或醃，俱可食，味亦佳。又能治腳風（別見「藥部」）。</p>	<p>陳文達，《臺灣縣志》，臺灣文獻叢刊第 103 種，頁 11-14。</p>
<p>清康熙年間 (1662-1722)</p>	<p>泥兜（按：土魷）魚：形如馬鮫，大者重至二、三十斤，味極甘美，臺魚之最佳者。澎湖亦多產。 烏魚：本草名鯔魚，出海中者名「海烏」。……注云：「鯔魚生淺海中。食泥，身圓、口小，骨軟、肉細，其子醃食，味更佳。出自冬天」。 鹿耳門最多。 麻虱目：生海塹中，水紋所結者，形如子魚，味雖清而帶微酸。 …… 敏魚：狀似鱸而肉粗，大者可十餘斤。張東沙謂之「輓魚」。 …… 鮓魚：青黑色，身有白點。骨軟而味甘。生海邊泥中。 沙梭：色黃白，狀如織梭，肉豐骨脆。 …… 午魚：狀似鱸，圓厚而短蹙。其味豐美。 貼沙：附沙而行，上紫、下白，兩目相比。通志謂之鰈沙。 …… 扁魚：俗名塗荊，形似貼沙。肉較薄，晒乾，味甘美。 帶魚：其形如帶，味比內地稍淡。 …… 鎖管：身直而圓，狀如鎖管，故名。其味甘肥。 …… 狗母魚：身圓，細鱗，多刺，粗肉。</p>	<p>陳文達，《臺灣縣志》，臺灣文獻叢刊第 103 種，頁 41-45。</p>

	<p>獅刀：頭長而狹薄，腹背如刀，一名刀魚。大者為佳。</p> <p>.....</p> <p>花鈴：體微圓，色青，斑點如花。</p> <p>金錢：狀如花鈴，而體微薄，多刺。</p> <p>.....</p> <p>鐵甲：其尾有鱗，硬如鐵甲，故名。</p> <p>.....</p> <p>白腹：身圓而狹長無鱗。腹白，故名。</p>	
<p>清康熙年間 (1662-1722)</p>	<p>烏魚：「本草」謂之鰻魚，池產者佳。吳王論魚，以鰻為上。產臺海者曰海烏，冬至前入港散子，亦肥美；散子後名回頭烏，則瘦而味劣矣。子、腎俱佳。</p> <p>鰻：身扁而短，無鱗。以紫白色者為佳，海魚之貴品。又有黑色者，細鱗，名烏鰻；味少遜。</p> <p>...</p> <p>鮠魚：「興化志」：其色蒼，張東沙謂之鮠魚，狀似鱸而大，肉粗。</p> <p>...</p> <p>麻虱目：魚塭中所產，夏秋盛出。狀類鰻，鱗細。鄭氏時，臺以為貴品。</p> <p>鮠魚：「爾雅」『小者鮠』是也。生海邊泥塗中。其大如指。善跳，故名。俗呼花鮠，以其身有白花點也。茅港尾一帶極多。</p> <p>...</p> <p>狗母魚：身圓，黑赤色。長尺餘，有細刺。魚之粗劣者。</p>	<p>周鍾瑄，《諸羅縣志》，臺灣文獻叢刊第 141 種，頁 237-242。</p>
<p>清康熙年間 (1662-1722)</p>	<p>魚無鱗。鄭氏載而置於郡治之鯽魚潭甚夥，及網之，無有也。多烏[魚]、多塗鮠、麻虱目，多紅蝦。各陂圳多鮎。</p> <p>烏魚，「本草」所謂鰻。臺海之產大數倍，肉白而芳鮮不及。冬至前後，北風正烈，結陣遊於內海，累至水底；漁師燎而網之，一罟以百計。腎狀似荊蕉，極白。雌者子兩片，似通印子而大；薄醃晒乾，明於琥珀，脰圓如小錠。鮮食脆甚；乾而析之，似鱈魚。</p> <p>塗鮠，形似馬鮫，大十倍之。肉細而香美，馬鮫弗及也。馬鮫特以滑澤，遂與鰻齊名。論海魚之佳者，必首舉之；昔人所為致嘆於華歆、張昭、許靖諸公也。</p> <p>.....</p> <p>鄭經酷嗜麻虱目，臺人名之曰皇帝魚。夏初出，頗適口；及秋，則味帶酸而肉澀，宜乎鄭氏之不能久也。</p>	<p>周鍾瑄，《諸羅縣志》，臺灣文獻叢刊第 141 種，頁 298-299。</p>

	<p>紅蝦，夏肥，膏貫脊至尾，清脆悅口，色亦佳；宜羹、宜丸、宜脯。大者作對，陳小崖擬之「霞膚雪肉」；良然。</p> <p>茅港尾、蚊港多蟬，大而肥美；膏踰於肉，色如硃。鮑魚骨柔脆，郡中珍之。縣治多毛蟹，肥於冬月，置之几筵，皆堪浮白。魚至冬亦肥美；夏、秋刺多而瘦，色皆黑。鯽魚出北香湖者，四時俱美於他產。</p>	
<p>清雍正年間 (1723-1735)</p>	<p>三縣皆稱沃壤，水土各殊。臺縣俱種晚稻。諸羅地廣，及鳳山澹水等社近水陂田，可種早稻；然必晚稻豐稔，始稱大有之年；千倉萬箱，不但本郡足食，並可資贍內地。居民止知逐利，肩販舟載，不盡不休，所以戶鮮蓋藏。</p> <p>正月，諸邑收菜子，一名油芥(九、十月間種)；碾油只供膏火，不可食。二、三兩月，鳳邑收黃豆(十月、十一月間種)，下澹水八社尤多；諸邑收大麥、小麥(十月、十一月間種)，近臺屬者二月收，遠處者三月收。四月，臺邑絲瓜、紅涼瓜(即菜瓜)、甕菜、莧、茄、菜豆(即豇豆)熟；鳳山八社水田，收雙冬早稻(一名安南蚤，十月、正月種)；民間西瓜熟(正月種)；三邑糖轡事畢。五月，臺邑番棧、西瓜熟；鳳山瓜、棧、蔬果於四月間先熟，五月幾盡矣；諸邑收早麻(即芝麻，正月、二月間種)，瓜棧亦盛出。臺、鳳地暖，凡所種植，先期成熟；諸邑近北漸寒，頗似內地，所出之物稍遲。六月，三邑刈黃麻，黃梨、龍眼、波羅蜜、梨仔芟出，民間種晚稻，農務方興，略無間隙；諸邑收晚麻，番民收稷米、高粱、蕎麥。七月，三邑靛青(正月、二月間種者)、薑、芋、檳榔、浮留藤俱盛出；諸邑收大頭婆早稻(正、二月間種)。八月，諸邑再收黃豆及黑豆、菜豆(俱五月間種)；番民收蕙苡。九月，三邑收菁子；諸邑收圓粒粟(一名一枝蚤)，園田皆可栽種，若早播者，則於八月收。十月，三邑收白占稻、紅埔占稻；白占種於田，紅埔占種於園；番薯熟，早種者七、八月先出，田家食至隔年四月方盡；鳳山下澹水武洛糯米芋熟，長二尺餘，與別芋迥殊。十一月，三邑大蔗、芋蔗熟，大蔗即甘蔗，芋蔗一名芒蔗，一名竹蔗；三邑農家豎轡興工碾糖；鳳山採捕烏魚；內山之番，不拘月日，捕鹿為常；平埔諸社，至此燒埔入山，捕捉昼鹿，剝取鹿皮，煎角為膠、漬肉為脯及鹿茸筋舌等物，交付行社，運赴郡中，鬻以完餉。十二月，臺、鳳進貢西瓜及王瓜，匏茄熟；南北兩路荷花盛開；塗兒魚出，天時蒙霧，齊浮水面，捕獲倍多。臺邑土壤褊小，絕少水田，農人多種瓜、莖麻，雜植蔬豆，栽蔗碾糖，間種早稻以佐食，納糧每於兩路糴買輸將。</p>	<p>黃叔瓚，《臺海使槎錄》，臺灣文獻叢刊第4種，頁51-53。</p>
<p>清雍正年間</p>	<p>田中藝稻之外，間種落花生(俗名土豆)；冬月收實，充衢陳列。居人</p>	<p>黃叔瓚，《臺海使槎</p>

(1723-1735)	非口嚼檳榔，即啖落花生；童稚將炒熟者用紙包裹，鬻於街頭，名落花生包。	錄》，臺灣文獻叢刊第4種，頁51-53。
清雍正年間 (1723-1735)	<p>臺地夏無他果，惟番樣、蕉子、黃梨視為珍品；春夏有菩提果，一名香果，芳馨極似玫瑰果，當以此為第一。</p> <p>土人酷嗜梨仔茛，一名番石榴；肩挑擔負，一錢可五、六枚，臭味觸人，品斯下矣。臺灣隨筆云：象齒有實可食；不知何物？</p> <p>樣三種；香樣、木樣、肉樣。香樣差大，味香不可多得。所食者，木樣、肉樣。曬乾用糖拌蒸，亦可久藏。臺人多以鮮樣代蔬，用豆油或鹽同食。</p> <p>……</p> <p>（波羅蜜）有乾溼苞之分。乾苞者液不濡膩，味尤甜。每實有核數百枚，大如棗，仁如栗黃；罌熟可食，能補中益氣，悅顏色；志云「色綠似如來頂，液黏如漆」是已。其子卻似橡實，每一子為一房，熟而食之，味似百合；子不可生食，瓢可生食，亦不甚甘美，終不似橘柚味佳也。土人用波羅蜜子煨肉，黃梨煮肺，亦海外奇製。</p> <p>……</p> <p>（木瓜）瓜凡五稜，無香味；居民用鹽漬以充蔬。</p>	黃叔璥，《臺海使槎錄》，臺灣文獻叢刊第4種，頁59—61。
清雍正年間 (1723-1735)	山鼠，土人捕獲，以蔗梗填腹，去毛炙黃，合豬肉煮食。	黃叔璥，《臺海使槎錄》，臺灣文獻叢刊第4種，頁67-68。
清雍正年間 (1723-1735)	<p>土人呼蠅房為蠔，呼車螯為蟻。</p> <p>……</p> <p>文蛤，味極鮮美。往年絕少，</p>	黃叔璥，《臺海使槎錄》，臺灣文獻叢刊第4種，頁65。
清雍正年間 (1723-1735)	<p>飯凡二種：一占米煮食，一篋筭貯糯米，置釜上蒸熟，手團食，日三飧，出則裹腰間。酒凡二種：一舂秫米使碎，嚼米為曲，置地上，隔夜發氣，拌和藏甕中，數日發變，其味甘酸，曰姑待。婚娶、築舍、捕鹿，出此酒，沃以水，群坐地上，用木瓢或椰碗汲飲之；酒酣歌舞，夜深乃散。一將糯米蒸熟，拌曲，入篋籃，置甕口，津液下滴，藏久，色味香美；遇貴客始出以待，敬客必先嘗而後進。凡捕魚，於水清處見魚發發，用三叉鏢射之，或手網取之。小魚熟食；大則醃食，不剖魚腹，就魚口納鹽，藏甕中，俟年餘，生食之。捕鹿名曰出草，或鏢、或箭，帶犬追尋。獲鹿即剝割，群聚而飲。臟腑醃藏甕中，名曰膏蚌鮭；餘肉交通事貿易納餉。</p>	黃叔璥，《臺海使槎錄》，臺灣文獻叢刊第4種，頁95。

<p>清雍正年間 (1723-1735)</p>	<p>樣為臺南時果。未熟之時，削皮漬鹽，可以為羞。或煮生魚，其味酸美，食之強胃。黃時汁多而甘，眾多嗜之。或以下酒，然非臺南人不知此味。赤崁筆談謂：『臺人以波羅蜜煨肉，鳳梨煮肺，亦海外奇製』。信不誣也。</p>	<p>連橫，《臺灣通史》，臺灣文獻叢刊第 128 種，頁 607。</p>
<p>清乾隆年間 (1736-1799)</p>	<p>樣……臺人或切片晒乾，用糖拌蒸，名樣仔乾；或用鮮樣細切，用糖熬煮名樣子膏；或用鹽漬醃久代蔬，名蓬萊醬。</p> <p>……</p> <p>番石榴：俗名莉仔茛，郊野遍生。花白頗香。實似榴而小。雖非佳品，臺人多食之。</p> <p>番木瓜：樹幹亭亭直上而無枝，高可一、二丈，色青如桐。葉生樹杪，似草麻。花白，生杈極間。結實靠幹，墜於葉下。瓜凡五稜，無香味。或醃或蜜，皆可食。居民多用鹽漬，以充蔬。</p>	<p>魯鼎梅，《重修臺灣縣志》，臺灣文獻叢刊第 113 種，頁 416-419。</p>
<p>清乾隆年間 (1736-1799)</p>	<p>鳴蜩幾日弔秋菰，出網鮮鱗腹正腴。頓頓飽餐麻虱目，臺人不羨四腮鱸。(麻虱目，魚名。狀如鯔魚，細鱗。產陂澤中，夏秋盛出。臺人以為貴品。)</p>	<p>朱仕玠，《小琉球漫誌》，臺灣文獻叢刊第 3 種，頁 36。</p>
<p>清乾隆年間 (1736-1799)</p>	<p>番蒜新收暑雨時，青虯卵剖滿林垂。瀛孺自重蓬萊醬，應笑嵇含狀未知。(番蒜，一名樣。大者合抱，葉濃，花淡黃，結實初綠，久則漸黃。臺人以糖醃之，名蓬萊醬。)</p>	<p>朱仕玠，《小琉球漫誌》，臺灣文獻叢刊第 3 種，頁 37。</p>
<p>清乾隆年間 (1736-1799)</p>	<p>終歲侯鯖絕冷廚，索居雖暇諒吾吾。朝盤快剖沱連莢，雙角山前見綠珠。(沱連，形比常豆為小。子嫩綠，圓如蚌珠，味極甘美。郡邑誌未載。)</p>	<p>朱仕玠，《小琉球漫誌》，臺灣文獻叢刊第 3 種，頁 41。</p>
<p>清乾隆年間 (1736-1799)</p>	<p>投贈曾聞賦衛風，蠻州種別幹如銅。了無香味傳書案，濫竊烏欄正未公。(番木瓜，樹幹亭亭，色青如銅；花白色，生杈極間。瓜凡五稜，無香味，土人用鹽漬以充蔬。)</p>	<p>朱仕玠，《小琉球漫誌》，臺灣文獻叢刊第 3 種，頁 45。</p>
<p>清乾隆年間 (1736-1799)</p>	<p>瓜小庖廚進未堪，連宵露白氣初涵。猩紅摘下供書案，合配黃來佛手柑。(金瓜，葉幹同茄，花五瓣，淡紫色，結實酒盃大；有初白後黃者，形員而長；又有猩紅色者，形扁，皆可以供玩。)</p>	<p>朱仕玠，《小琉球漫誌》，臺灣文獻叢刊第 3 種，頁 43。</p>
<p>清乾隆年間 (1736-1799)</p>	<p>南至陽生氣盡蘇，恨無飛雪點紅爐。團圍坐飲稱添歲，一幅昇平外海圖。(臺俗：冬至日，家作米丸，祝先禮神畢，卑幼賀尊長者節，略如元旦。合家團圍而飲，謂之添歲。)</p>	<p>朱仕玠，《小琉球漫誌》，臺灣文獻叢刊第 3 種，頁 50。</p>
<p>清乾隆年間 (1736-1799)</p>	<p>臺灣竹枝詞其十五 【題解】 方志中記云：「六月初一日，漳人磨米粉為丸，名為「半年丸」；非</p>	<p>錢琦著，收錄於余美玲主編，2013，〈臺灣竹枝詞其十五〉，</p>

	<p>泉人之俗也。」福建漳州籍在臺灣的住民仍有部分保留這項故鄉舊俗，在半年節這天，會用紅麵、米粉做成紅湯圓，稱為「半年圓」，煮熟後用來祭祀神明及祖先，來感謝諸神佛與祖先上半年的庇佑，再來祈求下半年能平安順心。今俗作半年祭祀時則以紅色的湯圓代替。</p> <p>【詩】 不須海上尋瑤草，不用山中煉寶丸。春得早禾（註：即早收的稻米）紅麴染，家家齊製半年丸。</p>	<p>《臺灣古典詩選注 3：飲食與物產》，頁 126。臺南市：臺灣文學館。</p>
清乾隆年間 (1736-1799)	<p>臺灣竹枝詞二十首之十二</p> <p>【題解】 作者書寫品嚐梨仔拔所感受的滋味，更特別用漢人所珍視的水果荔枝反映當時臺灣原住民在於飲食上與漢人相異奇趣的習慣對比。</p> <p>【詩】 見說果稱梨仔拔，一般滋味欲攢眉。番人酷嗜甘如蜜，不數山中鮮荔枝。</p>	<p>薛約著，收錄於余美玲主編，2013，〈臺灣竹枝詞二十首之十二〉，《臺灣古典詩選注 3：飲食與物產》，頁 138。臺南市：臺灣文學館。</p>
清乾隆年間 (1736-1799)	<p>孫霖〈赤嵌竹枝詞〉十首之七</p> <p>除卻風風雨雨天，分裝急喚渡頭船。深秋播種清冬熟，揀得西瓜貢大員。</p> <p>西瓜盛於冬月，邑人元旦多啖之。臺鳳兩邑，每歲進西瓜。八月下種，十一月成熟。氣候迥異，真不可以常理測。結實之時，最忌風雨。恐防損傷，擇日選摘，分為兩船西渡。邇來楊制府、定中丞會札，不必多備，以省繁費。</p> <p>孫霖（？～？），浙江吳興人，於乾隆初期來臺，曾繪製渡海圖並徵詠詩。</p>	<p>朱仕玠〈瀛涯漁唱〉，《小琉球漫誌》卷 5。</p>
清嘉慶年間 (1796-1820)	<p>蔬：落花生為最。番薯、芋、冬瓜肥美。他與內地同。</p> <p>果：舊制貢西瓜，今罷。柿、佛手、柑皆肥大。波羅蜜，天波羅也。黃梨，地波羅也。甘蔗、龍眼多為美，椰子、檳榔少而珍。荔支臺地無之，邑獨種，近皆成林，美不減內地。槎、番蒜也，高樹廣蔭，實如鵝卵，皮青肉黃，剖食甘美。始生時和鹽蓋搗為菹，曰蓬萊醬。槎古無其字，始見於鄭樵「通志」，其種傳自荷蘭。菩提果，佛國種也，略似枇杷而肥大，空其中，細絨屬蒂，懸其核，搖之珞珞然，嗅之辛烈，噉之甜而清。釋迦梨，美樹綠實，實大如拳，礪礪皺紋如佛頭。</p>	<p>謝金鑾，《續修臺灣縣志》，臺灣文獻叢刊第 140 種，頁 52。</p>
清道光年間 (1821-1850)	<p>徐必觀〈地瓜簽〉</p> <p>沿村霍霍聽刀聲，腕底銀絲細切成。范甌海苔同一飽，秋風底事憶蓴羹。</p>	<p>徐必觀，〈地瓜簽〉，臺灣文獻叢刊第 115 種。</p>

	徐必觀 (?~?)，江西奉新人。清道光 7 年 (1827) 署鳳山知縣，旋改呂奎灣知縣及再任鳳山知縣	
清咸豐年間 (1851-1861)	浩浩飛颺競捲沙，秋棚何處覓新瓜？烏魚歲晚無消息，累得鹽官仰屋嗟。(醃瓜，四時皆有；和醬食，尤佳。烏魚，至冬方盛，家家醃而藏之。二者皆課鹽所賴以銷者也。)	劉家謀，〈海音詩〉，收錄於《臺灣雜詠合刻》，臺灣文獻叢刊第 25 種，頁 10。
清同治年間 (1862-1874)	每值既望，角聲彌厲，蓋是日市廛競饜酒肉。其平時一日三餐頗儉樸，即蔬菜亦罕登盤，惟海腥鹹魚是嗜，猶有漳、泉遺風焉。	丁紹儀，《東瀛識略》，臺灣文獻叢刊第 4 種，頁 34。
清光緒年間 (1875-1894)	臺人呼紅薯為地瓜。地瓜最多，大者十餘斤重。家家和米煮粥以佐饗飧。內地人不合水土，食地瓜最宜。	唐贊袞，《臺陽見聞錄》，臺灣文獻叢刊第 30 種，頁 167。
清光緒或明治 (1875-1908)	臺南之地，民非土著，原係移居。閩之漳泉、粵之潮惠，五方雜處，皆無一姓。俗尚奢華，南北不同。男辮髮，女裹足，猶其俗例；尚黑齒而嗜檳榔，除老病而吃阿片，此則習俗之慣也。……祀神而焚香燭，祭祖而燒寶紙。上元夜共弄龍燈，七月祭曰盂蘭會。清明曰踏青。上巳曰寒食。中秋製以月餅。端午蒸以肉粽。至於迎神宴會，鼓樂為重。除夕蒸年糕，迎春放爆竹，均為臺俗之流傳已久。	佚名，《安平縣雜記》，臺灣文獻叢刊第 30 種，頁 9。
清光緒或明治 (1875-1908)	<p>三月，北港進香，市街里保民人沿途往來數萬人，日夜絡繹不絕，各持一小旗，掛一小燈(燈旗各寫「天上聖母、北港進香」八字)。</p> <p>迨三月十四日，北港媽來郡乞火，鄉莊民人隨行者數萬人。入城，市街民人款留三天。其北港媽駐大媽祖宮，為閩郡民進香。至十五、十六日出廟繞境，沿途回港護送者蜂擁，隨行者亦同返。此係俗例，一年一次也。</p> <p>三月二十日，安平迎媽祖。是日，媽祖到鹿耳門廟進香，回時莊民多備八管鼓樂詩意故事迎入繞境，喧鬧一天。是夜，禳醮踏火演戲鬧熱，以祈海道平安之意。一年一次。郡民往觀者幾萬。男婦老少或乘舟、或坐車、或騎馬、或坐轎、或步行，樂遊不絕也。</p>	佚名，《安平縣雜記》，臺灣文獻叢刊第 30 種，頁 14。
清光緒或明治 (1875-1908)	<p>包仔店司阜：做各式麵包及雞蛋糕，以供點心。</p> <p>粿店司阜：做各樣粿品及糕餅料，並煮冰糖、冬瓜等，兼賣黑糖、白糖。</p> <p>做麵司阜：用小麵粉做麵線、大麵，用豆粉做豆簽。</p>	佚名，《安平縣雜記》，臺灣文獻叢刊第 30 種，頁 87。
明治 35 年	安平支廳管內外武定里所屬戶數一千五百零九戶人口一萬零五百五	〈沿海窮苦〉，《臺灣

<p>(1902)</p>	<p>十八人土地薄瘠沿海岸線耕作每年收穫亦甚清苦農家貧者居多昨年來為旱魃所厄貧農既乏購買肥料之力蕃薯悉被枯死近海岸者均採取馬點菜豬母菜刺杏菜鹹茆菜烏杏菜蕃薯薯葉水芋等野草為食聊充饑腸光景極形慘苦近新區海岸如灣裡庄庄民有四千九百八十六人戶數九百七十五戶內一半皆如外武定里窮民餐食薯葉野菜佇立村莊雖貝廬舍依然未免嘆炊煙不舉也。(14)</p>	<p>日日新報》，明治 35 年 12 月 3 日。</p>
<p>明治 35 年 (1902)</p>	<p>南部臺灣連年旱魃頻仍一體農家困苦情形難狀臺南廳下外武定里沿岸農民僅採野菜水草等物以充枵腹已詳前報永寧里一帶稻苗亦半枯死海岸線如喜樹庄灣裡庄及二層行溪河口港尾庄皆半農半漁惟賴蕃薯一物為糧因旱厄蕃薯亦悉枯死貧農素無貯蓄飢餓難堪每夜烏合三十人或五六十人侵入鄰庄仁和里盜割薯園蔓葉以充口腹仁和里亦為旱災所虐蕃薯亦不甚碩大滋生比往年只有五分收穫目下農家亦日僅一餐盜割其薯園蔓葉不啻奪其生命眾皆噪起初各戶每夜伏人伺窺見來人甚眾大駭乃集壯丁發空砲以嚇之盜割如故於是大怒竟聯合保甲將以彈丸擊斃之為當地巡查探知急馳赴解散捕永寧里人三名目下姑為拘禁之噫農家之窮狀至於此極豈民之好為盜哉當道其何以處此。(14)</p>	<p>〈旱民無奈〉，《臺灣日日新報》，明治 35 年 12 月 7 日。</p>
<p>明治 36 年 (1903)</p>	<p>臺南新報云打狗中洲庄附近漁戶為失漁所厄陷非常之慘境聞其每日度活有九人日只一餐食蕃薯葉三十三人日只一餐食蕃薯者尚八人兩日始得一餐薯葉度餓計中洲庄五人邦曲庄十一人土地公庄五人七柱庄十二人下赤竹庄三人大頭庄四人支廳目下正急為處置打狗區長陳生冠憐之為給貸糧食待他日以漁獲之物相償又每一人以一金借之蓋此五十漁戶係自己捕魚為業者家徒立壁以此為生若整網或作塹等漁業主或受傭之漁戶自不至如斯極慘也。</p>	<p>〈漁民窮狀〉，《臺灣日日新報》，明治 36 年 2 月 11 日。</p>
<p>明治 38 年 (1905)</p>	<p>臺南製鹽之場有五。曰州南者。今之布袋嘴也。曰州北者。今之北門嶼也。曰瀨東者今之霄壟也。曰瀨南者。今之旗后三塊厝也。曰瀨北者。今之臺南小西門外鹽埕庄也。查各處鹽田面積大同小異。多約一甲。周圍築堤。內畫為蒸發池。結晶池。從內地入名之也。何謂蒸發池。取海水為日氣所蒸之義。何謂結晶池。取鹽水結實如晶之義。而獨以池名者。乃以內地晒鹽之地。名臺灣晒鹽之場。然內地範而為池。故名池。臺灣範而成沼。宜以沼名。以其形長而方。有似沼者。其沼有六。沼四圍有畦。畦高三寸。畦之面海處。鑿兩水道。自第一沼第二沼至第三沼。缺處皆同。第四沼僅一孔道。第五第六沼亦如之。第六沼以下曰深底。深底左畔為鹽格。亦各有畦。內分方畧。砌以瓮磁。</p>	<p>〈臺南製鹽法〉，《漢文臺灣日日新報》，1905 年 11 月 5 日，第 4 版。</p>

	<p>皆琢碎口灰。海水流入沼內。沼畦鍵以水閘。如海水引入第一沼。待水量納入至三寸。乃閉焉。蓄而成豬（豬積水也）豬水含沙。沈而澱之。水氣為日氣所蒸。消有幾分。翌日引入第二沼而第一沼又新注入海水。晒有六七點鐘久而第二沼之水。已蒸成鹽水。色濃而味鹹。又明日移入第三沼。水色微變。而第二沼又引第一沼之海水。入於其內。經一日而入於第四沼。其色黃而赤。又經日而入於第五沼。至第六沼。味愈厚而質愈實。已變成汁而流入深底。乃汲汁而散之鹽格。鹽格高於深底二尺晒二時間。始結實如晶。純白如雪。化而為鹽。各沼以次輪流。承上卸下。水道一開一閉。海水一入一出。晒無虛日、水無虛沼。然亦有定期焉分為大帆小帆二期。自八月至十二月為小○。自一月迄四月為大帆。大○之海水。含鹽分較濃。且太陽溫度亦高。故海水納入鹽埕。經七日而成晶。收鹽較多。小○比大○。海水氣薄。且太陽之溫度低。必蒸至八九日而水氣始凝。本島以南。以清歷六七月間為兩期。不能製鹽。乃空沼以養魚。較之島以北。以十月至明年三月為兩期。其時季蓋異。故製鹽之期亦殊臺北每年晒鹽。自四月至九月末。而且鹽格之築造稍差。唯製法大略相似。</p>	
<p>明治 39 年 (1906)</p>	<p>臺灣產菓中。有所謂樣者。形如楸。皮青肉黃。其味極甘。臺灣誌載黃菓曰樣。考字彙無樣字。誌注云。以菓之佳。令人可羨。故以樣名。他處鮮有之者。許蘊白貢士南英。本臺南人。出宰粵東徐聞縣見有此物。名黃菓。食之。味亦相同。乃知即臺灣之樣也。因感賦一絕云。瓜李浮沈四月天。樹頭黃菓又新鮮。異鄉喜得家鄉味。別汝於今已十年。閩地荔枝。熟時皆丹。粵有綠者。味殊不惡。但較遜閩產耳。徐聞尤盛出此菓。許蘊白有詩云。海上仙人白玉膚。新妝不著絳羅襦。坡公若見應憐汝。薄命樓頭墜綠珠。亦善於詠物者。</p>	<p>〈拾碎錦囊（三百一）〉，《漢文臺灣日日新報》，1906 年 11 月 14 日，第 03 版，日刊。</p>
<p>明治 40 年 (1907)</p>	<p>臺南市五萬人口。所用以繼續生命之飲料水。皆取諸掘井。極不完全。許多內地人。欲用一擔之水。須視其地之遠近。三四錢迄七八錢不等。其水中不無含有有機物。警務課雖對賣水者常促其注意。而賣水者只為營利計。于其管理之井。曾注意與否。尚屬疑問也。他如本島人則不用賣水。皆用其自掘之井水。水質亦不良特甚。勿論含有鹽分及礦性物。且有臭有味有色。缺點滋多。今市內之賣水者。當市之西南隅。即大南門附近。中有掘井。其數不過二三。蓋臺南市水質。除自市之東北隅。灣曲而東。漸及西南隅一帶地域而外。毫無適飲料水者。是水道開鑿之事。在所必要。前此已為內地人間之問題。屢有所研究。雖然。欲求適當之水源。既不可得。且須莫大之經費。遂成一大事業。</p>	<p>〈臺南市飲料水之問題〉，《漢文臺灣日日新報》，1907 年 06 月 22 日，第 5 版。</p>

	至今尚難斷行。近有組織水源地探險隊。舉行實地踏查。然主張其事者。然有民間二三有志者出現于其間。究未聞登之眾議也。且水源探險之人。所謂引用水道之計畫。假令調查有效。而實行終極難也。常叩現任廳長對此問題之意見。以為此等事業。到底非民間所能經營。不可不如臺北以官業成之。但細按尚無適當之財源。今日可否見諸實街。要自難期。惟為其地方官者。則斷難放置。而不為之講究焉矣。	
明治 41 年至大正 7 年 (1908-1918 年)	臺灣產稻，故人皆食稻。自城市以及村莊，莫不日三餐，而多一粥二飯。富家既可自贍，貧者亦食地瓜，可無枵腹之憂。地瓜之種，來自呂宋，故名番薯。沙坡瘠土，均可播植，其價甚賤，而食之易飽。春夏之間，番薯盛出，掇為細絲，長約寸餘，曝日乾之，謂之薯纖，以為不時之需。而澎湖則長年食此，可謂饋貧之糧也。薯之為物，可以生食，可以磨粉，可以釀酒，可以蒸糕。唯長食者，須和以鹽，始可消化。若煮以糖者，僅為茶點而已。	連橫，《臺灣通史》，臺灣文獻叢刊第 128 種，頁 605。
明治 41 年至大正 7 年 (1908-1918 年)	樣：即檬果，種出南洋，荷人移植，至今尚有存者。舊志以為傳自日本，非也。樹大合抱，花小微白，夏時盛出。有肉樣、柴樣、香樣三種。肉樣先出，味稍遜。柴樣最多，青者切片和醬代蔬，或漬鹽藏之以時，煮魚味尤酸美，可醒酒。黃者生食。內山則晒乾，用糖拌蒸，配售閩粵。香樣肉脆味香，最後出。又有牛心樣，大如牛心。	連橫，《臺灣通史》，臺灣文獻叢刊第 128 種，頁 666。
明治 41 年至大正 7 年 (1908-1918 年)	奈芡：或稱番石榴。有紅心、白心兩種，自生郊野。幹堅花白，結實如榴。熟時，色黃味香，切片棄心，煮以豬油，和糖少許，佐食尤美。	連橫，《臺灣通史》，臺灣文獻叢刊第 128 種，頁 670。
明治 42 年 (1909)	安平支廳下外武定里媽祖宮庄一帶。曩者原是海面流沙暫積而成。其土質多含有鹽分。一切農作物。皆不適宜。此次臺南廳農會。計劃於該地試驗種麥。經佐藤技手實地調查。將植大小麥二種云。	〈麥作試種〉，《漢文臺灣日日新報》，1909 年 10 月 31 日，第 6 版。
大正 10 年 (1921)	臺南州派吉越技手于北門郡七股庄，為虱目魚苗輸送試驗。將第一回購自內地者，用輸送器，于魚苗三千五百尾，以水深一尺一寸，空氣百八十氣壓送之，及經過六時間開視之，死亡率竟甚高，經第二回試驗，乃知為水及空氣之過多，蓋第二回仍用從來輸送器，于魚苗二千尾，用水深三寸五分，空氣百三十五氣壓，經十時間之後，死亡僅四十八尾二分四厘，成績甚好焉。據該技手所云，北門郡附近，目下魚苗尚少，充分試驗不來，待第三回出張新竹州，集得魚苗二三萬尾以	〈試驗虱目魚苗〉，《臺灣日日新報》，1921 年 8 月 10 日，第 5 版。

	上，則可確實試驗，現正在照會中。	
大正 10 年 (1921)	臺南魚市成績 臺南魚市場。客月中鹽水產魚類。凡十二萬四千九十斤。淡水產二萬九千三百四十四斤。計十五萬六千四百四十三斤。價達三萬五千十七圓餘。以虱目魚及草魚占最多數。	〈臺南魚市成績〉， 《臺南新報》，1921 年 11 月 11 日，第 3 版。
大正 11 年 (1922)	臺南州北門郡沿岸之漁業，還來不振，去二十五日，在七股庄下山子寮內海，發見由海外而來之雜魚群，該地住民三百四十名，各出閉塞灣口，自下午二時至翌早六時，爭為撈漁，獲魚量一萬五千斤，價值一千三百六十圓，該漁況，為六十年來未曾有，皆大為喜悅，近將在西港庄西港廟舉行大祭云。	〈北門大漁〉，《臺灣日日新報》，1922 年 5 月 6 日，第 6 版。
大正 11 年 (1922)	臺灣製鹽會社之鹽田出順地，臺南州新豐郡安順庄媽祖宮及海尾寮，三百五十三甲，其中第一回部分九十五甲，此際早已竣功。第二回部分之成功面積七十甲，現在繼續開鑿云。	〈鹽田一部竣功〉， 《臺灣日日新報》，1922 年 5 月 9 日，第 6 版。
大正 11 年 (1922)	一陣南風大麥黃。棗花未落柳偏長。 青山戶外來新燕。掠水啣泥戀舊鄉。	李漁父，〈初夏〉，《臺南新報》，1922 年 05 月 17 日，第 06 版，日刊。
大正 12 年 (1923)	月廿一日朝。天晴氣爽。皇太子殿下。欲一賞南國清晨景色。朝膳已畢。於午前八時四十分。□御泊所門。是日視察安平之後。將臨聯隊閱兵式。乃召長靴。駕自動車。以奈良武官長陪乘。照前日之供奉。向安平市中。通過道路。拜觀者堵築。倍於前日。海風吹涼。一直線赴安平街道。午前九時五分。抵鹽業會社前之假棧橋。移乘御召艇。此時殿下召御玳瑁色眼鏡眺望。以白鷺號為先驅。白妙千鳥之供奉艇繼之。敷島號殿後。記者□跟從。波平浪靜。由港內發航。向安順之鹽田。及到鹽田。津田鹽業會社長奉迎之。入事務所少憩。乃視察天日鹽田七幅。賀米總務長官，將專賣局時代之創意關係。詳加說明。且請御覽採集鹽之實況始還。十時卅五分。發棧橋。向殖產局之鹹水養殖試驗場。	〈循覽安平鹽田〉， 《臺南新報》，1923 年 4 月 23 日，第 5 版。

<p>大正 12 年 (1923)</p>	<p>臺南州下的旱害使得農產物減收，曾文郡平均每一年農林水產供應量為 150 萬元，但因為旱災減少 35 萬元，減產的關係，使得市場物價提高，北門郡下相較於平常少了一半，而補助金的延遲，所以無法買肥料的狀況約有 1500 戶，大概是曾文郡的 10% 農家。</p> <p>因為糧食減少關係，農家吃的東西不得不有混食烏紫菜、狗屎菜的情況發生，小吃亦然。可預期的海岸地方農家的魚塭被害情況都受到相當的影響。但幸運的是今年的番薯簽增產 182 萬斤左右，所以各農家擁有比較多的貯藏，今年的稻米也算是充分。</p>	<p>〈郡部之飲料水缺乏〉，《臺南新報》，1923 年 10 月 17 日，第 2 版</p>
<p>大正 12 年 (1923)</p>	<p>今年降雨缺乏，各地飲用水域兩難之狀況，新豐郡安順庄飲水不足，遂決定引自曾文溪之用水，然而曾文溪若僅仍供給一個月的飲水使用，居民覺得憂心，並擬定向灣里糖廠商借幫浦以做為給水使用。</p>	<p>〈郡部之飲料水缺乏〉，《臺南新報》，1923 年 11 月 26 日，第 3 版</p>
<p>大正 12 年 (1923)</p>	<p>臺南州。以西瓜移出解禁為基。發布西瓜生產檢查施行規則。按其檢查法如在生產檢查指定地可由佩檢查員施行之。合格者蓋合格證印。不合格者，附一定記號不得再請檢查。而受檢查，可將其物運至檢查地指定場所。向檢查員報告其住所氏名及課數等，而受檢各戶，應納手費二錢，此外實行方法及檢查臺帳之計入手費並報告狀況別有規定。期檢查期決來十六日開辦。</p> <p>以後每月五月十日。十五日。二十日。廿五日。三十日。計檢查六回每回自午前八時起至午後四時止。惟認有必要時，得指定此外時日。由農會職員檢查之。生產檢查所。州下設定 16 處，及各郡役所在地及西瓜生長主要地之新豐郡歸仁永寧。臺南市三分子新化郡善化海寮。嘉義郡民雄。而舊商工課室（停車場前）充為總督府職務檢查所臺南分所。若生產檢查所。檢查通過。應再注意檢查。現臺南州嘉義設戶生果物同業組合專辦移配果物頗覺有利。他人不能侵占。然西瓜解禁生產者若自行辦配。倡免前計之掣肘。而自他人收買而後移出則有抵觸同業法。如欲為此自應加入同業組合然若生產者。合同販賣。則不在此限又非生產者。而自他人買收。以為土產物。寄內地者。雖戶課數白戶固無妨碍而大多數之集收。則不可也。夫產地檢查。州下既定十六處。而移出檢查（植物檢查）將在何處無阻碍例如新竹生產者請檢於臺南。雖戶限制而生產檢查。其目的戶產地除戶附近外，</p>	<p>〈臺南檢查西瓜〉，《臺南新報》，1923 年 12 月 13 日，第 5 版。</p>

	不為檢查。若有□請，概不受理。	
大正 13 年 (1924)	<p>臺灣慣俗。依例相沿。計有三百餘年。如值冬至日。閩郡繁忙。家家戶戶貧富一律。製造米丸。致祭祖先。無家不有。是早各店舖。男婦老幼。皆食米丸。取歲聿云暮。團圓之意（諺云丸子湯）本年新歷十二月念二日。即古歷十一月廿六。即冬至日也。余亦隨俗。吃□有感。爰作七絕兩則。為嚴冬禦寒之消遣。詩之優劣不計也。</p> <p>玉粒藍田種晚天。西疇收穫慶團圓。 今朝正值嚴冬節。釜上浮沉爨下烟。</p> <p>冬至搏來圓又圓。美人燈下說殘年。 彈丸妙手盤中出。旋轉如珠有幾千。</p>	臺南 陳惠之，〈吃米丸〉，《臺南新報》，1924 年 12 月 25 日，第 05 版，日刊。
大正 14 年 (1925)	<p>裝成弦月樣逾常。腹裡珍饈味更芳。 我愛厨娘新手段。殷勤供與客先嘗。</p> <p>冬祭家家製作忙。薦新未祀客先嘗。 愛他淡素多真味。□贈行厨備晚糧。</p>	席珍 王傳池，〈菜包〉，《臺南新報》，1925 年 01 月 08 日，第 05 版，日刊。
大正 14 年 (1925)	<p>策杖閑行水國鄉。車聲笠影鬧斜陽。 細思關此瀨東地。全賴漁鹽利澤長。</p> <p>迫人暑氣正炎陽。看看鹽□晒事忙。 莫道周身猶是汗。古來食力免心傷。 溪田掩映露光濛。百畝鹽田次第望。 觸我津頭頻側耳。水車聲轉韻悠揚。</p>	洪攀桂，〈瀨東場晒鹽雜詠〉，《臺南新報》，1925 年 03 月 12 日，第 05 版，日刊。
大正 14 年 (1925)	最近於北門。及布袋。輸出食鹽。約達一億二千萬斤此之食鹽。欲迄於來月二十日頃之內。輸出朝鮮一億二千萬斤。香港三千六百萬斤。	〈臺鹽大輸出〉，《臺南新報》，1925 年 3

	<p>配載之船。早已決定。既三井英丸。三千二百萬斤。大新丸二千三百萬斤。而來月十日。十五日。來行□船。亦將載二千五百萬斤。與四千萬斤。前往朝鮮乃三井□島丸。若鈴木所辦者。船名雖不明。仍要積載千八百萬斤。向香港輸出去。</p>	<p>月 29 日，第 9 版。</p>
<p>大正 14 年 (1925)</p>	<p>據某商云。本年地瓜簽行情。與前年大想不相同。且本期收成額。有多少差異何則。臺南產出地瓜 雖然豐富。一般農民為食材 消費不勸。加之米價暴騰。每車唱價九十圓左右。而地瓜亦五穀中之一大部份除食材外。剩餘無幾。不足供內地。製造酒精之原料。查邇來酒精原料。選擇地瓜簽為優良。而糖蜜較劣。故營斯業者。相從而起。比大正八年。有倍徙增加。內地商一側。囑託在□移出商。代為採□。計有多人。聞此時約定移出額。不下八九千萬斤。豫定配到內地沖渡(現物在內地交貨)賣渡金額。五圓三十錢左右。而臺北移出商。向南部採買。互相聯結。內地行情各守秘密。不肯露洩。詐騙農家意欲賤價買入。故去年二圓六十錢買收。至終□過內地商。博多利益。至本年為天氣不順薯簽產出無幾。實際在臺灣各驛備交。達三圓七八十錢。移出商為內地行情。不過五圓左右。除運搬費用。獲利無幾。各自頓手。獨不思豫約數千萬斤賣出。此時尚未十分之一入手。設若頓挫。或者內地某大商。擬定於地瓜盛出產期。競爭採買。行情向上。可以直□。按酒精消路廣大。不但為工業用。亦可作飲料。加之露國。甚至暢銷。而支那諸方面。需要甚多。故臺灣諸農家。果能研究精緻方法。薯簽產出。遠近馳名。副業之產額。年□可增收利益。其最主要者 破除慣例。查價發□。切不可任意放出。以致有損無益。余非實業中人 就所聞細詳記載。以備錄耕作者。作為考(散人參)</p>	<p>〈番薯簽現場價格〉，《臺南新報》，1925 年 4 月 18 日，第 5 版。</p>
<p>大正 14 年 (1925)</p>	<p>臺南州新豐郡下，其細民常食之蕃薯簽，近來市價獎騰，如去年末，千斤約二十五圓者，最近則騰至六十五圓至七十五圓，為是郡下永寧庄，及安順庄漁民，甚覺困窮，至有減食度日者。</p>	<p>〈新豐薯籤獎騰〉，《臺灣日日新報》，1925 年 12 月 18 日，第 4 版。</p>
<p>昭和年間</p>	<p>鹽埕竹枝詞二首 無數蚶區(註：蚶，牡蠣，是臺灣西部沿岸內海常見的養殖業，昔日臺南的安平、安南、七股、北門一帶，居民多數原以養蚶為業，至今留有蚶寮的舊地名)跡不存，數年建築自成村。海滷(註：濱海地區)變作繁華地，惹得舟車來去繁(註：早期在鹽田中央設置鹽倉，旁邊開築運河直達內海，小船沿著運河載到安平港，再以輪船轉運外銷。但後來內海淤積嚴重，船運不堪使用，日治時期鋪設小火車軌道，輪</p>	<p>張觀廷著，收錄於余美玲主編，2013，〈鹽埕竹枝詞二首〉，《臺灣古典詩選注 3：飲食與物產》，頁 386。臺南市：臺灣文學館。</p>

	<p>運到轉運場。此謂曬鹽的全盛時期可見舟車輸運頻繁的鹽田風光)。</p> <p>(其一)</p> <p>萬頃荒埔傍海邊，經營美利勝良田。本淵海尾衣多白(註：本淵海尾，指本淵寮、海尾庄(寮)兩個鹽村，位於今臺南市安南區內。衣多白，身穿乾淨白衣，代表經濟狀況不錯)，知是鹽埕(註：此謂安南區的鹽田為居民帶來獲利，改善居民的經濟狀況)大發錢。(其二)</p>	
昭和元年 (1926)	<p>臺南州北門郡七股庄黃七年五十四，及同庄黃連治二名，去十七日午前六十因爭養魚池水，互相口角，黃終竟揮鋤毆黃七之頭部至負重傷，至十九日斃命云。</p>	<p>〈因爭池水，揮鋤毆打〉，《臺灣日日新報》，1926年8月21日，第4版。</p>
昭和2年(1927)	<p>臺南魚市。自正十二年度市營以來。成績不良。年之敢額。不過四五十萬圓。比之當時漁業會社好礦石代減有大半。且永寧庄亦起灣裡魚市問題是改善魚市已迫於必要，獎勵吸集魚貨亦須努力，又一面期該運河完成，庶俾一部漁船有出入便也。結果本年度終收額遂突破六十萬圓。比之十二年度四十七萬圓。十三年度五十萬圓。十四年度四十三萬圓。可視為大正十年以來之新紀錄也。現在各地漁獲年收額二十萬圓者。為基隆高雄、澎湖方面。若欲吸收。則該經營方針。當加一大刷新。聞最近對發動漁船之入貨。新聞獎勵之途此不特裨益於臺南魚市。乃因全島之活躍也。</p>	<p>〈臺南魚市刷新政策與水產會協力施設〉，《臺南新報》，1927年4月2日，第6版。</p>
昭和2年(1927)	<p>春郊策杖好逍遙。十里平鞠草色嬌。 一角炊煙何處是。傍人指點本淵寮。</p>	<p>鹽田 王丁巧，〈過本淵寮〉，《臺南新報》，1927年04月15日，第06版，日刊。</p>
昭和2年(1927)	<p>芒鞋踏破草湖來。幾點漁村泊水隈。 三兩釣翁牽網補。似當準備待晴開。</p>	<p>鹽田 王丁巧，〈入四草湖〉，《臺南新報》，1927年04月15日，第06版，日刊。</p>
昭和年間	<p>黃樣盛出時，食之過多，則胃起痙攣之症，所謂「樣子痧」也；食破布子則愈。破布子者，樹子也；葉如榆而大，子細若鈕，色黃多漿。與黃樣同熟，互相調劑，誠造物者之巧也。鄉人采其子入鍋，下鹽煮之，粘合如膠；可佐飯。又與豆腐合烹，濃淡得中，味尤甘美。臺南</p>	<p>連橫，《雅言》，臺灣文獻叢刊第166種，頁83-84。</p>

	人雖多食黃糕而無發病者，則破布子之功也。	
昭和年間	<p>臺南點心之多，屈指難數；市上有所謂「擔麵」者，全臺人士靡之知之。麵與平常同，食時以熱湯芼之，下置鮮蔬，和以肉俎、蝦汁，糝以烏醋、胡椒，熱氣上騰，香聞鼻觀。初更後，始挑擔出賣；宿於街頭，各有定處，呼之不去，恐失信於顧客也。</p> <p>……</p> <p>餅餌之屬，有麥、有稻、有菽、有麻，五花十色，無美不備。臺南有「搔舍龜」者，以糯米為皮、豆沙為餡。相傳富人「吳搔舍」嗜此，鄰人得其法，因以為名；猶酒館之有「伊府麵」也。</p>	連橫，《雅言》，臺灣文獻叢刊第 166 種，頁 85。
昭和 6 年(1931)	臺南州下海岸方面鹽分地約一萬數千甲，從來不生雜草，弗能播種，因嘉南大圳灌溉排水，臺南州立農事試驗場，乃考慮開拓方法，自昭和五年，在北門郡七股庄，施行耐鹽性水稻選出試驗，得北門郡當局，熱心努力，成績良好。本年已穫甲常五千餘斤收量，而地方參觀者，亦有數百名，臺南州自來年起，將令農事試驗場，選出耐鹽性水稻優良品種以外，更進於鹽分地米作特種栽培法研究，來年度中，以州費九千圓，補助改良費云。	〈臺南州下鹽分地萬餘甲播耐鹽性水稻 成績優良州補助九千圓〉，《臺灣日日新報》，1931 年 12 月 24 日，夕刊 4 版。
昭和 7 年(1932)	<p>專貯黃麻不貯蝦。清湯白飯任添加。</p> <p>菜根果腹君休怨。鷄肋糜人我獨嗟。</p> <p>八口忍饑經歲月。三餐度飽過年華。</p> <p>劇憐苦況遭今日。生死拚來養一家</p>	洪少川、左詞宗陳國樑／右詞宗吳國輝評選，〈飯碗 左二右六〉，《詩報》，第 046 號，1932 年 11 月 01 日，第 011-011 頁。
昭和 8 年 (1933-09-04)	今日是舊曆的七月半，佳里今年也在此日普渡，因欲打破函〔陋〕習，奈入鄉從俗之言，難亂排擊，所以只份米膏〔糕〕米一斗。大概因為普渡的關係，昨日七股陳看氏贈來虱目魚，今日頂山子吳龜氏也贈來虱目魚。前者是七股的有力者也是我的得意患者，後者是頂山子的有錢者，也是我家古來的朋友。年節受贈者此為起初，但普通患者來贈者固已不待言。	吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 1：1933-1937》，（臺南：國立臺灣文學館，2007）。
昭和 8 年(1933)	風雨連朝未肯晴。嶼江激浪水波勃。	涂福順、篁邨評，〈蒞

	<p>四圍堤岸皆崩壞。五甲橋梁盡折傾。 家屋浮沈成澤國。鹽田氾濫變滄瀛。 可憐數百罹災者。差幸役場助粥錫。 篁邨曰。實事實寫。實際之詩。</p>	<p>桐城懷古 右八左三九〉，《水災即景》，第 12 卷第 09 號，1933 年 09 月 15 日，第 140-1 頁。</p>
昭和 8 年(1933)	<p>臺南州土產品 審查會。廿一日午後一時起。開於臺南州商品陳列館。今用 知事。劉勸業課長及 向州下各□委囑而來之審查員二十一名出席由劉勸業 課長敘禮。次由佐多書記。說明審查方法。分為各種別。入第一次審查。出品物則飲食料品竹木 水牛角製品玩具等。總點數百五十二點。据投票。經第一、二次豫選。再由全審查員之最后的審查后。則以「安平魚燻製」為一等入選。</p>	<p>〈臺南土產品審查會審查 一等御幡氏燻製安平魚〉，《臺南新報》，1933 年 10 月 23 日，第 8 版</p>
昭和 8 年 (1933-11-20)	<p>今日是南星生誕的第十二日，照臺灣古例舉行剃頭式並幸油飯、雞鴨卵，其數有六十餘位，同列街、對面街總幸，頂街只對有相當的人即幸。被幸的人皆有返禮，就中乃占叔公遠來佳里一天。葉曉返禮來米一籃及柚子數粒；大成米店返禮來牛乳二罐；日新屋返禮來紅老酒一罇；其他對面陳螟蛉掠二疋紅蟬來做月內；勿論六甲及北門各來ベビ一服一領。午前南溟藝園同人多田道子氏來訪，在後花園談論數時。</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 1：1933-1937》，(臺南：國立臺灣文學館，2007)。</p>
昭和 8 年 (1933-11-30)	<p>前日天成的母親來訪的時，也提來金一封要做月內。昨日篤加的三姑也掠來雞、鰻來做月內。又東京的昭癸也贈來ベビマント及帽子來了。而今日臺南糖店來信說已寄來小包了。</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 1：1933-1937》，(臺南：國立臺灣文學館，2007)。</p>
昭和 9 年(1934)	<p>在安平的三年學生生活，寄宿於當時安平小學對面的民家（註二：蔡鴻捷先生，製塩會社的職員勤務於布袋），就是現在媽祖宮邊停車場（註三：以前是魚塢）路邊，後轉安平墓地邊的盧凱先生的舊家。當時在安平的寄宿費每月十円，臺南市內的寄宿費每月十二至十三円，包括住宿、伙食、水電、洗衣服，伙食甚好。早餐粥、飯都有，配菜有油條、鹹鴨蛋、花生、醬菜、味噌豆腐汁。中午便當菜色有滷蛋或蛋包、滷肉、虱目魚、蔬菜、タクアン（註四：Takuan 是醃漬鹹味的蘿蔔），禮拜六、日不帶便當。晚餐及假日中午大概四菜一湯，天氣熱時還有綠豆湯或仙草可消暑。</p>	<p>陳騰鴻，《安平耆老口述歷史暨圖像集第三輯—漁波盪漾》（臺南市：安平文教基金會，2009），頁 6。</p>
昭和 9 年(1934)	<p>安平普遍很有愛心，對待外地學生親切，疼惜出外學子。安平當時的</p>	<p>陳騰鴻，《安平耆老</p>

	物價如下：一斗米五角左右，豬肉一斤二角左右，麵一碗五分，臺南至安平的四輪車車費，學生二分，成人三分，看電影要八分或一角，冰棒一分、魚丸湯三分。	口述歷史暨圖像集第三輯—漁波盪漾》（臺南市：安平文教基金會，2009），頁6-7。
昭和9年(1934)	蔡同學市前天由他父親帶去租屋時認識王學長的，註冊當天由王學長及蔡同學來向我們三人招呼，我們一起去看那房子，環境、室內光線、衛生設備等合意後，決定四人同住一間，費用個月每人十元，包括住宿、伙食、洗衣服、水電費，當時安平各寄宿舍一律每月十元。據上年級學長說，飯都是用蓬萊米煮的，菜餚大同小異，有魚有肉，晚餐大概四到六菜一湯，中飯星期一至星期五都要自備便當盒帶便當，每天有溫水洗澡，亦供大麥茶或仙草茶，偶爾有綠豆湯相送。	陳騰鴻，《安平耆老口述歷史暨圖像集第三輯—漁波盪漾》（臺南市：安平文教基金會，2009），頁10-11。
昭和9年(1934)	初到安平感覺新鮮的事，就是叫賣虱目魚丸湯的小販，挑一擔子到樹下或民家前停下來，用瓷（註十六：瓷的臺語發音(huī)）湯匙打瓷仔碗，使它發出清脆錚錚有節奏悅耳的聲音做信號，一陣子就停下來，大聲喊虱目魚丸湯，稍停再打一次。很好吃，亦常出現在晚餐的食桌上，只在安平的獨特叫賣法，別的地方沒有看過，安平現在也沒有如此叫賣的小販了。	陳騰鴻，《安平耆老口述歷史暨圖像集第三輯—漁波盪漾》（臺南市：安平文教基金會，2009），頁11。
昭和9年(1934)	翌晨天未亮，楊爸來叫我們起床跟他去魚塢，他說要利用潮汐的干滿換池水，現正在退潮，開水門裝置網（註五十六：俗稱斗門網）開始放水，可捕獲沙蝦及蟬，大約經過二小時，排水速度慢下來（註五十七：池水與潮水近於水平的關係）就封水門，獲得不少的沙蝦及蟬，亦有收雜魚及五鬚蝦。就將這些漁獲物放進一個大竹籠，當做暫時的活洲（註五十八：活洲是日文，讀音 i-ke-su），這竹籠就放置於池中蓄養那些沙蝦、蟬後，回家吃虱目魚粥，飯後又去魚塢，這時正在漲潮再開水門裝置網放進漲潮的海水，但網口方向需與排水時相反，池中的虱目魚很敏感，有新鮮的水流進來，就成群逆水到網尾的地方衝，楊爸就用抄網補獲一些虱目魚放進那大竹籠蓄養，大約經過二小時，池水達到適當的深度就封水門，洗淨那斗門網，二人下去池中扛起那竹籠回家。	陳騰鴻，《安平耆老口述歷史暨圖像集第三輯—漁波盪漾》（臺南市：安平文教基金會，2009），頁24。
昭和9年(1934)	楊爸吩咐家人將蝦洗淨放一點鹽蒸熟，虱目魚除鱗去內臟用鹽漬，蟬則由他取經過浸水一、二天的草繩束一隻一隻網綁，並教我們亦學習看看，大家雖怕被螫到，但亦不甘示弱去抓，在籠內真的無法抓，楊爸就抓數隻放在地上，我們各取一支筷子，將牠壓住，然後用拇指及	陳騰鴻，《安平耆老口述歷史暨圖像集第三輯—漁波盪漾》（臺南市：安平文教

	<p>中指二指將牠抓起來，才按照楊爸的方法細綁起來，我綁好二隻楊爸檢查後說勉強六十五分合格，下午我們搭乘火車回臺南，腳踏車託運，楊爸送我們活蟳、蒸熟的蝦、還有塩漬的虱目魚，當時尚無塑膠袋可裝冰塊保鮮，因此才用熟的或塩漬的來保持不壞。這次騎車遠行的心得很多，還記得很清楚。</p>	<p>基金會，2009），頁24。</p>
<p>昭和 10 年 (1935)</p>	<p>本島之冷凍並冷藏工業。於可活躍之時機。然至現在。試行利用者無幾。殊覺閑却如既報。臺南州水產會。借受臺南運河大日本食料工業之冷藏室。使一般貯藏鮮魚以調整市場之供給過剩。已自四月末實施之。其利用之者。寥寥無幾。則想有宣傳之必要。為使一般知冷藏室之價值。現在臺南日本食料工業工場。冷藏室四室。主要為製造澤庵、鹽魚、燻□等。若在內地。最近進步至玉蔥玉菜等之野菜類殊為投機的之利用。譬如玉蔥一函一日保管料一錢五厘。若保管三月。雖加保管料一圓三、四十錢。然夏季值萌芽期。為貯藏難。是時發售者。利益莫大也。如本島係熱帶地。可發揮其機能。在華氏三十四度。可能防止其發芽。是以利用冷藏室者。非僅魚類而青物類均可利用之者。此後若為徹底的宣傳。利用範圍。定見廣汎也。</p>	<p>〈臺南州水產會冷凍冷藏事業〉，《臺南新報》，1935年5月7日，第6版。</p>
<p>昭和 10 年 (1935)</p>	<p>臺南銀座森永喫茶部。擇於喜樹庄之名勝地之舊海水浴場。而加以大々之設備。自十二日起開場。殊如近畿魚師之引網於目前。試為愉快之至。且已鮮魚料理及諸食事飲料水等。以廉價適於市民之用。當此夏熱。來場者定必難踏耳。</p>	<p>〈義永海水浴場開場〉，《臺南新報》，1935年5月13日，夕4版。</p>
<p>昭和 10 年 (1935)</p>	<p>本島南部地方之養魚事業。相當旺盛。如淡水養魚。每甲收益不過五十圓。故有改善之必要。若鹹水養魚。每甲約二百圓之收益。因得變更為鹹水魚塭者。則淡水希望轉向鹹水者多矣日近年水產業之發達。漁業數激增。反之養殖魚之需要，年々減少。如虱目魚。惟為南部地之食用。其數漸次減少。若為鮪、旗魚之餌料。乏於發展性。值皮刀豐漁之時。為餌料之需要。亦愈減少。是以考慮其打開策。則講以利用虱目魚養殖魚塭。混養蝦蟹為多角形養殖之經營方法。計畫形勢。似乎顯著。蓋為將來頗有望焉。關於此事。當局調查諸實情。擬自明年度。為積極的進出也。</p>	<p>〈南部之養魚業轉向多角經營法〉，《臺南新報》，1935年7月7日，第8版。</p>
<p>昭和 10 年 (1935)</p>	<p>曾文溪治水工事。以工費四百十萬千圓。自昭和六年。開始着手。擬至十二年竣工該工事費。每年支出。多者八十萬圓。普通五十萬圓。該工事若告竣。臺南州下之農耕上。可期效果。降雨之時。免遭浸水。且無耕地之荒廢至於流失之憂焉。殊如浮覆地之利益。亦不鮮也。其工事既完成。於該州下。尚有北港溪、朴子溪、八掌溪、急水溪、鹽</p>	<p>〈臺南州下河川治水費 按兩千萬〉，《臺南新報》，1935年7月10日，第8版。</p>

	<p>水溪等。此等河用之治水工事。亦必享受其利益焉。然此五大溪所要之工事費。按約二千萬圓。因值督府財政多端之際。其活水工事。果得分甘豫算乎。尚屬疑問。假令為公債支辦事業。如斯事業。在乎生產的支出。非所可惜哉。況据治水工事。以增進土地之生產力及如前記各種之利益。為二千萬圓之支出。作十年可能回收焉。其工事費之支出。不外為生產增進之施設因而此問題臺南當局。有考慮其將來也。</p>	
<p>昭和 10 年 (1935)</p>	<p>今期嘉南大圳區域水稻之水稻栽植。大體告終。面積則三萬六千四百甲也。其成數有八成五分也。以比昨年度之七成八四。則示有六分六之向上。又於甘蔗區之甘蔗栽植面積亦達二萬五千七百餘甲。其成數亦有五成九之向上也。以比昨年度之五成三則進展有六分二。大圳之使命一般諒解之實證。而最近嘉南大圳區域內亦植黃麻、棉花、小麥等之新興作物漸次普及之傾向。農業經營之多角化如駁拍車。土地與勞力之利用為集約化。對農家經濟之安全性以為一大寄與耳。因而對大圳原則之輪作關係基準。要不以誤解方可。即如黃麻植於雜作區之甘藷收穫後於甘蔗植則收穫終畢。適當考慮從來依其地方有異。雜作區之甘藷後所來作物。當以陸稻、落花生大豆、或為甘蔗之前作之綠肥、黃麻與此等生育時期略為一致。適地關係收支關係其他考慮或以植黃麻為基準。而與右之黃麻之生育時期同之作物多因經濟價值少。黃麻最有望。其中綠肥係地力之維持上特有重要性。依黃麻肯去甘蔗前作之綠肥以為甘蔗收穫後之水稻之前作之一。可及的綠肥一之揮入此乃農業技術者之所見又為地力之維持。</p>	<p>〈嘉南大圳輪作與新興作物配置〉，《臺南新報》，1935 年 9 月 3 日，第 8 版。</p>
<p>昭和 10 年 (1935)</p>	<p>由來龍種自天生。博署頭銜國姓名。 寄跡鯤身懷故主。潛蹤鹿耳憶朱明。 豈同池鯉貪香餌。合與祠梅和玉羹。 其奈不隨鯨水逝。獨留絕島任煎烹。</p>	<p>徐青山、左吳子宏／右陳文石氏選，〈虱目魚 左一〉，《詩報》，第 114 號，1935 年 10 月 01 日，第 009-009 頁。</p>
<p>昭和 10 年 (1935)</p>	<p>聚族繁生印度洋。魚苗隨浪入臺疆。 築堤濱海勤培養。佐食庖厨喜共嘗。 絕島名留麻薩木。細鱗碧映紫霞觴。 軍中莫漫歌彈鋏。爭逐英風迓鄭王。</p>	<p>黃恭甫、左吳子宏／右陳文石氏選，〈虱目魚 左七右十八〉，《詩報》，第 114 號，1935 年 10 月 01 日，第 009-009 頁。</p>
<p>昭和 10 年</p>	<p>北門瀕海蓋魚池。三月腥風特地吹。</p>	<p>王炳南、左吳子宏／</p>

<p>(1935)</p>	<p>圍圍接苔春水暖。洋洋觸網玉梭馳。 可人新味調羹好。飽我老饕下酒宜。 暮產細鱗微族物。也同國姓大名垂。</p>	<p>右陳文石氏選，〈虱目魚 右三〉，《詩報》，第114號，1935年10月01日，第009-009頁。</p>
<p>昭和10年 (1935)</p>	<p>相隨鱸舳入安平。滄海浮沉浪不驚。 贏得盛名稱國姓。料應聲價重東瀛。 烹調美味同鱸膾。咀嚼肥甘異菜羹。 忙殺南臺漁業者。築堤蓄水事經營。</p>	<p>黃恭甫、左吳子宏／右陳文石氏選，〈虱目魚 右八左十六〉，《詩報》，第114號，1935年10月01日，第009-009頁。</p>
<p>昭和10年 (1935-12-23)</p>	<p>本日是冬至，家家戶戶都做節，但我們因為要打破迷信，開業以來都無做年做節。可是近年來漸覺了做年做節若除去祭神祭鬼，其他的行為可稱為一種的娛樂，譬如我們少時若言起冬至，就想了“圓仔”、“米膏〔糕〕”；說到清明，就想了“春餅”、“菜粽”了。所以為家庭的娛樂，子兒的教育，我們當然也要做年做祭〔節〕了。</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 1：1933-1937》，（臺南：國立臺灣文學館，2007）。</p>
<p>昭和11年 (1936-03-06)</p>	<p>天氣依然不好，處處都聽見水牛凍死。正月寒死豬，二月寒死牛，這句古言，始實際經驗了。果然這個年紀太不好的，也有戰爭，也有反亂。這且不言，單單我這地方都蕃薯籤已經無了，生蕃薯也不能收成，柴也不能獲得，錢也為納租稅已經無了；而且處處都甚麼腦炎的流行啦，甚麼殺人的強盜啦。總是天氣若不好，世間的悲慘都不能終末。</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 1：1933-1937》（臺南：國立臺灣文學館，2007）。</p>
<p>昭和11年 (1936-03-25)</p>	<p>本日是三日節，二保黃代、五保陳家各贈來「春餅」。</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 1：1933-1937》（臺南：國立臺灣文學館，2007）。</p>
<p>昭和11年 (1936-04-05)</p>	<p>正午，新化張慶堂君來訪，所以同去東勢角陳培初君之家，會郭水潭、黃平堅、王登山、楊貴、黃清澤諸君。在此受請春餅，因為今日是清明。</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 1：1933-1937》（臺南：國立臺灣文學館，2007）。</p>

<p>昭和年間 (1937-1945)</p>	<p>戰時缺乏飲用水，還好安平自古以來，在熱蘭遮城內外就有幾口不錯的水井，如安平古堡大門上去稍右邊，現有鐵板蓋著的水井，這口井水質相當好，延平街古堡街口的豆菜芽仔井(荷時的烏鬼井)也不錯，還有在安平大眾廟附近那口井也很甘美，不過，因位置在墓區中，人們常戲謔說「喝死人汁！」。空襲時物資缺乏，一般家庭會做一些醃漬物儲藏備用，如「蠔醃(kê)」，是將蠔仔洗淨放置瓶內用鹽醃漬而成，是非常下飯的一道小菜，或將配給的儲米放置在一公升的酒瓶內，用木棒上下舂，脫去米糠再加入「曹達」(註：so-da，是一種製造肥皂的化工原料)就做成了肥皂。空襲期間，因生活困難的關係，我曾沿街叫賣包子、水晶餃、雞蛋餅、枝仔冰、糖貢、糖蔥，那時年紀尚小，常常向親戚及長輩推銷，現在想起來還有點不好意思！</p>	<p>何世忠，《安平耆老口述歷史暨圖像集第二輯—鯤島見聞》(臺南市：安平文教基金會，2009)，頁140。</p>
<p>昭和年間 (1937-1945)</p>	<p>戰時的民生物資均採配給制，領物品須用米單、油單、豬肉單等，部分安平人會偷跑去闇市(やみいち(ya-mi-i-ti))，就是做黑市交易，如以虱目魚、蚵仔、蝦蟹去鄉下換米，但是如果被日本經濟警察抓到，要拘留7天，最長29天。當遇到經濟警察時通常討人無奈，討海人習慣隨口便幹「恁娘ㄟ屎」，日人警察誤聽為「にんぎおしばい(ni-n-gio-si-ba-i)」(註：日文人形芝居，亦即人形偶戲)，以為袋裡裝的是布袋戲偶，便不再追查。日治時期常會發生一些臺語及日語諧音的笑話，另一則是有次某人去大目降(註：即今新化)換得一簍竹筍被日警抓到，這人拿竹筍要送日本警察，日警大聲說：「いらん，ばか(i-ran, ba-ka)。」(註：意為「不要，你這混蛋」)，這臺灣人聽後怨嘆說：「夭壽警察，要一籠，擱要剝筐！」。還有一則發生於皇民化時期，日語老師教說「ふろしき(hu-ro-si-ki)是包袱巾」，老農夫隨即應道「卡憨嘛知影牛母死去百外斤，這還要你教」。如此的諧音笑話很多。</p>	<p>何世忠，《安平耆老口述歷史暨圖像集第二輯—鯤島見聞》(臺南市：安平文教基金會，2009)，頁139。</p>
<p>昭和12年 (1937)</p>	<p>臺灣西海岸。淺處闢鹽田。 潮來堰為池。田與池相連。 所幸日炎蒸。不用事熬煎。 鹽亦食之本。工用非正端。 昔時多販私。往往遭拘擊。 今時□禁明。欲逞無由為。 濱海乏梁稻。藉此代耕佃。 官命勤服役。得貲生計便。 我來四延覽。愛拖潔且鮮。</p>	<p>魏潤庵，〈鹽田〉，《臺灣日日新報》，1937年01月10日，第12版。</p>

	<p>稻田恒苦半。鹽田則不然。 乃智旱與雨。美固難雙全。 海□夕照紅。白認浮鹹煙。 步從魚塭歸。懷古鹿□邊。</p>	
<p>昭和 12 年 (1937)</p>	<p>七鯤地帶分。溫熱殊南北。 產物最繁滋。生民足衣食。 雖云天惠多。却亦資人力。 朝朝夕夕間。濱海置田籍。 開拓製鹽區。肥磽無等則。 地勢隨高低。縱橫有定式。 波濤入其中。深淺合組織。 高熱仰陽光。結晶成白黑。 陰晴貴得時。良否辨形色。 冰霜融結明。風月消沈極。 鼎鼎味調異。錯肴俱稱職。</p>	<p>謝雪漁，〈鹽田〉，《臺灣日日新報》，1937年01月18日，第08版。</p>
<p>昭和 12 年 (1937)</p>	<p>臺南州的土地改良熱潮，隨著□□□□的發展旺盛，農民自己已經自覺，脫離□□指導的境界，達到看天田五萬五千甲中，八千六百餘甲的改良，鹽分地也達到六千七百餘甲的改良。州當局趁機樹立明年度的改良計畫；看天田三千三十五甲、鹽分地七百五十五甲，正在準備中。看天田改良區域為曾文、新營、嘉義、東石、斗六各郡，鹽分地改良為新豐、北門、東石、北港、虎尾等，有海岸的各郡，預計實施於上述的範圍。</p>	<p>〈臺南州各郡土地改良計畫〉，《臺南新報》，1937年1月31日，第2版。</p>
<p>昭和 13 年 (1938-01-05)</p>	<p>今天開始，天氣更加冷了，下午雪金返校。今年的賀年片因官方聲明禁止，故少了許多，迄今為止，不到兩百張，比之前少了將近一半。去年年尾來送禮者，記錄以備忘如下：</p> <p>莊 彰香菸三箱 鄭國津橘子一籃 黃寧崑木瓜一籃 蔡炳泉肉製品二小箱 王大俊烏魚子五個</p> <p>今天把名簿中的住所有變更的部分整理完之後，新年的事務就可說是已完成。只剩藥局的藥品名箋還沒有貼換。我們期待著把一些東西全部換新，好讓精神振作起來。</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 2：1938》（臺南：國立臺灣文學館，2007）。</p>
<p>昭和 13 年</p>	<p>傍晚，徐清吉、鄭國津、郭水潭三位先後到我家，喝著葡萄酒，配著</p>	<p>吳新榮著，張良澤總</p>

(1938-02-12)	<p>魷魚吃。王烏砧先生對徐君的事業上的幫忙，大家都一致感謝他。對於白仁郡守的法西斯的行政——部落整頓、正廳改善——我們反倒有了共鳴，一致贊同。</p> <p>晚上輪到防衛團，我派了代理人當值。在家和徐清吉、鄭國津、黃淵打麻將。</p>	<p>編纂，《吳新榮日記全集 2：1938》（臺南：國立臺灣文學館，2007）。</p>
<p>昭和 13 年 (1938-02-23)</p>	<p>臺灣最初的空襲！</p> <p>昨天集合全北門郡下的魚塭業者，為的是要他們提供土地給臺灣拓殖會社。國家政策是要把這些土地全部變更為鹽田。對於這件事實，身為本郡住民的一份子，必須把這個變革期記錄下來。如同提供土地給製糖會社的農民，過去做為蔗農而持有對等地位，但後來就變成會社的傭工一樣，過去的漁民今後必將變成製鹽會社的傭工。在大事業要國有國營的高度統制政策的這觀點上，我們是大贊成的；但是如果這些事業只歸於少數人的利益的話，就是一個大問題了。犧牲是要有意義才行；有意義的犧牲應該要勇往進取。</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 2：1938》（臺南：國立臺灣文學館，2007）。</p>
<p>昭和 13 年 (1938-04-03)</p>	<p>來這趟六甲有點像到某處旅行那樣輕鬆愉快。睡醒了，也不必顧慮有病人在等著，可在床上靜靜地想些事情。今天是三日節，在六甲吃「春餅」。我想早些回去，所以岳母特地早起做春捲給我們吃。</p> <p>回家已近正午，鄭國津邀我去吃三日節「春餅」。老家將軍庄的習俗是在清明節才吃「春餅」，這兒沒有「培墓」的慣習，覺得有些寂寞。……(略)……午後八點搭乘最終班車前往臺南，到寶美樓去參加為王柏榮君的上海之行的餞別會。參加者是黃百祿、石錫純、林耳、黃明富、呂成寶、王文滔和其他二位。</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 2：1938》（臺南：國立臺灣文學館，2007）。</p>
<p>昭和 13 年 (1938)</p>	<p>蟹醬</p> <p>蘆橫秋水幾時撈（註：此句指蘆柵於秋水中撈捕海蟹，推測海蟹不知何時被撈起，但約略在秋天之時），玉杵槌成一品膏（註：此句指蟹在製成蟹醬之前，要先搗碎成膏稠狀，才能進行醃漬）。黃白尖團渾莫辨，樽前風味領尤豪（註：此句指蟹醬的美味能帶出樽前菜肴的美味，成為提味之首領）。</p>	<p>李逢時著，收錄於余美玲主編，2013，〈蟹醬〉，《臺灣古典詩選注 3：飲食與物產》，頁 532。臺南市：臺灣文學館。</p>
<p>昭和 14 年 (1939-01-04)</p>	<p>晚上，徐清吉、陳穿、黃清澤、黃生宜諸君來訪，熱鬧一場。大家聊了些話題之後，我就拿出一瓶「愛斯培羅」讓大家熱絡一下。雖然小菜是鴨肉和魷魚干，但最後大家還是帶著歡樂和醉意回家了。偶而在家中，三兩好友聚會小飲一番也不錯。</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 3：1939》（臺南：國立臺灣文學館，2008）。</p>

<p>昭和 14 年 (1939-01-11)</p>	<p>中午準備了甜麵線和炒大麵，配上養命酒。父親並未表明特別期待甚麼或要求做甚麼，但做為子女的我們，卻牢記父親的生日，一定要做有意義的事，這也是純樸善良的家風。</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 3：1939》（臺南：國立臺灣文學館，2008）。</p>
<p>昭和 14 年 (1939-06-07)</p>	<p>今天算是早起，心平氣和，精神不錯，為了趕得上正午的郡守披露會，篤加的外診提早完成。到篤加時下起大雨，遇到未預期的困境，毫無辦法。無任何交通工具，只好步行。道路泥濘，走了兩小時，毫無意義，虛度時間，當作遠足比較好過。這場大行軍是近年來少見的一件大事。也許昨晚的酒，一路走下來若無其事，身心健康。回到家吃了一盤鱔魚米粉，一瓶啤酒，想稍作休息，卻毫無睡意。遺憾的不只是趕不上郡守的披露會，更錯過了與帝大派的石錫純、郭秋煌、莊德信相處的快樂時光。他們也是我和徐清吉君等多日期待的麻將好敵手。</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 3：1939》（臺南：國立臺灣文學館，2008）。</p>
<p>昭和 14 年 (1939-08-23)</p>	<p>蘇、獨接近は近來の最大ニュースだ。 昨晚開始狂風大作！腹痛下來，拉肚子，我知道這是食物中毒，檢討一下前夜到昨夜的食物，如下：</p> <ul style="list-style-type: none"> 一、擔仔麵 一碗 一、冰淇淋 一杯 一、那 拔 一個 一、甜餡餅（日式） 一個 一、冰蜜水 二杯 一、蟹 二隻 <p>好像是因其中的甜餡和蟹而中毒，大概兩種都不是很新鮮的關係吧。因此今天早上試著斷食，斷食是急性腸胃炎之最佳療法。</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 3：1939》（臺南：國立臺灣文學館，2008）。</p>
<p>昭和 14 年 (1939-12-31)</p>	<p>回顧一年來最大事件算是街協議會員的當選。由此可以確認自己的政治地盤，但並無其他任何建設是很遺憾。有一期間非常熱切地想建築新居，但因事變而致材料缺乏，最後中止計畫。雖然政治勢力的一派已形成，我自己到底不是政治家；我參加各種文藝事業，自己省視一下，我也不是文學家。最後，我算何物？只不過是一個可憐的鄉下醫生而已。唯一值得安慰的是年年的成績都有些進步而已。</p> <p>今年的年末送禮，送臺南王烏碇先生烏魚堅，送六甲毛昭川內兄及臺南蔡丁贊君鰻魚。收到的有佳里漁業組合長林登祿氏送的鰻魚、陳其和君送的豆餡餅、南亞製粉會社專務石錫純君送的日本魷魚、臺灣製</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 3：1939》（臺南：國立臺灣文學館，2008）。</p>

	<p>磚工場黃騰氏的烏魚子。雖是很狹窄的交際範圍，但回顧與友人之交遊，並非完全無意義。臺南的王烏砧先生、黃百祿君、黃奇珍兄如舊；佳里的石錫純、郭水潭、徐清吉等三位之外，還有郡下的陳穿、陳其和兩位。這八位可說是我交遊之八美人。</p>	
<p>昭和 15 年 (1940-04-10)</p>	<p>最近來看病的人增多了，工作也就更忙。可能太忙，幾天來的感冒一直沒好起來，但可能是混著甘藷食用，食慾相當旺盛。並非為了響應國策的節省米食的運動，我是為了食慾而喜歡混食。太忙也好，食慾也好，我希望在這段期間裡，一直維持這樣。</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 4：1940》（臺南：國立臺灣文學館，2008）。</p>
<p>昭和 15 年 (1940-05-04)</p>	<p>住在鄉間與農民的來往，使人覺得心中有所依靠。在這種食欠缺的時期無米可食的話，他們就會送些蕃薯來；無魚無肉的話，青菜水果任你取用。最近都吃蕃薯籤，以醃過的芒果配飯，覺得是天下絕品，一下子就吃了四、五碗，偶而也會吃壞肚子。比起連蕃薯都吃不到的地方，可算是奢侈了。今天有些下痢，沒勇氣去參加戰死者的公祭。無此勇氣之因，是最近我自己心理上的變化，不想見人，不想與人交談的心境。政治上、經濟上的連續挫敗，難道沒有必要重新審視自己周遭的環境嗎？</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 4：1940》（臺南：國立臺灣文學館，2008）。</p>
<p>昭和 15 年 (1940-06-03)</p>	<p>法國影片在藝術上與德國影片相比，是較具思想性；而和美國影片的資本性相比，法片較具政治性，這一點是令我滿意的。兩人走到西市場的運河邊的夜市，加入了精采的夜市大饗宴。吃了當歸鴨、軟魷魚、雞絲麵，最後要吃鱸魚米粉的時候，已經賣完了。最後當然是水果，兩人吃了十個黃色芒果，十分滿足。既看了好電影，又吃了大饗宴，想叫一部計程車回佳里時，偶然碰到黃奇珍兄，又到「松竹」開了三瓶啤酒，再一同到開山町黃宅過夜。</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 4：1940》（臺南：國立臺灣文學館，2008）。</p>
<p>昭和 15 年 (1940-08-23)</p>	<p>傍晚，黃奇珍兄來訪。看來他不僅心裡受傷，身體也受傷了。正好遇到周縛氏，他招待我們到第一樓吃壩仔雞、白片蟬，然後又到西美樓吃雞肉串燒和當歸鰻魚。</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 4：1940》（臺南：國立臺灣文學館，2008）。</p>
<p>昭和 15 年 (1940-09-04)</p>	<p>昨天中午，應鄭國津氏的招待，到酒配銷所去加入郭水潭、徐清吉、李自尺、江藤利男的小宴。邊喝啤酒邊談天說地，真是高興。傍晚，毛昭癸內兄和黃奇珍兄來了，喝「三得利」威士忌，小菜是豬腳、魷</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 4：1940》（臺</p>

