

# 世與金鳥傳奇

學校名稱：連江縣立東引國民中小學

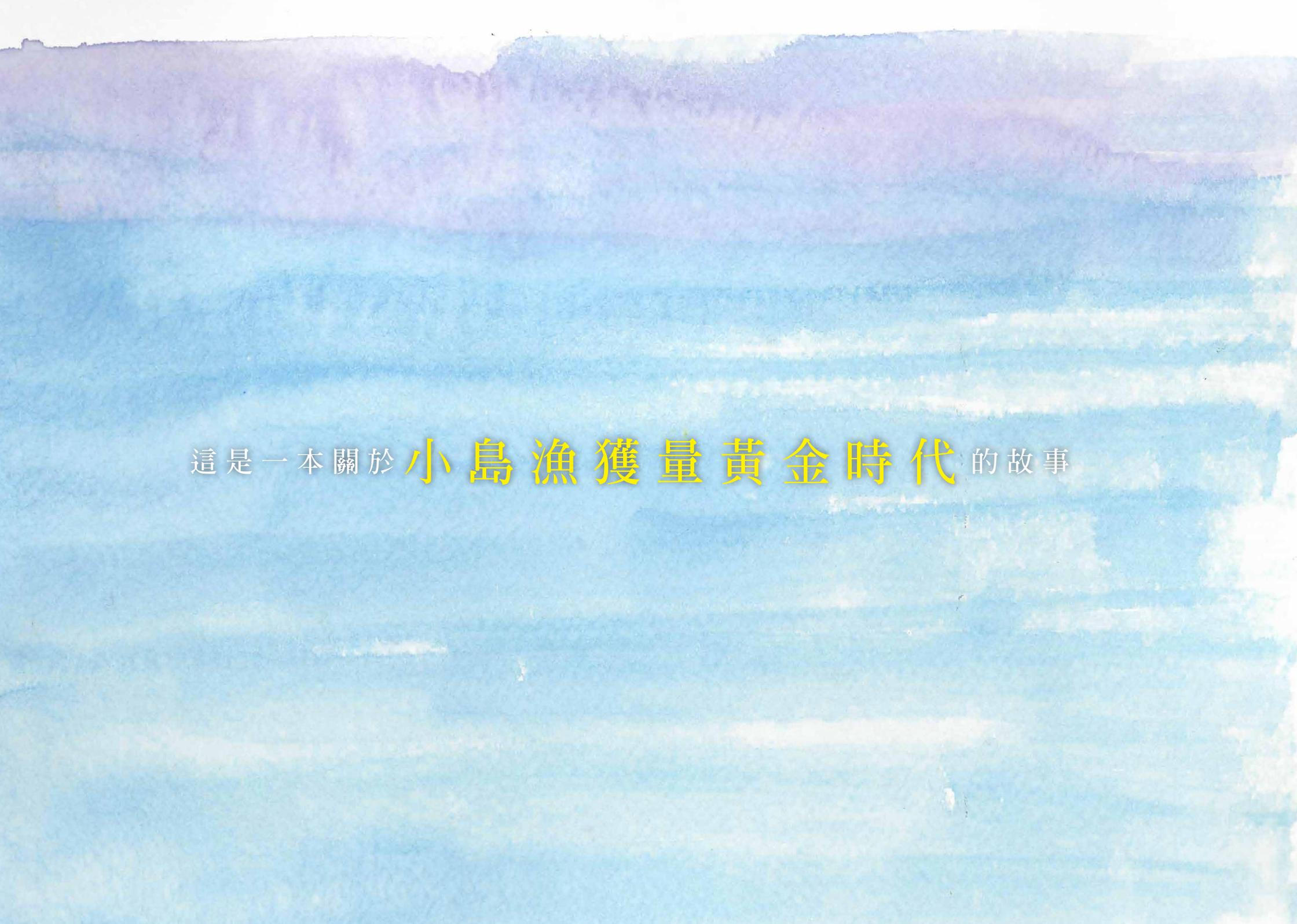
指導老師：陳翠玲

學生姓名：林禹彤、林芷妤、劉衍岑、陳品恩

東引島







這是一本關於**小島漁獲量黃金時代**的故事

註：大公、大嬖，閩東語，曾祖父母之意。

我居住的小島名叫東引島，我的依公跟著大公、大嬖  
從大陸來到小島，靠海為生，安居樂業。



註：黃瓜，閩東語，就是黃魚。

在依公年輕時，是小島漁貨量黃金時代，尤其是「黃瓜」。  
所以「黃金島」的名號不脛而走，聲名遠播。

依公常常在吃飯時，  
跟我們說「討黃瓜」的故事。



「50年代，東引的黃瓜很多，每到四、五月黃魚季，就會有來自中國大陸、南竿、北竿和莒光的漁船到東引捕黃瓜。」依公說

當來自各地的漁船靠港時，小島上的居民，便燃放起鞭炮，歡迎來小島一年一聚的朋友們。



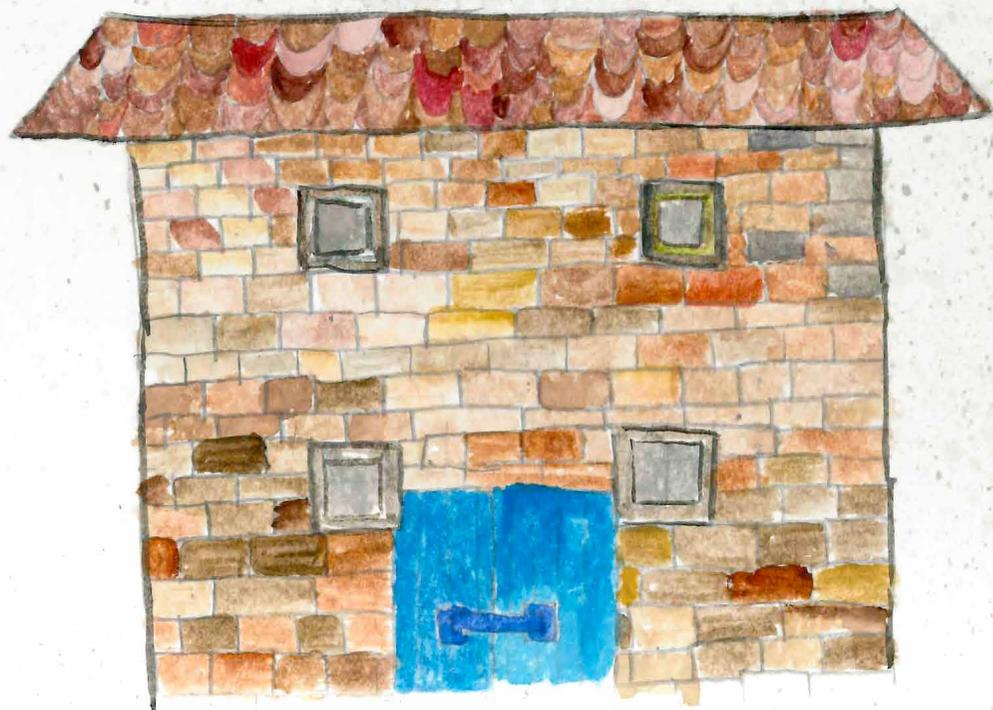
馬祖各島的討海人，下船時每人肩頭扛著一袋沙子，手提簡單行李，腳一蹬，從船頭跨到岸邊，他們帶來東引海邊沒有的沙子，當作伴手禮。





