



喫食。好味

〈月桃葉米飯香〉

有部講述宮廷料理的劇中曾演到：若要將米飯炊煮的軟硬適中，又要迎合宮中顯要不同的口感喜好，須從炊煮的過程中加強與注意。

市面上的米有數多種，因品質與產地都不同，米粒的口感也有所差別，有些偏硬，有的則軟Q，在煮米飯的過程中就也需要將這些因素考量進去了。

馬祖隨處可見月桃樹，月桃一串串的掛在樹上煞是好看，偶爾剪下數枝放進花瓶擺飾，就能營造出不同於平常單調的居家環境。

今日出外散步，又巧遇月桃樹，因眷戀月桃的迷人清香，於是也就摘了幾片長葉帶回家準備洗淨備用。

將米洗淨放進電鍋中炊煮，炊煮完成後再放進洗淨的月桃葉悶鍋，待開飯時間自電鍋中取出享用，即可於米飯裡聞到一股清香味呢！

圖片來源 / 社造中心

註：若有私房料理或是早期的飲食方式，也歡迎投稿或告知我們，讓這些傳統的好滋味能夠繼續地傳承下來。

發行單位：連江縣政府文化局
執行單位：連江縣社區營造中心
發行日期：101年9月24日
文字編輯：曾郁崴、馬思源
美術編輯：林紘濤

去江

「大澳·光影」工作坊

牛角社區於八月中開始，辦理了一系列的工作坊，從向社區耆老請教早期馬祖的生活之外，亦嘗試使用福州方言來表現，希望透過與社區長老互動的過程當中，讓對於自我家鄉認同感逐漸淡薄的年輕學子，能夠親身感受到早期馬祖的生活面貌；第二階段則延續第一階段母語讀劇工作坊所採集到的史料故事，並邀請到台原偶劇團帶領社區孩子剪出故事中的主角，利用光影的投射方式展開一場無論是空間或時間，都前所未有的跨時空之對話。



珠螺風華 上村拾遺

離散之心由此而生，相聚之情於此蔓延。

走進珠螺社區，拐進合記商店前的巷子往上走，盡頭的「失落的故鄉」於眼前矗立著。風華歲月，曾經的上村，如今只點滴於茂盛的荒草及攀藤牆瓦的綠葉上。

早期務農的珠螺村，腹地共分為上村、中澳，與以天后宮為範圍的下村，其中猶以上村最為熱鬧，是村落人口主要聚居之處。「以前這裡多熱鬧啊！小時候我們都會蹲在雜貨店前面，透過窗戶買東西吃；屋頂上的煙囪到了傍晚就開始冒煙，接著就是小孩被罵，做工的大人們陸續回家吃飯的情景。」從小生長於村落的邱姐回憶時如此說道。



「我還記得雜貨店旁邊有家打鐵的姓吳，就是那面圍牆……常常發出叮叮咚咚的聲響。」

珠螺村僅此一家由吳師傅所經營的打鐵店，與中隴的蔡記打鐵舖各居一籌，專門打用來建造舢舨的鐵釘子，偶爾也幫忙敲打適合農、漁事使用的工具。

「別小看這些敲敲打打的過程。」一艘舢舨就需要使用到各式各樣不一、粗細不同的鐵釘，敲的方式也因此而不同。為了保證船隻的堅固與牢靠，必須用心與謹慎，即使是一根小釘子也無法不去注意品質。「我時常看到許多很完整、平滑細緻的釘子被丟棄在地上，那時還不懂這樣的學問。」曾被吳師傅訓斥的邱姐說，打鐵的標準不光是看外觀，密度、硬度才是最為重要的。早期沒有精密儀器，憑靠的全是師父本身積累多年的好功夫。

手工打造出的純粹與扎實也反映在吳師傅製作的喜轎之上。「轎子上面有許多裝飾，我至今還記得衆多人扛著那頂轎子行經上村廣場時熱鬧、歡樂的畫面。」轎子的精緻程度也因此成為各村辦喜事之時必定前來租賃的理由。原來不只是時代造就了手工化的社會環境，同時凝聚的是人的情感與彼此依賴的默契。

隨著工業時代來臨，以務農維生的珠螺村民抵不過生計的壓力，在「臺灣錢淹腳目」的迷幻咒語之下，為維持家計而搬遷至臺灣本島定居，打鐵吳師傅也不例外。不消幾個寒暑，轉眼即人去樓空，剩下的是放眼望去的孤寂。

如今上村儘剩殘破的斷垣屋瓦，再無炊煙，也無人聲，宛如將時間留給了青岡石與其它尚未離去的，而能證明曾經存在過的呼吸，卻是那不停攀爬，終至包覆整面牆的薜荔，與物換星移的人事物景。



受訪者 / 邱麗金小姐
圖 / 上村喜事，翻拍自民俗文物館
圖 / 吳家打鐵店現貌，社造中心

〈井底之蛙〉



也許生活是
把地上的海鹽掃起來說要當晚餐的佐料；
赤腳偷溜進門再被罵著趕出來等待；
將海浪當成最不可或缺的音樂；
讓雙腳深深埋進細沙裡感受著包圍的溫度；
於牆壁上作畫時邊聽著老上海；
偶爾能撿些花草，點上蠟燭迎接待會的晚餐約會；
每天吃得飽飽，笑得開心
也許，
可以向生活學習生活。

圖片來源_社造中心，攝於牛角社區

〈秋〉

日子不慌不忙地在過
偶爾坐著看海
片刻時撿些花草
散步去拍照
也選張喜愛的 CD 在晚餐時播放
在有天夜晚的沙灘上踩踏星星時
錄下一段海浪的聲音
習慣了日子 習慣了生活
習慣了擁有這樣的自己

好像
即使是文字也是多餘的了
是記憶以外的地方

圖片來源 / 社造中心，攝於塘岐社區