	魚，“瘦飲”一番，也覺得其樂無比。	南：國立臺灣文學館，2008）。
昭和 15 年 (1940-09-19)	<p>昨天中午王烏砧先生來了，從富士閣買了烤蝦和薑絲雞，配上啤酒，兩人對飲，也談了許多事情。昨晚陳穿、陳其和、黃清澤三位來相邀吃晚餐，就到富士閣去了。不料，這三位都是組合中郭水潭的反對派，可能是因為郭君無意中流露出來的反留學生、反知識分子之故吧。由於買不到啤酒，我們就喝了五、六瓶的艾斯培羅酒。大家都有了醉意後，各自賦歸。</p> <p>近日中，每日來看病的都在七十人上下。多數是本部落的人，覺得輕鬆不少。一有餘暇就和徐清吉君做烏鷺之戰。</p>	吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 4：1940》（臺南：國立臺灣文學館，2008）。
昭和 16 年 (1941-07-05)	<p>再去拜訪黃百祿君，一起出門到帝國商事會黃奇珍兄，花去很多時間，肚子已經有些餓了，一起到「松竹」吃意麵，到天國咖啡屋吃酸菜雞。知道了李自尺君現在就來在某地方，兩人就去突襲他的愛巢。他為此料想不到的事，嚇了一跳，拿出葡萄酒、牛肉、烤鰻魚、螺肉、木瓜、鳳梨招待我們，大家暢飲暢言，非常愉快。</p>	吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 5：1941》（臺南：國立臺灣文學館，2008）。
昭和 18 年 (1943-02-27)	<p>今天是亡妻的命日，正好是週末，孩子們想去拜墓，而朱里到昨天還在發燒，所以就取消了。下個月就是週年忌，決定到時盛大紀念一番。近午到巷口往診，順便去看大道塹。分為五區，工程幾乎快完成。剛好七股鹽田區在擴大工程，舊魚塢都被打掉了，所以新魚塢的開墾恰逢其時也未可知。歸途順便看看弟弟、叔父，和陳穿君家。</p>	吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 7：1943-1944》（臺南：國立臺灣文學館，2008）。
昭和 18 年 (1943)	<p>麻黃萬樹水包圍。瓜李浮沈興欲飛。 解慍風來消溽暑。尋幽客盡脫羅衣。 鯤身月照蚶寮現。虎尾溪連岱嶼微。 洛罷詩心隨浪放。海天一路詠而歸。</p>	蕭嘯濤，〈壽島納涼〉，《詩報》，《南方》，06 月 15 日號，第 177 期，1943 年 06 月 15 日，第 036 頁。
昭和 18 年 (1943-08-04)	<p>之後去觀摩王井泉君主辦的演劇研究會的排演，可惜正好排演結束了。和大家告別後，搭十一點火車回新北投，已累得說不出話來了。今天正好陳逸松、張文環、呂赫若三位都回鄉去了，沒見到面，但請井泉君轉送虱目魚乾各兩條給他們。當然也送四條給井泉君，以酬謝他宏大的友情。</p>	吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 7：1943-1944》（臺南：國立臺灣文學館，2008）。
昭和 18 年 (1943-10-02)	<p>下午依約和黃騰氏、小槻氏也同行，到大道塹作半日清遊。赤裸身體跳入水中摸斑節蝦的喜悅，把剛捕撈到的虱目魚煮湯，加上一些金蘭</p>	吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記

	酒，蹲在地上吃的快樂，非在魚塭，則無法體會	全集 7：1943-1944》 (臺南：國立臺灣文學館，2008)。
昭和 18 年 (1943)	最愛游山玩水行。驅車好趁日和清。 應知會友論文意。不為尋花締酒盟。 塭有沙蝦慙少福。盤堆海草見真情。 (海草即虱目魚) 羨君結網紅塵外。洒落襟懷暢一生。	吳步初，〈偕步初詞兄條順同學訪志淵宗弟賦似〉，《詩報》，第 305 號，1943 年 11 月 01 日，第 005-005 頁。
昭和 18 年 (1943-12-23)	今晨四點多父親來了，摸黑騎自行車，從青鯤鯓帶烏鯧來。正好今天冬至派上用場，真難能可貴。今年的糯米還沒配給到，就用蓬萊米做湯圓，米糕也是用烏鯧和蓬萊米做的。中午當然用湯圓供拜祖先。國家有祭祀視為必要，家庭中當然也是必要的。	吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 7：1943-1944》 (臺南：國立臺灣文學館，2008)。
昭和 19 年 (1944)	塩田萬頃海成村。迹紀豐碑屹夕昏。 網罟可投生業足。閭閻無禁古風存。 連朝煙雨來蚊港。是處波濤接鹿門。 奎斗詩星臨此日。拚將佳句慰鯨魂。	柳園，〈岱江遠眺拈韻不拘體〉，《詩報》，第 319 號，1944 年 09 月 05 日，第 015-015 頁。
昭和 19 年 (1944-11-20)	前天又下了動員令，郡下相當多人應召入伍，決戰下的要求，大家只默默地出發南征。其中仲田述睦勸業課長和高柳敏雄經濟專務也入伍，這兩位與我私交非淺，公務方面給了我許多照顧。晚上只找來最親近的幾個好友為其餞別，有蘇新、徐清吉、黃庚申、陳清曉、廣田朝一、黃騰、吳天梓等幾位。因為各團體都有壯行會，所以到了很晚高柳君才單獨來會。因為料理是由各人帶來湊合，在戰時物資匱乏下，想像不到的豐盛佳餚，徐君帶的是雞肉和白菜，廣田君帶來鴨蛋，吳天梓君帶了蟬、蝦、魚，最後黃騰氏發揮他的專長特技，做出不輸於大餐廳的料理。我的同伴好友來自各階層，各個身懷特技。這些友人的聯繫中心，不用說，當然就是佳里油肥工業株式會社；而今天送別這兩位盡心幫忙公司成立的好友，並非毫無意義。	吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 7：1943-1944》 (臺南：國立臺灣文學館，2008)。
昭和 19 年 (1944-12-24)	坐下午三點半的巴士，和徐清吉君到臺南去。運氣不佳，車子在舊和順故障了，就步行到新和順，幸好遇到了人力車，兩人就乾脆一直坐到臺南。到達後，先訪郭水潭君，不在家；再訪黃奇珍兄，他拿出橘	吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 7：1943-1944》

	<p>子，很甜，吃了三個；隨後一起到復興石屋訂製徐君令尊的墓碑。然後到清玩堂裱具店看看掛軸的裱褙，這位善良的老闆被召出征去了，我珍貴的掛軸還未完成。在此和徐君分手後，邀了郭水潭君，和奇珍兄到林朝輝內兄處作客，因為今天是內兄長男的滿月宴。之後又到松竹食堂去，想回味一下以前的氣氛，結果只吃了三、四條鯽魚後就走了。然後三人到三和商工和徐君會合，一番清談、圍棋之後，我和徐清吉君就在此過夜。</p>	<p>(臺南：國立臺灣文學館，2008)。</p>
<p>昭和 20 年 (1945-06-14)</p>	<p>下午帶綠竹筍和饅頭為禮物回將軍，母親端出肉粽和甜粉湯給我吃。之後到大道公塢見父親，問虱目魚的收穫日期。後天十六日是夏雄的週歲紀念日，就在這一天第一次捕魚。</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 8：1945-1947》 (臺南：國立臺灣文學館，2008)。</p>
<p>昭和 20 年 (1945-06-16)</p>	<p>今天是四男夏雄的週歲，大清早就忙於準備。俗云「滿月油飯、四月日湯圓、度晬紅龜粿」，所以做了六十個紅龜粿，只送給極為親近的鄰居朋友，即吳斛氏、吳記氏、林田氏、梁天其氏、蔡漲氏、安東氏、吳素娥氏等人。國卿從將軍拿了虱目魚來，就叫他帶些紅龜粿和綠竹筍回去。正午行「摸歲」(明債)儀式，先為神明和祖先排香案，供牲禮。之後排上昨天列舉的器物，再加上紅龜粿和錢銀，讓孩子自己去拿。結果最初拿到手的就是他最愛的基石，畢竟是戰火下出生的孩子啊！其次就是拿紅龜粿起來吃，想必將是個豪傑！接著又拿了樂器，想必帶著一些母親的遺傳吧！</p> <p>傍晚是自家人的祝宴，昨天請的客人也都找來了。大道公塢第一批收穫的虱目魚，加上岳母古都式的料理，大家都吃得相當滿意。雖然是戰時下的簡單餐宴，卻是相當熱鬧的祝賀會，非常可喜。</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 8：1945-1947》 (臺南：國立臺灣文學館，2008)。</p>
<p>昭和 20 年 (1945-06-20)</p>	<p>傍晚警報解除後，帶綠竹筍和紅蓮霧做禮物回將軍。南圖和亞姬子就像農村小孩一般玩得滿身都是泥巴。順便到大道公塢和父親用魚網撈了幾條虱目魚。今晚的晚餐應該可以通過喉嚨了。</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 8：1945-1947》 (臺南：國立臺灣文學館，2008)。</p>
<p>昭和 20 年 (1945-08-16)</p>	<p>穿了褲，即入塢內撈魚掠蝦，而後煮鹽熟飯，準備完即開攜來之金蘭酒而飲。各人飽腹後即就歸途。途過苓子寮，順訪陳清曉、黃朝篇兩君。歸佳里後聞郭水潭、蘇新、楊榮山、林精鏐、高柳諸氏不在中來訪。後，黃騰、吳尊賢、洪金湖諸氏亦來訪，少談而歸去。</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 8：1945-1947》 (臺南：國立臺灣文學館，2008)。</p>

<p>昭和 20 年 (1945-08-17)</p>	<p>雖然前途未見光明，吾人當然也要進行建設譜。所以今日第一步買備柴糧：曰木麻黃千四斤、蕃薯籤三百斤，曰土豆一石、綠豆三斗。晚上單獨去訪高柳氏，談論於壕內，至月西傾未歸，話私情以及公事，但未免感慨無量。話中知有風評曰：「臺灣軍部，或出別行動，也未可知。」</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 8：1945-1947》（臺南：國立臺灣文學館，2008）。</p>
<p>民國 35 年 (1946-06-09)</p>	<p>近午，黃庚申君買虱目來煮麵線，叫李自尺君、游阿玉女士來吃。過午鄭國津、賴石成兩君來座，談談神鬼怪話。不久許先景、蔡順治兩君來訪，被託挽留警員之事。</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 8：1945-1947》（臺南：國立臺灣文學館，2008）。</p>
<p>民國 35 年 (1946-06-13)</p>	<p>早晨寫完一篇〈這樣看臺灣〉，欲寄《新生報》或是《人民導報》。夕上下南。訪岳家問南星，即同出去溜躑。到夜市吃點心為晚頓，曰肉包子、魚圓湯、當歸鴨、鱔【魚】米粉、粉圓湯。後到世界戲院看影片。蘇聯出品曰「忠勇巾幗」（原名為「P 同志」）。數年以來不見這樣感激的影片，南星也大喜。退館後，步行月光下的廢墟般的街巷而歸。</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 8：1945-1947》（臺南：國立臺灣文學館，2008）。</p>
<p>民國 35 年 (1946-07-14)</p>	<p>上午十時赴中山堂出席中國國民黨臺灣省黨部臺南縣黨部北門區黨部成立大會。出席者不過三、四十名，回顧三民主義青年團組織之時，人心之熱忱，有雲泥之差。幹部推薦之結果，我們又被選為責任者，雖大勢如難挽回，但吾人為民眾覺必有所為。</p> <p>書記 吳新榮 組訓股 黃清舞 宣傳股 王瑞芳</p> <p>由中山堂歸來，麻豆楊振君等已擔「圓餅」、提「聘金」來了，這就是雪金的訂婚式。我們以「羔〔糕〕仔」、「芎蕉」為禮回之。午餐後他們回去了後，我即打達贈餅於各友朋。因餅太少，所以範圍只限於宗戚盟友而已。</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 8：1945-1947》（臺南：國立臺灣文學館，2008）。</p>
<p>民國 35 年 (1946-11-20)</p>	<p>夕上和黃騰氏到臺南，車內遇謝中庸君，所以受他案內到學甲寮。因為南星是在那裡同宿，寮長是《平和日報》的吳阿新君。南星一見大喜，我們給他綿被和魚腐即別。次為黃騰氏訪吳江和、陳益善兩氏於其附近。要件完畢後，即訪黃百祿兄交帶〔代〕對檢察的接洽。次同到夜市，照例大食善〔鱔〕魚米粉、當歸鴨、春餅、米羔〔糕〕、燒魚、啤酒，大鼓肚皮，即歸永安旅社休息。</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 8：1945-1947》（臺南：國立臺灣文學館，2008）。</p>

<p>民國 36 年 (1947-02-20)</p>	<p>昨日以來的烈風，寒冷可驚人。我們第一恐怕活仔魚苗受冷害，第二恐怕蕃薯受霜害。因為養魚業是我們唯一的副業，可算做生命線。又如園面受了霜害，恐這樣糧慌〔荒〕更成嚴重。我們已自前日實行食蕃薯籤了，因為自少有練就，這樣三頓也近美食。但是米已起過四百元，魚已過百元了。這樣危機，本國更加厲害，恐怕波及至為政治危機也未可料。</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 8：1945-1947》（臺南：國立臺灣文學館，2008）。</p>
<p>民國 36 年 (1947)</p>	<p>臺灣西岸多沙灘淺埔，氣候溫暖適於養魚，遠在鄭成功治臺時，已有斯業之萌芽。民國元年捕海漁業未發達時，養殖漁業已等於海魚產量，對本省民食，甚有裨益。養殖魚分為兩種，一為鹹水養殖，虱目魚、牡蠣、蝦等屬之；一為淡水養殖，以虱目魚、鯉魚、鯪魚、草魚為多，至虱目魚與烏仔魚鹹水淡水均可養殖，但鹹水塭（塭即養魚池）面積較淡水塭尤多。</p> <p>虱目魚產地分布於臺南、高雄各縣市轄境內，民國廿九年，當時臺南縣市轄境內虱目魚養魚池為二八二一甲，產量四七〇公噸，值臺幣二四三萬元。每年自五月起至十月時，為虱目魚之產期，有以七、八兩月最盛產。至最適於虱目魚生活之環境者，池水鹽分比重十二度，水溫 36 度 C 至 40 度 C 止，若水溫降至 15 度 C 以下時，魚苗易遭凍斃，故臺中縣以北斯業不能存在。</p> <p>養殖法係於每年十一月間先將養魚池乾燥，修整後，每甲魚池灑下人糞約十牛車，以便後日放水時發生蛭蟻微生物，供魚苗做飼料。於一、二月後開始放水，放水後用「茶粕」殺死池中之有害虫。蓋虱目魚最怕寄生虫之發生也，一旦發生則甚難養殖，殺虫後經一周間，然後將魚苗放入。魚苗在池中之飼料有兩種，一為間接飼料，即乾池時散佈之人糞所發生之動物性及植物性，浮游生物，為間接飼料，除池中原有之藻類外，可以隨時投擲豆餅、人糞、米糠等供其食用。</p> <p>鹹水虱目魚與淡水虱目魚，在外型及味道上有明顯之差別，鹹水魚鱗呈銀灰色而富有光澤，一見會使人垂涎，反之淡水魚雖亦銀灰色，但黯晦無光，味道上略帶點泥土味。</p>	<p>〈本省特產一虱目魚〉，《中華日報》，1947 年 5 月 30 日，第 3 版。</p>
<p>民國 36 年 (1947-12-23)</p>	<p>本日是冬節，我們自昨日也計較買一斗的朮米，來煮米羔〔糕〕給兒們補冬，看了他們喜歡地在吃的時，我也感覺何不能如意使他們時時滿足？又照古例，自昨晚連夜做了「圓子」，今晨以之供敬神佛公媽，我也能在這早晨悠悠而燒香點燭，這是一種的奇蹟。我應該是要煩惱今晨是不是有所費可以買本日的菜呢？噫！</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 8：1945-1947》（臺南：國立臺灣文學館，2008）。</p>

<p>民國 37 年 (1948-05-28)</p>	<p>因昨日聞南星已兩三日不見上課，恐有重病，整夜不眠，早晨乘頭班公共汽車下南，携六千臺幣，二隻海蟬，一罐魚腐，到宿舍時即知他病已癒而進學去了。所以即時返到興南汽車站，而在此遇父親也要回家，但聞汽車至下午也不能出發，故同父親到大火車站乘火車歸佳。到佳里時已過午，所以不能參加縣營的七股魚塢的落成典禮。下後〔午〕吳三連先生來訪，他是出席落成典禮順來的，他說後日再一次歸梓，報告國民代表大會的情形，而歸去。</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 9：1948-1953》（臺南：國立臺灣文學館，2008）。</p>
<p>民國 38 年 (1949-04-07)</p>	<p>四月五日：是清明，每到清明每思拜祖，但今年也是凡凡過日，僅勉強造些春餅，請黃木隧、吳却兩君來吃。晚上也被吳却兄請去吃，可是已不能如初回那樣好吃了。</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 9：1948-1953》（臺南：國立臺灣文學館，2008）。</p>
<p>民國 38 年 (1949-04-15)</p>	<p>夕上歸到將軍庄，母親大喜拿出帝雞米羔〔糕〕給我吃，這帝雞是昨日由佳里送回給兩親吃的，卻我先享福。後到廟後看改葬開基祖挺谷公的工程，四圍壯大，不恥〔愧〕一庄的祖塋。再到口寮邊看改葬第三、第四、第五代祖的工程。</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 9：1948-1953》（臺南：國立臺灣文學館，2008）。</p>
<p>民國 38 年 (1949)</p>	<p>房子雖少，但那股由黑暗角落所放射出來的帶著鹽味的濕臭之氣，可真濃厚而驚人！屋前埋在泥裡的兩隻大糞缸，把田海吹上來的清風，變得難聞。據說在雨季期中不產鹽，一家人要指望這兩隻糞缸才得過活呢！因為這兩隻缸的糞，足足可以養活兩大池子的虱目魚（這種於是專吃微生物長大的）。到了捕魚的時候，小的就煮熟當飯吃，大的賣錢買米。</p> <p>房子四周除了默默無際的鹽田，雖然也有一箱荒坵和空地，但因為鹽分太重，卻是寸草不生。在屋角背風所在，雖可以看到幾株抗鹹的植物，如木麻黃，銀合歡之類，但因為抗風力不夠，它們很少能夠高出於屋頂。</p> <p>鹽田成立的條件，就在於風強，濕度低，蒸發力大，所以外人一到那裡，很少不感覺口渴的，但是當他們端上我以為求之不得的一杯白開水之後，我是上了多大的一個當啊！因為我實在太渴了，所以一大口就呷了三分之二！唉！那怎麼可以稱之為水，簡直是鹹臭的泥湯啊！因為他們一年四季飲的吃的就全是這種水。要是在他們那種水源區吃一餐飯，據說十有九人回來後是拉肚子的。</p> <p>他們一家七口，據說是已經第三代了，全是在鹽場曬鹽，就只依</p>	<p>〈西海濱訪鹽民〉，《中華日報》，1949年8月3日，第4版。</p>

	<p>曬鹽場工資為生，最近實在維持不了他們這個七口之家，於是他和他的 大兒子阿蘭，才不得不忍痛改業，在二十公里以外的一個地方，給 一個建築公司的包工頭做些提泥搬磚的工作。</p> <p>沒來之前，我聽說他們日常全是以營養價值低的番薯簽充飢，到 了雨季不能曬鹽，如再無副業時，甚至連一日三餐的番薯簽都有問 題。我當時不相信，但經我看到這七口之家的鹽缸子裡的番薯共計不 到量斤的時候，我才是有生以來第一次領到俗語「家無隔宿糧」的苦 況。</p> <p>風是越來越大，聽說春季之所以稱為大汛（旺產季），就在於每 天都有這麼大的風。因為風大，蒸發池中的海水，才能很快地得以濃 縮成鹽，他們最討厭的就是下雨，所以他們的信仰全與農民相反，不 是龍王、雷公，后羿或螺祖，而是太陽，風伯等有助於他們曬鹽的鬼 或神。陰曆三月十九是太陽神的生日，據說這一天給太陽神打醮行 祭，其盛況有如農民過農曆新年，教徒過聖誕：吃酒作戲。這要算 是他們一年中最為快樂而又盡情享受之一天。</p>	
<p>民國 38 年 (1949)</p>	<p>七股農民耕地極少，以魚塭及糖廠耕地佔大多數，以致該鄉民生活困 苦，一部分貧民每日兩餐，或食甘薯葉度月。每日均有數民到公所叫 苦。</p>	<p>《中華日報》，1949 年 12 月 3 日，第 5 版。</p>
<p>民國 38 年 (1949)</p>	<p>筆者走過本市西門市場，魚販告訴我：目前正是烏魚上市的日子，約 有三、四百尾烏魚剛在本市進海裡捕獲，以歷年言，烏魚的出現大都 在鹿港方面，然而今年卻在此間了。</p> <p>烏魚在本省所獲的普通有尺餘長，小尾也有一尺長，雌烏因懷有 很大美味的卵，所以其身價較雄烏魚貴，依目前的行情而言，雌的做 價三元，而雄的却不過一元八角。烏魚除其卵頗有價值外，本身也極 美味，所以每年一經此時期來臨、莫不備受人家廚房歡迎，尤其是烏 魚煮麵線或煮米粉，都像「當歸鴨」一樣，素為人家歡吃的好東西。</p> <p>生卵須以鹽普遍塗擦之，經四小時後俟其鹽滲透於卵後，纔把它 開水洗淨，而後在日光下使之半曝，這時候上含有若干水，所以可用 板子壓扁，而後纔予以充分曝曬使之凝固。這種加工後的卵，每年將 近年關時，便可以在本市西門路乾物店裡看見吊得林立成趣。</p> <p>對於卵的吃法，初來的外省人都似乎感覺莫名其妙，於是把一塊 卵予炸油後的也有，因為它是本省的特產物，在別地方住的人們總是 沒吃過，但時光的逝移當然會給人家得到更多經驗，從前未懂得吃法 的人們現在也很輕便地吃起來了，就是在小火爐上烤，切成片片，配</p>	<p>皎翰，〈特寫烏魚〉， 《中華日報》，1949 年 12 月 11 日，第 6 版。</p>

	起蒜片來吃，風味實在可嘉。	
民國 40 至 60 年代(1950-70 年代)	記得每年農曆的十二月二十二日冬至時，補冬進補的燉鍋產品最為暢銷，所以二個月前就要日夜加班生產。加工電鍍的部份需要送到新町（註：今康樂街風化區）附近的工廠，我常在電鍍工廠幫忙工作至午夜一、二點，然後以機車拖二輪板車載滿剛電鍍完的成品回家，以應付隔日客戶訂貨所需。當時，新町為風化區，菜店、酒家及妓女戶林立，因此常有熟識的人在深夜一、二點時，還看到我在附近走動，偶爾會向家裡提起，不過父母信得過我，不怕別人誤會。夜裡回家路上肚子餓了，就買一碗菜底（註：宴席的剩菜）吃，那是一種酒家的綜合剩菜，每過午夜十二點，就有人提著水桶裝的「菜底」提著沿街叫賣，小碗一元、大碗一元五角，吃一碗果腹也覺美味。雖然感覺不太衛生，但在物資缺乏、貧困的年代裡，菜底就像是「佛跳牆」一樣的美食。	何世忠，《安平耆老口述歷史暨圖像集第二輯—鯤島見聞》（臺南市：安平文教基金會，2009），頁 163-164。
民國 39 年 (1950-02-05)	傍午，北門張善惠母舅使人擔來壽品四大盛〔櫥〕，大麵、紅龜、豬片、雞隻等，又各位親朋贈金戒指環呈兩老人，燦然輝光，一時奪目。下午一時起祝筵，開有貳拾餘桌，菜點二十餘內〔品〕，各桌配有勝利、紅露、芬芳、五加皮等酒，宴末，北門區署長洪波浪舉杯代理來賓祝賀雙壽星健康萬歲。	吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 9：1948-1953》（臺南：國立臺灣文學館，2008）。
民國 39 年 (1950)	<p>雨季的到來，捕撈的魚戶們將準備較長久的休息而不能出海捕魚了。在目前因為宵禁的森竣，使他們夜裡不能出發，只有白天出帆，從晚去朝來改作早出晚歸，跟人家同樣的日出而作，日落而息，可是白天水清，魚蝦不易捕捉，遠不如夜間「可以混水摸魚」，而漁獲的生產數量因之大受影響。</p> <p>雲雨也影響了虱目魚的養口，原因恰巧與捕魚相反，原來雨後池水混濁，魚類難於尋找食物，所以虱目魚苗便瘦小不肥，數量雖仍然那麼多，可是收成起來的重量都大大的打了折扣，減輕了許多，因而業者損失頗重。</p> <p>鹽業公司煎熬鹽停工後，只靠鹽田曝曬生產，現在也將受雨季的影響而停頓，無法產鹽。</p> <p>國校校舍進駐國軍合併上課後，一些小朋友因為分部上課而閑暇起來，然而近來街頭巷尾却突然增加了許多小販，叫賣着各種零食。最饒意味的是一些賣雞蛋糕餅的小販，在他們裝餅的鐵箱筒上，着「度雨期」三個字，這和臺南賣麵仔擔的燈籠上打着「度小月」的字樣有異曲同工之妙。</p>	仲如，〈安平風光，醫院多環境衛生太差，天白水清時魚蝦難捕〉，《中華日報》，1950年6月28日，第5版。

	<p>從這個現象裡，可以看得出颱風或是雨季的來臨，對於靠海(也可以說是靠天)吃飯的人們，是多麼大的威脅和打擊呀！</p>	
戰後 (1950)	<p>虱目魚是本省東南部的特產，由於氣候關係，最適宜於臺南養殖，所以也可說是臺南的特產。</p> <p>據說這種魚的出產處係在太平洋上，荷屬東印度和菲律賓一帶，當每年春季時節，它的卵隨著馬尼刺的暖流，流至臺灣附近海面才逐漸變成魚苗，(它的形狀像虱子，固有虱目魚之稱)被海浪送入東南部邊緣的港灣裡，寄殖於水藻間，業魚苗的人們便把它撈起，售與臺南附近各魚塢去養殖，等到夏季，這些小寶貝大了，於是紛紛上市，大的斤把兩斤重，小的抵有幾兩重。</p> <p>虱目魚又有鹹淡水塢產的區別，鹹水塢養出來的色澤奪目，味美肉食，淡水塢的，則灰暗無光，肉鬆而且帶著一股腥味和泥土氣。</p>	<p>〈臺南特產虱目魚〉，《中華日報》，1950年7月23日。</p>
民國39年 (1950)	<p>關於本省各鹽場鹽民生活，鹽務管理局非常關懷，自上次由張局長隨同吳主席視察安順鹽田後，全省鹽民的醫藥衛生問題，算得到具體的解決。現在由省衛生處統籌，鹽務機關協助，第一步組織巡迴治療隊，預備在四十天以內，把鹽民的身體逐個檢查，各場衛生室的籌備工作同時做清楚。臺南鹽場公署所轄三個鹽田區的巡迴診療，歸省立臺南醫院負責，他的陣容計有：三個醫師、一個藥劑師、和二位護士小姐，每逢星期一、三、五到安順，星期二、四、六到鹽場、灣裡，每天來來去去，自帶「便當」，備極辛勞，各該場務所的辦公廳，都成為臨時診療所，鹽民掛號候診或檢查身體，秩序甚佳。據悉鹽民因終歲在瘋日之下，努力生產工作，十之八九都染上了眼病(計有沙眼、內翻症、角膜乾燥症、角膜潰瘍症等)，其他疥癬、膿痂疹、濕疹、癩瘡等，都是很流行的病症，至於內科，為了飲水不善的關係，胃腸病特多。以上種種，相信在當局的愛護和醫務人員的辛勞之下，很快便能百病消除，使鹽民健康增進。</p> <p>【又訊】安順鹽田的食水嚴重，已引起各方的注意，本月廿八日，省建設廳派劉科長、董拔正，由鹽務局鄭拔正、徐主任及臺南鹽場閭場長陪同，前往該區作實地勘查，不久當能改善云。</p>	<p>〈改善鹽民生活醫療問題首獲解決治療隊開始下鄉各場並在籌建衛生室〉，《中華日報》，1950年9月30日，第6版</p>
民國39年 (1950)	<p>臺新社訊：建應為遵照省府指示改善臺南區鹽場給水設備，上月中曾派該應土木科科長劉永懋往該區視察收集改進資料，頃劉氏已于日前返抵臺北，渠認為該區除□港鹽田給水極為困難，大部份仰給于水井，給水量亦不足，目下七股鹽場已由省府核撥新臺幣五十二萬元，增添自來水設備，下月中即可開始施工，其他各區因限于經費，決暫時□</p>	<p>〈臺南鹽區給水問題明年可告全部解決〉，《中華日報》，1950年10月4日，第4版。</p>

	<p>取治標辦法，增添一部分水井及集水槽，全部經費約十八萬元至廿萬元，定于年內開始動工，其計測如下：(一)布袋區增添水井廿口，(二)北門增添水井九口，(三)安順商請業公司供給一部分水源增添水管及建築水槽二口，明年度鹽民給水問題可告全部解決。</p>	
<p>民國 40 年 (1951)</p>	<p>據悉：本區七股、將軍、北門等海濱一代農地，鹽分濃厚，甘蔗發育非常不良，蕭壠糖廠特別關心於此，多種試驗研究改良方法，獲得一有效辦法就是所製糖之蔗渣及泥土、蔗葉等分量配合，灌水製成堆肥，撥給鹽分蔗園施用，效力甚大，據王農務課長告稱：鹽分地改良以前，所植甘蔗每公頃只收 3 萬公斤而已，改良後曾收到 5 萬公斤了。又悉：本廠自耕耕種改良示範園，今年將 2883 號鳳苗，種植試驗，收穫結果，最高收量每公頃 215,000 公斤，開施肥、培土、灌溉、補植等，均依照普通數量而行。</p>	<p>〈改良鹽份濃厚蔗田，施用蔗渣推肥有效，可增收三分之二，蕭壠糖廠試驗成功〉，《中華日報》，1951 年 1 月 29 日，第 5 版。</p>
<p>民國 40 年 (1951)</p>	<p>虱目魚，一向被稱為本省南部的特產，尤其臺南市，可以說是「虱目世家」。因為遠在民族英雄 鄭延平治臺的時候，就有人在臺南的安平城附近養殖著，當時民間稱它為「安平魚」。</p> <p>虱目魚是養殖於魚塢中的，因氣候關係，本省只有西南部一代的魚塢宜於虱目魚的長育，其中以臺南市為理想的繁殖地，目前臺南市養虱目魚的魚塢計畫水塢有 4,229 甲，淡水塢有 741 甲，共 4,970 甲，這些鹹水魚塢多散步於安南區的土城子、海尾、及媽祖宮各地，塢岸縱橫，猶如星羅棋布。其次是安平區的土鯤鯓，南區的下鯤鯓灣裡等，至於淡水塢則指散佈於鄭子寮附近而已，他如臺南縣的北門區，嘉義縣的東石區，雲林縣的北港區、虎尾區，高雄縣的岡山區，高雄市的左營區，均有鹽水的魚塢，南、嘉、雲三縣的虱目魚塢總數較南市為多約為 6 千甲，高雄縣約 3 千甲。</p> <p>本省南部每年 6 月至 9 月風雨季間，各類菜蔬產量銳減，海魚也以海上時有颱風及暴雨的侵襲，漁船較少出海，漁獲量也不豐，此時能大量供應於市場，使大家不致「食無魚」的，只有賴虱目魚的大量上市。虱目魚係熱帶性魚類，其魚苗大多產於菲律賓爪哇一帶，每年 2、3 月間產卵後，其魚苗及隨潮流流至臺灣海岸，所以臺灣南部一帶海濱，每年 3 月下旬或 4 月初便是有虱目魚苗的發現，其中以恆春、東港、臺東等地為最多，至於苗聚集的時期為 4 月下旬至 6 月間，臺南市沿海雖非魚苗的密集地，但由於魚苗商的集中此間，故各地魚商一向多至本市購苗，而本市以採集魚苗為業者也數在不少，今年 4 月初即有 60 組採集魚苗者(每組 5 人配有竹筏 1 隻)出發往臺東的大武、</p>	<p>京衣，〈南部特產「虱目魚」〉，《中華日報》，1951 年 5 月 14 日，第 3 版。</p>

	<p>香蘭附近採集魚苗。</p> <p>提到魚苗的採集，過去多用舊洗，捕撈者多以一三角形之係麻布網為漁具，張網於海岸的水面以上俟魚苗的流入，此法陳舊，所或不多，至 37 年間乃由臺南市政府水產股股長侯藏輝，設計成功了一種新式的魚苗採集網，並獎勵集苗者試以新式網進行採集，採捕方式為使用竹筏 1 隻，漁夫 3 名採捕手 1 名，牽引袖網的連繫索前進，一面另由其他漁夫 3 名在脖子上牽引袖網曳索前進，魚苗側流入箱網的，此種改良採苗法，試驗結果，每組採苗量約等於關式的 20 組總採量。這對虱目魚可說有重大的貢獻。本省各地虱目魚口數在萬甲以上，每年約需魚苗 2 億 3 千尾，(每甲最佳者可產 4 千餘百斤)，其中春苗(4 月至 6 月間)約佔 10 分之 9，秋苗(9 月至 10 月間)約佔 10 分之 1。</p> <p>養虱目魚的魚塢(淺池)鹽水塢深約 1.5 至 2 公尺，淡水魚塢深約 3 公尺至 4 公尺，普通放苗下魚塢約 3 期，第 1 期在 4 月初，第 2 期在 6 月，第 3 期在 9 月，虱目魚因屬熱帶魚，如受寒氣侵襲極易凍死，所以養殖者多於 11 月間便須將所有虱目魚出售，如太小的不便出售則需築冬口池(有無口設備)以供魚過冬，以作明春魚苗放養之期，近日市上出售的虱目魚即係去年的舊魚，新魚需 6 月間才能上市。市上出售的舊魚每尾重在 4 兩至半兩間，新魚則較舊魚微小，虱目魚新苗普通養上 3、4 個月便可出售，舊苗則因為過了一個冬天時間較久，然養上幾年的老魚則甚少見，因為過老的魚，吃來味同嚼蠟，少人問津，去年市府水產資曾以一重 5 斤的虱目魚(養了 2 年)送省作標本，這可說是虱目魚中的巨魚，但很少人曾見過。</p> <p>在夏秋之間，南部的虱目魚可說是價廉物美的佐膳佳品，去年虱目魚平均每臺斤約 3 元，現市上出售的虱目魚每斤約 5 元 2 角，但至盛產期價格當可下跌，虱目魚鹽水養殖的較淡水養殖的色味為佳，鹽淡水魚的分別是鹽水養的魚其色較深且魚鱗較沒光澤，淡水養的則色淡而無光。所以主婦們購虱目魚時，多喜歡鹽水的。至於市上出售的虱目魚是新鮮，只要購買時留心選擇，自然不會上當，大凡新鮮的魚較有光澤，魚身也較硬朗，如果魚身鬆軟則以快腐臭了，虱目魚的吃法、煎、炸、煮俱宜，過去日本人也有吃生的，但本省人卻少有此嗜好。虱目魚在大陸上從未有人養殖過，所以外省同胞初至本省時都不知虱目魚為何物，等到在南都住上一個夏季，那麼你三餐一上桌時就不怕沒機會和它見面，是虱目魚及時的季節了，祝大家努力加油。</p>	
<p>民國 40 年</p>	<p>行政院勞工和考察團，已出發各種考察勞工福利情形。鹽工的生活和</p>	<p>鍾長江，〈鹽場訪問</p>

<p>(1951)</p>	<p>福利，亦將作詳細參考。本省的工人生活以鹽工為最苦，他們的福利不能獲得直接的受益。本報為將鹽工的生活和福利辦理情形，做詳盡真實的報導，曾遣派記者到各鹽場作實地訪問。計歷時5日，寫有詳盡報導長萬餘言。因篇幅關係簡寫為：鹽民的生活、鹽工的福利、包工制和僱工制、鹽民副業問題、鹽業工會的組織、鹽民生活改善問題等6篇，準備分3日發表，獻給勞工福利考察團以作參考。</p> <p>在政府安定民生的政策下，農民和工人的生活已經改善了許多，漁民的生活亦已經有所改善，而且正在積極進行中。鹽民的生活，政府及為關懷，亦屢次撥款以資改善。只是鹽民的生活，受天然條件的種種限制，要改善較不容易。到現在鹽民依然生活在飢餓疾病之中。</p> <p>在鹽價組合中，政府曾規定每公噸提出2元為鹽工福利金。去年7月，省府為救濟雨季的鹽民生活，曾貸款50萬元給鹽民做養魚資金。去年9月2日，省府無主席南下參加嘉南大圳落成30週年紀念典禮，曾親自到安順鹽場巡視，看到鹽民的貧病情形，即宣告以後按月撥給5萬元作為改善鹽民住宿、飲水、及衛生設備之需。以後省府衛生處和縣市衛生院也派出醫藥人員到各鹽場為鹽民治療疾苦，食米布匹和藥物的配給也接著實施。然而鹽民的生活像長在沙漠上的草木，幾陣的甘霖，僅不過止住了繼續的枯萎，並未能使得欣欣向榮。</p> <p>.....</p> <p>【三頓番薯簽】鹽民的主食是番薯簽，一天三頓，最好的有百分五十的米煮，有的米很少，有的完全沒有米的成份。雨季沒有收入，連番薯簽也難得有吃。副食根本談不上，所能得到的只是蘿蔔乾和小石螺。去年9月起，糧食局有價米配給他們，每人每星期配給2斤，配給量已是少得可憐，他們還拿不出錢去領。但是生活儘管苦，鹽民的生殖能力却特別強，家家戶戶都有小孩，老弱幼小比壯年多。鹿港有鹽工135戶，鹽工295人，家屬竟達817人。布袋986戶，鹽工2872人，家屬竟達6119人。七股355戶，鹽工1153人，家屬達2710人。北門362戶，鹽工994人，家屬達1292人。烏樹林427戶，鹽工793人，家屬達1257人。臺南273戶，鹽工617人，家屬達1319人。六場共有25318戶，鹽工6724人，鹽工家屬達13514人。這說明每戶平均約3個鹽工，擔負的是5、6口之家，一家的活命必需品如果列為米10斗78元，番薯簽50斤15元，柴150斤27元，已共需120元，等於一年的平均月入。其他的生活開支，就不知從何得來。鹽民都捨米而全吃番薯簽，但省下也屬無錢，而收入較少的，在雨季就連</p>	<p>記》，《中華日報》，1951年5月24日，5版。</p>
---------------	--	---------------------------------

	<p>番薯簽也吃不到，駭人聽聞的以吃海藻維持生命。北門井子腳的鹽民在雨季就是到海裡撈海藻吃，一種□的叫做海藻，另一種細長的叫做海米粉。</p> <p>【飲水和疾病】每一個鹽場都鬧着飲水的嚴重問題，海灘掘井沒有淡水，有許多地方引用雨水。在住宅附近設一個大蓄水池，用水管把簷水接到池中以供飲水，日久不雨飲水就成問題。有些地方可以挑水吃，但因距離遙遠，感到不勝其苦。烏樹林鹽村苦無淡水，女孩子上十歲就要負起挑水養家的責任。據說因為日日挑水辛苦，她們都希望趕快長大出嫁到別鄉去。別鄉的女孩也不願嫁到烏樹林鹽村，因為怕天天挑水。烏樹林鹽村的未婚男子，找對象特別困難。</p> <p>出於淡水的缺乏和不潔，百病因而滋生。鹽工終日在烈日下的鹽山工作，入晚休息沒有水洗澡。一家共洗一盆水，共用一條毛巾，於是砂眼和皮膚病患者，幾乎達到百分之百。小孩都換腸胃病，因為沒有營養，吃下不潔的水和番薯簽，不到半小時就排泄出來，他們只有由陽光獲取熱量，至於食物，只不過由口進去很快的經過腸胃就原狀由肛門出來的東西。</p> <p>砂眼和白翳病，造成人生的慘劇。鹽工多是半瞎的人，在熱烈的太陽下，在燙熱而日光輻射的鹽田中，在帶有鹽味的海風裡，鹽工的光明一天一天地減少。臺南安順區有一戶鹽工，3個人的眼睛都完全瞎了。雖然每天照樣的摸索到鹽山工作，但這樣的人生太悲慘了。社會既是一個整體，每一個社會問題都互相關聯，這種社會現象實在使人心驚。</p>	
<p>民國 40 年 (1951-06-09)</p>	<p>自二、三日來豪雨連綿，雖不至出洪，但蕃薯的收成已成問題，因谷〔穀〕價太低，農民間多人希望蕃薯多多腐敗，雖是失收，可期待谷〔穀〕價升高，這樣想法是資本主義社會尋常的手段，但在這樣時局是最可傷可憐的惡劣思想。因為農民們無一定通有飯可吃，也無一定谷〔穀〕少價就可以高；如果價高他們的生活也無一定可能提高。本日是端午就是五日節，也就是所謂詩人節，我本身是不是詩【人】暫且不論，又選本日為詩人詩〔節〕是不是適當我也不知，但目的是紀念古詩人屈原，這我即大有意見。當然我的意見是贊成這位民族詩人，因為他的處境是失意、怨恨、哀傷，甚至悲壯、慷慨，這也是詩人本領。有一時期，我甚愛這位悲哀詩人。正午照古例舉行家庭祭典、造粽及四菓，敬拜祖先與神明，我也添加燒香三支，紙錢一只，這就是一也可表現對屈原的尊敬，二也可清淨這溼溼的兩天。記憶童年時</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 9：1948-1953》（臺南：國立臺灣文學館，2008）。</p>

	<p>代，這樣端午之節，是和清明冬至一樣快樂的日子，雖然在將軍庄沒有造粽的習慣，大概是祖先赤貧，但也有插艾以避邪，撒酒以去毒種種的行事，可是這完成〔全〕變為歷史故事了。</p>	
<p>民國 40 年 (1951)</p>	<p>【陳清汗，一滴如甘露，9月11日】</p> <p>七股鹽場給水工程之竣工，是表現我們政府，憐憫僻偶苦民，設施德政的成就，亦就是七股鹽民之所由快樂之開始，所以今天的典禮是值得我們同慶的。我們應以萬分的感謝像我們政府當局表示最大的敬意與感謝。</p> <p>七股鄉及將軍鄉靠近沿海的，鹽民漁民。日常生活非常痛苦，不僅因其收入微少，不夠維持生計，而且因為在天然不利，鹽分地帶缺乏淡水，因為沒有淡水，其所需要的飲料水，都由淺口的池沼或淡水魚塭挑運，因此每天費了很多的勞動時間，而且其所挑來的水是茶色的，鹽分既重，且不衛生，因用此水，染成消化疾病，眼病及皮膚病者很多，其痛苦情形，實無以為比喻的，此等的痛苦是急待解決的。</p> <p>我們省府當局，有鑒及此，亦就賜下了憐憫之心，於是不顧財政上一切困難，特別撥出去款，聯合鹽務管理局，及縣政府，合力決定果辦，這偉大的工程，並於本年3月1日開工開始建設，擔任這工程的工作人員，□技正及全體職員，都不怕困難，以他的最大的工作能力與熱情，硬幹，苦幹終於打破了一切苦難，才有今天之竣工的歡喜，這是值得我們的需佩與感謝的。</p> <p>從今天開始通水了！自來水在我們的地方是一滴如甘露的。因為想到建設的困苦與先前的缺乏，所以我們地方民眾有飲水思源之態度，在不久將要移來的，22公里長共同生命線應該細心養護，以愛的心情，來換取良久，甘露暢流，永久快樂，一面應以節省挑水的時間，努力增產。</p> <p>七股鹽場給水工程本來計畫南北兩條幹線，現在完成的祇有北幹線(可能受給水的是頂山，青鯤鯨，馬沙溝等鹽村)，還有南幹線(大寮、七股、玉成、下山、中寮、鹽埕、西寮等村)及北幹線沿線農村(港西、城內、臺潭、頂潭、下營等村)村落還未開工，這些村落之飲水問題，當應宿急解決，政府當局諒必積極進行，不久我們地方困苦的人們能得全部解決，這是我們最大的期望。</p> <p>【陳魯生，七股鹽場給水，工程竣工感言】</p> <p>七股鹽場給水工程竣的今天，我首先要來代表七股鹽場鹽工們，</p>	<p>陳清汗/陳魯生/陳天賜，〈七股鹽場自來水工程竣工特刊〉，《中華日報》，1951年9月12日，第4版。</p>

前向政府深致感謝，並在萬分感激之餘，就所感想到的，再來多說幾句話。

本省鹽工及眷屬，約占全省人口 200 分之 1，這種極少人數，而且都是侷處本省南部沿海的一隅，誠如曾□白先生所說：「很容易被社會所疏忽與遺忘」。但是鹽工們，對本身所負重大的責任，還是□□非常清楚，含辛茹苦，堅守崗位，不避風日，□力生□，以其完成建國的使命。就從本省光復說起，一直到了現在，頻年雖然受了天然氣後所影響，□□數量，並未稍減，軍民食需供應，始終無缺，尤以鹽存數量，疏運日韓，爭取外匯，對於本省經濟繁榮，總益更屬不少，這是我們鹽工，所引為自矜自傲的。

由鹽場對於本省經濟榮枯，發生重大關係，與鹽工們貢獻的偉績，而鹽工的艱苦生活，跟着得到社會熱烈的同情，與政府親切的關心，現在不但只有「同情」，「關心」，已經切切實實地，在積極設法，力謀改善，這也是我們鹽工，所最感快慰的。

改善鹽民生活，是否完全要靠「財力」呢？可以說絕對不，如果沒有「毅力」，是無法來改善的，就七股鹽場給水工程而言，是一個很好的例證。鹽工們最苦的生活，誰都曉得「飲水」最成問題，因為他(她)居住的地方是海濱，要想取些「淡水」(軟水)，來作飲料，簡直是「異想天開」，因此疾病殘缺，毫無健康可言，日治時代，計畫以人工克服困難，先後鑿井汲泉，建槽儲存雨水，結果，井水多含礦質，儲槽受致天時，還是無法解決，驥至陳辭修先生(現在的行政院長)主政本省，有鑒及此，毅然決定裝設自來水，經過兩年掣制經營，再蒙現在省府主席吳國楨先生之督促，建設應陳廳長之指導，與本縣前今兩任薛、高縣長，先後躬親共事。施工半數，竟然將七股鹽工們，□□股的七股鹽場給水工程，終告完成，試問此項工程，在科學昌明的日本，佔據時代，何以不能辦到？無可□□的，完全沒有這種「毅力」，如果我們本此「毅力」以之反共抗俄，何敵不摧，以之體恤鹽民，何事不濟？

最後對於我們—鹽工們，所一致要求「放領公有鹽田取消中間剝削」的徹底政策，與未實施的各項改善鹽工福利方案，必能得到政府發揚更偉大的「毅力」，在這最近的將來，次第實施，也就是鹽工們朝夕焚香禱祝的。

【陳天賜，救漁鹽民生活，臺南縣將軍鄉漁會理事長】

	<p>窺維我等散居臺南縣將軍、七股、北門等鄉，沿海地帶，平時操漁業，及晒鹽維生者，共 2 萬 6 千餘人，這地居民，均皆自 350 年前，祖先由大陸跑到，初在天然形成的海汕，建築很簡陋草屋而居，日日依賴捕魚為生，至今已集成漁村，漁業方式，雖有些少改進，大部分，仍以竹筏續與上天搏鬥，生產有限，生活非常痛苦，而七股鹽場鹽民每副鹽田，照過去數年間統計，年產量平均，僅有 200 噸左右，(每噸工價不上 20 元)，所得勞資不過 4 千元，從業人員，男女需要 4、5 人，其扶養家屬有 13、4 人，鹽價未曾調整，依照目前物價，除米價外，其餘各種生活必需品，無不上漲，一倍至數倍，而鹽工所得汗錢，出免強維持從業者，本人生活外，很難顧及家屬，漁民每年收穫，較之鹽民略同，顯現現在漁、鹽民子弟教育，更為可憐，能得入國民學校者，不足三分之一、而進上級學校，僅有百分之一二，文化自然退步，這些漁、鹽民均係靠天吃飯，如遇長期雨季，或季節風強烈時期，漁民不能出海捕魚，鹽民不得晒鹽，並無副業彌補，告借無門，致至生活無依，這樣困苦情形，誠非□□所能形容，漁、鹽民均居海濱，風沙撲面，堪稱「金、木、水、火、土」均缺。對於吃水問題，均賴村內掘井，及取屋上雨水，或往遠處獲取，水質非常不潔，尚且運水損失勞工不少，以致村民多患，胃腸疾病，及結核病，皮膚病，且固海風飛沙強烈關係，眼疾嚴重，患砂眼者，依衛生機關統計，達十有八九，多至失明，或紅眼，幼無以教，病無以醫，彼棄此而去，則祖宗世代，□□環境，在此謀生，大海茫茫偽是地獄生活也，極□多方協助，改進生活，增進生產，是所朝夕共企□之，此次患藥政府，對於鹽、漁、□、民，生活十分關注，特別撥出鉅款，自去年興達七股鹽場，(北幹線)自來水，工程業經告開始通水，享受接水村落，馬沙溝、青鯤鯨、頂山村，公□等，這些村民得此甘露莫不歡天喜地，感謝不絕，均獲政府德政，子孫勿齒不忘。</p>	
<p>民國 40 年 (1951)</p>	<p>稻田兼養吳郭魚的優點，(一)能補食水田土壤中的小動物，會驅除害虫，(二)餌料殘餘物可能成為稻谷的肥料，魚的排泄物也成肥料，(三)魚類經常為索餌而攪拌土壤，增加氧氣與溫度，促成肥料分解並防止雜草滋生。</p> <p>養魚水田的條件(一)適於雨期作物作田，水量豐富，(二)無水災旱魃之慮，(三)最好近於住宅便利管理。</p> <p>必要之設備，水田周圍挖條水溝作為魚溜地，所挖出土砂可增強堤防。其水溝寬六至九尺，深三尺左右，另在進水及排水處設竹箔防</p>	<p>〈漫談吳郭魚(下)〉載《中華日報》，1951 年 11 月 23 日，第 6 版。</p>

	<p>止魚的逃逸。</p> <p>施肥：為增加下等藻類的繁殖，以供吳郭魚的天然飼料，插秧前散步堆肥，綠肥，人豬變，其量要多於稻作需要量的 50% 以上。</p> <p>放魚：放藻期是由第一期稻作開始放養如果為養殖食用魚，因魚苗較小可於插秧二星期後開始放養，如果為繁殖魚苗後放養成魚者，需要插秧一個月後始能放養，以免妨害稻苗的着根。但稻田水溫需要攝氏 15 度以上，15 度以下魚便不善長大，10 度前後會凍死，所以要考慮當地氣溫，放養數量為養殖食用者每甲八千尾以下，為繁殖魚苗每甲放種魚 250 斤左右。</p> <p>管理與飼育：放魚一個月內經常維持三寸以上的水深，以不妨害水稻生育的範圍內儘量儲水，注意排水口的缺損而防止魚苗流出，驅除害鳥捕食魚苗，在此期間不需要增加飼料也能成育。</p> <p>自第二個月□□投入□肥，每甲每月堆肥二車，人糞四車，此外可混投其他肥料，但化學肥料施用前需用排水驅魚避入水□，施肥三日後方可注水始魚返到田裡，吳郭魚係貪食動物，每星期每甲需 30 斤的米漿或豆餅。</p> <p>捕獲：放養二個月後即可開始繁殖，所以視其增氧程度可以逐漸開始捕獲，以減小密度。惡意繼續到第二期作收穫為止，可以隨時捕撈，尤以一期與二期作的休耕期間成育最大。</p> <p>其他需要注意者：(一)晒田期間短，土壤比較軟化，二期作□□壩強莖的稻種。(二)水溫已 30 度前後最適宜，高溫時需灌溉新水以防死斃。</p> <p>最後周氏說：稻田養魚確係農業立體經營的好方法，尤以養殖吳郭魚不需特殊技術，如果全省稻田普遍養殖的話，每年可增產三萬噸的吳郭魚，同時也不妨害稻作的生長，改所準備明年度供應大量魚苗以利推廣。</p>	
<p>民國 40 年 (1951)</p>	<p>鹽場缺乏淡水，是一種普遍現象，臺灣六個鹽場，只有鹿港鹽場是例外，其他五個鹽場，有的水質惡劣，有的須從遠地運水備用這是鹽民生活上最大痛苦之一，臺灣鹽務管理局，自光復接收迄今，曾開鑿竹管井，或備船送水以供鹽民需要，但因財力有限，只能小規模的採用治標辦法，效益甚微，嗣經陳院長吳主席先後倡導確立各方合作辦法後，標本兼行，始逐步完成七股鹽場自來水工程，其餘布袋、北門、安順、烏樹林四鹽場給水計劃亦正努力使其實現，此次完成的安順監場自來水工程，是第二計劃中一部份，係由鹽務局主辦，經鹹業公司</p>	<p>君炎，〈改善貧苦的鹽民生活 解決淡水問題為首要〉，《聯合報》，1951 年 12 月 16 日，第 5 版。</p>

	<p>協助完成者。</p> <p>安順鹽場位於臺南市轄範圍內，因此處偏僻，淡水缺乏，較其他鹽場更形嚴重，鹽務機關為此特備水船二艘，每天由安平跨海送水供應鹽民，該地區每人每日之供水量僅得五公升，如遇天候惡劣，大風大潮，供水則感困難，所以在七股鹽場北線完成之前，安順鹽場的給水工程儘先舉辦。</p> <p>省府吳主席於卅九年八月曾親臨安順訪問鹽民疾苦，對於改善鹽民環境衛生，亟表關切，返省後即派建設廳土木科長南下會同鹽務局工程師實地勘察飲水情形即擬定安順鹽場給水計劃，到本年十月十九日全部工程發包完竣，土方部份洽交臺南場鹽業工會擔任，照給工資，管線水池工程及添製水管配件部份由大成營造廠承辦，十月卅日正式開工，十二月一日試水，十二月五日正式放水供應，至十日全部工程始告完竣。</p> <p>安順鹽場自來水工程幹線計三吋半鐵管五五公尺，三吋石棉管三一六二·二〇公尺，支線計有二條，第一支線二吋石棉管二四公尺，一吋半鐵管一〇公尺，第二支線二吋石棉管一九九·五〇公尺，一吋半鐵管二四公尺。其他設備尚有北村水池一座，容水量十五噸，南村二座，容水量共一五噸。全部工程費用共計一二〇、〇〇〇元。</p> <p>當十五日上午安順鹽場自來水工程舉行竣工典禮時，該地成千的鹽民，望著寶貴的水源流進每一個角落，面龐上都泛出了微笑，不知如何來感謝政府對他們的關切和愛護。</p>	
<p>民國 41 年 (1952)</p>	<p>臺南市安南區是一個水源缺乏的農村，自古以來居民均挖土掘蓄水充為飲食，但每逢冬天季節，蓄水乾燥，便鬧嚴重水荒，居民無水可用，對此問題任原市長卓高及現任自來水廠張文成廠長非常重視，於卅九年度為了解決四萬餘居民飲水問題，曾擬就全盤計劃由市區增長水管直通該區當時工觀費需一百五十萬元，只以財政困難至今未能實現，月來又重演水荒，居民叫苦連天，居民到處挖開土掘出水，因水源缺乏仍不足供應，村婦們日以繼夜，甚至入晚仍點火蹲在堀邊等候泉水洩出，或爭先恐後，其水又濁又鹹，但仍滴滴如血可貴，如非臨其境實難於嚥下的，其狀之慘，難於形容，據吳區長告記者稱：距離兩期尚有二個多月，欲挽救目前水荒唯一的辦法只有由曾文溪吸引溪水並利用嘉南大圳支線水路分送區內各村落，才能挽救燃眉之急，但水路有一段約一千七百尺需架設水管才能通水，其工觀費無從籌劃。數日來經吳區長迭向市長懇求撥款補助並請自來水廠代為設計，現已獲葉</p>	<p>〈一滴飲水一滴血 南市安南區水荒嚴重 居民爭相掘土取水 日以繼夜 市府准撥款暫架水管〉，《聯合報》，1952年3月10日，第5版。</p>

	<p>市長同情表示願意補助興工。記者七日隨自來水廠張文成廠長，鄭工程師，農會理事長林石柱，吳區長等前往曾文溪畔勘察水源及測量水路工程，結果可依照該區計劃架設，如財力困難，可用木板美設水路，暫用至兩期，但此問題已刻不容緩，居民咸望政府即撥款興工架設，以濟燃眉。</p>	
<p>民國 41 年 (1952)</p>	<p>鹽水溪在臺南市民的心目中，像一個浪子，近幾年來每年總要給地方上招來不紹麻煩。現在省水利局對疏濬鹽水溪工程已決心進行，無非是希望這浪子能够回頭，不再鬧禍。</p> <p>光復幾年來鹽水溪下游幾乎每年都有水患，近年情形尤見嚴重。目下鹽水溪的尾間已是壅塞不暢，像一個得了腸胃病的病人一樣。這幾年來鹽水溪的水患，大都發生於端午節左右，受害的是本市安南區、安平區和北區沿岸一代的居民，本來端午吃粽子是民間過節的一種享受，但鹽水溪下游兩岸居民一提到了吃粽子便是皺起了眉間，因為每年端午左右必發生水災，一有水災該處居民便無法為炊，市府和慈善團體便不免要買粽子去救濟，所以他們都覺得粽子並不是好吃的。</p> <p>鹽水溪下游水患，幾年來以民國 36 年 7 月 29 日為嚴重，當時適值颱風過境，風雨襲來，雷電交加，雨勢之大為 30 年來所僅見，以臺南市雨量來說，自 29 日上午 4 時至下午 2 時，10 小時間竟達 327 公厘，期間上午 9 時至 10 時 1 小時間雨量最大達 163 公厘，雨勢猖狂可以想見。當時本市北區、安南區、安平區均一片災聲，就像以基地高築見稱的三崁店糖廠，是時也告為洪水淹及多處。29 日下午 2 時許，鹽水溪漲達 18 尺 8，三崁店附近公路為水淹沒，三崁店糖廠內工人被淹死了數人。其他農作物、房屋、魚塭牲畜損失頗巨。</p> <p>卅七年卅八年水患較為輕微，39 年 7 月 25 晚大雨，26 晨安南區安平區內已告積水，鹽水溪堤防有小部分崩壞，當水位高漲時已與安平堤防相齊，幸區民竭力搶修使轉危為安。惟 26 日下午 5 時許鹽水溪流暴漲，已淹過安平區堤面，洪水沖入了安平區，安南區內溪南、海南、東和、安順、海東、海西、塭南各里也洪水氾濫，室內水深達 4 尺。</p> <p>這次水災受害者達 3、4 千戶，災民近 2 萬人。財物損失也甚鉅。去年(40 年)6 月 9 日(端午節日)臺南又逢傾盆大雨，下午 3 時鹽水溪洪激漲，而出海處又逢海潮上湧互相沖激，致洪水橫流，勢若奔騰，沖決了安平區鹽水溪出海處不遠的堤防，一時洪流急瀉入安平區西</p>	<p>京衣，〈談鹽水溪的歷年水患〉，《中華日報》，1952 年 3 月 17 日，第 2 版。</p>

	<p>門、石門、海安三里，里內居民被淹者達二百餘戶，房屋魚塭等均蒙損失。北區、安南區也一片水漲聲，該兩區損失頗鉅，安南區及北區被災各里的魚塭、水稻、甘蔗、蕃薯簽、房屋衣物等損失据臺南市府事後調查統計共達4百餘萬元。其中已魚塭損失最鉅。從歷年各次水災及損失情形看來，鹽水溪下游一段無異是臺南市的「盲腸」，每給南市帶來災害，而且越來越嚴重。但這災禍可說大部分是人為所造成，因為：鹽水溪下游北岸(右岸)，自卅五年以來新建魚塭如雨後春筍，以致尾閘壅塞洪流不暢，這些新建的魚塭係人與水爭地以為利，所以水池也變與人爭地而成災了，因為下塞則上漲是勢所必然，鹽水溪下游不暢，則每年雨季一遇風颳、暴雨，與溪流激漲的時候，便難免不發生災害，每年溪流激長時期流量有大有小，水災損害程度也便有重有輕，光復以來鹽水溪水災以36年及39年、40年三次較為厲害，其中財物損失40年較39年及36年尤為嚴重，假使鹽水溪下游不急謀疏導，今年雨季難保不再招來另一次大的水災及損失。</p> <p>臺南市鹽水溪疏導委員會本月19日便要開會討論先拆除鹽水溪下游為線內的公有魚塭，以逐步解除尾閘的壅塞，藉以緩和一年一度的水患。鹽水溪下游的魚塭，公有的約50甲，私有的是39甲，如果先把工有的魚塭先行拆去，那麼剩下的私有魚塭，雖不能一下拆除，政府也已在另築解決辦法，終之壅塞在鹽水溪下游的魚塭是不能不拆去，否則通過「盲腸」是無痊癒的希望，雖然拆去魚塭會損失着一部份塭主的利益，但政治的最高目的在為大多數人謀福利，不能以少數人的利益妨害了大多數人的居住和財產的安全。</p>	
<p>民國41年 (1952)</p>	<p>【本報岡山訊】自鹽務當局銳意改善鹽工福利後，新興措施接踵而來，幾使鹽民有應接不暇之概。據鹽務總局技術室主任鄭厚平語記者：中央鹽產整理委員會，繼烏樹林鹽廠自來水新建工程之後，進一步計畫在臺南安順鹽場興建「鹽工新村」，一百餘戶，俾該廠現有千餘鹽工及眷屬得以安居樂業。該工程所需建築費計三十餘萬元，悉由鹽整會支出，技術方面歸鹽務總局及鹽總場分別負責，不日即可招標興建，期限落成。聞該新村內部有並有俱樂部、理髮室、淋浴室等有關促進鹽民康樂之設置。</p> <p>【又訊】鹽整會復計畫在各地鹽場，普遍設置鹽工俱樂部、理髮室、淋浴室，以謀增進全體鹽工福利事業，前項設施該會正在積極籌備中；最近即可實現。</p>	<p>〈當局擬在安順鹽場興建鹽工新村，並計畫最近在各鹽場普遍設立鹽工俱樂部〉，《中華日報》，1952年3月22日，第3版。</p>
<p>民國41年</p>	<p>【新營訊】臺南縣政府為繁殖吳郭魚，以增加農村副產收入起見，特</p>	<p>〈南縣各鄉鎮繁殖</p>

<p>(1952)</p>	<p>決定四十一年度全縣推廣養殖面積三七〇公頃，預定生產目標為一一〇〇〇公斤，並經派員晉省向水試所洽領，吳郭魚苗三百七十萬尾，一俟運到，即將分配各鄉鎮推廣，茲探誌其分配數額於后：新營鎮十八萬尾，鹽水鎮六萬尾，白河鎮十二萬尾，後壁鄉二十萬尾，柳營鄉三十萬尾麻豆鎮一萬尾，下營鄉十六萬尾，官田鄉二十萬尾，學甲鄉廿五萬尾，七股鄉三十萬尾，新化鎮廿九萬尾，新市鄉卅萬尾，安定鄉廿五萬尾，山上鄉十萬尾，左鎮鄉一萬尾，玉井鄉十五萬尾，南化鄉三十萬尾，歸仁鄉三萬尾，關廟鄉廿三萬尾，永康鄉廿萬尾，龍崎鄉六萬尾。</p>	<p>吳郭魚〉，《聯合報》，1952年4月21日，第06版（農林天地/聯合副刊）。</p>
<p>民國 41 年 (1952)</p>	<p>嘉南大圳，這臺灣最大的水利事業，東方的田納西(TVA)，今天為了實踐總統元旦招致的四大改造運動，以經濟造配合總動員，增加嘉南地區的農業生產，在今年2月19日即由水利局、農林廳、臺糖公司，及雲林、嘉義、臺南四縣市代表與嘉南大圳水利委員會開了一個對嘉南平原鹽分地和□由的土地改良檢討會，目的在以土地的改良促進農業的增產。使嘉南平原中的鹽分地和旱田(這些土的過去荒蕪不易耕種)得到改良，能納入嘉南大圳的輪作系統，數年後也能以水稻、甘蔗、雜穀輪由換作。</p> <p>當39年9月1日嘉南大圳水利委員會成立卅周年時，省府無主席曾由臺北搭民航隊的「空中吉普」，趕來臺南參加，當飛機飛過嘉南平原時，他從機中俯視，見嘉南平原尚有若干地方還是「童山濯濯」，未能耕種，經過這次嘉南大圳的改良，再過三年以後，那些往日禿濯濯的土地上，也一樣可以長着綠油油的水稻或者是菁葱葱的甘蔗，這便是水利灌溉的奇蹟。</p> <p>嘉南大圳水利委員會，今年對改良嘉南地區的兩大灌溉工作，一是鹽分地改良，一是旱田(粘土的)的改良。</p> <p>鹽分地的改良：是今年三月間開始，至五月廿日已完成，不過這是第一年的改良，尚需再經過兩年的繼續改良才能成功，對鹽分的改良，係引嘉南大圳的淡水，以沖淡鹽水的鹽水，這樣經過三年，鹽分地即可變成和普通一樣的耕地，可以種植水稻、甘蔗、和雜穀了。</p> <p>今年受改良的嘉南的地區鹽分地共有 1,341.2 公頃。這一千餘公頃鹽分地屬於嘉南新□地區(水利會新□分會)的有 93.05 公頃，北門地區有 406.66 公頃，曾文地區有 110.66 公頃，新營地區 18.81 公頃，嘉義東石地區 234.40 公頃，屬於雲林縣者較多有 572.27 公頃，內北港地區 439.84 公頃，虎尾地區 13.43 公頃。今年5月20日，上述這些</p>	<p>連景初，〈嘉南平原的土地改良〉，《中華日報》，1952年5月3日，第3版。</p>

	<p>地區已完成的一年次的淡水改良灌溉，如整個改良工作(需三年)完成後，則上述一千四百餘公頃的鹽分地即可變為良田，茲將改良前與改良後鹽分地的種植收穫量和價值分述如次：</p> <p>改良前一千四百餘公頃每年種稻一次只能收穀 190 餘萬公斤約值 130 萬餘元，改良後可收穀 340 餘萬公斤約值 240 餘萬元，多收益部分在一百萬元以上。此外每年尚可於種稻後植一次甘藷，可收 1,600 餘萬公斤，約值 204 餘萬元，上述稻穀和甘藷兩項增產每年將近三百萬元，也就是說改良後較改良前增產達二倍以上。這對糧食增產和農業貢獻不能不說是很有價值。等輪到種甘蔗時，對嘉南地區糖業增產也一樣很有貢獻，因為鹽分的在未改良前是不能種植甘蔗的。</p> <p>旱田—田土地的改良，此一計畫最近省水利局也經核准，計畫中的旱山(粘土地)改良，是擬自本年 6 月 1 日嘉南大圳的例定放水期開始，這些旱田屬於臺南縣曾文地區方面有 934.24 公頃，新營地區 525.86 公頃，嘉義縣嘉義地區 118.07 公頃，東石地區 285.75 公頃，也係和改良鹽分地一樣需經過三年的改良，在改良中這些粘土地旱田限制只能種植山菁和豆類，然後利用以作綠肥，使土的能逐漸鬆軟，三年後也便可種水稻和甘蔗等。屆時增產也是在 2 倍以上。</p> <p>此外尚有虎尾的一小部分砂礫地約 8 公頃，也在計畫利用嘉南大圳的水，加以改良，使化不毛之地為美田。</p> <p>以上便是臺灣最大的水圳事業，嘉南大圳水利委員會今年在嘉南平原的兩大土地改良工作，這是總動員聲中實行經濟改造，努力增產的一個好消息，也便是嘉南大圳水利委員會的千餘水利從業人員今年的「增產報國」的表現。</p>	
<p>民國 41 年 (1952)</p>	<p>臺南市安南區的水荒，本報昨天所報導的只是一個輪廓。記者頃又晤安南區區長吳□，他詳細地為記者數今年安南區的水荒真相。</p> <p>安南區往年自冬末至來年的夏初，係靠嘉南大圳的水路給水，作為飲用，嘉南大圳每五年即需將烏山頭儲水庫的水放乾一次(時間在冬天)，以便修整水庫，去年年底適為大圳放清水庫存水之期，加以今年入春以年天氣乾亢，所以形成十餘年來安南區未有之嚴重淡水荒，安南區因係近海鹽分地帶，淺水井多帶鹽分，難以飲用，本事自來水又鞭長莫及，所以自今年二月份起，安南區 4 萬 7 千名居民有三分之二即終日在為淡水問題到處張羅。近來天氣漸熱，水荒更形嚴重，終日但見牛車奔波於途，往曾文溪或鹽水溪載淡水。若干就地掘窟取水者，因水混濁而帶鹽分，吃後小孩子(或大人)多患腹瀉的毛病。</p>	<p>〈安南區水荒真相，烏山頭水庫放清存水，南市自來水鞭長莫及〉，《中華日報》，1952 年 5 月 9 日，第 4 版。</p>

	<p>缺水地區在安南區四十里中計有：海東、海西、淵東、淵西、淵中、溪心、長安、總頭、頂安、安慶、公親、南海、田東、田西(以上兩里部分缺水)，學東、學西、以及土城附近的青草、沙崙、城東、城西、城南、城北、城中等廿餘里，居民近三萬人。自市府建設局在海尾及區公所後面鑿深水井兩口，地下水湧出後，雖解決一小部分人的水荒，但是杯水車薪，依然水荒未減，日來海尾井出水約可供五百人飲用，區公所後水井可供一千人飲用，前者水質較佳，後者水質則雜有礦質，現附近居民日夜不斷排隊等候汲井水，所吳區長甚盼市府能普遍在安南區家鑿水井二、三十口，使安南區不再鬧淡水荒。</p>	
<p>民國 41 年 (1952)</p>	<p>南市安南區鑿地下水井事，市府建設局在該區海尾和區公所後面試鑿的兩口井，據省建設水質檢驗室周工程檢驗結果，發現細菌殖數頗高，海尾井水 1c.c.經過廿小時的細菌殖數為 93,000，區公所後井水 1c.c.經過廿小時的細菌殖數為 410,000，加以上述兩井出水量不多，前者每天為 5 噸至 8 噸，後者為 8 噸至 12 噸，如擬在安南區普遍鑿上述的水井，所費既然可管，水質又甚惡劣，實在值得考慮。市府建設局已準備再請教專家，另謀其他解決安南區淡水荒的辦法。由於安南區是鑿兩井水質之不良，市府建設局已通知安南區公所囑轉知該處居民，井水務必煮沸方能飲用。</p>	<p>〈安南區兩井水質不佳，因細菌殖數頗高，水荒將另謀解決〉，《中華日報》，1952 年 5 月 13 日，第 4 版。</p>
<p>民國 41 年 (1952)</p>	<p>臺南市政府以安南區海東里等廿十餘里，入春以來淡水奇缺，居民三萬餘人，每天都在為飲用淡水發愁，近市府曾在安南區試鑿地下深水井，均已出水，雖水質較差，然對無淡水地區的居民，已感到如獲甘露，所以近來安南區民一再要求市府在該區普鑿井，市府已準備再鑿六十口，每口工程費一萬元，共需六十萬元。擬請省建設廳補助工程費一半卅萬元，俾工程得以進行。</p>	<p>〈市府擬在安南區鑿水井六十口，每口一萬元共需六十萬，擬請省建設廳補助半數〉，《中華日報》，1952 年 5 月 25 日，第 4 版。</p>
<p>民國 41 年 (1952)</p>	<p>【新營訊】 臺南縣麻七股、六甲三鄉鎮為解決居民飲水問題，經請省府撥助擴建自來水施設部份工程費，惟鄉鎮應籌部份因鄉鎮財政困難，以致遲遲未著手興辦，縣府有鑒於此，昨特撥出六十一萬千八百五十元，貸放上列三鄉鎮，俾得開鑿，各鄉鎮貸放額，麻豆鎮十萬八千八百五十元，六甲鄉二十五萬九千元，七股鄉二十四萬五千元。</p>	<p>〈南縣貸款三鄉鎮擴建自來水工程共撥貸款六十餘萬元 田中擴建自來水工程告竣〉，《聯合報》，1952 年 6 月 24 日，第 06 版(聯合副刊)。</p>

<p>民國 41 年 (1952)</p>	<p>【新營訊】經濟部臺灣鹽七股鹽場，現擁有一、三九三甲之廣大鹽田，鹽工一、一〇七人中，男五六二人，女四九九人，童四六人。關於鹽工福利問題現設有鹽工衛生室，辦理預防砂眼，婦嬰衛生、鹽民健康等工作，又有鹽工子弟學校，員工福利社，娛樂室等。據該鹽場王場長說：本場現正推行製鹽工業化，及積積辦理鹽工福利等為中心工作，至於鹽工待遇問題，現以按戶分級(每戶平均四人)計算，在五月份一級(三千元以上)七一戶，二級(二千元至三千元)九〇戶，三級(一千五百元至二千元)六一戶，四級(一千元至一千五百元)五六戶，五級(八百元至一千元)七戶，六級(五百元至八百元)零，七級(三百元至五百元)一戶，八級(三百元以下)零，全部戶數二八六戶之成績，鹽廠直營部份組長按日一人八元，工人一級六元五角，二級六元，三級五元半，女四元半。上項數字係無論雨天停工時亦照常給與工資，如有增產並按級加發獎金。</p>	<p>〈七股鹽場 關心工人福利問題〉，《聯合報》，1952年7月21日，第05版(農林天地)。</p>
<p>民國 41 年 (1952)</p>	<p>本市安南區居民均以農業為生，地方人士，欲加強生產教育改進農業技術，亟應設立農職校一所，培養農民子弟。早經省議員黃業、市議員楊請，屢次向市府建議設立，於去年八月市府允許確立預算，試辦農業補習班，培養該區子弟及有志農業之青年，試辦經年，成績甚佳。此次由地方人士委請海東國校李校長太郎提出正式申請設立計劃，由市府轉呈教育廳備查，今已奉省府批准成立。臺南市立安南區農業短期職業補習班，校址暫時仍設海東國校內。該校分為初、中、高三級，修業期限各為一年。初級投考資格為國民學校畢業或同等學力經編班考試及格為合格。又該農業短期補習班四十一學年度招生日期規定在八月中旬，初級二班共一〇〇名，中級插班生若干名。</p>	<p>〈安南區設立農業補習班 下月內開始招生〉，《中華日報》，1952年7月29日，第4版。</p>
<p>民國 41 年 (1952)</p>	<p>【本報新營訊】臺南縣擴大自來水設施，改善食水問題，縣府昨(二)日召集新營、麻豆、佳里、北門、學甲、下營、七股、六甲鄉等鄉鎮長及新營鹽水及麻豆、佳里兩聯合自來水廠負責人在縣府舉行會議，研討自來水設施工程問題，本省南部自來水督導處主任黃培祐列席指導，由縣府建設局長傅承禹主持，決議要案如次：(一) 四一年度自來水工程設施：(1) 六甲接烏山頭水管材料已運到，定日內動工，(2) 七股鹽場俟臺灣製鹽總廠員工福利委員會補助費三十萬元撥交建設廳後開工，(二) 四十二年度自來水計劃設施工程：(1) 新營鹽水兩鎮聯合自來水沈澱池改為加礮沈澱池，俾以提高水質，經南部自來水督導處估計十萬三千二百元，由水廠負擔五千一百六十元，其餘由建設廳補助之，鎮長兼廠長沈鎮來已同時簽署同意書，決定改建。(2)</p>	<p>〈南縣自來水決擴大設施 有關單位昨商定計劃〉，《中華日報》，1952年8月5日，第5版。</p>

	<p>佳里接學甲、北門、下營之自來水管設施，工程費估計四百廿萬元，建設廳與學甲等三鄉負擔各半。學甲、北門、下營三鄉鄉長亦已簽署同意書，惟技術尚問題定四日在佳里鎮公所再行集口。</p>	
<p>民國 41 年 (1952)</p>	<p>【本報臺北十八日專電】自由中國人民自明年元旦起，將可普遍改食精鹽，鹽業整理委員會為增建精鹽工廠，前向政府請求貸款新臺幣三百萬元，已取得生管會同意，並經行政院財經小組通過，即將交付使用。陳院長對鹽業整理工作異常重視，曾指示提高品質為鹽業四大改革目標之一，鹽整會此次增建精鹽廠，即係遵循陳院長之指示而計劃者。該廠將在烏樹林、北門、安順三地各增建精鹽工廠一所，大量製造精鹽，連同原有之布袋精鹽廠合計在內，年產量可達六六,〇〇〇噸，預計自明年一月一日起即可普遍供應全省人民食用。目前本省均以食用原鹽，所含氯化鈉成份約為百分之八八至九〇，對食用衛生頗多影響，經過再製後之精鹽，含氯化鈉成份可增至百分之九四至九六，色質潔白優美，適合衛生條件，對國民健康裨益甚多。</p> <p>【本報臺北十八日專電】(據經濟社訊) 據悉：臺灣鹽務整理委員會所屬之鹽廠整修工程，除第一期已告完成外，其第二期工程業已進行多日，並預定于九月中旬全部完成。第二期工程主要為修理各鹽田、堤防以及排水溝等。又悉：臺灣鹽務整理委員會為謀鹽工福利而建立之安順鹽工新村，現已完成房屋兩棟。另並計劃增建七棟亦經招標開工，加緊趕築，以便早日完工。據該會某負責人稱：安順鹽工新村新建之房屋，每棟可容六戶全部工程完成後，共可容納五四戶。</p>	<p>〈提高國民健康 一律供應精鹽 製鹽廠將在北門等地建廠 明年一月起全省普遍發售〉，《中華日報》，1952年8月19日，第6版。</p>
<p>民國 42 年 (1953)</p>	<p>農場歷史</p> <p>位於臺南市西北角鹿耳門溪口附近的四草合作農場，年來辛苦經營，場務已日見發展，且場員間彼此發揮合作互助的精神，已使此一農場成為本省的示範農場，這是最近農復會所指定者。同時去年七月下旬國際亞洲勞工局合作工作考察團團長包倫度 (Ballendux) 來南市考察此一農場時，對該農場組織的完善和經營的健全，返聯合國後，也有所報告與稱贊。</p> <p>談起臺南市安南區四草合作農場，該處原為一片海邊的沖積沙埔，地力貧瘠且帶鹹分，其魚塢等則列第十九，畑 (旱田) 的等則列二三至二六，這本省言係很差的等則，但農場的場員們本着本省農民固有的刻苦耕耘的毅力，這片海埔地居然生產已逐年增加，場員們的生活也獲得了改善。</p> <p>場地面積</p>	<p>〈辛勤耕耘的收穫 介紹四草合作農場〉，《中華日報》，1953年1月8日，第4版。</p>