依爸說：「四鄉五島裡，就我們住的東引島沒有沙灘！」依公接著說：「我們現在住的房子就是那時候，每一年收到的沙子禮物，而蓋起來的呢！」

弟弟瞪大了眼睛說：「是喔！」我也覺得有趣，笑了起來！





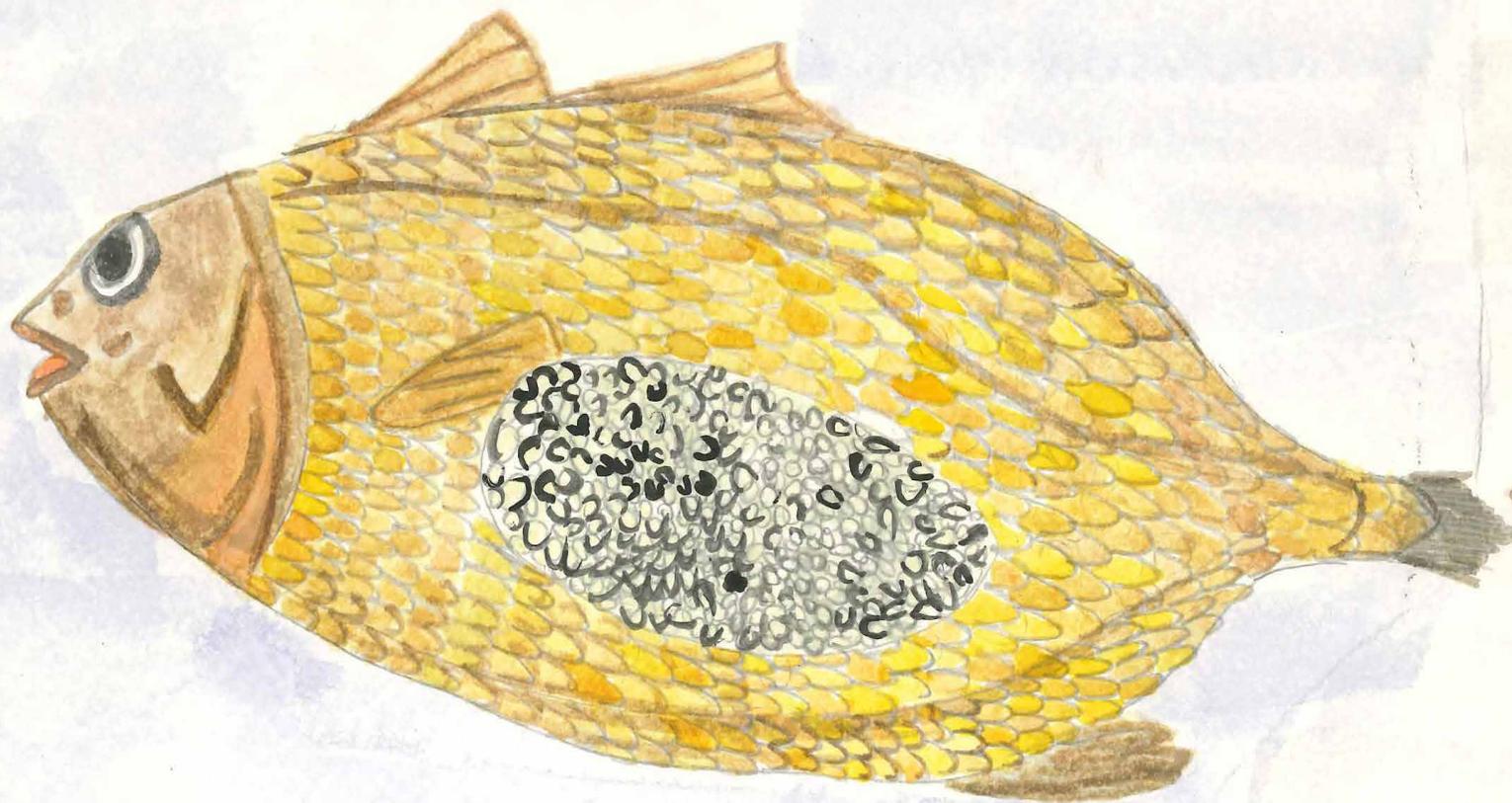
春天，常常起霧。

依公跟隔壁的叔公們，每天傍晚都趕著要出海，港邊停著依公的船，船不大，船頭尖尖向上翹起，兩側畫上了眼睛，像一尾擅泳的大魚。

依公在沒有導航系統及訊設備下，開著船在濃霧中捕黃魚，大咬時，甚至待上一整夜。



每年四至六月，「黃瓜」魚群會從東南沿海進入東引海域產卵，  
因為肚子痛，所以會發出像開水沸騰的聲音。



那個時代，沒有探器，船上靈魂人物「老代」，能聽聲音辨識「黃瓜」的位置，當「黃瓜」集結在一起的時候，叫聲就更大了，在澳口裡都能聽到遠在一千餘公尺外「黃瓜」的叫聲。尤其在下午四、五點水落到底，要開始漲潮的時候，聽聲是最準確的，也是「討黃瓜」的最好時機。



註：「老代」，閩東語。就是船老大。

註：「乞嘴害」，閩東語，被嘴巴害。

有一次，弟弟說了不該說的話，被依媽罵了一頓，依公笑著對我們說：依弟真是「東引黃瓜乞嘴害」呀！

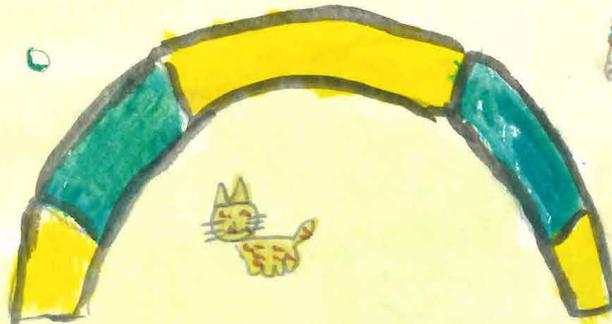
我問：「是什麼意思？」

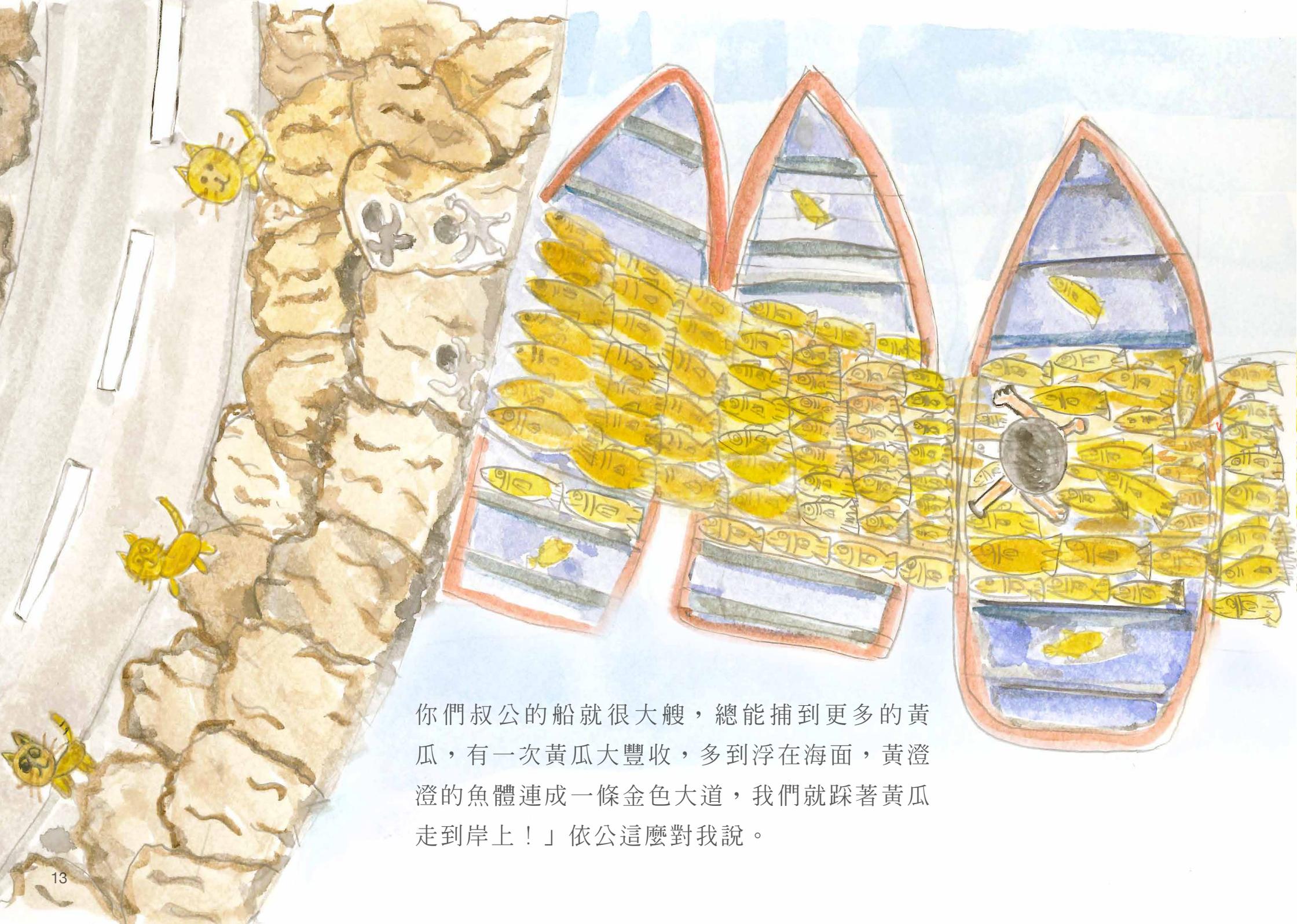
「就是形容黃瓜是因爲自己發出聲音才被漁民捕到。」依爸說。  
依爸繼續說著，同時也用來調侃話多有害。