	<p>四草合作農場係卅六年五月由臺南市府合作股輔導其組織成立，就四草海埔的一百八十甲國有地劃作事業區，由參加場員們（均為自耕農）以分耕合營的方式，成立合作農場，舉行場員大會，推選理監事成立理監事會，由理監事會造具場員承租公地名冊，向政府辦理承租公地手續，然後開始其集體經營。就民國三十九年至四十一年度三年來說，場員們增闢的魚塭已有卅三甲多，因該處土地不利於農作，其畑田只能種甘藷和花生，只有開闢作魚塭，能有比較好的收益，該場現有畑地七七·六八三五甲，魚塭九四·00 九六甲，（共一七一甲多）畑地農產物收穫總量三九年為五三萬餘公斤，至四一年已增至十一萬九千餘公斤，魚類生產卅九年為八千多公斤，四一年已增至二萬四千餘公斤。</p> <p>場員人數</p> <p>該場加入為場員的現人數三〇二人，家屬人數五九四人，入場時只收極低微的股金與生產基金，另以簡便的儲蓄及貸款作為場員生產資金的週轉。其業務經營，畑地以種甘藷為主，魚塭地以養魚為主，養殖魚有虱目魚最多，估百分之七十。場員每戶所耕作，及養魚地，以及勞力多少不一，面積也大小不同，有多至五、六甲，有少至三分左右，此外副業為養豬及鷄鴨等，但因限於資金，不能作農業的多角經營。</p> <p>場員要求</p> <p>現合作農場員所要求者：一為貸給較多的長期低利收產資金，俾利業務週轉及發展，一為籌建倉庫及豬舍，以利經營，一為裝設路燈及設置診療所，然這些非政府及金融機關代為設法，該場本身是無能為力的。最近農復會以該場業務經營頗有進步，已決定補註其十四萬一千元，俾進行開闢魚塭，該場計劃於今年三月底以前完成新闢魚塭卅七甲，需款四十餘萬元，前向農復會申請補助一部份，農復會已允補助上述數字，此十四萬一千元合約，下週可望訂立。此預備開闢地係四草湖（內海）邊的沙埔，為未經登錄的公地。</p>	
<p>民國 42 年 (1953)</p>	<p>七股鹽場南幹線 19 公里長的新設自來水道，已經敷設完成，今天隆重舉行竣工典禮。七股鹽場一代 1 萬 8 千多個鹽、漁、農民們，得到了科學文民生活的享受，那歷代難以解決的飲水問題，到今天算是獲得解決了，他(她)們扭開那黃晶晶的水管龍頭，汲取那雪亮亮的自來水，臉充滿了欣喜的顏色，心中燃起新生的希望。從前趕着牛車，挑着木桶，跑到遙遠的地方去取水的景象，已經成為過去的陳述，留</p>	<p>梁金彪，〈七股鹽場的新水道〉，《中華日報》，1953 年 3 月 28 日，第 5 版。</p>

着人們的腦海裡做個不快的回憶而去。

是去年秋天，七股鹽場北幹線自來水竣工典禮在佳里鎮舉行的時候，省政府吳主席國禎親來主持這一盛大典禮，那時確激動了無數鹽、漁、農民的心情，北幹線給水村落的民眾，歡樂得眉飛眼笑，而南幹線十多個村落的人們，因為享受不到這種文明的幸福，還是要忍苦吃著那些含有魚腥和泥土味的汗水，有時還要受到斷水的威脅，這沿線上 1 萬多人們對於建設自來水的心情更是焦慮而迫切了。

七股鄉長陳清汗總幹事黃登福兩人順應著萬千人民的期求，不計一切困難，和地方人士研討籌模集資方法，向上峯請求呼籲，懇切期望早日實現這個願望。經過很多很多次的聯絡洽商，上蒼不負苦心，政府對民眾的希望，終於給予實現多了。

19 公里的南幹線自來水設施工程費臺幣 164 萬元，美元經費補助 82 萬元，鹽業公司補助 41 萬元，上有四分之一計 41 萬元，係由地方政府和受益者負責籌集，雖然民眾負擔的金額只有 40 多萬元，然而在貧瘠窮困的鹽村民眾卻是一筆很大的負擔了，他們都抱著堅強的決心，咬緊牙根，負擔這筆設施費用，因此這工程作政府和人民衷誠合作下順利的完成了。

七股鹽場南幹線自來水工程全長 19 公里，幹線 12 公里，支線 7 公里，由佳里接管經過大寮、大埕、玉成、七股、下山、中寮、鹽埕、西寮八個村落，受益者共計 1,339 戶，8,327 人。幹線 12 里的水管都是鋅鐵管，共用了 380 噸，其中 3 吋 6 吋口徑的鋅鐵管是向西德訂購的，4 吋鋅鐵管是臺灣機械公司製品，支線 7 公里水管是用日本製的白鐵管，南幹線的水管都是鐵管，比去年建設北幹線所用的石綿管、水泥管，自然是進步而保固的多了。41 年 10 月 15 日正式動工，預定 100 個工作天，全部竣工，至 42 年 1 月 29 日完工，原應於 1 月 25 日完工的，可是中間因為颱風和豪雨影響停工 7 天，實際比原定時間提前兩天竣工，這是公務人員克難努力和地方人士衷誠合作的偉大成就。

主持該項工程的省水利局兼建設廳工程總隊副工程司吳俊及七股鄉長陳清汗，總幹事黃登福的功勞，是值得讚揚的。據吳俊主任說：南幹線自來水設施工程在全省 41 年度管線工程是最大的一宗工程。

七股鹽場南幹線自來水是採用公共給水制度，全縣設有 42 個公共龍頭，輪流汲水，是可以夠用的，鄉民們為了節省排隊汲水的麻煩，個龍頭所在地也有自動建造小型儲水池，經常儲備適量的水，那麼，

	大家都感覺方便滿足了。	
民國 42 年 (1953)	本鎮龍安、蚶寮、通興等里，位在七股鄉鄰接鹽分地帶，對日常飲水，須至遠地池沼挑運，不僅浪費勞力與時間，且所取池水，帶有茶色，內含石灰質尤多，對人體有害。所以消化器、皮膚、眼疾等疾病普遍蔓延，每逢苦旱季節，池水枯竭，連此水源亦中斷，若不商請嘉南大圳水利委會，在停止灌溉期間，特別開放灌溉水為飲料，嚴重之水荒即無法解決，鎮當局及代表會對此非常關心，特向有關機關陳請請求補助設施自來水，荷蒙省建設廳，身察艱苦，編入預算，月前已派人初步測量設計：幹線 4 吋水管 4,200 公尺，分線 2 吋水管 690 公尺，(塭內村落)1.5 吋水管 890 公尺，(塭內至外渡頭)又 1,200 公尺，塭內至林投內及蚶寮破埕等里，總延長 6,980 公尺，總經費 40 萬元，建設廳補助 20 萬元，地方負擔 20 萬元，業已如數繳清，下月可能興工，據鎮公所調查受惠人口如下：一、龍安里 226 戶 1,561 人，二、蚶寮里 230 戶 1,502 人，三、通興里 274 戶 1,728 人。	〈佳里鎮龍安等里，敷設自來水，下月可興工〉，《中華日報》，1953 年 4 月 5 日，第 5 版。
民國 42 年 (1953)	【臺南訊】臺灣製鹽總廠總經理朱玖瑩，鑿於四、五兩月霪雨連朝，影響臺鹽生產，使大部份貧苦鹽工生活深陷困境，特在該廠福利金項下撥一〇八萬元，昨為救濟鹽工緊急貸款，每戶鹽工貸給救濟金二六〇元。北門、鹿港兩場鹽工生活因較其他各場鹽工更形艱苦，特照額增貸百分之十，即該兩地每戶鹽工貸款二八六元。此項貸款，半數作為救濟，半數於明年三月份起，在鹽工工資內分期扣回。茲誌已發放各鹽場救濟金額如下：鹿港三八、三二四元，布袋二六二、六〇〇元，北門八〇、六五二元，七股七四、一〇〇元，臺南四四、四六〇元，烏樹林四〇、八二〇元。	〈雨打鹽工生計 臺鹽總廠持撥鉅款作為緊急救濟貸金〉，《聯合報》，1953 年 6 月 1 日，第 03 版。
民國 42 年 (1953)	七股鄉耕地狹小，人口眾多，鄉民生活甚苦，鄉公所有鑑於此，特鼓勵鄉民前往臺東移墾荒地，至目前止已申請登記者有城內村蘇肚等 14 戶，等前曾在該鄉耕作因氣候不適返鄉，今獲悉縣府鼓勵移民，決二度前往耕耘。 【又訊】西港鄉移民臺東，開墾荒地極為踴躍，已申請登記有 103 戶，可見該鄉鄉民開墾東臺之心頗切。	〈七股西港兩鄉，鄉民多人申請移墾臺東〉，《中華日報》，1953 年 7 月 13 日，5 版。
民國 42 年 (1953)	【佳里訊】本年烏魚汛期已屆，此間二萬餘漁民刻正日夜等候魚群的到臨，省漁管理處已發到臺南市合作金庫縣漁會於接到通知後正調查所需資料俾分發本區七股、北門、將軍等漁會以接濟目前漁民生活及網具之改善，預定日內可以發放。	〈烏魚汛期屆 佳里候魚群〉，《聯合報》，1953 年 11 月 24 日，第 05 版。

<p>民國 43 年 (1954)</p>	<p>治療該並須裝自來水 高外科醫院調查報告</p> <p>【本報臺南訊】 臺南縣安定鄉復榮村村民所患皮膚怪病的病因，係屬於慢性砒素中毒。其所以致使慢性砒素中毒的原因，係由於井水還有砒素過多，此外土質和灰塵亦含有砒素。要治療這種惡病必須先裝設自來水，患者停止飲用含有砒素過多的井水後，使用葡萄糖等普通解毒劑即可治癒。</p> <p>以上是臺南市高外科醫院醫師高聰明、高上榮、侯書宗等三人調查研究的所得，他們在七日舉行省醫學會第一屆地方醫學會議席上正式提出報告。高醫師等曾多次實地考察，對有關各方面都曾作調查研究和化驗。在化驗復榮村村民飲用的井水時，驗出含有砒素達 2PPM 之多，(即每公升井含有砒素達二公厘。) 平常我們所用的飲料水，照標準規定砒素含量不得超過 0.05PPM，復榮村的水含砒素量比標準規定超過四十倍之多。不但如此，該村的土壤也含有砒素。人們一日平均需要水二·五公升，共含五公厘的砒素量，再加上呼吸塵埃的砒素量，一定越過五公厘。村民到體內積有砒素九十公厘以上時，病症就開始發做了。村民而遷居，砒素經排泄後，輕症者會自然好的。但重症者，還是要用葡萄糖及治肝藥等解毒劑始能治癒。抗生素對慢性砒素中毒無效，六〇六因係砒劑注射了會使病狀更壞。對復榮村皮膚怪病的病因研究，這三位醫師的所得是最詳盡和最有根據的。</p> <p>高聰明和高上揚兩位醫師對布袋新塹村的特發性脫疽病亦有研究報告。證實那是因為村民少食菜蔬，體內維他命 A 過多，維他命 C 缺少，致使發生鉀中毒而引起脫疽症。</p>	<p>〈復榮村皮膚病因係井水砒素過多〉，《中華日報》，1954 年 2 月 8 日，第 4 版。</p>
<p>民國 43 年 (1954)</p>	<p>改善鹽工生活，是臺灣鹽業四大工作目標，鹽工生活自四十二年四月以後，因雨短產，以致鹽工工資收入銳減，當時為謀工群生活的安定，不得不將次要之福利設施停辦，騰出經費一〇八萬元，舉辦救濟，平均分配於各場鹽工購儲食糧，同時將因短產而節餘之製鹽工資提播一百二十萬元，作為以工代賑之用途，以增加鹽工之副業收入，鹽工經此兩次之救濟，雖其生活不能如四十一年旺產時之充裕，但可渡過雨季難關。嗣後呈准將鹽工工資每噸提增十二元(俟奉令即可實行)，連前共為四十八元二角，每戶每月平均收入在四百元以上，如產量超過預定產額更可比例增高，至于四十二年度加強福利設施部份，其成果略舉如次：</p> <p>1、辦理鹽工保險：臺灣鹽工於三十九年，即全體參加勞工保險，如</p>	<p>〈臺灣鹽工福利設施概況〉，《中華日報》，1954 年 2 月 24 日，第 5 版。</p>

	<p>鹽工發生傷害、殘廢、生育、死亡及年老情事，均可依照規定領取保費。本年受益鹽工六〇八二人。</p> <p>2、改善鹽區淡水供應：已完成之自來水工程，計有七股場南北兩線，臺南場安順區及烏樹林場鹽田村兩處，並在鹿港、布袋、北門、烏樹林、臺南等鹽場，先後鑿井五十四口，目前鹽工所用淡水，已可普遍供應。本年受益鹽工四八五五人。</p> <p>3、充實醫療設備：經與省衛生處合作，在各場設立鹽民衛生所十二所，另于北門場井子脚區自辦診療所一所共十三所，各場鹽工及其眷屬共二萬人，如有疾病，均可免費治療，並經常施行防疫注射，宣傳保健方法，指導改善鹽村環境衛生。本年鹽工及其眷屬受益計二二七八四〇次。</p> <p>4、修建鹽工宿舍：為使鹽工均能迅速獲得適當住所，分為兩部份進行，一為家修建部份，計在臺南安順區與七股布袋各場新建鹽工宿舍二十四棟共住一百四十戶，正在興建中者，有北門、布袋、七股等場修理鹽工宿舍十棟，在臺南場修理鹽工宿舍三十三戶，同時在各場適當地點修建浴室六座，廁所三十六所。二為補助鹽工修理自有宿舍部份，撥款四十萬元，分發各場核實補助鹽工修理自有宿舍，計分為二千元，一千五百元，一千元及五百元四級，凡行為端正工作勤苦之鹽工，現住房屋確係自有，其破舊程度非修理不能居住者，均可申請補助，曾列為模範鹽工而生活清苦者，更有優先申請補助權。本年受益鹽工二二三六戶。</p> <p>5、普及鹽區教育：在鹽場內缺乏國校地點，設立代用國校，以便利鹽工之子就學，現已設有布袋場之網寮郭岑寮兩處，臺南場之安順及烏樹林場之鹽田村等四處國校，就學鹽工子女計有二百八十九人現又七股及北門兩場各設立托兒所一所，現有托寄嬰兒計有八十四人。並舉辦鹽工子女獎金，計就讀大學者每學期每名四百元，高級職業學校三百元，初級職業學校二百元，普通高初中學一百二十元，小學成績優良者六十元，本年度得獎學金之人數，有二百二十三人。</p> <p>6、舉經濟補助：在旺產季節，鹽工工資收入較多者，鼓勵鹽工儲蓄，以備淡季需用。鹽工及其子女婚嫁，給予補助，遇有緊急事故，酌予無息貸款。本年受益鹽工計四三六人。</p> <p>7、擴充鹽工副業：在不影響生產及不加重成本之原則下，如整修鹽田堤防給排水路等土方工程，及鹽堆蓋草，場鹽包裝運輸等工</p>	
--	---	--

	<p>作，均儘量交由鹽工承辦。並在各場設立縫紉班十處，備有縫紉機三十臺，訓練鹽工家屬謀生技能，同時為鹽工半價縫製衣服。本年受益鹽工計七六八五次。</p> <p>8、平價供應日用品：在各場重要地點，設置日用品平價供應處十二處，採購日常必需用品以平價供應鹽工，不收任何利潤，鹽工及其家屬均感莫大便利。本年受益鹽工及其眷屬計一六八四五次。</p> <p>9、普設鹽工之家；在各場適中地點，設立鹽工之家十四處，包括衛生所、日用品平價供應處、娛樂室、縫紉班、理髮室等，專為鹽工服務，成為工群生活輔導及康樂活動之中心。</p>	
<p>民國 43 年 (1954)</p>	<p>鹽務總局函縣市協助</p> <p>【本報臺南訊】財政部鹽務總局頃根據臺灣製鹽總廠所擬具的本年雨季查禁鹽田養魚辦法，函有關機關及縣市議會，請為協助。辦法中列舉：⊕本年鹽工工資每噸已增加廿元，上半年天氣正常，產量甚豐，同時米價低落鹽工生活已有餘饒，如能加強儲蓄，雨季無需養魚。⊙通飭各鹽場有關人員宣傳養魚利弊，勸導鹽工，遵從政府決策，勿在鹽田養魚。⊙如有擅自養魚之鹽工，一律取銷承攬權，督產人員如有瞻徇者，從嚴議處。至不養魚鹽工，有得補助機會及享福利之權。</p>	<p>〈雨季中鹽田 禁止養魚〉，《中華日報》，1954年5月27日，第4版。</p>
<p>民國 43 年 (1954)</p>	<p>【新營訊】臺南縣七股等地鹽民，現獲得聯合國兒童基金會世界衛生聯絡處及天主教福利會配給魚肝油廿四萬粒，肥皂三九五箱及奶粉二六一桶等，是項配給品以改善鹽民健康為最大目的，分配數量：布袋鹽場魚肝油球十萬二千粒，肥皂一七四箱，七股鹽場魚肝油三萬七千粒，肥皂五九箱，北門鹽場魚肝油三萬五千粒，肥皂五一箱，烏樹林鹽場魚肝油二萬九千粒，肥皂四七箱，臺南鹽場魚肝油二萬三千粒，肥皂四十箱，鹿港鹽場魚肝油一萬四千粒肥皂廿四箱。以上為聯合國兒童基金世界衛生組織聯絡處配給的，至於天主教福利會配給之奶粉布袋獲九四桶，七股四〇桶，北門三十二桶，臺南十八桶，烏樹林十八桶，鹿港九桶。鹽民莫不皆大歡喜。</p>	<p>〈南縣等地鹽民獲配魚肝油 肥皂及奶粉〉，《聯合報》，1954年11月14日，第05版。</p>
<p>民國 44 年 (1955)</p>	<p>農民期待修復</p> <p>漁港是漁民的搖籃，要發展漁業、增加漁產、改善漁民生活，就應積極去開發它。所以荒廢了十餘年的南縣將軍漁港，又為人們注意了。並會向縣議會，有關機構及社會人士呼籲，請積極聲援，俾促進漁港之早日築成。</p> <p>昔日頗稱繁榮</p> <p>將軍漁港，臺南縣西南濱海之北門、將軍、七股三鄉之間，握將軍溪</p>	<p>楊大樹，〈將軍港的今昔〉，《中華日報》，1955年5月30日，第5版。</p>

	<p>之咽喉而形成天然港灣。在前清時代，繁榮遠勝過嘉義的布袋港，來往福建、廈門，及本省澎湖、高雄、基隆等港口之船隻穿梭，萬商雲集，為當時本省南部良港之一，設備周全，碼頭堅固，起卸方便，路上有公路、鐵路相連接，交通稱便。至太平洋戰爭末期，日軍節節敗退，為「嚴密」海防計，乃將該港封閉，禁止船隻出入，將軍漁港遭窒息荒廢。</p> <p>漁民生活困苦</p> <p>臺南縣主要漁場，即在將軍、七股、北門沿海一帶，而以將軍港為漁船基地，則既省時間與省燃料，又可免遭風患，生產成本減少，漁產售價亦趨低廉。目下將軍漁港一帶漁民，作業不振，生活困苦，究其原因：第一、漁船噸位太小，未能去較遠地方作業，僅能在沿岸淺水地方撈捕，所獲魚量自屬有限。第二、受出入海時間限制，因漁船出入均賴海潮之漲退，作業時間因之縮短。在此種種客觀環境的限制之下，漁民也只有望洋興嘆。據統計近年魚汛季節，每月所獲魚量亦從未超過預萬五千公斤，如在淡季自更不待言，故每年總收入折合現金不過三百萬元，以實際依海維生漁民八千人計算，每人每年收入不過三、四百元。若五口之家，綜屬全部出海作業，每年收入亦不過兩千元，除了添置魚具外，其生活困苦的情形，不云可知。</p> <p>近年紛紛轉業</p> <p>將軍、七股、北門三鄉總人口計約七萬人，其中從事漁業者占總人口，即達四分之一，約近兩萬人，近十年來，因漁港荒廢無法謀生而遷居他處之鄉民，不計其數，情形堪憂，此三鄉面臨如此嚴重困境，吾人欲謀解決此一問題，俾改善他們的生活，使他們不致紛紛轉業，只有促進將軍漁港之早日完成，族漁業、漁民兩受其惠。</p>	
<p>民國 44 年 (1955)</p>	<p>【臺南訊】美援興建七股、布袋兩鹽場鹽工宿舍工程，業已全部告竣，共可容納鹽民家屬四十戶，臺灣製鹽總廠并在新建宿舍內普遍裝置自來水，鹽民得此良好住處，莫不喜形於色。</p>	<p>〈鹽工宿舍 全部竣工〉，《聯合報》，1955年06月08日，第05版。</p>
<p>民國 44 年 (1955)</p>	<p>【本報臺南訊】臺南縣市若干區鄉鎮寄望的曾文溪南岸新設自來水廠一事，現已暫告落空。省建設廳轉安全分署通知，以曾文溪南岸自來水工程處須暫緩辦理，因本年度美援需助自來水工程，全省廿四處只能補助十七處，曾文溪自來水工程，係列在十七處後面，所以應暫緩辦理。如此則臺南縣安定鄉復榮村皮膚病居民，盼望能從附近曾文溪獲得自來水，此希望又將俟之異日。</p>	<p>〈美援補助無著 曾文溪建自來水廠 本年暫難實行〉，《中華日報》，1955年8月7日，第4版。</p>

<p>民國 44 年 (1955)</p>	<p>臺南市近年來常因為水的問題而煩惱。前幾年雨季時，鹽水溪每氾濫為災，至安南區及北區、西區、安平區的田園魚塭，損失頗重。及後雖成立鹽水溪疏導委會，然治水工作迄未開展；至今法線魚塭既未完全拆除，兩岸堤防也未修築。此因疏導委會對若干實際問題，顧忌太多；因不久又轉移目標，將鹽水溪製水問題發展為關廟水庫興建問題，以為後者如能成功，則前者可迎刃而解。然興建關廟水庫，問題更多；對水庫用地的收購，及水庫範圍內住屋的拆遷，關廟居民多不樂意；家以對工程費如何分擔，臺南縣市又多歧見；農復會及建設廳遂在關廟水庫流沙及功效的考慮之下，決定暫擱一邊，改弦易轍，以促進二層行溪水庫的興建，以致關廟水庫希望已告落空。</p> <p>致臺南市日見嚴重的自來水問題，本擬請美援補助在曾文溪下游南岸新建水廠；現在安全分署又通知暫難辦理。於是臺南縣復榮村患有嚴重皮膚病居民，他們獲得自來水供應的願望，及臺南市安南區缺淡水的二、三萬居民的供水問題也無從解決。而南市日出二萬噸的自來水廠，面對有增無已的用戶及機關團體的申請給水，已感不易應付，所以游泳池也只好讓它乾涸。(後略)</p>	<p>〈日日談：水患與水荒〉，《中華日報》，1955年8月9日，第4版。</p>
<p>民國 44 年 (1955)</p>	<p>臺南市安平，立於當地海濱，當地居民多以捕魚或經營魚場為業。聞名全省的「吳郭」，這種魚是由本省水家吳、郭二君自南洋精選品種攜回飼養，因為本省南部氣候溫暖，水源豐富，土地肥沃，故易於繁殖，生長迅速，已成為今日魚場裡的普遍魚種。吳郭角與內地淡水鯉相似，鰭尾均呈紅色，鱗有黑斑，自一二寸長魚苗養成大魚約三四個月，大者每尾重一斤以上。</p> <p>另一種是虱目魚，魚身是銀色，瘦長條，細鱗，口小，頭橢圓略尖，尾似張開剪刀，如燕尾，形態很美。成魚可達一斤左右，與內地淡水江河中相似。但因魚眼較小，或許是取名虱目的由來。虱目魚苗為日據時代日本水產專家在本省試養成功。今日成為安平魚塭中的主要魚種，安平又成為飼養虱目魚的主要地區</p> <p>飼虱目魚需要飼料，如米糠、豆餅等都不可缺。魚塭於每年魚撈以後，例須以抽水機車乾塭中積水，施以肥料，並利用疏濬塭底淤泥來修整沿魚塭四周的堤岸。這時魚塭內尚有各種自然繁殖的副產品，可以收穫，如蛤翅、草蝦.....這些並不需要另放幼苗，便可坐收其利，因為在海水放進時，這些副產品的幼苗已經孕育其中了。</p> <p>還有一種有趣的副產品，名叫「跳跳魚」的，學名叫「花條魚」，因為他身上有四條黑色花紋，是一種小種的野生兩棲魚類。在清晨和薄</p>	<p>汪孝先，〈安平魚〉，《聯合報》，1955年09月19日，第06版（聯合副刊 藝文天地）。</p>

	<p>暮的時候，喜歡在岸邊的沙石上或岩邊休息。這種魚聽覺很靈敏，一聽到腳步聲音，便「拍通」「拍通」躍進水裡。身帶灰色，鰭尾有斑紋，他的跳躍並不像青蛙用四隻腳，只是憑一對在腹部堅硬的鰭來跳，跳的時候，還會由腮部發出「閣」「閣」的聲音。頭部較大，有些像魚的頭，長著一對小眼睛，奕奕發光，尾部是一片尾鰭，通常見到的大約三寸至五寸長。據朋友告訴我說，「跳魚」雖屬野生小魚，可是極滋補，營養價值很高，味亦鮮美。有一天他邀我到臺南市一家小食攤上專門去吃「跳魚」。只見廚司先用穀草繞成灰爐放在桶內將一條「跳魚」(新鮮活跳的)放在裡面拌攪一陣，將他們身上的黏液讓灰洗淨，再放在清水中沖洗，並沒有破腹取出內臟，就整條的放在飯內。一約三四條，這時跳魚在內仍是活著的，另用一隻小扣緊，再用一壺沸水沿邊四周向中徐徐注入，然後放些蔥屑薑絲食鹽，放在蒸籠內蒸透，其味果然不惡，湯汁更美。</p> <p>筆者寫至此處，不禁憶及抗戰時，在戰都重慶，吃一條小魚多不容易，卅四年勝利時友人自貴陽攜來「娃娃魚」，邀筆者同事口福。「娃娃魚」也是兩棲類，有四腳，大者重達十數斤，無鱗，周身光滑，膚呈灰褐色，有黏膜，頭如蛙形，叫聲如小兒啼，故名。烹食「娃娃魚」，亦需用熱灰搓揉，使其皮膚脂肪中油膩減少，然後宰割烹調，肉極鮮嫩可口，與今日安平「跳魚」有些相似處。</p>	
<p>民國 44 年 (1955)</p>	<p>【本報新營訊】臺南縣安定鄉復榮村遷村後，新村已命名為「文化村」。至舊復榮村址，決開墾為耕地，組織一個合作農場，由村民集體經營，俾求地盡其利。有關合作農場組織事宜，由縣政府擬訂計畫，督導實施。(後略)</p>	<p>〈復榮村遷址在即新村命名為文化村〉，《中華日報》，1955年11月8日，第5版。</p>
<p>民國 44 年 (1955-12-06)</p>	<p>三日：下午，往文獻會上班，後往臺南看《南瀛文獻》的印刷進度。後往華香餅店訂約壽糕，一為六甲岳母，一為馬沙溝吳父。晚宿美華旅社。</p> <p>四日：早晨帶壽糕回來，一叫南河帶往六甲，一叫亞姬帶往馬沙溝。下午，我亦帶夏平往六甲。</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 10：1955-1961》(臺南：國立臺灣文學館，2008)。</p>
<p>民國 45 年 (1956)</p>	<p>【本報安定訊】本鄉皮膚病村遷村一事，因新遷地六塊寮水質經化驗欠佳，不能飲用，遷移需時。然依據部分醫學界鑑定，該村病源，係飲水含毒所致，故當內政部及臺灣省政府召開遷村會議時，曾擬議將由他處運送潔淨之水，供該村病患引用，列入紀錄，頃據臺南縣政府副本送安定鄉公所稱，已擬成運水計劃，專呈臺灣省政府核發經費中。</p>	<p>〈南縣將運送潔水供復榮村居民飲用〉，《中華日報》，1956年1月29日，第5版。</p>

	<p>上項計劃內容：1.麻豆、佳里兩鎮聯合水廠供應，每立方公尺 1.50 元，2.自佳里運水至復榮村，距離 11.50 公里，3.卡車搬運，每公噸每公里 1.74 元，4.復榮村人口數 567 名，合計每日需費 731.34 元，全年 263,182.40 元。</p> <p>上列經費相算，俟省府撥列後，即可全面實行，如飲用搬運水質，病勢能好轉，那移村問題，又該當別論了。</p>	
<p>民國 45 年 (1956)</p>	<p>【本報將軍訊】此間六日天氣風平無波，大批西刀魚、馬鮫魚群，源源湧到本鄉沿海一帶，漁民又慶豐收。是日漁民以愉快的情緒出海捕撈，但是近海一帶，西刀魚、馬鮫魚群集，而取之不盡，漁民莫不飽獲而返，一天內每人獲益千餘元，漁友們限仍陸續出海作業中。此間連日的漁產豐收，漁友們莫不笑逐顏開。</p>	<p>〈西刀魚馬鮫魚湧至〉，《中華日報》，1956 年 2 月 8 日，第 5 版。</p>
<p>民國 45 年 (1956)</p>	<p>這幾天的都市裡，萬紫千紅，處處洋溢著新春的氣氛，在荒鄉僻村中，也不知有多少農人，為豐衣足食而歡美，魏慶祝春節而歡唱。然而在怪病糾纏數十年的安定鄉復榮村，確是靜如死水，由他們的臉譜，找不出一絲喜樂，他們一個個彳亍再那破爛不堪的茅椽的一角，雙眉緊鎖，如癡似呆。為自己週身得怪病在憂悶，在悲傷。</p> <p>怪病蔓延，人人自危</p> <p>復榮村究竟何時復榮呢？相信凡關心或同情皮膚怪病的人，都會發出這樣的「？」。記者於春假期中，假旅行之便，走訪該村，藉此想知道他們一點近況，當鐵馬駛進復榮村的路口，幾為散佈在路上的牛糞、垃圾，掩蓋得辨認不出車道來，在不明白的人，看見這樣的情景，不免會錯責該村病民，懶怠骯髒，然事實上並不如此，過去他們環境的整潔，是冠於全鄉的，這是有以往的成績，可為佐證的。自從該村倡議遷村後，他們對衛生上就懶得注意了，一心一意的指望著搬。四處八方的茅棚磚舍，不是東倒西歪，就是斷牆破壁，從他的外表一看，惻隱之心，就會使你油然而生。那一般重病的患者，躺在破絮草窩的床塌上，微弱的呻吟聲，好像是哀求著上帝，從死神的手裡，奪回他們的生命。</p> <p>村民自卑 村長訴苦</p> <p>記者帶著沉痛的心情，到了李柏村長的家裡，幸好李村長沒有外出，彼此見面，略做喃喧，蒙他很禮貌遞了一枝新榮園香煙，並沒有做「做用」茶水的舉動，（因為該村病民非常自卑，怕人家不敢去喝他們的茶水），當記者問起該村的狀況時，裡村長長嘆了一口氣，侃侃的說：「芸芸眾生，無不以求生存微鵠的，而是我們復榮村的五百</p>	<p>程蔚，〈新春訪復榮〉，《中華日報》，1956 年 2 月 20 日，第 5 版。</p>

	<p>餘民眾，一個個已經失去了生機，死的死，亡的亡，男大不能婚，女大無所嫁，親友遠之，路人懼之，等待著惡病的摧殘，了此一生。雖然政府的重視，和社會仁人的同情，二、三年來，治療和醫藥罔效，遷村...‘財政困難，目前村民王福源、許清泉、王黃認份、許王掇、吳老等又在死亡的邊緣裡，看樣子，我們只有坐以待斃了！」說到這裡，他似乎不願再說下去了。記者根據報載告訴他，政府對遷村計畫是不會改變的，易地治療，會帶給你們新的希望，李村長只默默地點了頭，似乎不勝感慨。</p> <p>新井水質 阻撓遷村</p> <p>復榮村今天之所以不能大舉遷移，新遷地六塊寮的水質，該是最大關鍵。記者又走去距離復榮村 1.25km 處新掘井的地方，探視水源，說也奇怪，那第三口井的水，現在的水源暨豐富又清潔，記者還好奇了取一捧水，放在嘴裡嚐了嚐，鹹的成分，比安定各村都來的好，但偏偏含砷太多，不能飲用，記者不自覺得自言自語怨艾道：「此水真不從人願。」後來據一位病民說：「該地比鄰港口村的水，曾經化驗含砷有 1.80ppm，此地僅 0.670ppm，為什麼港口的水能吃，這裡的水就不能飲用呢？」這個為什麼，門外漢的記者，只有代為請教省建設廳南部水質中心檢驗室周泗主任了。不過據三次的化驗，似乎是一次比一次好，或許再過一段時間，這裡的水，是可以飲用的。</p>	
<p>民國 45 年 (1956)</p>	<p>臺鹽總廠於卅日邀請此間各報記者，前往距高雄港一一一．一公里之布袋鹽場，參觀自七股、布袋兩鹽場直迄高港出口所新近建立的外銷鹽運輸改善系統，同時並對該地鹽民之生活情況，作一實地訪問。</p> <p>此一外銷運輸改善系統，在中美合作下，係自四十一年八月間開始建立，而於本年二月間順利完成者。對自由中國外銷鹽運，為一劃時代之輝煌成就；年可節省外銷鹽運費用新臺幣四百八十萬元，同時按每日計算，年可節省五萬名男女人工。</p> <p>在外銷鹽運系統改善以前，由七股、布袋兩鹽場每年外銷二十一萬噸之鹽，其裝輸外運，分水陸兩路。水路由布袋、七股兩鹽場以麻袋裝鹽，集中於附近場區的布袋、馬沙溝兩港再用駁船，運至停泊港外海面的大輪上，吐包裝輪；陸路則由各鹽場以草袋裝鹽，利用牛車、臺車、小火車、大火車，節節盤轉，運至高雄港吐包存倉，候輪裝運。此等水陸運輸辦法，有下述缺點：(一)包裝運轉使成本提高(按包裝係用於內陸調轉裝連，海輪上仍係散裝)。(二)各階段操作，大多用人力，效率不高。(三)駁船須候潮出港，操作時間受限制。(四)沿途盤轉過</p>	<p>沈遐祺，〈鹽運史上的新時代〉，《聯合報》，1956 年 04 月 01 日，第 04 版。</p>

	<p>多，運輸效率低，費用高。現所建立的改善運輸系統，除仍利用極少數人力外，其運輸程度，已達於高度機械化。其操作程序：由鹽場自行設計之腳踏帆布帶裝鹽機，將堆於鹽田之鹽，散裝裝車，經鹽車拖至東太子宮轉運臺後，即將鹽車分為兩列，每列十臺，由臺糖機車沿轉運臺斜坡堆送上臺，再經工人推車，分置於適當地點，開放一邊車門，藉鹽之本身重力下瀉，倒入預停臺下之火車內，大火車則按照規定時間，由新營運至高雄港十三號碼頭散裝出口。</p> <p>此為一輝煌成就，已使臺鹽外銷運輸趨於靈活，及合乎經濟之程度。鹽務總局局長朱玖瑩卅日對記者講解此一成就時，認為此係臺糖、臺鐵、高雄港務局與臺鹽之事業合作成果，而此項成果，應歸功於美國之援綜合。</p> <p>記者於卅日在深入嘉南平原邊區鹽田之參觀訪問中，目睹該地鹽民生活已提至相當水準，鹽田之建設甚佳，並有良好之房屋，以供鹽民居住。據布袋鹽場分析：現在旺產季中，鹽民每人每月平均收入可達二千元，而於一年中，有八個月屬於旺產的季節。</p>	
<p>民國 45 年 (1956)</p>	<p>臺省南部擁有魚塭近二萬公頃，其中虱目魚魚塭達一萬六千公頃，年需魚苗一億五千萬尾，平均每尾以二角折算共值三千萬元。這些魚苗除一部分不經過魚苗寮，由生產者直接供應養殖業者外，大部分經過魚苗寮出售。</p> <p>魚苗寮的生意，為臺南市獨有，花蓮、臺東、新竹、恆春所捕獲的虱目魚均集中到臺南來出售，南市的魚苗寮具有二百年以上歷史，十餘年前只有五家，去年九家，今年增加到十一家，其中有的獨資，亦有合夥經營者。魚苗寮為委託行的性質，昔時傭金百分之三，最近減到百分之二。惟二分傭金非悉數為利益，一位虱目魚苗販，通常挑一擔竹籠，由生產地海岸收買幾萬尾魚苗、坐飛機、小包車、或火車運到魚苗寮來，魚是吃住必須由魚苗寮免費供應，不管它所載的魚苗多寡，這是牢不可破的習慣，如果價格合意，一兩天即可出售，亦有住了一個星期仍未脫手者，期間魚苗販的零用錢亦由魚苗寮無息借用，甚至資金亦賴其供應者。一家魚苗寮擁有幾百位魚苗販的委託者並不稀罕，去年借錢，今年不見面賴帳的也有。魚苗寮的經營者悉為養魚界的老手才當得起，每年四至八月的魚苗生產時期才有生意，除住宿設備外，還要十幾個小魚池，以供收容魚苗之用，整天雖有成交，但出貨均在早晨，以免損害魚苗，每朝計算魚苗之聲，好像和尚念經一樣喃喃不絕。</p>	<p>戴欣，〈吃魚苗飯的〉，《中華日報》，1956年5月17日，第5版。</p>

<p>民國 45 年 (1956)</p>	<p>【本報西港訊】邇來大旱不雨，井乾池涸，本鄉竹林村鬧水荒，居民惜水如甘露，按該村位處本鄉西部全村 266 戶，1,666 人，因土質關係歷年逢枯水時期都鬧水荒，今年情形更趨嚴重，全村掘有十幾個露天水井，有的堵塞有的因水分鹽質過於濃濁不宜飲用，現全村只靠一鹽質較稀水井使用，人多水少，往往需三更半夜起來挑水，遲來者只有望「警」興嘆，該村呼籲有關機關撥助工程費多鑿幾處水井解救目前困境，或一勞永逸，施設自來水工程免除歷年水荒。</p> <p>【又訊】其他西部各村，劉厝、永樂等村雖有池水、圳水，水荒不及竹林村嚴重，但因水質混濁，防賴身體衛生至鉅，盼有關機關建設自來水，則功德無量。</p>	<p>〈西港數村水荒 居民呼籲鑿井〉，《中華日報》，1956 年 5 月 30 日，第 5 版。</p>
<p>民國 45 年 (1956)</p>	<p>本縣轄內養殖魚塭面積，頃經此間漁會調查統計完竣，計①鹹水魚塭 4,214.65 甲。②淡水魚塭 1,018.14 甲。③池埤魚塭 934.29。合計 6,167.08 甲。</p>	<p>〈地方簡訊：將軍〉，《中華日報》，1956 年 6 月 28 日，第 5 版。</p>
<p>民國 45 年 (1956)</p>	<p>南縣各鄉鎮的「頭號新聞」真多，舉凡「吳半仙」啦，「仙水」啦，「地獄女人」啦……簡直不一而足，而持續最久的，記者認為要算安定鄉復榮村的皮膚病了。復榮村將近六百人中，個個為遭受卅多年的這種怪病侵擾而傷透腦筋，這種怪病到了最後，便成為潰瘍、斷肢、癌症、肺結核、腹口等併發症，而至不治。這個復榮村非但不能「復榮」，而且連日據時代的「牛肉寮」舊稱也因並無好多「牛肉」而弄得名不符實了。政府對它確乎盡過一番心思，「專家」「博士」之流紛來沓至，認定係飲水中含有多砒毒所致，但為部份人士駁謂病源並非如此簡單，喧囂復喧囂，一度幾乎非整村他遷不可，時至今日似已平靜下來，其實該村中罹患肺結核的七十餘人中，得到衛生當局診療的不過五人之多，其餘的人，迄仍伸長脖子，等待着省方核准後「急療」的已有半年之多了</p>	<p>〈復榮村何時復榮？〉，《中華日報》，1956 年 6 月 29 日，第 5 版。</p>
<p>民國 45 年 (1956)</p>	<p>關於拆除鹽水溪法線內私有魚塭的費用負擔問題，臺南市府前曾呈報省府核示，以議會議決應由臺南縣負擔費用(即受益費)的一半數；據悉此事省府已決定：仍照上次招集臺南縣市在省府座談所商定者辦理，即拆除魚塭費用應由南市負責，惟准由臺銀借貸 4 百萬元，不過此款借款需分 3 年攤還，每年光是利息，即 28 萬餘元，一年母利合計需 160 餘萬元，臺南市目前財政困難，無法負擔，聽說省方將考慮適當補救辦法。</p> <p>臺南市府刻已準備進行拆除鹽水溪法線私有魚塭，而且現已先進</p>	<p>〈鹽水溪法線內魚塭，拆除所需費用仍由南市負擔，市府現已準備拆除〉，《中華日報》，1956 年 7 月 1 日，第 4 版。</p>

	<p>行公有魚塢的拆除。</p>	
<p>民國 45 年 (1956-08-11)</p>	<p>六日：北門金河君派其女兒帶虱目魚來相贈。下午，派南河帶些菓子往北門回禮。</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 10：1955-1961》（臺南：國立臺灣文學館，2008）。</p>
<p>民國 45 年 (1956)</p>	<p>吃了一輩子鹽，沒有見過鹽怎麼做成，這是在都市?長大的人常有的現象。正如農村?的人天天看見報，卻不知道它是怎樣印出來的一樣。我們第二個參觀的是七股和布袋鹽場。年來臺鹽在量與質上都有進步，故此鹽總樂於擺一擺家當給我們看。晒鹽跟天氣大有關係，故此鹽場的壁報把氣象列入「要聞」類，排在「一版頭條」。每年三至五月鹽產最旺，約佔全年總額百分之四十五，俗稱「大汛」。十月到次年二月，產量約百分之四十二，俗稱「小汛季」。六至九月是雨季，產量最少，佔百分之十三。晒鹽方法是在漲潮時引進海水，依次入大蒸發池，小蒸發池，和結晶池。一路受太陽照晒蒸，約十至十二日，即可結晶成鹽。如果晒到最後遇雨，就前功盡棄。粗鹽經過加工後，一種叫洗滌鹽，現在軍工教人員配給的就是這一種；更細的是煎熬再製鹽（俗稱精鹽），雪白質細，已達到國際精鹽標準。鹽是實物配給品?最不發生問題的一種，也可說是湊數的一種。因為所用無多，價值有限，就以是不配也無大影響，而造冊子、分份兒，手續和其他配品同樣麻煩。現行配量一般家庭都吃不了，鹽總願意折發精鹽，我看行政院主管部門可以考慮考慮這個問題。</p> <p>鹽總各廠現在共有鹽工約五千六百人，連眷屬共一萬八千餘人。鹽工中一種是按日計資的「僱晒工」，他們是長期工人，廠方供給宿舍，最高時可得七百元。另一種是「承晒工」，按量計資，因旺淡季而增減。</p> <p>鹽工生活較日據時代已經大有改善。鹽區加強淡水供應，使大家日子舒服得多。木宿舍現在逐漸換為堅固磚房，分十年扣款，十年後鹽工就成了「有產階級」。</p> <p>鹽工有兩大職業病。第一是砂眼。這個區域?空氣含有濃厚的鹽份，不但鹽工，就是場長也有人像是連打了兩天兩夜麻將一樣。有的老鹽工或老住民眼睛已經瞎了，情形頗慘。現在因為砂眼的發明，和廠方的加強醫療，已經到了不足為患的程度。</p> <p>第二是爛腳。鹽工的腳長年的「醃」在鹽?面，自然會「熟」而潰爛，</p>	<p>何凡，〈玻璃墊上在鹹溼空氣?南行雜記之二〉，《聯合報》，1956 年 08 月 18 日，第 06 版（聯合副刊/藝文天地）。</p>

	<p>但是他們堅拒穿鞋，認為「不方便」。女工尤其可笑，她們把全身皮膚都保護在布片裡，惟獨經視而虐待兩隻腳。有的人五趾爛得相連，我看見她們祇用一些布抹些藥膏貼貼了事。希望廠方努力推行一個「穿鞋運動」，光腳是習慣，沒有改不了的理由。</p> <p>臺鹽在增加生產，提高品質，減低成本，和改善鹽工生活四大大目標下邁進，其本事工作是可樂觀的。</p>	
民國 45 年 (1956)	<p>臺南市安南區塭南溫北兩里，因與復榮村皮膚怪病區毗鄰而居，所以該兩里居民，有 80 餘人確患與復榮村相同的皮膚病。</p>	<p>〈安南區發生皮膚怪病〉，《中華日報》，1956 年 8 月 17 日，第 4 版。</p>
民國 45 年 (1956-08-20)	<p>然後歸來聽水廳一浴，浴罷即就虱目魚筵，筵後即在特別的招待室吟詩。我約他們，如詩稿完成後即在後期《南瀛文獻》出刊。至十一時即歸佳里。</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 10：1955-1961》（臺南：國立臺灣文學館，2008）。</p>
民國 45 年 (1956)	<p>七股鄉公所頃舉辦改良養豬肥育競賽，凡養純種盤克夏種豬或雜種豬，生後 5 至 6 個月體重在 40 公斤左右，均得於 24 日前向鄉公所申請，一等給獎金 300 元(1 名)，二等 200 元(2 名)，三等 100 元(3 名)。</p>	<p>〈地方簡訊：七股〉，《中華日報》，1956 年 8 月 22 日，第 5 版。</p>
民國 45 年 (1956)	<p>【臺南訊】關於開發本省沿海地區「海埔新生地辦法」，早經政府提經省臨時議會第二屆四次大會通過公佈實行。臺灣製鹽總廠為配合政府推行此一方案，曾就本省西南濱海鹽區鹿港、布袋、北門、七股、臺南、烏樹林等六大鹽場，作一次極為詳盡的調查，發現這以上的六大鹽場範圍內濱海地區可資開發的海埔新生土地共達四千六百七十甲之多，此項調查結果，業由該廠作成詳細報告，送請政府當局參考利用，記者茲就此六場海埔新生地分佈情形分別報導如后：</p> <p>(一)鹿港鹽場：已發現新生地面積約一千五百甲，其位置在鹽田外圍，靠北地帶利於開闢農田，靠南區利於開闢魚塭及養殖業，新生地開闢後，對鹽運並無絲毫影響。</p> <p>(二)布袋鹽場：新生地面積約一百五十甲左右，均係砂質，因地勢關係，除可利用圍築魚塭外無其他利用價值。</p> <p>(三)北門鹽場：新生地面積有三處，一處在北門鄉渡子頭，接近北門鹽場王爺港區鹽田，一處在北門鄉蚵寮西海，一處在北門鄉井子腳，三處面積各為二百甲，另有三百甲面積，即將形成。以上三處新生地，</p>	<p>〈開發海埔新生土地 西南濱海鹽區共達四千餘甲 臺鹽總廠調查所得〉，《聯合報》，1956 年 11 月 09 日，第 05 版。</p>

	<p>除井子腳區二百甲，因水深浪大，無開發價值外，其餘均可利用開發魚塭，分配北門鹽場鹽民，兼營養魚副業，最為適宜。</p> <p>(四)七股鹽場：新生地面積約一千一百廿甲(另有一千甲左右面積，即將形成)，其中八百甲位於馬沙溝將軍溪口至古鯤鯓西北角，二百廿甲位於古鯤鯓西南角至臺區西北角。有一百甲在臺區南堤外。該地闢為鹽田魚塭均可，尤以用作魚塭最為適宜。</p> <p>(五)臺南鹽場：新生地面積約二百甲，將形成的約有三百甲，位於南市安南區鹽田里土盤鹽田南堤外，嘉南大圳排水路下游，因該處開發後，可能影響安南區本淵寮海尾寮排水，對居民安全頗有妨害，權衡利害，似無開發價值。</p> <p>(六)烏樹林鹽場：已發現新生地面積約五百甲，位置在高縣茄萣鄉崎漏村東南方新打港內海，開築魚鹽及用作漁船避風港均可。</p>	
<p>民國 46 年 (1957)</p>	<p>【本報新營訊】南市安平海面發現蘊量極豐的鐵甲魚新魚場，使淡水魚塭魚產量隨之延期，該一新魚場目前每日前往作業漁船多達六百艘，每一航次多者可獲三至四百公斤，平均魚貨當在一百公斤以上，此一漁期截至昨日止，撈獲鐵甲魚已達一八〇萬公斤之□(每日產量在三萬公斤之間)，價值已於九九〇萬元，給高雄與臺南縣市從【一支釣漁業】的漁民，帶來的無比的歡欣，現在此一漁場仍極熱鬧，市場魚價因此逐下跌，生產與消費兩者，均以皆大歡喜。此一消息係漁增會第七區漁業指導聯合員周清溪向記者所透漏，周氏指出鐵甲魚漁場原在高雄外海，但產量亦不甚佳，自前年十二月安平小型動力漁船【飛福來】號於安平西方海面約十二哩處(俗名尖仔尾)，發現亦有極豐富的蘊量時，至今已引進南部【一支釣】漁業漁民的廣泛注意，四面八方齊集趕抵作業，造成空前未有的鐵甲魚大慶豐收的紀錄。周氏繼向記者說：班節蝦與□蝦，高雄縣茄萣沿海現有超出預期的產量，過去每一艘次此類海蝦僅獲二公斤左右，而現在平均都在七公斤上下，每公斤以五〇元計算，每艘漁船一航次可獲六百到一千元，較去年增加的產量和價錢，都在四倍以上。現在的茄萣海面，從事此項延繩漁業的船隻，連同寄港的在內，經常都有二百艘。</p>	<p>〈安平附近海面發現鐵甲魚場〉，《中華日報》，1957年1月8日，第5版。</p>
<p>民國 46 年 (1957)</p>	<p>【本報將軍訊】南縣西海面約五哩處發現優良鯖魚漁場，鯖魚群集，漁民連日捕獲甚豐，現南縣將軍、七股、北門等鄉沿海漁民每日出動竹筏二百隻，動力漁船近百艘在該漁場作業，每航海莫不滿載而歸。據悉：將軍鄉漁民自下旬來計捕獲鯖魚三萬餘公斤，漁民獲益約五十</p>	<p>〈南縣近海產鯖魚漁民連日告豐收〉，《中華日報》，1957年1月29日，第5</p>

	<p>萬元之多，漁民們連日豐收莫不喜形於色。</p> <p>【本報安平訊】安平近海發現鱈魚群，日來本區漁船放棄蝦曳網漁業，而改從事干釣鱈魚者達五十餘艘，收穫甚豐，每艘收入平均在千元左右，漁民莫不笑逐顏開。</p>	版。
<p>民國 46 年 (1957)</p>	<p>鹽廠昨邀鹽工代表 研討推廣培植問題</p> <p>臺灣製鹽總廠為發展鹽工副業改善鹽工生活，曾在各鹽場試種草菇及試種葡萄，結果臺南鹽場的草菇已開始收穫，葡萄的生長情形亦甚良好，特於廿七日上午九時邀集各鹽廠鹽業產業工會代表到臺南鹽場參觀，同時並舉行研討會商討如何在各鹽場推廣培植問題。</p> <p>臺南鹽場的草菇係在倉庫內培植，生產情形甚為良好。其培植方法與一般稍有不同，係用稻草二百公斤浸水一夜，堆積於三尺寬十二尺長五寸高的菇床之上，在每五、六寸高稻草之上下種兩列，頂土加蓋清潔淡土，保持五十度以下溫度，二十天即見草菇開始收穫。至所種葡萄，方法並無特別，惟因海邊風大，初種葡萄苗都用竹筐圍着，故生長情形較佳。</p> <p>各鹽業產業公會代表於參觀後均認為草菇及葡萄適合在鹽村推廣培植，使鹽工得有副業收入，生活得以改善。</p> <p>鹽務總局局長兼臺灣製鹽總廠總經理朱玖瑩，在日曾親自陪同各鹽業產業公會代表到臺南鹽場參觀，並參與研討會商討推廣事宜。</p>	<p>〈發展鹽工副業試種草菇葡萄〉，《中華日報》，1957 年 9 月 28 日，第 4 版。</p>
<p>民國 46 年 (1957)</p>	<p>【安平】以鐵甲魚產期已到，攜帶魚具出海試探捕撈，結果大有所獲，本日將近百搜漁船出海圍捕，其他南部各縣屬漁船亦不約而同湧到本區寄港，擬從事釣鐵甲魚工作。</p>	<p>〈鐵甲魚屆產期，漁民出海圍捕〉，《中華日報》，1957 年 12 月 13 日，第 5 版。</p>
<p>民國 47 年 (1958)</p>	<p>「烏腳病」在南縣北門鄉肆虐之情形，簡直使人汗毛直豎，這是此次南縣烏腳病研究防治小組在北門鄉北門、永隆、龍門、舊埕、永華、鯤江、保吉、東壁、神港、雙春、新園、錦湖、三光、慈安等十四個村，從事深入廣泛的調查搜索研究病源與治療方法資料所得的直接感覺。這一次所調查之烏腳病類似患者四十一人中有卅五人是真性的烏腳病患者，在全鄉十八個村中有十四個村有這種患者散佈。</p> <p>根據烏腳病研究防治小組調查所口資料加以統計分析，染烏腳病患者年齡在六十歲以上者有六人，五十歲以上者十二人，四十歲以上者九人，卅歲以上者七人，十八歲的僅有一人，年齡與感染比率，成正比例的遞增，這似乎與營養、體質、和抵抗力的強弱有關，其中男性患者卅人，受「烏腳病」困擾十年以上的只有三人。</p>	<p>吳永樞，〈烏腳病在北門沿海〉，《中華日報》，1958 年 2 月 13 日，第 3 版。</p>

	<p>患者罹病大體均起於腳部及手指，中以腳部潰瘍為最多，初有點麻痺，繼之疼痛難受，久久足趾變黑，以至手指、足趾腐爛腳落而致殘廢，此種怪症，醫學上稱之為「特發性脫疽症」，又分「濕性」和「乾性」兩種烏腳病，患者卅五人中各佔一半，所謂「濕性」，即腐爛至骨，侵入關節或足趾上；「乾性」即呈現暗黑褐色症狀，侵至關節乾爛脫落，致成殘廢，終日呻吟，無可忍受，隨者莫不為之一掬同情之淚。</p> <p>……</p> <p>據已發表的非正式統計，目前在雲嘉兩縣沿每居民，幾乎每三百人中就有一人患此病症，這是一個非常可驚的數字，故對此一怪病之撲滅，已刻不容緩，至其防治對策和技術上問題，唯急待於醫學界的澈底研究和有關當局的合作與努力了。</p>	
<p>民國 47 年 (1958)</p>	<p>鱔魚意麵不是臺南獨有的小吃，不過專賣鱔魚意麵的攤子卻以臺南為最多。在臺南西門圓環夜市場、赤嵌樓前夜市場、東門圓環夜市場、中正路夜市場、保安市場、都有鱔魚意麵攤子，而且都不止一家。也就是由於家數多的關係，究竟那一家最好，皆無定論。據一般逛夜市場的老資格人士說，鱔魚意麵家家都差不多。在原先愛吃這種口味的人都是去西門圓環夜市場的，早年談夜市小吃，也是以西門圓環夜市場為第一的。當年中正路還是荒涼地區的時候。西門圓環夜市是最繁華的不夜之市。中正路夜市開闢時，誰都不願意疏散前去設攤。現在中正路成了全市的繁華中心，中正路夜市場的熱鬧亦凌駕乎西門圓環夜市之上，這是當年大家所意想不到的。在這種情形之下，雖然西門圓環夜市的鱔魚意麵是老招牌，愛吃的人，也不一定要到西門圓環去了。鱔魚意麵所用的鱔魚必須處理得很好，通常要用清水養一兩天，否則會有泥土氣味。用雞蛋(其實都是鴨蛋)調製的麵叫做意麵，各攤大都是買來的。材料齊了以後，主要是講求炒法，鱔魚必須炒得滑嫩爽脆，否則會有嚼樹皮之感。不過大家儘可放心，臺南市的各攤鱔魚意麵都能做到這一點，包你滑嫩爽脆。只是各攤鱔魚意麵都下很重的糖，並且稍加點醋，不愛吃甜酸的人，必須事先打個招呼。</p>	<p>〈鱔魚意麵〉，《中華日報》，1958 年 5 月 25 日，第 5 版。</p>
<p>民國 47 年 (1958-08-16)</p>	<p>娶新娘也是一樣，至今日才知道我們花了不少錢，而大部都用在宴客。至現在總費差不多四萬多元，剛和人家來賀禮的一樣多。我們在當日的菜單錄如左，由城市人看來，或者不大好，但我們儘量保持鄉土風味。</p> <p>一·六色拼盤 二·蟬底魚翅 三·冷拌雞蝦 四·</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 10：1955-1961》（臺南：國立臺灣文學館，2008）。</p>

	<p>松茸豬肚</p> <p>五·福喜全肉 六·蝦仁干貝 七·八寶蝦棗 八· 三絲炖魚</p> <p>九·南京全鴨 十·薑絲粉蚶 十一·螺肉鮮筍 十二· 當歸粉鳥</p> <p>十三·一品海參 十四·三色魚圓 十五·雞蛋花糕 十 六·杏仁豆腐</p>	
<p>民國 48 年 (1959)</p>	<p>【臺南訊】臺灣省製鹽業產業工會，近據全省各地鹽場鹽工反映，以海埔新生地開發規劃，將影響鹽業生產及鹽工生活，特電請政府予以考慮，其理由為：一、海埔新生地之申墾問題，僉認國計民生之一大措施，威感政府德意，惟鹽工唯一謀生之地，亦在臺灣中南部沿海一帶鹽場，鹽業乃國營事業，不但製鹽供應全國軍民食需，而且歷年外銷爭取外匯，充裕庫收者，為數至鉅，其對財政收入之重要性可想而知，實不能因開發海埔新生地，而對鹽業有所影響，所以在日據時代，對於鹽場相連接之海埔新生地，政府除准予優先劃定保留地外，凡有申請開發者，必先徵求鹽業機關同意，以兼顧兩者之並行發展不悖。二、目前臺南縣七股鹽場，嘉義縣布袋鹽場，高雄縣烏樹林鹽場(新打港)，臺南市臺產鹽場(安平區上鯤鯓)已面臨嚴重塩機，即在鹽場堤防外面層層圍建魚危，對鹽場給排水路未能合理保留，僅留有魚塭小給排水路(鹽場與魚塭同一水路，魚塭排出污水，混入鹽田，影響鹽產質量，故鹽田必須有專用寬闊之水路)實不能為鹽場給排水之用，或所留水路過於狹小彎曲，鹽場無法給排水，一遇降雨，幾百千甲鹽場及附近數千甲農田排水於一處，時間遲緩，淡水始終溜滯出入水路之間，非經十數日不得排乾淡水，其影響晒鹽工作，明若觀火，且風雨季節，洪水氾濫之際，將成澤國，無法迅速排洪，沿海居民生命財產及鹽場、魚塭等必遭流失。三、在此情形下開發海埔新生地計劃實施後，不出數年各鹽場性能勢受嚴重影響，甚至完全變成荒廢無用，全省二萬餘鹽工生活，即將無法維持，且在洪水期間，附近人民生命財產亦難保全，其後果實不堪想像。四、又據最近報載，海埔新生地均為地方有力人士所申墾，就地謀生貧困漁民並未分到，其原恃海埔空地插蚵埔魚為生之當地貧苦民眾生活反受其害，益感困苦，事關改善民生，擬請同樣予以重視。五、海埔新生地之開發，對於鹽場生命之存在，及二萬餘鹽工生計，務請儘先予以顧及，對原開發規劃重新考慮，合理保留。</p>	<p>〈開發海埔新生地影響鹽業生產窒息鹽工生活 製鹽產業工會特電陳情 對原開發規劃請再考慮〉，《聯合報》，1959年01月23日，第03版。</p>

<p>民國 48 年 (1959-05-10)</p>	<p>本十日是母親節又是英良的三九誕辰，是個好機會也是個好紀念。及〔乃〕叫廚房準備加餐，恰巧是星期日孩子們都在家，我們以虱目魚煮麵線，各人都滿吃這鄉味及家情。對國家不能如意，對社會非無失望，我們只好找家庭來樂人倫，這是空白時代的唯一辦法。</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 10：1955-1961》（臺南：國立臺灣文學館，2008）。</p>
<p>民國 48 年 (1959)</p>	<p>【新營訊】省糧食局請選定臺南、彰化、雲林、嘉義、高雄、屏東等六縣，其計六十鄉鎮推廣栽植木瓜，以發展農村副業，增加土地有效利用，其生產目標為栽植木瓜一百五十萬株，年可生產木瓜二萬四千公頃。此項推廣工作定自本月內開始，盡量利用住宅、公共施設之空地及山坡地(包含鳳梨間作)普遍栽植，推廣時並將分為下列各項步驟：1.由各縣政府召開講習會及推廣會議，邀請專門技術人員講解栽培推廣方法與討論有關事項。2.召開栽培會議，分發栽培手冊，講解栽培方法。3.由省糧局補助各縣政府購買種子分發各鄉鎮農會設置木瓜苗圃繁殖種苗，無價分配農民種植。4.加強木瓜栽培管理宣傳。5.由各縣政府派員下鄉實督導。6.推廣成績特別優良鄉鎮，由省糧食局分別予以獎勵。</p>	<p>〈發展農村副業推廣栽植木瓜糧局決定六項推廣步驟選定南部六縣普遍栽植〉，《中華日報》，1959年7月5日，第6版。</p>
<p>民國 49 年 (1960)</p>	<p>省政府於本月廿三日公告，自即日起至五月十五日止，禁止以蕃薯製粉，違者將以違反糧食管理條例治罪。禁止製造蕃薯粉，在糧食生產未上軌道的光復後，實施過幾年，及後稻作年年增產，良久沒有實施過，今年實施禁制薯粉，可見蕃薯的產量亦不可樂觀。本省番薯的產期在一至五月間，尤其是二、三、四等三個月為主，現在才實施禁止製粉，不無為時過晚之嫌，據聞有關方面曾擬自四月一日起實施，後因法制上手續麻煩，拖延二十餘天始實現。本省蕃薯年產二百餘至三百萬噸，民國四七年的產量是二九五萬噸，值十二億五千餘萬元，主要產地是彰化以南至高雄的各地，尤其是雲、嘉、南三縣最多。蕃薯的用途除食用、飼料以外即是製造蕃薯粉，食用及飼料用途使用生蕃薯外，大部分是蕃薯簽，據估計蕃薯的六成都是製造蕃薯簽，曬乾已被全年應用，生食只是生產期的短暫期間，其比率在總收穫量的二成左右，至於製造蕃薯粉者，約佔總產量的一成左右，不會超過二成。本省蕃薯產量例年甚厚，去年創最高紀錄，供應幾乎達到飽和點，故省府對今年蕃薯的生產計劃，原不擬增加面積只從提高施肥量，技術及品種的改進，從單位面積產量的增加著手，拒料今年在三月以前逢早，蕃薯的發育大受影響，有些地方的單位面積產量只及去年的一半左右，較佳的地方是去年的三分之二，蕃薯減產刺激市價，一月間產</p>	<p>〈蕃薯禁止製粉〉，《中華日報》，1960年4月27日，第5版。</p>

	<p>地售價每六十公斤在二十五至三十元者，隨著旱象的嚴重化，逐升至四十五元，甚至以上，現在亦在四十元左右，比去年約貴一倍，造成蕃薯漲價的原因，除上述由旱災而來的減產以外，即是樹薯粉漲價的刺激，今年樹薯粉因調味粉製造廠採用□醇法，棄麵筋，改以樹薯粉為原料，使樹薯粉價在兩三個月之間漲一倍至一倍半，比去年的番薯粉價還高，所以番薯粉價亦效漲，另一原因是食米漲價的間接刺激，蓋蕃薯及番薯簽可以代替食米。蕃薯的漲價亦影響到養豬事業蕃薯及蕃薯簽，製粉後的蕃薯簽皆為主要的養豬飼料，去年毛豬價上漲後，養豬數漸增，近月來由□這些飼料的上漲。加上循例的淡銷，毛豬□頻跌。豬價跌，飼料漲，□□的養豬興趣被沖淡，這種互為因果的循環現象，很可能妨害毛豬的增產，有關方面有鑑及此，不得不採取禁止製造蕃薯粉的措施，不過實施較遲，期間又短暫，收效有限。</p>	
<p>民國 49 年 (1960)</p>	<p>「鹽」是我們人類生活中不可缺少的一樣東西，目前各種物價中最平穩最低廉要算是「鹽」了。我們享受這樣低廉價格的食鹽，一方面要感謝政府管制得宜；另一方面卻要感謝我們產鹽同胞終年胼手胝足的辛苦。</p> <p>【胼手胝足汗滴鹽田吃鹽人們誰知辛苦】</p> <p>為了瞭解鹽民們真實生活，記者特親往七股鹽場參觀。該場擁有鹽田一千三百餘甲，為僅次於布袋鹽場的省內第二大鹽場。當你到鹽區就可以看到阡陌交錯，一望無限的鹽田。成千成百的鹽工赤足半裸的在烈日焦灼下緊張而吃力的。做著洗鹽、曬鹽的工作，胼手胝足，使鹽水結成雪白的鹽粒。</p> <p>【曬鹽一噸工資半百六天代價換一斗米】</p> <p>據七股鹽場產業工會提供記者之資料中指出：每一鹽工平均每年只能生產六五噸食鹽，一個鹽工平均每星期(六工作日)始能產出一噸鹽，而現在鹽工工資每噸只有五十五元，如折白米，每一鹽工每星期曬鹽工資只可換得的一斗白米(十四斤)，故生活甚苦。</p> <p>【生活困苦難以度日迫切企求改善工資】</p> <p>每一鹽工平均扶養人口約為三、四人，而民國四十六年至四十八年，三年平均，每一鹽工每月收入只得三一二.八二元，即每人每月所得生活費用僅九二元，每日所得只有三元餘，以此極微之生活度日，我們可知鹽民們的生活已貧困到何種地步？他(她)們是如何迫切地企望工資能得到合理的改善。政府當局對於鹽民生活一向備極關注，如自來水的設施，電燈裝置等對鹽民生活均有極大裨益，保障勞工生活</p>	<p>〈萬般辛苦畫鹽民〉，《中華日報》，1960年6月8日，第6版。</p>

	<p>改進勞工福利係當前政府重要政策之一。本年五月一日，前內政部田部長在全國勞動節慶祝大會中向全體工人宣布：{政府對於工人們的基本工資，現決定加以調整，正由內政部研究策劃中。多年來因物價之波動，基本工資已失去保障.....}足見政府對於勞工生活的重視。</p> <p>【每噸鹽價值千餘元鹽工所得甚微薄】</p> <p>內銷鹽零售價格，現在一臺斤為一元四角，但扣除製鹽總局管理費、製鹽場費用、稅捐、經銷利潤等。鹽工生產一斤鹽實際所得工資每臺斤僅 0.033 元，(每噸五十五元，每噸一六六六臺斤)。因此，政府如欲改善鹽民的生活，對於鹽的運銷制度時有改善之必要，以便提高工資。</p> <p>【鹽民教育普遍落後不能改善生活環境】</p> <p>鹽區教育的落後為普遍現象，文化水準的墜落不但影響了本身生活環境的改善，也約束了子弟們無法向外轉業。近年來人口繁殖激增，而鹽田面積無法擴大，其將來實不難想像。如何在鹽區輔導他(她)們向外轉業，是當前一大要提。</p> <p>【曬鹽技術有待改進風車輕便可代水車】</p> <p>科學發達，日新月異，以前粗笨吃力的水車，代之為風動場□機制鹽技術之改進，提高品質，增加生產，為工業界之要務。鹽廠當局配給鹽民之水車，已不實用，如鹽廠代之以□□機配給鹽民，或以補助、貸款之方式，使曬鹽技術科學化既省時又省力，是鹽工們目前之希望，□□目前改善生活。增加生產的捷徑之一。政府自遷臺後，即已「民生第一」為施政方針，歷年來對於改善農、工、漁民生活，曾做不□努力。如：三七五減租，實行耕者有其田，舉辦勞工保險，以及辦理漁船放領等一連串的賢明措施，均已收到良好的效果。鹽民們目前面臨的困境，相信政府一定設法能加以改善。</p>	
<p>民國 49 年 (1960)</p>	<p>在冬節前後，從臺南縣七股尖仔尾海汕起至恆春的西南沿海一帶，是烏游踪所寄，每年烏魚的是否豐獲，須視天氣、潮流、水溫及魚群的迴游狀況而定，假使溯風勁急，海水寒冷，烏魚群游近海岸，且浮出水面；假使天氣溫暖，不括寒風，烏魚是離海岸較遠，且少浮出海面，漁民便不易探索她的芳踪。烏魚於南下游至恆春、鵝鸞鼻、七星岩三角地帶的暖流時，便交尾產卵，約兩週後已孵化成魚苗，但歸程時是母魚先行離去，然後小魚隨後離開，於游至臺灣北端後，即芳踪已杳，各至大陸沿海一帶，覓棲身所。</p> <p>烏魚於冬節前後迴游南下時名曰正頭烏，北返時曰回頭烏，正頭</p>	<p>〈臺灣的烏魚〉，《中華日報》，1960 年 12 月 16 日，第 3 版。</p>

	<p>烏係值魚身正肥，烹煮時美味可口，至回頭時已消瘦憔悴，風味大減。烏魚的洄游時是成群結隊漫天而來，聚集多時，漁民稱為烏魚柱，在海中結成了立體的隊形。曾聽老漁談稱，這些烏魚柱浮在水面上的烏魚，有時無法潛下，會被風括日曬，以至死亡。當烏魚成群而游時，在海上望去，有如游動的暗礁，且雌魚雄魚嬉遊追逐跳躍，在週圍激起了銀白色的波瀾，情形非常壯觀。</p> <p>每年冬至前十日左右，烏魚既以浩蕩的陣容，成群結隊，迴游至臺灣南部近海和沿海，給沿海各地漁民帶來一筆不小的收益，所以每年一到冬天，漁民便修理漁船和竹筏，整頓漁具，補修漁網，以便迎接一年一度的「海上財神」，所以南部漁村有一句諺語是：「一年靠一冬，三季囊空空」，蓋冬天是魚汛期，尤以烏魚是大宗的漁獲物，每年給漁村帶來了不少的進益。但是海峽浩瀚壯闊，烏魚群芳踪因受天氣、潮流、水溫的影響，出沒不定，如果是天公肯幫忙，括起了陣陣的東北風，那麼魚群便結集於沿海水面上，較易捕獲，否則時常空船而返，望海興嘆，在海上捕烏魚猶如捉迷藏，於是漁民視此為碰運氣，運氣好時，一網可得幾千尾至二、三萬尾，運氣壞時，白賠作業的費用，然運氣這「東西」不可捉摸，因此漁民便相信上有「水仙王」在作主宰，每年農曆十月十日據說是水仙王的誕辰，漁民要在漁濱，虔誠地祭祀水仙王，供三牲酒饌，祈求水仙王賜于好運，在烏魚汛期時能滿載而歸，有的地方，還搭戲臺上演歌仔戲，情形十分熱烈。……</p> <p>烏魚汛期將屆臨 氣候溫暖漁民急 望穿海水未見魚踪</p> <p>烏魚的一年一度洄游至臺灣西南沿海，雖從不「失信」，但每年漁獲的豐歉是不一定的，大概四、五年間，常有一次大豐獲。據省漁管處的統計，自四十二年烏魚的大豐獲後，連年即未再趕上是年的成績，今年是否能大豐獲，此際仍未能預卜，今年農曆冬至是十一月初五日（即十二月廿二日），照往年情形，在冬至前十日（即十二月十二日）烏魚群便應在臺南縣七股附近的海面出現，但由於日來氣候溫煦如春，沒有東北季風的催趕，所以牠們也許會姍姍來遲，可是此刻南部沿海各海汕上，漁民已紛紛搭好草寮，不斷在守望，以便待機去海上「接財神」，可是連日來望穿海水，還沒有發見大批烏魚群的游踪！</p>	
<p>民國 50 年 (1961)</p>	<p>秋風起，又是虱目魚上市的時候了。 虱目魚，狀如鯔，細鱗，體呈紡錘形，尾分兩岐，脊部青色，腹部銀白，味鮮美而豐腴，是臺灣的名產。</p>	<p>清波，〈虱.目.魚.考〉，《聯合報》，1961年 11 月 06 日，第 07</p>

	<p>虱目魚考諸典籍，並無記載，所以名稱很多。康熙時陳夢林撰「諸羅外記」云：「鄭經酷嗜麻虱目，臺人名之為皇帝魚。」乾隆時朱筠園詩：「鳴蟹幾日吊秋菰，出網鮮鱗腹正腴；頓頓飽餐麻虱目，臺人不羨四腮鱸。」所云麻虱目，即指虱目魚。臺北亦稱麻虱目，臺中即稱殺目魚，東港一帶則云海草魚，而主要產地之臺南則有安平魚，國姓魚，麻虱目及虱目魚等稱呼，名雖易地而異，究實一耳。</p> <p>虱目魚屬於熱帶海洋性魚類，分佈於臺灣近海，每年春秋二季盛產卵，因牠孵卵時，均孵化在淺水海灘之處漁民即捕獲其魚苗，以人工的方法養殖在魚苗堀或魚塭裡；此魚苗黑色透明，細小如虱，故有虱目或麻虱目之稱。</p> <p>據說在明朝時，就有養殖虱目魚的魚鹽了。那時是利用沿海低地築堤成池而飼養之，繁殖甚速，不及稔，即可上市，產量亦大，獲利頗豐。但據英人施斯德氏所著「爪哇之鹹水養殖」一書謂：「在西元一四〇〇年以前，印尼已有虱目魚塭之設。」果爾，則臺灣虱目魚之養殖，又係似由荷蘭人所傳入耳。</p> <p>考在海洋中長成之虱目魚，絕難捕獲；而在魚塭內養殖之虱目魚，絕不產卵。如民國十八年前臺灣總督府水產試驗場，曾在臺南舉行虱目魚養成試驗，放養年齡六年以上，體重約四公斤之魚七尾，五個月後檢查結果，其卵巢長達十三寸五分，但均仍未成熟，此誠令人不解。故臺灣虱目魚苗之來源，除在沿海採捕外，別無他途。</p> <p>虱目魚除供佐餐食用外，並可為漁業之主要鈎解。蓋其味鮮美可口，故嗜之者，臺南中央市場之虱目魚粥，更馳譽全島。</p>	<p>版。</p>
<p>民國 50 年 (1961-11-14)</p>	<p>十二日：這是我的五十五歲的誕生日。子孫們已自昨日回來，關係者也都來到。雖然我們計畫做一次簡單的自祝，但也不免拜天公敬神明的儀典，這雖是非公式的，但都是正式的。</p> <p>我們清晨四時就起來，八十幾歲的大姨用她多年來所知的典故，指導我們，用五牲、四果、干茶、薦盒拜天公。而後即敬神明，神明是昨日蟬哥由將軍庄奉請的太子爺，敬後蟬哥即又奉請回將軍庄去。拜天公是我們崇拜大自然是一種表現，我們民族就自太古以來，一直到現在，都崇拜這大自然的主宰，宇宙的最高神。敬太子爺是答謝這位故鄉的鎮守神，自少至今庇庇我們，而且又祈禱這位正義年青〔輕〕的神明，能夠庇庇我們永久正義及年青〔輕〕。儀典後我們照西洋式切開壽糕分子孫及客人吃，這是雪金由臺南訂製來祝的大蛋糕。正午我們開祝宴於小雅園舉同樂會，來客有病院的林醫師夫婦、鄰居的陳進</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 10：1955-1961》（臺南：國立臺灣文學館，2008）。</p>

	<p>丁君。本日我們也請親友除清吉君、堂親吳却兄、舊人黃振旺君，但他們都因事不能來。</p> <p>本日來祝者林醫師贈內衣，陳鄰居送雞蛋，黃舊人送雞酒，至于家屬的贈物不在其內。這樣雖然是小小的行事，但是一家人很快樂的日子，加以是國父誕生紀念日，而且禮拜日，孩子們才有一日之暇。</p>	
<p>民國 50 年 (1961-11-26)</p>	<p>昨星期六，南星婦夫、澤光兄妹、夏雄等回來，家內一時熱鬧起來，與我甚為安慰。英良乃宰二隻雞公，炆一大鍋米糕，吃了大家很滿意。晚上，澤光為中心，大家集談於西房，竟不覺時間之過，真是天倫之樂。</p> <p>今晨叫夏雄帶些米糕及槿柑往將軍庄，看他們的祖母是否平安。夏雄回來報告：他們的祖母很好，數日來的感冒都痊癒了。夏雄打針後即再往臺南。南星自早晨往臺南訪問學生的家庭，晚上回來佳里，飯後即帶妻兒回去學甲。</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 10：1955-1961》（臺南：國立臺灣文學館，2008）。</p>
<p>民國 51 年 (1962-02-03)</p>	<p>傍晚，媽祖宮林天宋先生驅車來訪，並帶大土魷魚一尾、煙腸數斤來送年。我們也叫三碗菜、一研酒請客，剛好孩子們大都回來，也能憑客人的福氣吃一頓大菜。餐後客人回去了，就叫南河和夏雄幫忙我寫春聯。文曰：</p> <p>瑯山當年四大社 瑯山瑞氣滿琅房 琅房直映八顆星 直映八顆星 高照八福星</p> <p>寫了自賞了也不錯，明日可粘上門柱以換〔換〕來新氣象。寫後肚子餓了，英良乃端點心來，此為一顆四百外斤豬的心，為要補我的心弱，特炆高麗巴參給我吃，我就叫澤光分吃一半。為了友了〔人〕贈來鴨、魚等，我們今年的正月可以不饋〔匱〕了，而且文獻會也有津貼，病院也有昇給。</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 11：1962-1967》（臺南：國立臺灣文學館，2008）。</p>
<p>民國 51 年 (1962)</p>	<p>另一種逐漸為家庭主婦所採用的炊具就是電鍋。電鍋的優點已漸為人們所認識，其最顯著者為：①「自動化」例如大同電鍋裝有自動開機，將一定分量的米和水放於鍋內，扭開開關，不致因無人眷顧而燒焦。②「不沾鍋不外溢」因為電鍋有此優點，約在節省食米百分之五。全省每年消費食米約 2 百萬噸，假如一半以上的家庭採用電鍋，每年可節省食米 5 萬噸，伸算新臺幣約值 4 前餘萬元。③「用電省」6 口之家用電鍋煮一頓飯，僅需約 30 分鐘的時間，所花電費僅不過 2 角 4</p>	<p>洪國勇，1962，〈生活用具電氣化的趨勢〉，《中華日報》，1962 年 5 月 5 日，第 5 版。</p>

	<p>分。目前電費的計算，1 瓦特使用 1 小時的電費為八角，6 人份電鍋每次僅消耗 3 百瓦特的電量，用電鍋燒飯比較用其他燃料炊具經濟合算得多。④「安全可靠」燒飯用木炭、煤油或煤球、煤炭，稍一不慎便可能釀成巨災。用電鍋燒飯美味可口清潔衛生，可使家庭美化。</p> <p>幾年前，電鍋為舶來外貨，售價奇昂，近年來在政府輔導獎掖下，大同製鋼機械公司與美國西屋電氣公司及日本東芝電器株式會社技術合作，製造電鍋、電扇及電冰箱等電器用具，從此以後，國產的電鍋始能廉價大量供應市面上的需要。</p>	
民國 51 年 (1962)	<p>夏季解渴的佳果，西瓜又上市了，本鄉依傍曾文溪岸，所以成為西瓜出產地，每日均可完成堆的西瓜，經常推積在鄉公所的□□待遇，□□□□，因而寧靜的曾文溪，再度得熱鬧起來，由於本地產的西瓜味道香甜而價格便宜，外來顧客特別多，眾料今年西瓜的收成將更有利，怪不得瓜主笑口常開。</p>	<p>胡淑緞，〈安定雜緞：西瓜上市〉，《中華日報》，1962 年 5 月 4 日，第 6 版。</p>
民國 51 年 (1962)	<p>西港鄉有新復、永樂、中東、西港、樣林等村靠近曾文溪附近，在溪水乾枯時期，村民們就利用溪內沙灘種植西瓜，如果雨水□□，溪內到處都有斗大西瓜生長。夏天裡西瓜銷路奇佳，許多瓜農由於西瓜豐收而暴富，一分耕耘一分收穫，村民們看到粒粒的果實也笑顏逐開了。</p>	<p>〈西瓜豐收〉，《中華日報》，1962 年 5 月 23 日，第 6 版。</p>
民國 51 年 (1962)	<p>【臺南訊】日來天氣仍苦旱，臺南市安南區五萬居民的飲用淡水，更加困難，水□□□。現區內蓄水池大部分已乾涸，只賴少數水井以供淡水。顯宮里及附近各里，則賴安順碱廠的水圳作為水源，每年嘉南水利會□於六月一日起放水灌溉，居民也引水入魚塢用，□臺南水利會因烏山頭水庫無水可放，改本月十六日起放水，在這十天間，居民將大部份為水苦惱。</p> <p>安南區有淡水魚塢二千甲，現已有一小部份魚塢（共卅多口）乾涸，魚被烈日晒斃，日來估計損失淡水魚已有十餘萬尾之多。該區的大部份甘蔗，也因苦旱致影響生長。</p>	<p>〈南市安南區 水荒仍嚴重——五萬居民飲水更困難 魚塢乾涸甘蔗亦不長〉，《中華日報》，1962 年 6 月 6 日，第 2 版。</p>
民國 51 年 (1962)	<p>今年西瓜盛產，瓜主獲得鉅利，一般食客亦享受貨真價實的解渴佳品，但說少人曉得瓜農包含著多少辛酸苦楚，西瓜的出產並非來自地質較好的水、旱田，而是產自無法利用的溪床，在秋晝冬初之際，溪水逐漸乾枯，便涉水以原始方法插竿為誌，劃出佔有的面積，等冬季河床露底，再行播種，施肥、澆水，其栽培用心良苦，不亞於一般農耕，而等夏季採收期，則唯有靠諸天命，萬一不幸雨季早來，將被無情的溪洪沖失，因此人力能克服種種酷男，但對天災仍一籌莫展。</p>	<p>胡淑緞，〈安定雜緞：西瓜特產〉，《中華日報》，1962 年 7 月 4 日，第 5 版。</p>