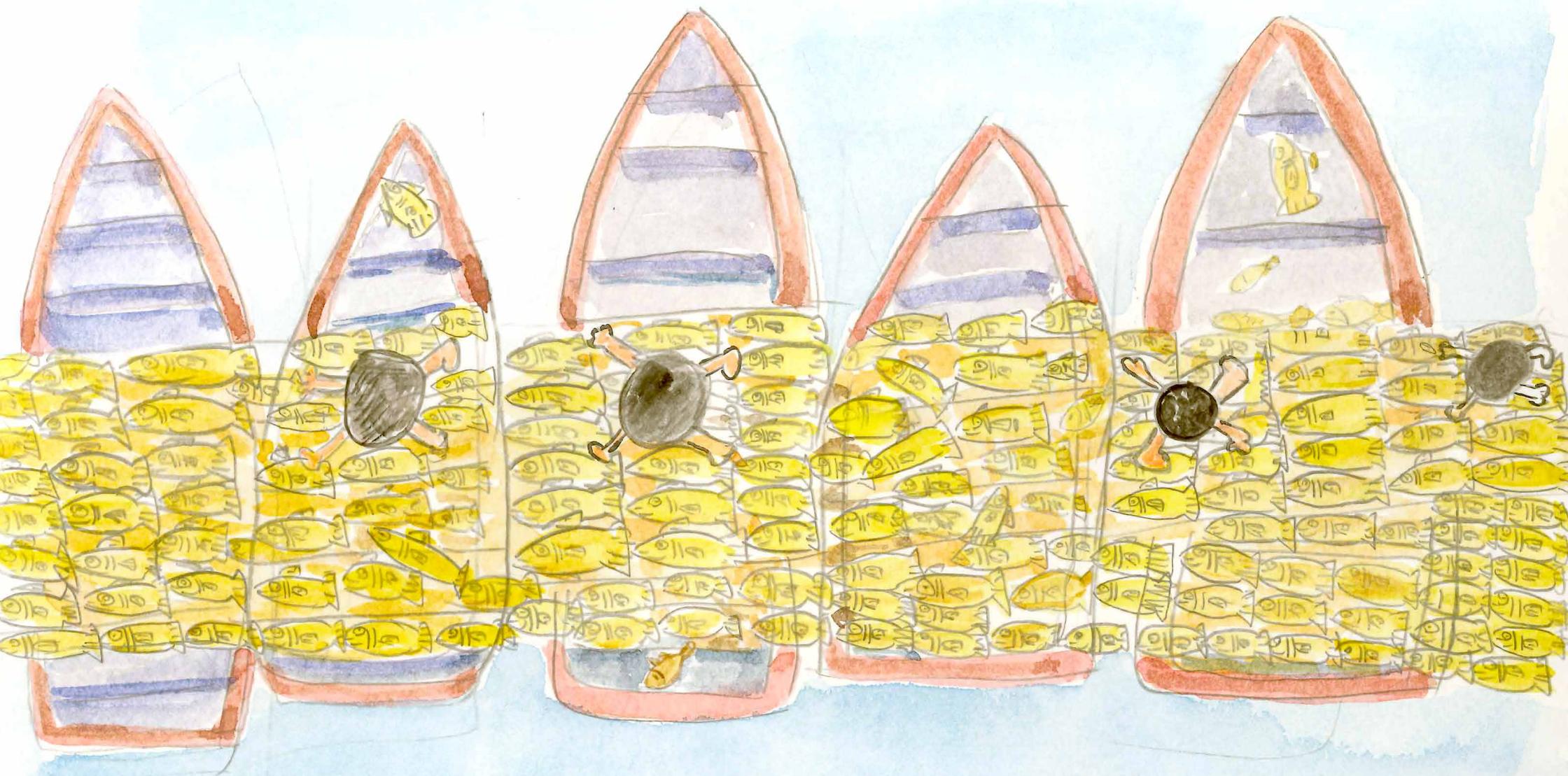


一次玩躲貓貓遊戲時，弟弟也是一直說話，結果被當貓的表姊發現，我們笑著說，難怪依公常常說依弟是「東引黃瓜乞嘴害」。



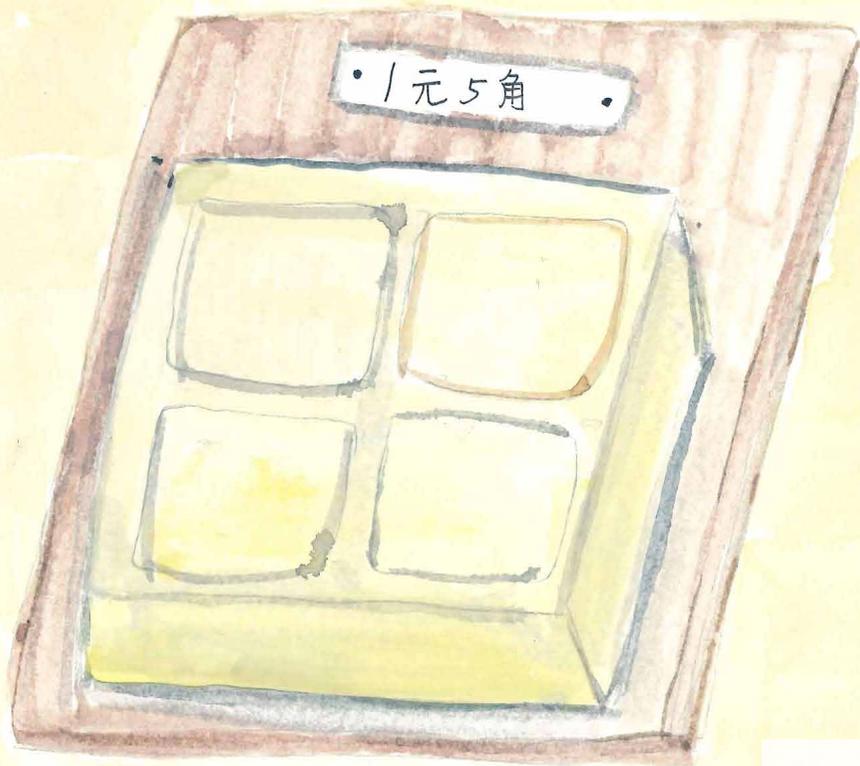


你們叔公的船就很大艘，總能捕到更多的黃瓜，有一次黃瓜大豐收，多到浮在海面，黃澄澄的魚體連成一條金色大道，我們就踩著黃瓜走到岸上！」依公這麼對我說。



依公的兩眼迷濛，臉上的表情既認真又陶醉。  
我跟依爸對看一眼，不發一語，發現依公的嘴角揚了起來！  
真是難以忘懷的討黃瓜歲月啊！

註：豆官：閩東語，豆腐。



小島曾流行一句俗諺「東引『黃瓜』打倒『豆官』店」，意思是說黃魚盛產時的價錢比豆腐還要便宜，那個時代還真幸福啊！





現在市面上看到的黃瓜，多半都是養殖的，就算是野生的，價格也要上萬元。



「養殖黃魚的肉質，哪比得上野生黃魚鮮美？以前野生的黃瓜很多，餐桌上常出現煎黃魚、炸黃魚塊、甚至老酒蒸黃魚等黃魚料理，讓我忍不住一口接一口的吃……」依嬭這麼說著，彷彿在回憶野生黃魚的美味。





那一天，下課回到家廚房飄出酸甜香味，看到依爸手拿鍋鏟，依媽在旁邊切薑片，原來是在煮我和弟弟最愛吃的糖醋黃魚。

炸成金黃色的魚體盛在盤裡，鍋裡正勾芡的湯汁在冒泡，依爸將魚放入鍋裡，輕輕翻攪淋湯，再起鍋。看到糖醋魚上桌，我跟弟弟直流口水呢！



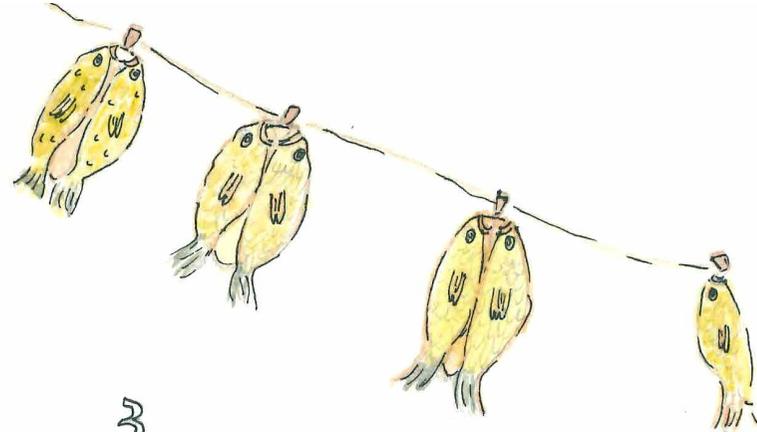
# 乾煎一夜干



1. 用清水沖洗一夜干



2. 鹽、胡椒粉、米酒  
一夜干放入鹽、米酒和胡椒粉醃漬



3.



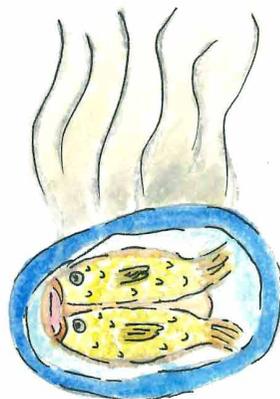
將醃漬好的一夜干，用紙巾吸乾表面水份

4.

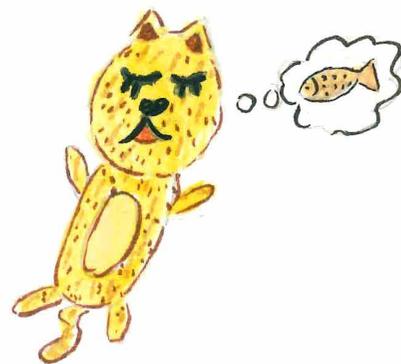


一夜干放入平底鍋中，加少許油，煎至金黃色後翻面，兩面金黃色即可起鍋

5.



盛盤上桌！

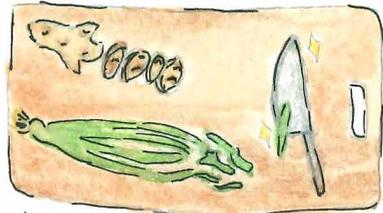


## 依公愛吃「乾煎一夜干」

# 依爸愛吃「老酒黃魚」



1.



蔥切絲、薑切片備用

2.



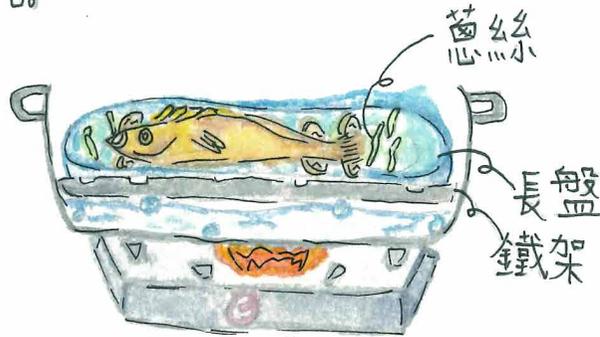
黃魚先刮下魚鱗，再抹上鹽

3.



取一長盤，依序放上薑片、黃魚和少許鹽巴，接著倒入陳年老酒

4.

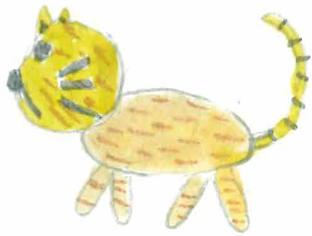


在鍋中燒開滾水，隔著一個鐵架，將長盤放置其上並灑上蔥絲

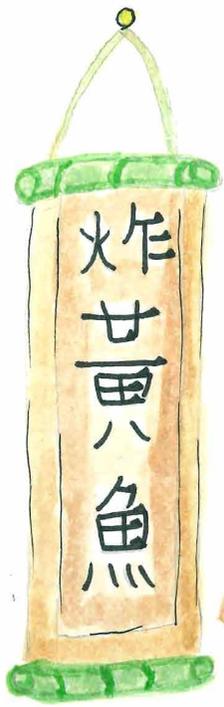
5.



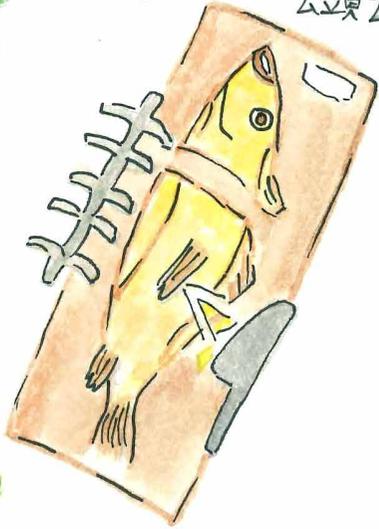
上菜囉～



# 依媽最愛吃「炸黃魚」



① 將黃魚刮魚鱗去頭去骨



②



在黃魚面上切花刀

③



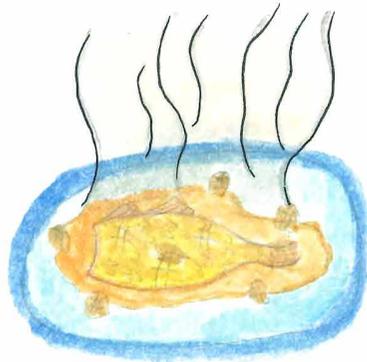
薑、芹菜、糖、鹽、胡椒粉、魚露、紹興酒、鹽、酒醃黃魚

⑦



黃魚肉下鍋油炸至金黃色

⑧



擺盤上菜囉~

⑥



黃魚肉 地瓜粉

⑤



黃魚肉沾玉米粉混合液

玉米粉混合液

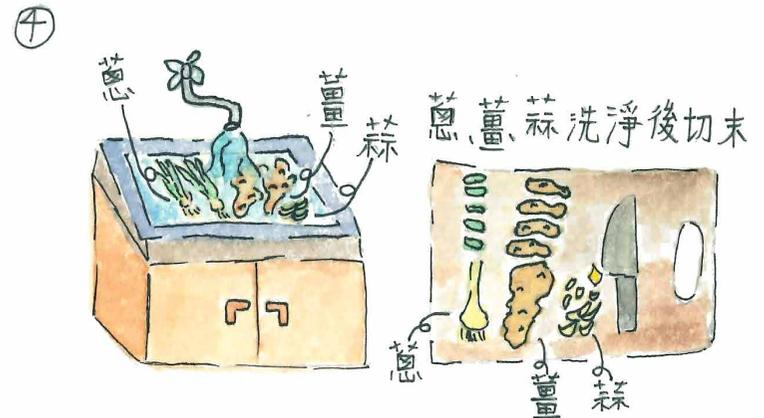
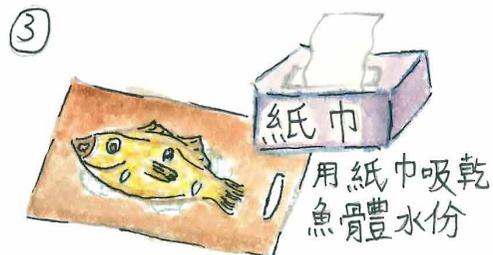
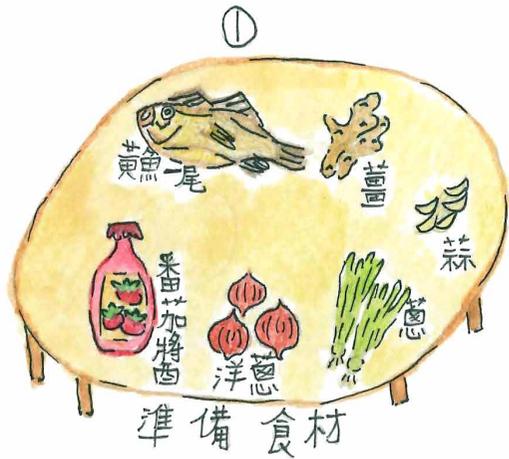
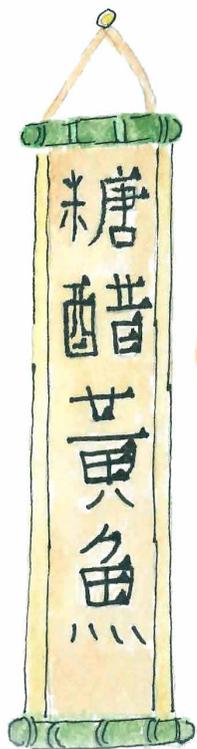
④



將蛋液和玉米粉混合成「玉米粉混合液」



# 依弟最愛吃「糖醋黃魚」



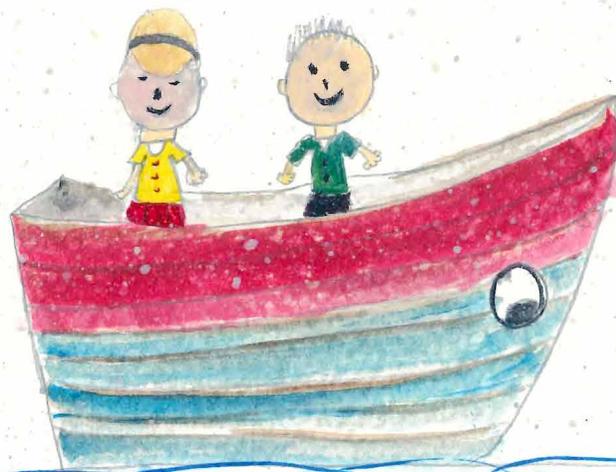
有一天晚上，依嬾用黃瓜做了一道料理給我們吃，當我們快吃完整隻魚時，依公就從黃瓜的頭骨兩側各取出一塊小石頭說：「這是情人石，一邊一個，拼起來就像愛心，我年輕時還送給你依嬾喔！」

「黃魚所屬的石首科，在們的頭骨兩側上都會有專門用來平衡身體用的『耳石』，一開始會是白色的，後來會變成粉紅色或米白色，是自然現象喔！」依爸補充著說。



這時，依嬭從房間裡出一盒珠寶盒，衝著我跟弟弟打開盒蓋，有一整盒大大小小的情人石，我跟弟弟急著找配對，發現我們的手都有濃濃的魚腥味，我跟弟弟相視一笑，原來依公、依嬭的愛情，充滿了幸福的魚腥味。