<p>民國 51 年 (1962)</p>	<p>最近栽培洋菇為業風靡全鄉，各村到處都有「洋菇寮」的設立，鄉農會今年開始積極推廣並有貸款鼓勵，栽培洋菇是一種多本厚利的事業，成敗關鍵甚大，因為每年洋菇罐頭外銷數量很多，過去造成供應不應求現象，去年有某校老師利用課餘栽植洋菇副業，賺了不少錢，今年有需多公教人員集資合股經營嘗試，但願老天爺不要辜負他們的期望。</p>	<p>〈西港風雨，熱中洋菇副業〉，《中華日報》，1962 年 10 月 28 日，第 7 版。</p>
<p>民國 51 年 (1962-12-22)</p>	<p>今日是冬至節，英良們也忙了搓□□了、做菜糰了，我了〔也〕撿了我所飼的二隻大公雞炕米糕。我們除此變食以外，沒有做甚〔其〕他的事情，因為孩子們少數在家，所以年節也不起勁。不過我自往北部旅行所染的感冒，已有起色甚至平癒，使人高興。</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 11：1962-1967》（臺南：國立臺灣文學館，2008）。</p>
<p>民國 52 年 (1963)</p>	<p>【本報訊】安平港海岸線介乎曾文溪與二層行溪之間，位於本省西海岸之南部，地當南北洋寒暖流交匯之所，面臨臺灣海峽與大陸海岸二〇〇哩以內之地海洋，為屏東縣東港、雲林縣臺西港及高雄縣臺南縣一帶漁場之中心，又接近澎湖漁區之北線、南線漁船，其周圍海洋為本省優良之漁區，因而安平港亦為本省海岸之一大漁港。水產種類繁多，有烏魚、旗魚、皮刀等二百餘種，民間養殖業亦頗興盛，出產計有虱目魚、草魚、吳郭魚、牡蠣等。</p> <p>根據臺南市府水產課統計：南市「沿海漁業」現有漁戶二、三四九戶，漁民一四、四〇二人，竹筏五七〇隻，魚獲量年產五〇七、二七七公斤。「近海漁業」現有漁戶七、四九九戶，漁民七、九二二人，動力漁船三〇八艘，魚獲量年為五、〇七三、九三二公斤。「養殖漁業」現有漁戶二、八〇四戶，漁民一六、六四六六，魚產量年達一三、二九五、三〇四公斤，魚塭面積五、七七二、五〇〇公頃。綜計南市現有漁戶六、六五一戶，漁民三八、九六一人，漁民人口佔全市總人口卅六萬人的十分之一強，而魚獲量總值每年達一億八千餘萬元，此外，直接、間接與漁產有關之水產加工、造船、漁具製造、漁販等業者不下數萬人，可見南市漁業的發展，不僅關係國家資源之開發至大，對南市工商業之繁榮，關係尤為密切，而安平港淤沙問題之解決，實為一重要關鍵。安平港為本省四大古港之一，過去日人曾曾投鉅資，建築運河港口及其他港灣設備，今日之安平新港，係於民國廿四年開工，至廿七年完成。費時二年五個月，現有之新運河，則係於民國十四年竣工，現有之新船渠則係於民國廿九年完成，統計由港口至臺南船渠全長六、三〇〇公尺，運河全長三、七八二公尺，河寬三七公尺。其中安平新船渠</p>	<p>〈安平優良漁區 各類水產豐富 漁獲量年值一億餘 曾為西岸最大漁港〉，《聯合報》，1963 年 01 月 04 日，第 07 版。</p>

	<p>可停泊商漁船三〇〇艘，安平舊船渠可停泊商漁船二百艘，臺南船渠可停泊商漁船四〇〇艘，計此三處船渠同時可容納三五、〇〇〇噸船。此外，安平港區內尚有(一)造船廠九家，造船能力在二、〇〇〇噸以上。(二)製冰廠十三家，日可生產漁用冰一七一、四〇〇公斤。(三)碎冰臺六處。(四)漁商廠機械修理鐵工廠六家，(五)水產加工製造業二十八家，年可產製鹽乾品烏魚子，魚肝油等六六九、六二〇公斤。水產加工廠二家，年可產製罐頭二〇九、〇八〇罐。並有颱風警報標識桿一座，漁會二所，魚市場二處，水產學校一所，魚船加油站二處，漁網加染場三所，淡水給水站一處，播一音站六處，漁類冷藏庫一所，漁民醫療所一所，漁船充電室一所，魚類乾燥場一所，五噸起重機一臺，及漁具製造行、魚苗商、報關行等數十家，規模不算不大。</p> <p>安平港雖具有如此可觀的規模，但因港口工程完成不久，即適逢二次大戰發生，日人被迫停止建設，致港口防沙堤工程未能繼續進行，兼以在大戰期間，失於疏濬，遂致港道逐漸淤塞，幾失去利用價值。光復後，安平港劃歸高雄港務局管轄，自卅九年起至五十年止，逐年由該局派遣挖泥船浚淤一次，統計十一年內，疏浚土方共計達一、五二六、〇三一立方公尺，工程費總計達三、五七五、二三七元。因此十年來安平港的整治工作，一直是在挖挖塞塞的情形下拖誕時日。</p>	
<p>民國 52 年 (1963)</p>	<p>【臺南訊】臺南市安南區楊區長卅日對記者說：安南區全面積約為一萬二千甲(一二二平方公里)，但其中稻田僅佔四千五百甲，另有二千甲的淡水魚塭和鹽水魚塭，再有田五百甲，其餘就盡為不毛之地。但所謂稻田也祇能三年輪作一次，有兩年是改種雜作物甘薯或甘蔗等。因為灌溉線的綿長，嘉南大圳水源不濟，只可三年供水一次。安南區現有居民五萬五千多人，但人口增加率很大，儘管土地貧瘠而民性保守不願離開斯土，加以土地的利用價值不增，故其一般生活均很艱苦，平均每人還佔不到一分地，而其國民所得平均每人每年還不到五百元，今年亢旱發生以來，其生活水準更趨低下。</p>	<p>〈安南區居民 一年所得 少得可憐〉，《聯合報》，1963 年 07 月 31 日，第 06 版。</p>
<p>民國 52 年 (1963)</p>	<p>改善臺南市安南區給水問題，省府黃主席對此頗為關切，28 日曾往安南區土城等地，實地巡視區民所飲用的水池，並至衛生所，聽取有關該區塭南、塭北里人民，因多年飲用含砷量過多的井水，致發生慢性中毒(皮膚病)的情形。省府對此，即將積極設法，進行改善。</p> <p>黃主席在未往安南區巡視之前，先在臺銀臺南分行會議廳的簡報中，聽取公共工程局對南南區公共給水問題的報告，安南區居民有 5 萬 5 千人，大部分均仰賴嘉南水利會的灌溉用水作為飲用，計有水池</p>	<p>〈改善安南區給水問題，黃主席表重視，昨作實地巡視增加了解，整修該區道路路採第三計劃〉，《中華日報》，1963 年 9 月 29 日，第 2</p>

	<p>13 個(4 千 5 百噸)極少數井水，每年 3 至 5 月，嘉南水利會停止放水，又值乾早期缺水，所以當閘嚴重之水荒，而其他地面及地下水均不能飲用，給水大成問題，暫時解決辦法為利用嘉南水利會的水源，擴建水池，增加儲水量，並各池分開處理，以改善水源，設簡易快濾的設備。擬擇定海尾一較大水池為水源，設快濾池一座，並設公共給水龍頭，每日可處理 1 百噸的水，工程費需 10 萬元。</p> <p>除公共工程局的計畫外，臺南市長辛文炳也向黃主席報告有關市府所擬改善安南區水源的 5 年計畫。</p>	<p>版。</p>
<p>民國 52 年 (1963)</p>	<p>臺南縣曾文區海埔地開發工作，經省海埔地規定規劃開發委員會臺南工作站積極策劃下，定今日正式舉行破土典禮，並由省府主席黃杰親臨主持，內政部長連震東、經濟部長楊繼曾均將蒞縣指導，此一全省首先開發的新生海埔地，將帶給臺南縣漁民無限的興奮與歡樂。</p> <p>【宜闢鹹水魚塭】</p> <p>臺南縣海埔地即自曾文溪至八張溪之區域範圍內，海岸線長達 33 公里，外有沙洲 6 座，形成一座直線的天然外堤，沙堤距離較遠者計有 4 公里左右，近者 1 公里，海埔地區平坦，北面較狹，南面寬闊，全部面積約達 6089 公頃，可資開發使用者計 4500 公頃。該區域之地勢以曾文溪溪口附近較高，七股將軍溪口地形較低，而將軍溪至急水溪又漸高，至其土質，大部分屬砂質壤土，中部砂質較多，南北若干地區稍有黏土，但為數不多，該區域因缺乏淡水，終年雨水不均，且土質含鹽份極高，若予闢作為農田，其灌溉及洗鹽淡水所需數量極大，非曾文、將軍、急水溪可敷應用，同時沿海岸周圍均屬魚塭鹽田，海水經常出入，不適宜栽植農作物，而最適於闢為鹹水魚塭及鹽田。</p> <p>【先開發曾文區】</p> <p>海埔地之開發，為經濟發展事業之一種，首先應重視各地區土地利用方式，與其開發後之經濟價值。臺南縣現有海埔地計有曾文、將軍、北門等四區，惟曾文這海埔地最具開發價值。曾文區海埔地，位於曾文溪北岸至七股溪出口處，可資開發面積為 1600 公頃，淨利用面積為 1350 公頃，該區附近均屬原有魚塭，為本省著名之鹹水魚塭區，居民對於養魚興趣濃厚，歷史悠久，經驗豐富，魚塭以養殖虱目魚為主。吳郭魚、蝦類、雜魚為副，估計每公頃平均產量可達 2 千公斤，鹽田方面每公頃年產量 8 萬公斤，並可生產粗石膏為副業，每公頃年產量 2400 斤。此外，牡蠣每公頃平均 1200 公斤，蛤蜊公頃平均量 4000 公斤。</p>	<p>周允文，1963，〈開發曾文區海埔地〉，《中華日報》，1963 年 9 月 29 日，第 7 版。</p>

	<p>經有關單位規劃勘測，臺南縣海埔地之利用可分3部份，曾文溪以北至下山港出口處，均為鹹水魚塢；可稱魚塢區，下山港出口處以馬沙溝以南，大部分均屬鹽田，可稱為鹽田區；馬沙溝以北急水溪以南地區，雖有若干鹽田，但多數均為魚塢，固可稱魚鹽混合區。至於急水溪以北至八掌溪區域，早經當地居民開墾為魚塢140甲，以連接沙洲，目前已無可資開發土地。不過，當地居民對於養殖魚類及曬鹽均有數十年之豐富經驗，開發後對漁民裨益良多。</p> <p>【建現代化漁村】</p> <p>曾文區海埔新生地，將先行堆築長達3600公尺的南堤防，然後再行建築進水路、排水路、道路、橋梁、水門、村莊、涵洞、閘門及沙洲防護等，省府計畫把此一新生地區建築為一個現代化的漁村，以作為本省5萬3千8百公頃尚待開發的海埔新生地示範。估計此一海埔新生地開發完成後，每公頃魚塢地價將可自7萬元於7年後遞升至10萬元，12年後可值15萬元，其魚產量亦可自第1年120萬公斤，按照耕者球田政策，每戶漁民可獲得魚塢4公頃，1350公頃魚塢，預定可安置漁民337戶，每戶如以8人計算，則可安置漁民2696人。同時，由土地銀行及合作金庫等有關單位組織海埔地開發公司，負責協助漁民申請貸款開發基金，予以圍築魚塢，養殖虱目魚，對繁榮漁村經濟，改善漁民生活，裨益至大。</p>	
<p>民國52年 (1963-11-19)</p>	<p>下午，帶些喜餅到臺南，並往西裝店做襲洋服，以備後日喜事之用，此布地是珠理帶來為我做生日的。到臺南先訪余獻章博士，他說江萬煊院長已有聘南河為臺南醫院醫員之意。後歷訪徐四美兄、謝朝安兄、楊振兄等贈喜餅，而和楊振兄去晚餐砂[沙]茶牛肉。後獨往大成戲院看「生與死」影片，這是印象深刻的一片。</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集11：1962-1967》（臺南：國立臺灣文學館，2008）。</p>
<p>民國52年 (1963)</p>	<p>關於改善安南區飲水問題，省公共工程局在安南區計畫的井水過濾試驗工程，經已發包，土木部份工程，日內即可興工。</p> <p>安南區向無自來水設備，該區的水井因含砷過多，不能飲用，故居民祇賴嘉南水利會水圳的水，引入儲水池備用，但每年春季枯水期，即發生水荒，上次省府黃主席來南巡視安南區時，對該區區民飲水問題，至為關切，現已由公共工程局在安南區海尾設計建一過濾塔，將井水抽送入塔加以過濾處理，使水質能適於飲用，土木部份工程為5萬1千5百元，經已發包，其他設備部份約5萬元試驗良好，便可在該區其他部份普遍推行。</p>	<p>〈改善安南區飲水問題，井水過濾工程發包，左營蓮池排水工程南段竣工〉，《中華日報》，1963年12月8日，第2版。</p>
<p>民國53年</p>	<p>【掛香祭典】聞名遐邇的西港慶安宮醮典(俗稱掛香)，每3年舉行一</p>	<p>林建民，1964，〈西</p>

(1964)	<p>次，今年甲辰科祭典決定5月下旬隆重舉行，祭典中最重要的節日—媽祖謁祖地點今年發生了一插曲，本來西港慶安宮都是往南市土城子請祖的，前科祭典受到杯葛就改赴媽祖宮謁祖，年前土城子與媽祖宮因「登陸地點」問題鬧得不可開交，月前土城子方面有與慶安宮重修舊好之議，慶安宮的董事們恐損及雙方感情，經慎重檢討結果，還是依前例到媽祖宮謁祖。(略)</p>	<p>港風雨》，《中華日報》，1964年5月6日，第7版。</p>
<p>民國53年 (1964-06-11)</p>	<p>十一日：清晨六時，吳尊賢宗叔夫婦及其媳在雨中來訪。他們是回去頭港的途中照樣來訪的。他說要為勞保的申請幫忙我們，我們即贈他一鉢「老來嬌」花，並煮虱目魚麵線招待他們。又請吳却兄來做陪賓，欣賞此鄉土味的一頓早餐。</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集11：1962-1967》（臺南：國立臺灣文學館，2008）。</p>
<p>民國53年 (1964-07-24)</p>	<p>二十日：近午，黃奇珍兄由臺南叫電話來，要我去臺南相會。我即叫他來佳里午餐，其餘之事待後再做打算。過午他果然來了，英良即備辦他愛吃的花鮭魚、麻油酒及紅木瓜給他一頓最滿意的午餐。</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集11：1962-1967》（臺南：國立臺灣文學館，2008）。</p>
<p>民國53年 (1964)</p>	<p>53年度全省魚市場業務檢查成績，南縣西港鄉魚市場在98個單位中，榮獲6項優等，得到了第一名。由省漁管處頒發一座銀杯與獎狀等，全體員工各記功一次獎勵。</p> <p>西港鄉魚市場於民國43年3月改組成立，當時由副鄉長李集仁主任，改組當初一切設便簡陋，連場址都是租用民房代用，辦公室與拍賣場侷促在一起，面積不及12坪，因為營業情況不佳，週轉資金缺乏，收支不能平衡，業務幾頻于停頓的困境。在此困難情形下，李主任拿定決心，毅然辭去了副鄉長專任魚市場主任職務，先從整頓業務開源節流下手，繼而擴大業務範圍而增加設備，在他的籌畫與全體員工合作慘澹經營下，漸漸有了良好的轉機，至46年魚市場已經轉虧為盈了，為了擴大業務化了新臺幣17萬元工程費，在鄉公所北面新建現址的辦公廳與拍賣場共70餘坪面積，自此以後業務蒸蒸日上，50年10月間向農復會貸款新臺幣27萬4千元，配合自己的盈餘金，在附近新建乙座佔地30餘坪的新式冷凍廠(總工程費41萬元)，該廠可容納40噸魚量，經常保持魚貨新鮮度，據李主任說：現在營業區域已遍及全省各地，固定魚販有3百餘人，已計畫在54年度增建2樓辦公廳，擴建拍賣場，以應付日益擴張業務。</p> <p>西港魚市場現有員工10人，在編制上來說是4等級消費地小魚</p>	<p>李建民，1964，〈西港鄉魚市場，業務冠全省〉，《中華日報》，1964年8月4日，第7版。</p>

	<p>市場，而且南有臺南市魚市場，北近佳里魚市場，東有麻豆魚市場，西臨五股鄉生產地魚市場，在地理上佔了許多不利，但其業務成績能首冠全省，是靠人和和好的經營方法而來的。</p> <p>李主任又說：魚市場設立的目的是調節漁獲，平準市價，減輕中間剝削現象，為生產，消費兩者謀更多福利，在經營技術上最重信用，不會拖欠沒有遲付，自然地貨主與魚販都樂于交往，還有員工的服務態度也很重要，誠懇的服務會贏得他人的佳評。</p>	
<p>民國 53 年 (1964-09-16)</p>	<p>十五日：下午六時，和英良、夏雄、澤光四人乘計程車往臺南，順帶些自家產的香蕉贈戴明福校長及吳榮宗從叔。明福兄是旅歐回國初次的見面，我們順託吳家兩牛做其歸國後新教育的試品。順看統、平的宿舍及新築的科學館。後到榮宗叔家談家常，並同到民族路吃二ギリ及到圓環吃蝦丸湯，均稱為古都的絕品。後同到南都戲院看「西部開拓史」，誰不知這也是美國的侵略史，同時也是文明史。後乘計程車回佳里。</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 11：1962-1967》（臺南：國立臺灣文學館，2008）。</p>
<p>民國 53 年 (1964-09-16)</p>	<p>十三日：正午赴佳里國民學校，因為陳紅校長放帖來請要去該校參加榮〔營〕養餐的試食。我是做一家長會的顧問去參加的，但我以一個醫師來試看看也非無意義。我贊成也歡迎政府這樣政策，但我疑問當事者是否能勝任這樣良好的政策？我又疑問政府要這樣做，何不加添些本錢，使榮〔營〕營養有符其名實；或將此全部費用給真正的貧弱兒童一點享受，不使人想起這是美國剩餘物資的處理方法。</p> <p>下午四時，劉博文縣長和曾宗廷、許明朝兩議員來訪，說要去十份村魚塢一遊。到那裡已是暮色迷迷，但杜家兄弟甚為誠懇，即放罟網魚，焗麵線、到〔倒〕米酒請我們。我們圍在庭上的矮桌大飽其食，別有情味。後回車到山房已七點多鐘。</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 11：1962-1967》（臺南：國立臺灣文學館，2008）。</p>
<p>民國 54 年 (1965-09-10)</p>	<p>仲秋夜，今日我們贈禮者如左：</p> <p>余獻章醫師 文旦一籠 邱秋田醫師 仝上 謝淑女（助）產士 仝上 郭朝智親家 仝上 陳日三先生 仝上 鄭春河先生 仝上</p> <p>同時友人贈禮者計有：</p> <p>許 晚先生 月餅一盒 林 出先生 仝上</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 11：1962-1967》（臺南：國立臺灣文學館，2008）。</p>

	<p>嚴麗紅女士 仝上 林江泉先生 文旦一籠 吳晉祿先生 海蟳一串 吳錦榮先生 月餅一盒 玉華媳婦 仝上</p> <p>晚上備月餅、文旦、红柿、甘蔗、烏拔等四果在三樓敬月娘媽，並祈禱我們的曾孫們會到廣寒宮拜訪嫦娥老姊姊。後，全家屬舉行觀月會。</p>	
<p>民國 54 年 (1965-11-14)</p>	<p>我對鄭成功登陸地點本無研究，但在媽祖宮與土城仔之爭，其間我喜於媽祖宮派的友情風義，恨於土城仔派的市僧作風，我就被理解於一個派別，所以我即有今日之行。行香後同來林家，說打撈草魷魚，要煮麵線饗我們，這是辭而不恭，事實也是好吃的東西。後他們又叫計程車送我們到臺南。</p>	<p>吳新榮著，張良澤總編纂，《吳新榮日記全集 11：1962-1967》（臺南：國立臺灣文學館，2008）。</p>
<p>民國 54 年 (1965)</p>	<p>本省的面積雖然不算太大，但是婚姻的實態因地而異，有人說：「北部是賣女兒，買媳婦，南部是賠女兒，賺媳婦。」這句話似乎比喻得相當恰當。當然所有場合並不是完全如此，富戶和貧窮者在例外，普通家庭大體上如此。</p> <p>至於結婚儀式或程序或習慣，即全省都沒有什麼差異的，基督教徒及天主教徒的結婚，通常在教堂裡舉行，佛教徒的大部份在家中舉行婚禮，比較時髦的或交際較廣，或有社會地位者，即舉行結婚儀式，然後開始婚宴，其地點都在餐廳或借用禮堂及集會場所，這是本省人的習慣，外省籍者十九是後者，向本省習慣的在家中「拜堂」代替儀式，同時在家中宴客的外省籍者堪稱絕無僅有，至於公證結婚者，仍為數有限。</p> <p>臺南市的婚姻習慣如上述，但是若干細節與北部有不同之處，較大的差異是經濟上的負擔，似乎南北相反，北部是男方負擔重，南部是女方負擔重。有錢人家價女孩，花費幾十萬元，甚至一兩百萬元者，南北各地都有其例，這不能拿來做一般普通家庭的標準。</p> <p>臺南市附近的納聘禮餅，在全省是最大塊的，禮餅有盒裝及圓型兩種，盒裝者一盒為一份，圓型是兩塊為一份，臺南市附近以外的地方，每份禮餅是一斤前後，臺南市是五斤左右，這是南市附近陋習之一。</p> <p>女方要求的禮餅數量視交際寬狹和親戚多寡而定，有的祇收七、八十份，通常一百多，亦有二百份以上者。三十年以前，男方亦要對戚友分贈禮餅，現在已經廢止了，祇有女方把男方送來的禮乘分贈給</p>	<p>〈北部多收聘金南部喜吃禮餅 一邊賺錢，一邊貼本〉，《中華日報》，1965年12月14日，第3版。</p>

	<p>戚友，這是本省的習慣，雙方為外省籍者結婚則不贈禮餅，但是女方是本省籍的話，多少還要贈送。若干有勇氣的女方家長先覺者，已開始向陋習挑戰，不收禮餅了。因為以往少數經濟困難的女方家庭，不收禮餅，但是由男方以「貼其代買」的名義，贈送禮餅代金，故女方不分贈禮餅，怕被人家懷疑收了收取禮餅代金，即感到失了面子。</p>	
<p>民國 55 年 (1966)</p>	<p>【本報新營訊】配合曾文海埔地示範區自來水設施，有關當局已決定將西港、七股兩鄉的自來水一併列入工程計劃，由麻佳區聯合自來水水廠給水系統，銜接水管供水，以解決該兩鄉居民的飲水問題。</p> <p>此項工程已決定七月間開工，本年底可竣工，工程費一千萬元，由受益地方負擔三百五十萬元，即七股鄉負擔百分之四十（一百四十萬元），西港鄉負擔百分之六十（二百一十萬元），如有增減照比率分配。</p> <p>按照工程計劃之內容，係由佳里鎮銜接水管，經由西港鄉劉厝、竹林、西港、南海、平原、新復、永樂等七村居民一萬一千人，據西港鄉公所調查統計，截至目前為止，上述七村一七六〇戶中，申請用戶為八二一戶，佔七村總戶數之百分四六強，其中以南海村百分七七為最高，竹林村次之，西港、劉厝、永樂，均接近百分五十，新復、平原較少，鄉公所正在動員勸導，而每戶所負擔的公共工程費，預計為一千八百元，七股鄉部份，正在進行調查中。</p> <p>西港、七股兩鄉是臺南縣飲水問題最為嚴重的鄉鎮之一，鄉民歷年均靠池塘及溪圳的水源供應，一到亢旱時期，池水乾涸，村婦及夜淨挑池底泥漿水沉澱後飲用，水質污濁，鹽份濃度又高，居民莫不為飲水問題而苦惱，故此項改善該兩鄉飲水設施，受益鄉民均感無比歡心。</p>	<p>〈南縣西港七股兩鄉 決建設自來水工程 預定七月開工年內建竣 總工程費估計一千萬元〉，《中華日報》，1966 年 4 月 27 日，第 5 版。</p>
<p>民國 55 年 (1966)</p>	<p>安平是個漁業港，數年前，它並不被重視，近年臺南人口大增，安平陡然繁榮起來，最近調查，安平人口亦增至數萬人，有人口才能繁榮，這是最好的現象，但是亦有些問題，使我不能緘默：</p> <p>⊖道路：關於安平主幹路線，經今年春間颱風侵襲後，到處都是大洞小眼，汽車及其他車輛，都是彎來彎去行駛，乘車者叫苦不絕，駕車者真是危險萬分，車禍皆由此而生。事經半載，最近才開始修理，而修理方式乃是「擦粉」式的，我擔心不久又會復原。</p> <p>⊖鹽水溪堤防：安平每年舊堤經大雨後常有缺口破堤之險，後經省府努力，動用數百萬臺幣，將堤修好，我安平數萬人民賴以無憂，但我對此不能緘默者，就是附近居民不特不保護，且在堤上放羊，堤</p>	<p>〈安平養豬風盛 希望當局取締〉，《中華日報》，1966 年 10 月 7 日，第 2 版。</p>

	<p>上所生綠草，都被啃光，現在不特羊兒增多，連豬也放上啃掘，堤上本是砂土築成，草被啃光後，砂土滾滾向下陷塌。用將此情告知地方官吏，想他們保護堤防有責，定能取締，但大失我所望，至今依然如故。</p> <p>③環境衛生：政府不斷努力推行環境衛生，現在安平垃圾到處可見，不特此也，地方居民住在主要幹路旁邊的人，多大養豬群，臭氣遮天，過往觀光安平古堡旅客，無不遮鼻，道我人民衛生落後。以上三點，希望地方當局能加改進。安平幸甚！ 安平居民 林玉川敬啟</p>	
<p>民國 55 年 (1966)</p>	<p>【中央社臺北十七日電】臺南縣曾文海埔地魚塭工程將於本月二十日完工，臺灣省土地資源開發委員會除將大部份公告出售外，還要保留一百公頃魚塭，來種植牟利甚豐的龍鬚草。</p> <p>土資會土地組長謝永寧今天說：在魚塭裡養殖龍鬚草，除比虱目魚價值高外，還可以混同蝦類，共同培養；雖然一為植物，一為動物，可是無害於彼此的生長，但是龍鬚草不能混同虱目魚養。</p> <p>種龍鬚草時，第一年每公頃要放養菜苗九百公斤，第二年放一千八百公斤，第三年為七百公斤；明年春天，土資會即要開始；所需經費，已向土銀申貸。</p> <p>他說：龍鬚草的市場價格，以 F、O、B 計算，每噸二百美元；日本年需六千七百噸，可是本省只能供應二百噸。</p> <p>龍鬚草可加工成洋菜，又提煉其中膠質，敷在飛機機翼上，可減低與空氣摩擦時所生的熱力。</p>	<p>〈曾文魚塭廿日竣工 開發委會計劃大量植龍鬚草 所需經費已向土銀申貸〉，《中華日報》，1966 年 12 月 18 日，第 8 版。</p>
<p>民國 56 年 (1967)</p>	<p>【本報臺中十五日電】省府黃主席，對本省海埔地開發工作，極表重視，今邀各報省政同業經動會副主委朱致一，土地開發公司總經理錢起瑞，省府參議彭河清陪同，參觀曾文海埔地開發放領工作，據朱副主委報告說明，曾文海埔地開發面積計一千二百四十一公頃，目前申請開發登記者，極為踴躍，截至本日為止，已繳納保證金者，有三百餘公頃，下餘九百餘公頃，政府規定須為退除役官兵保留三百公頃，故只餘六百公頃，可供登記，上項登記至本月底截止，照目前情形，已經不夠分配，並以農漁民為第一優先。</p> <p>【本報臺中十五日電】</p> <p>以一億二千六百四十餘萬元，投資開發的臺南曾文區海埔地業告完成，全面積為一千二百四十一公頃，這個示範性的開發區，現正接受申請承購。</p> <p>據省府經濟動員委員會副主委朱致一說：這個示範區的開發工程</p>	<p>〈曾文海埔新地 開始放領申請 總面積一千二百餘公頃 港澳僑胞已準備大量購入養魚〉，《中華日報》，1967 年 1 月 16 日，第 2 版。</p>

	<p>是自五十二年九月開始分三期進行，共歷三年又三個月而於上年底完工，該區是位于臺南縣曾文溪河上北岸，東接七股魚塢，西瀕頂頭額沙洲，北與七股溪合流出口及網子寮與頂頭額沙洲潮口為鄰，在該區內有天然潮溝一條寬三百公尺，其他均為平坦區，平均地面高度為海拔零點五公尺，大部分高度均在平均潮位標高零點二公尺以上，土壤為近代沖積層，沙質顆粒極細，約在零點一零五公厘至零點二五零公厘之間，表層為沙質壤土，極宜作為魚塢，養殖虱目魚。</p>	
<p>民國 56 年 (1967)</p>	<p>【本報七股訊】七股鄉南部糠榔、義合、竹橋、竹港等四村七千餘村民，發生嚴重水荒，無水無炊，經本報報導後，七股鄉長黃大權至表重視，廿一日上午閱報後，即親赴糠榔等四村實地勘查，並慰問村民。村民們一致向鄉長訴苦，並要求黃鄉長儘速促進該地區自來水之建設，早日完成。</p> <p>七股鄉長黃大權經探查糠榔等四村後，廿一日上午馳往麻豆鎮麻佳自來水廠，促請自來水工程早日動工，據該廠工務股郭先生說：南七股自來水工程所需輸水管均已運到該廠，為早日完工計，決提前於即日動工。</p> <p>糠榔等四村村民，經年飲用水，均靠以水塘蓄雨水及稻谷灌溉圳水，值此亢旱雨水奇缺時期，村民們只希望圳水之早日給水，為此七股鄉長黃大權，廿一日向嘉南農田水利會佳里區管理處，要求准予村民住放圳水於池塘以備飲用，嘉南水會佳里管理處主任黃榮老，對村民無水無炊事，至表同情，決向上峰請求核准。</p>	<p>〈經本報獨家報導後 七股四村水荒引起地方重視 南七股水廠將提前動工〉，《中華日報》，1967 年 1 月 22 日，第 8 版。</p>
<p>民國 56 年 (1967)</p>	<p>【新營訊】臺南縣政府決定在全縣沿海的北門、七股、將軍三鄉，大量推廣種植龍鬚菜，以爭取外銷賺取外匯。龍鬚菜的用途很廣，除了作為製造洋菜的主要原料外，尚可供醫藥及工業使用，價值很高，目前，日本正大量向外國購買，每斤價格高達七、八元，而成本僅值四、五元，對於爭取外匯，裨益甚大。目前，全縣已種植龍鬚菜的地區共七十點二公頃，依據縣府估計，將來在這個地區內大量種植龍鬚菜，面積將可以擴大至三百二十九公頃。</p>	<p>〈臺南縣沿海三鄉將大量種龍鬚菜〉，《聯合報》，1967 年 10 月 21 日，第 02 版（財經）。</p>
<p>民國 57 年 (1968)</p>	<p>臺南市安南區鬧水荒，居民飲水很難解決。許多深達丈餘的蓄水池，現在都已見了底。剩餘的水量，最多不過三尺，少的只有尺許，而且都是泥漿水。人的飲水都缺乏，家畜當然難得有水飲了。</p> <p>附圖是一個安南區民走到蓄水池底去挑水，一條大狼狗亦跑到蓄水池底去飲水解渴。飲水如此缺乏都沒有人管，飲水衛生問題當然也談不到了。（長江文顯鸞圖）</p>	<p>長江，〈缺水一景〉，《中華日報》，1968 年 1 月 16 日，第 2 版。</p>

<p>民國 57 年 (1968)</p>	<p>臺灣現在已可人工孵化草魚苗、鯉魚苗、鰱魚苗，且能自給自足，不必再從他處進口，而且價格甚低，每尾只售幾分錢。但虱目魚苗卻無法人工孵化，每年須靠在海濱去捕撈，由於天氣、風速及海流的關係，魚苗多寡不一，撈獲甚豐時，像五十五年一樣，共達二億二千萬尾。但撈獲稀少時，像去年一樣，只有三千五百萬尾，臺灣南西部沿海一帶，共有魚塢一萬六千五百甲，每甲須放殖魚苗一萬尾，每年需一億六千五百萬尾，如果是全年只撈到虱目魚苗數千萬尾，便是不足達一億萬尾，而使虱目魚苗身價倍增。只有芝麻大一樣的魚苗，每尾售至二元五角，甚或三元。因此去年臺南縣市漁會遂有向海外採購魚苗，空運來臺的措施，但向海外採購也不是件易事，空運為數有限，假使臺灣能夠設法人工孵化虱目魚苗，那麼魚苗可以供應無缺，虱目魚售價便不致如此高昂。</p> <p>由南洋來的驕客</p> <p>虱目魚苗在沿海居民看來，是來自南洋的驕客，每年從農曆清明節起，便隨同菲律賓的黑潮（暖流）經巴士海峽流至臺灣東部及西南沿海，而東沙島與澎湖也有撈獲，不過須海面吹起四級以上的南風，魚苗才會隨海流而上，否則漁民終日在海濱張網等候，常常會落空。從臺東、屏東、高雄、臺南一帶，沿海漁民每年在海濱從事捕撈虱目魚苗者有一萬餘人，使用虱目魚網，最簡單的是一人操作的 X 手網，也有用攔截網（布斗），由一人或兩人操作，也有用兩隻小型動力漁船拖網以及使用裝有引擎的竹筏，像此刻臺東及西南部沿海的海濱便可看到不少漁民在撈虱目魚苗，像前年豐產時，漁民一天可以賺數百元，今年虱目魚苗尚未大批湧至，每天能撈得數十尾魚苗，售七、八十元，已是不錯了。</p> <p>今年自四月五日清明節虱目魚苗初次發現後，其後產量尚屬不錯，至四月底已達二千八百萬尾，但至目前累計不過三千二百萬餘尾，即是說五月的上半月不過撈獲四百萬尾，當四月初開始撈獲的虱目魚苗，真是驕客，每尾售至三元，其後跌至一元五角，及聞臺南市漁會已從海外空運魚苗來臺，四月廿四日曾跌至每尾一元，及空運來臺的魚苗出了紕漏，又恢復至每尾一元三角，日來每尾售至一元六角，買手仍強。</p> <p>魚苗減產售價高</p> <p>現在沿海漁民，正在等候農曆節候的來臨，五月廿一日是「小滿」，小滿如果魚苗不大量湧至，只好期待六月五日的「芒種」，芒種</p>	<p>〈漫談虱目魚苗〉， 《中華日報》，1968 年 5 月 19 日，第 2 版。</p>
---------------------------	--	--

	<p>不來，最後只有等候六月廿一日的夏至，夏至是虱目魚春苗的結束階段，過此便是為數較少的秋苗，秋苗只產至白露（今年為九月七日）為止，此後海上風寒，虱目魚苗不會再出現。</p> <p>魚塢在今年四月間放殖的虱目魚苗，到今年八月便可開始應市，這是新魚，約四、五尾一臺斤，現在市場上出售的虱目魚是舊魚，是去年越冬的舊苗，一尾重達半臺斤至一臺斤，零售每斤達廿四元（每兩一元五角）往年便宜時每斤只售十一元左右。今年虱目魚身價高昂，是因為去年魚苗奇缺，魚塢留下來過冬的舊苗，在今春寒冷時，又給凍斃達三、四千萬尾（有些還是前年留下來的舊苗）。在這種情形之下，虱目魚自然是身價倍增。往年四月間上市待沽的虱目魚有五十噸，今年四月不過二十四噸而已。</p> <p>本省養殖歷史久</p> <p>如果要希望今年秋天能喫到較便宜的虱目魚，那麼須現在有大量的魚苗隨暖潮而至，若等到芒種六月五日以後才撈獲的魚苗，秋天還小，來不及上市，只好留著過冬。</p> <p>虱目魚是宜生活在熱帶，雖夏天魚塢的水溫高達四十度，仍不致熱死，如果氣溫在十五度以下，便受到影響，氣溫如降至十度以下，便有凍斃之虞。因此魚塢準備為虱目魚苗過冬的越冬池須挖深溝，在向北處搭草棚以擋風，但像今年春季天冷的時間較長，凌晨氣溫每在十度以下，因此虱目魚凍斃的便很多。</p> <p>臺灣挖魚塢養殖虱目魚的歷史頗久，早在明末鄭成功來臺時，安平附近已有虱目魚的養殖，逐漸擴及臺南縣市的沿海地區，故虱目魚有「安平魚」與「國姓魚」之稱，昔年又稱「麻虱目」。</p> <p>臺南市為集散地</p> <p>全省現共有魚塢一萬六千五百甲，臺南縣佔六千餘甲，臺南市佔四千二百五十甲，餘為高雄縣及嘉義縣等處，全省的虱目魚苗，是以臺南市為集散地，魚苗行在南市的西區一帶，他們不但擁有儲魚苗的大小桶，而且擁有小型魚苗池，魚苗是那麼地渺小（肉眼不易看清）。但魚苗行的魚苗買賣每批常以萬尾計，他們不知道是如何計算法，也算得上專業人材。</p>	
<p>民國 57 年 (1968)</p>	<p>【本報七股訊】七股鄉南部自來水工程，業已竣工。該地區一千零四十一戶，一萬五千餘村民，解決了渴望已久的飲水問題。</p> <p>過去七股鄉南部地區，包括樹林、義合、竹港、竹橋、糠榔、永吉、三股、十份、看坪等九村村民，經年飲用雨水、圳水困擾，已因</p>	<p>〈一萬五千餘村民渴望的 七股鄉南部自來水 工程竣工正式通水 九村村民從</p>

	<p>自來水的竣工，成為歷史的陳跡，村民們一舉手之勞，即可得到源源而來，清潔、衛生的自來水，均衷心的感謝政府的德政。</p> <p>政府為配合遠東第一大海埔新生地—曾文海埔地一千六百公頃魚塭開發成功，必須早日解決生活上不可或缺的自來水問題，政府投下五百萬元資金，交由省公共工程局籌劃，由佳里輸水管卸接管線至曾文海埔地。</p> <p>第一期工程於五十六年二月間動工，施設竹港、竹橋、義合（頂義合）幹線，五十六年六月完成。第二期工程於五十六年七月開工，施工村落為義合（下義合）、糠榔、永吉、三股、十份、看坪、樹林等。計裝置水栓用戶計一千零四十一戶。</p> <p>據義合村一位村民說：過去每年入春以後，因雨水奇缺，儲水池所儲雨水、圳水均供不應求，在池底存水不多，又大家爭相汲取下，水質混濁，奇臭難聞？但在無可奈何情況下，只好將所汲污水，經二日夜的沉澱澄清後勉強飲用。</p> <p>這位村民感慨萬千的又說，因久旱時期，滴水得來不易，為節省用水，一家大小洗臉，均合用半面盆水，在全家大小輪流洗臉後，儘管水質已混濁不堪，但為節省用水，仍捨不得倒掉，等其再沉澱、澄清後，洗滌衣物；飲水問題嚴重下，更談不上洗澡了，在萬般難耐下，只好用毛巾沾濕，擦擦身體就不了了之了。</p> <p>一位永吉村村民說：他們過去在久旱不雨，池塘水乾涸見底時，為解決「水」的問題，常往曾文溪底的西瓜田裡挑取渾水，雖然瓜田全部噴灑過農藥，砂澆水難免含有農藥，但為了不被「渴死」，只好不怕「毒死」了。</p> <p>其飲水問題之嚴重，實非久居都市居民，一開水龍頭即有水可飲的人們所能了解的。</p>	<p>此不再飲用圳水》， 《中華日報》，1968年6月18日，第6版。</p>
<p>民國 57 年 (1968)</p>	<p>自從省政府於民國五十二年，在南縣曾文溪出口的地方，花費數千萬元的大筆金錢圍築曾文海埔新生地以後，使得魚塭地增加了一千二百零八公頃，一百二十戶受到益處。</p> <p>但是在曾文海埔地圍築成功以後，原在當地靠捕捉魚蝦維生的七股鄉三股、永吉、十份的居民，因為自己估計的錯誤，致使自己沒有得到海埔新生地的益處，反而還要繞過長達四百餘公尺長的海埔地內堤道路，到達外海捕捉魚蝦，再因外海太深，致使捕捉魚蝦又成問題，當地漁民因此乃轉而在海埔地內潮溝中捕捉魚蝦，因為潮溝係為供給全部曾文海埔地一千二百餘公頃的魚塭灌水之用，若漁民在潮溝中設</p>	<p>〈曾文海埔新生地發生捕魚糾紛 潮溝水路受阻〉，《中華日報》，1968年7月12日，第6版。</p>

網捕魚或插蚵，將會阻礙供給新鮮海水的流速，因此使得海埔地養殖生產合作社相當頭痛，雖經勸阻，當地漁民仍然照樣捕魚，致使糾紛時生。

糾紛的原因是七股鄉三股、永吉及十份三村的漁民，係居住靠近曾文海埔地的地方，在海埔地未開發前，三村漁民均靠在該地捕捉虱目魚苗及養殖牡蠣維生，並取得政府發給在該地捕魚的漁業權證明，當時因為海埔地尚未為築，海水比較淺可以捕魚，但自民國五十二年政府開發海埔地時，該三村居民均期待開發完成後，依照行政院規劃設置漁村新社區，以便能夠安居下來，不過在曾文海埔地開發完成後，政府未依行政院之規劃實施，而由省土地資源開發委員會以出售方式處理，當時該會曾規定（依據省海埔地開發處理辦法）第九條說：「海埔地之放領出售，以在開發前使用投資使用該筆海埔地並居住於該海埔地所在鄉鎮之農漁民或農業生產合作社，土地利用合作社而具有經營能力者為主要放領出售對象，其優先順序為：一、農民、漁民……」，同時第十條又規定居住於海埔地鄰近之農漁民可有優先權，但該三村漁民當時對海埔地開發後，能否成功抱著觀望態度，又限於財力短少無法繳納三成保證金及工程款購買土地，因此放棄了購買權利，而讓外來的有錢人士申購。又到今年三月十九日，曾文海埔地養殖輔導所召開會議成立生產合作社，由合作社向省府爭取潮溝（八十餘公頃）及十三號水路撥歸合作社所有，以後再讓給他人捕捉魚蝦之用，其收入費用做為該合作社作為基金，該事經三村村民知道，因此乃急遽向省土資會、省議會、縣府、縣議會及漁業局紛紛陳情，希望政府能把潮溝及十三號水路仍給該三村村民弄魚及捕捉魚產之用，因此該三村村民乃一面陳情，一面即在潮溝中捕魚，因此生產合作社方面乃訴請警方阻止，而發生糾紛。

這一件糾紛經過佳里分局的調查結果，證明漁民所說的正確，因為警方查出生產合作社第二號水門管理員陳三貴，經常在該地潮溝設置漁網捕魚，並經生產合作社證實陳三貴捕撈得來的魚蠣均出售，得到的錢又完全交給合作社作為經營費用。同時生產合作社理事主席邱奇聲的胞兄邱岩山，也侵佔六號水路三百公尺，耕作為魚塢。但合作社方面否認水路有被侵耕事，邱岩山也辯稱他係依據省土資會副主委胡龍寶的答話，說是公共水路如無人共同使用，可以廢除而耕作。

這一件糾紛，生產合作社及該三村漁民均有錯誤。因為省土資會已於八月將開發完成的曾文海埔地包括潮溝及水路，完全移交給海埔

	<p>地養殖生產合作社管理，合作社為要保持海埔地一千二百餘公頃魚塢地保持有新鮮海水輸灌，必須要管制潮溝及水路不受阻塞，但該社卻讓管理員設網捕魚，自然會引起該三村村民不滿。同時漁民也不能抱怨，沒有受到益處，因放棄海埔地承購權的也是他們自己的意思，因此他們自不應該在潮溝中捕魚，以免妨礙一千二百餘公頃魚塢的輸灌海水之排灌。</p>	
<p>民國 57 年 (1968)</p>	<p>【本報新營訊】南縣在幾年來積極鼓勵農民發展農村副業下，已使農村經濟逐漸繁榮，農民生活逐步改進。</p> <p>縣府表示：農村副業主要有三種，其發展情形如下：</p> <p>⊙推行綜合性養豬，南縣推行綜合性養豬，歷年來對品種改良均有顯著進步，並再度以桃園種豬，盤克夏種豬及藍瑞西豬等混合交配繁殖三品種仔豬推廣飼養，收效頗鉅，農村獲益不少，本年一般性推廣，計有三千二百九十五戶，獎勵建造青儲飼料窖一百九十四座，示範豬舍廿八棟，沼氣四十七個，貸放養豬資金八十二萬元，貸放混合飼料二百五十八噸，實施人工授精母豬一萬零六百一十頭。</p> <p>⊙推廣養兔新興副業，近年來由於科學進步，人類生活水準提高，肉食供應增多，豬肉由於脂肪過多，兔肉將為人們所歡迎，因此南縣於本年五月開始推廣養兔事業，並選定南化、善化、佳里、七股等鄉鎮試養一百五十三組，共四百五十九隻，並舉辦養兔講習班，由於母兔繁殖力強，每年生產五胎，每胎六隻，並可繁殖三十隻，且飼料低廉，兔肉內銷外銷均有市場，對農村經濟裨益甚大。</p> <p>⊙輔導推廣養雞。養雞為本縣一般農村副業，唯經營均不理想，效益不高，近年來，縣府特加強輔導優良品種推廣，並實施卵雞肉雞品種改良，經普遍推廣及輔導後，全縣約有一百七十二萬餘隻雞，約值六千餘萬元，亦為農村一大收益。</p>	<p>〈農村經濟趨繁榮 農民生活獲改善 南縣發展農村副業已奏效〉，《中華日報》，1968年9月29日，第6版。</p>
<p>民國 58 年 (1969)</p>	<p>【本報記者王□□專訪】臺糖麻佳總廠試驗化鹽地為良田，經過二年來努力，終於發揮了人定勝天的毅力，將數達四百五十八公頃的鹽漬沖積土地，改良成為可耕地，不但配合了臺糖公司自營農場四年增產計劃，並因此使麻佳總廠每年增產砂糖三百五十公噸至四百七十公噸，水稻每年增產一百卅四公噸至一百五十六公噸，在這四百餘公頃的鹽份地中，有一百零八公頃土地，原是一片不毛之地，寸草不生，已荒蕪了卅餘年，如今這片土地上，到處可看到綠油油的作物。</p> <p>這一片鹽份地分布在臺南沿海的七股鄉七股、樹子腳及三股地帶，都屬麻佳總廠的自營農場，全部面積為五百二十公頃，其中非耕</p>	<p>〈鹽份地變為良田 麻佳總廠試驗獲致成功〉，《中華日報》，1969年7月9日，第6版。</p>

地六十一公頃，耕地四百五十八公頃，但這四百餘公頃可耕地，卻全部為鹽漬沖積地，土壤中含有大量鹽份，限制了一切作物的生長，使麻佳總廠的產糖量，無法增加，一直是農業資源發展聲中，美中不足之事。

鹽份地的成長，係因為過去是海灘，成為耕地後，鹽仍留在土壤，且因海嘯等原因，海水沖上岸來，將鹽份留下，海風吹送鹽份，同時因排水不良等原因，使鹽份聚積，若要改良，只有使用淡水沖洗土中的鹽份，溶在水裏再行排出，以往該塊土地就因淡水不足，洗得不夠澈底而形成，因此乃決定予以改良。麻佳總廠乃於五十五年六月間開始，在總廠長王舜緒的策劃下，他們再度嘗試改良，如今事實證明他們的努力並沒有白廢。

麻佳總廠的自營農場面積共七百餘公頃，但鹽份地卻佔五百餘公頃，佔自營農場的百分之七十以上，這塊土地均為本省西海岸早期海埔地的一部份，於海灘高淤之處，圍墾開發而成，但其後因缺乏充分的灌溉水源，以致脫鹽過程緩慢，洗鹽困難，彙成了日漸荒廢現象，並使樹仔腳的一〇八公頃，根本無法種植任何作物，可說是臺糖及國家的一大損失，因為本省現有可耕地約八十七萬餘公頃，均已墾耕，農業資源發展利用達於極限，所以改良這些鹽份地，臺糖公司責無旁貸，並願犧牲一切試驗。

麻佳總廠廠長王舜緒表示：七股等三個自營農場耕地共四百五十八公頃中，最為廠方重視的樹子腳一百零八公頃，自卅餘年前，就長期荒蕪下來，並不是糖廠不予生產，而是根本不可能生產，無論種植任何作物，都被鹽份摧殘，比如甘蔗，在幼苗階段，嫩芽就被鹽份摧殘，無法生長，甚且連野草都無法生長，經過該廠一年餘的努力，開始試種水稻、甘薯、番茄、大麥、甘蔗等作物，於度過之第二年的夏天，終於獲致令人興奮的收穫。

王廠長指出：該一〇八公頃不毛地，目前有七十八公頃已經試種過各種作物，另卅公頃尚在繼續改良中，已試種的作物，水稻已收成過二期，計試種四公頃，每公頃收穫量為四千七百公斤，甘薯收穫二期，每公頃產量一萬五千公斤，試種八公頃地，番茄試種一期二公頃，每公頃產量四萬五千公斤，大麥試種十公頃，甘蔗試種三十公頃，雖尚未收穫，但發育情況均極良好，其餘配合改良的三百五十公頃鹽份地，大部份都種植甘蔗，其增產率達百分之三十以上。

該廠為了改良這塊鹽份地，特又在曾文溪西港大橋附設抽水機一

	<p>架，抽取溪水，經七千公尺長的管線而輸送至農場，但因管路用地涉及農民千餘戶，因此乃轉商嘉南水利會同意，借用該會西港分線六千餘公尺水道作為輸水幹渠，耗資五百餘萬元，於五十七年六月底完成開始抽水，每分鐘最高出水量達八千加侖，利用這些水量洗去鹽傷，脫鹽效果，極為顯著，農場五六—五七年期農作產量較改良前增產了百分之四十八以上。</p> <p>王廠長說：改良後，該一〇八公頃的不毛之地，不但已成為可耕的良田，使這片土地地價提高了百倍以上，共約提高土地價值一千萬元，因此該廠下一目標決定在三崁店糖廠轄區內選擇一鹽份地從事改良，希望亦能獲致優良的效果。</p>	
<p>民國 58 年 (1969)</p>	<p>臺南市安南區過去沒有自來水的設備，地下水水質欠佳，不適飲用，所以多靠嘉南農田水利會放水灌溉農田時，引水蓄於水塘，以供飲用，但在每年五月間的乾旱期，池塘蓄水已涸，嘉南水利會也停止放水，因此常鬧水荒。安南區選出的前任市議員郭清林，過去曾在議會述該區缺水的苦況，說有的村落，飲用水困難，婦女須至他處挑水喫，是件苦事，致他村女子，不敢下嫁至缺水的村落，可見安南區缺水情形的嚴重。</p> <p>用戶不到三分之一</p> <p>自從臺南區自來水擴建工程施工後，市長林錫山便令水廠應設法在安南區供水，水廠遂計劃在該區東部廿三里裝設幹支管，於去年冬天開始施工，工程費達一千萬餘元，現經已裝管竣工並通水。東部的廿三里共有五、七二三戶，三七二五二人，但至目前為止，申請裝自來水者只有三八六一戶，已繳工程費並裝好用戶給水管者僅一、五八三戶，佔全戶數百分之廿七，遠較預定目標為低，達不到三分之一，尤其是過去曾發生過，烏腳病的外塭子（塭南、塭北里）共有三七一戶，但迄無人提出申請裝水管，該處的地下水含鉀量過多，不能飲用，雖由衛生局設有簡易自來水，即在村落中建水塔，抽嘉南水利會的灌溉用水以供居民飲用，然簡易自來水的設備「因陋就簡」，原水未經妥善處理，水質依然不佳，且嘉南水利會每年只六月十五日至十月十五日定期放水，冬春季另有甘蔗灌溉放水兩次計三十天，此外即無其他水源可供利用，每年能供水的時間不過五個月而已，此外仍需用池塘的水，照理應裝設自來水為宜。</p> <p>用自來水增加負擔</p> <p>為什麼安南區東部的廿三里已裝自來水用戶不及三分之一，而外</p>	<p>〈安南區的給水問題〉，《中華日報》，1969年11月30日，第2版。</p>

塭子一代無人申請用水，其原因是農村的人，生活水準較低，還有貧戶，他們認為花六百元至一千五百元（視管線線路長短）以裝自來水是一筆負擔，有的確實無力籌措，何況以後每月須繳廿四元的基本水費及五元租水錶費，合計為二十九元，這也是一筆支出，而外塭子一帶居民的取用簡易自來水，是按人口計算，每月每人一元，便宜好幾倍，一家六、七口的用水每月不過六、七元，所以他們便捨水廠的自來水而不用，仍願用簡易自來水。然水廠為外塭子的居民，裝了一條長七百五十公尺的十吋水管（二五〇公厘口徑），共費了六十餘萬元，裝了半年多，無人申請用水，覺得非常可惜，故在前天市務會議提出報告，謂外塭子居民如不需自來水時擬將該處管線設備移至他處，以免浪費財力物力。結果市府決定由水廠召集衛生局、區公所澈底檢討，研究方案，以其打破這一有水賣不出去的現象。

臺南市自來水廠當初似乎沒有估計到安南區農村居民的視自來水為「奢侈的享受」（裝用戶給水管須一筆不小的工程費），結果售水情形未達理想（只有百分之廿七），該廠說：用戶申請裝給水管（十三公厘口徑至廿五公厘），工資可以優待打八折，不過材料費係依成本計算，無法減低。可是像外塭子居民已領用簡易自來水的，原有已有給水管，則不妨研究利用現有小水管以接水廠的大水管，工程費必可大量減輕，其他各里用戶的申請裝給水管，工程費本來是計劃分期付款的，因區公所不願為其保證，以致無法實現，其實上述兩辦法均可考慮施行，如能逐戶調查訪問，多方勸導，設法降低其工程費，這樣東部居民的申請用水的，必會增加，外塭子一帶也不致有了自來水而沒有一戶加以利用。

西部各里供水計劃

至於安南區西部十七里三、五三五戶，二三、八二六人，市府原令水廠列入第二期供水計劃，如各里普遍裝幹支管，工程費估計需一千二百萬元，後經縮小工程範圍，估計最低需六五〇萬元，則由於東部各里申請用水者的並不踴躍，且西部若干里已有簡易自來水可用，屆時恐仍步東部各里後塵，售水業績不佳，甚或居民仍願用水塔的水而不用水廠的水，那麼即失去裝幹支管工程的目的。安南區的社區是列為優先建設的社區，如果新建設的社區沒有自來水設備，則改善飲水以防止烏腳病的目的，也便無從獲得實現，此事使水廠進退兩難，有待市府的考慮作最後決定，沒法打開這一局面。

現在安南區東部已裝好幹支管的供水區域，是包括：外塭里、沙

	<p>崎里、中洲寮、五塊厝、舊和順、新和順、新寮、總頭寮、新宅、下安順、頂安順、溪頂寮、公親寮、十二佃、溪心寮、十三佃、十字路、海尾寮、本淵寮、等村落共二十三里。</p> <p>水廠覺得進退兩難</p> <p>至於西部第二期計劃供水的區域有十三里，其村落為：新吉庄、公塭子、溪南寮、學東廟、學甲寮、溪底子、十份塭、土城子、沙崎腳、青草崎、鄭子寮、鹽田、媽祖宮（及安順碱廠）、四草、港子西等。至於上述村落現已沒有簡易自來水的計有：十份塭、沙崎腳、青草崎、媽祖宮、鹽田、四草等處。</p> <p>安南區的供水問題，目前是給臺南市自來水廠帶來相當的困惑，已裝幹支管的東部，申請的用戶並不多，未裝幹支管的西部，一旦裝管後，情形恐與東部一樣，甚或更差，這怎不令水廠感到進退兩難，此事正有待市府、衛生局、區公所共同設法以解決其難題，以免安南區民，仍有大多數依然在飲用不清潔的水。</p>	
<p>民國 60 年 (1971)</p>	<p>【本報南市訊】臺南市安南區西部自來水給水計劃，第一期工程，業已提前完工，於二日接通配管，正式供水，該地區嚴重水荒已告解除。</p> <p>臺南市長林錫山就任後，對安南區居民飲水問題至表關切，為求全面解決該區歷年亢旱季節發生水荒，即令水廠擬定安南區整個自來水給水計劃，準備水源交換工程完成後，分期分段敷設幹管，接通引水供應，此為多年來安南區住民所迫切期望的一件大事。</p> <p>安南區為臺南市七個行政區中最落後的一區，其所以落後，固與地理形勢有關，但在建設方面，因限於人力、財力，發展亦較遲緩，尤其沒有可飲用的水源，影響更大，給水缺乏，因此農業增產及鼓勵設立工廠，均無法實現，所以為了加速安南區的繁榮與發展，首要的建設重點，應在自來水給水工程計劃之執行，其東部地區給水工程，已於五十八年辦理臺南區自來水擴建工程完工後，開始供水，至於西部偏遠地區給水工程，亦於五十九年十月發包施工，六十年五月完工，六月二日正式放水供應，使安南區大部份地區居民，均能飲用清潔的自來水。</p> <p>這項安南區改善烏腳病地區給水計劃，其供水區域，包括溪子乾、土城子、港仔西、溪南寮、公塭仔、砂崙腳、十份塭、新吉庄、媽祖宮、四草、青草崙、學甲寮、學東廟、溪底東、溪底西、溪埔子、鄭字寮、鹽田等十八社區，供水人口將達二萬八千五百人，將來出水量每日平均可達四千立方公尺，最高出水量為七千立方公尺，總工程</p>	<p>〈自來水工程提前完成 安南區西部水荒解除〉，《中華日報》，1971年6月3日，第2版。</p>

	<p>費一千萬元。</p> <p>自來水廠說：工程費一千萬元的籌措，是社會福利基金貸款二百五十萬元，省公共工程局給水基金貸款二百六十萬元，市府投資二百五十萬元，省環境衛生實驗所補助一百五十萬元，安順碱廠預付水費四十萬元，臺鹽補助二十萬元，省公共工程局補助二十萬元。</p>	
<p>民國 60 年 (1971)</p>	<p>沒有到過鹽村的人，很難置信今日鹽村充滿了蓬勃朝氣，遍處呈現著歡樂的情景，家家戶戶豐衣足食。由於近年來鹽量的豐收，使鹽村的經濟更顯得繁榮，與二十年前的鹽村經濟和鹽民的生活水準相較，截然不同，相差懸殊，簡直有天壤之別。</p> <p>日前記者特往七股鹽場做了一次巡禮，曾參觀了廣大的鹽場、鹽工晒鹽、製鹽的過程及鹽工福利、鹽工宿舍、淡水供應設備、鹽工補習班、鹽區國小、幼稚園、診療所、日用品平價供應處、鹽工之家、鹽工康樂活動、鹽工眷屬縫紉班、鹽工子弟木工和鐵工訓練班以及各種手工藝副業等，鹽村裡應有盡有，猶如一個城市。</p> <p>當記者踏進鹽村時，映入眼簾的是平坦康莊大道，恬靜幽美的環境，深入鹽村即是一望無際的廣大鹽田，到處都是堆積如山皚皚如雪的原鹽，給人以無限清新的感覺。</p> <p>鹽工新村一排排整齊的住宅，日據時代鹽工的住宅狹窄骯髒而又潮濕，連豬舍都不如的「鹽伏寮」，如今卻不同了，猶如城市中國民住宅的鹽工宿舍，每個家庭的擺設，不遜於城市的一般市民家庭，臥室裏有最新式的衣櫃，客廳裏亦有沙發、有機車、亦有縫紉機……。</p> <p>二十年前鹽工們三餐所吃的是蕃薯簽，少量的又腥又鹹的魚和一點兒醃菜，如今吃的是三餐的米飯，並佐以魚肉和蔬菜，鹽村裏有自來水，喝的是淡水，穿的是最流行的布料。過去鹽工子弟的教育，最多是初中畢業，如今鹽工子弟除中學、大學的極為普遍；鹽工新村裏的孩子們活潑天真，他（她）們不愁穿吃，個個都非常健康，每一個臉上都顯露著愉快的笑容，見到外來客人，都謙恭有禮，他（她）們生活在快樂的鹽村中，別有一番的樂趣。</p> <p>每當曙光初顯，鹽村中男女鹽工們便攜帶著工具，到鹽田去工作，乘著太陽沒出來的時候趕緊工作，他（她）們輕鬆而愉快的工作著，將鹽田曝曬結晶的鹽耙起來，挑向田旁，堆集起來，好似山丘雪白的原鹽，景色非常壯觀。鹽工們沒有一個偷懶的，工作辛勤不息，因為每個人的工作是以產量計酬的。</p> <p>到了日正當中之際，他（她）們從鹽田中紛紛回到鹽村用午餐，</p>	<p>〈今日鹽村新景象（上）〉，《中華日報》，1971年6月16日，第6版。</p>

	<p>午餐後，由於太陽強烈，開始在家休息，待傍晚的時候，又從鹽村中紛紛到鹽田裏去工作；說來令人咋舌，有許多鹽工每戶每月可收入工資三、四千元之多，較城市中任何高級公務員還高。此外，鹽村中的副業頗為普遍，每一鹽工的眷屬都可利用他的剩餘之勞力參加副業生產，增加收益。</p> <p>臺灣製鹽總廠遵照上級指示；多年來不斷努力致力於鹽工生活的改善，迭經調整製鹽工資，加強鹽工福利，使該廠所屬七股鹽場，北門鹽場等處五千餘鹽工，二千餘鹽工戶及其眷屬一萬八千餘人，普遍受到實惠，尤其最近幾年的鹽產量激增，鹽工收入亦隨產量的增加而提高，生活水準亦日漸提高，與二十年前鹽工待遇，形成尖銳的對比，今日的鹽村已步入富庶，康樂，和繁榮的境地。</p> <p>臺鹽總廠所屬七股鹽場，現已完成了自來水建設，鹽工嚮多來飲食鹽水之困苦因之解除，另在各鹽場設有十二個縫紉室，除教授鹽工眷屬縫紉毛編織技術外，還作半價代製衣服及編織毛衣，而最顯著的改進是興建鹽工住宅，政府對於鹽工住宅之修建，分為三種方法辦理：①公建配給，②補助修理，③貸款自建。那三種辦法，係依照鹽工的志願而選擇改善他（她）們住的問題；今日在任一個鹽村，都可看到鱗次櫛比的一棟棟新屋而使鹽村呈現著一片新的氣象。</p> <p>教育方面：更為進步和普遍，為了鼓勵鹽工子弟就學，歷年所推行的一種獎學金制度，使就學率急劇增進，一般鹽工子女讀到中學或大專肄業和大學畢業的歷年都有增加。</p> <p>衣、食、住、形普遍獲得改善，而賴以調劑身心之康樂，在鹽村中亦極為普遍，鹽務當局在各鹽場建設了許多的「鹽工之家」、「育樂室」、「娛樂室」，供鹽工及其眷屬工餘的康樂活動中心，並經常的巡迴放映電影、公演戲劇、舉辦晚會和棋賽及各類球賽，生活在鹽村裏的人，可以不必花費分文，而獲得各種娛樂的享受。</p> <p>臺灣鹽工，分「僱晒鹽工」及「承晒鹽工」兩種，前者係按日計資，後者係按量計資。僱晒鹽工人數較少，按日計算工資，不受產旺淡季的影響；承晒鹽工按實產鹽分每旬計算工資，其每月收入，視產量之多寡而定。多年來，政府為了改善鹽工生活，訂定了一個具體而有效的辦法，特准在內銷食鹽中每臺斤加價一至二角，作為改善鹽工福利的專款。這筆專款每年約進九百餘萬元，均供作提高鹽工三餐和加強鹽工福利之用。</p>	
<p>民國 60 年</p>	<p>民國四十一年至現在止調整承晒鹽工工資比較如下：四十一年一月以</p>	<p>〈今日鹽村新景象</p>

<p>(1971)</p>	<p>前，每噸工資二十二元二角；四十一年二月調整為每噸三十六元三角；四十二年十一月調整為每噸四十八元二角；四十八年一月起調整為每噸五十四元；四十九年一月調整為五十五元，四十九年七月調整為六十七元，以至迄今。據悉有關單位仍將繼續調整，以改善鹽工的生活，增進鹽工的收入。</p> <p>由上可知，鹽工工資逐年增加，因而提高了鹽工的工作情緒，隨著產量亦隨之增加，由於產量的逐年增加，鹽工的收入亦提高很多，鹽工的工資每戶每月平均從四一六元（四十一年平均標準）已增加到目前每月平均工資二千餘元，有些鹽工每戶每月最高的收入有五千餘元。</p> <p>鹽工的福利大小項目共有三十餘種，從內銷鹽每臺斤加價一角，在撥作改善鹽工生活專款中，提充鹽工福利的經費每年計有三百餘萬元，自四十一年起至五十九年止，共支出了福利經費五千餘萬元，舉辦下列各項重要福利工作：</p> <p>①辦理鹽工之家：六個鹽場共設鹽工之家十四處，作為鹽工文教康樂活動及服務中心，鹽工之家內設有理髮室、圖書館、娛樂室、縫紉班、平價供應處等，其中平價供應處除經常辦理鹽工平糶米級平價物品供應外，並由內政部撥發教會贈送鹽工的膠鞋、奶油、奶粉、麵粉等。</p> <p>②充實醫療設施：原與省衛生處合作辦理十二個鹽民衛生所，自民國四十九年十一月起均歸鹽場職工福利委員會自辦，改設為十二個鹽工診療所，為鹽工及其眷屬醫療疾病，現在平均每月受診人數約六、七千人屬次。</p> <p>③改善鹽村環境衛生：推動鹽工整理環境衛生，進而綠化鹽村，歷年來在各鹽村提倡種樹，開溝排水，建築花園，設置涼亭、水池、疏濬水道、整修道路、添設垃圾堆場，設置晒衣場，興建公廁、豬舍等項。配合上述環境衛生建設，並訂定鹽工住宅清潔檢查比賽辦法，每年舉辦二次，優勝鹽工給予獎勵，藉以培養鹽工榮譽感，進而養成其衛生整潔之習慣；此外並提倡合群勞動，合群娛樂，以合作互助方式，以求達到鹽村富庶、繁榮、康樂之佳境。</p> <p>④鹽工副業之輔導：為輔導鹽工副業，以補助家庭收入，並輔導鹽工轉業，以解決鹽村剩餘的勞力。歷年來辦理鹽工實用技藝訓練多種，以期鹽工可獲得一技之長，進而獲得副業或轉業之機會。據悉所辦理技訓有縫紉及絨線編織，樂隊訓練，髮網編結，草繩草墊，鹽灘</p>	<p>（下）》，《中華日報》，1971年6月17日，第6版。</p>
---------------	---	------------------------------------

	<p>機械操作，衛生家事講習，農業技藝，禽畜飼養，修理工廠藝徒、理髮藝徒、機工、電工之訓練、汽車駕駛訓練、食品加工等十餘種。其中縫紉、食品加工訓練等係承農復會補助辦理各種訓練完成後均輔導其獲得副業，使每一個家庭增加更多的收入，或輔導其轉業，使他(她)們家中的剩餘勞力，得以利用。為了配合鹽工副業輔導，鹽廠職工福利委員會，又自辦示範性之副業生產訓練所，特在七股鹽場舉辦手工業訓練所一所，均係招收鹽工眷屬子女訓練後派充練習生或技工，從事實際生產工作。此外並計劃在各場種植瓊麻，以提高鹽村土地之有效利用，增加鹽工副業收入。除了以上各項重要福利專業之外，尚有許多的福利設施，不勝枚舉。</p> <p>多年來，鹽村的生活已普遍提高，鹽工的各項福利設施健全，使鹽村中每個人均能安心而愉快地從事生產工作。十餘年來所支出的五千餘萬的福利經費中，以充實鹽工醫療設施居於首位，佔二三·一八%，從福利金支出的比率，我們可以看出臺鹽總廠對鹽工的生活頗為關注，使鹽村中家家戶戶都能安居樂業，從事鹽務生產報國。</p> <p>我們知道，十餘年前，臺灣鹽村尚一片荒蕪，鹽民生活普遍低落，且疾病叢生，時至今日，已比從前好得多了。現在臺 的鹽村已從荒蕪中繁榮起來，生活水準已普遍提高，處處充滿一片新生蓬勃的朝氣。</p>	
<p>民國 60 年 (1971)</p>	<p>七股鹽場正忙於採收成鹽之汛期，每當曙光初露，鹽村中男女鹽工們便攜帶著工具，紛至鹽田去工作，趁著陽光沒出來的時候趕緊工作，她(他)們輕鬆而愉快的工作著，將鹽田露晒結晶的鹽耙攏來，挑向田旁，堆集似山丘雪白的原鹽，景色美觀；由於產量頗豐，鹽工雖埋頭苦幹，汗流浹背辛勤工作著，但他(她)們的內心卻有說不出的高興與慰藉。</p>	<p>〈採鹽女〉，《中華日報》，1971年6月30日，第6版。</p>
<p>民國 60 年 (1971)</p>	<p>【本報新營訊】臺南縣七股鄉已由省農林廳指定為水稻直播栽培示範計劃地區，並由該廳酬予補助推廣經費。</p> <p>七股鄉水稻直撥栽培示範區，面積二公頃，實施期間為六十年第二期作及六十一年第一期作。</p> <p>推行水稻直撥栽培，其目的在提倡省工栽培，以解決農村勞力缺乏問題，及確保缺水地區稻作產量，減輕生產成本，增加農民收益，並以水稻直撥機作示範，教育農民仿效使用。</p> <p>水稻直播栽培種植方式有：①濕田直撥機械栽培法，②旱田直撥機械栽培法，③旱田耕耘機帶動回行式直播機栽培法，④栽培品種及栽培法。七股鄉示範區以旱田耕耘機帶動回行式直播機栽培法為主。</p>	<p>〈推廣水稻直播栽培 省指定七股鄉作為示範地區 農廳並酬予補助經費〉，《中華日報》，1971年7月10日，第6版。</p>

<p>民國 60 年 (1971)</p>	<p>本省製鹽工業對國民經濟裨益很大，根據臺鹽的產鹽量每年約在五十萬噸，前幾年均生產過剩外銷，給國家爭取很多外匯，近年來，本省工業發達，早已產不敷用，臺灣製鹽總廠為了配合工業起飛的發達，曾計劃開發新的鹽區以期增產而供應工業用鹽。</p> <p>七股、北門、臺南、烏樹林、布袋等鹽場外圍的海埔地，幾年來的成長甚速，使產晒引潮排水已形成相當困難，尤以七股與布袋二個鹽場為最，臺鹽當局認為倘不迅速將該二鹽場外圍海埔地闢建為新鹽灘，將水路系統聯繫貫通，一旦被當地漁民佔用闢為鹹水魚塢，則現在開晒鹽灘即被包圍，水路勢必受阻塞，數年後將淪為荒廢，況且現有鹽灘的生產量已供不應求，也須擴增鹽灘面積，新闢滷源才可以應付，因此，七股、布袋鹽區的開發，為臺鹽新鹽灘開發工程之一，兩場的開發面積共計為二千五百公頃，均逾行政院核定，於民國五十二年訂樁立界，交由臺灣製鹽總廠辦理。</p> <p>臺鹽總廠奉命即派專家編擬開發計劃，於五十八年初按照「全面勘測，分期開發」的原則進行，第一期開發七股第一、二工區，原擬定計劃綱要分為五年完成，其施工步驟為第一年辦理測量、調查、規劃、設計工作，並擬具施工計劃及工程預算，第二年辦理七股一、二工區約七九〇公頃的圍堤，第三年辦理布袋一、二、三工區約六七〇公頃的圍堤，及七股一、二工區建築新鹽灘地格，第四年辦理七股第三工區約九九〇公頃的圍堤及布袋一、二、三工區新鹽灘池第一工區都採用集中式鹽灘結構，成一單元生產規模，並有公路、鐵路交通，便於機械操作及管理，全部工程費用約需三億六千餘元，開發完成後可得表晒面積約二千公頃，於鹽灘生熟後，每年可增產晒鹽達十二萬到十六萬噸，另外還可以生產副產品——粗石膏約一萬噸，苦滷廿萬立方公尺。</p> <p>七股新鹽灘的開發總面積一千八百公頃，一、二工區為八百公頃，期間有青鯤鯓漁港在內，北面至馬沙溝為界，南面至七股溪靠近曾文海埔地，於五十八年七月一日在臺南縣佳里鎮成立新鹽灘開發工程處隸屬於臺灣製鹽總廠。由該廠協理鄭厚平兼任處長，主任工程師徐世柄兼任副處長，負責主持開發事宜，同時兼顧當地漁民出海作業等情形，並委託省土資會代辦外海的調查測量及堤線航道等規劃工作，另請水利專家實地勘查詳細研究，在五十八年底完成七股區的調查工作，包括氣象、水文、潮汐、土壤、沙洲變化、地質鑽探、波浪觀測、河道與漁港的配合，並對於開發區的灘地地形，海參予以勘測。</p>	<p>〈開發七股等新鹽區 可增加鹽產二十萬噸〉，《中華日報》，1971年9月2日，第6版。</p>
---------------------------	---	---

	<p>新鹽灘的開發工程根據土資會調查這些資料，審度實際情形，經規劃了三個方案，第一方案是將軍鄉青鯤鯓漁港循舊有的西南巷航道，在青山港沙洲的南端出，僅仍分為七股第一、二工區，第二方案是將舊有航道封閉，自青鯤鯓漁港向西在沙洲開一新口出海，也分為七股第一、二工區。第三方案是將舊有航道封閉，自青鯤鯓漁港向東至現開晒舊灘外再沿舊鹽灘向北開新航道到馬沙溝將軍漁港出口，使七股一、二工區合而為一。這二個方案經檢討劣點後，土資會以代辦測量規劃工作就統籌規劃立場，先於五十八年十一月邀約地方有關機關及將軍區漁會、漁民等集會解釋，與會人士大都認為第三方案較為妥善，最後決定採用第三方案辦理，土資會同時亦邀請成功大學教授及農復會、水利局、漁業局等專家共同研討，一致同意也採用第三方案，嗣後臺鹽總廠邀約水利及海港專家詳為查勘，咸認為第一、二兩方案航道淤塞問題嚴重，且減少開發面積，不若第三方案利多弊少，因即決定採用第三方案，可得面積八八〇公頃，並經臺鹽報奉核定一切計劃及照各方面的勘察情形進行規劃。</p> <p>漁民對此項方案並不滿意，一再向各方陳情，臺鹽為使漁民出海作業並為保留西南航道，除增加工程費二千餘萬元外，不惜巨資從事建設，其對漁民的生活多方面的兼顧用心亦屬良苦，仍對原開發計劃改變為七股第一、二工區仍分開開發，使第一工區形成孤島，將來該區產晒鹽即將改為公路運輸，原設馬沙溝附近的交通大橋，改移在青鯤鯓以北一工區的結晶地，並將橋面自五公尺拓寬為七公尺的雙線道；所保留西南航道，兩側加築河堤，在第一躬區西端加設水門一座並在青沙港沙洲內面加設沙洲保護堤一千二百公尺，所開發七股新鹽區因分區圍築，經先圍築第一工區，第二工區須延至本年下半年始能動工，規定在六十一年上半年間竣工。</p> <p>七股新鹽灘的開發工程，全部經費預定新臺幣一億餘元，開發區的道路經已次第完成，為保留西南區航道與兩岸築堤，經築成直線及開挖青沙港沙洲的航道出海口等，開發工程除了保留西南航道外，開發面積減少了二十七公頃，使此二工區的開發面積減為八五三公頃，計第一工區為五三一公頃，第二工區為三二二公頃，新闢鹽灘為扇子形狀，旨在利於製鹽作業，該一、二工區竣工後再著手布袋新鹽灘之開發，繼而再開發七股第三工區，全部鹽灘完成後，可以每年增產鹽量高達二十萬噸，這對國家工業之發展，社會經濟之繁榮，實有莫大的裨益，此一關係國家經濟發展之創舉，刻不容緩。</p>	
--	---	--

<p>民國 60 年 (1971)</p>	<p>「灘晒法」是食鹽製法之一，其構造大致分為儲水池、蒸發池、結晶池三部份；是在濱海地區選擇適宜地點，圍築堤防，建築水門，開浚溝渠，引取海潮，等到潮水注滿，即將水門關閉，轉折導入低窪的儲水池內，謂之「蓄潮」。池裏的海水，任風日蕩漾，蒸發水分，經過相當時期，池水漸變濃滷，即用水車，風車或抽水機轉入蒸發池內，藉風吹日曝，滷質漸厚，然後導入結晶池凝聚成鹽。圖為七股鹽場鹽工們正忙於踏水車將池水轉入蒸發池之情形。</p>	<p>〈踏水車晒鹽法〉， 《中華日報》，1971 年 11 月 18 日，第 6 版。</p>
<p>民國 62 年 (1973)</p>	<p>【本報七股訊】草魚做成魚片生吃，容易引起許多病症，此間有關機關盼沿海漁民多加注意，確保身體健康。</p> <p>據說：沿海地區漁民常有不明原因的黃疸病或高燒等症狀，均由於生吃草魚片所引起發生，現已由病理中研究獲致結果，據臺大醫生透露，草魚含有肺蛭虫，生吃後便因而進入人體發生疾病，故禁吃為宜。</p>	<p>〈草魚做片生吃 容易引起病症 沿 海漁民多加注意〉， 《中華日報》，1973 年 4 月 19 日，第 6 版。</p>
<p>民國 63 年 (1974)</p>	<p>【本報南市訊】五十萬的臺南市民，每天只有一隻半的牛肉可吃，本市家庭主婦十四日建議市府早日推行牛飼養計劃。</p> <p>根據臺南市家畜市場統計，臺南市自去年七月至十二月，共宰牛二九四頭，其中，水牛佔一八二頭，黃牛佔一一頭，平均每月屠宰四十九頭，每天約一頭牛。</p> <p>臺南市民現已超出五十萬人，每天祇能供應一隻半的牛，在供應上自然與需要量相去甚遠。因此，目前上肉每臺斤已愈八十元，帶筋的每臺斤也需七十元以上，實非一般家庭所能購食。</p>	<p>〈臺南五十萬市民 日僅耗一隻半牛 主婦建議推廣飼 養〉，《中華日報》， 1974 年 1 月 15 日， 第 6 版。</p>
<p>民國 63 年 (1974)</p>	<p>【本報新營訊】臺南縣衛生局抽驗各鄉鎮水井結果，發現甚多含有砷的份量，該局將籲請民眾對於新開水井，不可開得太深，應以十五公尺以內為宜。</p> <p>縣衛生局指出：該局最近曾在各鄉鎮抽驗水井計七百廿七口，範圍廣及將軍、西港、安定、七股、左鎮、玉井、新化、新市、永康、善化、佳里、山上、新營、仁德等十四鄉鎮，在抽驗之二百廿七口水質中含砷量多超過標準，最多高達〇・四八 PPM。</p> <p>衛生局籲請縣民對於新開的水井，不可開得太深，應以十五公尺以內為宜。同時，希望各鄉鎮公所在督導村里民大會時，應派員多加勸導。</p>	<p>〈南縣抽驗鄉鎮水 井 多處含砷超過 標準 衛生局呼籲 民眾對於新開水 井不可開得太深・ 十五公尺為宜〉，《 中華日報》，1974 年 4 月 30 日，第 6 版。</p>
<p>民國 63 年 (1974)</p>	<p>【本報將軍訊】緣因兩地盛產紅蘿蔔，臺南縣的將軍鄉，將與美國加里福尼亞州的赫特維拉市結為姊妹市，締盟典禮於十七日上午九時假將軍鄉農會二樓舉行，由將軍鄉長陳筆雲主持，會後舉行慶祝締盟酒</p>	<p>〈祇緣盛產紅蘿蔔 兩地結為姊妹市 將軍鄉明與美國赫</p>

	<p>會招待來賓。</p> <p>美國加州赫特維拉市為了物色一個相似的鄉鎮「結為姊妹市」，曾往到處找尋，最後情有所鍾，特選上了臺南縣的將軍鄉，因為將軍鄉和赫特維拉市，有甚多相似的地方，尤其兩地都是世界上盛產「紅蘿蔔」的鄉鎮，赫特維拉市的市長馬昆先生，因此看中了將軍鄉，彼此魚雁往來，雙方情意相投，赫特維拉市當地報紙，以巨大篇幅不斷的介绍將軍的民情圖片，獲得市民的同意，市長馬昆就特派當地中華會館主席黃煥容先生前來我國，代表舉行締盟盛典。</p> <p>赫特維拉市位於美國加里福尼亞州愛森陀市東方約十公里處，是西太平洋的一個小市鎮，氣候溫和，四季如春，風景幽美，為加里福尼亞州和鄰近地方度假棲息的好地方，該市雖有八千餘人口，但卻有三個具規模的觀光旅社，有十四座教會，三所學校和一所圖書館，並有公共網球場及棒球場等，每逢假日，外地遊客，成群結隊，前往該市幽雅宜人地方取樂，赫特維拉市最引為自傲者，就是盛產蔬菜，尤其是「紅蘿蔔」全國聞名，而將軍鄉就因也盛產「紅蘿蔔」，在世界上數不清的城市鄉鎮中，將軍鄉獨為美國加州赫特維拉市所鍾愛，所以締盟為「姊妹市」，將軍鄉全體鄉民深以為榮，正以歡欣鼓舞的心情，忙著準備，迎接嘉賓。</p>	<p>特維拉市締盟》，《中華日報》，1974年10月16日，第6版。</p>
<p>民國 64 年 (1975)</p>	<p>【本報新營訊】臺南縣全面擴大抽驗水井，頃抽驗全縣三百零七村里一萬零三百六十三口井，計發現含砷量○·一 PPM 至○·三四 PPM 井數有六百八十七口，含砷量超過○·三五 PPM 井數有九十八口。</p> <p>茲誌全縣含砷量超過○·一 PPM 村里如次：</p> <p>仁德鄉：中洲、中生、仁德、保安。</p> <p>歸仁鄉：歸仁、後市、許厝、辜厝、五甲、大潭、崗頂、看西、大廟、媽廟、西埔、八甲、南保。</p> <p>永康鄉：三民、五仔、鹽行、蔦松、北灣、東灣、西灣、新樹、西勢、大灣、網寮、埔園。</p> <p>新化鎮：崙頂、豐榮。</p> <p>善化鎮：小新、胡家、北關、溪美、胡厝。</p> <p>新市鄉：新和、新市、港墘、大營、豐華、大洲、社內、永就、大社、三舍。</p> <p>安定鄉：蘇厝、蘇林、安定。</p> <p>左鎮鄉：睦光、內庄。</p> <p>麻豆鎮：磚井、小埤。</p>	<p>〈南縣擴大抽驗水井 發現九十八口含砷量已超過〉，《中華日報》，1975年3月5日，第6版。</p>

	<p>下營鄉：茅港、賀建。</p> <p>六甲鄉：中社、菁埔、六甲、七甲、二甲、龜港、甲東、龍湖。</p> <p>官田鄉：南廂。</p> <p>佳里鎮：禮化。</p> <p>西港鄉：樣林、南海、三樂、後營、營西。</p> <p>七股鄉：港東、港西。</p> <p>將軍鄉：苓和、苓保、昌平、長榮、和港、忠寮、西華、北嘉。</p> <p>新營鎮：太南、土庫、後鎮、埤寮。</p> <p>鹽水鎮：南港、河南、竹埔。</p> <p>白河鎮：重溪、篤農、太康、大農。</p> <p>後壁鄉：嘉田、嘉民、侯伯、烏林、崁頂、墨林、菁豐、茄苳、新東、新嘉、菁寮、長安、福安、頂安。</p> <p>東山鄉：大客、東正、科里、東中、東河、三榮、聖賢。</p>	
<p>民國 64 年 (1975)</p>	<p>由髒亂落後的農村型態，一變而為整齊美觀，符合衛生要求的社區，臺南市安南區媽祖社區的蛻變，是政府加速農村建設成果的具體展示，也是當地居民自動自發的收穫。</p> <p>濱海的安南區媽祖社區，原是一個貧瘠的村落，有二四二戶，一、八五八位村民，業農的佔百分之四十，鹽民及漁民也佔百分之四十，其他業雜工的佔百分之二十，因農地鹽分甚高，農作物收成不佳，加上大部分農地被鹽場徵作鹽田，居民生活困苦，是臺南市最落後的村落之一。</p> <p>這一個落後的村落，過去的房屋全以竹及木板牆編成，村內又全為泥土路，且無排水溝，一遇天雨，屋內漏水，屋外路面泥濘難行，居住環境之髒亂可以想見。</p> <p>但是，這一副破漏的面目，在政府大力輔導下，已屬陳跡，七日上午，在中央農業金融策劃委員們的巡視中，媽祖社區已以嶄新面目出現，居民的生活環境已不遜於都市，而社區中空氣新鮮，場地寬敞，更非喧囂的都市所可比。</p> <p>媽祖社區是政府加速農村建設第二期辦理改善的十七個農村之一，建設的範圍包括鋪設柏油馬路興建排水系統，並全面改善住屋及家戶衛生，由於事前計劃週詳，及全體村民的熱烈響應，在短短一年不到的時間裏，終於面目一新。</p> <p>七日上午，在顯宮國小的簡報中，臺南市衛生局用幻燈片，把媽祖社區建設前與建設後的情景，一一展示在參觀團的面前，其變革之</p>	<p>〈媽祖社區的巨大蛻變 加速農村建設成果的具體展示〉，《中華日報》，1975年3月8日，第6版。</p>

	<p>訴，幾乎令人難以置信。</p> <p>社區建設前，道路當中塵土飛揚，穢物處處可見，稻草、雜物堆積，現在則道路寬潔，屋宇整齊，給人明快舒適之感。</p> <p>每一家戶的客廳、臥房、廚房、浴室、廁所等，在社區建設以前亦凌亂不堪，向浴室中的毛巾及牙刷，往往只掛了一只，由全家人共同使用，但如今這種情景已看不到了，這種衛生習慣的改進，更令人欣慰。</p> <p>改變最大的是房屋，過去破舊的竹屋及木板，經過社區建設中的重建，一一戶新房屋，方方正正的分佈在社區的每一個角落，令人覺得這是一個現代化的農村。</p> <p>媽祖社區的建設成果，已深深的留在中央農業金融策劃委員會委員們的心目中，他們認為，政府所用的補助款及技術輔導，已產生了作用，但如此成功的建設，仍不得不歸功於居民的全力配合，他們都十分興奮，因為看到了媽祖社區建設的進步，對農村的未來，卻充滿了信心。</p> <p>在第二期農建計劃中，臺南市有媽祖社區及灣裡社區被列入，到今天，媽祖社區所獲得的一直是讚譽有加，而灣裡社區給人的觀感卻未能盡如理想，這完全是當地居民配合的精神不足，兩相對比之下，社區建設的成敗，其關鍵所在，也就不難了解了。</p>	
<p>民國 65 年 (1976)</p>	<p>【本報南市訊】雨季將屆，安平區又要面臨水災之患，里民咸盼市府能速謀求解決，使該區能早日脫離水困之苦。</p> <p>靠近安平區的鹽水溪，每年雨季時溪水均往安平區倒灌，安平海興里國勝路一帶是水災最嚴重的地區，水淹高度齊腰，為減少損失，東西只好往高處堆，連睡覺的床舖也要做高一點，以免睡到半夜遭到水淹之苦。</p> <p>據里民建議，希望能在鹽水溪海堤水門外建一集水井，當溪水倒灌時，以馬達將倒灌之水往溪外倒抽，當可減少水患之苦。但這項建議為岡山水利局工程處所批駁，因為依法令規定，堤防內不得有構造物存在。</p> <p>因此，里民認為目前能解決安平區水患問題的方法，只有將國勝路予以拓寬，加寬排水設備，使積水能暢流入海。</p> <p>但是，拓寬國勝路估計需經費一千三百萬元，且必須拆除一間廟宇，都是市府目前無法解決的問題。不但龐大的經費難籌，談到拆廟，又為廟業及信徒所反對。</p>	<p>〈安平居民 擔憂水患 盼市府未雨綢繆〉，《中華日報》，1976年2月23日，第6版。</p>

	<p>據安平區公所區長張朝賡說：該區曾協調遷廟問題，已覓就廟旁一塊市有地供該廟遷建，但這個建議未被接受。</p>	
<p>民國 65 年 (1976)</p>	<p>【本報新營訊】臺南縣六十六年改善沿海居民生活，補助興建漁民住宅及社區建設計劃，經中央及省核定，將興建十一個社區，新建住宅五十戶，整修住宅二百四十九戶，全部經費二千一百餘萬元，有三個鄉一萬八千七百餘農漁民受益。計劃內容為：</p> <p>社區建設包括新建八個社區，已建三個社區，新建社區為北門鄉之永華、新圍、將軍鄉之長平、廣山、七股鄉之西寮、溪南、十份、頂潭，已建社區為北門鄉之錦湖、將軍鄉之鯤鯓、七股鄉之頂山等社區，總工程費一千七百五十七萬六千元，其中中央補助八百六十二萬四千元，縣自籌三百七十六萬四千元，省府補助二百八十八萬元，農漁民負擔一百十萬元。</p> <p>新建貧民住宅五十戶一百五十萬元，包括北門鄉等廿五戶七十五萬元，將軍鄉十戶卅萬元，七股鄉十五戶四十五萬元，申請者須自備使用建地，每坪補助工程材料費三千元，補助標準為六人以上每戶十二坪，三人至五人每戶十坪。</p> <p>整修貧民住宅二百四十九戶，補助一百九十九萬二千元，中央補助一百七十六萬一千二百元，縣鄉自籌廿三萬零八百元，受益農民配合四十九萬八千元。</p>	<p>〈南縣興建漁村社區住宅 經費二千一百萬元 或中央及省府補助 將新建五十戶 修建二百四十九戶〉，《中華日報》，1976 年 4 月 7 日，第 7 版。</p>
<p>民國 67 年 (1978)</p>	<p>【本報新營訊】臺灣省自來水公司第六區管理處為解決臺南縣市地區用水，斥資六億七千萬元，計劃臺南系統及烏山頭系統自來水拓建工程，將分三月、六月底全部完成。</p> <p>據悉：臺南系統拓建工程包括⊖潭頂水廠之拓建，將原有處理設備出水能力提高每日九萬立方公尺，並新興與原有設備相同之處理設備全式，總出水量每日高達十八萬立方公尺。⊖配水管線工程：擴建臺南市、新市鄉、新化鎮、永康鄉、左鎮鄉之配水管線及新建歸仁鄉、善化鎮配管及歸仁加壓站乙座。</p> <p>該拓建工程進度已完成九九·四〇，預定三月底前完工。</p> <p>臺南系統自來水拓建工程完成後計劃供水地區包括：臺南市及南縣之山上、新化、新市、永康、善化、安定、仁德、歸仁、關廟、左鎮等十鄉鎮。</p> <p>烏山頭系統拓建工程包括⊖改善新營淨水廠淨化設備及原水抽水設備使出水量每日達十五萬立方公尺。⊖新設烏山頭淨水廠取水塔快濾池清水池使出口量每日九萬五千立方公尺，較前每日增加七千立</p>	<p>〈省自來水第六區管理處 解決臺南縣市用水 拓建工程即將完成〉，《中華日報》，1978 年 2 月 19 日，第 9 版。</p>

	<p>方公尺，㊦配水管線，供水區域廣達十六鄉鎮增設大腳腿，林鳳營加壓站以調節供水。並拓建增設各鄉鎮配管。</p> <p>拓建工程進度目前完成九八·九〇，預定六月完工。</p> <p>烏山頭系統拓建後計畫供水地區：麻豆、佳里、官田、六甲、下營、學甲、北門、將軍、七股、西港、新營、鹽水、後壁、柳營、白河及東山等十六鄉鎮。</p>	
未詳	<p>「香山米粉食袂瀉」：香山為安平港北方不遠得北線尾島之別稱，又名香岬（開鑿大穴供香客還願燒金紙之用故名），已如前述。袂字音賣。瀉字作如撓去聲。袂瀉及不會瀉肚之意。</p> <p>當安平迎媽祖那天，必先送迎媽祖回去湄州，故假香山臨海之地設壇行事。中午乃亦該地，招待四方雲集的進香客眾共進午餐。這一簡單的中飯叫做「拍中午」，自昔已成慣例。是日之供餐，例由安平每屆祭典輪流主辦的單位廟宇（社）來負責，於事先指派其社社民以及貿易商、漁業戶擔承供用。如：飯菜、菜粽、肉粽、碱、甜糜、綠豆湯之類，色色俱備，用意周到，不怕勿得吃。但為顯到萬一，生怕失地主之誼，另備許多乾米粉以應急需。</p> <p>此言吃米粉的，使湯水有不接，雖生用香山湧出的甘冽泉水，也毫無礙及衛生而引起瀉肚之事。喻：媽祖之神靈顯赫。</p>	林鶴亭，〈臺南安平地方特有俚諺〉，《臺灣風物》，15卷5期(1965)，頁17。
未詳	<p>「媽祖婆飯，食袂厭」：討海（捕魚）維生的俗稱：「食媽祖婆飯」。</p> <p>飯字讀如方下去聲 Dirg。袂厭之厭字音如也去聲，未厭之意。</p>	林鶴亭，1965，〈臺南安平地方特有俚諺〉，《臺灣風物》，15卷5期(1965)，頁17
未詳	<p>早期，在安平，上了年紀的老人大多會吸菸消遣，有吸菸斗、水煙吹或手捻菸、紙捲菸，還有進口的「番仔菸」（註八十六：洋菸）。現代人對「老人」的定義應該超過七十歲以上才算上了年紀，但在清末及日本時代初期時，臺灣各地普遍衛生環境條件很差，醫療又不彰，能活到五十歲就算老了，所以安平有句話「五十就上壽」。能活超過五十歲是很幸運的，家裡人也不再約束，隨老人家高興去，男的興「噴燻」，女的喜「檳榔」，只有一項同樣，五十歲以後的人都穿黑衣黑褲，頭纏黑巾。</p>	何世忠，《安平耆老口述歷史暨圖像集第二輯—鯤島見聞》（臺南市：安平文教基金會，2009），頁103。
未詳	<p>鮫魚</p> <p>無鱗隱見綠苔斑，額上雙眸月兩環，掉尾居然行地上，潛深不肯入波間。烹來羹膾爭誇美，捕向淤泥未覺艱。海外蟲魚皆有異，他年歸去</p>	六十七著，收錄於余美玲主編，2013，〈鮫魚〉，《臺灣古典詩選

	紀南蟹。	注 3：《飲食與物產》，頁 325。臺南市：臺灣文學館。
--	------	------------------------------

附錄二、台江耆老飲食文化口述歷史

受訪耆老名單

編號	姓名	年齡	出生年	性別	訪談時間	原生地	現今居住地	職業
1	吳蔡○系	87	1929	女	2015.02.24 2015.05.31 2015.07.21	將軍區昌平	南區育南街	務農、家庭主婦， 現已退休
2	陳○源	62	1953	男	2015.03.20	中西區	安南區本淵 寮	公務員，現已退休
3	金林○合	78	1938	女	2015.03.20 2015.08.21	七股區	七股區城內	務農、捕魚、廚師， 現已退休
4	張○寬	76	1941	女	2015.04.19	西港區竹港	七股區竹橋	務農，現已退休
5	蔡○厭	94	1922	女	2015.05.02	七股區竹橋	安南區土城	從事農漁工作，現 已退休
6	蔡○針	89	1927	女	2015.05.02	安南區土城	安南土城	從事農漁工作，現 已退休
7	林○瑄	81	1935	男	2015.07.03	南區灣里	南區灣里	從事農漁工作，現 已退休
	林蔡○江	76	1940	女		南區喜樹		
8	陳○萍	83	1933	女	2015.07.04	七股區三股	七股區三股	從事農漁工作，曾 經商，現已退休
9	陳○梅	88	1928	女	2015.07.04	西港區竹林	西港區港東	從事農漁工作，現

								已退休
10	林○玉	77	1939	女	2015.07.24	學甲區山寮	將軍區崁頭寮	務農
11	張○成	82	1934	男	2015.08.21	安定區許中營	安定區許中營	早期養鴨，曾任鄉民代表，現已退休
12	黃○	81	1935	女	2015.08.22	安南區本淵寮	安南區本淵寮	曾從事農、鹽與土木工作，現已退休
13	朱○文	78	1938	男	2015.10.01	安平區海頭	安平區港仔尾	從事漁業，現任社區理事長
14	邱○坤	74	1941	男	2015.10.01	七股區鹽埕	七股區鹽埕	曾任鹽工，現已退休
15	陳○鍋	85	1932	女	2015.10.02	將軍區公館	西港區新興路	曾任鹽工，現已退休
16	李○根	82	1934	男	2015.04.18	安平區三鯤鯓	安平區三鯤鯓	廟公
17	徐○德	83	1933	男	2015.04.19	歸仁區看西	安平區	曾從商(販賣燃料)
18	郭○妘	57	1959	女	2015.06.26	中西區	中西區	糕餅業
19	郭○錫	82	1934	男	2015.08.07	西港區大塭寮	西港區大塭寮	務農，現已退休

說明：本附錄收錄編號 1 至 15 較完整之口述稿（共 16 位受訪者）

編號 1：受訪耆老——吳蔡○系

1. 時間：2015 年 2 月 12 日、5 月 30 日、7 月 5 日
2. 地點：臺南市南區育南街健康養護中心
3. 訪問人：國立臺灣師範大學臺灣語文學系研究生吳庭宇
4. 紀錄：國立臺灣師範大學臺灣語文學系研究生吳庭宇

受訪人簡介：吳蔡○系，1929 年生於將軍區苓仔寮，18 歲時嫁到檳榔林（嘉昌村），因為後來生病，長期當家庭主婦沒有工作，偶爾幫忙農事。戰後，先生在臺鹼安順廠當過工友，直到退休。1979 年後搬到安南區海佃路，2000 年後搬到南區金華路附近，2012 年住進安養中心。

我是吳蔡○系，屬蛇，今年 87 歲，家住苓仔寮，我們這邊姓黃居多，也有姓蔡的。我後來嫁到檳榔林，娘家有 2 個哥哥，4 個姊姊，我排行最小。小時候沒讀過書，會跟著家人去除草、務農，十幾歲時在家裡織布。以前沒念過書，在我們那時候只有有錢人家女兒才能念書，政府沒有強制，我只有一个哥哥有唸書，其他姊姊沒有。還沒出嫁前，煮飯都是兄嫂在煮，煮番籖乾配魚，魚通常是在市場購買的海魚，冰過的魚，是生意人到佳里市場割的，這邊的人再載到漚汪來賣，我們再到漚汪買，可能是冰很久的，不像現在有冰箱或是想吃什麼就能吃什麼。吃的魚像是巴撈仔魚、烏魚寬仔，也有鯊魚，但鯊魚不是冰的，是在內海抓的，每隻好幾斤。料理的方式通常是切塊下去煮，煮鹹水，水滾後就盛起來，好幾個人吃一塊，配好幾餐，過去大部分的人家都這樣吃，吃很差。那時候是很少吃虱目魚的，南洋鯪仔是在我結婚後才比較常吃，看是要煎，還是要煎過後加一點蔥、醬，南洋鯪仔是 i4 不錯吃。小時候我家沒有園，我們只吃番籖乾，沒米可吃。直到我結婚後，小孩出生時還是吃著番薯籖。我有吃過倉庫籖仔，那是放在農會公所的，都亂折，很難吃，臭掉生蟲，但那時候也是很多人吃，不只我們。

以前家裡是有養幾隻雞、鴨，也沒養豬，因為沒地方。我婆家隔壁有人養鹿，因為公的會長角，他們會去請人割鹿茸，流出來的血人家說多好，就會拿去賣。我丈夫這一邊其實很可憐，他說過他小時候曾經十年沒得吃，吃得很差，吃蒜仔的頭沾鹹湯配著吃番薯籖，很可憐，沒魚可配，雖然他家有田，但還是配番薯吃，我丈夫大一點後，跟人出去做工，去到很遠的山內，

但也是吃得很差。之後去安順廠上班後，有在賺錢，吃得好一點，那時候已經光復了，吃飯配菜。後來我丈夫和小叔有在市區內做餛仔店¹⁷¹，多少有賺錢啦！

蚵仔、蛤仔比較少，因為捨不得買，太貴了。不過像是管仙仔、pōo-uā-á¹⁷²、毛蜞、白成仔這些，我常去北埔¹⁷³後、巷口後¹⁷⁴掘，這些小蟹都是水煮過後配飯，或是拿個舂白，把蟹搗的碎碎的、放鹽，放幾天後，就成蟹醬，再沾一點番籤配著吃。我們也會將毛蜞做成毛蜞鮓，將一整隻毛蜞洗一洗後，和著鹽，放了幾天後再夾來配。以前我們常擔著菜籃走很遠去撿螺，大概是我十幾歲時，螺撿回來後水煮，尾巴切掉，配番籤，螺的作法很簡單，沒再放調味料。我沒有去撿粉蟯，那個還要跨過海去掘。管先仔的話就要去掘，那個比較沒肉，要去海墘挖很深才抓得到一隻，早上7、8點去，去到差不多中午11點，回家洗洗做蟹醬，用水煮、舂白都可。

我不曾做魚鮓¹⁷⁵。菜的話會做高麗菜鮓，把高麗菜切一切後，一層菜、一層鹽放在甕裡。米豆、膨風豆、荷蘭豆、皇帝豆或是做豆腐的 khut 豆不會做成鮓，會水煮後配著飯吃，我們家裡也有種這些豆子。以前也有烏點仔菜，會煮烏點仔粥。做好的鮓，我們會放在吊籃，吊在上面，不然也沒冰箱，放地上的話容易壞掉，會有異味。以前也沒什麼菜可以吃，我們家以前有種菜，像是番薯、稻子、甘蔗。戰爭的時候，沒地方可以買肉買菜，都是配給的，只吃番籤配冰魚。配給的話，像是豬肉就看我們家裡幾個人，他就配多少，也有配給菜，像是紅菜、芹菜、萆菜，沒有每天配給，久久才一次。以前在躲空襲時，派出所會有個水雷會響，大家就會躲到防空壕，空襲過後，水雷又會響，提醒大家出來，戰爭時配給很少。

以前也做西瓜綿，摘了西瓜後，皮削一削，醃鹽，拿來煮虱目魚較好吃，大部分也都這樣做。我也會曬虱目魚乾，虱目魚打一打，剖肚曬乾，煮番籤，配豆豉。以前也做醃瓜，那很簡單，以前瓜剖半曬的半乾，醃鹽。虱目魚鮓的話，醃鹽過再煮，沒加其他調味。

我們那邊的廟好幾十年才做一次醮。以前拜拜不拜初一、十五，只有過年過節，像是過年、清明、五月節、七月半、十月拜天公、冬至，若拜初一、十五是做生意的才有。南洋鯪仔、鯽仔、虱目仔要年節時才會買，一方面是貴，一方面是家裡人口多。料理的方式都是舀水過煮，沒什麼味道但是也是吃得很開心，那時候的人都吃很差。豬肉的話只有拜拜的時候會去買一塊，不然平常時是沒有的，過年過節時才會殺一隻雞，雞是自己養的，雞也是吃人沒吃完的番籤。

¹⁷¹ 雜貨店。

¹⁷² 小螃蟹，長身，螯較大隻。

¹⁷³ 苓仔寮北埔。

¹⁷⁴ 苓仔寮巷口。

¹⁷⁵ 音 kē，以鹽醃製的食物。

也會買些菜來拜，像是紅菜、空心菜、高麗菜、萵菜。白飯要過年過節時才有。若是要拜拜，會買些麵枝仔來煮，煮熟後盛起來拜。過年的時候也會炊粿。鄉下大廟在作醮，有的會去餅店買餅，若比較功夫的，會炸芋圓、八寶丸，廟裡會拜豬公，水果的話會拜香蕉、梨子、芭樂，不會有蘋果，因為太貴了。

日本時代時，都是自己做潤餅皮，不像現在去市場可以買現成的，要吃個潤餅，就去市場買麵粉，燒柴碰鼎的開始做。潤餅皮的話，弄點麵粉攪拌，放在鼎燒，以前我會沾豆腐乳；我還在娘家時，五月節不像現在家家戶戶綁粽子，那時候窮得要死，只會煮麵來拜，也沒加什麼東西。綁粽子要等到我嫁人後，才開始有在綁，我會綁粽子，那時候只放炒過的豬肉、蔥仔，我們並沒有種蔥仔和包粽子的葉子，也是得買，米的話沒用糯米，普通的米就可以了。五日節我們也拜麵枝，有人做現成的我們就去買，麵枝煮甜的；七月半會拜菜和飯，簡單而已，像是拜高麗菜、韭菜、紅菜、菜頭等等，好幾種，七月半也會弄一副牲禮，但沒有水果；十月份拜天公，會買一副牲禮，還有紅龜，麵粉揉一揉，撕成一塊一塊，推的薄薄的，再將膨風豆、米豆水煮後過煎，其實什麼豆子都可以啦，煎得爛爛的，放在餅皮上包起來，再壓粿印，紅龜大部分都做甜的，比較沒人做鹹的；十一月是冬至，有菜包和菜粿，但比較少人在做，這兩種做的很像，我也有做，麵粉壓一壓後捏一小塊，再放菜進去，菜可以放很多種，我會放高麗菜、芹菜、韭菜都可。以前也沒有拜水果，那時候大家吃很差，哪有水果可以拜，我們家以前有種甘蔗，不過是要給會社的，所以也沒得吃。魚的話也不常拜，有才會擺上去，大多是虱目仔。普渡的話也是隨意，幾碗菜這樣，看市場上有什麼就買。以前沒有沙拉油，會去買豬腹內的肉來炸油。

結婚的時候，我是坐紅轎的，我沒有哭，有穿著白色的新娘衣，頭戴白紗。我們娘家離婆家這邊不遠，沒坐很久。那時候嫁過去時，新娘這邊是不吃餅的，我們庄頭都這樣，我大姊那時候是有吃餅，但沒有做很多，到我那時候就沒了。我丈夫來下聘時，只做了五角的餅一個小小的，也忘了做了幾個，一個五角銀。比我年長的的確有吃好幾百斤的，但我沒有。男方帶聘禮，我們也有貺¹⁷⁶香蕉和糕餅讓媒人擔到男方那邊，大概三百份有哦，一戶一戶貺，香蕉和糕仔各一份。那是剛訂婚的時候。香蕉是買的，結婚花多少錢我也不清楚。那時候我們結婚只在意這個新娘有幾套衣服，那時我有三十幾套衣服，我最多，我的女生朋友們都沒有日本布，只有我有，是我請人買的，我織布有賺一些錢，織布機是自己弄的，別人雇用我當織工，我賺的錢都用來買結婚的東西，我的父母都沒幫我出什麼錢。以前也不常辦桌，我也不常讓人家請。我結婚時有請客，但桌數不多，不過結婚桌是比較豐富，也是請廚師來煮，自己不會煮，是沒有像現在有蟳仔、烏魚子、生魚片，不過有大封、米粉、魚丸、八寶丸、魚翅羹、雞封、雞仔豬肚鱉、蝦子等等，還有煮鳳梨但裡面加什麼我已經忘了，差不多出十幾碗菜，印象中以前不

¹⁷⁶ 音 hīng，贈禮致謝。

像現在有蛋糕或冰淇淋這種甜的點心，大部分都鹹的。我那時候做新娘時，歇熱要回去娘家時，我爸爸就必須做紅龜，帶回婆家庄頭，覘粿，裡面包豆餡，就豆子煮爛，撈乾，用舂白打成泥狀，甜甜的，這樣很好吃。那時候做新娘都有回去娘家歇熱，歇一個禮拜，只有第一年。

口渴的話，都是喝開水，牛奶我連看也沒看過。以前喝的水是古井水，很深，用一個桶子舀水喝，井是自己挖的，好幾十戶人家共用一個井，是磚仔井。水算是清澈啦，沒有味道，也沒有土沙，但難免會有一點點，不像現在自來水那麼好。有時候普通時間去擔是沒有水的，我曾經4點起床去擔水，那時候比較沒人。我們這邊沒有烏腳病，是南鯤鯓那邊的人才有。

在我還是小孩的時候，我必須去撿甘蔗葉、甘蔗頭、林投葉、麻黃回來燒，林投葉有刺的。以前路上有人摘種，我都去撿掉在路上的葉子，不能去偷摘，因為有些是政府的，政府會管制。結婚我掌廚後，家裡就用烘爐煮飯，烘爐是去店裡買的，我覺得用灶或是烘爐煮飯的味道都差不多，習慣就好。

以前沒點心可吃。不過做農事時有點心可吃，以前的人去當雇工時，先做一會兒的農事後，主人會擔點心去園裡，點心有甜麵（麵加糖）、芋頭粥、南瓜粥、豆仔粥，有好多種可以煮的，都會擔給做工作的人吃，點心比正餐吃的還好。以前也是有仙草、愛玉能吃，我們都去市場買，每庄都有市場，鄉下那邊沒有販仔。偶爾我也會去買剉冰或是糖甘仔來吃，但很少啦！

編號 2：受訪耆老——陳○源

1. 時間：2015 年 3 月 20 日
2. 地點：臺南市安南區陳宅
3. 訪問人：國立臺灣師範大學臺灣語文學系助理教授陳玉箴、中央研究院臺灣史研究所助研究員曾品滄
4. 紀錄：國立臺灣師範大學臺灣語文學系研究生吳庭宇

受訪人簡介：陳○源，1953 年生於臺南，小時候住在新南街，結婚時搬到長榮中學對面的東門國宅，後來又搬到中華路兵仔市對面，住 8 年後搬到崇善路，而後定居於安南區本淵寮至今。1981 年進入中區公所服務，任公職，後來 2001 年中、西區合併為中西區，直到 2005 年退休。

我是 1953 年出生於公教家庭。父親從州立臺南二中畢業後，曾待過製麻會社，大概民國 30 多年左右開始任職於臺南州廳教育科，光復之後一直待在市政府。家裡有 9 個小孩，我排第 7 個，男生第 3 個。那時候我們住在新南街，靠近現在的府前路上、運河邊，離中正路的西市場並不遠。因為五期重劃的關係，房子已經被拆掉了，那是自己的房子，那時候叫做「十二間」，日本時代就建好了，上面覆蓋著紅瓦，推測原先是做倉庫使用，共有 12 間，倉庫都是相連的，每間共有一扇門可以相通。

父親是公務人員，以前公務員都有配給，根據眷口數量分配米、麵粉這兩種，不過這已經是民國時代的事，配給是由每個區的合作社處理，像是中西區，配給單位就在區公所旁，目前還存在，但已改制，現在沒有配給，改為賣酒、賣鹽。配給的米比較差，但我們會用麵粉會做饅頭和包子，這在當時的臺灣家庭比較少見，不過我媽媽會做，她會去菜市場的餅店買發粉回家自己弄，發粉會先回家製成麵糰，放在太陽底下曬一陣子，讓它發起來，再開始做麵疙瘩或其他麵食，小孩子也會自己做。因為是公教家庭，相對於其他做生意、受人雇用那些沒有配給的人家，吃的自然不同，所以我們家若有做饅頭、包子，都會分送給附近其他人家，不過那時候的臺灣家庭不會包水餃，像我太太他們是軍眷家庭，也有配給這些東西，都會包水餃，他們比較內行。以前比較少豆漿，因為生活克難，家家戶戶沒有冰箱和瓦斯爐，大多使用灶，放入鋸木屑生火，不然就是去附近的造船廠拿木屑，不會去買甘蔗渣，雖然住的地方較偏僻但也是市區，沒有甘蔗渣可以買。

以前買賣交易以叫賣為主，武市居多，像是賣菜的從關廟騎腳踏車沿路叫賣，賣冰、賣粉粿推手推車出來，所以買東西不用到菜市場，因為賣菜、肉、雜貨的都會到街上，醬菜攤（以前的人早上吃粥需配醬菜）、魚丸湯、臭豆腐，山東饅頭也都有。醬菜的種類很多，像是炒的菜，也有麵筋和醃製類的，甚至有比較特殊的「菜尾」，我們家附近有個人的女婿在中正路尾開餐廳，他就會從他女婿的餐廳拿些剩菜或食材再加工，放一些白蘿蔔、紅蘿蔔、白菜下去熬，「菜尾」一定要放菜頭，才會好吃，才會甜，其實蠻好吃的。賣「菜尾」的他們家早上也有炸油條，有時候會剪一剪沾醬油吃。

以前去念書時都帶便當，值日生會負責把大家的便當拿去蒸。早餐的話，都在家裡吃，以前沒像現在那麼方便，要很遠才有一兩攤在賣，不過像是賣粥這種臺灣食的飯桌仔，會煮很多配菜，可以配番薯籤或白粥，就像是西門圓環的「悅津」，這種類型的早餐店比較多。饅頭這類的很少，有的話會是眷村出來的老兵，他們下午會騎腳踏車沿街叫賣，一路喊著「山東饅頭」叫賣，或是自製的「駱駝冰棒」，一枝一枝的冰棒放在木箱裡，上面鋪上一塊厚布蓋著，以前軍中的運輸單位叫做駱駝，推測他們是來自空軍的眷村。以前並不像現在這麼方便有超商，只有小的雜貨店，什麼都賣，甚至有賣沾醬油糖的番茄切盤，這是臺南吃法，大多阿公阿婆在顧店，也有糖果餅乾，像是金柑仔、鳳梨心，過去鳳梨收去作罐頭用，剩下中間那塊心，所以醃漬來賣。

我們家住運河邊，附近居民大多不是當地人，而是來自將軍地區的移民，由於工作需求，移民多半在運河附近的魚行、魚市場當雜工，以前的魚市場不是在安平，是在中正路這一塊，漁船進港後會到這附近的港區，這些移民的工作較粗重，也有人去挑肥料，現在的南華街那邊以前有兩個大礮池，也就是臺南市兩個最大的水肥貯存地，因為以前沒有化糞池，一段時間後，需要人來舀肥料。公家機關過去環保局有水肥處，會開水肥車出來載，私人的話，工人會到每戶人家收購肥料，收完倒入停在運河邊的水肥船，水肥船就沿著運河到現在五期重劃區附近，那邊以前都是魚塢，塢仔內養虱目魚居多，水肥倒入魚塢，讓它生長藻類，餵魚，虱目魚喜歡吃這種。

那時候魚類吃的很多，由於鄰居到魚市場當雜工的關係。這些雜工又叫做「空八啦」，漁船到的話，必須上漁船扛漁貨，卸完魚貨後就必須清潔漁船，前者大多男性，後者多是婦女。「空八啦」的裝扮比較不同，他們穿七分褲，有時候穿たっぴい，挑水肥的也會穿たっぴい，行動比較方便。「空八啦」工作完畢後，拿到的不是工資，而是魚貨，雜魚較多，所以他們會以很便宜的價格賣給附近的鄰居，像是皮刀、白口魚、帕新仔¹⁷⁷、皮新仔這些近海小魚，因

¹⁷⁷ 新仔音 sîn-á，剛放下去不久的幼苗。

為安平港出海的漁船多為近海，現撈仔較多，漁船出海時間多在半夜三、四點，回來時已經是下午，這些現撈仔很快被店家收購了。

小時候我曾經去魚行買皮刀，一桶 10 元，很多魚，隨便你抓，那時候很便宜。那邊較特殊的行業就是冰行和魚行，冰行就是冰漁船帶入的魚貨，會放入冰場，若船要出海，也會在船內倒入冰塊，許多製冰廠的員工住我們家那一帶，那裡有兩間製冰廠、兩間魚行，魚行現在靠近現今中正路靠金華路一帶。料理的話，因為海魚比較腥，多半煮湯，大隻魚如鮫魚，就會用煎的方式，像是狗母魚這種較差的魚，肉質較差，會做成魚鬆，魷魚的話因為有腥味，所以要紅燒。通常比較小隻、比較差的魚會被拿來做成鹹魚，且在醃製後，一箱箱的放在冰行冰著，但鹹魚多半會買人家以醃製好的，不會自己做。以前的人比較環保，因為沒有塑膠袋，像買魚丸湯要自己拿鍋子去盛，買菜的話用紙袋包著，買肉的話有肉縑仔裝著，肉縑仔是用比較硬的葉子，如果可以提的，就用蘭草束著。

一般而言，吃肉的機會蠻多的，肉不貴，比現在的肉好吃，以前吃的是黑豬仔，但現在幾乎是白豬仔，尤其我們家附近多塭仔，很多人在塭仔邊弄個豬圈，養豬當副業。我們家沒有養豬，但有養雞養鴨，那時候幾乎每家每戶都有養雞養鴨。我們家還有種絲瓜，有飼養過火雞、紅面鴨。以前買雞鴨較麻煩，從市場買回來的話要自己殺、除毛，所以小時候我們看著媽媽殺雞，她邊殺嘴邊念著：「做雞做鳥無了時，後出世，大厝予人做困兒」，然後頭一轉到翅膀裡，讓雞慢慢死去，再將牠放入滾水中，拔毛。自己養的通常都自己吃，或是過年過節拜拜所用，不會有人收購。男孩子念初中轉大人時，長輩會殺紅面番鴨，並去中藥房買轉大人的藥來燉，或是滴雞湯。小孩子很喜歡養雞鴨，因為牠們吃的通常是剩菜剩飯，頂多鴨的飼料會拌上浮萍、雞會加些米糠，浮萍的話會有人擔到街上秤斤的叫賣，鴨子特別喜歡吃浮萍。殺雞鴨的話通常有口訣：「高雞低鴨」，雞的頭要在高一點的位置，鴨的話要低一點，要殺的話須先把脖子旁邊的毛拔掉，火雞的話也是這樣處理，但我們家不常養，大部分養雞，雞蛋一下，小孩子喜歡在生雞蛋上戳洞，直接吸著吃，或是在媽媽剛煮好熱騰騰的飯時，拌成雞蛋飯，生的蛋淋下去它就熟了。

小時候吃很多的虱目魚，料理方式通常是煎的或煮湯，尤其是魚腸煎起來很香很好吃，而煮湯的話，通常是薑絲煮魚湯，或是飯湯，虱目魚肉、筍仔、肉類、蝦仔煮成一鍋，加上白飯，攪拌做飯湯。我媽媽也會把人家拿來的一些未長大的新仔，把它蒸熟，撥一撥，加上五香粉，製成魚鬆。虱目魚相對於狗母魚來講，肉質比較細，所以適合做成魚鬆，但是比較多刺就是了。一般而言，虱目魚中段會用煎的方式，而前、後段煮湯。

下午的時候，附近的小販會擔點心出來叫賣，像是粉圓冰、愛玉冰、大腸香腸、米糕粥、豆花，蚵𧄀¹⁷⁸比較少，市區的菜市場旁邊較多，豆花的話是吃熱的，鮮少吃冷的，因為熱的味道比較好，有豆的香味，淋著糖膏很好吃。以前會有人用一臺高高的車子，兩輪，有玻璃箱，推出去賣著包仔、水餃，包仔是臺灣包子。水煎包和外省麵是後來退伍的老兵賣的，很便宜，像牛頭牌也是，他爸爸是廣東人、軍人，過來臺灣，先在正義街附近賣麵，配上家鄉味的沙茶醬，大家覺得好吃，於是開始製作沙茶醬，之後便在青年路開小型工廠。小時候喜歡去沙卡里巴吃菜粽，以前很少賣蚵仔煎，我們小時候也不吃蚵仔煎，比較常吃香腸熟肉，或像是鯊魚煙之類的，這些臺南人比較喜歡，黑白切是後來才有的東西。

以前我家嫁娶時，會買舊永瑞珍的餅，他都做大的喜餅，黑豆沙的最好，較油，餡很綿密，很好吃，五斤、十斤的餅通常是贈給至親像阿姨、阿舅，其他口味還有冬瓜肉餅、白豆沙、伍仁、綠豆椪、鳳梨酥等等，臺南較出名就是舊永瑞珍和振來發，振來發在自強街上，開基媽祖廟對面，他們有做椪餅，萬川號也有做椪餅。

以前吃包子饅頭比較少，當兵之後才常接觸。以前當兵時，掌廚房的通常是臺灣人，也是要學做饅頭、殺豬，其實只要對料理有興趣的都能去廚房工作，並沒有特別挑人去煮菜，有時候外省老兵會教他們怎麼煮飯。年輕時在家很少吃牛肉，當兵的時候只有罐頭牛肉，沒有新鮮牛肉，不過罐頭牛肉是在金門服役時吃到的，很大罐，蠻好吃的，通常用來煮麵疙瘩。因為戰備的關係，在金門的米、麵粉都很差，甚至長米蟲，不過沒關係，阿兵哥有得吃就好。從部隊回來之後，較容易接觸麵食，而我太太也是外省人，四川人，她爸爸是北平人，現在我們也常去市場買水餃皮回來包水餃，而我吃的口味也變得較重，常吃麵食。太太本身不太會煮臺灣食，像是她們家的包潤餅方式，是先把全部的菜炒一炒再包著，熱的，和我們這邊的寒食不同。其實我和我太太在吃的方面都能接受，文化融合上也沒問題，因為工作關係，她在銀行上班，所以多半是由我掌廚。岳母煮的菜多是四川菜，味道不錯，過年時會做臘肉、蛋餃，因為四川不靠海，所以岳父岳母家吃的魚不是海魚，而是如黃魚，紅燒居多，較少煮湯，若煮湯的話也是會放西瓜綿；像我媽媽煮的是正臺灣菜，都是甜的，會放很多糖，我煮菜瓜時也會放一點糖，因為小時候就看著我媽媽這樣煮，糖也便宜，我們家過去是一天一斤糖，不管煮菜還是煮涼點，像是綠豆湯、粉角、圓仔湯、芋粿、甜芋都會放糖。芋粿的話先把芋頭刨成細籤或絲狀，拌地瓜粉，鋪一鋪後放進去蒸，蒸熟後上面放肉燥，肉燥裡面會放筍角。

過年一定要蒸芋粿、甜粿、鹹粿。冬至做菜包，搓圓仔，菜包是用糯米下去製成，裡面包肉，用黃槿葉墊著，上面在點紅。正月十五時要炸甜粿，沾粉、打蛋油炸，我媽媽還會將甜粿

¹⁷⁸ 音 ô-te，即蚵𧄀。

切成長條，加上鹹菜，最後用四角形的餛飩皮捲起來包著一起炸。像是蝦捲，因為網紗難買，我媽媽只好用大張的四角形的餛飩皮做，裡面裹魚漿、蝦漿。

爸爸較不會跟從一般風俗去普渡作醮，雖然他以前曾經在太平境受洗過，可是長大後並沒有信基督教，但媽媽會參與拜拜的活動，像是在臺南這邊，九月九日太陽公生，拜「九豬十六羊」，去餅店買做成豬仔和羊仔形狀的糕點，據說是有懷念明代之意，因為朱是明朝姓氏，十六羊可能是他有十六個朝代吧，好像是這樣，所以我媽都會拜這些。

我結婚的時候，在鴨子樓結婚辦了 10 桌，請自己的同事，在現今的體育場附近，現在應該叫做鹿鳴春鴨子樓，以外省菜聞名。結婚之前有去岳父母家拜訪，岳母煮打魯麵，吃起來和臺南偏甜的魯麵不同，比較像是酸辣湯加麵。在臺南，若有喜慶一定要有魯麵，所以家家戶戶都會這道菜。因為小時候親戚多，吃辦桌的機會也多，結婚桌的話，菜色不像現在這麼豐富，不過一定會有魚翅羹，這是第二道菜，這道菜是辦桌的精華、廚師功力的指標，魚翅羹若煮的好吃，表示這個廚師很厲害。大部分的料理就是雞、鴨，或是花跳，以前很流行花跳，通常煮清湯，或是加枸杞。喜宴的第一道菜，通常是冷盤，最後一道菜會是雞、鴨、魚、肚、鱉這些，鄉下地方通常會是丸子結尾，表示「完」，大家就知道結束了。婚宴甜點部分，有時候會是甜圓仔、芋丸，也有蛋糕，現在因為方便，所以大多是布丁、冰淇淋，多是工廠做的，米糕也是。菜色部分，以前較多手路菜，像是魯半鴨，要把鴨子的骨頭炸得很酥脆，很少人會，我舅舅會以前會做，但現在這道菜也不流行了；以前也蠻多大封，但現代人比較不愛，太油膩。魚的話，多是清蒸、紅燒，以前有些廚師會把魚肉另外處理，捲起來裡頭包著蘆筍之類的，但是做工繁複，皇帝魚（比目魚）的話，會先炸過再紅燒，外皮較脆，不會太爛。現在最多是石斑魚，因為養殖較興，但也吃得很膩了。紅蟳米糕這道菜是以前就有了。而像訂婚這種喜事，是長輩如阿姨類的會到家裡幫忙，會請他們吃魯麵；而像小孩滿月時，雖然大部分會請店家做米糕，但還是有些人會自己來。

以前上班時曾去寶美樓用餐，寶美樓原本是酒家，後來改成餐廳。聽說好像過去在議會預算審查前一天，市長會帶頭請議員們到一些酒家用餐，像寶美樓，但這應該是在我之前、我爸爸的那個年代，或是日本時代就有了，在日本時代，議會結束後，會去鶯料理用餐，鶯料理以前是專門做政府機關的生意。寶美樓應該在民國七十幾年關門的，我婚後一兩年，同學還曾經在那邊請過婚宴，之後它就轉型做婚紗公司、餐廳之類的。

編號 3：受訪耆老——金林○合

1. 時間：2015 年 3 月 20 日、8 月 21 日
2. 地點：臺南市七股區城內
3. 訪問人：中央研究院臺灣史研究所助研究員曾品滄
4. 紀錄：國立臺灣師範大學臺灣語文學系研究生吳庭宇

受訪人簡介：金林○合，1938 年生，出生於七股區下埔，父親是保正，20 歲嫁到七股區埤內水師寮，小時候幫忙家裡的趕鴨、農事耕作；婚後多從事魚類相關工作，也曾辦桌做菜，目前退休。

我叫金林○合，今年 78 歲，屬虎，我先生姓金，我家裡姓林，我們這整個庄頭都姓金，只有一個不同姓。我原先住在下埔，20 歲嫁過來。在我 10 歲時，爸爸養鴨，我每天早上必須把鴨子趕到水路讓他們覓食。每逢割稻收冬時，我和媽媽住在外面搭草寮過夜，顧著鴨子，有時候還會有蛇來作伴，地板鋪稻草、蓆，我們睡在上面，蛇會鑽到稻草下，常嚇到我們，不過牠不會咬我們。8 歲有上學，因為戰爭破壞了會社，也就是現在的佳里糖廠，我們在佳里糖廠北邊的溪邊養鴨，我從那邊要走到番仔寮、頂埔北邊還有一段路，戰爭的關係讓我不敢獨自一人走那段路上學，所以沒繼續讀書，最後只念了半本「人之初」。會念「人之初」，是因為我的四叔公當時做功德，做了本簿子讓我們這些屬虎的人讀，那時候很多屬虎的人都沒有念書，所以他下午時會教我們。後來光復了，我們都沒念到日本書，所以現在都不會。

趕鴨子趕到 15、16 歲時，爸爸覺得全家跟著養鴨太辛苦，他到哪裡養鴨，我們就必須跟著，像是新化、新市、鴨母寮、井仔腳，搭寮子就必須跟著去住。所以 18 歲時，到高雄市工作，被外省人雇用，住在那邊煮三餐，老闆娘會買菜，除非她沒空，我才要幫忙買，他們吃得很簡單，每餐都煮麵，裡面不放肉和菜，放蝦米、香菇，水煮沒有湯，乾乾的就端去吃，不過他們不曾叫我做饅頭，也沒在吃饅頭。20 歲時就回來嫁人了，別人介紹的，我先生那時候在臺北踩三輪車，計程車出現後他就回來了，在佳里的大樓、針織廠當守衛，而我嫁過來後，做了很多工作，像「山精」¹⁷⁹，牽魚、載魚去賣、摸蟬仔都有。

¹⁷⁹ 音 suann-tsinn。

小時候住下埔，日本時代魚脯仔、鹹魚是配給的，沒辦法吃更多。生活很艱苦，吃番薯籤配鹹魚。配給的話，假設今天發魚，看我們有幾個人就拿多少，像是我們一家有8個，分6尾魚。我們不敢偷藏東西，若被抓到話就不得了。事實上，我爸爸那時候當保正，要保持中立，做榜樣給其他人看，所以做保正反而番薯乾吃得多。番薯籤除了配鹹魚，也有配自己栽的菜，或是鹹豆。像是我們種膨風豆仔，把豆子打出來後，炒熟，放入鹽水攪拌，弄得很鹹，配番薯乾，作法和花生一樣，用來配飯，不會把它當作零食；荷蘭豆的話，它是一格一格帶有絲，炒一炒就能吃；菜豆仔的話，醃漬過再一條條放入罐內，要配飯時再勾出來吃。我現在也會曬番薯籤，會爛的我才曬成乾，自己吃。番薯若好吃，曬的番薯籤就會爛，若不好吃，就不會爛。我們現在這種曬得叫「90日」，90日就能掘，就三個月，才會曬得爛。

像是有颱風時，風打落番薯葉，掉下來的番薯葉乾就會撿洗一洗，日本時代沒得吃就這樣啊！因為作物供出都要繳出去，自己不能留。像大麥、麥子、豆子、番薯那些是沒在交的，只有稻子跟甘蔗有供出，雖然有給錢，但都沒多少，我們不能冗著吃，因為被控制住了，像是一年割的，今年吃半年，明年吃半年，十袋剩下五袋、三袋，不夠吃，都要吃番薯。如果拿去偷賣，是會被打死的，誰敢啊！以前什麼菜都曾吃到，說一句較過頭的，連人肉也曾吃過，我們是沒有，但我們的爸爸的爸爸曾經吃到，當日本兵都吃到，你看那樣的生活艱不艱苦。在空襲時，我們這邊也接過疏開的，沒跟他收錢，讓他住，那算是有點親戚關係，我們做鄰長、里長，算做個人情。

海邊可以撿到螺仔、pōo-uā-á、毛蜞。我們常去抓活的毛蜞，牠的腳很硬，「舂膏」¹⁸⁰的話太可惜，所以用鹽醃，再倒些酒，加上薑、蒜頭、酒浸著，過三天、一週後，湯很甘甜，肉也好吃，管不要吃；生的pōo-uā-á「舂膏」後，先放在清水裡讓牠吐沙，在水裡灑些鹽，讓牠死掉，牠較小隻，用磨子磨得比較碎，之後加上一點薑，放在甕裡；管仙仔其實抓不太到，牠有一隻大又粗的螯，比較不好。牙齒還咬得動的人，就會連螯、腳一起吃，要不然就只吃心。毛蜞要農曆十月過後才有，以前的人說：初一瘋、初二騷、初三瘋了了、初四吃無瀟¹⁸¹。

蚵仔的話會做蚵仔鮭、或是用炸的，也會做蚵仔jīm。蚵仔洗乾裹番薯粉或太白粉後，再放入滾水中，就是蚵仔jīm，若要煮湯的話，可放入切細的韭菜、芹菜或蔥。我說的這些都是較古早的口味，現在年輕人已經不煮這些；若蚵仔裹番薯粉油炸後，放上蒜頭、醃漬後放些糖，就是蚵仔酥了，不過這是現代的做法。以前要翻山越嶺、下海過港撿蚵仔，因為撿得很有限，不曾賣，而是自己吃。

¹⁸⁰ 音 tsing-ko，把的蟹腳去掉，中間那一塊槌成碎肉，即作為蟹醬。

¹⁸¹ 音 siâu，引申為無聊、無用的事。

光復後，生活有比較改善，但還是要打拚工作才有飯吃，像是別人犁完番薯田後，我們就去翻人犁過的，撿剩下的回家，較壞的給豬吃、好一點的給人吃，將番薯刨成細絲煮簽度三餐用，不過這是光復時候的事，日本時代是沒得撿的。我們這邊常吃的魚是虱目魚和南洋鯪仔¹⁸²，虱目魚可煎、煮、炸。水煮的話是薑絲煮湯，水要淹過魚身，但不要太多湯，不然會沒滋味，再放幾滴醬油，要吃多鹹可以自己斟酌，我比較少放鹹瓜下去煮，大多是去市場買西瓜綿回來放著一起煮，味道不錯；現在人比較少吃油，所以偶爾才用煎的。有些人會講用熬的，用熬的較沒有湯，較鹹，也較能放久一點。以前哪有什麼海魚可吃，一餐一塊蚵炆五角銀，三、四個小孩就分著配飯吃，吃得津津有味了。

說到請客辦桌，我們這個庄頭是最不常請客的，如果自己買東西來拜拜的話，會買一付比較大的牲禮、一些海產，也會炒米粉，喜歡吃什麼就買什麼。現在廟裡只有4月26日大王爺公生日，會選個靠近的週六週日才請客，以前比較多熱鬧慶祝的活動。我年輕的時候，不會請人辦桌，都是自己備料自己煮，我自己也會辦桌，不同價錢有不同菜色，像是煮3500元的話，菜色普通。如果是我配菜，頭碗是冷盤，一般來講是四色居多，若要煮好一點，會有螺肉蒜、八寶丸、蝦仁捲、涼菜。八寶丸裡面有切細的肉、蔥、菜，調味之後裹粉再炸，知道這道菜的都會要求出這道，但是它的做工很麻煩；第二道菜是雜菜湯，將蟳廣肉¹⁸³、蝦仁、肉絲仔、竹筍仔絲、香菇絲勾芡做成。五柳居的做法和紅燒不同，它是桶筍、肉絲，再一些菜像是荷蘭豆、洋蔥切絲，加一些料。

我做過很多工作，之前在興南客運工作，之後開始整網、牽魚，再來去做菜。在興南客運工作時，我幫忙洗車和煮飯，就一碗飯和一尾南洋鯪仔，這樣50元，還會有人特別打電話請我幫他留下。我買魚回來水煮，人家很愛吃我煮的，我還會燉米糕，燉鹹的，比較早來吃的，他們會把門鎖住，不讓其他人進來，其他人就會一直敲門，甚至把門踢壞，吵到站長出來；我去牽魚大概煮了兩桌，煮兩回剛好一罐麻油200元，這樣才會好吃，煎一煎，旁邊剛好放一桶水讓它滾，煎了再放入湯裡面讓它熟，再放點麵線，不能放鹽。

大概是我59、60歲的時候，當了2年的水腳，之後升做二手。水腳是最基層的，像是要煮200人的點心、炒3大鍋米粉，米粉是在王爺生的時候，煮給陣頭吃的；二手的工作是試鹹淡、掌廚。做完料理後，頭手，也就是師傅就會來鑑定。以前辦結婚桌，加上冰、水果，差不多要12碗菜，其中3碗要濕的，其他乾料，這是從我年輕的時候就這樣，幾乎沒變。有時候議員會請我去煮飯給人家吃，我會煮海產粥，或是撿麵。像是撿麵都煮14斤不夠，要煮18斤，撿麵是圓的，不怎麼吸湯，蠻好吃的，比大麵好吃。大麵是黃的，但那種撿麵不黃。

¹⁸² 小吳郭魚。

¹⁸³ 蟹腳。

八月十五我們會吃中秋餅、拜土地公伯，附近的人不會拜拜完一起辦桌開飯，不過七月半時候會普渡。過年的時候，會買好一點的料來吃圍爐火鍋，不過在我小時候，並沒有吃火鍋，我們會就拜拜現有的紅龜粿、牲禮來吃，這樣就已經很迷人了。和市區的習慣不一樣，我們不會正月初一吃長年菜，通常會在除夕晚上，大家夾一些長年菜吃一吃。過去在清明時候，我會出潤餅皮來賣，但現在沒辦法了。出潤餅皮要兩、三個人手幫忙，我出餅皮、一個桿、一個賣。潤餅裡面會包著豆芽菜、蒜、肉、蛋、蝦仁、花生糖粉（最重要）、豆腐乳。別人會加大麵，但我沒有，因為小孩不吃，也曾經沒有包潤餅皮，而是用水煮高麗菜包著，這樣很好吃。有的人想吃淡一點，他會沾些豆腐乳在潤餅皮上，推抹均勻，再夾菜進去，大概到一半時，放糖粉、花生粉，再繼續夾菜，包起來。

五月節時，我們也會包肉粽。但我包肉粽的技巧是在這邊學的，小時候不會，幾乎是我媽媽在包。而我婆婆這邊是很會做菜粿，把皮弄得薄薄的，鋪放在手上，芝麻炒一炒，加糖繼續炒，再包成長條狀，放一個月也不會發霉，越嚼越香，有點像是外面的菜包，但是菜包是圓的，這個是長的，要做圓的也是可以。皮的部份，我不用糯米，做起來會太軟，以前是用水煮一些番薯和麵粉相攪和，現在放約半碗麵粉拌沙拉油，看要做三斤還五斤，再一直加水、揉麵團，雖然皮會較硬，較不會破。通常是農曆十一月十七日冬至時會做菜粿，農曆二月十七日清明吃潤餅。

這邊沒有吃尾牙的習慣，也沒有特別拜什麼。農曆十一月吃圓仔、菜粿，二月吃潤餅，八月十五吃中秋餅，這樣而已。我嫁過來時，沒有甜湯，但是有大餅。女生這邊要貺大餅，男生則是香蕉、糕仔，看住的庄頭有多少人就貺幾份，如果有 40、50 戶，就要準備 40、50 戶的東西，一戶是 1 條香蕉和 1 個糕仔。女生這邊，有收紅包、交際應酬的話就給 2 份餅，沒有的話就給 1 份。這些餅是男生做給女生的，我那時候是做了三百多斤，算是很多了，蝦米肉鬆口味，一個一斤。我嫁女兒時就沒有做餅了，因為對方住在市區，沒有這樣的習慣。大餅的口味有五仁、蝦米肉鬆，現在多是麻糬口味，較甜，我不是很喜歡。像請女婿的話，多半是中午，買一些較新鮮的東西來料理，只有嫁的那天有辦桌，一般時日子沒有，這邊也沒有請阿舅的風俗。

我們掃墓時，不會整個宗族一起吃飯，都是各自前去祭拜。也有「吃祖」的習俗，清明的時候在廟裡舉行，不是祖塔。因為沒有業產，所以要吃的人必須另外交錢，一人 1000 元，按戶繳交。也是像吃辦桌的方式，一桌大概 4000-4500 元的菜色。

這邊以前是田園，現在塭仔居多。以前田裡種稻子和番薯，圳仔水可灌溉，現在都轉作了。像農曆正月是種番薯，番薯之後就種稻，很少有人插甘蔗。燒材的話，如果有插甘蔗，就會拿甘蔗葉來燒，不然一般是去塭仔邊割苦藍盤仔、樹枝仔。炊粿的話，因為一下子就燒完了，要

一直顧著，所以旁邊會放一些柴枝、柴塊，這樣燒比較久，平常看到木材、樹枝就會撿起來放著，等炊爨時使用。年輕時候養雞、豬、鴨，但都是自己吃，只有豬會賣出去。

小時候沒什麼錢買零食。吃飯的話，就幾個小孩分著蚵羹配飯，或是鹹豆配飯。我嫁到這邊後，我公公一條刺瓜 10 元捨不得買，所以回來倒醬油、配蒜頭拌飯吃。不過之後我們肯打拚做工，又節儉，生活慢慢改善。我先生去做守衛後，一個月賺 1050 元，不到我兩天的所得，我若晚上去牽魚，隔天早上去賣魚，賺得比較多。賣魚的話，像是魚塭換水時順便去載魚，或是晚上有人請我去牽魚，我會先去裝一簍，擔去下埔的市場賣，因為我用較便宜的價錢在魚架仔外面賣，客人就不會走到魚架仔，有人向警察檢舉，因此我的秤子曾經被警察搶去，後來我是請里長幫我拿回來。

賣完之後，在家裡睡一下，下午四點擷虱目魚，讓牠們在塭裡跳來跳去，魚受驚嚇，排出穢物，這樣腸子就能吃了，不過主要不是為了吃腸子，而是為了容易保存，較不會壞掉。打魚之後，在那邊吃飯、配魚，省了一餐。回家後，大概晚上十點多又要回到塭仔邊先睡覺，睡到小販說要開始抓魚時起來準備抱網子，大工們拿一塊網子，重量 80 斤，我們也拿一塊。大工們都是男性，一天的工錢是 150 元，像我們這種女工，也是小工，一天 120 元。魚塭外圍分做兩邊拉網子，一邊站三個，兩個大工配一個小工，中間內圍也要站一些人，他們比較辛苦，因為魚一直跳，量很多，必須配戴一個簍子和一個網子來裝，內圍外圍輪流。接著外圍先出去，然後內圍。

我在那邊還要煮點心，如果其他人在拆零仔¹⁸⁴，我就焔¹⁸⁵魚煮飯粥，先把飯悶好放旁邊，有蒜頭的話就用蒜頭炒魚，讓魚湯滾一下，把飯添入，放調味。這附近煮魚粥也是這樣的煮法。煮點心的人不用搯網、擔魚，這樣弄完約兩點，這時魚網已放在工寮前面，兩三個人將網子拉開，用竹竿撐著晾乾，接著是吃點心時間。

前面講的下午四、五點我們去魚塭打魚，主要是由「伙計」打理吃飯的事。塭仔的老闆會請「伙計」來顧魚、做工，也就是「長年」，我們這邊的老闆自己做「長年」，因為那是他自己的塭仔。如果往公港、潭尾那邊去就有「長年」，「長年」是被老闆雇用來顧魚塭的，要注意魚塭的水是不是有放滿、魚有沒有長大、什麼時候魚要放入越冬池(huah-á-kuh)、什麼時候才能抓魚，這些做「長年」的現在差不多七、八十多歲，他們的魚塭我都去牽過，大部分是淺水，養著草鯪、南洋鯪仔、鯪仔、鯪仔、大頭鯪。

¹⁸⁴ 將魚從網子上拆下來。

¹⁸⁵ 音 kûn，將食物放在水裡長時間熬煮。

以前我做的工作，大部分是塭仔的工作，這個我比較熟練，沒有碰田裡的工作。每次我賣完魚，會再回魚塭，那時候冬天，工人會做越冬池，我會用一些剩下的白飯，攪點糖煮甜粥，帶給那些工人止餓。越冬池就是把這條溝挖深，下面鋪稻草、綁好，開個小門，農曆八月、九月的時候較冷的時候，魚會游到堀裡面，就不會冷死。等到三、四月天氣較熱，魚也出堀，越冬池就必須掏空弄乾。

如果在淺坪牽魚，若剛好是農曆七月半時，伙計會每人分兩尾魚，不然平常日子是不會另外分到魚的。或是說人家牽完魚、放掉水後，塭底剩下魚可以自己下去抓。新仔¹⁸⁶如果夠大，會纏在網子上，就會被撈走；因為太小而不能纏在網子上的，就隨著剩下的水流到溝裡，小魚就會到溝裡，再趕去越冬池，剩下在塭底的除了虱目魚以外，像是吳郭魚、蟳仔、蝦仔、豆仔魚或是其他雜魚，就是我們的，就能出車到佳里魚行賣掉，魚行會再挑過。這樣的工作，連續這樣十幾天沒睡覺，很累，但也很好賺。豆仔魚用水煮或是煎的都可以，看喜歡哪一種。水煮的話，沾一點鹽水放味增湯，再倒一匙醬油就可以了。像是菜鮭、菜頭鮭、蚵鮭、甘仔¹⁸⁷鮭這些我都很會做，甘仔鮭的話，一樣是生的甘仔來醃漬，放一點酒最好，會比較鹹，放兩個多月後再拿出來配飯，會比較香，流出紅湯，配飯很好吃。蚵鮭醃完差不多放 10 日就夠了。蛤仔鮭的話，放一點糖、味素，鹽也可以放。像蝦猴、南洋鯪仔用炸的也好吃，不過南洋鯪仔要軟的才好吃。蝦子的話，一般是水煮川燙，這樣比較甜，別種做法也有，像是我在辦桌時，我會買大隻的草蝦，做法是三杯，或是把蝦殼剝掉後，背部切一刀，放入鹹菜、香菇、桶筍各一塊，再用匏仔絲綁著一隻一隻，沾粉後炸，這叫酸醋蝦。

現在的人比較喜歡新鮮的，像是出菜如果出大封，大家比較不喜歡，但是魚和樹子、蔥絲一起蒸的話，會比較愛吃。如果單純炸的，若沒顧好讓它熟，大家就不愛。鱈魚的話要切成一角一角，醃佐料，裹粉炸，這樣人氣比較好，盤邊再倒入一點番茄汁，要吃的人可以選擇沾或不沾。魚雪的話，現在切成一塊一塊，師傅會另外烤，烤完後要馬上端出去吃，不然會硬梆梆，難吃。魚雪、鱈魚都是大尾魚，鱈魚很軟，如果要煎的話可以淋上蛋汁再煎，不然很難煎。魚雪這種魚比較胖，較大塊；鱈魚就沒那麼大尾。

喪事桌的話，一般的菜色是不會多好。有些人是不出香腸，出粉腸，但我們這邊不管喜事、喪事都不會出香腸。像是喜宴一桌 5000、6000 元的話，通常喪事只有 3000、4000 元，出十碗菜，配菜和一般都一樣，但是料比較差。另外像是我們這邊熱鬧時，大家會一起吃南瓜米粉，乾炒，把南瓜洗乾淨、匏成絲狀，料和南瓜一起炒熟，再放著米粉，以前就這麼料理了，但不常做啦，偶爾才炒。

¹⁸⁶ 音 sîn-á，剛放下去不久的魚苗。

¹⁸⁷ 音 gâm-á。

編號 4：受訪耆老——張○寬

1. 時間：2015 年 4 月 19 日
2. 地點：臺南市七股區竹橋里
3. 訪問人：中央研究院臺灣史研究所助研究員曾品滄
4. 紀錄：國立臺灣師範大學臺灣語文學系研究生吳庭宇

受訪人簡介：張○寬，1941 年生，出生於竹港，嫁到隔壁竹橋村，一直以來以農工維生，目前退休養病在家。

我是張○寬，今年 76 歲，屬龍，小時候沒讀書，我原住隔壁竹仔港，20 幾歲嫁到這邊。我家的生活算不錯，家裡務農，但種植的作物是什麼我不清楚，就胡亂種，播稻子、種甘蔗等，收成沒有很好，大家都不好。那時我家還沒分家前，比較有田，不過土地面積多大我也不清楚，很多人一起吃。爸爸那邊兄弟很多，他是老大，兄弟一起享用，幾乎都是爸爸準備食物。小時候空襲時，我的大姐背著我跑去躲防空壕。光復以後，我在家裡幫忙務農，沒去外面找工作，跟著人家種植而已。

以前比較常吃番薯籤，人很多沒得吃，都煮番薯籤，有時候會放一些米，但放米的都是給小孩子吃，大人沒得吃。大人吃清滾番薯籤，單把番薯籤拿下去煮，煮熟後放到容器裡，大家自己去盛，通常配比較鹹的、吞得下去的東西，像是鹹魚，這樣就吃得津津有味了。小時候雖然家裡有種稻，但都是賣給人家，自己沒有留起來吃，那時已經光復，大家比較沒有錢。我媽媽生病後，我就嫁來這裡，差不多二十多歲，是媒人說親，那時候不會戀愛啦！下聘訂時，我還躲起來，不敢出來，那時候大家比較害羞。

以前在竹仔港時，我沒有幫忙煮飯，都是別人在煮。煮完後，就會有人來吃，詳細情形我也不記得了。配菜的話，就看販仔擔什麼到門口來賣，我就買什麼。擔來的食物，魚比較多，菜比較少，以前沒人在種菜，青菜比較少人在配，都是配魚。魚都是冰的，沒有新鮮的。鹹鮭的話，若沒有買，也是沒有，自己不會做。鹹鮭大部分是豆子、南洋鯪仔。小時候就有吃南洋鯪仔，母的、公的都有，人家買，我們就配來吃。

以前媽媽在田裡做工，我嫁來這裡後，也是在田裡幫人做工，像是種稻、斬甘蔗，什麼事都做。稻子要用踩的，不像現在有機器，踩到有汗流到沒汗。先用踩的，再用攪的，有一陣子是用摔的，後來再攪，摔的比較累，都會沾到全身。整團割稻隊都是在庄內工作，沒有到庄外去。播稻子就有到溪南去，過溪去，溪南寮¹⁸⁸。播稻子也是整團去，三個人一個篙子。割稻隊有男、有女好幾個，割稻的時候，很早就出門了，到了田就開始割啦！雖然黑漆漆的，但還看得到啦！割稻時會煮南瓜粥、番薯塊粥當點心。早餐在家裡吃，有時候都沒吃就出門了，有吃的話就是吃番薯籤，然後工作休息時會有人擔點心給我們，午餐各自回家吃，然後再去上工，那時候沒有帶飯去吃，也沒辦法帶飯去吃。下午沒有點心，點心只有在比較長時間的上午有供應。以前沒有喝涼的¹⁸⁹，就準備白開水。晚上也是回家吃。

結婚後生活比較不好，在我兒子還在襁褓時，我先生就過世了，是我自己扶養六個孩子。夫家沒有田產，收入都是靠做田庄工，幫忙人家種稻、割稻。我們這邊播種，一年只有一季，這裡不適合冬天種植。另一季都胡亂種，現在比較有東西可以種，那時候沒有，現在的話，多種玉米等，現在政府有轉作政策，大家都配合，有田的人才得有得種。我嫁來時，先生也是在做工，那時候已經當完兵了，不像現在有很多工作，農務比較多的人家就會來雇請人，因為看這個人做得比較多，就會來請。

嫁來這邊之後，都是自己下廚，自己煮的話，有的時候就吃好一点，沒有的時候就吃差一點，都快要無法生活了，也有辦法吃多好。那時候沒有肉可以吃，我們家沒養豬、雞、鴨，養雞鴨所需要的飼料太傷本了。其實嫁來這邊之後，吃食和娘家差不多，那時候也沒有什麼米可以吃，小孩還小，都弄一點點給孩子吃而已。大人都吃番薯籤。我們這裡靠近溪埔仔，都去溪埔仔撿番薯，但現在沒有了。番薯是人家種的，等人家犁完，我就去翻，我還帶著一個孩子幫忙翻。有一年很差，連溪南的人都跑來這邊撿番薯，整個溪埔都是撿番薯的人，會有人偷拿。

我娘家這邊都是女生，好像有五個，一個給人家，沒有男孩子。當初嫁過來時，人家來提親下聘時，沒有做很多大餅，連嫁妝都沒有，哪有辦法準備回禮，也不敢跟他們要求什麼，隨便他們看要做多少，我這三個女兒也不敢跟別人要求，我們都沒有嫁妝可以給人家，沒有理由要求。我嫁過來時，是坐車來的，沒有拍照，倒是有穿新娘禮服，也有戴桂冠，忘了那時候到底是有辦桌還是沒辦桌。我的姐姐們結婚時有的坐轎，有的坐車。我們小時候辦桌的菜都很差，那時候經濟環境很不好，罕得讓人家請客。

虱目魚如果沒錢也是沒辦法買，一斤很多錢。豆類也要摘才有，像是綠豆、米豆、菜豆等都有。荷蘭豆的話，要買才有。膨風豆要種或是去買。米豆是買的，去別人的田種植，打一打

¹⁸⁸ 七股區溪南寮。

¹⁸⁹ 冷飲。

後，我們跟他買。米豆很少加到飯裡面煮，通常是另外煮，看要吃甜的或吃鹹的都可以，煮甜的話，會加蔗糖。鹹瓜和紅瓜的話，溪埔種很多，但我們沒辦法種。溪埔是溪岸下去那塊土地，那是政府的河川公地，綁給其他人家去耕種，但現在沒有了，以前還給人家農保，現在也改到沒有了。

在家裡時，喝的是井水。井水不會鹹鹹澀澀，喝起來沒有特別的感覺。小時候都是大人去提水，不會給小孩弄。我們那裡有土井可以挖，挖下去它就會出泉水，那時候還沒有磚塊井，都是挖井而已。很多戶一個共用一個井，通常是一早就去擔水，然後才去田裡。水提回來後，都直接喝，沒有過濾。

初一、十五時不會拜拜，只有做戲或年節時，才會拜拜。拜門口，拜裡面。做熱鬧、王爺生時，拜拜會買豬肉，所以一年中，吃肉就只有這幾次機會。肉會加到菜裡煮，或是燻，燻到熟直接配，或是醃漬，弄到很鹹，這樣比較省，可以放比較久，就直接放，沒有冰箱，有時候會用吊籃吊著，以前我婆婆都是這樣做，一塊肉吃多久也不一定，小孩愛吃就拿去吃，不然就沒有。豬肉用炒的話，因為很鹹，用鹽下去炒，炒到熟，若是煮菜，就放一小塊，有什麼就加什麼菜。這邊常吃菠菜、蒜、高麗菜，空心菜比較少吃。高麗菜比較多，通常會炒一炒，因為比較快熟，現在有時會用來煮湯，炒的時候不會加其他東西，就清炒而已。

以前端午節會包肉粽，現在沒有。以前自己包的肉粽跟現在的肉粽用料差不多，有鹹鴨蛋、肉，有人會加香菇，但我們沒加。中秋節我們不會買餅來吃，現在孩子也比較不愛吃了。冬至的話，會煮圓仔，菜粿我沒做，都用買的，買一些來拜，現在還是會吃菜粿，若有人擔來賣，我就買一些來拜拜。以前清明時我會做潤餅皮，用鼎，打一打後，用越深越用力越好，因為那時候家裡人多，沒得買，所以都自己來，如果稍微破掉，小孩子就爭先恐後的來拿，破掉的就給他們吃。潤餅皮的話，用麵粉加一點鹽巴，然後打一打，用力一點，這樣做比較不會破。包潤餅都隨意的包，我們這邊包菜、肉，像是豆薯、高麗菜、芹菜，愛吃麵的人就包大麵，不愛的人也沒包。有人說潤餅皮裡面會抹一些豆腐乳，但我不會，抹豆腐乳會太鹹，會用土豆粉，但是我現在糖分比較高，不敢吃。過年的話，那些孩子回來就會圍爐，不然就沒有，以前過年的時候沒辦法吃爐，都沒得吃。

即使天氣很熱，也不會像現在有些人會煮青草茶或退火的涼水，我自己不曾煮過，去買還比較快，小時候連吃正餐都沒得吃，更不用說點心。有些人家會吃點心，像蚵炆，但是那要比較有錢的才有，我們家很窮。也沒得吃水果，以前沒什麼水果，就沒人買，家裡都沒種。我也忘記我是什麼時候才吃到水果的，現在是孩子有買回來我就會吃。因為以前比較沒錢，不會吃一些補冬或補身體的食物，有錢人才會。

結婚的餅，有些裡面包五仁（生仁）、有些是肉餅，大概都是這些而已。都一斤比較多，那時候我也沒什麼吃到。有些庄頭，男方頭會有香蕉或糕仔，我們這裡也有，對方給我們餅，我們就香蕉跟糕仔回給他們。我最小的孩子要娶媳婦，對方家住臺北，我們要跟對方下聘時，對方媽媽就說他不知道香蕉跟糕仔要怎麼處理，我就說你以前都沒吃過嗎？怎麼會不知道，可能是因為臺北人，所以沒接觸過。所以我跟他說，如果你不要，那你就拿錢來給我們買，我們需要拿回庄內發，做個體面。

結婚辦桌也沒有較特別的菜色，沒有五柳居，但有封肉，五柳居人家比較不愛吃，所以沒在辦。五柳居是魚，平常較常吃，比較不愛，而封肉現在還有，封肉這道菜從我小時候就有了。九仔湯、豬肚湯也有，但現在沒有了，以前會煮豬肚，但現在人家比較不喜歡，也比較沒在煮了。八寶丸、花枝丸都有，早期沒有，是現在比較近期才有。我小時候是沒有八寶丸的。小時候的冷盤是啥也忘記，烏魚子是這陣子才有的。我們都是請人來煮，我一個小妹也在這裡煮，但後來人家嫌不好吃，就比較少在請了。小時候我們庄內沒有厲害的總舖師。以前嫁女兒時，那時候辦宴席比較便宜啦，也是十二道菜，不像現在都好幾千。

小時候隔壁庄幾乎都有烏腳病，我們這邊沒有，隔壁庄整庄都拆遷搬離了，隔壁庄的地下水和我們應該是不一樣，那庄還在，但沒人住了，名字忘記了，在七股那邊，靠海邊才會這樣，不過這已經是很久很久之前的事情了。我們這邊以前煮飯都是用灶，柴來是撿的，有時候去路邊、田裡撿。那時田裡有插甘蔗，有一些蔗葉可以去撿，都拿蔗篙，蔗頭去斬，我們也會去拿蔗頭，擔回來，曬一曬。甘蔗以外就沒什麼了。芒草的話，我知道的都已經鋸光光了，不然之前是有沒錯，大路上那邊有。有人想去撿些掉下來芒草回來，主人家也不肯，會追打。我們不會去撿苦藍盤，因為海邊太遠了，我們不曾去撿。

我們這邊也很少吃蚵仔，現在蚵仔很貴，一斤一百多塊，以前比較便宜，現在比較貴。以前我沒去海邊撿過蚵，但我們這裡有兩、三個會去撿，有的會撿來賣。這邊沒有塹仔，要再過去、靠海埔一點才有。我們這邊也有人被請去顧魚塹，我們家裡就有好幾個，但我不知道工作內容是什麼。顧魚塹的都是男生，也有一、二個幫忙抓魚。以前賣魚是人家擔來賣的，現在也是，都擔來前面的大廟賣。那時候生活很苦，沒人要買，也沒菜市場。以前比較沒有人賣肉，現在比較有。樹下有一家是從我們這邊搬過去的，都是他載出來賣。以前載肉出來賣都會吹tatu¹⁹⁰，通常是早上，但現在沒有了，連豆腐也很少吃。

菜粿也是包菜跟肉而已，裡面包高麗菜、芹菜，這樣比較好吃，如果只包一種料，就不好吃了。都是做鹹的，我不敢吃甜的，裡面會切一些肉、香菇。形狀是長的，有角。我不曾做紅龜粿。做紅龜粿是比較快，有個模，把它放進去，壓一壓就好，甜的比較好做。鹹的菜包我現

¹⁹⁰ 海螺或牛角。

在沒有在做了，但以前有做過。菜包不是冬至吃的，三不五時就會做。就是像紅龜那種菜包，人家說吃圓仔做菜粿。有些人不想做，就印紅龜比較快。這邊生孩子的話，會煮油飯，請師傅煮。油飯裡面加豆子、蝦仁、肉；生女生是送紅蛋，但現在沒有紅蛋了。男生也是有紅蛋。

很多竹仔港人嫁來這裡，以前的人不嫁過溪¹⁹¹，因為以前沒有橋，需要涉溪過去，爬過溪岸就沒辦法過去，有水沒辦法，因為沒有辦法過去找父母，就會蹲在那裡哭一哭再回來，所以大家說女兒不要嫁過溪，就是這個緣由。不過現在橋都造好了。以前溪北、溪南，兩邊沒什麼來往，我們這裡有大廟，溪南也有大廟，兩邊是聯絡廟裡聯絡，才會接觸。廟有普渡的習慣，但沒有請客。