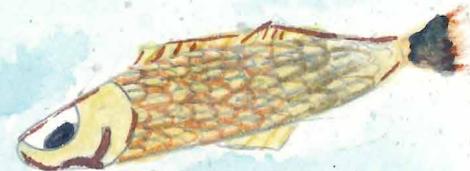
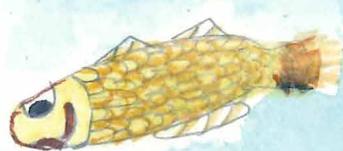




清明節連假，我們全家一起到海邊散步，依公看看海上的霧，就說：「這霧，讓我不禁想起年輕時討黃瓜的故事啊！」

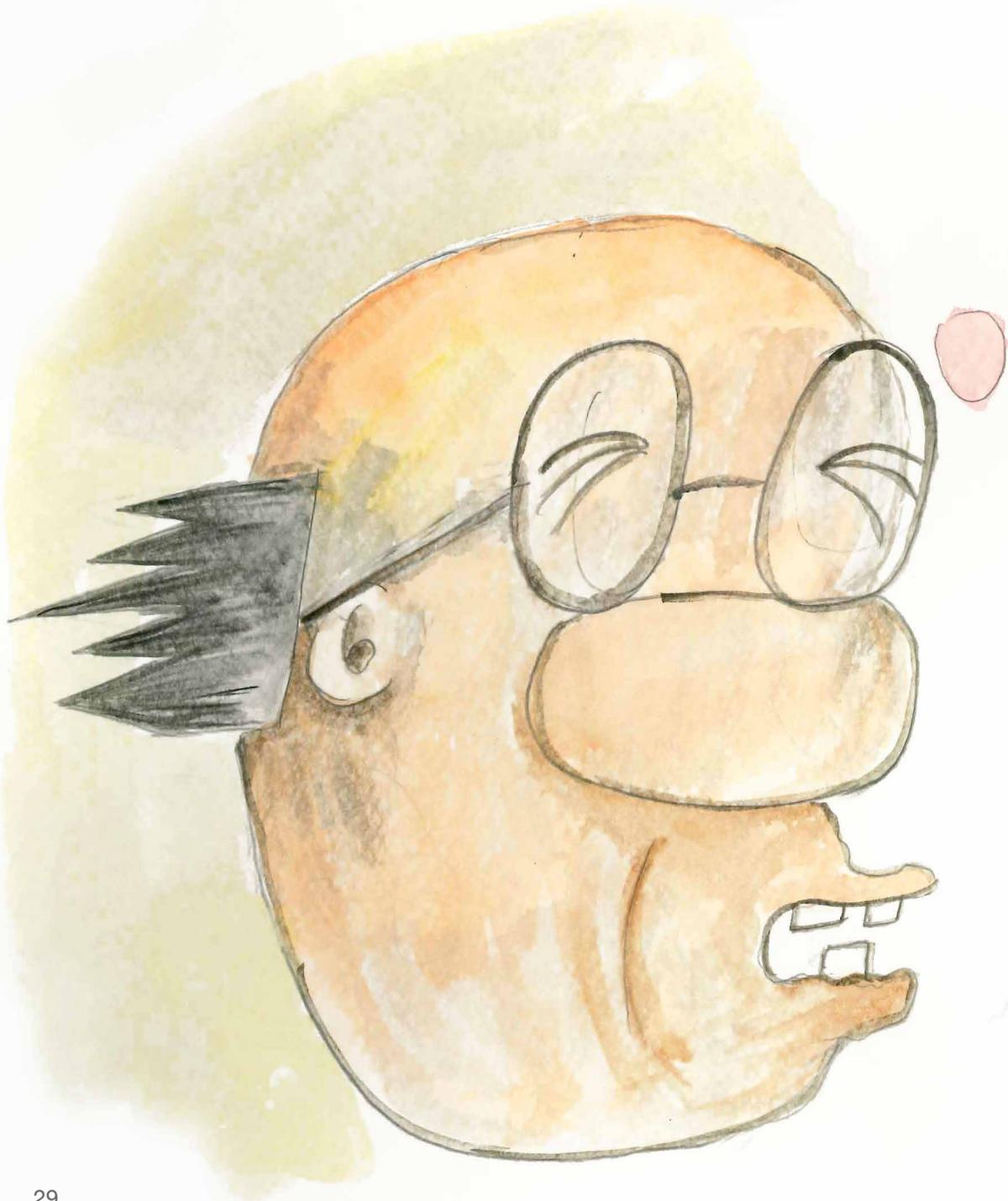
我問依公：「你以前每天都會去捕魚嗎？」

依公說：「不一定，不過農曆初一和十五是大水，是每月兩次的漁汛，我們都會滿心期待黃瓜『發』，開著漁船到橫山捕黃瓜，所以黃瓜也稱為『橫山』唷！」



註：「發」：閩東語，大豐收之意 「橫山」：就是亮島 「大水」：閩東語，滿潮







「三月，當被單吃橫山。」這時候依公說了這個諺語。意思是說三月是黃瓜盛產的季節，也是黃瓜最肥美的時候，每個人都會想要吃上一口當季的黃瓜，就算沒有錢，也想把棉被當掉，換成黃瓜來吃。



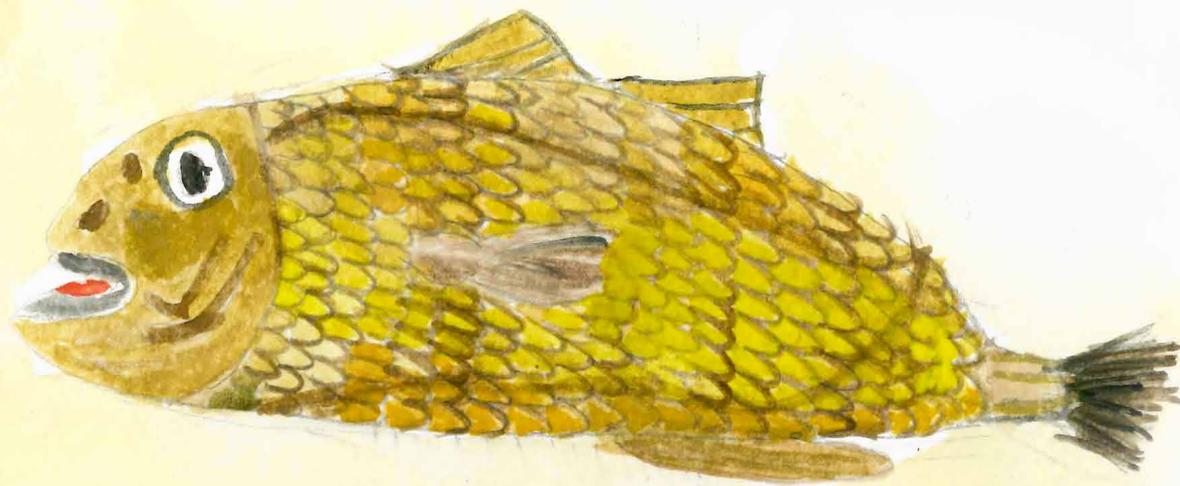
晚上我和依公一起看電視，是一個介紹偉人的節目，我問依公：「你小時候有最崇拜的人嗎？」依公說：「有啊！我最崇拜年輕時漁船上的『老代』，他對黃瓜發出的聲音很有一套專業辨識法，據說魚膘若發到『嘶嘶』聲就是雌魚在排卵，『咕咕』聲代表雄魚追上去受精。我總夢想有一天能變成『老代』呢！」