¹⁹¹ 曾文溪。

編號 5：受訪耆老——蔡○厭

1. 時間：2015 年 5 月 2 日
2. 地點：臺南市安南區土城蔡宅
3. 訪問人：中央研究院臺灣史研究所助研究員曾品滄
4. 紀錄：國立臺灣師範大學臺灣語文學系研究生吳庭宇

受訪人簡介：蔡○厭，1922 年生於七股區竹港（溪北），父親從事布袋戲工作，2 個同父異母的哥哥、1 個同父異母的姐姐、1 個弟弟。18 歲後嫁至臺南土城。

我是蔡黃厭，屬狗，今年 94 歲。我出生於溪北，以前家裡種番薯、種稻子，那時候已有嘉南大圳，快 10 歲時讀過書，但念沒一兩年，空襲後就沒讀了，我也忘了那間學校叫什麼名字。我爸是布袋戲團的團長，我有兩個同父異母哥哥，一個同父異母的大姊，爸爸的前妻死後才娶，生了我和弟弟。那時候家境差不多啦，因為我還小，不太會做農事，沒有下田工作，都是兩位兄嫂去。我媽媽原先纏足，後來解放了。小時候都在玩，會割草給牛吃，那時候家家戶戶都養牛，以前是牛在犁田，不像現在是鐵牛居多。家裡種的稻子，有旱稻也有水稻，乾的就期望下雨，在來居多，也忘了有什麼品種，基本上是一年一期，早冬。

我們家有一甲多的田，家裡沒算很多人，多是哥哥在農作，生活還算不錯。以前都是三頓吃番籩，是後來才有加一些米下去煮，嫁到這邊時還是日本時代，也是吃番籩。我嫁過來時，有配給，配給除了米，也有魚，我嫁過來都配虱目魚，還沒嫁過來配鹹魷仔比較多。以前在家時，也會買虱目魚回家配飯，一天一尾，算是還不錯了，會切差不多 8、9 塊，水煮，不放鹹瓜或西瓜綿，只是煮。肉的話很少，一般而言都是過年過節，像是王爺生或拜拜時才吃肉，那時不拜初一、十五，有的人會把豬肉醃的很鹹，但因為小時候不是我煮飯，所以我不清楚怎麼煮的。

小時候比較少吃零食，但也是有，胡亂買，像是糖甘仔、枝仔冰、剉冰。以前住的地方附近有日本人，我也有吃一些日本人賣的東西，但比較少，像是羊羹（ようかん）糖、麻糬、日本餅乾，因為爸爸做布袋戲，家境算是不錯。18 歲嫁過來是人家做的親事，沒有人在戀愛的，那時候的女性都差不多這個歲數就嫁了，很少人 20 多歲才嫁人。嫁過來時，剛好空襲，生活沒像之前那麼好，先生這邊也是務農，我也開始幫忙農事，那時候還沒有魚塢，後來才有，自

己的堀仔，放魚仔，鹹水池會放虱目魚，淡水池就胡亂放，像是南洋鯪仔、草魚，我們有好幾個堀仔。嫁過來是大家庭，有 20 幾個，先生的兄弟都一起煮食，那時候婆婆還在，煮飯時是婆婆那一輩在輪流的，不是我的妯娌，我會幫忙煮飯，早上天欲光時，4、5 點就起來幫忙。剛嫁來時先生的家庭也要做農事，也是種稻子、番薯，差不多 50 多年前，才有種蔥、蒜，最後才種番茄，這邊比較少種蘆筍，靠海那邊比較多。

在配給的時候，我們沒有偷藏東西，日本時代都吃著很難吃的倉庫籤，就是放得很久久的番籤，倉庫籤是自己的，藏著吃，摻著米和番薯葉乾，番薯葉乾是撿拾掉落的番薯葉，水煮後曬乾，那很難吃。嫁過來後，還沒光復時，我們叔公都買冰魚配飯，冰魚都胡亂買，像是有狗母仔、巴撈仔，冰魚那時候也不便宜，但沒有限制買多少。嫁來兩年後，分家但還是一起吃，分完後還有 27 個，還是我婆婆在煮飯，過幾年才輪到我。光復以後，我自己開始煮飯，那時候有三七五減租，但對我們來說沒太大影響，雖然有人說光復後生活不好，但我覺得差不多。

弄個淡水堀是因為家裡長輩打算的，淡水的堀仔其實小小的，但是鹹水的有一兩甲，鹹水堀是跟別人買一塊靠海地，大家一起分，隨人耕作。我不用顧魚堀，主要是婆婆在顧，堀仔離家裡有點遠，所以都搭寮子在旁邊顧著，現在那個堀還是有人做。我們會放虱目魚和蝦子摻著放。那時候是淺坪，淺坪沒有放蝦，後來因為說放蝦子要弄深一點，但也還是什麼都沒有。溪北有放粉蟯¹⁹²仔，我們這邊沒有。

這邊廟的主神是媽祖，這是我叔姪輩的設計的。我嫁來後，初一、十五會買一些東西到別人那邊拜，有時候他們會自己收去吃。一般拜拜什麼都煮，沒有一定菜色。分家後，我自己就開始胡亂煮。嫁過來後，每年都會綁粽子，小時候主要是兄嫂在綁。清明時我們吃潤餅，胡亂煮菜包著，像是豆菜、韭菜、芹菜、蛋、豆乾，較少包大麵，有會也用豆乳沾皮，潤餅皮自己用鼎做的比較多，我記得婚後有一年，我回娘家和我媽用高麗菜葉包潤餅，菜葉柄拿掉包著，沒潤餅皮是因為饑荒，沒有麵粉才這樣做。小時候若有吃月餅也是去買的，以前會去買「歹錢仔餅」，比較便宜。冬至時會搓湯圓、做菜包、菜粿，自己去佳里買東西回來包，我們這邊離佳里七公里，我騎腳踏車去買，家裡的腳踏車是我兄嫂在臺南買的，說是要買給我大女兒的嫁妝。

小時候我沒喝過牛奶，但我的兒子有，以前也喝過汽水「ラムネ」，但比較少。小時候有吃水果，也是比較少，像是番茄、西瓜，還有自己栽種的芭樂。最常吃的是大頭菜和高麗菜，自己種都種這兩樣，要去菜市場的話都去佳里、西港，平常吃自己栽種的。比較少醃漬鹹瓜、菜頭，以前會醃鹹菜，醃了後會炒，加點糖，有肉絲的話會加肉絲，比較少煮湯。三、四十年之前才有做醃瓜、西瓜綿。蚵鮭較少人配，所以沒在醃漬，我也少去海附近撿拾蚵仔等海裡的

¹⁹² 蟯，音 giô。即文蛤。

生物，雖然有蚵坪，但沒插蚵仔。因為不愛配鮭，也不常做。以前也炊粿，這些煮飯的技巧都是看來學會的，看兄嫂、婆婆煮的。那時候有養豬，曾煮豬菜，會水煮番薯、番薯葉給牠們吃，有時也會買飼料。豬是賣給別人的，算是副業，自己需要時再去買豬肉。

以前用水都喝掘仔水，井水也有，沒有水的話就挖，挖深一點就會出泉水，再澄清。我們沒開磚井，是土井，不會坍方，水錢自己出，味道不甜也不鹹，沒有井的人就去開井，沒有水的話就必須擔水，掘仔有水就吃掘仔水，不會難喝，就怕比較髒，以前的人沒在過濾。現在都牽水道了。

我結婚時是坐轎子，穿白色新娘禮服，戴頭紗，不過那時候也有人坐車。我嫁過來時，男方做了 300 斤餅，一個一斤，有 300 個，一盒 6 塊的盒仔餅也有，都是魯肉餅，還有糕仔，當時也有鳳梨酥口味，但我們沒做。我們也是有回糕仔和香蕉。結婚時有辦桌，菜色都蠻好的，像是大封。以前做醮沒有辦桌，直到近 40、50 年才有辦桌的習俗，以前只有結婚辦桌。以前也沒有做生日的習慣，到我兒子才有。

年輕時曾到臺南市內遊玩，搭公共運輸去的。我兩個哥哥後來都搬到市內，踩三輪車為生。我曾逛過百貨公司，林百貨，搭過流籠，是跟我媽媽去的，沒在裡面吃東西，但有買衣服。

編號 6：受訪耆老——蔡○針

1. 時間：2015 年 5 月 2 日
2. 地點：臺南市安南區土城蔡宅
3. 訪問人：中央研究院臺灣史研究所助研究員曾品滄
4. 紀錄：國立臺灣師範大學臺灣語文學系研究生吳庭宇

受訪人簡介：蔡○針，1927 年生於安南區海尾（今海東里），21 歲後嫁至臺南土城，務農為生。

我是蔡○針，屬兔，今年 89 歲，小時候住海尾那邊，也就是現在的海邊路。小時候我們家都是務農的，種自己的田，女孩子長大了也是務農，割牛草、餵牛、牽牛。我們家三個女生，三個男生，我排行老大。那時候種的大多是番薯、稻米。割稻米時，是用桶子在摔，蓬萊米則是用絞的，在來米能夠摔，但蓬萊米摔不起來，在來比較硬，蓬萊比較軟、短，糯米也是分在來糯米，比較長，我們這邊大多是在來糯米。那時候比較不懂，現在已經沒有有人在務農了，不像以前比較多人。以前種稻米時是有雨水的時候，種稻子就要有水，要有水，稻子才有得吃，基本上是一年一次。早冬又稱四月冬，通常是種稻米，晚冬的話種稻米跟番薯，以前的情況就只有種稻米跟番薯。我們也有在插甘蔗，偶爾，插廊蔗給人家斬，只有農場插一些，不然沒什麼人在插那種。基本上沒在種菜。

我們那時的人大概六、七歲就開始牽牛、割草。我也沒去念書，那時候的人沒什麼人在念書，也沒去學手藝或裁縫，只有割草、餵牛。家裡的話煮飯是兄嫂下去煮，有時候會幫忙燒柴。那時叔伯等吃飯人口高達 30、40 人，我媽媽生的第一胎是女兒，也就是我，其他叔伯的老大都是兒子，我們和叔伯他們幾口子輪流負責煮飯。有些哥哥已經娶媳婦，煮飯時，我們就幫忙，看要燒柴還是其他。煮飯輪一次要輪一個月，一年就負責煮一個月，就看幾個人輪。沒輪到的人就去田裡，那麼多人，負責煮飯的光煮飯就忙不過來。那時都吃番薯、番薯籤，用大的鼎在煮。那時候煮飯沒有米可以加。孩子還小，也是用番薯籤給小孩吃。

那時候的人生活困苦，哪有米可以吃。番薯青刨一刨，下去煮，有些就下去絞一絞，然後曬乾，那就叫番薯乾，番薯乾就吃一整年了，番薯是一陣子，收成時才吃得到，吃一整年。刨的話用菜刨，那時候一起吃，早上兩三小時就起來刨，有十幾隻的菜刨，左右鄰居一起幫忙。那時候的人，大麥、麥仔、豆仔都是打整個中午，那時候都是這樣啦！我們有種大麥、麥仔、豆仔，豆仔是米豆、膨風豆那種，我們就先在埕曬一曬，然後下午就號召大家來打。也會舂白，主要是舂玉米跟麥仔，都把皮舂起來。以前是冬天播種，夏天收成，番薯 3、4 月就收成，大

麥跟米豆也是那時候。麥子的話，會槌一槌，再用石磨下去磨，起來後加麵粉，變粿仔。大麥比較沒人在吃，都是賣的，像麵粉粿這種東西，我也是二十多歲才會做。

以前的人吃飯只配魚，沒有青菜。若是有魚塢的人，就會養虱目魚來賣。以前我們自己的魚塢也有養虱目魚和南洋鯪仔，南洋鯪仔是光復後才養的，不然都養虱目魚比較多，因為我們吃飯人數有三四十人，所以都裝整簍的虱目魚回去自己殺，殺好後整簍下去煮。但是現在魚塢都變成鹽埕了。那時牽罟，所以也有牽罟的魚，看要煮淡還是煮鹹。海邊牽罟會牽到海魚，有比較好的魚也有比較差的魚，像是土黃仔、鰻仔，鰻仔又分有鱗跟無鱗的，有好幾種魚。豆仔魚的話，是魚塢裡面長成的。

煮魚的話，就水煮整缸的魚，煮鹹的，因為人多，要吃再自己去夾，分好一人一塊，吃不夠的人，就會偷夾。我們並不會煮很鹹，那些魚頂多一兩頓就配完了，那麼多人一下子就配光光了。水煮會加鹽，燙完後，魚夾一夾，再把魚跟鹹湯分開，下一頓如果還要燙魚時，再把這些鹹湯倒下去煮。煮菜都是加鹽巴，較少加鹹湯。那時候的毛蜆也很多，毛蜆抓回來後，會水煮，也會做成鮭，鮭的話就是拌鹽，我們也會做成蟹醬沾魚。蚵仔的話，我們並沒有吃蚵仔。但會去海邊撿一些蚵仔，去摸赤嘴仔、蛤蠣，也撿了很多光大。赤嘴仔的話，也是水煮開就可以吃了，比較不會醃漬，毛蜆比較有在醃。毛蜆分很多種，像是管仙仔、米蝦仔，以前當囡仔時，會去海邊深竹子路，去撿青管蝦回來，打一打，再洗乾淨，把肉挑起來。洗過後看要炒還是要煮湯都可以、醃也可以。

以前的人有煮魚就都配魚就好了，菜的話是有荷蘭豆，那是自己種的，如果收成，就可以吃整碗公。雖然也有破布子，但我們沒有煮過。空心菜有吃，但那時候沒有什麼人種菜。我們的田很遠，都種番薯、稻米、大麥等，胡亂種。那時候也是放一些西瓜綿來煮魚。還有鹹瓜，鹹瓜就是削一削，洗一洗，用鹽巴搓一搓，放進缸裡，一兩天就可以配了，鹹瓜要吃起來脆脆的，不要放太爛。不過也是有人醃爛瓜，但我們這裡是都吃脆瓜。瓜類我們都是用買的，這邊有市場，很多人載來賣，要吃就買就好。

小時候並沒有零食可吃，那時候很窮，生活很苦，只有偶爾討一角元，去買一顆糖甘仔吃，一角元可以買一兩顆。夏天時都是喝白開水，沒有汽水和刨冰可吃，但會煮青草茶，放一些恰查某，還有一些其他的，加黑糖。那時候沒有冰箱，所以都煮好擺在那裏，大家就呼嚕嚕的喝完了。

我 21 歲嫁過來，是光復之後，是相親的，那時沒在戀愛，在嫁過來之前也沒看過先生，先生那時有做大餅過來，扛 6 個盛，裡面放糖、餅。就做的餅、冰糖、糖霜，也有豬肉，有錢人都吃整隻。有些人家還有鼓吹熱鬧，比較有錢的都是這樣。我們貺男方糖、餅、香蕉、糕餅。光復之前，我都待在自己的家裡，並沒有吃配給食物，都吃倉庫籤仔，空襲的時候比較多配給，那時候都躲在防空壕裡，不敢出來也不敢煮，怕有煙被看到，曾經有人去溪埔工作，然後被空襲炸到。

在娘家時要幫忙農作，養牛，協助兄嫂。在婆家也是農作，有魚塢。魚塢養虱目魚，偶爾會穿插一些蝦子。虱目魚的話，如果是可以吃的成魚要一年，也有養到約四五吋的幼魚，看人

家要買多少，一袋有一定的量。要出魚的話，我會去幫忙，大部分時間都在農作，沒有吃頭路，只做自己的田事。嫁過來時，先生的兄弟也有三四個，都一起吃飯，這邊也要輪流煮飯，但來這裡沒多久就分家了。嫁過來後也是煮番薯籤。大人都用鼎煮番薯籤吃，給小孩吃的是用鍋子煮粥。那時有錢一點的人就灑一些番籤米。

燒飯時，用的材料是稻草、田菁，也撿一些甘蔗葉子與甘蔗渣。以前人家斬甘蔗時，我們就去撿甘蔗葉子與甘蔗渣，撿成堆。我們都撿人家吃過的，不會撿會社的。當人家在斬甘蔗時，不是都會順便吃一些，有時候是偷偷躲起來吃。晚上時候不可以吃甘蔗，都去甘蔗園偷吃。以前蒸粿時，要燒比較久的柴，都會去撿木麻黃，有時候也會偷砍，藏起來捨不得用，過年過節才用。用瓦斯爐和電鍋已經是很久之後的事了。

嫁過來後，像清明時，潤餅皮是自己去買，粽子就是自己綁的，在娘家看著就會了。冬至就自己搓湯圓、煮湯圓，有些人會作菜粿，但我都是用買的，菜包也會去買兩個，自己不會做。過年會炊粿、吃粿，甜粿、發粿，現在都用買得了啦！以前有人在幫忙磨粿，就提去給他磨，再看一斗多少錢。以前娘家有手磨的磨子，這裡沒有，那時家裡有石磨，也有白，家裡很多人一起吃，一早就要打豆子、打大麥，左鄰右舍來幫忙。那時做農務做很多。以前不會做豆腐，也沒有點心可吃，頂多做煮個豆子、麵或是鹹粥當農時的點心吃。點心是中午或傍晚都有，如果雇請人，就會煮給人家吃。若人家來幫忙割稻子，男生的話，早上會煮一些給他們吃，吃完再去田裡，中午也會煮一些，料比較好，像是放一些肉，煮湯或是炒、滷，滷的話連同豆乾下去滷，魚的話用瓜子或鹽巴水煮整缸，以前的人都配個魚配個湯而已，不像現在比較複雜。但是女生就沒有。

做醮會辦桌。以前海尾都 12 年 1 次，現在改成 6 年 1 次。辦桌都是請人辦啦！看我們要幾桌菜，要吃的時候他就會端來。現在也是一樣。我結婚時，辦桌的菜色不像現在，那時都是一些粗菜，冷盤有香腸，現在已經沒人要吃這個了，大封跟雞都有，豬肚鱉也有。我們這裡有很多會煮的師傅，像昌仔（青葉餐廳）、蔡溪真（過去家裡就在煮，好幾代）。我結婚時是坐轎子，沒有暈轎，穿紅色洋裝，沒拍照片。嫁來當天就馬上工作了，然後隔天三遍客¹⁹³。我們這邊生兒子贈送厝邊油飯加一顆蛋，一碗一碗請左鄰右舍，女兒就沒有了，滿月有一顆紅圓仔。

以前在海尾是用掘仔水，將井水放到鐵桶子裡，經過澄清後，才可以食用，很麻煩。井水不會澀澀或是鹹，跟平常一樣，只是比較沒水，需要再等。我們將食物醃漬成鮭，會裝整甕，沒辦法吊在屋簷，豬肉也是弄鹹後會裝在容器，不會吊著。以前比較少用油炸方式料理食物，都水煮比較多，比較快，若用油也都是自己榨的肉油，沒有吃火油（花生油）。以前初一、十五沒有拜拜，都只有拜年節而已。拜拜不會殺豬啦，現在都用買的，小時候只有拜拜的時候才會吃水果。

¹⁹³ 本地風俗，即歸寧，第一天在夫家請客，第二天回娘家（請客人吃飯）再回夫家，第三天又回娘家（請女婿吃飯）。

編號 7：受訪耆老——林○理、林蔡○江

1. 時間：2015 年 7 月 3 日
2. 地點：臺南市南區灣裡林宅
3. 訪問人：中央研究院臺灣史研究所助研究員曾品滄
4. 紀錄：國立臺灣師範大學臺灣語文學系研究生吳庭宇

受訪人簡介：林○理，1935 年出生，南區灣裡人，家中 3 個妹妹、1 個弟弟，排行老大，退休前務農。太太是林蔡○江，1940 年出生，南區喜樹人，家裡有 7 個小孩，排行老大，父親早逝，退休前亦務農。

我是林○理，今年 81 歲，我們以前住在比較上面的地方，現在住的這邊以前是魚塢，是祖先留下來的地填起來蓋房子的，搬到這裡已經有 31 年了。我出生時，老家那邊有開基祖，我們是林家的第五房，因為舊厝沒地方住了，所以就搬出來到東邊，現在的明興路西邊，不過我阿公和他的叔姪兄弟沒有搬出去。在蘇南成當市長時，灣裡這邊發展五金業，原先只有灣裡路，後來發展了明興路，延伸到喜樹北邊、鹽埕、二仁溪¹⁹⁴甚至到白沙屯、茄萣的社區外圍都有馬路能走。我聽我父親說，我阿公有做生意，阿公拿土豆回家曬，沒有剝，再賣給土豆工廠，土豆廠它能夠脫殼、榨油。父親犁自己家的田、駛牛車，聽說阿公都到府城北邊像是鹽行、三崁店、新市那方向，去採買土豆，再載回來。以前貨運少，必須用牛車運回，在我長大之後，貨運也還是很少。我長大後，跟我父親到機場那邊耕作，我們家的田在臺南基地的南邊，要牽牛，早上出門、晚上回來都需要加減擔一些東西，早上要款一些米糧，中午才能夠在樹下休息、煮飯，若是種五穀缺肥料，就擔肥料去，跟著我爸進進出出。從我們這邊走到田裡，要一個小時。以前我們家的地是在現在機場裡面，進出需要通行證，那是祖產，大概民國 60 年左右，就被政府徵收了。在光復之前，日本統治空襲時，機場有切一條大溝，做防空壕，可放飛機，機場那邊的農地就破路讓飛機能夠停放、起飛。光復之後，我們去耕作若遇到中午太炎熱、下雨時，就會躲到防空壕裡煮飯、休息，中午時候那邊很涼快。老蔣來統治後，約民國四十三年要發展噴射機，就一直拓寬機場。我們的地以現在來說，在奇美博物館那條省道西側，就是機

¹⁹⁴ 當地人稱為「二贊行溪」。

場的基地。我走到我們的田，再過去就製糖廠的地，然後就是省道，省道那邊有個村庄叫十三甲。

以前我還是小孩時，家裡有種田也有魚塢，這個魚塢是我阿公跟他叔伯兄弟一起做的，兩個兄弟，一人一份，我阿公再給我爸他們兄弟一人一份，共四份。那時候放虱目魚、鯪仔魚，以前的氣候較溫順，農曆六月較沒有雨，古時候的人說有二十四個節氣，芒種的時候，我們上一輩的老人家，在放牛時會唸著：「芒種雨，無乾路，六月火燒埔」。以前農業社會，我父親那一輩會種土豆、芝麻，六月收成。基地那一塊田，除了種土豆、芝麻，也有一半種稻子、甘蔗。六月芝麻收成，會摘下來曬，六月要南風，不能有北風，以前沒有氣象臺可以看，所以以前的老人會看太陽的方位，若是南風，天氣就會好；若是北風，代表颱風在菲律賓那邊，快要來了。像是種芝麻，若遇到北風，就必須回家損麻仔，不用鋪被單，麻仔倒著放後再損，用掠壺¹⁹⁵裝著，那時代就是這樣，像現在也是有人在損芝麻。

土豆和芝麻是種在比較高處的園¹⁹⁶，稻子、甘蔗就種較低處的田¹⁹⁷。以前是取溪水，要不就挖個堀仔讓它出水，也有小溝，我們就拿撈桶撈水來用，也有踩水車，工具很多。一開始沒踩過，踩完後腳盤會腫，走路起來怪怪的。以前會有個埤圳，沿著水路灌溉，那條小溪水就是從機場流出，流到二仁溪的。我們那邊算是好田，但是要苦工耕作。我在踩水車那邊的地，後來機場買走了，那邊的水比較好，較清，叫做二甲埤，我們現在這邊還留著的叫做網仔寮埤。以前也種番薯，聽說我阿公跟這些農民，就到鹽行、三崁店那邊有牛，下面掛水車，下到埤中，掛有兩個盤和幾個小盤，有幾根大木頭綁在牛腳邊，然後趕著牛走，牛在溪中邊繞邊走，以前是沒有像現在機械化，所以這麼做就很看活了。

以前三餐就靠這些種作，生產後我們就賣出去，買一些機肥或是家庭吃穿所用。以前種的有水稻跟陸稻，陸稻是在差不多3月尾番薯收成後，4月牛犁過後種下去。農業社會較能請到工，所以請工人來除草，若下芒種雨，就必須除很多次草，所以就會帶飯過去吃。品種的話，像是清遊就播在低的田，像是黃粒仔、大耙仔就會播在陸地，大耙仔不用到4個月就能採收，清遊、黃粒仔、大戇種。占仔也是有種，那要種10月冬，通常是種在踩水車的低田，要農曆7月、7月半種，農曆10月才收。在農曆6月小暑節氣時，就要播大冬，農曆9月收成。這些都是在來米，以前我們都會在鹹埕內¹⁹⁸曬稻子、土豆、番薯籤，若是冬天，透北風，就會吊鹹。以前刨番薯也是看風面，古人說早冬晚西，也就是較晚吹西北風。早上時風透東風，到

¹⁹⁵ 音 liah-ôo，竹製容器。

¹⁹⁶ 旱田。

¹⁹⁷ 水田。

¹⁹⁸ 海埔新生地，鹽分很重，土稍微硬，因為含有鹽分，若天氣好，會滲透鹽，成為民眾的曬穀場。

8、9 點較熱時就會轉風向，看是要轉西北還是西南，老人家在農曆五月尚未小暑，吹著北風，刨番薯曬成籤才不會淋到雨。

穀子收成後，都交給米店絞，以前較小的地方，還有土壟間，也有舂臼在舂。日本在管制時，因戰時日本兵沒有東西可吃，他就壓迫人民，強收穀子，所以家裡就會放小部分在小房間，弄一個凹槽，上面做總鋪能睡覺。管制時期，米絞¹⁹⁹較少，就用土壟間，但土壟間又怕太明顯被查到，所以古早人就使用舂臼，穀子放入、用大枝槌去舂，舂完脫殼，過篩後吹一吹風，再繼續舂那層膜，糙米舂成白，這是偷留下來的，我那時候還小，沒去算供出的比例是多少，不過若自己偷留得太多，政府也是會知道。像我們家後面這一塊人家，他們是沒有田的，光復後沒東西可吃，他們就吃臭番籤，那時候經濟很差。原先戰爭時就已經吃很差了，光復後、老蔣還沒安住政局時，那時候吃很差。雖然說在日本政府統治下是沒得吃，但他還是會配給番籤、番薯或是米給你，會有一張單子，供應你去市場，差不多一禮拜領一次魚，我也曾排隊過，但不常，通常都是家中長輩去的，也曾領過豬肉，至少日本政府會顧到臺灣人民。

以前空襲的時候，我爸爸在天還未亮，就會到機場的耕地裡面耕作一會兒、種一些番薯，約七點多飛機就來了，他就溜回來，傍晚在到田裡耕作。他犁些番薯回家，差不多 100、200 斤而已，不太多。我家後面「小園仔」那個村落，有人知道我爸爸都會載番薯回來，他們就拿著吊籃給我媽媽，跟我們買。若生活有餘裕的人，他會給現金；沒有錢的人，他就賒欠，我媽媽的心也是很軟的。

林蔡○江：「以前若用灶煮飯，就必須盛一些泔²⁰⁰起來，再悶乾。通常小孩子喜歡吃鍋巴，所以火會弄烈，讓鍋巴能厚一點，甚至加一點糖，弄甜甜的，小孩會爭著吃。煮乾飯時我們並沒有撈在飯斗，如果有加一些番薯籤和米飯混著煮，才會用飯籬²⁰¹撈在飯斗。」我們小時候還是吃番薯籤飯居多，番薯較多、米較少。以前大人小孩加起來 10 出頭個，就用個飯斗裝飯，以 15 個人來說，番薯和米的比例約是 8 比 2，有些種的較差的番薯，煮完後撈起來是黑嘛嘛的；如果較好的，刨起來較白較好看。我從我爸爸這邊接手後，叔叔那邊也分家了，差不多在我 16、17 歲，還沒結婚時，進展到番薯皮削掉刨成籤，刨出來是白蒼蒼的，煮一兩頓只有番薯心的，也比較好吃，大家吃得很開心。林蔡○江：「有些曬乾後會給豬吃，心再給人吃。」到老蔣來了之後，刨的番薯籤大出時，今天刨的，下午番薯販仔就包走了，以前我們灣裡的番薯籤銷去澎湖，那時候每天早上，番薯籤用牛車運到臺南市中正路的運河，澎湖船就在那邊。過去若要吃魚脯，在臺南安平港買才買的到，我們都去菜市仔買，高雄買不到。

¹⁹⁹ 碾米廠。

²⁰⁰ 音 ám，米湯。

²⁰¹ 音 pñg-lē，笨籬。一種用來舀飯去米汁，有篩孔的杓子。

嘉南大圳的水只到安南區，我們這邊沒吃到，因為到我懂事時，走到新市、山上地區，那邊都沒有我剛剛所說的小溪，也就是埤仔。他們那邊溪仔下來，像安南區那邊，是鹽水溪，所以必須吃嘉南大圳的水。我聽說，安南區是海埔新生地，地下水很少。灣里在臺南府城南邊，地勢算是高高低低，較多溝、埤。以前孩提時代，沿著網仔寮埤走上去，要到我們的園，還要再更低一半，要過這些有高有低的沙地時，要多花 20 分鐘。

我們家境算好的，聽我太太說，娘家家境較差，因為岳父早死，她小時候擔菜進市區賣，有時候日子難過，番薯蒸一蒸就吃，也沒魚能配。我呢，小時候算是很富裕，沒說太好或太差，但要吃什麼都有，我阿公跟叔公輩他們經營魚塢，每逢 3 月、4 月水期到，放水進去後，六、七月就有虱目魚能吃，差不多 2、3 尾斤重。之後差不多我 20 多歲，才有南洋鯪仔，以前我還小時，是沒有南洋鯪仔可抓，多是鯪仔魚、鱸仔魚、鰻仔魚、土虱、泥鰍，這是在小埤抓的，也有鯽仔，4、5 月常下雨休耕時，像是灣裡要到大甲時，無溝也無地下水，就會放空田，以前的人會讓水牛踩著爛泥巴，掘仔直到八、九月雨水停了，池子會自己長鯽仔，有人稱作是牛屎鯽仔，依我看那是天然的。我們以前三不五時就常配魚，我媽是茄荳人，姓吳，以前茄荳專門在抓魚，很多漁民會透早抓魚，約中午時回來，販仔就會到我們這邊的菜市場賣，我爸喜歡吃嫩魚。那時候日本管制時，我 7、8 歲，要過二贊行溪的話，以前這邊沒有橋，要到省公路過去才有，因此就必須坐竹筏。那時候因為我外公可能有特別栽培我母舅，讓他光復後做到校長，光復前到光復後這段時間，比較沒有魚，我媽就會請我到茄荳那邊跟外公拿些魚回來，不過走到白沙崙近八仙閣這邊，以前有漁行，白沙崙的警察會在那邊攔檢，檢查是否從茄荳那邊偷捉魚回來，若被抓到就充公、警告，不能私自去茄荳偷買。因此我小時候走到白沙崙社時，不會走到派出所前面那條大路，而是會繞進白沙崙社，所以偷拿魚從來沒被抓到，等到要下港時，走溪坪，坐竹筏。那像是其他婦女，小孩揹在後面，仍然會被警察搜到有魚，有可能是聞到腥味。以前我去拿的那些魚，多是烏鯧、龍舌仔，烏鯧比較圓、龍舌仔比較長，肉較細，很好吃，但是很難去鱗，銀色的。我也曾帶石鯽仔，或是其它的嫩魚，像是圓圓、薄薄的比目魚²⁰²，或是大目鯽仔、風吹 phi 仔，但現在風吹 phi 仔沒得買了。還有之後才有的大頭鰲仔，差不多是我小孩出生後。

剛剛說的嫩魚，我們會煮鹹湯，若是較大尾的，就會焅湯²⁰³或煎，虱目魚我們會把頭尾切掉，煮湯或麵線湯。林蔡○江：「在我小時候，因為沒冰箱，土魷會搓鹽下去煎，煎一煎後就會放在大缸裡，大缸裡裝的是放冷後過炒的鹽，之後魚放入，一層鹽、一層土魷，土魷吃起來很香，很好吃。若要吃時，就把表層的鹽打掉。若是拿來配番籤，可以多吃一碗，以前沒冰箱就會這樣弄。我結婚後，逢七月時普渡會有豬肉，那時候還沒分家，我婆婆買的分量都會給

²⁰² 音 lín-tsi-á，又稱皇帝魚。

²⁰³ 音 kûn，將食物放在水裡長時間熬煮。

小姑、小叔們，因此我還必須去跟會，一個月交 20 元，到七月半時就分到 10 幾斤肉，肉換回來，焗鹽後，像土魷的做法一樣，一層肉、一層炒過的鹽堆疊，放入大缸。炒過的鹽就不會生湯。若小孩晚上要配飯，就會拿一塊起來，把鹽拍掉，切一切，那些孩子們就吃得很開心了。」

林蔡○江：「我們小時候吃的菜，多半是自己種的，像是小白菜、菠菜、茼蒿、花菜、菜瓜、越瓜。」種什麼就吃什麼，那時候中部尚未發展，像是現在吃韭菜、韭菜花是從彰化溪湖那邊來的，以前不管是光復前還光復後，灣裡、喜樹這一帶就有人種菜，有人會種韭菜，有時候韭菜切一切，做韭菜湯配著吃。我們住臺南尾，對比安南區那邊的人，這邊算是富裕、不錯，因為算是比較大的社里，農事做得較好，地比較不鹹，收成不錯，較好過日。以前高麗菜、芹菜、花菜、菠菜到農曆四月過後就沒了，熱天時我們就吃菠菜、空心菜、小白菜、越仔、刺瓜、菜瓜。醃瓜我們自己有醃，以前我爸種了越瓜，摘下來後用大缸醃漬，要吃的時候再拿出來炒一炒，或是煮魚。因為有醃湯，之後再放入新的瓜，兩三天後又能吃了。我媽醃菜頭，看是要曬成菜頭脯或是菜頭乾，胡亂種胡亂吃。這邊較少種荷蘭豆，光復後在飛機場下傀儡巷那邊的田，我爸爸種了很多膨風豆，膨風豆整叢長成後，在土坪上打一打，甜豆就一粒粒掉出來。我們會曬乾，或是以前人娶老婆，送紅龜，拿來做豆餡，比較不會炒的脆脆甜甜來吃。

小時候不常吃水果，以前在看牛時，比較嘴饞，而且吃飯也不固定，看到芭樂在樹上熟成就會摘下來吃，或是摘路邊的白甘蔗來吃。在我們這邊光復前和光復後都有菜市場，但賣水果的比較少，以前不流行賣水果。我們家不種水果，田多半是種番薯、花生、芝麻、稻穀、甘蔗這些十穀，有些人家會在溪邊較鹹地的地方種番茄。我們也醃土芒果，鹹芒果煮魚。若芒果未熟成，較早摘，鹽又醃的夠，顏色就比較青；若放得比較熟，硬硬的，醃起來就較黃肉。

林蔡○江：「芒果削皮後，取出子，鹽水煮滾後，放冷，淋在芒果上。」它會跟飛魚、鬼頭刀一起下去煮，煮生的飛魚、鬼頭刀的頭。改良種的醃下去較不酸，土芒果比較酸。林蔡○江：「我也做虱目魚乾，生的虱目魚下去醃，頭尾切掉，從魚的背後劃一刀，變成兩塊，再用鹽輕抹上，吊在竹篙上低鹽湯，等到下午時再收起來冰冷凍。」或是說用塑膠袋綁著，吊著，以前沒有塑膠袋，就會直接掛在竹篙上，要不然就是放在大缸。

光復之後，安頓地方人士當老師，在大厝有蔭涼處的地方，被叫去念漢文。教國語是已經安定了，直到我 5 年級才被叫回去學校念，我在日本時代有唸過 1 年的書，原本 9 月要升 1 年級，但剛好光復，我們那時候在舊厝吃番籩飯，往西北邊看，安南區那一帶上空，飛機在空戰。以前灣里國小有設個學校，現在的南寧國中那邊，蓋了一棟四間，還有教室，原本我們升過二年級時，要調過去那邊，結果剛好光復了，光復之後就解散，沒去念。我那時候讀書沒有跑空襲，在家裡。家裡山上有開防空壕，起初防空壕就像兵仔開的一條溝，之後我們在祖產地的山邊又開防空壕，山邊固定後，沙子才不會崩塌，空襲就躲進去。那時候我們是沒有親族疏開到這裡，但別人家有，以前搬家叫做疏開。

以前熱天在外做事時，我們會煮青草茶喝，去副一些像是黃花草、恰查某、奶仔菜。黃花草就是一隻莖常常直直的，會開朵黃色的花，葉子很青、呈鋸齒狀，會給牛吃。奶仔菜的葉子很小，像豬母菜紅紅的，以前都白葉，現在時行紅葉，說是紅葉較好用，沒水分比較紅。在燒青草茶時，會加黑糖，熱天喝，或是說煮芋頭箍湯，用泔做茶喝。在我們小時候，若被熱到，就煮黑糖茶，加番薯粉仔。光復後在我們灣裡社，每逢番薯大出，婦女都會自己磨粉，磨一磨就放木桶。光復後吃的比較不方便，吃生番薯，比較不曬番薯籤，所以婦女們就把番薯刨成絲、浸水、弄成漿，撈起來煮飯，再讓它凝結成番薯粉仔。

林蔡○江：「若被熱到時，番薯粉仔攪點水、黑糖來喝。」有的是單攪拌水，之後較發展，就會攪蜜茶，每個時代有不同的變化。也有喝蘆筍茶，但這是很之後了，我們也種蘆筍，比較不種美濃瓜，大部分都在安南區，這邊從光復前到光復後，主要是西瓜。現在博物館那邊是糖廠地，所以大部分種甘蔗。甘蔗不種後，改種西瓜。以前這邊也有人醃西瓜綿，但我們家沒有，在我還是小孩時，西瓜綿摘下來後，皮削一削，米煮滾後，若要煮西瓜綿粥，水就放多一點，再倒入銚鍋，在田裡煮飯都是用銚鍋煮，讓它滾一下，西瓜綿容易煮爛，看是要配鹹還是配魚。以前像現在正值番薯產季末，就留一些在床下，若要去田裡，我和爸爸就帶個一兩條，量一些米，來煮番薯箍湯，看是要拌糖、還是要帶魚脯、魚仔去配。爸爸也種菜頭，煮番籤飯，就會副兩條菜頭，以前沒有農藥和空氣汙染，洗一洗，不削皮，剖邊，菜頭和飯放在一起，熟了之後，菜頭放碗公，菜頭湯滴一滴，多甜啊！比味素還好。

我們去田裡帶的銚鍋，是輕的金屬鍋，到田時會挖一個洞，若沒有柴枝可以燒，就會找些蔗葉，水的話，因為埤水沒有化學汙染，都去那邊取用。不管是埤水、水堀水都能舀起來煮飯。聽人家說，大甲²⁰⁴那邊沒有水堀，水牛走過、或是盛雨水的堀仔也能舀水煮飯，那種煮飯起來，水比較不清澈。水也不過濾，那時水很清，直接煮。水質好壞，煮番薯箍湯就知道，番薯箍湯煮起來清滴滴，水就特別好；若水質差，番薯箍湯煮起來較黑色，沒那麼漂亮。

以前沒自來水，家前有個古井，雖然不是出很多水，但水質好。有時候焮番薯也是不夠用，就會去別的地方挑水，前幾年才圍起來。我們這邊也是有挖土井出水，水質其實蠻清澈的，不會混濁。燒柴的話，若沒有養豬，燒柴就夠了；若是養豬，因為要煮豬飼料，就去檢林投、燒林投塊，或是去砍貼肉刺²⁰⁵，回來後我太太就會帶著手套下去網，那柴是不錯，只是會刺人。林蔡○江：「我早上就會開始曬，曬到中午就拿鋤頭去斬，隔天透早三點起來網，比較不刺，因為淋過露水，變比較軟，但不會濕濕的，這樣網較看活。」若是要炊粿，就準備大柴和一些

²⁰⁴ 今臺南市仁德區大甲。

²⁰⁵ 含羞草其中一種。

麻黃，或是去海墘撿一些黃槿²⁰⁶，或是竹子。和我們同歲的人，若是家庭主婦，起初剛結婚時，有些人不會燒柴、起火，以前是點番仔火，柴才會點著。像是七月分有時候下整月的雨，柴會潤掉，那些剛進門的小姐怎麼生火都升不起來，很可憐，臉就像是作戲的塗得黑黑的。所以若遇到下雨下整個月，像我們務農，要交糖蔗，蔗葉就會留下，以前海埔新生地鹽坪疊了一堆一堆草蒲，天氣好的時候，近中午拿出來曬半天網。以前古早厝若沒有柴間仔，有些就會塞在巷路邊，下雨時才有糧草能使用。

做醮、神明生我們會辦桌，以前小時候還沒有廚子在煮時，都是自己拿一些青菜，或是去菜市仔買來煮。以前的人會出炒花菜、炒高麗菜或是炒芹菜，還有魚丸煮瓜仔湯，大多是這樣。以前時代沒有煮五柳居，若是想吃海產，就會去茄苳買一隻目賊回來水煮，切一切，沾點醬油吃，若要吃辣的人，加一些辣椒或蒜頭醬油。有養雞、鴨的人就殺來吃，焗清湯，或是煮鹹瓜。以前沒做八寶丸，會去菜市場買現成的魚丸。或是買塊豬肉燙一燙。過去吃得不比我們現在吃的飯菜，那時候比較粗魯。若是自己煮的，就隨意，不一定要十二碗菜。差不多在老蔣掌管那段之前，是自己煮的，我娶某時，大概是民國 50 年左右，27 歲時，是請地方的廚師煮的，他會開菜單給我們，我們再去柑仔店買貨。我和我太太是人家介紹時，那時候介紹是沒在見面的，結婚後也沒去哪裡走走。我們訂婚時也沒做餅，那時候有的人家有吃餅，有的沒有，有些家庭沒那麼富裕，就辦的馬馬虎虎。因為我是老大，下面有 3 個妹妹和 1 個弟弟，林蔡○江：「我來 3 天就做事做到現在。」我太太也去田裡幫忙做事，所以都是我太太在煮飯。

以前過年不吃爐，吃拜公媽的飯菜。以前是冬至綁肉粽，五日節沒綁肉粽，五日節是用番薯粉仔做番薯粉條，配米菜或豆菜，這是鹹的，若要吃甜的，就取一部分做甜的。也有一種跟番薯粉條很像，用米漿做的「粉仔過²⁰⁷」，和米苔目不一樣。林蔡○江：「粉仔過是用赤米，下去做的，薄薄的，手用力推揉，丟入水中煮滾，再剝成一團團，刨成一條條，切短，就像麵線一樣。滾水後若浮上來，就是熟了。這個煮甜煮鹹都可以，割稻期間都是這樣煮的，做點心。若要煮的話，加點韭菜、豆菜，還有一些蝦子、肉條，大部分都是煮濕濕的，沒有很多湯。」赤米就是做鹹粿的米。以前這邊蝦子很多，茄苳能買到。若住南區尾，以農業社會來說，吃穿算是不錯了，像臺南縣大甲、安南區那邊，吃的部份比較差，安南區那邊以前是曬鹽，去溝裡面抓魚、撿魚，那時候工廠尚未發展，我親戚在那邊生活得比較差。

清明時節會去外面買餅皮做潤餅，我們不會自己做餅皮。以前中秋節會去自己買小的餅來吃。林蔡○江：「我小時候沒吃過月餅，到我有小孩子時才買。我 15 歲就沒爸爸了，那時候還有 1 個弟弟在媽媽肚子內尚未出世。家裡也沒什麼田，少少的，我又是老大，我們家有 7 個小

²⁰⁶ 音 tuā-phà-ki-á。

²⁰⁷ 音 at，折。雙手在使力的狀態下將物品弄斷成兩半。

孩，下面有3個妹妹、3個弟弟。有空我就會去做別人的工作，像是去摘土豆、除草、割稻，自己有工作的話就做自己的。我自己有種菜，自15歲開始就從喜樹擔菜到兵仔市²⁰⁸，現在那邊還是有市場，但比較小。那些兵仔透早就來買菜，我從早上3點就走過去了，賣一賣回家後差不多早上7點，去幫人做工，下班後也晚了，再去種高麗菜，明天一早在擔去賣。每天睡不到幾小時。我嫁過來後，西瓜種了4分地，也是早上擔去市場賣，擔到九點多，肚子餓了，地也燙，很辛苦。」

以前臺南市內，水肥會就會請人工到街頭巷尾去收肥，在大同路口要到復興路和開山路一帶，日本時代就建了一個大罌，農民就會到水肥會打單，運肥。有旗子的人運出來賣，但是在街頭巷尾倒的都比較好，水肥會就會叫這些有旗子的人去倒肥，這些有旗子的人就覺得偏心，想說水肥會一桶肥叫你倒三或四攤，摻水再去倒大罌，那邊有人管制，你若運來就會給你收據，再讓農民運走，水一加多，沒有泡沫，就像以前賣楊桃湯那種顏色，老一輩的看到這情形就會唸：城內水好過城外肥。以前清朝時候，府城內有帝王，他想說城內未通，這些肥不能運出去，大家不喜歡。若是肥若能摻水，可以下鄉讓這些農民使用，就傳言說城內水好過城外肥。光復後肥料受控制，很少，水肥運來後，澆番薯，很好。有摻過水的因為稀釋過，所以不會鹹死。像我們這邊坪仔過去，有大口的虱目魚塢，每到9月、10月，虱目魚收成後，水收乾，就會請人入府城內運肥，那種肥比較好，整桶倒入魚塢中，看是1桶300、500，桶子是牛車上裝的那種柴桶。普通我們農民擔的魚桶、屎桶，我們叫魚桶，有的不懂就叫屎桶，最多生意人運出來賣差不多是10擔，若是自己的比較大，差不多12擔。運到塢邊，蓋子打開，以前都是駛二輪車讓水肥留到坪仔，等到冬天，12月讓它曬坪，差不多正月時，坪會乾掉，倒入水後會長土菇²⁰⁹，那些魚就是吃土菇，會長很快，等到3月初熱一點，魚塢放水下去，那時候雨水較溫順。以前我們這邊的魚塢算是官有地，由萬年殿掌管，養魚的人就會跟它綁，一年看是2000還是3000，那筆錢就流入萬年殿。綁的人不一定是這邊的人，有我們這邊，也有茄萣崎漏那邊的人。

在清明節一定都會有陣雨水，讓農民能種土豆、芝麻、豆子像是米豆等等。以前我跟著我爸爸壓番薯，因為沒有像現在這種機械化，所以就必須一直犁地、翻地，翻到土地像是我們做紅龜的豆餡那麼鬆軟。差不多都是中秋節後壓番薯的，番薯就會要死不活，一個禮拜後它會自己活起來，活起來後，下肥，若是犁得比較功夫，春節漸熱時，番薯和蕃薯藤會大起來，番薯頭不會掉葉，澆水後，番薯葉很清翠。有人會摘翻樹葉下來曬乾，但我們這邊的生活沒有，我們都吃新鮮的，我們的牛都吃番薯葉乾。在刨番薯時，會砍一些番薯葉下去曬，或是臭番薯籤，養牛。

²⁰⁸ 現在公園南路西南角。

²⁰⁹ 藻類。

編號 8：受訪耆老——陳○萍

1. 時間：2015 年 7 月 4 日
2. 地點：臺南市七股區陳宅
3. 訪問人：中央研究院臺灣史研究所助研究員曾品滄
4. 紀錄：國立臺灣師範大學臺灣語文學系研究生吳庭宇

受訪人簡介：陳○萍，1933 年出生，七股區三股人，家中一個哥哥、一個妹妹，排行老二，丈夫入贅，原以務農為生，父親經營雜貨店，之後繼承家業。

我是陳○萍，今年 83 歲，我住的這庄頭以前只有幾間厝，都石頭路，我們當小孩時 10 多歲就要工作，都沒穿鞋子或什麼的，走這個路很燙，下雨天很泥濘。我自小住三股，我是招丈夫的，因為我父親擔心只生一個兒子，我有 1 個大哥，1 個妹妹，共 3 個小孩，以前生 3 個算是少。我們以前都在做農，我十多歲就做工作，胡亂學，煮飯不會煮都慢慢學煮，煮到大就在務農，播田，我們三股以前是種田，三年輪灌。差不多 17、18 歲時都在種田，稻子都是人工割一割再摔，之後再改用腳踩的幫浦，必須用腳一直踩一直踩。最早是摔桶，再來是腳踩，踩了就會絞動，後來改成是吃電的。以前做事很累，都人工，不像現在用機器。

我只念 1 年級，以前這裡沒學校，都要走好遠，要走到十份村那邊，那是日本時代的公學校，因為走太遠，所以之後就沒人去唸，我只唸 1 年級並沒有升上去。以前的人很固執，女生不讀書沒關係，要務農，男生都有唸，我哥唸到高中呢！我爸說女生沒唸沒關係，我們也是傻傻的沒去要求。我們家境算普通，我以前務農為主，直到五十幾歲才接生意。我們以前住這邊都沒人賣東西，就種啥、吃啥、賣啥這樣而已，沒地方可買東西，都自己種豆仔、蒲瓜、菜瓜，這樣煮這樣吃。我爸起初也是務農，之後自己開一間店，小間的籤仔店，竹籠厝，那是日本時代，會踩腳踏車到佳里買，買回來賣，賣一些燒酒等等，東西都少少項，之後越賣越大，你們看那間三角窗就是我們的，那間就是我爸蓋的，我爸賣一賣換我接手，現在換我兒子。我到 50 幾歲就賣菜兼顧籤仔店，到現在已經 3 代了。

我爸爸有學漢文，他都打算盤、用帳簿記帳，以前的人很愛賒帳，簿子有兩三本，我爸爸人很好，怎麼欠都沒關係，沒還也沒關係，大家都稱讚他。一開始他是在柑仔店賣一點煙、燒酒、餅類，接著賣涼水，像是剉冰那些，摻一些料，那時都沒地方可買，我們都自己做，像

粉粿、攪粉條、搓粉圓，那是日本時代的事。若我們去園裡，工作做一做，明天透早就熟²¹⁰這些東西，讓他能去籤仔店賣，我們再去耕田。中午回來後，我們就先攪粉圓曬著，曬著攪一攪後，加點適量的水，它就會結整塊，水太多的話就會太大粒、水少就小粒，所以要適量。明天睡醒後就做粉粿，我們都燒柴用鍋子煮，很好吃很Q，番薯粉攪水做成的，現在有顏色的是添加鹼粉的。要摻冰的時候才有加甜的，那時候都自己做。剉冰的話，有些人是用削的，但我們是手轉的。

我們以前什麼工作都做，做很多，那時候斬甘蔗根，要削蔗葉，再綁成一把一把，牛車運到甘蔗坪，現在都用燒的。像播稻子的話，就要牽繩子，一人一邊，做記號，綁在記號上，邊移動邊播種。一條繩子從這邊牽到那邊，大概有5、6個人，一條繩子播6堀，繩子放下，我們就按照那記號栽，栽成一堀一堀。我們這邊燒的柴主要是蔗葉燒灶，這附近有種甘蔗，我們家後面還有一個古早灶。以前都煮米加點番籤，有的人只吃番籤而已，我們家有種田，以前也沒米絞可絞，用磚頭在地上磨一磨，之後再用舂臼，殼先撥一撥、磨一磨，再用舂臼倒芝麻，這邊沒有土壟。我們這邊只有幾間房子沒什麼，村子發展成這樣也實在是不簡單，以前只有幾間矮房子，很差，現在都蓋起來了，比別的村子發展得更好。那時候我們要絞米，要運到樹仔腳²¹¹那邊，那邊有東西賣，我們這邊沒有，現在我們這邊比那邊熱鬧一點，現在廟有蓋了，很多攤子會去那邊擺。光復後好幾年，差不多我三、四十歲，這邊才有一點發展，慢慢發展。我們房子這邊過去整片都是糖廠的，之後土地放領後就慢慢讓我們分期付款。

以前沒有塢仔這些，這邊是海埔新生地，我當小孩時去勾蜆仔²¹²、抓赤嘴仔、抓蛤仔。勾蜆仔就是拿鐵線，朝著洞刺下去，再拔出來，就一隻竹蜆。以前也有挖光大、蛤仔、赤嘴仔、粉蟯²¹³都有，那時還沒圍海埔，整片都是海，都去抓海產來配，像是也有鐵釘螺，撿了之後擔著很大一簍回家，回來後用缸裝著，水煮過把尾巴剪掉來配。煮飯時，米和番籤的比例是對半，米厚厚的，很多人是只吃番籤沒錯，我們自己有耕種，以前沒有什麼農藥，都是颱風居多，收成後自己吃較多。種的米起初是在來，後來是蓬萊，品種的話我不曉得。

戰爭時差不多是七、八歲，那時候我爸有養鵝，因為路上都有挖堀仔一個個，鵝一看到飛機過來，都跌到堀仔底，就躲在防空壕裡。人晚上就睡在防空壕，上面蓋起來。我們這邊也遇到空襲，榕樹那邊、派出所那條路的矮房子，都被掃射到倒了。那時候配給的東西像是虱目魚

²¹⁰ 音 pû，將食物覆蓋在熱灰或熱土中燜熟。

²¹¹ 七股區樹林里。

²¹² 竹蜆。

²¹³ 文蛤。貝類。殼略呈三角形，大的長二、三寸，殼表彩色或暗褐或灰白。生於沿海的沙中，以藻類為食。肉味鮮美，極富營養。

小小隻，一口灶一塊。我爸爸那時候是甲長，所以我爸爸在分，居民到我們家拿，都切著分。米的話，家裡雖然有種，但種不好，沒有多少能賣，那時候很常颱風，沒有穗或是不飽水，雖然有一兩次沒颱風，但種的也不高大，收成並不好。那時候我們也有養豬，沒有養很多，都是別人來家裡買。我們家事業做很多，像是養鵝、趕鴨、雜貨店，做囡仔²¹⁴時什麼都要做。

那時候煮飯，若是太多泔就撈起來，太多湯也撈一些出來，弄到這些米差不多熟，悶熟，因為是用柴燒的，所以火不能弄太烈，不然會燒焦。番薯籤的話是用撈的。至於三餐，我們有種豆仔，豆仔像是膨風豆，一粒圓圓的那種，現在比較少種了，會炒一炒，淋上鹽水中讓它滾，煮到呈現稍硬、乾枯的狀態。膨風豆和荷蘭豆不同，膨風豆殼硬的，荷蘭豆的殼是軟的。以前沒什麼東西，如果要拜拜的話，就自己種敏豆、菜豆，炸一炸拿來拜。也有米豆，米豆煮爛，摻上飯和番薯，若曬過太硬，都會拿著煮，有時候煮番薯麵，番薯加大麵，那時都自己種小麥仔，就是人家現在在做麵粉、麵的那種，我們都自己種，打一打後，再用磨推，用米篩篩選過，揉一揉後再捻麵曬乾，放著，之後有需要再拿來煮成番薯麵。那時候出潤餅我們也是這樣用磨推、篩，塗一塗、弄一弄自己做潤餅皮，那時候沒人賣，都自己做，每個都很早就開始做，鼎還要先磨過，不然要做潤餅皮時會黏鼎，我們用鼎的底部做。

我們做囡仔時很少菜，後來比較多一點，小時候沒有高麗菜，有空心菜，是自己種的。空心菜比較普遍，都種敏豆、菜豆、瓠瓜、菜瓜，也有金瓜，從我小時候就有，自己種不用跟人買。我們厝邊也種林菝仔²¹⁵，沒有什麼水果只有林菝仔能吃，番茄也有，能自己種，其他像現在常看到的水果都沒有，庄頭也沒有在賣。我們這庄頭以前沒市仔，也沒人賣水果，也沒人擔林菝仔出來賣，厝邊頭尾都自己種，大家都種很多樣，吃不完，自己種的很好吃，較香，圓圓的，有紅心的，也有稍微黃心的。

以前能配的很少，我們都去海邊勾鯉仔做鮭，殼拿起來，洗一洗再加上鹽去醃，醃得很鹹才有得放。也自己做蚵仔鮭，我姑姑嫁到山仔寮²¹⁶，都請她買回來幫我們醃，我們再拿回來。差不多在我二十多歲就開始有一些菜了，也有人載一些魚、蚵仔出來賣。小時候我們都吃冰魚，像是很大尾的巴撈仔、金錢仔，我們這邊以前有人在海裡牽罟，我們這邊有時候大家就招一招聚集一起，擔籃子去海買，買鱸仔²¹⁷，尾巴有一條白白的，現在還有，也買鯿仔魚，鯿仔魚較大隻，這些都做成鮭。巴撈仔一尾長長，頭硬硬的，現在還有人再賣，和四破魚不同。我們這

²¹⁴ 音 gín-á，小孩子。

²¹⁵ 芭樂。

²¹⁶ 今七股龍山里。

²¹⁷ 音 jiâu-á，魚類。體延長成圓筒狀，腹部圓而無稜鱗，吻尖圓，上頷短，延長止於上鰓蓋骨前緣，腹鰭位於背鰭起點前方，臀鰭短，鰓耙細長發達。背青黑色，腹面銀白，各鰭半透明。

邊都有人去開²¹⁸婆仔討海，所以能去海邊抓小隻魚回來配。開婆仔就是放網仔，放絲罌，抓到的不是冰魚，那是新鮮的；牽罌的就是用大領的，很多人去牽，去外海牽。我們二十幾歲時，才有人載冰魚出來賣。一開始這裡沒人做塢仔，這裡一整片都是海，我們做囡仔十幾歲時就跟人家去撿螺仔，後來學會勾蚵仔，一開始學一次只勾幾隻，也是跟人家去，後來到十七八歲時，就很會勾了。那時候路很差，中午出去回來都晚了，路都暗摸摸，路況差。我們也有去抓毛蜆，十月瘋毛蜆，pōo-uā-á 人家會用網仔割，用磨做成蟹醬，沾魚。廣先仔也有看到，但沒抓，去海邊看一大片，但是那抓不到，你一抓牠就縮進去了。我們也會做蟹醬，用磨磨一磨，或用舂白打一打，加一些調味料。小時候我們魚都是用煮的較多，較少用煎的，到我們長大後才比較常用煎的，油比較多。那時候沒有冰箱，魚都水煮的比較鹹，吊著通風。我們家那時候開雜貨店，有賣火油和土豆油這兩項而已，鹽、糖後來也有。

我們小時候有一些餅乾，像是銅貫餅，薄薄的、圓圓的、上面灑一些芝麻，糖果都很簡單的。那時候只有我們在賣，十份村、永吉村都來庄裡買，生意很好。我 50 幾歲開始賣菜，我爸那時候還經營雜貨店，我雖然不認識字，但我很會算，其實我媽以前就會擺一些在雜貨店賣，之後就叫我們擺多一點賣，那時候我先生都去佳里割，騎腳踏車去載，那時候是民國 60、70 年時。現在擔仔比較多，換我兒子在賣，比較沒那麼好了，廟前很多人載出來賣。

這邊的魚塢有美國塢仔，美援時候進來的，大約是民國 40 幾年。美國塢仔沿著海埔更過去，水很多都種來圍著，都圍光了，現在要抓海魚都抓不到，以前抓得比較多哦！我們村裡面的人很多做塢仔，頭先是養虱目魚、南洋鯪仔，現在是養鮨過、虱目魚、草蝦，現在都養大隻的，南洋鯪仔人家不太養了。從我 20 多歲時，虱目魚有很多了。我小時候就開始在煮飯，去做工作時，回家再煮，如果是中午，因為我們都路過去很遠的十份村，掌田草，從那邊回來差不多十一點，走到家時差不多 11 點半，就開始煮。煮一煮，吃一吃，又過去田了，我們沒有帶飯包。晚上回來還要擔水、網柴、煮豬料。

這邊有一個食水堀，現在弄得很漂亮，媽祖說我們這個堀不能填平，祂說我們這個庄能發展這樣就是那口堀在庇蔭。那時候我們全庄都靠那個食水堀，晚上如果乾了，明早去又是好大一堀，那時候有兩個水泉，有一個水泉被塞住。有個永吉村的人，做了一個風水，望向我們這個水堀，吃我們水堀的水，我們神明講了這件事，但他就不撿，我們再怎麼樣用幫浦打也是只有一個水泉，一個不見了，我們這邊的王爺不曉得用什麼把他圍住，承受不了，他就撿回去了。現在只剩一泉，我們神明指示要把他圍起來，不要再放髒的東西，那時候都有放一些魚，胡亂放。我們那時候吃水泉時，裡面沒有魚，都有互相約束只能去打水來吃，不能做其他用途，一

²¹⁸ 音 tsah。

天也沒限制打多少，水質很清，不髒，那時候旁邊也有發一些草。在我一、二十歲時才有自來水，在那之前我們都吃那一掘。再怎麼乾旱，那邊還是有水可擔，水質很好。

以前過年熱鬧我們不辦桌，只有結婚時才辦桌。我結婚時辦了 20 桌，我爸是沒錢，但他做人很好，又有唸私塾，大家都來麻煩他，讀信、算帳都有。我結婚時辦桌是請廚師，菜煮肉、肉煮菜，肉煮湯筍、菜頭這種粗魯菜，肉大碗大碗。那時候也有封肉，以前封肉很好吃，封肉的湯去焢菜尾很香，像現在的封肉就比較不好吃了。也有煮五柳居、螺肉蒜。以前辦桌、娶新娘，廚師都會煮螺肉蒜，裡面有魷魚、螺肉、湯筍、蒜仔，也有豬肚煮菜頭煮鳥蛋。冷盤的話，那時候都炸丸子，炸八寶丸，現在沒有在炸了。我們這邊的八寶丸肉下去絞，拌菜，外面淋魚漿，再一顆一顆下去炸，用蒸籠炊一炊，再下去炸。那時候冷盤都是八寶丸，沒什麼技巧的，以前也有烏魚子做冷盤，以前的人都會在海裡抓烏魚。以前做五柳居會用虱目魚，或是用大隻紅色的海魚。那時都煮大碗大碗，加點肉這樣，廚師都老老的，煮的菜粗魯粗魯，但我覺得煮的都好吃。甜湯的話，煮的都圓仔湯，那時候沒有雞蛋糕。像煮螺肉蒜的蒜仔尾，就長長的葉子都會剩下，我們會撕一撕拿來煮菜尾。蒜仔尾洗一洗和高麗菜來煮剩下的菜，以前的人吃剩下的沒在包回去，吃剩下的我們就弄成一大鍋，如果大封肉或大封湯有剩的話也都加進去，菜尾很香啊，然後我們會把菜尾分給隔壁的。小時候辦桌會去隔壁借桌子，大家一起幫忙，看誰家有幾桌就借幾桌，碗盤也要，厝邊幫忙抬桌、坐椅寮。

那時候神明生、王爺生不辦桌，只有結婚才辦桌。那時候我們也沒建廟，搏到的話才請去他家，到我們比較大時才建一間也沒很大間的，我們是說公厝，也不是說廟。某一年我們的媽祖有說大家可以幫他建廟，要屬雞年時建，那時候也有錢可以建了。我們以前不拜初一、十五，直到有公厝才拜初一、十五，還沒有公厝時，王爺會輪流去人家家裡，他們那一戶就會拜，不然就是較近的鄰居會幫忙拜。我們三股姓黃的比較多。這邊拜媽祖、三王。

過年時，大家加減都會買比較好的來煮。清明節潤餅是隨人包的，有的包高麗菜、豆仔薯、芹菜、韭菜，有的也包麵。如果是我現在在炒，高麗菜、豆仔薯、菜頭炒成一個，芹菜、韭菜一個，豆菜另外，再炒個鹹菜，鹹菜就早點切一切，醃甜一點，炒起來就鹹甜鹹甜的，還有一道菜脯，這是我自己炒的。以前的人有放豆乳，但我沒有，太鹹。肉和豆乾都先炒一炒，皇帝豆炒爛後放進去，再放入蒜仔，攪一攪，這樣才好吃。那時候沒人賣潤餅皮，我們都自己做，那時候也有人跟我們一起出來賣給客人，我們都是用手攪，把它弄 Q，出整夜才有得賣，很累，不像現在是用機器。五日節時，從小時候就有綁肉粽，但那時候不是像現在提早包，而是當天包，太早包怕有人吃掉，那時候包得少。五日節也會煮甜麵，番薯粉枝，煮甜的拜。以前小時候就自己煮番薯粉，瓠仔殼弄乾後下面戳幾個孔，番薯粉煮好後揉一揉放進去，搖一搖後，沿著孔垂下來就一條一條了，再下去煮湯，我們那時候剉冰也是這樣做粉條。如果有水果的話，我們會拜西瓜，古早人說有西瓜要配西瓜，這邊沒有人種，我們要去市場買。

七月普渡的話，我們會炸豆仔，或是蔥仔切一切，揉一揉下去炸。土豆粒也是揉麵粉揉一揉之後下去炸，弄成甜的，炸成一球一球，拿來拜拜，或是摘林菝仔來拜，去摘整桶的來，現在說是不能拜，但那時候我們都嘛拿來。八月十五的話就炒油飯，或是拜中秋餅，但我們小時候沒有中秋餅可吃，也沒看過。我們那時候結婚做餅，都是去佳里，佳里比較多，沒去府城，因為比較近。那時候做古早味，像是肉餡加土豆的肉餅，或是豆沙餅，都這兩樣。然後女生也要回對贈禮，拿糕仔和香蕉給男方，以前都是回整庄，現在只有鄰居而已。冬至的話，以前的人說要吃燉補比較好，我們通常燉雞肉和油飯，雞肉的話像四物雞。也會自己做菜粿，菜粿都炒鹹的，稍微帶點甜，菜粿是菜粿，甜的就是像土豆餡那些，都自己做，無處買。菜粿都會放高麗菜、鹹菜、芹菜，有的比較功夫的會放一些土豆麩會比較香，還有一些三層肉，皮的話，麵粉弄乾後，弄成一張一張，有的也會用粿，但粿太軟，有的會摻在一起。我們會拿黃槿葉墊著，也會拿黃槿來墊紅龜，現在的人都用塑膠紙了。冬至也自己搓湯圓。要過年的時候，發粿、鹹粿、甜粿都自己炊，無處可買。

編號 9：受訪耆老——陳○梅

- 1.時間：2015 年 7 月 23 日
- 2.地點：臺南市西港區港東里陳宅
- 3.訪問人：中央研究院臺灣史研究所助研究員曾品滄
- 4.紀錄：國立臺灣師範大學臺灣語文學系研究生吳庭宇

受訪人簡介：陳○梅，1928 年西港區竹林里出生，出生一個多月後被抱來西港區港東里當養女，爾後耕田；而先生在二十幾歲時前往養父母家招做兒子，賣魚維生。

我是陳○梅，今年 88 歲，民國 17 年出世的，我從小就來這邊做養女，我家在大竹林，我出生一個多月就被帶來了，因為家裡太多小孩了，所以很早給別人。我來之後，這戶家庭才生了兩個女孩，還在世，不然在那之前死了四、五個。因為養父家裡有些田，光復後招我丈夫做囡²¹⁹，我算是媳婦。我養父和養母做田，可以自己種作，之後他一半給他女兒，一半給我。我也是很多小孩，生了 5 個女孩，兩個男孩，一個死去，一個給別人，給西港派出所所長，他剛好沒生，那個是男的，現在約 50 歲。那時候很困難，養一個小孩很艱苦的。後來我們也都種田，胡亂種，插甘蔗交給會社，之後休耕轉作，看一分地領多少。

我小時候也是跟養父母去種田，壓番薯、插甘蔗，甘蔗要幫忙撥蔗葉，收成才會比較好，也有種烤番麥的那種番麥。日本時代比較常插甘蔗，那時候甘蔗比較有得收，載去會社，現在沒有，現在是用機械在採。那時候的小孩不比現在，十歲就必須去工作了，我沒去讀書，那時候沒錢可讀書，雖然我沒讀書，但我也蠻聰明的。我丈夫因為養小孩很困難，很努力工作賺錢，人有夠好。他也沒唸書，但是做日本兵很認真，那時候當兵後期時他在印尼被抓到，送去菲律賓馬尼拉，後來送到澳門，民國三十四年後送回臺灣，那時候被抓到的兵仔都要送到澳門。當兵後來沒多久，光復後，因為家裡窮，沒得娶老婆，經人家介紹，來這裡算是招來這裡做兒子。

小時候被抱到這邊來後，都要幫忙到煮飯，還要養水牛、割草，沒做的話會被打，家家戶戶都這樣，不然怎麼生活，有時候去園裡面，還要背一個抱一個，我比較厲害，小時候就會煮

²¹⁹ 音 kiánn，兒女、孩子。

飯，那時候不像現在有瓦斯什麼的，都會細蔗葉、蔗渣，連甘蔗頭曬一曬也拿來細，然後疊成堆，曾文溪在附近，透風下雨會去撿流水柴，以前的人很可憐，什麼都沒得吃，三餐吃番薯籤，沒有米。一開始是吃番薯籤，在光復時，吃倉庫籤仔，那時候日本戰敗，我才十幾歲，都去倉庫偷擔，有的人家是半夜去偷擔，因為那時候也沒政府了，不會管這麼多，倉庫籤仔都臭了、壞了。以前去割稻時才會煮點心吃，點心有鹹的芋頭粥、金瓜粥，甜的有加一些粉條的綠豆湯，那時候一天五餐，兩餐是點心，早上 10 點和下午 3 點，因為人工在踩，很累的。我們這邊也有種麻，做麻油，曬一曬後，鋪帆布在地上，打一打。

戰爭的時候，掃射很嚴重，我還躲到防空壕，那時候我 14、15 歲，挖一條溝，下面可以住人，上面蓋麻黃和土，我們家當時沒有被掃射到，但對面有，我牽牛去溪埔，飛機都飛得很低，嚇都嚇死了，有得躲就躲，都躲溝仔底。以前有配給，甲長會配一點讓你去領，會發牌，那沒有多少，配一點肉、一點魚，我也有領到，好像不用錢。小時候我們根本沒有零食可以吃，因為沒錢，老人也很節儉，糖柑仔偶爾才有。

小時候都亂煮亂吃亂配，以前亂種，種豆仔啦，像是菜豆、菜瓜、膨風豆，膨風豆就乾的、炒的、過鹽水，再放在碗中配著，以前較嚴格的父母會說只能夾一個，不能夾兩個，甚至說如果配個醬油，過點鹹後，就不能配魚吃；小孩子就吃著粥配醬油，老人家吃番薯籤配魚。以前沒有什麼魚，像是大熟脯、煙仔魚，以前煙仔是曬乾後的，放太久，再煎了之後，還會有蟲竄出來，嚇死了，以前沒有冰箱啊，用一只吊籃吊高高，不讓小孩偷吃。沒有作忌日的話是沒有肉的，我們會水煮後當牲禮，然後炒鹽蓋著存放幾天，有時候別人來訪煮來吃，或是給娘家的親戚一塊一塊煮著吃。我們沒在吃鮮魚，都是冰魚，每種冰魚都有。光復後我先生會從市場買魚到鄉下賣，他去魚行割的，三、四點就要去款魚，再載過來，沿著西港經過四、五個庄頭到我們這邊港東，有鮮魚，也有冰魚，像是大熟脯、鯧仔魚、沙腸、白帶，踩腳踏車載魚去家家戶戶賣著，有時候會賣不夠，有時候也有賣剩的，賣剩的就會賣便宜一點給別人，不載回來，他很節儉，較差的留給自己吃，好的賣人，那時候較好的魚就像是虱目魚、白腹仔、烏鯧、白鯧、帕頭仔也有，較少，虱目魚要有人刈香才會買，不然多買冰魚，狗母魚的話會做魚鬆。那時候窮人家比較多，所以都會讓他們欠著，過年才還，不一定還到完，但是多少會來還。雖然有菜市場，但是菜市場沒有辦法像我們這樣能賒欠，有的人比較懶得去菜市場，而且要現金交易，也不見得有空，也沒有冰箱。後來因為被搶了四、五千塊，那時候也有年紀了，所以就沒做了。我比較不會醃鮭醬，老人比較多，像是蚵鮭、白腹仔鮭，白腹仔魚生的搓鹽、曬乾下去煎很香，但如果曬不好就會長蟲。這邊也有南洋鯪仔煎一煎後沾醬油糖很好吃。以前也會醃西瓜綿，我有個親戚很愛吃，這邊醃瓜比較少。

日本時代的時候，買魚主要是老人家買的，吃太多還不行，都買比較便宜的，像是花鯧、煙仔、尖縮仔、南洋鯪仔囡，南洋鯪仔囡就豬食 lōo 仔，滋味還不錯。以前我們哪有虱目魚能

吃。那時候老人吃得比較好，他們有吃米。差不多約民國四十八年時，生活漸漸改善，銚鍋燒柴，番薯摻點米。那時候我的養父養母並沒有給我生父米家裡錢，但之後有相認，跟弟弟們也有聯絡。

以前拜拜沒有拜初一、十五，這邊沒這種慣例，只有過年過節，像是五日節、七月半、廿九晚、冬至、元宵、神明生會拜拜。像冬至的話，我們會拜菜粿跟圓仔，五日節的話，就拜大麵和粽，小時候就有綁粽子，番薯仔、米豆也綁粽，較沒錢的人這樣綁就好吃了，較有錢的會綁土豆。以前有種米豆，現在都轉作種蔥。那時候煮米豆都焅湯配飯，沒加什麼料，只加了一些鹽巴，也會焅來拜拜，有就好了。那時候老人會糶米給別人，到我們這邊就沒了，就煮來吃。直到我生了第三個後，我們就分家了，分了之後就自己賺自己吃。

我們這邊是做清明，不固定的，不是做三日節。我小時候就有包著潤餅，以前都自己做潤餅皮，公家做，都去買麵粉回來弄，這裡沒賣。潤餅裡面包著豆菜、芹菜、豆薯、蒜仔，都自己種的，也會摻著豆乳，若包潤餅沒加糖粉難吃。五日節我們有吃大麵，煮甜煮鹹都有，綁土豆粽、皇帝豆粽，我現在也還有曬皇帝豆乾，將皇帝豆剝殼後曬成乾，要煮時在浸濕讓它泡大，若要綁粽，米裡面再摻著皇帝豆。米豆粽、皇帝豆粽是佳里、西港這一代的名產。小時候較無水果可以吃，只會去挽胡亂長的林菝仔來吃。香蕉有人家種的會加減再出來燻黃，我看以前的老人會用缸裝著一支一支的香蕉，用香燻著，再用布袋密集的蓋著，差不多要兩個晚上。現在龍眼、柚子、楊桃都有種，到路尾都是。

七月十五時要拜多一點，中元公較大，都要拜粿，鹹粿、發粿、甜粿都有，以前的人怎麼拜都是拜這些，現在的人比較快活，買就有了，以前推那個磨子推到沒力，有時候炊了好幾個小時還炊不發，難吃的要死。七月十五要拜門口、拜祖先，都要。以前王爺公生日就有在請，以前那些老人去山上砍竹子，跟山內人交陪，也就是現在玉井、大內一帶，走馬瀨那邊，那時候砍竹子不是駛車載，而是溪流水，從曾文溪上游流過來，海頭人在過來我們這邊放，一段一段放的。大廟熱鬧前一天，山內人都準備好行李要來讓我們請，我小時候也認識他們。老人放竹回來後，說是有煮米吃飯，吃剩的我們就會在那邊等著要吃飯糰，他也會讓我們帶走，因為都認識的，那時候飯糰只有飯，也有鍋巴。聽說砍竹的人，沒有洗腳也沒在洗澡，而且很會吃，豆籤煮一整鍋湯來吃。古早時半多都自己煮，沒有錢辦桌，有就煮個米、買個肉、買個魚，就菜煮肉、肉煮菜，胡亂煮、胡亂焅，那時候吃很差，豆醬煮一整鍋可以喝好幾碗。像我們在請客，魚能煮就煮、能煎就煎，大部分是煮鹽，也會煮五柳居，請人時會，老人會這樣煮的話就會，煮辣椒、牽羹都會，枝仔煮辣椒才會辣，像我養母就很會煮，他請山內人時，他會煮。那也有其他菜，像是豬肉會買來焅煮湯就很好了。人家說的古早味，我們以前也有煮，像是五柳居、鮫魚螺肉蒜、小封，小封就是肉皮加上醬油去焅，這道菜新娘酒也有，很好吃，小封沒有加筍乾，大封才有，也是煮很多，豬肚湯也有，但比較少，稍微，沒像現在煮那麼多。比較有

錢的人煮得比較好，沒有的人就較簡單。像有養雞的人就自己殺雞，土雞，以前的雞較好吃，以前較捨不得殺雞，都等到刈香時才殺，早早準備好，那時候的女人都養一些雞來賣做私房錢。

以前八月十五沒有月餅可以吃，但我們這邊有在吃麻糬，以前麻糬用來拜土地公伯的，若自己沒做，別人會做來賣，麻糬用糯米做，買來時一整團的，一塊一塊沾著芝麻糖，現在的年輕人跟我們不一樣，都買一塊一塊的直接拿來吃，較方便。除了拜麻糬，也拜水果、月餅，那我媳婦在拜的。因為我是養女，所以結婚時沒有下定、吃餅，日子很難過，也沒請客，只叫大家來坐著吃飯，很簡單，沒有請廚師。光復後，因為那時候也自己做事了，生活難過，我先生很好，很勤儉，大家都懷念著他，他來這裡剛好五十年就過世了，他二十六歲來的，會幫忙照顧小孩，也會在我坐月子時，幫忙牽小孩。我坐月子時，加減有吃，像是麻油雞。光復後沒得吃，雖然有種米，但都拿去賣，大多是吃番籩，倉庫籩仔含皮。我家經濟都不好，直到小孩長大才比較好。光復後那段日子過得比較差的時候，我們也會去找番薯葉來吃，番薯葉乾就是凍霜的那些，去園裡找的，再加點番籩混著湯一起吃，有時候飢荒，連番薯葉乾都沒有得吃。去找那些跌到地上的，曬一曬、洗一洗，不只我這樣，大家都這樣。那像是烏莧、狗屎菜也都有吃到，大家吃到時很歡喜，番薯粉牽一點豬母菜、烏莧，烏仔菜牽粉就難吃了。刺莧也有，會把刺丟掉、去骨，剩芯水煮來吃。

我們也會去溪邊摸蜆仔，小小顆的，用來煮湯，很甜，現在都沒了。我們這庄灌肚伯仔是專門的，肚伯仔炸後來吃，屁股後插一塊番薯，番薯弄尖尖，曾文溪沿岸都這樣，肚伯仔是在溪埔灌的，很大一片。我們也會去溪埔撿番薯，溪埔番薯很好吃，人家收成我們跟著在後面撿，收成的人有的很好有的很兇，好的人會讓你撿，有的不會就是不會，我們這邊也有撿稻子、撿柴的，這裡以前沒種土豆，現在才種的，這邊只有溪埔淹大水才有柴可以撿。

對面有古井，我們都吃井水，兩三點就來擔，不然就沒水了，早點擔比較有，井很深，如果桶子掉下去，就要裝竹篙來勾。水不會鹹，但是我娘家會，竹林村那邊水比較鹹，那邊都鹹地。一整年都有水，如果比較沒有，就等它出泉。光復以後就有馬達在運轉裝水，地下水。那時候先牽電，才有自來水，差不多在民國五十年左右。這邊灌溉時是吃嘉南大圳，但是也有一些大圳分的小圳能灌溉，以前種很多水稻，現在比較少。

編號 10：受訪耆老——林○玉

1. 時間：2015 年 7 月 24 日
2. 地點：臺南市將軍區崁頭寮洪家西瓜綿。
3. 訪問人：中央研究院臺灣史研究所助研究員曾品滄
4. 紀錄：國立臺灣師範大學臺灣語文學系碩士生吳庭宇

受訪人簡介：林○玉，1939 年出生於學甲區山寮，20 歲後嫁到將軍區崁頭寮，小時候家裡務農。

我是林○玉，屬兔，今年 77 歲，民國 28 年在山寮出世的，我有一個哥哥，其他都是女孩子，我是最小的，20 歲嫁來崁頭寮。未結婚之前，我都是做田裡面的工作，幫忙人家做事，去園裡面割草、佈稻、插蔥、插蒜，也曾經去割牛草，餵牛，我們自己只有一小塊田。我沒有跑過什麼空襲，只有躲在防空壕，防空壕就用土挖個堀仔。小時候去種田常常煮點心，看是要煮大麵、米粉湯還是金瓜粥、金瓜飯，隨人煮的，那時候都有點心啦！也幫人家種田，賺的錢不多，早上飯吃完就去，時間不一定，有時候三、四點就出門幫人割稻，沒帶飯包，中午會回家吃飯。