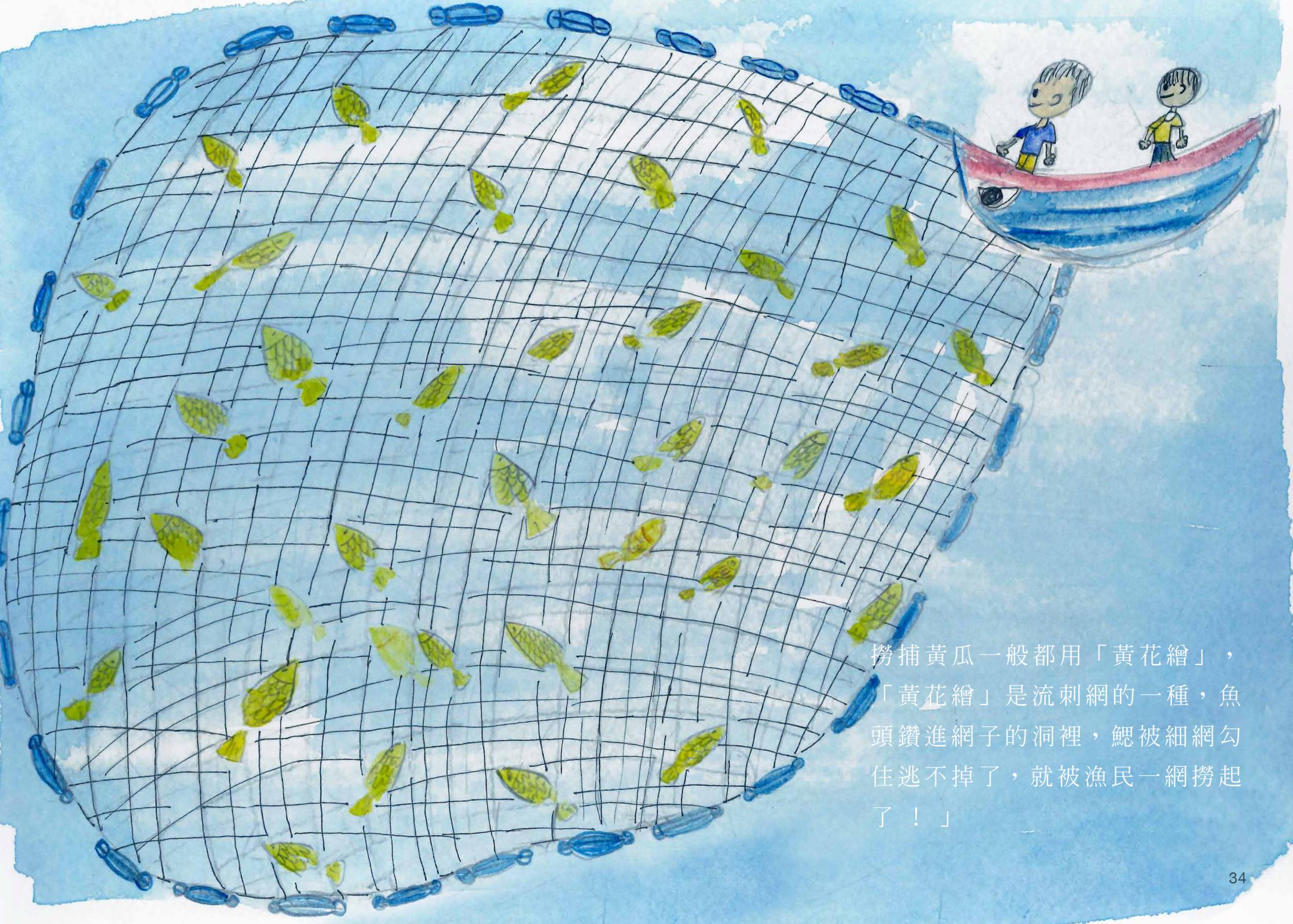
這時，依公臉上露出一種我沒看過的神情，  
彷彿很驕傲自己曾是一位勇敢的討海人，

咕咕!