我們也曾經去塭裡工作，銚鍋帶著去煮。塭裡的工作像是幫忙割草，也曾經幫忙捉魚、牽魚、摘絲藻。去牽魚的時間通常沒有很久，有的塭仔比較工夫，會煮點心。這裡的塭仔有的有長年在顧。牽魚都是去牽南洋鯪仔、虱目仔，不過牽魚是在我差不多三、四十歲的時候去的。去牽魚的話出門時間不是很一定，我們通常在岸上拉繩子，你拉著頭、我拉這頭，不用下去，也不用收網。去牽通常都是男人下去（塭仔），女人比較沒下去（塭仔），人家提魚我們幫忙弄。

小時候我們都吃番薯籤、番薯籤摻米，米是去買的。我有讀過書，讀到 2 年級，那時候都走很遠，從山寮走到學甲國小。那時候走到學校，中午再回去吃飯，有時候會帶飯去，帶番薯籤，配魚。那時候我爸會去田溝仔抓魚，淺水的，像是狗甘、鯽仔、南洋鯪仔。狗甘仔我們會煮鹹，然後加一點薑，以前煮這樣，現在也是。鯽仔也是用煮的，不打鱗、不抓肚，煮熟一點讓鱗翹翹的，這樣肉才會香，魚要弄鹹，才好配飯。像現在我煮鯪仔也是弄鹹，煮豆醬，就是豆豉，再加點薑絲，煮到乾乾的，沒湯才會好吃。我比較罕得做鮭，我們也有吃毛蜆，有時候

水煮，或是整隻下去醃，做成蟹膏也好。沒做成蟹膏時，就醃整隻，用個坭仔²²⁰裝蟹，再放點鹽搖一搖，牠就鹹死了，不用蓋起來也可以。pōo-uā-á 比較不好吃，毛蜞比較香。小時候曾經去海邊抓一些魚，都胡亂抓，像是赤嘴仔、螺仔。撿螺仔回家後就把尾巴剝掉，放一些蒜頭炒一炒，然後試試看能不能吸出來，如果吸得出來，就是熟了。也撿田螺，佈田後就能撿，田螺薄殼，用剪刀切尾巴，若沒切尾巴，水煮熟後，用針拉出來，沾醬油吃。

小時候沒怎麼買菜，都是割一些山菜來吃，像是黑甜菜、狗屎菜，自己也種一些，胡亂種，像是南瓜、菜瓜，也有一些豆子，有米豆，也曾經種過膨風豆。煮狗屎菜要把子、尾巴拔掉，再炒。膨風豆會剝粒，把殼剝掉、焅湯，看有什麼就加什麼；或是曬乾後炒一炒，加鹽水後讓它滾到乾，豆粒就會卡一層鹽。以前比較沒水果可吃。

我對戰爭沒什麼印象，那時候 4、5 歲，記得躲土堀仔，然後就光復了。那時候去學校，老師都教臺語的，沒在教國語。我 20 歲嫁過來這裡，那時候有辦桌，請人來煮，我那時候是坐車來的，有穿新娘衫，也是人家做媒。嫁人之前，在家裡也要煮飯，所以嫁過來對我沒什麼影響，嫁過來時沒婆婆，婆婆過世了，所以都要自己煮，我大嫂也搬出去了，家裡只有我煮飯。那時候人口不多，只有三個人。煮飯都是燒灶，去撿柴，我們有個埕，埕裡有樹藤會去砍來燒，或是砍些草。我們也會去綁人家的蔗葉、撿蔗頭，這些都能燒。如果炊粿，就燒甘蔗頭。吃水的話，都是古井，或是水掬仔²²¹，那是我結婚後了，之後就有水道水了。水掬仔弄出的水有的很清，有的稍微混濁，就要澄清，不會鹹，蠻好吃。也不會沒水，那時候用古井時，都要去擔，不然太多人去，會來不及出泉，我也曾經兩三點去擔水，也會泅水。

²²⁰ 音 khann-á，盆子、陶鍋。鍋盆之類可以用來盛裝食物的器具的總稱。

²²¹ 手動抽水機。

編號 11：受訪耆老——張○成

1. 時間：2015 年 8 月 21 日
2. 地點：臺南市安定區中榮村張宅
3. 訪問人：國立臺灣師範大學臺灣語文學系碩士生吳庭宇
4. 紀錄：國立臺灣師範大學臺灣語文學系碩士生吳庭宇

受訪人簡介：張○成，1934 年出生於安定區中榮里，家中 4 個兄弟，排行老大，父親中榮里人，母親蘇厝里人，以前養鴨維生，曾任鄉民代表。

我是張○成，民國 23 年生，早期我國小畢業後，就跟我父親趕鴨，在這邊趕鴨，趕去旗山、旗尾、屏東，北部是到竹南、彰化、臺中，就是現在說的放牧，像是大陸放牧養羊、養牛，草吃完就帶到那邊，那我們這邊是割稻，就從屏東、旗山先，那邊是四月冬嘛，三、四月就在割了，就到那邊，割給鴨子吃，之後就換彰化、臺中那邊，所以就要四處趕鴨子到這些地方吃。我家四個兄弟，我排老大，爸爸養鴨很內行，以前養一、兩百隻，現在隨時間潮流，企業化管理，我也曾養過兩、三千隻，養到民國四十四年後去當兵。

小時候曾經配給，配給魚，像是虱目魚，看你家有幾個人就配多少，豬肉也有。小時候也是有飯能吃，早期的人較沒吃菜，不像現在的人要吃青菜，早期的人有魚、肉就可以了。我們吃番籤乾，到每年到 5-8 月才有番薯乾能吃，番籤乾要在農曆三月曬乾，番薯遇到雨期就不能放，所以要曬一曬後，放成堆，再從五月開始吃，那時候每戶都有畚間，那叫「加櫛」²²²，那是放稻子的，番籤大部分都放三合院廳後面的那個隔間，番籤放那格比較多。到 9 月份就有生番薯能吃了，那時候番薯一年收一次，有早冬跟晚冬，早熟的在 9、10 月就能掘了。

附近有地名叫港口，因為是台江外海，這邊許中營，就是鄭成功的部下，一個姓許的來此開發，清末就有許中營了。小時候我們這邊生活很差，地勢低，五穀要種好幾次才有，佈了稻子又淹水，所以經濟很差，一年一期，三年輪作。麻仔以前也有種，一年兩期，六塊寮、油車過去就有人榨麻油。麻子會刮一刮，曬乾，倒放，然後地上鋪著，把麻仔損下來。

²²² 音 ka-tû。

以前吃米的機會很少，要看家庭啦，有種多一點稻子的就比較多。我們以前吃番薯籤配雞肉，以前那時候大部分是吃番薯籤配豆醬、鹹魚，都醃過的，魚鮭也有，還有蚵鮭。魚鮭是鱸仔魚鮭，或是丁香做鮭，丁香就生的下去醃，要做鮭的話，水要燒滾放冷，灑鹽下去，魚要新鮮的，水滴乾放入，再蓋起來放甕仔，濕的才能做鮭，乾的就不行了。蝦仔鮭差不多要放十天就可以吃了，我們都醃淡水的小隻的紅蝦，在溝仔那邊抓，像以前在港口那邊的大溝都能抓，六塊寮龍虎仔後面那邊溝也可以抓的到。以前要買東西就到港口的市場，早期吃冰魚，沒人現撈仔，交通不方便，現在是說有車，騎機車或開車，才會有現撈仔，以前如果沒冰起來，就會臭掉。冰魚的話，有很多種，像是小白口、白口，白口有人又說是巴撈仔，還有花鱧，就是鯖魚，花鱧是很好的魚。

蒜仔我們又戲稱雞腳腿，因為鄉下都有種蒜仔，尤其是六塊寮、大同村，越西邊蒜仔種的越多，那時候砍回來，就沾點醬油，就像吃雞腳腿那樣配飯，那是我們這一代的名詞，有時候大家會開玩笑：來哦！來配雞腳腿哦！以前養雞我們是捨不得殺呢，過年過節、貴賓來才殺雞，養雞是要拿來賣的，作所費用的。以前沒菜都自己種，早期的菜不像現在這麼豐富，大部分是高麗菜、花菜、大頭菜、茼蒿，過年時會煮一些長年菜，就菠菜，我說的這些菜差不多九月才有，像現在六、七月之間，菜也種不起來。

這裡雨季很常水災，我們許中營的水流不出去，就要搭竹筏前往港口橋頭，有的娶新娘也曾坐桶子，就是稻子摔桶的大桶子，因為竹筏水會潑濕，若娶新娘或請女婿，會讓他坐桶子，推過去才不會潑水。是只有下雨才會這樣，普通時不會。我們這邊沒什麼水果，只有土芭樂，自我小時候就有了，以前我阿公、我阿媽都有種。零食的話，就脆枝，蒜蓉枝啦，不過也只要一兩次。有一回我外公來，就用紙包起來，包一包餅乾來，外公一回去，大家搶著吃。偶爾也有糖甘仔，但比較少這類的東西吃。

我有唸日本書，在南安²²³，唸到三年級就跑空襲，日本時代我們當學生時，學校就教這些學生怎麼躲空襲，炸彈來要怎麼躲。空襲那時候，我們這邊都有挖防空壕，有一回，曾經丟了18顆炸彈，都沒傷到人，那18顆就順著麻黃路滾到庄外，那時候約十歲，二次世界大戰的時候。我記得那時候九月，我媽媽裝一些高麗菜給鵝吃，炸彈飛很遠，炸到碗，鵝沒事。我們家在那邊，防空壕挖在竹林旁邊，我和我爸爸挖防空壕，上面再鋪一層竹子，墊著再放簾，圍土圍高。空襲時吃番薯籤、番薯，日本時代比較有東西吃，光復後才沒得吃。戰爭時我們這些田沒壓番薯，也沒插甘蔗，那時候飛機來都炸糖廠，我們這邊附近有三崁店糖廠，飛機就沿著這條高速公路炸，所以光復後沒什麼可吃，那時候也沒政府。

²²³ 現今安定區南安國小。

光復後兩三年有人也沒得吃，大部分都吃倉庫籤仔。倉庫籤仔就是日本時代戰爭時，叫有種田的百姓交番薯籤，那是要給馬吃的，所以狀況比較差，臭香的，或是曬一曬淋到雨的那種，光復後才想到要去找倉庫的番薯籤來吃。我們家還好，沒吃到那個，因為爸爸養鴨，日本時代的鴨蛋、雞蛋、鴨、雞，是很高貴的東西，日本時代送禮都是送鴨蛋的！我們以前也賣這些蛋，販仔會來我家注文，要排隊的，不像現在養兩三千隻大量生產，那時候養一兩百隻，每隻生的機會很少，所以大概有八成產量，一百隻生八十顆蛋，那時候都是人家來我家收鴨蛋，再去市場賣，或是跟人交換。光復後，日本人還沒回去，這裡的人都提鴨蛋、提雞蛋、拿綠豆、提米，去市內跟日本人換東西，像是衣服什麼的，因為日本人敗戰，要回去了，有的換大衣、皮鞋，我媽媽有拿去換衣服褲子，那時候日本人住市內比較多，像是吃政府工作、當老師，住市外的比較少。我們家那時候並沒有跟日本人來往，我覺得那時候日本人並不是隨便地跟人交流、買賣，他們是跟保正、庄長聯絡，跟一般老百姓不像是現在可以隨意認識。

我們都撿甘蔗渣，或是提著籠子去農場巡看看有什麼能撿，農場在糖廠那邊，路墘那邊巡看看。煮飯的時候，會出去看誰家有煙囪有煙，有煙就是有起火，就會拿著土紙紙輪捲起來，去那戶人家引火，紙輪要捲得扎實，才不會熄滅，不是只有我這樣，每戶人家都這樣，所以要看誰家先起火，起火之後熄掉，回來的時候，就要吹燃它，讓柴能網。知道這種場面的人，現在已經很少了。那時候沒有番仔火，有的就會引火母。通常都是燒蔗葉、蔗渣、樹枝，比較少燒林投，因為有刺。若是在炊粿，就要用比較大的樹枝，小隻的拿來煮飯，有的會拿竹子砍下來的竹頭，掘起來曬乾做炊粿、綁粽用，所以都要先準備起來，不要讓它淋雨。以前的房子都是用竹子搭的，有的人家因為下雨，煮飯時缺柴，就會拆竹籠厝的竹子，天氣好時再補，以前的女人實在很辛苦。炊粿是用大灶，煮飯的話就用比較小的銚鍋，就用較小的灶。

這邊的田是吃嘉南大圳的水，曾文溪離這邊約 4 公里，比較罕得去撿，有的話是安定、蘇厝厝會去溪墘撿水流柴。這邊有人會醃毛蜆，比較少吃毛蜆膏，將軍靠口寮、馬沙溝或七股那邊比較多，那裡倚海墘。

我們那時吃飯 6、7 個在吃，我阿嬤、爸爸、媽媽還有我們 4 個兄弟，有時候我阿嬤煮，那時候我阿嬤眼睛還看得到，再來是我媽媽煮。有的大家族一起吃，是因為他們種田，兄弟一起吃，我們那時候是困仔，而且分家了。吃水，早期我知道是挖土井，大同村那邊以前是水的問題，原本在牛肉寮，後來才移到大同村，那時都吃土井、古井、磚井水，後來有烏腳病、皮膚病，之後有自來水就沒什麼問題了。我們這邊也有幾個人得烏腳病，因為水有問題，我們這邊是吃土井水，後來庄里就挖了一口深井，讓它自己出水，叫做「地河井」，我現在跟你聊，想到那時候的人都說「白河井」、「白河井」，實在是講到走音了，應該是要叫做「地河井」才對，在日本時代我們庄里就一支地河井了，那時候要比較有錢的人才會有辦法，後來我們這邊才鑽，差不多是民國 45、46 年，因為經濟有好一點了。在沒有地河井前，我們都吃土井水，讓

它自己出水，做大水來，骯髒水也都流入井裡面，也是得用骯髒的水來煮飯。我們挖的土井水是清澈的，不會乾掉，乾掉的話再挖，像是二、三月乾涸時就必須再挖，把爛土挖起來讓它出泉。

我們這邊因喝水得烏腳病和皮膚病的，就有好幾個，有的皮膚一顆一顆，花花的，烏腳病的就是腳趾頭像撞到，塗不好，所以要砍掉截肢。大同村的比較多，我們村、港口、六塊寮也有幾個，烏腳病的醫療中心就在北門，那時候都送到那邊。烏腳病是之後才發生的事，皮膚病比較早。比較鹹氣的地方，像北門那邊，他們眼睛都紅紅的，是因為都在鹽場工作，每天浸在鹽田，雙腳裂開，走路會痛，眼睛會紅紅的。

我們這邊多種番薯、甘蔗、佈稻。稻子多半是大躉仔、蓬萊、再來，再來也有黑腳糯仔，紅腳糯仔。我們早起沒在種田，到我手裡才有買田。我23歲結婚，做了120斤餅，一斤一個，都做古早味的肉餅和糕仔。我弟弟吃六百斤的，那時候提親，對方會壓香蕉和糕仔，就是要讓我們貺給親戚朋友，意指我們訂婚了，要讓周圍親戚開心的。聽說有的地方，新娘每年回去歇熱時，會從娘家帶米香丸，那應該是市內的風俗，我們這邊沒有，是用紅龜。像是嘉義竹崎，要回去歇熱，就要帶米苔目，有的還做三百斤。若是庄頭比較大、較有交陪的，都要做兩三百斤。我太太是港口人，歇熱回來就拿紅龜，裡面包豆餡。我們結婚的餅是在港口做的，那間日本時代就有了。

以前過年的時候有得吃就很好，根本沒有圍爐跟火鍋，過年會吃比較好一點，殺雞、買豬肉、殺豬、殺羊，有時候會和附近的人共買一隻豬分攤來吃，叫做「倚跂」²²⁴。元宵會煎豆粿、甜粿，也會搓湯圓，豆粿是膨風豆下去磨，以前是沒什麼油去煎，都用一點點豬油，煎到燒焦，豆仔粿都做鹹的居多，爆香、丟蔥頭去煎。清明節潤餅皮都去買的，做皮不是那麼簡單的，料的多寡也是要看那個家庭捨不捨得花錢，我們潤餅的料會放糖、土豆粉、豆菜，吃潤餅一定要加豆菜，也有人會放高麗菜，芹菜，煎鴨蛋下去切一切，還有蝦、大麵，豆腐乳要搓在皮上面，這樣比較好吃。如果沒有潤餅皮，可以用高麗菜葉，我是沒吃過，不過有時候買不到皮、或是沒有錢，就可以這麼做，因為不像是柑仔店可以賒帳，賣潤餅皮每年三月節、清明節才出來一次，要給人現金，用高麗菜葉這是變通辦法，就像我們現在去餐廳，有些餐廳就用有機的高麗菜葉，裡面包飯、蝦仁好幾樣，那蠻好吃的。

五月節時，我們這邊也綁粽，也會攪粉條來吃，因為五月節，吃粽子比較油，粉條加點糖攪拌來吃，比較退火，粉條就番薯粉做的，加點糖、冰；以前小時候沒有中秋餅能吃，是之後大家經濟較好才有，光復那時民國三、四十年誰在吃中秋餅；冬至是一定搓湯圓的，還有做菜粿跟菜包，菜粿就是菜包，我們安定鄉這裡是說菜粿，如果菜包，就要做圓的。也有用鼠麴草

²²⁴ 音 khiā-kha。

做菜包，裡面包肉、菜脯刨成絲，鼠麴草在清明前後才有，砍回來之後回來熬爛，壓扁成團，曬乾，加米進去揉，做粿皮，清明、冬至都會做。

我結婚時，是請六塊寮的昆發來煮，我那時候結婚菜色有大封、五柳居、雞，鴨蛋也會炸油，還有炸芋丸。魚丸若擺出來，就是「丸」，代表要散席了，沒有像現在有點心。五柳居那時候都用烏仔魚去炸，我記得我家那時候前面有一個堀仔，在結婚之前，我爸說要抓起來做五柳居，先處理好，炸油起來。我們這邊做醮會辦桌，菜色跟一般外面的差不多。做生意人是拜初二、十六會做牙，拜好兄弟，牲禮菜飯，酒禮，牲禮一定要，有的有拜，有的沒有。

我在官田番仔田當兵，我在早期民國四十四年當兵時，當第二期的常備兵，現在訓練都是補充兵。當完兵後，結婚後當兩年警察就回來，那時候當公務人員薪水很差，一個月 250 元，含食物等津貼，加起來也三四百元，會配給米、鹽、炭、油。後來我沒當警察，回來繼續養鴨，養了很久，之後就當鄉民代表，兼做自己的事。鴨子養在我們園那邊，那時候養比較好康，約是民國七十二年的事，那時候養鴨，每天起床就能乾領 6000 元，一個月就有 18 萬，可以買三分的田，如果拿來買園，現在會很有錢，我那時候買田，就是要養泥鰍用的。我也有耕塆仔，做淡水的，養草魚、鱧魚、鰱仔，我沒養過虱目魚。我是自己顧，小規模，要好幾十甲的才有請長年來顧。像我們前面這口，臺南人買的，就請一個長年來顧，也是從別的地方來的。

以前趕鴨，看是露營式或是自宅式，如果要出去外面，鍋、碗都要款去，米若吃完就去買魚、肉回來吃，吃飯配魚配肉，這樣就好了。吃點心的話，割稻、佈稻才有點心，有時候早上八點多就吃了，他們一大早要做粗重工作，八點多吃點心休息一下，到了中午吃午餐，下午三點再吃一次點心，因為需要體力，要吃飽，所以我們人早餐一定要吃飽，晚上吃一點就好。那是種田才有啦，我們趕鴨的沒有點心。

當兵時候才吃到饅頭，那時候當兵有的人嫌吃的差，但我覺得還不錯，因為我家吃的沒那麼好，看個人啦。像我去當兵我覺得很高興，不過跟我同行的就一直哭，他們從小在這裡長大，很少出外，不像我從小趕鴨要到處去，看得比較多，所以我很開心，因為我不必跟我爸在忙家裡的事情。我爸跟我媽有吩咐我不要吃牛肉，我說好，所以我在臺灣沒吃，我有去外島，澎湖三個月、金門五個月，我當兵就像是去遊覽的。一開始在番仔田，然後到成大砲兵學校兩個月後，之後搭火車去高雄港、再到澎湖，再到金門，之後再回基隆，下部隊到中壢一個月，然後到田中訓練。到基隆的時候，吃到了牛肉，因為是別人盛飯的。以前在家裡比較少吃麵粉食，當兵回來後比較常吃。以前煮麵是來配飯的，去跟人家買的，就豆簽，煮油油的，煮麵湯加菜，是配番籤配什麼的，早期是這樣。大麥的話，早期是用來做麥芽膏，不是做麵，也會舂一舂，做靡吃。

以前飢荒沒什麼可以吃，所以黑點仔、麻香、豬母菜、狗尿菜、烏覓、刺覓，都有吃過，麻香我們這裡的人較少吃，吃起來滑滑的，很退火，安定鄉的人很少吃，是剛好認識將軍的人摘來給我，感冒的人吃黑點仔很好，它有天然的抗生素。

編號 12：受訪耆老——黃○

1. 時間：104 年 8 月 22 日
2. 地點：臺南市安南區海環街黃宅。
3. 訪問人：中央研究院臺灣史研究所助研究員曾品滄
4. 紀錄：國立臺灣師範大學臺灣語文學系碩士生吳庭宇

受訪人簡介：黃○，1935 年出生於安南區本淵寮，父母耕作，共有 5 個兄弟姊妹，小時候曾幫忙種田，16、17 歲時做鹽工，20 歲時外出做土水，自由戀愛，23 歲結婚。

我是黃○，我今年 81 歲，屬豬，日本時代我有讀書，讀了 3 年，會寫自己的名字。我有五個兄弟姊妹，3 個女的、3 個男的，其中 1 個男的沒長大，我是排老 4，女生最小。我出生在本淵寮，家裡是耕作的，以前都沒工作，只有耕田，我爸爸都綁人家的園，別人家不耕作，我們幫忙他，那個園不錯，那時候都種番薯、插甘蔗，收成後番薯都交給販仔，每一年我們都要交給業主田租，那時候稻子很差，都種番薯插甘蔗，插甘蔗要整年，也不用去照顧，番薯就壓下去，要收成時再去。那時候插甘蔗要剝蔗葉，小叢才照顧，大叢插著整年，不像現在要噴藥。我爸有養牛，我那天才跟人說到，以前去大港寮，擔著簍子去人家的塹仔割草，他不給割就算了，還拿走我一支扁擔，我討不回來，才去砍根竹子擔回來，真的很可憐，我還記得。我爸那時候多可憐啊，幫人家做牛犁工賺錢，我母親早早就死，我內嬭照顧我們，若她作祭，我都很難過，因為都是她在照顧我們的。以前去鹽埕養牛，放牛時我們都去挖馬薯，野生的多好吃，多有趣啊，和現在的品種不同！

日本時代去讀書，因為我小弟不去，所以我去讀，後期都去躲防空壕。我們小時候住的房子是竹籠厝，上面塗土，蓋著水泥瓦，吃得很差，吃倉庫籤仔。那時候還沒戰爭，快戰爭了，在我們家的正前方，都去掙一些倉庫籤仔來吃，很艱苦，沒得吃，就會去抔²²⁵，大家都這樣，那邊也有人在顧，如果要去抔，也是要跟人家說。我都是赤腳走去讀書，老師不會很兇，教我們あ、い、う、え、お，也學到日本國歌，我們從學校讀完書後，就是現在的海東國小，十二佃那邊的也都走過去上課，下課後回來要去田裡工作，我們兄弟姊妹只有我去讀。我小時候就

²²⁵ 音 put，意指把東西掃成堆再處理。

開始幫忙工作，十幾歲去擔土堀仔，是耕塆仔那個土堀，和歐巴桑去擔，一堀才10元，沒有男生，都自己攬²²⁶的，我現在還留有工具，在園裡。光復後，我就沒繼續去學校上課，不過有去漢羅仔那邊，去讀那個沒多久。

小時候和我爸爸去園裡除草，我爸爸去犁園，看是要種番薯還是什麼的，都跟我爸去，大概是十幾歲的時候，養牛要去割草，不然那隻牛會餓死，我是沒有顧牛，我有去割草回來給牛吃，都四處去，去塆仔岸或是別人的園，都胡亂割，也要幫忙擔水、細柴。擔水是去「白河井」，在廟前面有一口，人家若挖好土，就要去衙門²²⁷堀那邊，去擔水回來用，衙門堀是食水堀，以前都挖著出水，我們去擔。我們吃井水和食水堀都有，食水堀沒水就去挖土井，土挖開水就噴出來，肩頭擔著擔子回來，澄清後就能吃了，煮番籤，看多辛苦。之後還沒嫁，就跟我叔叔去「流外工仔」，再更年輕的時候，我就去鹽埕踩水車，那時候光復了。

還沒結婚時，都是結伴去割稻，他幫我們、我們幫他，或是幫忙煮點心，那時候很辛苦。點心會煮麵，胡亂煮，買虱目魚來煮，如果那一天要割到很晚，早上去近十點就會吃點心，這邊是煮麵，米粉跟大麵都有。小時候我們三餐都是吃番薯籤，也和我爸爸他們配到魚脯仔頭，像大熟脯，現在還是有人賣啊，如果沒得吃，我們就會買魚頭回來配，只有魚頭，那時候生活很困難。像是魚鮭、蚵仔鮭，我們也會配番籤，我不會做魚鮭，但會買蚵仔來醃鮭，不過那時候都是去買的，也有販仔就醃一甕，看要多少有舀來賣給客人，豆醬也是，都用桶子裝，就米豆做的，臺灣豆醬。

以前吃番籤，沒有摻米，哪有米可以摻，如果要摻米，只有生病或作祭日才有，我們以前很困難啦，我有好多姊妹，我爸爸眼睛又不好，我媽又早死。平常我們吃番籤，若番薯有收成，就配番薯，大塊配小塊，大塊先吃下去，再配小的。有時候也會拈番薯葉，後來會煮番薯葉粥，番薯葉加一兩顆米下去煮，番薯葉是摘新鮮的，當時也是有人吃結霜的。我家後面有個堀仔，後面空地會發一些烏莧，會去摘來吃，比較利便，像烏莧、狗屎菜，都不難吃，就水洗過後下去煮，這樣乾煮，我沒加其他的，以前都在壁角旁摘來吃，那時候沒種菜，也沒豆子，要光復過才有米豆能吃，更後來才有膨風豆。戰爭是照配給的，我們配紅鹹魚頭，那很鹹，我印象中，照配給的好像不用錢，所以有魚肉也有魚頭，配著吃，日本時代其實很罕得吃魚仔。我們也會自己醃西瓜綿，小時候偶爾吃醃瓜，也比較罕得曬菜脯，除非人家給我。

以前煮飯的柴很好撿，會去鹽埕扒草針回來燒，還有木麻黃葉，就搯個箕子，帶著耙子去扒，有些地方日本警察或保正會管制，但我們這邊好像沒有。因為我媽早死，都是我阿嬤在煮，

²²⁶ 音 tshíám，以尖物插入或刺入。

²²⁷ 警察局。

我罕得煮，那時候還是灶，還有烘爐。用烘爐時，煮飯放銚鍋，煮菜用古早時代的鐵鍋。我們用烘爐煮飯，番籤洗一洗去煮，我們是一次煮到熟。

平常時是不拜初一、十五，忌日或大年節也都隨便，那時候就沒得吃了。日本時代我們沒養雞、鴨，光復時候生活變比較差，在我差不多 17、18 歲去鹽埕踏水車，三個人採兩副，一個採這邊、一個採那邊，遨²²⁸鹽讓海水能進到裡面，都要有兩個人採，上面有一枝可握著的，邊採邊唱歌，採一天下來，隔天會鐵腿，但採習慣就不會了，我採了兩三年，採到叔叔叫我跟著去幫コンクリ一幫他們煮飯，去到基隆、臺北，那時候才剛要建設，蓋菸草局。

踩水車時，平常要帶便當，那時候生活好一點，有米，能做工生活就比較好，買一些魚脯仔來配，就漁船抓回來的汨燙好曬過的那種，就鯧仔魚。家裡也比較多兄弟姊妹可以幫忙賺錢，我媽四十多歲就死了，因為那時候生活較差，我媽媽吃飯會溢酸，所以就這樣過世，沒看醫生也沒吃草藥，那時候要看醫生很困難，我有個妹妹十多歲時也被送到十三佃給人養。

以前喝過一兩次ラムネ，在庄頭買的，這比較罕得。炎熱的時候也比較少燒仙草茶，去鹽埕踩水車也是，只會帶水。用飯盒裝飯帶過去。比較愛煮的人，會提水、用烘爐在那邊煮，會撿木麻黃葉和苦藍盤仔來燒，都亂砍來燒，現在比較少看到苦藍盤仔，苦藍盤仔可以拿來作藥，我爸爸有一帖藥很好用，如果打到瘀血，那帖藥十幾項，吃下去很好，苦藍盤仔葉子能夠舂成汁。偶爾也會去撿蔗頭來燒，用蔗葉起火，我們有種甘蔗，沒種甘蔗的話也擔簍子去溪埔撿人犁過、砍過的，通常他們都會讓人家撿啦，有些比較壞心的不會。

在鹽埕踩水車中午休息時，我們就會唱歌，有的賭博，會玩四色牌。我們三、四個是都唱歌，搭寮子，要賭博的一間，要唱歌的一邊，我不會賭博，但我現在老了，孫子外孫過年都會來小玩一下。踩水車時，也是曾買蚶炆吃，或是糖甘仔，但是像我們這種勤儉底子的，以前生活不好，不會像別人那麼愛吃。一間寮子住三個，搭草寮，兩副水車是三個人踩，裡面很多寮仔，在現在科工區那邊都是鹽田，裡面以前有南寮、北寮，到民國七十幾年才廢掉。

以前會灌蟋蟀，把蟋蟀的腸子從頭那邊拉出來，大便就會跑出來，加蒜頭，番薯刨絲塞進去，油加下去，再下去一隻一隻炸，撈起來，很好吃。現在那個很貴，我們曾經去西港再過去コンクリ一，一盤要好幾千，人家請我們的，配麒麟啤酒 500C.C.，我很會喝酒，我遺傳到我爸爸，我爸爸都喝紅露酒，我現在都喝高粱、維士比、保力達。我小時候就會喝酒，看我爸爸喝，我就跟著喝，紅露和米酒頭都有，差不多我 17、18 歲時。人家在佈稻時，我們會用電燈照，抓四腳仔來吃，能賣就賣，不然就煮湯。我們是沒去海邊抓魚，我弟弟有，電燈照著去抓，像是豆仔魚和一些雜魚。豆仔魚以前冗剩，現在很貴，還有南洋鯪仔。

²²⁸ 音 gô，意指轉動。

之後去基隆工作時，我們住工寮，我跟我尾孀煮飯給三、四十個人吃，那時候吃得比較好，因為要給工人吃當然要吃飽，賺得也比在家踩水車好很多。以前出外，我很古意，不會去外面買零食吃或逛街。那時候還沒嫁，有一個從大肚²²⁹來的在喜歡我，那時候比較憨，想說只有二十多歲。我二十三歲嫁，我丈夫多我三歲，我們是在龍崎工作認識的，他去コンクリー我也去。原本是煮飯，後來很可憐，跟著做小工，擔水、擔石頭，大顆小顆都有，擔到現在都不能做了，駝背。

以前不像現在這麼好康，過年都隨便買個肉、魚，沒什麼。也沒拜初一、十五，只是點香。我記得我當女孩的時候，沒在綁粽，差不多嫁人，二十多歲時才有綁粽，我自己想說要包什麼，炒個肉，加蔥頭、土豆，沒跟人家學，我不像別人包魷魚。五月節時，會買一些粉枝回來拜拜，煮甜麵，加綠豆湯，不吃大麵；我們本淵寮姓黃的都是做三日節，姓王的都做清明節，小時候我們也沒做潤餅皮，都是去買的，裡面包的東西看喜歡吃什麼，像是芹菜、高麗菜、豆薯這三個很重要，比較少放肉，也不放大麵，皮上面會加一層豆乳，那是古早味，然後放一點蒜頭進去，加一些土豆白粉；日本時代沒有月餅可以吃；冬至時，「冬至一冬天，家家厝厝人搓圓，有那也三 ka-lê 五畚箕，無也三捲兩捲也是圓」，比較有錢的人，就會買多一點回來搓，沒有的人就買少一點。我會做菜粿、菜包，以前我阿嬤也很會做，菜粿啦，或是大的紅粿，有一個模子會印上去，我小時候也有做，紅粿甜的，裡面包米豆，以前比較少紅豆。菜粿是鹹的，芹菜、蔥仔、高麗菜，也有甜的。「蔥仔、芹菜、高麗菜，這是我會親手栽，菜頭硬心你看覓，我的心肝你就知」。

我 23 歲結婚，那時候是坐轎的，我們本淵寮這邊、分局那邊有人專門在整轎，我跟我先生是戀愛認識的，「若有戀愛共²³⁰人娶來，毋管人家抑煙花」。工作認識，我姑姑來做現媒，本來都說好的。那時候有下聘，我也忘了有沒有吃餅，但是在這附近的餅店做的，但我沒有貺糕仔和香蕉。向時若姑娘嫁人時，五月歇熱，若有腹肚有小孩就不能歇熱，若沒有懷孕，看是要歇十日還是幾日，就拿個香包節在神明前面，這是古早時代，香包的話不限個數，就弄個意思而已，如果有小孩就歇六月。我小時候沒去吃過廟裡的辦桌，也不曾祭祖，在我爸爸的時候是沒有的。

以前戀愛時，我先生沒請我去看電影，都去工作，本來我是不要的，後來不知道怎麼在一起。那時候我跟一個女生住東西角的，以前兩個都去草仔戲園看戲，都做歌仔戲，草仔戲園三孔六壁，所以沒買票也看得到。我結婚也沒辦幾桌，請廚師來煮，自己哪會煮。以前的人說：

²²⁹ 今臺中市大肚區。

²³⁰ 音 k ā，意指把。

「坐轎無吼²³¹，扛死豬母」。哭的話是捨不得的哭，不是暈眩的哭。我那時候沒有雞仔豬肚鯿。讓人家請客通常會吃到雞仔豬肚鯿、封肉、閩雞，也有古早味魷魚螺肉蒜、白菜滷都有，白菜滷煮扁魚，甜湯也有，好像是紅豆湯，鹹的是魚丸湯，那古早味的。五柳居是勾芡的，也是古早味。以前也是有冷盤，我看跟現在差不多。小時候吃這些豐盛的，剩下會包回去，當菜尾仔。換我們在娶新娘的時候，也會把宴席沒吃完的這些，趁廚師還在時，去買高麗菜，所有東西加一加做菜尾，煮一大鍋，用古早籃仔貺給別人，以前的辦桌都會互相幫忙，我們有吃人家的，所以互相，現在都用袋子包一包給別人。

²³¹ 音 háu，意指哭。

編號 13：受訪耆老——朱○文

1. 時間：104 年 10 月 01 日
2. 地點：臺南市安平區港仔里朱宅。
3. 訪問人：中央研究院臺灣史研究所助研究員曾品滄
4. 紀錄：國立臺灣師範大學臺灣語文學系碩士生吳庭宇

受訪人簡介：朱讚文，1937 年生，出生於安平區海頭里，20 歲後定居於港仔里，曾在打鐵舖工作，過去討海為生，現任社區發展協會理事長。妻子陳阿雪，1941 年生，出生、成長於港仔里。

我是朱讚文，今年 78 歲，在海頭出世的，那時候是日本時代，我們家三、四代都是討海為生，那時候就住在海頭了，沒厝，都是租的，沒祖厝。我們家四個男的，四個女的，我排行老大。那時候生活困苦，都在討海，小時候我們家沒船，所以當人家的海跤²³²，回來看多少大家一起分，一隻船是分三割，老闆三割，船員七割，船是老闆的，網子是老闆整的，修理是一起負責的。

我們討海一年最多只能 200 天，普通時候我們都在延繩釣，145 天到 160 天可以延繩釣，若牽蝦子差不多是 110 天。延繩釣大多是加臘魚、鯊魚、臭魚²³³，若是要釣鯊魚，魚餌要用大隻的烏仔魚，我們在塭仔有養烏仔魚，成本是公司出的，假設今天我們賺 5000 元，花費的錢 3000 元，剩下 2000 元就大家分，然後老闆分三成，其他海跤分七成。若要釣加臘，就用虱目魚當餌，那已經三四十年了，大尾的剖半，把肉剝起來，醃得鹹鹹的，好天就能出去抓。小時候，爸爸都抓蝦比較多，有時候去抓「kui-píng」，叫做菜魚，這種魚六、七月才有，這種魚也不貴，不是很好的魚，不過很新鮮，那是一隻釣的，就線綁著蝦子，搭著竹筏拖出去釣，現在很少這種魚了，這邊市場偶爾，那是近海魚。狗母魚就要吃尾巴，kui-píng 就要吃頭，狗母肚臍後面比較沒刺，kui-píng 的頭比較好吃，有很多煮法，煮鹹樣仔、煮湯都好吃，以前也會醃鹹 kui-píng，肉也會醃鹽，以前沒冰箱，都會放在甕裡面。如果又遇颶風下雨，不能出去

²³² 漁工。

²³³ 即黑喉。

抓魚，都會從甕仔拿出來切幾塊來吃，再跟虱目魚一起下去煮湯，在人的啦，不會放醬油，如果要清湯，這樣就好了。

我小時候是去鐵工廠，國小畢業後，就唸私塾。日本時代唸石門公學校，像是臺南的西門國小，那就是小學校。我那時候唸了一年半就光復了，弟弟只唸半年，都在跑空襲，要去學校剝蓖麻，那時候跑防空壕，有錢人才挖防空壕，我們海線這邊囤鹽包，所們都躲在鹽包後面，事實上鹽包才危險，會很容易被誤認成米。我小時候印象最深的事，我躲在岸邊，機師飛機開得很低，他是在看這是兵還是人什麼的，結果我看著他，他也看著我，上面竟然是女的機師，那是美國人，那時候美國常常八點鐘從他們那邊出發來巡一巡、撞一撞，丟砲彈。

小時候吃番薯籤比較多，很少吃米，不然就是番薯籤摻米，都番薯籤比較多，番薯刨絲去外面曬，就在路邊的石頭上曬，以前不知道骯髒啦，稍微掃一下、洗一洗，多少能篩乾淨。小時候十個人吃番籤配虱目魚，魚是買的。日本時代我們沒有配給，到美援時我們才有補給品，每個人早上就帶個杯子，學校就有一桶牛奶，會倒給學生喝一杯，也有一陣子有救濟，像是拿麵粉，只要有拿單就能去領。以前連柴都要買，不然就要跑到我們海頭那裡，就現在的觀夕平臺，撿木麻黃子、木麻黃葉回來曬，提布袋去裝。除了木麻黃，還有挖 *thuann-tshinn* 頭，就樹仔 *thuann-tshinn*，上面人家砍了，剩頭，小孩就會撿回來，它就一根長長的，剝開裡面有籽，籽都會做小沙包。我們這邊沒有甘蔗，但每年都有大水，溪流淹過住家，有一年還淹到我們的床，溪流會帶來水流柴，我們就曬乾來用。不然就要去買，我們都是燒灶，所以會先去像是棺木店買一些細柴，然後再放入大柴，才會燃，土炭的話是很晚了。

我們以前沒有田可做，所以沒有菜，只有海魚，只要透風下雨，就去買虱目魚，菜的話都是去買的。只要有去討海，就加減買一些魚。像是抓蝦我們一年可以 200 多天，而一隻釣又要漏水、又要天時，差不多只有 150 到 160 天，夏天冬天都可；像我們延繩釣，都在土地公生二月初二時，才有延繩釣，到五月初五以後，比較沒去，好天偶爾去，去抓臭魚，就是人家說的黑口、白口，澎湖人都說黑喉，我們安平人說是臭魚，東港也是，他還有個特別名子叫過山香，據說魚在過煎時，對面山的人都聞得到，我們主要來源都是抓臭魚，臭魚要煎要煮都可以，現在一斤 130 元，紅燒很好吃。以前臭魚沒有冰箱可冰，都隨便漚，漚掉也是好吃，煎起來很香，後來有冰箱，整尾拿去冰，樣子就水噹噹。像澎湖盛產的加志魚，我們這邊也有，加志魚煮湯比較多。除了臭魚，我們延繩釣，也抓加志、加臘，什麼魚都有，會來吃餌。抓回來的魚，在魚行賣，魚販就來拿，魚抓回來之後我們就交大販，小販就跟大販拿、收錢，100 元就要讓販仔抽 8 元，漁行是政府的，就是漁市啦，我們安平都說是漁行，不是像環河北路那種漁行，在這裡大販會幫我們賣，我們拿回來後，再一起分。

我們安平不像澎湖那邊，討魚賺的錢要給太子爺廟，我們安平是錢分了之後，在看各自要多少給神明。我們一條船，通常三、四個人出海，出海時間不一定，看水流，通常細流才會出

去釣，晚上、半夜也有，有時中午三四點出去，到那邊日頭下山，晚了，就開始作業，回來收網仔，剛好天微亮。這樣出去，差不多一天 16 小時，航道要開 3 個小時，到靠近澎湖，黑水溝、東吉那邊，我們的船比較不會跑，船速差不多一小時 5 英哩、6 英哩。小時候我們的船也是引擎，不是搖櫓，搖櫓是很早很早澎湖那邊有，澎湖在釣疏齒時，疏齒你知道嘛，就是很大尾那種，有時候我們在東吉北邊、南邊，但要釣疏齒一定是在那邊，我們不曾釣疏齒，那是澎湖人釣的，澎湖人就一隻搖櫓而已，他們在那裡等待，有也好沒有也好，有時候一下子就有，有時候整禮拜也釣不到半隻，討海人就是這樣，有時候一次就是釣好幾百斤。

每次出去 16 個小時，我們會在船上煮飯，我煮飯很好吃，比電鍋還讚，我都是用瓦斯煮的。小時候沒有瓦斯，都是帶點心的，我爸都會用罐子帶餅乾，牛奶餅，很好吃，下雨才不會壞，肚子餓才吃。有的會帶甘蔗，我爸也會帶甘蔗，放竹筏，如果肚子餓就啃甘蔗。小時候吃飯都有問題了，哪有零食可吃，那時候看到人家吃菜粽，口水都流下來了。不過糖甘仔加減有，我那時候讀書穿木屐，用四腳巾包書走去讀書，很難過日子。如果我爸爸沒出去討海，就會去雜貨店、米店賒賬，因為都有認識，如果討海有錢，就馬上去還。那時候我媽也沒工作，一個女人要顧那麼多小孩，又要砍柴，又要刨番薯籤，從天亮忙到天暗，而且那時候的漁網，又要染豬血，有的是用薯榔在染，也要補網子。

光復後我繼續去學校讀書讀到畢業，我是沒有升學，因為我家沒有辦法。我上二年級下學期時，那陣子老師可說是不精光，半路出家，晚上補習，隔天教書，老師也不太會。一開始是臺語發音，也開始學勺、勺、冂、冂，我到現在還是說一口臺灣國語。我都跟人說我會說三國語，一開始是日語，再來臺語，然後國語。日本投降後，國軍來，就有美援，有美國牛奶，穿麵粉袋。那時候去學校吃午餐，我們都回家吃。二二八那時候很可憐，看到有些欺負外省的，有些看到外省就要殺，不過外省的忠義也有、野蠻也有。國小畢業後，我就去打鐵桶、焊接，就大口的鐵桶，斬開，把它打平，剪成一塊塊，弄圓，那時候臺灣製的比較差，日本的比較好，現在中國製的還比臺灣製的差，所以這不一定啦！做幾年打鐵後，去做板模，然後當兵，後來回來討海。因為我爸爸有整船，缺人，所以我跟著討海，就不用跟人家分，我們夥計兼老闆，就我、我爸還有我小弟。那時候是民國五十年的時候，以前討海較好賺，一天可以賺 1500 元，做工一天只有 170、180 元。那時我們家的船就停在運河邊，現在沒了，賺錢了之後就來這邊買房子，這邊現在做堤岸比較不會淹水，也有抽水站，不然大流也很常漲水。

我民國四十七年三月十九日入伍，做了 3 年海軍陸戰隊，22 梯次。當兵的時候，即使你不喜歡吃飯，也是要吃下去，像是青椒我不敢吃，但是當兵時一個菜、一個青椒、一個白飯，為了不餓，還是也得吃。我們海軍陸戰隊，屬美軍代管，所以美軍若來，我們陸戰隊就要站衛兵，都會吃到罐頭。美國仔吃飯你看了會不敢吃，他們就一大鍋，牛肉、豆子還有不管什麼東

西就放進去，攪一攪弄成爛爛的，一碗一碗舀給人家吃，不像臺灣人每道菜另外放，而且美國人吃是沒骨頭的，每項都沒有。

當兵回來之後討海，我主要掌舵機器，那時候比較差，常故障，日本的比較好。一條船差不多十碼，再來是十二碼，現在比較大，一百零五的，船越做越大，可是越裝越不夠。那時候出海我都有統計，因為小孩很多，不統計不行，平均一個人一年可獲得 26、27 萬，算是很好的。

我是 26 歲結婚，我太太 22 歲嫁給我，太太也是這裡人，以前不認識，我們是對看的，那時候我們住厝邊，也不曾看過，我太太曾經來我家，她跟我妹妹一起去學洋裁，也沒遇過。那時候的人比較害羞。在我們之前的人，訂婚的時候，一套西裝剛好是聘金，娶老婆要穿西裝，那時候下聘錢都不多啦，很少。我們這邊要做餅是去臺南做，安平也是有一兩家，以前有錢人是做好幾百斤餅，我們沒那麼多。我們是做一個好幾斤的大餅，口味像是伍仁、肉鬆、肉餅，下聘之後一個多月才結婚。這邊男生娶的時候辦一次桌，隔天歸寧女方又辦一次，那時候結婚，是請廚師來煮，看一桌多少錢，讓廚師準備。

像我們清明、五月節、中秋節、廿九晚，七月的月頭、月中、月尾都要拜，廟裡又要拜，有孩子的話，七月初七時做十六歲才會拜，現在都會去媽祖廟拜了。清明節我們會弄點菜飯，也會做潤餅；以前五月初五會包粽，加點水果去拜拜，以前還會會煎餛²³⁴，梅雨期的時候，人家說：煎餛補天，比較不會下雨。以前是用糯米磨成一塊一塊壓乾，再加點糖弄成像麻糬濕濕糊糊的，一坨一坨去煎，我們也煎過，吃甜吃鹹都可以，鹹的話就加肉燥，放點肉絲；如果要煎給小孩吃，就揉麵粉，打蛋下去，加點水煎成一塊一塊也可以，像是麵粉粿。現在沒有煎餛了啦，以前安平區公所划龍船時有辦過一次活動，之前媽祖宮也辦過

七月份我們港尾有普渡，有孤棚，臺南市只有我們港尾有，以前有搶孤，東西吊在上面，一隻一隻，下面一個檯子，上面一隻竹篙，看要綁魷魚、綁麵、綁香菇什麼的，現在沒了，但是以前有，從我懂事就比較少了，現在只是去拜拜，都在七月初九，七月份拜拜沒在辦桌，只有廟做大醮才會宴請人。以前我還要跑去東港，因為討海關係，認識很多東港朋友，每次東港做醮，都會接到很多電話。

八月十五我們隨人拜，以前我們會跟餅會，大人的，看是一個月要收幾十塊、幾百塊，然後主會者就去買餅，再一個人一份，那是很早很早了，領到的餅都一樣，因為一起買比較便宜，以前中秋餅都五個一封，疊一疊用紙捲，現在比較沒有，都送到吃不完了，現在的人比較不重吃，怕膽固醇，又強調沒有防腐劑，容易發霉；冬至我們吃圓仔、菜包，菜包是用糯米下去做，

²³⁴ 音 te。

包鹹菜、豆干什麼的，菜包下面是用月桃葉，或是粿葉，黃黃的黃槿，上面一顆一顆那種。冬至也是有人在包粽，有的愛吃都會包著吃；廿九夜，大家會包粿，就會把大家找回來聚一聚，煮拜拜的東西吃。

我們安平這邊還有另外一種特別的，別處沒有，只有臺南市才有的，叫做涪轉²³⁵，就是曬乾的臭魚，洗一洗後，雙面煎的外皮金黃色，再丟乾的油蔥頭，爆香，醬油、糖弄一些，有的又說是「鹹沁」²³⁶，不過我們是過煎，那蔥的話，青蔥或紅蔥頭都可以，鹹沁的魚湯會拌飯。小時候我看我爸用一隻釣釣石鯽仔，抓到後，石鯽仔真的好吃，就是外海的南洋鯪仔，現在有，但罕得看到。魚的話很多煮法，像我們也有紅燒，紅燒就炸一炸，勾芡，看要什麼配料，有的用蔥，辦桌會用蔥絲，或是油蔥，人家是說五柳居，我們是說紅燒魚。愛吃什麼我們就做什麼，我們不敢吃生的，所以沒吃過鮭醬或蟹膏。小時候，我們這邊就有水道水，好幾十公尺才一支，都在外面，公用的，大家拿桶子去裝，回來煮飯，這也是要算錢的，算人頭的，看你幾個人就算多少錢，以前也曾經去舀過土井水。

²³⁵ 音 am-tsuán。

²³⁶ 音 kiâm-tshin。

編號 14：受訪耆老——邱○坤

1. 時間：104 年 10 月 01 日
2. 地點：臺南市七股區鹽場。
3. 訪問人：中央研究院臺灣史研究所助研究員曾品滄
4. 紀錄：國立臺灣師範大學臺灣語文學系碩士生吳庭宇

受訪人簡介：邱○坤，1941 年生，出生於七股區鹽埕里，父親是北門區蘆竹溝人，父母親為鹽工，在家中排行老四，自己本身也是從是鹽業 30 多年，為鹽場的僱工，20 出頭結婚，太太也是鹽區出身。

我叫邱○坤，30 年次，今年應該 74 歲，我在七股鹽埕出生的，就原來的鹽埕村，我爸媽以前就是鹽工，在日本時代時來這裡當鹽工，住在宿舍，他們原先在北門的蘆竹溝，爸爸雖然住蘆竹溝，但以前不知道是在新營還是哪裡燒磚頭，應該是賺不了什麼錢，所以才來當鹽工，那時候燒磚頭，必須在旁邊顧火，應該是需要兩人輪流的工作，後來到鹽場，那時候沒有車輛搬東西，所以都是靠竹筏，從海邊划槳過來，以前這裡是雜姓人來開墾的，從好多個庄頭來，那時候日本時代還開發沒多久，什麼時候我就知道了。我在這邊出世，有 7、8 個兄弟姊妹，排行老四。來到這邊，我爸媽一起做鹽工，他們那時候曬是一噸重的鹽，要採收的時候再用平底車運送，順著鐵支路，就是車子底是平的，有輪子，再推去鹽堆。那時候分承曬、僱曬，承曬是以量計之，僱曬是每一天有固定的工錢，承曬就是承攬，我是在僱曬區，公家請我曬鹽的，就平常定期曬鹽、整修鹽埕、排水什麼的都要去，日本時代就這樣了，承曬是以量計價。

國民政府來了之後，鹽場還有繼續墾拓，變全臺灣最大的鹽場，民國 60 年，開墾扇形鹽場，64 年完成。我 16 歲就進來做鹽工，臨時工，那時候就有童工了。我 16 歲以前其實很少讀書，都去海裡抓魚，光復那時候，吃飯有配給，那時候吃番薯籤，一開始吃是很可憐，因為以前番薯沒有噴藥，會臭香，都是吃倉庫籤仔，若要真比起來，畜生也不願意吃，臭香味太重了，番薯蟲很多，但是沒辦法啊，還是也吃。那時候還早，所以沒配米，是少數才有配油、配米。那時候每天賺多少錢我已經忘了，賺的錢算少了，不成錢啦！我們做鹽工，那時候有人要叫我們到鹽場當員工，我們不願意，因為那時員工待遇比鹽工還差，我們做十日，他們要做一個月，因為有生產獎金。

那時候各行各業都很差，因為臺灣尚未發展，生活困苦，出外做事沒人要請，種田也賺不到吃的，我要開始當鹽工之前也曾出外工作，但是待不住，我去屏東我阿舅那邊學洗衣服，之後16歲進來當員工，18歲才變在額²³⁷，在16歲之前，我讀過三年的國民小學，學校是鹽場設的，現在入口兩棵榕樹下那邊，員工子弟都去念，完全不用學費，以前沒有牛奶可以喝，美援時期的確有配給牛奶、牛油，是鹽工家庭才有，我只讀到三年級，那時候的小孩子比較戇，會糾集去沿海抓魚，是沒有整竹筏，要抓大尾魚就要搭竹筏出海，沒有網子，所以只抓小魚，像是豆仔菜²³⁸、蝦子還有一些雜魚，豆仔菜躲在水溝裡，豆仔菜就是豆仔魚的幼苗，我們都去撈，水慢慢乾涸了，然後我們把前後的孔堵住，把水撈乾，來抓小魚。沒有抓花跳啦，花跳都躲在水溝裡。

我們也回來做蟹膏²³⁹，我父母都做毛蜞膏、pōo-uā-á膏，pōo-uā-á和毛蜞不一樣，pōo-uā-á是比較大隻長身、毛蜞比較小隻，還有像是蚵仔鮭、蝦仔鮭，那時候父母都去海邊插竹子，去竹子店買長的大頭竹，差不多一尺，然後剖開，然後夾蚵殼進去，再插進去海裡，時間到蚵仔就會卡進去，差不多半年時間就會長，牠那是漲退潮生成的，沒吃到水也不會死。那時候米是買的還是配給的我也不知道，像是我們煮番籩，都會洗一點米，用碗公把米盪在鼎底，米爛熟後成粥再吃，是用大鼎煮的，以前不曾吃到米，吃到這個會覺得好吃。那時候青菜也少，有魚就沒菜，有菜就沒魚，我們靠海頭，比較常抓魚，我以前有個親戚大姊，因為她沒有長輩能照顧她，所以來我們這裡，她很會抓魚，都抓蟳仔，她帶簍子出去，不是用網格抓的，她看到蟳仔爬出來，她會跟著蟳仔的足跡走，看它們歇在哪裡，回來都抓了半簍，用手抓哦不是網格，我們每天都有蟳仔可吃。蟳仔都是吃生的，因為那時候沒汙染，也不像有人在毒魚。以前平常吃飯是沒配肉的，沒吃那麼好！

那時候我們這邊沒廟，我們宿舍那邊有人弄一間王爺間仔讓人拜，那時候沒有拜初一、十五，王爺生日那時候也少，我小時候神明不曾有大生日，只是小生日，買一些金紙燒一燒，之後才有人去廟裡拜初一、十五，現在有建廟了。

宿舍是政府配的，一戶一戶，那都沒地方住了，厝前厝後再簡單延伸一到兩間，有的生一、二十個，沒辦法住很多人，差不多只有十多坪，兩間房間而已，兄弟擠在一間，一間才兩張床，以前厝後是用草搭起來成一片，再用柱子撐起來，貼個空間。最早的時候是沒有水的，那時候用牛車，去中寮廟前那邊兩個食水堀，那是吃雨水的，你知道那多骯髒嗎？牛都會進去吃，也都是去運那水回來吃啊，那時候是大家一起運回來，放在水櫃，大家照分，水也是蠻髒的。我

²³⁷ 意即正式鹽工。

²³⁸ 豆仔魚的幼苗。

²³⁹ 即蟹醬。

們南邊那邊也有個堀，那都算盛雨水，有時候是去那裡擔水，小時候若有洗澡，也是在海裡洗，洗完之後再回來淋一些淡水。

我們在鹽場工作，之後才有福利，其實那時候本身當鹽工的待遇就比其他工作高，我們 11 天的薪水就超過員工 1 個月的薪水，有生產獎金，也有超產獎金，這是僱曬才有的。承曬是曬一噸給 50 元，10 天一期，一期曬 10 噸，10 噸就有 500 元，若曬 20 噸就有 1000 元，曬越多就賺越多。承曬是沒時間性，你有空就能做，僱曬是不管透風下雨都要上班，民國 64 年後，政府改制，財政部改成經濟部，經濟部就沒有 18%，財政部是正式公務人員，財政部是事業工作人員，像是郵局、電信局是交通部也沒有。我那時候有被鹽場招去開鐵牛，但我不要，那時候一天薪水只有 30、40 元，一個月只有 900 多元，我有個小弟有去。

那時當鹽工沒什麼限制，就做粗工嘛！我爸媽願意讓我做，早期算好賺，但後期時代變遷沒比較好賺，那時候是有配給啦，但少，那個時代是跟別人比起來是還好，比種田的穩定一點，但也沒很好，那時候擔鹽的不是像現在這樣，是說像一簍，兩人一起扛一簍鹽。僱曬和承曬不是我們選擇的，是看面積多少我們就做多少，看需要幾個男工幾個女工，男工叫 1 工，女的叫 0.5 工，看他是分配多少，男工女工薪水不一樣，再分小組，一組一開始有 13、14 個，之後變 11 個，最後改到剩 7、8 個，那是因為過去一直開發墾拓，現在逐漸改善，以前要踏水車，現在不用踏水車，就省人工，逐漸改進。承曬的話，因為當時是繼承的嘛，但鹽埕不是自己的，是跟政府租、承攬下來的，只有承攬權，沒地，僱曬就算是吃人頭路的。那時候做僱曬的其實不會很困難，但是它有固定的缺，也不能請太多人，如果有缺，就能進去，如果沒缺，就要等。我當臨時工是因為還沒有缺，本來剛開始進去就是臨時工，然後到一定時間，就會升做在額的。

當一個鹽工，也是有季節性，若是雨季只負責排水，巡岸、巡鹽堆，雨季沒辦法曬鹽，所以它有個階段，就是到雨季有三個月沒在生產，每年國曆三月到五月，叫做大汛，就是天氣炎熱，產量很多，但是十月到二月，叫做小汛季，大汛季是入曬時間長，蒸發量高，剩下季節就梅雨季、颱風季，梅雨季過就是颱風季，颱風季過就是要整修鹽灘，準備開曬，像現在這個時候照理說是開曬完畢，準備要曬鹽，但今年颱風又來，馬上做好又馬上被打壞，要重做，鹽格也要洗。較出力的工作，最辛苦就是擔鹽了，這天氣那麼熱，一組 11、12 個，女生大多耙鹽，擔鹽是男生的工作，也很艱苦，要從鹽格擔鹽到堆地，堆地還要整堆上去，那時候若大熱時，水很燒，那時候水差不多兩公分，水經過日曬，肩膀又擔鹽，實在是踏不下去，都要經過擔很多擔之後，算是說讓腳麻痺，不知道燒了，而且都不穿鞋的，赤腳的，那時候沒有鞋子可穿，都穿「正皮」的，穿たっぴい是很後期的，所以腳很常被刮傷，如果又擔鹽，有時候鼓²⁴⁰到傷口會爛，會爛也沒辦法，那時候不是有賣芋冰，芋冰有芋冰殼，那糯米做的，芋冰不就放在

²⁴⁰ 音 sīnn，形容傷口或眼睛部位受到鹽或藥物刺激的刺痛感。

芋冰殼，把它沾濕壓扁，然後貼在我的傷口外面，避免鹽水不會吃到，因為也沒辦法，那時候沒什麼鞋子好穿，之後就去找人家穿皮鞋的那種透明的鞋套，就像是現在透明雨鞋，也有一層厚度，那時候都是透明的，沒有彩色，賣給穿皮鞋的人套在上面，我們知道了就去買那個來穿。

擔鹽若擔到最尾格，很遠，從鹽格子到鹽堆差不多 40、50 公尺，那還要爬高呢，都已經沒力了，一次都要擔 100 公斤以上，因為那和水一起，那是跟水一起被推起來，然後擔走，邊走水一直滴下來，那時候我曾經練到兩擔疊在一起，擔得起來啦，不過我們那個不是要擔去鹽堆的，而是跟人打賭，輸的才做，兩擔就要 200 公斤了，但是會越擔越輕，因為水都流掉了，通常一個半天，要擔 50、60 擔，因為一格鹽差不多有一噸多。去擔鹽會流很多汗，都要帶著一條巾仔擦汗，我們都喝水，不是喝茶，以前沒燒仙草，那是之後了，以前的人都攪黑糖、攪番薯粉，比較退火，算是生活比較好一點了，怕說會熱到、悶到。

以前我們那邊也有偷擔鹽的，算是跟外面聯絡好的，偷擔鹽我們裡面的鹽工也有參與，為什麼當初會這樣，就是因為生活差，有的是把這些鹽擔出去，他一斤就能賣很多錢，這邊偷擔鹽他們都會擔去龍山²⁴¹，蠻近的，他從塭仔過去，都走小路，這種大路腳踏車能通過，容易被發現，不一定是僱曬的會偷擔，有的承曬的他不願意讓人擔，因為你蓋著挖下去，他有少就減少收入了，偷擔的鹽工會偷擔，外面的也會，鹽工會偷擔他就是趁收鹽的時候，擔一些放在旁邊。每一天採收鹽，收好了，都要整理好，因為會刻個鹽印，或是說以前會寫個名字、挖一個圓、或是寫 1、2、3、4，若之後有人偷運走，鹽印或記號就崩掉了，就知道鹽被偷了。不用每天蓋起來，差不多收到一定的量，像是現在這種天氣，他就蓋一部份，怕雨下來不要讓它淋濕，讓它成堆。僱曬就不同了，僱曬就全部統一你要蓋，承曬是收到哪裡蓋到哪裡。第一點：蓋著不會被偷走，第二點：改日下雨來我牽不盡，影響因素很多。也曾經遇到沒蓋突然下大雨來，那會融化，我們這顆鹽山待會你仔細看，很明顯的融了很多，它那現在沒有下很大的雨，那鹽很硬，那鹽如果越鬆，越容易融化。

我們一、兩組都會有一個簡單的廁所，裡面都有一個大缸，說難聽的，以前人家塭仔都會舀肥去餵魚。當鹽工是之後有改善，因為生活水準都提高了，但我們還有副業，虱目魚的時間若到，我們都會去抓魚栽，被請去抓魚，有時候還去摘海菜，就現在去做海燕窩那種，還有燒酒螺，都去海邊抓鐵釘螺，用網子掃，掃會有土嘛，所以再拿去海裡洗，一個女生去都可以弄到 200、300 斤，一個不知道一元還是多少，我們這邊都有固定一個在收，一個晚上回來，都能收一鐵牛，賣給人、交給別人，他們會再分配給生意人。那時候抓魚，連毛蜞都在抓，毛蜞也是抓去賣人。我以前抓魚，用鰻苗，摳²⁴²的那種，有時候 11、12 點要去抓，那時候價錢很

²⁴¹ 現今七股區龍山里。

²⁴² 音 lu，做類似「推」的動作。

好，現在抓不到了，若要賺一、二十萬跑不掉，我們比較少去抓烏魚裁，也有去下網格，抓到很有價值的土龍，但是少數，有時候會自己浸，浸酒、浸藥，大體都找那種顧筋骨的，因為我們挑鹽的，都要靠腳盤施力，也沒常常在喝土龍酒，一桶就能喝很久了，其實我們靠藥比較多啦！我們平常曬鹽，算是時間外去經業的，不然靠曬鹽的基本工資也不是很好生活，但是曬鹽比起山上的，還不差呢！山上那邊就是一下雨，水沖下來，什麼都沒了，自己都沒本錢，我們這個還有基本工資，就像古早人說的：「養不肥，餓不死」，也比耕田的好，稻子要割，若今天颱風一打，就沒得收了，3、4個月就沒了，下肥、噴農藥、掌田草。今天早上還有一個女的在哭，說一些玉米還什麼的都被雨水收走。

我們上班是責任制的，就看今天收幾格，就大家喊一喊、收一收，就能回家，剩下的人就要調水，不過這是之後才這樣。一開始雖然是沒在工作，你在草仔堆休息沒關係，若上面來抽點，人要到，以前我們臺區這個鹽埕，上下班會去撿以前砲彈、炸彈的殼，把它吊著，假使七點要上班，就用槌子打一打，大家聽到聲音，聽到就時間內準備要出去，下班也是一樣。

我們鹽工村是雜姓，大家從不同地方來，住在一起，像說若我們今天去海裡摸了什麼東西回來，也會分給厝邊，好鄰居好來好去，你東西多，就分一些給別人吃。我們這邊有廟，也會分爐主、主任委員、委員、總幹事、廟公。我們兄弟以前也都當鹽工，我老婆也鹽工，我第四個弟弟覺得鹽工賺不到什麼錢，最後就去高雄，做土木。鹽工是到民國 72 年，逐漸轉業的。

民國 60 多年，鹽村才有水道水，那時候蔣經國很注重鹽工生活，他來到這裡看到生活情形後，他就對這邊很照顧，像第一庄是有水、電，是由鹽場改善的，那時候算是公用的，看差不多是多少戶，共用一個，要水的要去擔，這樣就很好了，那電是固定的，就一盞燈，一小盞用兩間房，有的就中間打個洞，那時候好像不用付電費，這是差不多民國 50 幾年的時候，之後就要了。

那時候有配給鹽，三個月一期，那是精緻鹽，以前還沒配給時，是吃自己生產的，假設說現在放水下去要讓它生鹽，剛要結晶的時候，一小顆，就能拔一拔來吃。我們沒有配油和配米。民國 72 年，曬鹽規模縮小，鹽工轉型，勸導離業，有遣散金，僱曬跟承曬在民國 72 年慢慢萎縮，承曬的若沒有還田給鹽場，鹽場有找其他地方讓他曬，到民國 92 年全部廢曬。僱曬算是鹽工的一部分，在勸離時有勸離費，勞保補到 60 歲，都有退休金，是比較少，我那時候還 42、43 歲，我和我太太兩個人，連同勞保領差不多 30 萬，因為年資比較少，但是我那時候算是在開收鹽機，之後沒在擔，都是摳起來用收鹽機堆成塊，還有一筆獎金，鹽場不會虧待人，但那時候我和我太太兩人想說要去佳里買一間房子，那時候一間要上百萬，我們兩個那時才領差不多 50 幾萬還是多少，看一看不敢買，欠很多，是說那些錢領出來，但目前又沒工作，那錢又要買房子，就沒錢生活了，最後沒買。那時候被勸離後，會去找工作，那時候我們這邊幾個承曬的，錢領了去那個……「佳里大倒會」你有印象嗎？領了那些錢，每個人就付，付到 70、

80萬付完了，就沒錢了，後來被倒了，我也被倒兩次過，差不多兩萬塊。那個日日會，每日就寫會仔，那一日一萬元，寫2000塊，10000塊付8000塊，跟三十次會，結束了，再來領錢，利息高，被倒的也高。

那時候離業了，也是繼續住宿舍，最後臺鹽民營化，才買得到土地，像我們這邊有幾戶是買掉的，那人家去爭取，是連地也沒承租，要剛好待到一定的時間才能買，那時候剛好開放，我們買了之後又說不能買了。現在鹽村都蕭條了，鄉下破爛。我離業之後，也是在這邊，就找我們班長，打包鹽，鹽要經過洗之後，再分存，整包，我太太也一樣，經過一段時間，移到北門那邊做，之後變成觀光地區，所以之後就沒再做了。

關於煮飯燒柴，以前能燒的都撿回來燒，之後就是去買整顆的煤炭，那時候起火很慢，之後才用瓦斯。佳里食堂老闆的弟弟，他來參加我們工作隊，我們那邊的瓦斯都是跟他買的，多輕鬆啊，那算是後期了。我們住宿舍，最早那時候，我爸還會做灶，就四四角角，中間一個大鼎在煮，也是有其他人買便²⁴³的。柴都是小孩去撿，這邊主要是田地，都有些鹹草、雜草，或是我們都去米廠買粗糠回來燒，米糠很輕，整個布袋不會很重，但是要用風櫃來送風，那也是我爸自己做的。我們也有炊粿、做年節，沒有綁粽，那時候的人比較好家庭的人，有時候過年會炊三項粿：甜粿、發粿、鹹粿。鹽場對這三節是最注重，端午節、中秋節、春節，鹽場也請康樂隊唱歌巡迴來娛樂，就文化工作隊，像是在中秋節要到之前，不是八月十五日，而是在那之前就去演唱，帶動氣氛，那時鹽村算是沒有什麼娛樂，當時場長對這個有興趣所以成立，我也是康樂隊的！三節鹽場也有送東西，但送什麼我已經忘了，那很少數，久久一次，像是肥皂、毛巾，不過這些可能是我記錯，應該是工會送的，以前也有組工會，工會比較少辦活動，但它都照顧我們福利，像是剛剛說的肥皂、味素、鹽、油、面布、牙刷、牙膏，有的沒碗也送碗，工會的錢就會員交的，或是說他們有時候去幫忙修堤防什麼的，扣除掉費用，工作隊所拿到的錢部分來當經費。

工作隊是大家有興趣，就一起來參加這些活動，裡面成員是員工、鹽工以及算是說隊長、工頭、包頭所組成去做，也是有做一些工事，是鹽場出錢，那時候堤防很容易坍方，都草包裝袋子，看是要疊兩層還三層，硬做成土堆，才能撐比較久，每年都要修理，坍方就對鹽村有影響，連帶影響到鹽工。有一年的九月初三發生水災，那時候死了二十多個鹽工，水淹很高，大概都過窗戶，無路可逃有的淹死了，以前房子是木柴做的，也無法逃到屋頂。

以前吃倉庫籤仔，有蟲和灰燼在下面，如果把番籤粉、土砂仔摻在一起搓成一粒，煮起來後，把沙子刮掉，但不敢咬到底，就稍微咬一下，吞下去，因為沒得吃，連蟲吃也好。我們這

²⁴³ 現成的。

邊鹹地沒得摘那些像豬母奶、狗尿菜、黑點菜那些野菜，但是像鹹茆²⁴⁴，就一種草類曾煮過，海菜也曾煮過，海菜撈回來後，在屋頂曬完後，淋點雨就變白，然後煮來吃，不是說吃得飽或吃不飽的問題，如果要活下去就要吃啊，鹹茆現在也看的到。

說到那文化工作隊，也有5、6個女孩子在唱歌，他們都算是鹽場的工友，工友撿進來的，算是吃鹽場的頭路，要一起練習，像是樂隊也一樣，都員工組合的，我們歌曲都是自己學的，像我小弟是唱歌的，他是唱低音，我是吹小喇叭的，我當兵也是康樂隊，復國康樂隊，第49師。

我太太是在地人，也是鹽工，原本就認識的，我太太算是和我的叔姪輩小妹去那邊學裁縫，經過介紹，也算是做媒的啦！以前那時候是訂婚歸訂婚，接下來是「鬥聘」，「鬥聘」是送餅還有一些有的沒有，假設新娘要過來，就要「會銀珠」，就是一些餅、鹹酸甘甜，還有豬引²⁴⁵，比較好的人家就一隻，要那個下午就先送過去女生那邊。我當兵回來月二十出頭結婚，有辦桌，請廚師來煮，那時候煮的菜比較粗魯，大風一定要有，有魚啦，紅燒的像五柳居，最後一項一定有丸仔，一開始是冷盤，比較簡單，不像現在那麼多項。像我們鹽工在宴請客人時，除了宿舍的鹽工，也是有外面的親戚，外面親戚也是要讓他們知道。

以前也是有鹽工專門的診所，設在臺區那邊，在做鹽的庄頭都會設有一間，醫生只有一個，固定時間來，那時候去看醫生不用錢，鹽場有補助。以前電話也是公有的，像是一個庄頭這樣，我們這邊也是有長壽會、活動中心，我們這邊活動中心還不錯。

之後生活比較普遍，在附近做生意的都會擔飲料、擔粉圓去鹽場賣，算是喝個不餓的，通常都是下午才吃，像仙草啦。以前沒人擔去賣，我們自己是不會煮點心，沒那麼勤勞，雖然會餓，但是習慣就好。以前賣魚的會再來宿舍這邊賣，賣菜的也有好幾攤，那時候都用腳踏車載，也少吃水果。這邊吃的魚都是冰魚比較多，不是吃自己去抓的就是吃冰魚，那時候冰魚很多，於買回來也是煮鹹而已，不然就是用煎的，紅燒的。我們那邊吃就一個菜、一個魚，以前鹽工生活算是在這種鄉下地方還過得去，那時候房子很差，之後都是蓋磚仔厝，我們那邊很多還是住草厝。

²⁴⁴ 音 kiâm-tīng，濱海植物之一種。

²⁴⁵ 豬的一邊肉。

編號 15：受訪耆老——陳○鍋

1. 時間：104 年 10 月 02 日
2. 地點：臺南市西港區新興路陳宅。
3. 訪問人：中央研究院臺灣史研究所助研究員曾品滄
4. 紀錄：國立臺灣師範大學臺灣語文學系碩士生吳庭宇

受訪人簡介：陳○鍋，1932 年生，出生於將軍區公館，娘家務農為生，有八個兄弟姊妹，四男四女，排行老大。21 歲後嫁到七股區西寮，過去曾任鹽工數十年。

我叫陳○鍋，21 年次，今年應該 85 歲，以前住將軍公館，之後嫁到七股西寮，公館在馬沙溝那邊，我家以前耕田，沒有讀書，很可憐，家裡有八個小孩，四男四女，我最大的，5、6 歲就開始割蔥挽菜，照顧那些妹妹，我爸爸幫人駛牛犁，我們家沒什麼地，祖公放的地差不多八分，我媽都在家裡工作，沒出去外面。小時候沒得吃，都去摸一些番薯葉乾來吃，濕的加乾的混著吃，以前沒得吃就這樣，也不是煮糜，沒摻米，以前真的很惡質，連兩顆米都要偷藏，那時候還沒戰爭就很艱苦了，等到戰爭都沒東西可吃，那時候就跑防空壕啊，防空壕就跑不完了，八點就來了，來到就乒乓叫了，大的小的都拖到防空壕去躲，連吃都沒得吃，防空壕裡面，淹水淹到腳這邊也是要躲著，都要等到十點多那時候，空襲才過去，向時真的很惡質。

那時候戰爭我差不多 8、9 歲了，以前種大麥、麥子、磧番薯，種稻子不像現在有冗井可灌溉，我們那邊沒有，若是乾早就死翹翹了，若有雨來，就會出菁，但是穗就小，割不了東西吃。我們種陸稻，撒粟仔籽的，一種是糯米，就綁粽、炊粿用，另一種是在來，就是在煮粥用的，接下來還有一種蓬萊，我們那時候都種在來，粟殼攪起來就是白的，但是糯米要回來悶一悶，再曬，在來米是不用，綁起來就能攪，就能煮粥，這種糯米就要曬，整個蓋起來、曬一曬，再過兩三天，這樣它就變糯仔。

我們海頭公館那邊近海，種稻子就不能種埔占，埔占要有水、有田才行，我們沒辦法，我們都種蓬萊、在來和糯米，那時候還是有蓬萊，有水淹就蓬萊，沒水就種在來，那在來很澀，很難吃。種麥子跟大麥是冬天種，夏天收成，若收成就去割，割一割再回來弄好，你沒看過人

家用一種耨²⁴⁶，有一隻耙可拿著，這樣一直打一直打，麥子都這樣打，大麥、豆子都是，我們也種膨風豆，拿來做豆餡，就那種青青的賣來煮或炒用的，我們種膨風豆好像是熱天種，冬天收成。大麥和小麥我們種了也是有在吃，像大麥打好後，吹一吹，用布袋裝起來，然後用木腳桶放著，如果我們要吃，就沾濕，舂白，舂白都會有一間舂白厝，這樣搗，要揉濕才行哦，揉濕搗了之後再舀起來，再過磨子磨，磨了之後番薯再刨成籤，用大鼎裝水燒滾，番薯籤放進去煮，這些番薯青煮滾了之後，磨好的大麥放進去，灑一灑、吸一吸變大麥糊，就這樣吃，沒加什麼料。

麥仔就是我們古早出潤餅用的，自己在出，以前不像現在機械化，所以這麥子就要揉一揉成粿皮，放在磨子推，推一推變成粉，再篩，之後再把麥粕放進來放，粉篩起來出潤餅用，麥粕揉一點番薯成一籬一籬，做紅粿，人家說：「清明粿，無好貨，麥頭包麥尾」，麥頭我們不是拿來出潤餅嘛，那些粉，麥粕就用些糖揉一揉，包一些紅龜，這樣清明節有潤餅可吃，也有紅龜可以吃，做囡仔時代是都這樣。也有把麥磨成粉成一條，切成一塊一塊跟番薯這樣煮，這樣算做是麵粉粿仔，大麥粉、麥仔粉都可以，但是麥仔粉算是比較貴，大麥是大收成，比較便宜，就想說便宜就好，以前的小孩嘴饞沒得吃，就弄一些麵粉粿煮一煮來吃，能吃好幾碗。

這種膨風豆就是這樣種，放到結格，裡面有顆粒，就放到乾掉拿回來打，豆子滾出來，還會讓小孩滑倒，接著因為沒得配飯吃，就炒豆子，炒到逼波叫，熟了之後，這碗鹽就攪水，攪得很鹹很鹹，淋進去鼎裡面，那些豆子就啵啵叫，豆子黏到鹽，就配番籤，有黏到鹽的豆子要吞，沒有黏到的也是要吞，那是很難夾的，是說只夾到鹽沒夾到豆子，以前的人可憐就是在這裡。若是用罐子裝，大家更難夾。以前的鹽還不是說像現在整包，那都是我們在曬的粗鹽，但人家說那種鹽比較好，比現在的鹽還好用，我們曬鹽那是七股埕的，我從 21 歲嫁過去就開始曬鹽，如果要用鹽的話就回家裝一些回來，就有得煮了，我們就拿一些比較細的，放在上面，讓它三、四日再提回來煮，就是把苦鹵拿起來，比較不會苦，我們的鹽質是比北門的還好。

小麥磨成粉有很多作法，我們在水裡攪拌好，放在砧板上刮一刮，切成一條條，要煮番薯葉、煮湯還是什麼都可以，吃法有很多種，我們就推成粉起來慢慢吃，不是說要一下子吃光的，也是要省著吃，小孩子也不能吃太多碗，吃一些就好，大麥糊、小麥糊就是那樣，都不能浪費。麵粉粿煮甜煮鹹都可以，我們從這大鼎煮起來，可以分好幾鍋，你這鍋想鹹的就可以放一些肉燥，那時候也沒有肉燥，一塊牌子只能領四兩。配給那時候，一個人只能領四兩，就看一戶幾個人，拿牌子去領，一戶半個月領一次，每一庄不一樣，豬仔也不知道人家是去哪裡抓來殺的，

²⁴⁶ 音 kén，用以敲打穀物、豆類的農具，用竹、木製成，在頂端穿孔接樺，綁著兩束活動的竹筒。使用時，先把收割下來還連著稻穀的稻子平擺在廣場上，農人拿著連耨在稻穗上拍打，稻穀就會陸續掉落在地上，達到脫穀的目的。

偷殺豬也是會被抓去，日本時代也是很會打人，大家看到日本仔都嚇得半死，大、小孩都躲起來。那時候也是要給人家錢，不然人家養豬不可能讓你隨便殺來吃。有的養豬，抱給人家幾隻，自己會留豬尾仔起來養，養到有一天，就召集親族們到甘蔗園內，旁邊有水圳，去那邊偷殺，就你一些、我一些，再估計這隻豬要多少錢，再來偷吃，不然那時候多可憐啊，都沒得配呢。那時候有一陣子，有一個人得病就要封庄，無法讓你出入，只能配紫薑攪鹹水起來沾，麥子什麼的沒有，也不能讓你下海，那時候也很危險，跟現在登革熱一樣。紫薑是買的，是山上人載出來賣的，種紫薑應該是要比較好的土地，我們這邊是鹹地，無法種那個。