熱愛釣魚的依爸說：「黃瓜剛捕上來時，背部呈現灰褐色，跳幾下就不會動了，腹部兩側才轉變成金黃色。」



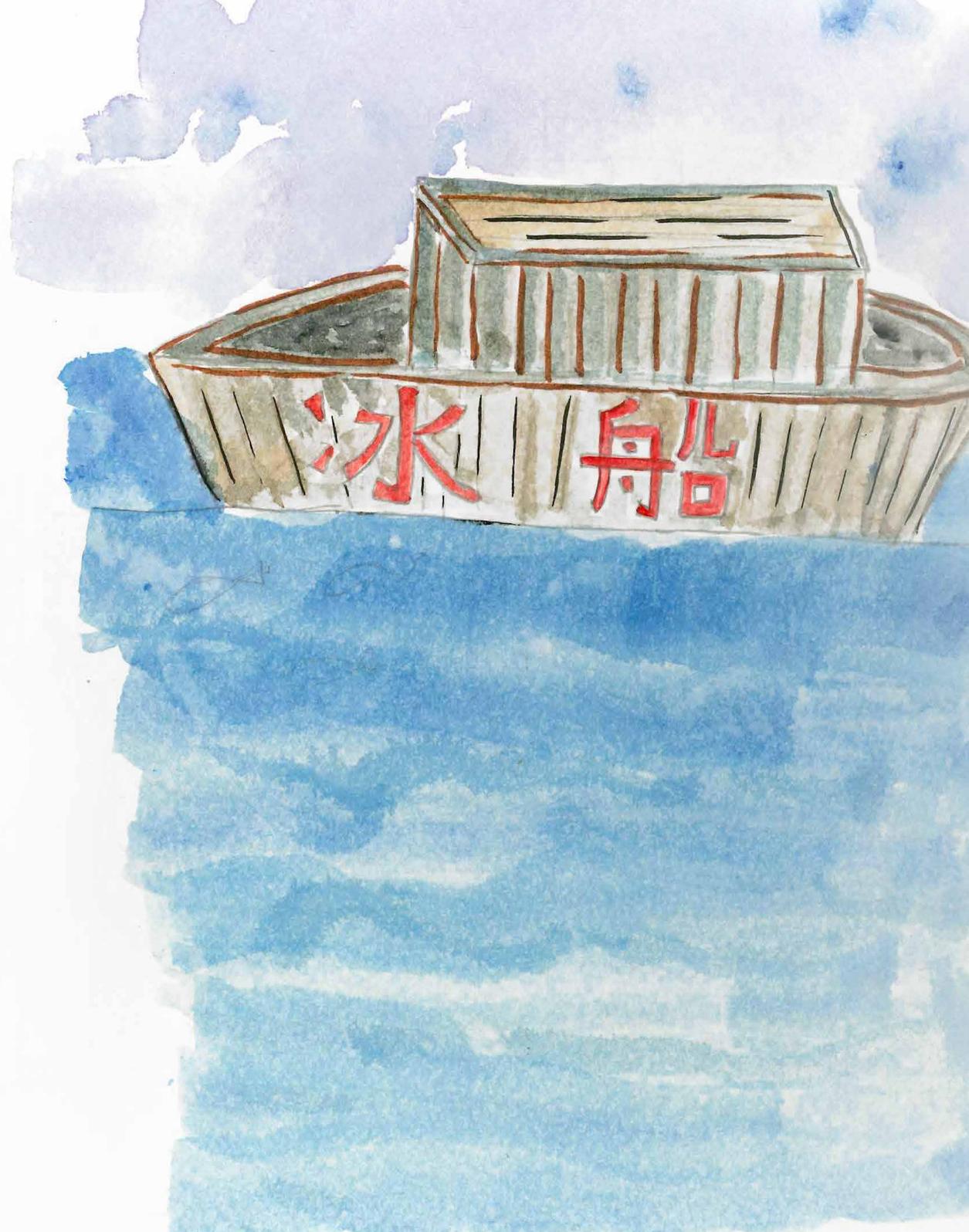


撈捕黃瓜一般都用「黃花繪」，  
「黃花繪」是流刺網的一種，魚  
頭鑽進網子的洞裡，鰓被細網勾  
住逃不掉了，就被漁民一網撈起  
了！」

當討海人收網回航，

而臺灣來的冰船已等在港灣收購魚獲。

「七、八人一艘的漁船，兩個月漁季下來，  
漁貨收成多在二、三十萬，百萬以上也時  
有聽聞。」依公說。



金黃色的「黃瓜」造就了東引小島的傳奇。  
但現在已不是過去「年年有魚」的時代了。

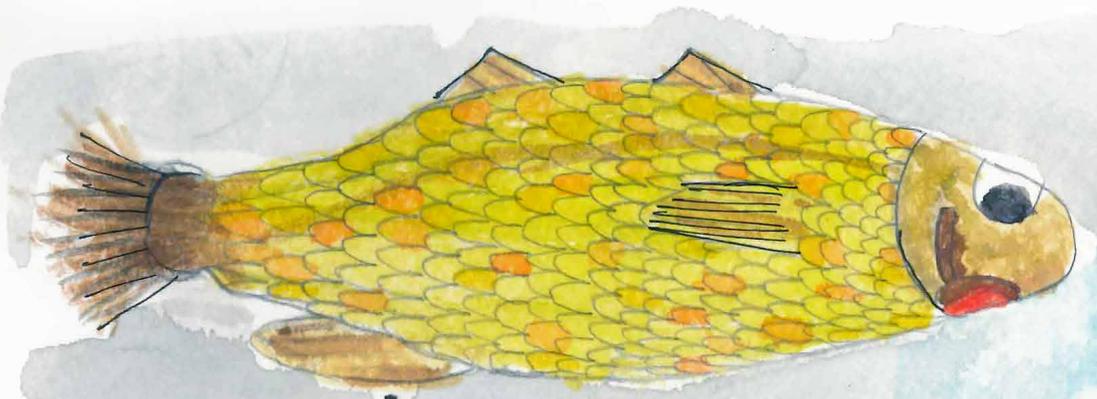




我們的海正面臨著資源枯竭與嚴重的生態危機。

你們看！澳口港邊的漂流木、垃圾，人類造成的汙染，最後得要我們自己承擔後果。





甘魚

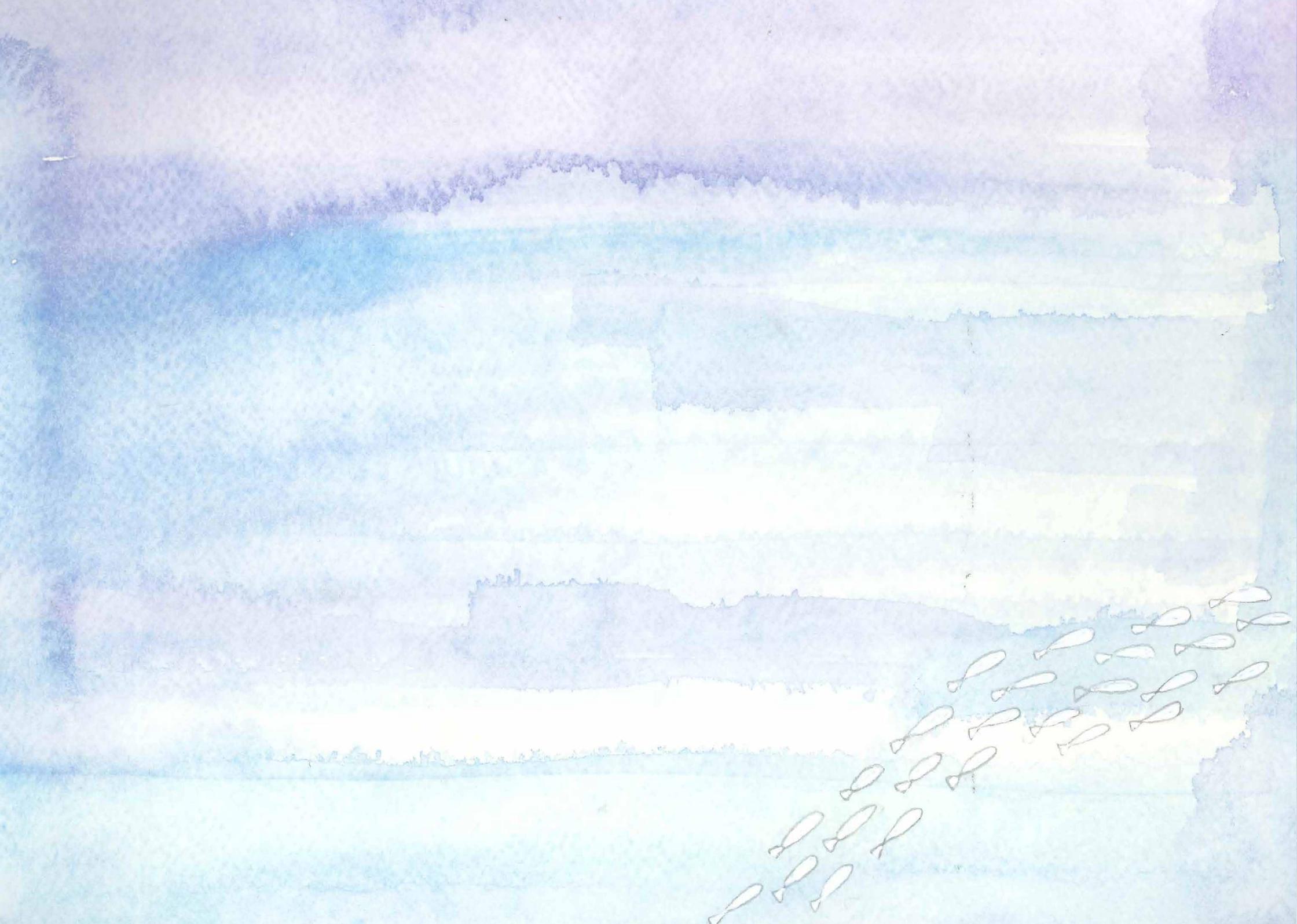


春子



依爸說：我們住的小島有一句諺語：「黃瓜放春子」。  
長輩表現或成就都比晚輩好，引伸為一代不如一代。  
就好像我們原以為海洋生態可以生生不息。

依爸語重心長的說：「我們要時時警惕自己，不要讓這句  
諺語靈驗，不論是海洋，還是我們自己呀！」







西引島