番薯除了切成塊，也會做粉，普通時候我們整車回來，曬一曬，做成番薯籤慢慢吃之外，若是青青的，就撈到很大的飯斗，都三個飯斗再加一個小的共四個，還有一個有盛湯的，然後這比較小的，旁邊還有兩個，給這些人加我阿公我阿嬤共 11 個，我阿公就說 11 個人就沒在嫌棄好壞，比較少人就吃得比較好，比較多人就吃得比較不好，分好分壞都要吃，吃飽。接著就用菜礮²⁴⁷刨成絲，接著放在飯斗那邊攪一攪，放入鼎水煮，等一下滾了之後，就按一按，在中間開一個孔讓它滾，不然大鼎滾不起來，再把番薯湯放在旁邊，晚上把水倒掉，下面還有一層番薯粉，番薯粉我們曬乾，也能丟蔥頭煎雞蛋，或是勾芡，很多煮法，這是真正的番薯粉，不像現在透濫有的沒的，番薯粉實在很好用，像是夏天熱到，水煮一些黑糖水，但是現在沒那個東西了。番薯粉也能揉來做粿，把它整好，揉一揉，也能做包子或什麼的，我小時候也曾吃過，沒得吃就每項都要弄。

小時候沒半仙錢，根本沒有辦法吃零食，哪那麼好，那時候都沒辦法讀書了。不過糖甘仔是有，阿公阿媽都會一個兩個錢給你，去買糖甘仔，彩色的，現在安平那邊也有賣古早的東西，買回來後大家就一人一顆，那要含住欸，有的直接咬一咬，人家還含著你馬上就咬完了。小時候因為沒得配飯，也會去買蚵良，一個切成四塊，就要舔著舔著，才能配三碗飯，以前是吃三碗，不像現在只吃一碗。

以前很少配魚、配肉，就自己園區自己收成，小時候我家有養豬，我們都賣人，豬母就自己留著讓牠生，豬仔若斷奶就把牠籬起來，就隔一隔起來，再把牠養到百多斤，之後抓去賣。豬母抓起來，如果好種，我們就留下來讓牠生幾次，如果壞種，就叫人來斬一斬去賣。過年過節豬肉沒得買，日本時代沒有，做年節時也沒有，魚仔是有，但我們自己是有魚塢，同宗族的每個都有一個魚仔堀，每種魚都有，是淡水的，有草魷也有其他的，草魷差不多長這麼大，人家就擔來賣，然後我們就繼續養，過冬時，又變比較大，接下來我們就弄個魚堀仔，開個井，就舀水讓魚過冬，另一邊就養草魷，我們都割草給草魷吃，看是什麼時候拜天公，什麼時候拜王爺，什麼時候過年節，就留三尾，一人各一尾，接著還有烏鯧，還有大頭鯧，那都是買種苗

²⁴⁷ 音 tshuah，指可將食物刨成細籤或絲狀的用具。

的，人家去臺南擔給我們的，那都要兩、三年才有辦法養到十多斤。每一戶有個堀仔，魚種要過冬，不要去攪弄到別人的，這堀魚若反水死光光，那戶人家就沒得吃，每一戶有一個堀仔，若要過冬，旁邊再挖兩個小的，讓它出泉，每天都要這樣舀，不然會乾掉，乾早是很痛苦的。

鯽仔會自己放困，像烏鯿、草魷這個都不會，那都是他們不知道從臺南哪裡拿回來賣給我爸。鯽仔比較冗剩，我們都抓起來，煮鹹，那個鍋沿都卡了一層沿很厚，都煮到鯽仔起鱗，不打鱗的，鯽仔魚比較大碗，沒有在上刀砧，沒有剖肚。若是隔冬，有的都像手掌般大，裡面還有蛋，很趣味。我們是不會拿來沾醬油或糖，因為捨不得，醬油放著可以另外沾，像是佳里糖廠它的糖不給人冗剩買，要有特定的時間，才讓我們有得買，所以會放著。糖帶到園裡擔點土井水回來澄清後，去舀些水回來，加 2、3 匙糖，再舀 3、4 匙番薯粉攪拌，大小孩就叫來一起喝，那是赤砂糖，現在差不多二級的。以前糖都去糖廠買，柑仔店比較少，鯽仔都用水煮的比較多，因為那大尾，肚子也很大，無法煎到有金黃色澤，肚子如果軟軟的，就是沒熟，人家就說沒熟不行，所以就煮鹽水，再切成好幾塊，到時候小孩要配飯，就撕成一小塊給他。醬油就看是要沾蒜仔頭還是蔥仔頭，我們有種蒜和蔥。我們的園沒有很好，怎麼種都是大麥、麥仔、蔥、蒜。

蔥蒜有時候種得多，人家會買去做種苗，不然我們是繼續種，就一些種蔥、一些種蒜、一些種豆，我們一個園可以種三種。青菜重水，我們都是靠井水出泉的，所以沒辦法利用它來澆菜，澆菜要澆很多才夠，出的很有限沒多少，比較沒種菜，菜如果沒水，會很難吃，平常也是有吃菜，人家近水圳邊也會舀些水去種，他們種比較多，像是大頭菜、高麗菜都十叢一把，我們就去買回來，就到園旁邊水圳邊種。栽仔就要去佳里的便所下，我們就去買，買栽回來種，水圳邊有水可以舀，不然沒水菜硬梆梆，無法吃，每天都要舀水。我也種紅菜，若買 20 叢，就 2 把回家種，我們那邊風很大，就要用柴跟田菁把它圍住擋風，擋到這株紅菜吐紅出來，就不怕風了，紅菜很會生，三四天就一菜藍，然後就去挽一些韭菜，紅菜炒韭菜，說人吃了黑斑會不見，難怪我現在 80 多歲，腳和身體都沒黑斑，我們那邊的人就開玩笑，說還好有讓我種紅菜，但是以前我是配到哭，三餐都紅菜，還有炒韭菜。

大頭菜是還可以吃，那大頭菜如果長到一定程度，就蓋土，要在本叢打成一顆一顆，然後它旁邊就生了好幾顆，沒多久就去挖比較小的回來煮湯，刨成籤，做成粥，再放一些鹽花，煮兩三桶吃光光，那現在母根比較老，就會把它切一塊塊，加一些鹽抓一抓，3、4 日後就變成大頭菜鮭，就一大甕了，大頭菜比較好吃，醃起來吃後，親族們在抓魚就可以分享一起吃，你的分我吃，我的分你吃，大家一起分，然後就會去抓大頭鯪，就是人家現在在做砂鍋那種，這個人家比較不要，大頭菜醃起來酸酸的，一個人煮一鍋大頭鯪和大頭菜鮭，配著吃比菜頭鮭還好吃。

我們以前就吃鮭了，吃到 21 歲就繼續曬鹽，曬鹽的原因就是每到農曆 10 月初 1 就在瘋毛蜞，我們鹽埕角都很厚很厚的毛蜞，就抓一簍回來，現在都沒了，死光光了。小時候我住的那邊，離海墘有一小段，我們的鮭都自己醃，什麼都能醃，蝦鮭也可以，蝦鮭的話，你攪一點鹽水，再淋一些燒酒，蝦子洗一洗放進去後等隔夜，哦！真的好吃。像是赤嘴仔鮭、甘仔鮭也可以，蔥仔也能醃成鮭，蔥仔鮭很甜，比蒜仔好。蝦仔我們去塭仔抓，那邊水塭自然會發蝦子，也會發三界娘，就人家賣的大肚魚。以前沒得吃，就放一些蒜在鼎裡面，蒜仔是我們出產的，然後把三界娘仔撈乾，下面灑一些鹽，再來三界娘仔放上去，之後會出湯，香噴噴的，又能配兩、三天，現在一斤一百五欸，我罕得出去，我女婿都會買，那天我回去西寮，有人在賣，但我腳也不是很能走，聽到有人喊在賣大肚魚，所以拿一支拐杖，趕去我們廟埕裡，我問大肚魚在哪裡？那個人就指著說：大肚魚在這裡。我問他一斤多少？他說一斤一百五。我說怎麼這麼貴，他說我是不是不曾買過，我說我已經很久沒出來了，我買一兩隻回來配，如果是再加上古早的番籬青，我看一定很快吃完。要用鹽花搥搥²⁴⁸咧，才會比較好吃，如果要買那個，其實佳里也有。

我們以前比較多魚塭，有三個堀仔，我阿公有說這三堀仔不要廢掉，留著給祖孫能吃魚。之後就去抓，扁蝦也能醃，鹽水先攪拌，扁蝦丟進去讓它浮上來，這樣也很好吃。現在如果要吃到好吃的毛蜞，要到我們鹽埕，牠自己跑出來的才好吃，如果是塭仔的比較不好，因為塭仔的牠會去吃一些魚塭仔的水藻，醃起來就黑黑的，鹽埕的不會，醃起來每隻都香噴噴，以前是連大路都很多毛蜞，現在不知道怎麼了變比較少，魚塭的比較不好吃，溪裡的比較好吃，牠那個水會流通。可以趁牠還活著，攪一些麵粉，油放進去，比你去買的紅蟳還好吃。毛蜞怎麼醃怎麼配都沒關係，但是如果用水煮的，有的人腸胃不好很容易拉肚子，我先生很會搥，牠會拿電筒跟小孩去海邊找螃蟹，都抓很多回來，現在找不到那種東西了。

我從五、六歲就必須煮飯了，要用大鼎、灶煮才有辦法。因為我們有種甘蔗，會社若收走甘蔗，我們就拿蔗頭回來燒，不用錢，因為是自己的。一個灶塞三種草綱，你看看多厲害，有辦法可以塞這麼多，不然我們就沒辦法讓番籬和飯收乾，如果不放這麼多草料，這下會連火星都沒了。像甘蔗篙仔，就放在天氣差時或是要煮多一點能燒，蔗葉拿著就能燒，我們就坐在那，一直放進去讓它燒，那很痛苦，煮到鼻涕流口水滴，很可憐。剛剛說我們會偷藏一些米起來，那是要做賞兵，或是王爺生用的。飯就讓它煮到快沒湯，這桶拜回來就先回來給男生吃，女的吃番薯籬，從阿公、阿母、老父、老母先吃就吃那桶有米的，另一桶沒米還有一些湯的，就給那些小孩吃，所以米也是很缺。

²⁴⁸ 音 tshik，意指上下用力搖晃。

我們的水都是土井水，那是乾整晚的，你怕我去擔，我也怕你去擔，那不是說乾了就馬上出很多泉水，是要等上 2、3 小時，整夜都不敢睡覺，庄裡有一個大堀，還有三個井在出，因為那個食水堀乾涸，所以又開了三個井，也是鹹鹹澀澀的，但是總比乾涸好。平常是吃食水堀的水，食水堀沒有水才吃井水，井水比較鹹，食水堀的水會有圳仔水流進來，我們洗衣、洗手是擔那個來，喝水是擔井水，井水如果煮飯，會很香。以前的人洗澡都是拿個桶子去堀仔提水回來一起洗，溜身體，不像現在這樣，因為就沒有水啊！以前的小孩又很會沾土回來，每隻就像水牛跑回來。

我 21 歲嫁去西寮，也是人家做媒，我一過去就開始曬鹽，我是做承曬，曬給會社交貨，假設我能曬 10 噸，我就交 10 噸給會社，不然如果我曬不夠，就要拿錢給會社，曬多少交多少，我們北門場、七股場、布袋場還有土城那邊共四處，我們七股產量最大。我還沒嫁過來時就知道我先生是鹽工，他從小就在做會社工，後來人家要讓他到鹽場曬鹽，所以他才來上班，那裡的範圍是照甲、噸計算的，我們曬一戶埕 5 甲，再跟我大伯他們對分，一人 2 甲半。曬鹽是曬半年，吃半年，因為半年雨期，半年看是要抓魚栽、牽蝦栽，還是要去海裡抓度三餐，不然曬鹽的薪水是吃不夠的，因為下起雨來，鹽就沒了，所以還要想其他辦法。

我們 4 月去抓虱目魚栽，11 月是去抓鰻仔栽，鰻仔栽比較好賺，假設今天沒飯可吃，我們拚過去抓，那也不是每個人都會，一小時就有就很多錢進來了，我們是做大件罟仔去牽，我先生和鄰居幾個合作一起去抓，去線頂牽，就我們那邊過去是海線，如果有人來，就去墘那邊牽，如果在港口那邊較車拚，有時候可以賣得 10 幾萬，但我先生他們就去牽線腳墘腳，剛好有水流經過，就抓得到，如果乾涸就沒有，那是抓漏水的，港口的話是照捨的，跟公司捨的，公司就是廟裡，看今年這個港嘴領多少錢，就捨多少錢給公司，我們沒有這樣，但我們就搭牽線腳墘的不用，那比較快。

鹽場會發一些油、肥皂，我們有拿到，好像是人家有給他們，他們會發給我們，也有米、油、鹽，這樣他們會說有拿鹽給我們，不然有時候鹽更都還要巡視，也有人會偷賣鹽，像是沒有鹽埕的人，他們都會偷挖去篤加賣，用米袋賣，我們自己不會，擔出去賣是比較好價，就賣給人家吃，像我們收量很好，兩個人就忙得很辛苦了。

我是想說我晚點嫁，等到我先生當完兵，所以我選到 21 歲才嫁，要閃兵期，我先生 22 歲娶我，結果我先生 29 歲才被叫去當兵，那時候我生一個 6 歲、一個 3 歲，就在想那時候兵期已經要過了，再懷一個女生 4 個月，當兵不去又不行，所以我一個人去拖半幅鹽埕，這穩死不活的啊！暝也哭、日也哭，人家吃三餐，我們吃兩餐，人家長輩說不跟我們吃，那我們就不要。這一次想說穩死了，要自己擔鹽，我要曬，給我公公三分，我自己兩分，然後先生又要去當兵，這下慘了，我又懷孕，我先生說我快生了就不要曬，給別人曬，這個錢就給別人賺。我們那邊有個大圳，圳邊水流下來，工人幫我們塞涵孔不要讓鹽流出，請的那個沒弄好，他應該

要用草去塞，因為是砂仔地，結果這一回弄到晚上，我們的鹽田也滿、隔壁的也滿，我們自己沒曬是不打緊，弄到我大嫂那邊，人家對我們也不是很好，這樣我剛好生五天，回家人家來說三堀、四堀都滿了，我問說為什麼會滿，人家涵洞被撞下來，我就問他那他用什麼辦法，他說他用土牆揉土，結果這邊也流、那邊也流，我說那大圳的水那麼大，應該要用草去塞才有辦法塞住，我也不敢跑庄內的大路，我就走岸邊，我一個親公仔孀就一直叫：「鍋仔，鍋仔，你要去哪裡？」我說我要去那邊看看，我一看，啊！可憐吶，這樣怎麼處理，我就只好去塞好這些孔，跟工人說：「我請你來做事，你也不要把它做成那個樣子，難道你沒聽過小洞沒補，大洞難補嗎？那個要用草才能補，沒弄草看怎麼辦。」結果我這麼做他就哭了。

我公公他們老人家都很早煮，我兩個小孩就去吃飯，我婆婆因為大人們都去工作了沒辦法照顧小孩，可憐這些孩子，就煮飯，我在那邊弄已經弄到快死掉，抬頭一看天又暗濛濛，鹽埕四周都沒有人，我就回去叫這些小孩洗手洗腳去睡覺，我公公帶一個、我婆婆帶一個，然後我就沒吃，就只吃午餐。

這樣我哭到我先生當兵回來，哭到現在眼睛看不到，這麼艱苦就是因為那時候，颱風天，我們的鹽曬在溪南，還要爬過一座橋，那時候剛好有個大颱風，連水牛都淹走了，結果到了鹽埕，看到最上面那邊翻了也沒辦法，又爬回來，我就跟我叔伯大哥說：「大哥，我們那邊最上面翻了，如果你剛回來，你能夠去吃點泔糜仔之後跟我一起去弄嗎？不然我一個人也不能爬過去。」因為最上面那邊如果沒蓋好，讓它一直流，下面也沒用。我邊講邊哭，我大哥說：「你是眼淚很多是不是。」我跟他說：「大哥，你不知道我是多麼辛苦，我實在要閃也閃不過。」以前不是像現在有馬達，我們那時候去還要踩水車，要踩到四格都有水是很艱苦的，再來過水、曬鹽，下午再收鹽，我就請我六歲的孩子幫忙，然後他就去草仔下睡覺，我以為他回去，結果問我阿娘，他說沒看到，直到我到大橋頭南邊，然後他跑過來，臉上塗著泥土一層，跟我說他在草堆睡覺。

我們住鹽場都是自己個人的房子，年節也有拜拜，像我們三日節，吃潤餅；五月就綁粽，嫁過來以前也有綁粽，但我們無閒，人家有交代這個節要拜什麼，我們不能做，就要買回來拜，粽子就綁糯米、豬肉、花生，也有煮綠豆焅粉條，就人家賣的那種回來加一點綠豆湯，拜完王爺後拜公媽，煮甜的，再來綁粽；七月頭拜中元，七月半普渡，七月尾拜門口，普渡沒請人，但我們就準備多一點，豐盛一點，但是普渡是沒煮，都買乾料，用臉盆裝。我們西寮四月十六日大王公生，我們拜池王，也有熱鬧，我們四月十六日是沒辦桌，過去比較窮；以前中秋節沒餅可吃，會社也不會送；冬至時我們有做紅龜和煮麵，煮甜麵，現在是用關廟麵煮，以前是煮粉枝仔，就剛剛說的綠豆粉枝，我們也做菜粿；以前過年時是沒那麼熱鬧，小時候會做粿，用麥仔做粿。

我剛嫁去西寮，都沒水，也沒燈，都點番仔油，水的话有人去篤加載過來賣我們，我們多少買，多少吃一點，吃到一段時間，會社有人來說要牽電燈，牽完電燈不久，會社又說要去買水給我們，他們就用桶子裝，載到後面鐵枝路，我們再去裝，一段時間後，就有人載來裝自來水，好像我老二出生時才有自來水，差不多 60 年前。那時候我們沒柴可燒，都去拔草針，曬一曬，拿來燒烘爐，草針就細細的，手都拉到膨泡²⁴⁹，不然沒水可喝沒柴可燒，我都跟人說不要嫁來這，每項都沒有，說是番仔油要拿低一點，才不會浪費、燻到家裡黑掉。我們沒有苦藍盤仔、林投可以撿，連麻黃都沒有，麻黃那是在海線，聽說也是有人在管。

雨季時候沒曬鹽，我先生出海討魚，他叫我在家裡顧好兩個小孩，不要做工，雨季就比較輕鬆，那時候曬鹽，我先生領擔，我領地，早上我是這四格鹽弄好，給我先生過水，若他在踩水車我們要幫忙踩。從剛剛那邊走過來，要經過五處涵孔，要過埕讓他生鹽，又經過六個涵孔。我們這邊不用舂苦鹵，不是像北門，人家北門那邊一下雨就有個池能把雨水匯集，天氣好就能順便曬，我們這邊不行，我們的若下雨就讓它去了！

以前結婚時也有辦桌，是請廚師來煮，那時候我嫁過來還是坐轎子！在我早期，是穿紅衣戴紅冠，我那時候是穿白的，戴白的，四個人扛的那種紅轎，坐在轎裡因為也看不到，我覺得好像一直後退，而且還要過橋，其實坐在轎裡面的人是很害怕的。但比較老輩的說，有錢坐車就有，紅轎不是隨便有，是要嫁才有這頂紅轎能坐，一輩子一次，而這輩子就真的只那麼一次。

那時候出的菜都胡亂煮，都不好，常出的菜有竹筍、鹹菜、蔥、蒜、大頭菜什麼的，都是我們以前自己出產的。我結婚時大封也有，冷盤也都有，再來就出雞、鴨、魚，也是有魚丸湯。那時候辦桌的魚都煎一煎，很像勾芡，做五柳枝這樣。那時候我們辦桌，都會把菜尾收起來，煮一煮給隔壁，蔥尾、蒜尾、高麗菜放進去，加大封的湯煮成一大鍋，以前這樣煮味道很好，現在吃不到了，以前沒在包，現在都包回去了。

以前我們結婚也要貳糕仔和香蕉，現在還是也有，我孫子這輩都有，一百二十斗，不過他現在是貳雞蛋糕跟孔雀餅。我們那邊有做「百二桃」，有的自己做的或是跟人叫的，那時候有人專門在賣，這個在歇熱時要挑回去娘家，要做 120 顆，像壽桃這樣，就一張粿皮包餡成桃，麥子粉做皮，糯米當餡，包一些花生粉揉一揉。我結婚時，先生做了 60 斤餅，是不夠本，不過這只是個形式，沒有關係。

我以前會去撿黑點仔、番薯葉、狗屎菜來吃，但我不敢吃豬母奶，那會酸，我不敢吃，而且刺芻我也不敢，它有個味道，這是我小時候在我家吃的。嫁到西寮後，那邊都是鹽地，沒有這些東西。比較起來，鹽埕收成比較好，因為我們自己家裡姊妹又多，也耕種不夠自己吃，就

²⁴⁹ 音 phòng-phā，皮膚因火傷、燙傷或磨傷而形成水泡。

是這樣我才說，嫁有的是弄個半死，如果嫁沒有的，這次過去要賣就沒得吃，要吃是沒得賣，沒得賣就沒所費，就是這樣。

我不太記得我鹽田工是做到什麼時候，應該就是做到停擺的那時候，我有領到補貼，會社都有補足額，鹽工算是不錯，那時候鹽埕要收回去了，場長也有來，還開三臺遊覽車招待我們遊覽，今天出去大家歡歡喜喜。以前是沒有康樂隊表演，我們領錢的場務所在中寮，我們西寮都要到中寮去領錢，所以中寮那邊應該有，中寮在鹽山那邊。但鹽山那堆鹽本身不是我們曬的，我們曬的已經都被吃完了，這批鹽都是從外面運進來的。

附錄三、EAEH 研討會論文

The Ecology and Living in the Southwest Coast of Taiwan: The Terroir and Foodways of the Taijiang Reclaimed Land

Tseng, Pin-tsang

Academia Sinica

Chen, Yu-jen

National Taiwan Normal University

Abstract

The terrain of the southwest coastal plains of Taiwan had changed a lot due to the heavy alluviation and land rising. With the flooding of rivers, reclaimed lands appeared and influenced the environment drastically. To adapt to the environmental variation, salty soil, and frequent flooding, local people of the southwest coastal area of Taiwan has developed various ways to make use of the natural resources in recent centuries. Among the others, aquaculture industry, capture fisheries, salt business, and dry farming are significant local industries. Along with the development of these industries, inhabitants have also created unique foodways supported by its own terroir.

This article examines the Taijiang reclaimed land, which appeared because of the flooding of the Tseng-wen River in 1850, to explore the links between terroir and foodways in the southwest coastal area of Taiwan. On the one hand, this paper will investigate the formation of local foodways and their symbolic significance in social communities. On the other hand, it will analyze how the foodways impacted by the environmental changes as well as modernization, transforming into important local cultural heritage.

Keywords: Taijiang reclaimed land, history of Taiwan, foodway, terroir

Introduction

The western plains of Taiwan are abundant in agriculture and have been known as the “barn” since the Qing Dynasty. Nonetheless, those areas on the verge of the Taiwan Straits have climate, geography, and other environmental conditions that differ from those of other plains; therefore, managing agricultural businesses there is a very difficult way of earning a livelihood. For hundreds of years, people in this area have lived mainly on catching fish, drying salt, and farming fish to overcome the hardships of the barren land, floods, and droughts. Their daily life has also conformed and adapted to the local ecology, gradually shaping a local tradition that differs, especially with regard to foodways, from that of the Han Chinese who live in other regions. Foodways are easily influenced by the environment and, whether in terms of food type, cooking or preservation method, festival foods, acquisition of drinking water, or fuel utilization, they all have special forms and significance.

The main purpose of this article is to use the largest tidal flat along the west coast of Taiwan—the Taijiang reclaimed land—as an example to explore the meaning of local foodways under the influence of a unique coastal ecological environment, their actual value, and their symbolic significance. This article further discusses how local foodways are transformed into local cultural resources that have heritage significance in modern society.

The Taijiang reclaimed land was originally a shallow sea. In 1823, the Tseng-wen River changed its course, and the tidal flats were covered by alluvial sediment. Ever since then, people have migrated to this area, cultivated, settled, and gradually evolved the unique “salt land” lifestyle. In the 1970s, with the introduction of economic crops, the construction of irrigation systems such as the Tseng-wen Dam, and the development of many small industries, the economic conditions of local residents began to improve. In addition, with the modernization of cooking methods and food preservation equipment, the lifestyle gradually moved away from the traditional “salt land” lifestyle. In this paper, we focus on the formation of the customs and traditional foodways from 1823 to the 1970s and investigate their heritage and influence on contemporary society.

I. Terroir of the Taijiang reclaimed land

The idea of “terroir” was originally used in the analysis of French wine type, strengthening on the characteristics of a place which produces special quality of an

agricultural product.²⁵⁰ The characteristics such as soil, landforms, and climate can bring significant effects on the quality, taste and style of local agricultural products. In addition to natural conditions, the meaning of “terroir” has been expanded to human factors acquired from the past,²⁵¹ including specific planting skills, local knowledge, and other practices related to local foods. In this article we also consider “terroir” as the complex of natural environment and human activities, focusing on the close relationship between terroir and the regional foodway, which is accumulated and shaped in a long period with the intense interaction between the local inhabitants and natural conditions. “Terroir” refers to both the characteristics of a place and the way people interact with them.

The weather on the west coast of Taiwan is characterized by high temperatures. There is a lot of rainfall in the summer but less rainfall in the winter with the northeast dry monsoon. The clear division between the dry season and the wet season is disadvantageous to crop cultivation. Heavy river alluvia has caused dramatic changes in the terrain and had a great impact on local agricultural development. Taiwan is surrounded by sea. The rivers on the island are short, with large drops, a fast flow rate, and significant soil erosion. This is especially so in the western plains, which contain the Pu-zi River, the Ba-zhang River, the Ji-shui River, the Tseng-wen River, and the Er-ren River. Due to large catchment areas and the concentration of rainfall in the summer, the rainy season, large amounts of silt and sediment are carried to the lower reaches and mouths of the rivers, resulting in large deposit accumulations.²⁵² The accumulation of sediment in a river often caused changes to the river’s course downstream, while the alluvial sediment that flowed into the sea also caused the gradual rise of land in the sea. Land that reached above the water’s surface became sandbars or tidal lands, and the sediment that accumulated below the water’s surface formed shallow seas or lagoons. From the 17th century to the 19th century, the west coast of Taiwan was

²⁵⁰ Wilson, J. E. *Terroir: the role of geology, climate and culture in the making of French wines*. Berkeley: University of California Press, 1998. Barham, E. “Translating terroir: the global challenge of French AOC labeling.” *Journal of Rural Studies*, 19(1), 2003, pp. 127-138. Tregear, A., & Gorton, M. “Geographic origin as a branding tool for agri-food producers.” *Society and Economy*, 27(3), 2005, pp. 399-414.

²⁵¹ Gade, D.W. “Tradition, Territory, and Terroir in French Viniculture: Cassis, France, and Appellation Contrôlée.” *Annals of the Association of American Geographers*, 94(4), 2004, p. 849.

²⁵² Lin Chaoqi, *Taiwan Terrain*. Taichung: Historical Research Committee of Taiwan Province, 1957, p. 101.

formed as a number of vast, shallow seas, such as the Dao-feng Inland Sea, the Taijiang Inland Sea, and the Yao-gang Inland Sea, surrounded by coastline and sandbars. Around 1823, the diversion of the Tseng-wen River and heavy alluvia transformed the Taijiang Inland Sea from a shallow sea to a tidal land that covers an area of 350 km². This newly reclaimed land is slightly larger than current Taipei City.²⁵³

The sand and alluvia carried by rivers gradually formed tidal lands through continuous accumulated pressure in the sea. There was not only flooding from summer rainstorms, river overflow, and river diversion, but also drought from long, dry winters. Furthermore, the soluble salts in the soil that had been carried by the river and sea resulted in land salinization.²⁵⁴ This was caused by intense sunlight and dry winters, as well as the capillary effect of groundwater evaporation by which the salts were brought to the surface of the soil, thereby increasing the percentage of soluble salts in the soil. Although some regions experienced reduced salt due to river erosion, many regions became saline areas. This led to farming difficulties as well as great limitations to the lives of local residents. During the Japanese colonial period, some local intellectuals called this area the “Salt Zone” to identify its unique natural and cultural features.

Rapid terrain changes, frequent droughts, and high soil salinity were the dominant features of this environment. Given this environment, the region’s economic activity was dominated by primary industries and was unstable. After the formation of tidal flats in the Taijiang area, in order to overcome the limitations of the environment, residents who migrated there relied primarily on drying salt, catching fish, and farming fish along with developing dry farming. The salt production industry was an important enterprise introduced by the Han Chinese in the 17th century. This industry supplied the dietary needs of Taiwanese residents and salt needed for pickling. Before the tidal flat of the Taijiang Inland Sea was formed, the Ming-Zheng dynasty, established by Zheng Chenggong, built the Laikou Salt Field and the Zhouziwei Salt Field on the southern and southeastern edges, respectively, of the inland sea. In 1823, when the Tseng-wen River flooded and the land in the Taijiang Inland Sea

²⁵³ Zhang Ruijin, Shi Zaitian, Chen Hanlin, “Study on the terrain changes of Tainan coastal plain in southwest Taiwan,” *National Taiwan Normal University Geography Research Report*, Vol. 26. Taipei, 1996, pp. 19-56.

²⁵⁴ Kisaburo Shibuya, “Taiwan alkali soil survey report.” Taipei: Bureau of Productive Services, Ministry of Civil Affairs, Taiwan Governor-General Office, 1911, pp. 34-36.

rose, those salt fields were washed away by the floods and moved northward. However, in the early 20th century, during the Japanese colonial period, due to the increasing demand for salt and thus for a local climate suitable for drying salt, many salt fields, such as the Qigu Salt Field, the Anshun Salt Field, and the Wanli Salt Field, were built on the west side of the Taijiang reclaimed land. During World War II, due to increased salt use by industry and agriculture, the Cigu Salt Field was expanded to be the largest in Taiwan in terms of both land area and production volume, making the Taijiang area the most important region for salt production in Taiwan. Under the influence of a flourishing salt industry, many workers were recruited from other cities to supplement the local residents who worked in the salt field. This led to the establishment of Salt Villages composed solely of salt field workers, thus forming a unique local cultural landscape.

Fishing and harvesting seafood were also common local economic activities. In the early 17th century, in addition to the aboriginal Pingpu people who lived near the Taijiang Inland Seas and who would go there to catch small fish and collect shellfish, many Han Chinese fished there with nets. During the Qing Dynasty, fishing became increasingly popular, and many people who lived by the Taijiang Inland Sea, such as residents of Zhouziwei Village (present-day Tainan City in the Yongkang District in the Yanzhou Area) on the north bank, made a living from fishing-related activities. Before 1821, they were “forced by the sea, at high-water levels they lived as fishermen, and at low-water levels they harvested oysters, crabs, mussels, and clams, and made fishing boats or bamboo rafts as their profession.” After the tidal flats appeared in the Taijiang Inland Sea area in 1823, many fishing activities moved to the west coast of Taiwan. However, due to the limitations of its sandy terrain, not only did the west coast lack good harbors, but the boats used were mainly small, flat-bottomed sampans or bamboo rafts, and the fish caught there had low economic value. This made it difficult for the fishing industry to grow to a large scale. For local residents, the fish and shellfish caught in the coastal waters, although of low value, could supplement household income during the farming off-season. In addition, some of the seafood collected could become important foodstuffs and even an important source of animal protein.

Pioneering developmental activities in the Taijiang reclaimed land, in addition to establishing salt fields, were mainly agriculture cultivation and fish farming. In contrast to the lag in fishing activity, fish farming and harvesting of oysters, clams, and other shellfish were main economic activities. After the tidal flats appeared in the Taijiang Inland Sea, migrants to this area often used land near streams or along the coast for fish farms or for cultivating land

by dry farming. According to a survey conducted in 1904, the Taijiang reclaimed land region had a total of 5,070 hectares of fish ponds, an area only slightly smaller than the area devoted to dry farming. However, as the coastline moved toward the west, the tidal land area expanded and the sizes of the fish farms increased. The most noticeable increase occurred in 1947 when the government proposed to increase fish production and boost employment: the government built the 500 hectare (approximately 1,236 acre) Qigu Fish Farm in Shifen Village, Qigu Town. This significantly expanded the fish farming industry in the Taijiang.²⁵⁵ Fish farms were divided into saltwater and freshwater farms. The former raised mainly milkfish, and sometimes shrimps and crabs; the latter raised mainly grass carp, silver carp, and common carp. After 1947, tilapia gradually replaced grass carp as the most important freshwater fish.

The well-developed aquaculture industry brought significant influences on local economy and living. During the Japanese colonial period, Tainan County's annual fish farming production has far exceeded other fish production in Taiwan, and it remained after World War II.²⁵⁶ Fish farming also gave people living in southwestern Taiwan a more abundant resource for fish, and milkfish became the most representative fish in Tainan.

In order to improve farming technology and to further promote the already booming fishery industry, in 1918, the colonial government established a saltwater fish breeding experimental site (later renamed the Taiwan Governor-General Fisheries Experimental Site Tainan Branch, and then, after World War II, the Taiwan Province Fisheries Research Institute Tainan Branch)²⁵⁷ in the vicinity of the Taijiang Shang Kunshen area; this became the most important research institute for saltwater aquaculture technology in Taiwan. It also drove the postwar development of farming industries for mullet, grass shrimp, and white shrimp. Although the fishery industry provided important economic support for the region, due to its high capital needs and high risk, before the 1970s most fish farm owners and investors in the Taijiang area were important gentry or businessmen from nearby Tainan City, but the majority of local residents were fish farm workers or tenants.

²⁵⁵ Xie Wanlin, "Tainan County Draft," *Journal of Economics*, Vol. 5. Tainan: Tainan County Government, 1947, p. 30.

²⁵⁶ In 1950, for example, the production from offshore fishing was about 1,587 metric tons, and the output of aquaculture fisheries was 3,273 tons. See Xie Wanlin ed., "Tainan County Draft," *Journal of Economics*, Vol. 5. Tainan: Tainan County Government, 1980, pp. 124-125.

²⁵⁷ In 1976, this branch moved north to Sangu Village, Qigu Town, Tainan County.

Compared to fish farming, the area used for land-based agriculture was much larger. For example, based on the survey from 1904 to 1909, the major administrative regions in the Taijiang tidal flats—Xigangzi Fort, Wai Wudingli, and Xiaozhongli—had a total of nearly 9,000 hectares of farmland.²⁵⁸ However, due to the high salinity of the soil and the lack of a source for irrigation water, most of the tidal lands were used for dry farming, and there were no paddy fields in the region. In 1896, in the instruction book written by an officer of Wai Wudingli administrative affairs, Xu Tong, to the Tainan County Governor, Isogai Seizo,²⁵⁹ it was mentioned that all nineteen villages had been salt lands and then were developed into tidal flats. They all hoped for rain to allow the planting of grain.

Among the dryland crops, the most common were sweet potato, upland rice, and sugar cane. Sesame, peanuts, beans, and wheat were also common. Since the mid-Japanese colonial period, more tomatoes were introduced as crops. After the completion of the Chianan Canal in 1930, the Taijiang reclaimed land, located at the end of the canal irrigation system, was categorized as a Third Year Irrigation Area. Although irrigation water was available for rice planting, the three-year rotation limited the financial improvement of farm households. After the completion of Tseng-wen Dam in 1976, water for irrigation became plentiful. The increased water flow and decreased soil salinity resulting in a shift away from salt land farming methods. This caused rice cultivation to become more popular, and various economic crops, such as muskmelon, asparagus, watermelon, and carrots, emerged. The value of the agricultural output increased and the area of cropland expanded, which turned the tidal flats in the Taijiang Inland Sea region from barren salt land into rich, arable land in the Chianan Plain.

II. Formation of salt land foodways

From 1823 when the tidal flats emerged in the Taijiang Inland Sea region to 1976 when the Chianan Canal was completed, the unique salty environment of the Taijiang reclaimed land

²⁵⁸ Taiwan Interim Land Survey Bureau, *Fire Cultivation Harvest and Small Rental Survey Report* published 1901-1909, pp. 355-358, 396, 408-409; Taiwan Interim Land Survey Bureau, *Breeding Pond Harvest and Small Rental Survey Report*, published 1901-1909, pp. 24-25, 30-31.

²⁵⁹ Governor/Question to Xu Tong (Outer Wudingli/Answer), Taiwan Governor-General Office Document Catalogues, Book 9867, Item 1.

not only imposed restrictions on industrial development but also had a significant effect on the local diet. For more than a century, it shaped local foodways that were significantly different from those of other regions in Taiwan. These local foodways included use of low-cost food resources, conservative and simplified food consumption awareness, and high utilization of natural resources.

A. Use of low-cost food resources

One of the most important characteristics of local foodways was the extensive use of low-cost food resources. Many food products were made from agricultural products of low commodity value that might even seem like worthless agricultural waste, such as sweet potato used as a staple and water spinach, cabbage, hard-pod peas, pumpkin, young watermelon, coastal fish, and shellfish used as supplements. More products were made from fish and shellfish than from high-cost animal meat such as chicken, duck, and pig. Using the staple as an example, the Health Survey Report completed in 1929 studied the Xishu and Wanli villages of Yongning District in the southern portion of the Taijiang area reported that their main local agricultural products were sugarcane and sweet potato and that little rice was produced. Only those of the propertied classes ate rice as a staple. The majority of the residents mixed rice with sweet potato, and using a higher percentage of sweet potato than rice was most common. The poorest residents ate about 3.6 kg of sweet potatoes per person as their staple food daily.²⁶⁰ Other than fresh sweet potatoes in the spring and summer, most sweet potatoes were shredded, using fine files, for later consumption. After being dried in the sun, the shredded sweet potatoes contained very little water and could be stored for a long time. However, because of the drying, they had less flavor and nutritional value than fresh sweet potatoes.

Using sweet potato as a staple was not practiced only by the residents of the Taijiang reclaimed land; almost all of southwestern Taiwan did so. In 1902 the Taiwan Financial Inspection Reports claimed that among the Taiwanese families in the Tainan district, rice was regularly consumed as a staple by only some members of the social upper class. Most residents of the Tainan district mixed rice with other agricultural products or substituted them for rice entirely. Sweet potato shreds were part of the mixture or were the substitute. For rural farmers and city laborers, the ratio of rice to dried sweet potato was about 1:4, for members of the middle class the ratio was 1:1, and for members of the upper class it was

²⁶⁰ Tainan Ninth Health Survey. Tainan, 1931, p.65

3:2.²⁶¹ However, the inhabitants of Taijiang area were the last to increase their consumption of rice in contrast with those in other regions of Taiwan. With the improved irrigation system that was instituted in the 1930s, other parts of southwestern Taiwan produced more rice than did Tainan; therefore, the use of rice as the staple food gradually increased. By contrast, the income of residents of the Taijiang area did not increase until the completion of Tseng-wen Dam in 1976, when the cultivation of various commercial crops increased and the use of sweet potato as the staple food decreased significantly. Many interviewees recalled that after the 1970s the financial situation of families in Taijiang gradually improved, and the consumption of rice increased. In 1973, the sociologist Cai Hongjin studied certain fishing villages and salt villages, including XiNan Village and Yancheng Village at Qigu Town, and reported that the families that consumed rice and porridge had reached 46% and 40%, respectively. Although those percentages were still lower than other rural families in Taiwan, they had increased significantly.²⁶²

It is worth mentioning that while Taiwanese people in other regions rarely use barley and wheat as a staple food, the residents of Taijiang ate barley and wheat as a staple food since they could be produced locally. Some families planted wheat, used stone mills to grind the harvested wheat into flour, and used the wheat flour as a staple food. According to our interview, the most common cooking method involved mixing the flour with water to create a dough, kneading the dough and forming it into strips, cutting the strips into blocks, and cooking the strips with sweet potato in water.²⁶³ Similar cooking methods can also be found in the archives, but there are slight differences between the methods used for barley and wheat. According to a preliminary investigation conducted in the early Japanese colonial period, the barley produced in Taiwan was not of good quality and thus not suitable for brewing ale or producing soy sauce or syrup. Aside from using a small portion of stir-fried barley as a tea substitute, residents along the Taiwan coast usually cooked rice with barley or ground the

²⁶¹ Bank of Taiwan General Affairs Accounting Department, First Taiwan Financial Affairs Reference Appendix, 1911, pp. 101-102.

²⁶² Cai Hongjin, Research on various indicators of rural community development in Taiwan. The Republic of China Community Development Research and Training Centre Publishing, 1963, pp. 48-50.

²⁶³ Narrative by Cai Xiezhen, Tseng Pintsang interview records (oral interview with Ms Cai Xiezhen). Interview Date: May 5, 2015. Draft not published. Interview Location: Xie's home in Annan District, Tainan City.

barley into flour and combined it with sweet potatoes to make a porridge they ate as a staple food.²⁶⁴

As for the supplemental side dishes, the high salinity of the soil limited vegetable planting, and therefore non-staple food consumption, to a few stress-resistant or drought-resistant crops. These crops included water spinach, cabbage, onions, hard-pod peas, rice beans, oriental pickling melon, and pumpkin, which were easy to grow but had low prices at the local markets. They were not the main economic crops for the Taijiang area but rather were family food crops. They were planted in the corners of gardens and around residences as sources of supplemental side dishes for the daily meals. Young watermelons and sweet potato leaves were originally considered agricultural waste but were later turned into nearly zero-cost foods.

In addition to plant-based food, most of the animal-based food products were fish and shellfish, such as milkfish and oysters, and seafood like *Gazza minuta* (toothpony), *Leiognathus equulus* (common ponyfish), *Herklotsichthys punctatus* (spotback herring), common orient clam, *Cyclina sinensis* (red-mouthed clam), and razor clams, that were caught or collected along the coast. This variety reflects the prevalence of fishing and fish farming activities in the region. According to a survey in 1929, the average daily cost of non-staple food for a resident of the Xishu or Wanli villages in the Taijiang area was very low, only 0.061 Japanese yen, of which 0.04 Japanese yen, or 66%, was for seafood.²⁶⁵ This clearly demonstrates the importance of seafood in the residents' daily diet. Although many farmers also reared pigs, chickens, ducks, and other livestock, they did so mainly as commodities for sale with only very few used as festival sacrificial offerings or festival food. The daily use of poultry per person was 0.0005 Japanese yen and of pork was even lower, at 0.00001 Japanese yen; almost no meat was consumed. This foodway was very different from the average of 22g of pork consumed per person per day in Taiwan in 1937.²⁶⁶ Due to low consumption of non-staple food, there was also little commercial activity in the area. According to 1935

²⁶⁴ Taiwan Barley, Taiwan Governor Agricultural Experimental Station, Taiwan Governor-General Office Bureau of Productive Industries Report. Taipei, Taiwan Governor-General Office Bureau of Productive Industries, 1911-1916, p. 3.

²⁶⁵ Tainan Ninth Health Survey, p. 65.

²⁶⁶ Ye Maomao, Taiwanese Food/Nutrition Study 1: Taiwanese Food Analysis using Food Statistics. Taipei: Taiwan Governor-General Office Central Research Institute of Ministry of Health, 1937, pp. 108-232.

statistical data from Xi Hong Village, in a 13,527 person village there were three stores selling vegetables and fruit, five stores selling poultry meat, and ten stores selling fish.²⁶⁷

Aside from having a diet of low-cost food, the main cooking methods of local residents were boiling and salting, which saved fuel and seasoning cost. In addition to boiling and draining sweet potato or shredded sweet potato with a little rice as the dry food for the main dish, they also ate vegetables and seafood as side dishes that were also cooked with salt in boiling water. For those in the salt zone who could only use a small amount of crop waste as fuel, boiling saved not only cooking time but also fuel. The salting method was widely used for preservation of food. Many fresh beans and seafood products were salted with locally-produced salt immediately after being cleaned and were then used as non-staple foods. This type of salted seafood or bean product was called “ké.” It was a common traditional food used along the coast of southern China, including Fujian, Guangdong, and Taiwan. For example, such products, including “fish ké,” “turban snail ké,” and “sea snail ké” were recorded in the *Penghu Hall Records*.²⁶⁸ Ké was easy to make and could be stored for a long time. Most importantly, they did not need to be cooked or reheated at mealtimes. Not only were they convenient to use, they also saved fuel. They were important non-staple foods for the local residents. However, during the past twenty to thirty years, such foodways have been rapidly disappearing from the local diet due to the worry of cancer risk from eating pickled food.

B. Conservative and simplified food consumption awareness

From the late 19th century to the early 20th century, from the time of Taiwan’s opening to foreign trade during the late Qing Dynasty and throughout its Japanese colonial rule, Taiwan imported many kinds of food, such as Western-style bread and biscuits, Japanese soy sauce and sweets, soft drinks, and so forth. Many modern girls’ schools also taught a variety of Western and Japanese cooking, increasing the diversity of the Taiwanese diet. However, those external stimulations did little changes in the diet of the people living in the Taijiang reclaimed land. At least until the 1960s, most of the residents of the Taijiang still firmly maintained their low-cost meal content, and their cooking methods also appeared abnormally simplified and monotonous compared to those used elsewhere in Taiwan. Many older interviewees flatly

²⁶⁷ Xigang Village Office ed., *General Situation in Xigang Village in the 10th year under Showa rule*. Published by editors, 1935, p. 29.

²⁶⁸ Lin Hao, “Penghu Hall Records,” *Taiwan Literature Series*, Vol. 164, 1963, p. 347.

denied having consumed various Western or Japanese food or drinks when they were younger; they strongly expressed the attitude that such “luxury consumption” was not suitable for the living conditions of that time.

This attitude stemmed from poor financial conditions and the inability to buy non-essential food. It also reflected a sustained period of living pressure that fostered the conservative character of maintaining a low-cost diet and not easily accepting any food unrelated to sustenance. In fact, the conservative nature of food consumption awareness was directed toward not only a variety of exotic foods but also sacrificial offerings and festivals. Generally speaking, Taiwanese families’ food consumption habits tended toward simplifying their daily meals in order to save costs, but the savings were usually consumed during festival banquets or ceremonies. Therefore, all of the opportunities for eating meat occurred on worships, important festivals, religious rituals, or life ceremonies, all in order to spice up their lives, supplement protein and other nutrients, and accumulate social capital.²⁶⁹ However, prior to the 1970s, in the Taijiang reclaimed land region, there were no sacrificial ceremonies on the worships of the first and 15th day every month of the lunar calendar, nor did people hold banquets on important festivals. Even the occasional special foods prepared for the few festivals, such as spring rolls for the Ching Ming Festival (Tomb-Sweeping Day), sticky rice dumplings and noodles for the Dragon Boat Festival, and vegetable buns for the winter solstice, were low-cost foods whose sources differed little from those of daily meals and rarely contained any meat (even the flour-made spring roll wrappers were replaced by cabbage leaves).

Although the conservative nature of food consumption awareness could further strengthen the cost-effectiveness of the food resources already described, it could also help in accumulating capital as a safeguard against the scarcity and famine caused by frequent flooding and drought. However, the lack of change in food consumption habits could also result in a monotonous diet, malnutrition, and other adverse consequences.

²⁶⁹ Tseng Pintsang, “New History” in *Banquet: Taiwanese Banquets and Han Chinese Society in the Qing Dynasty* (December 2010), 21:4, pp. 1-52.

C. High utilization of natural resources

The insufficient agricultural products and the frequent flooding and drought often caused people in the Taijiang area to suffer from the impacts of famine. Even after World War II, they still experienced famine. In 1949, the *China Daily* reported the following: “Farmers in Qigu Town rarely had cultivated land. Most had fish breeding farms and cultivated land for sugar plants, so the villagers lived in poverty. Some of the poor lived on two meals a day or ate sweet potato leaves for sustenance.”²⁷⁰ In addition to constant food shortages, daily drinking water and fuel were greatly limited. Due to soil salinization, the groundwater contained a high percentage of salt; therefore, it was difficult to use water from wells, and the residents generally dug ponds for water storage. In addition, this area was near the coast, where salt fields and fish farms were very popular but tree growth was rare; hence, wood for fuel was scarce. Therefore, home cooking fuel relied on waste from sugarcane and other crops, putting limitations on cooking the daily meals.

In order to overcome these limitations, the people of this land developed a variety of ways to use natural resources for long periods. These ways included collecting and storing food for times of famine, digging ponds for water storage, and using coastal plants as fuel. Famine foods, the foodstuffs used as substitutes during times of famine, were mainly plants and animals, especially weeds and wild plants, collected from the natural environment. Due to the frequent floods and droughts, a variety of wild plants, such as green amaranth, spiny amaranth, water hyssop, black nightshade, dry sweet potato leaves, jute leaves, and *Macrolepiota albuminosa*, were used as famine food in the Taijiang reclaimed land area. In 1902, a newspaper reported the following: “The population of Wuding under the jurisdiction of Anping consisted of 1,509 households and 10,558 people. Infertile land and coastline farming made annual harvest very challenging. The majority of the rural poor suffered from droughts. Poor peasants had no ability to buy fertilizer; as a result, many sweet potatoes withered. The poor who lived near the coast could find only wild plants, such as water hyssop, red amaranth, black nightshade, black amaranth, sweet potato leaves, and water arum, to fill their hunger. The scene portrayed extreme misery.”²⁷¹ In addition, residents near the Tseng-wen River often caught grasshoppers in the brook, and then grilled or fried them for a supplementary source of protein.

²⁷⁰ *China Daily*, December 3, 1949, fifth edition.

²⁷¹ “Poverty along the coast,” *Taiwan Daily News*, December 3, 1902, 3rd edition.

Tameike (Japanese term, reservoirs), also known as “freshwater pits,” were important facilities that Taijiang residents used to collect groundwater and rain for use as drinking water. Compared to well water, pond water collected in the freshwater pits contained less salt and thus was suitable for drinking. Prior to the 1970s, water pipes had not yet been installed, and residents from each village dug for their own fresh water. According to a 1910 report, dozens of villages within the perimeter of Wudingli had dug wells for drinking water. There were about five to six hundred well.²⁷² Although the freshwater pits solved the problem of daily drinking water when there was groundwater or rain, when drought came the groundwater was quickly depleted. Many residents were forced to travel long distances to find freshwater pits or to dig wells. To overcome these challenges, since the 1930s modern well drilling machines to provide unlimited drinking water have been gradually introduced. However, this innovation caused water poisoning in the residents due to the water’s arsenic content. During the 1950s to the 1960s, the extensive spread of blackfoot disease brought great suffering to the residents. In the 1970s, the KMT government finally solved the problem of blackfoot disease, which the residents had lived with for more than a hundred years, by installing water pipes to supply clean water.

Home fuel was also highly dependent on gathering activity. Although locally there was a large amount of sugarcane cultivation that could produce sugarcane leaves and bagasse for residents to use as their daily fuel supply, many salt villages or fish farming villages had never engaged in sugarcane cultivation and therefore suffered from fuel shortage. Therefore, the leaves of coastal plants, such as screw pines, *Myoporum bontioides*, and *Casuarinas equisetifolia*, became an important source of fuel. Even so, the leaves were difficult to obtain, so residents minimized the use of fuel. Therefore, as already mentioned, most cooking methods involved boiling, which conserved cooking fuel.

III. Inheritance and transformation of foodways

Since the 1970s, with the construction of the Tseng-wen Dam and other irrigation systems, rice production increased and economic crops were introduced to the Taijiang reclaimed land. Many small industries were developed, and the economic situations of the local residents improved. With the introduction of tap water and the modernization of cooking and food

²⁷² “Tainan communication, dried rivers” *Chinese Taiwan Daily News*, June 28, 1910, 4th edition.

preservation equipment, the lifestyle of the residents in the region gradually shifted away from “salt land” foodways. However, some elements were inherited and transformed into landscapes, local foods, and festival celebrations, becoming symbols of local culture.

On landscapes, a significant example is the preservation of “freshwater pits.” Although the most freshwater pits in Taijiang area have disappeared since the prevalence of water pipes, some are preserved as historical sites to memorize the past without sufficient water supply. These preserved freshwater pits are often established as a part of public parks with a stele recording the benefits they got from these pits. In this way, these freshwater pits are transformed into cultural landscapes that are closely related to social life and local history. It also marks the sincere gratitude of local inhabitants to the traditional wisdoms and to the land they nested.

In addition to some material objects which can be transformed into cultural heritage, a few local foods derived from the salty land are also preserved and promoted as regional delicacies in local restaurants and markets, such as salted young watermelon, dried milkfish fillets, and other milkfish products. Moreover, some official food festivals are held by local governments to promote tourism, including the milkfish festival and *Cyclina sinensis* (red-mouthed clam) festival. Among the others, milkfish has become an important symbol of not only Taijiang area but also the Tainan City. In the inauguration banquet of Taiwan president on May 20, 2000, milkfish-ball soup was served as Tainan is the hometown of the new president, and it was the first time that local snacks had been served at an inauguration banquet.²⁷³ Although it is just a single delicacy, it reveals the potential of local foodways to be transformed into local cultural resources that have heritage significance.

Conclusion

Local foodways often have strong links to the local history and context, recalling the living environment and the specific economic, social, and cultural conditions of communities. In the case of Taijiang area, the “salt land” environment and its local people altogether created a special foodway that made the best use of the highly limited natural resources. Such a foodway

²⁷³ Chen, Yu-jen, Ethnic Politics in the Framing of National Cuisine: State Banquets and the Proliferation of Ethnic Cuisine in Taiwan. *Food, Culture and Society*. Volume 14, Number 3, September 2011, pp. 315-333.

does not only reveal the efforts to adapt to the environment, but also influence their local awareness of food consumption and lifestyle which is quite different from other regions of Taiwan. As Barham has argued, the concept of terroir centers on an active and conscious social construction of the past, which shapes present placed-based identity.²⁷⁴ The intimate connection between natural environment and people also forms particular local-based customs, such as the conservative and simplified food consumption awareness, and the respect to “freshwater pits.” These local consciousness and beliefs have provided the important ground of local identity, which also plays an important role in the transformation of local foodways to cultural heritage.

²⁷⁴ Barham, E. “Translating terroir: the global challenge of French AOC labeling.” 2003, p. 132.

附錄四、期中審查意見回覆

審查意見	回覆
劉委員正元	
1.整理架構完整，訪談多位在地居民，文獻資料蒐集豐富。	感謝委員肯定。
2.附錄呈現荷蘭時代以來，安平(臺南)區域重要飲食文化文獻資料,建議日後期末報告整理該批資料,定可呈現台江地區長期飲食文化變遷，例如烏魚的食用。	感謝委員建議，謹遵意見增補。
3.«飲食»除主副食外，尚包含«飲料»,建議增加關於飲料的陳述及資料採集。	感謝委員建議，謹遵意見增補。
4.«醃漬品»為台江地區重要飲食特色之一，可考慮另闢一節予以說明,加以陳述該地區獨特飲食特性,例如有種植大小麥、養殖漁業、鮭醬等較為特殊的飲食案例。並請研究團隊考量日後管理處如何將研究資料利用於環境教育教材中之呈現方式。	感謝委員建議，已在文中強化對醃漬品的說明。
張委員靜宜	
1.建議附錄資料應納入正文書寫，以及說明分類的標準係如何擇取？	感謝委員建議，謹遵意見增補。附錄資料的分類僅做為整理資料與撰文時參考，已於期末報告刪除。
2.訪談者的選擇標準為何？建議列出訪談大綱。	感謝委員建議，已增加對訪談者選擇標準的說明，並列出訪談大綱。
3.鹽對台江的重要性，目前除產業描述外，對於生活、飲食的影響未多著墨，尚待補充。	感謝委員建議，已在期末報告中強化此部分。
4.文中時間軸應明確表示，以突顯不同時代特色，例如頁 20，嘉南大圳至曾文水庫之間	感謝委員建議，已在期末報告中進一步說明此

<p>的變化，在戰爭體制的特殊背景下，應可更顯著地瞭解脈絡化的過程。嘉南大圳、曾文水庫及農業政策雖改善作物栽植，但是否直接改變該地區人民之飲食習慣值得再商榷。</p>	<p>部分。</p>
<p>5.內文選擇的食物是南部普遍或台江地區所獨有，如何突顯在地性以及聚焦重點，找出台江特色是行文中應要特意著重，除虱目魚、蚵，從資料中亦可納入烏魚、扁魚。</p>	<p>感謝委員建議，已在期末報告中強化突顯台江地區的特色食物。</p>
<p>6.頁 24，1929 年有關永寧里的資料，此時是街庄制，名稱宜再確認。食用水、燃料與飲食文化的關聯性尚薄弱，須再加以說明。</p>	<p>1. 清末的永寧里在 1920 年改為新豐郡永寧庄，已於文中改正。 2. 感謝委員建議，已強化說明三者關聯性。</p>
<p>7.資料引用建議增加日治時期的《臺南新報》。</p>	<p>感謝委員建議，已增加。</p>
<p>施委員懿琳</p>	
<p>1.因目前有關文學、詩作較少收錄，建議再加以補充。建議可查詢參考的資料庫檢索系統如下：</p> <p>(1)智慧型全臺詩知識庫-國立臺灣文學館</p> <p>(2)臺灣好！臺灣文學網/臺灣漢詩資料庫-國立中正大學</p> <p>(3)全臺詩博覽資料庫，收有《臺日報》、《臺灣民報》、《詩報》、《臺灣教育會雜誌》等 30 多種期刊及 25 萬首詩。</p> <p>(4)中研院臺灣文獻叢刊 309 種</p>	<p>感謝委員建議，所建議資料庫中除「臺灣好！臺灣文學網」已無法搜尋外，餘皆已搜尋資料建檔。</p>
<p>2.附錄一的分類依據係何原則？可再處理得更細緻，關鍵詞最好能清楚標示。</p>	<p>感謝委員建議，附錄資料的分類僅做為團隊整理資料時參考，已於期末報告刪除。</p>
<p>3.資料庫取材的原則為何？方志皆有物產志，選定蔣志、陳文達縣志，卻未收錄高志、</p>	<p>方志普遍有後志抄前志的現象，物產志的抄襲更為嚴重。蔣志、臺灣縣志、諸羅縣志皆為臺</p>

<p>范志有何緣故？</p>	<p>灣地方志的創始著作，許多資料為第一手報導，但高拱乾、范咸乃至余文儀的臺灣府志，除了部分卷篇有增輯的現象外，像是風俗志、物產志，大體沿用蔣志或是周鍾瑄諸羅縣志、陳文達臺灣縣志的說法。</p>
<p>4.鹽分地帶詩人群作品亦可參考，而《吳新榮日記》有些許相關資料。</p>	<p>感謝委員建議，已補充此資料。</p>
<p>5.計畫名稱「飲食文化源流」極重要的是它本來的樣態與特色，及後來各階段的變遷，如何使之更清楚明確地呈現，建議於未來進一步補強。</p>	<p>感謝委員建議，謹遵意見增補。</p>
<p>6.口述訪談對象篩選的原則與標準為何(職業、年齡、居住地)?文中似較集中在幾位受訪者身上，至於94歲受訪者主要訪談內容為何則看不出來。</p>	<p>感謝委員建議，已在報告中增加對訪談者選擇標準的說明，並將資料較完整的口述訪談稿整理於附錄。</p>
<p>7.據摘要中所示，本計畫將編纂「環境教育素材」、「文史資料解說」，讀者群的對象為何？</p>	<p>這些資料將由台江國家公園運用，讀者群為一般大眾。</p>
<p>8.將來資料庫是否會上網開放，並提供檢索系統？以下提供研究團隊可再增補的相關資料：</p> <p>(1)建議可參考陳第所寫〈東番記〉，對當地生活習俗及飲食、物產有相當豐富記錄。</p> <p>(2)郁永河〈土番竹枝詞〉：「誰道番姬巧解釀，自將生米嚼成漿。竹筒為甕床頭掛，客至開筒勸客嘗。」</p> <p>(3)范咸〈烏魚〉(有引)：「《臺志》稱：『烏魚，即「本草」之鮠魚；海港所產甚盛。冬至前捕之，日正頭烏，則肥而味美；至後捕之，日回頭烏，則瘦而味劣。官徵稅，給烏</p>	<p>1. 資料庫將由台江國家公園運用。</p> <p>2. 感謝委員建議，謹遵意見增補。</p>

魚旗，始許採捕』。按隋大業六年，吳郡獻海膾四瓶，帝以示群臣曰：『昔介象殿庭釣得鯰魚，此幻化耳。今日之膾，乃是真海魚所作，來自數千里，亦是一時奇味』。即出數盤以賜近臣(載之「大業拾遺記」)。蓋及烏魚也，吾杭素產鯰魚，有江鯰、河鯰二種。其大者長不盈尺，與郡中六、七月間所食正同。至秋深，長一、二尺，味始肥美。杭所產，遠不逮矣。

網魚競捕正頭烏，興味頻嫌至後殊。海堀引回憐瘦劇，船頭懸罟急徵輸。

釣緡信足驕漁父，幻化無須誑老夫！曾食江鯰爭比得，芙蓉花裏好提壺。

(4)劉家謀〈臺海竹枝詞〉：「結好徒傾打喇酥，相思漫吸淡巴菰。手牽手放尋常事，一口檳榔萬恨無。」

(5)何澂〈臺陽雜詠〉：「競傳麻豆勝平和，秋日園林柚子多。爛煮冰弮逾栗美，愛看染霧當橙槎。綠添水色新番樣，青映山光上釋伽。不特菩提稱佛，天波羅又地波羅。」

(6)唐贊袞〈臺南鹽政歸臺道督辦而積弊甚深皆由委員少廉潔者殊可慨也〉(親餉大鯷魚雙尾賦謝)：「牢盆習以疲，國課日以竭。況有儂薄徒，罔利窮杪忽。鼠竊術詭儉，狼吞賄乾沒。流極將何窮，黯思豎毛髮。」

(7)連橫《雅言》頗多有關安平、府城飲食之記載，應可參考。期中報告所提魚種似偏少，除虱目魚、吳郭魚之外，《雅言》還提到：「『菊花魚』為臺南佳饌，其製法與廣東之魚鍋略相似。唯以『都督魚』切成薄片，湯沸時與菊花同下；夾而食之，清芬甘

<p>脆……」(第 184 則)</p> <p>(8)南社社員蔡珮香〈拾碎錦囊(收錄於《漢文臺灣日日新報》,「詩話」欄,1906 年 1 月 28 日,第三版)〉有烏魚詩:聯群逐隊海門東,萬里霜天夜氣空。十日不虛冬至約,寒陰先報釣簑翁。竹筏撐風碧海連,烏魚落網喜盈船。正頭肥美年年信,夜雨霏微蕢酒天。</p>	
<p>林委員孟欣(書面資料)</p>	
<p>1.本調查研究計畫期中階段所完成之調查內容、分析概念和論述架構均有具體呈現,達預期進度。</p>	<p>感謝委員肯定。</p>
<p>2.關於內容部分,是否可將附錄的飲食文化集成資料融入報告主文來論述,擴大整體資料的涵蓋面,或許可以組構更有層次的分析架構。</p>	<p>感謝委員建議,謹依意見修改增補。</p>
<p>3.關於附錄的整理已達相當規模,但相關田野訪查資料是否可擇要分類整理成本,因這類資料對於管理處日後有關台江飲食文化的教育課程設計、內容深化有極其關鍵。</p>	<p>感謝委員建議,已將資料較完整的口述訪談稿整理於附錄。</p>
<p>4.關於飲食文化分析脈絡,研究團隊著眼於社會生活中<u>日常與非常</u>的二分區劃,並因地制宜討論食用水與燃料的問題,有其規劃周延性;但對於這個架構內容應該如何發展或深化,可能是後半期計畫的重要課題,容或研究團隊已有計畫,在此仍建議可考慮「時令」的因素,畢竟仰賴自然環境而生的台江範圍,洄游魚群的季節性到來或多或少會牽動地方飲食文化的脈動,或許以海為生的地方漁業與養殖漁業間的比重須加以調適。</p>	<p>感謝委員建議,謹依意見增補。</p>

<p>5.關於飲食文化的「時令」性格，可從小琉球漫誌〈海東月令〉加以追索，畢竟飲食文化中「當季」、「現流」的飲食偏好，除無謂流行因素外，食材抓捕及後續處理，商品化的流程，商品化外溢的食材多少也會影響日常飲食，這部分是否可以略加觀察。</p>	<p>若干食材確實有時令上的制約，感謝委員建議，謹依意見增補說明。惟清代文人的詩歌描述，和目前受訪人所談論的實際生活經驗仍有不小落差，本報告在權衡之後，仍暫以受訪人的生活經驗為主，輔以文獻資料補充說明。</p>
<p>6.研究團隊的報告指出族群色彩的飲食記憶，在地緣關係中的牽扯、拉鋸，或許是探索台江飲食文化源流時可繼續追索的脈絡。</p>	<p>感謝委員建議，謹依意見增補。</p>
<p>7.書目引用上，李文良作品的全名可以再確認校正。</p>	<p>感謝委員提醒，已校正。</p>
<p>營建署國家公園組談研究員宜芳</p>	
<p>1.研究團隊有必要縮短學術與應用之間的距離，儘量具體提出預期目標，讓委託者可操作、易執行。</p>	<p>感謝委員提醒，已朝此方向努力。</p>
<p>2.提醒在田野調查、訪談紀錄時，影像紀錄最好是可供出版的品質（解析度、美感），因為有些畫面可能未來捕捉不易，盡可能一次到位。</p>	<p>感謝委員建議，已特別注意。</p>
<p>3.請分析台江與臺灣其他沿海聚落，以及台江與臺南其他區域飲食文化之差異。</p>	<p>感謝委員建議，謹依意見修正增補。</p>
<p>4.囿於計畫經費與期程限制，建議針對幾項特色飲食深入探討，如用鹽的方式。</p>	<p>感謝委員建議，謹依意見修正增補。</p>
<p>5.有關報告書寫與格式需注意，有些用字須再考究或修正，如酸「錯」蝦、「魯」麵。</p>	<p>感謝委員建議，已修正。</p>
<p>保育研究課</p>	
<p>1.文中所提之蔬菜、瓜果、生物等，建議加入學名及圖片整理放入附錄，另有關引進物種</p>	<p>感謝委員建議，對於能查到確切資料者，已盡量標示在內文中，但因種類眾多，尚難完全整</p>

<p>食材，建議將文獻最早記錄的時間點標示，可供瞭解這些物產「在地化/本土化(馴化)」的時間</p>	<p>理。</p>
<p>2.建議增加台江地區原住民的飲食特色，「檳榔」是西拉雅族重要的食物，以及台江食用魚類中漏掉「土魷魚」，燃料的部分是否有使用「牛糞」的習慣？</p>	<p>感謝委員建議，檳榔、土魷魚部分已於文中補充。至於牛糞當作燃料的經驗，目前似未在訪談中述及，暫不列入說明。</p>
<p>3.建議研究團隊提供受訪者的相關資料，作為本處未來建檔之用。</p>	<p>可提供姓名、訪問同意書、訪談稿等相關資料。為涉及個人資料保護法，祈請 貴處妥善保存。</p>

附錄五、期末審查意見回覆

審查意見	回覆
張委員靜宜	
1. 本計畫期末報告無論在質和量方面都已非常完整，執行團隊的用心值得肯定。	感謝委員肯定。
2. 建議再加強在不同時間中的台江飲食變化，更能凸顯其特色及價值。如：西瓜在日治中期才引進，何時才出現西瓜綿的相關料理？黃麻也是在日治時期才引進，何時出現黃麻葉粥，其料理方式與臺中的麻芋料理的異同為何？又頁 46 提及相關辦桌料理有無辦法找到不同時期宴席料理，從中找到屬於台江特有的食材及料理手法？	感謝委員建議，已於文中加強西瓜綿生產、消費、販售時間背景說明。至於黃麻葉粥則尚未能正確推斷其時間，有待進一步考查。辦桌料理的菜單，目前也尚未能找到其他資料可資比對，仍有待努力。
3. 文化資料中多有提及烏魚，報告書中有提及烏魚並非是台江主要飲食，台江漁民如何處理烏魚及銷售網絡為何？	感謝委員建議，已遵意見在文中補充說明。
4. 頁 25 針對台江地區鹽業的發展應更精準，因為在日治末期才著手進行工業鹽的發展，在此之前仍以食用鹽為主，本文應更著重於食用鹽的鹽場開發，以便扣緊台江地區鹽與飲食的關連度。	感謝委員建議，已遵意見在文中補充說明。
5. 文中認為曾文水庫的完工對於台江地區的農業發展有其重要的意義，但若對照相關的統計數據，可發現並不盡然，似乎需要更多的資料加以佐證。且在稻米轉作及農作多元化發展政策下，台江地區的農業發展是否會因此而有所不同，且對於當地飲食會不會有所影響？	感謝委員建議，已修改，並增加曾文水庫修建後七股、安南等地稻作面積與產量變化的說明。

林委員孟欣	
1. 研究團隊在不到一年時間，就文獻資料整理出「飲食文化資料集成」，究田野調查集結成「口述歷史」，也於期程內完成紀錄片以作為後續教育推廣之用，卻時而詳盡地完成計畫目標，予以肯定團隊的努力。	感謝委員肯定。
2. 頁 23-25 塭埔的開發，漁鹽產業間的過渡階段從三郊的活動直接跳接到日本時代的鹽業，中間的歷史轉換或許失之簡略；另從產業發展的動力來看，塭丁、塭工確實是因此而定著於這塊大地上，從人群社會定著地觀察方向也是正確的，也因而形成一套適應環境的飲食慣習，但令人疑惑的就如同跳接近來的三郊以及鹽場資本家，其實都是幕後控制的角色，或許在資料集成中會有部分的載錄，但口述歷史確實不易看出生業與人群的互動或社會結成衝動的關聯性。	感謝委員建議，已於文中增補臺南航運發展的過程。
3. 頁 26 美國塭的故事，指曾文溪出海口的潮埔開發而成的魚塭。民國 60 年代興達港地區有塭主到此投資築塭，又回到故鄉來招募塭丁。當時政府放領給人民，以大面積為放領單位，故大都是幾個有錢人合夥承領。鄉民為比喻到此的塭主為有錢人，相當於其印象中的美國人，故稱此處之塭為美國塭仔。或是拉開人群階級縱深的重要素材，也可以是透視台江地區產業變化的觀景窗。	感謝委員建議，此觀點的確值得日後進一步深化。
4. 頁 27 龍鬚菜與草蝦、鰻魚、白蝦放在一起是否有特別的意義。	本文所指之龍鬚菜為一海藻類，作為提煉洋菜、餵養九孔等用途，是臺灣西部魚塭重要產物，與現今市面上當作蔬菜的龍鬚菜不同，已在文中補充說明。
5. 頁 77 提及的食用魚類，或許有經濟魚類或	頁 77 所提及者皆為經濟魚類，只是商品價值

<p>在地食用的區別。</p>	<p>較低，各種餐館較少使用，多為在地人日常三餐食用。</p>
<p>6. 頁 59 從風土學—營養物、空間、意識、標語等標誌化的分析確實有助於探詢台江飲食文化的精神，但失之簡略的論述也可能淪為標語、口號，或許仍須深入論述。</p>	<p>感謝委員建議，謹依意見增補。</p>
<p>7. 頁 63 「行動者」的觀點從政府與民間協力的角度著眼，但從口述歷史中為數不少的個案均有外地工作經驗來看，環境艱困下走與不走的抉擇或許是更關鍵的議題，也或許是台江大地的生活開展在現代社會中重新屹立的關鍵環節。</p>	<p>感謝委員建議，「行動者」觀點為當代期待重振當地文化的著力處，此關鍵環節的確應納入考量。</p>
<p>8. 頁 79 文化遺產的操作準則的六大面向—地景、文本、產業、鄉土食、節慶、文化旅遊，歸結到傳統的轉化或許是妥適的行動方向，也期待其有更深化實踐的機會。</p>	<p>感謝委員肯定。</p>
<p>劉委員正元</p>	
<p>1. 整體而言文獻資料蒐集及口述訪談均極為詳實，非物質文化遺產的面向也有具體建議值得肯定。</p>	<p>感謝委員肯定。</p>
<p>2. 行文以十九世紀後的台江飲食討論為主，但在漢人移民之前已有原住民飲食文化形態及生產方式，期待能有相關資料可放在結論或文本適當章節作簡要說明。</p>	<p>感謝委員建議，謹遵意見增補。</p>
<p>3. 本文以常/非常觀點作為架構，十分清楚，然結論略顯鬆散，結構再適度調整。表 5-1 從簡報上已可得知具體建議，應再將其細膩處理並置入表中更臻完善。</p>	<p>感謝委員建議，謹遵意見修改結論。</p>
<p>4. 以影像方式呈現的地方特色菜餚，飲食文化</p>	<p>感謝委員建議，在影片完整版中有較豐富對</p>

<p>應不只著重食材，還有技藝的部分，亦應於結論中闡明為宜。</p>	<p>「技藝」的呈現，若日後有機會出版影片，將再強化此部分。</p>
<p>5. 基於研究倫理而言，影像及文字是否取得受訪者同意，須於文本中加以說明。</p>	<p>感謝委員建議，本研究所有訪談均取得受訪者書面同意，符合研究倫理相關規定，已在文中說明。</p>
<p>施委員懿琳(書面資料)</p>	
<p>1. 本計畫的成果非常豐富厚實，除了根據史料文獻及口述訪談建構清晰的台江飲食文化發展脈絡，也參考聯合國教科文組織所提出的「非物質文化遺產」的概念，嘗試從這個角度進行考察，從而提出許多前瞻性的觀點供貴管理處作為後續環境教育及文史解說及講座規劃之參考，值得肯定。</p>	<p>感謝委員肯定。</p>
<p>2. 在口述訪談的對象篩選方面，有熟悉地方人物的鄉里長及寺廟人士介紹頗好，不過在區域的分布上，似可再更多元些。報告中談到鹽分地區的「佳里」，並多次援引吳新榮先生日記，相當精彩！既然談到這地區，在人物的訪談上是否可以加入佳里(雖不濱海)的耆老；又，既訪問七股、西港、將軍，那麼是否也可訪談北門當地漁民？</p>	<p>北門已屬倒風內海範圍，離台江內海有若干距離。至於佳里地區，原有安排受訪者，但表達能力不佳，訪談未能成功，日後將進一步增補。</p>
<p>3. 報告書的地圖(如圖 2-1、2-3)，由誰所繪製？應說明(若是計畫團隊也請註明)。老照片(如圖 2-4、3-9、3-10、4-4)自何處來？也請說明。</p>	<p>感謝委員建議，謹遵意見增補。</p>
<p>4. 頁 41 受訪人林百合說的 poo-ua-a，是否可以進一步考察究竟是哪一種海產？此外，為何鹽醃的水產稱為「鮭」？這應該是台江海產食物重要的關鍵字，可再說明得更清楚。</p>	<p>感謝委員建議，poo-ua-a(「布蚵仔」)為萬歲大眼蟹，謹依意見在文中增補說明。</p>
<p>5. 頁 47，端午節慶食物，安平有煎鮠，是不</p>	<p>目前所知，安平煎鮠和鹿港端午的「煎堆」仍</p>

<p>是就是鹿港端午的「煎堆」？這是台江特有的節慶食物嗎？</p>	<p>有許多不同之處，前者多為鹹味，後者則是以豆沙、芝麻等製成的甜味點心。</p>
<p>6. 頁 56，虱目魚確實是台江重要的物產，但是，牠同時也是南臺灣頗具代表性的海產，如何特別標舉「虱目魚粥」是台江的鄉土食而別具特色？</p>	<p>虱目魚粥是台江地域重要的點心，但的確非台江所獨有。各區域間虱目魚粥的差異性有待細緻考察。</p>
<p>7. 介紹台江地區的鹽村，除了 1964 年的電影《鹽田區長》之外，由蔡素芬所寫的小說《鹽田兒女》，以及其後拍攝的電視劇(由葉歡主演)敘述 1950 年代初臺南七股鹽田的故事，也是很好的材料。</p>	<p>感謝委員寶貴建議，已在文中補充此材料。</p>
<p>8. 頁 69，「復刻漁村食譜」是很有意思的構想！如果能根據表 4-1，對於使用材料的分量、製做過程、烹飪方式、火候掌握有更具體的說明，製成更完整而實用的「食譜」，其效果頗值得期待。</p>	<p>感謝委員肯定。</p>
<p>9. 「口述訪談」受訪者名單裡是否可以加列受訪者「職業」一欄。</p>	<p>感謝委員建議，已增加「職業」欄。</p>
<p>10. 「台江內海飲食文化資料集成」資料很豐富，但有不少二手資料，建議標示原始出處。比如頁 15，引連橫資料再轉引黃叔璥《赤崁筆談》；頁 20，引錢琦詩，頁 23，引徐必觀〈地瓜簽〉，出處卻都是《南方有佳餚》，恐不適宜。</p>	<p>感謝委員建議，已改為原始出處。</p>
<p>六孔管理站</p>	
<p>1. 有關文中臺語字彙建議以羅馬拼音方式註解，盡量將在地的語彙記錄下來。</p>	<p>感謝委員建議，謹依意見增補。</p>
<p>2. 有關文化旅遊的部分，目前本處與墾丁國家公園管理處合作「墾丁暨台江國家公園社區</p>	<p>感謝委員寶貴訊息，將與企劃課接洽。</p>

<p>生態旅遊產業發展計畫」之地方產業探討，透過三股與城西兩個里作為對象，城西正在進行在地產業飲食的推廣，建議受託單位如有須相關資料可與企劃課接洽。</p>	
<p>保育研究課</p>	
<p>1. 感謝團隊的努力成果豐碩，下列建議提供團隊參考。為何西瓜綿料理仍是以虱目魚為主，非是土黃仔(環球海鯨)或吳郭魚西瓜綿料理，另想透過本次研究得以瞭解文中所提之蔬菜、瓜果、生物等何時進入臺灣，因此再註明引入的最早年代，與文獻中最早被紀錄下的年代，得知這些年代訊息更可接聯台江地區居民日後的飲食傳統，何以居民得以在刻苦的沿岸地帶發展出特殊的食物文化。</p>	<p>感謝委員建議，小米、虱目魚養殖、吳郭魚等的移入時間已在文中增加說明，至於其他瓜果類則尚未能取得具體的移入時間證據。</p>
<p>2. 1823 年作為本案整體年代的分野，在之前以小米為例，它最早源自中亞、陝西地區，何時傳到臺灣，然傳入後現已逐漸成為臺灣原住民族特有的代表並有許多品系，推測應為第四紀冰河時慢慢地進入臺灣。另本研究也有提到小米曾出現在平地，那麼是否有留下任何蛛絲馬跡、食材應用的脈絡？</p>	<p>感謝委員建議，關於小米的移入及其在臺灣原住民社會的重要性，已在文中補充陳奇祿教授的論文觀點。</p>
<p>3. 有關「潤餅」這個詞，印尼稱為「lunpia」，或是荷蘭的煎餅捲「loempia」，實是很像潤餅的臺語發音，這之間的音譯採借，是否能作為文化的聯結？最後，本研究所提的美食路徑亦已提出經營的形式，兼具文化內涵及在地食材所構成的架構，期待未來能豐富台江的另一種人文內涵。</p>	<p>感謝委員建議，印尼及荷蘭發音類似的「潤餅」很可能是閩南移民帶到印尼，再經由殖民歷程帶到荷蘭而有的音譯採借，但此部分尚須結合更多語言學、食物散佈研究才能進一步闡釋。</p>

台江地區文史資源調查及應用規劃研究(四)——
台江飲食文化源流 成果報告書

發行人：張維銓

編撰：陳玉箴、曾品滄、李瑞源、吳庭宇

出版：台江國家公園管理處

地址：70841 臺南市安平區城平路2號

網址：<http://www.tjnp.gov.tw>

電話：06-3910000

傳真：06-3911234

主辦單位：台江國家公園管理處

委託單位：國立臺灣師範大學

出版日期：中華民國104年12月

版次：初版

ISBN 978-986-04-7625-5 (平裝)

國家圖書館出版品預行編目(CIP)資料

台江地區文史資源調查及應用規劃研究. 四, 成果報告
書 / 陳玉箴等編撰.-- 初版.-- 臺南市 : 臺江國家公
園, 民 104.12

面 ; 公分

ISBN 978-986-04-7625-5 (平裝)

1.台江 2.台江內海 3 文化遺產 4.食物史 5.飲食文化

992.3833

委託機關 台江國家公園管理處
受託單位 國立臺灣師範大學
執行期間 民國 104 年 2 月至 12 月

台江國家公園研究叢刊編號：104-01-02

※本報告之著作財產權屬台江國家公園管理處
所有，非經台江國家公園管理處同意，任何人
均不得重製、仿製或為其他之侵害。



台江國家公園
TAIJIANG NATIONAL PARK