

台江地域食生活的傳統、變遷及其創新運用

曾品滄^{1,3}，陳玉箴²

¹ 中央研究院臺灣史研究所；² 國立臺灣師範大學臺灣語文學系；³ 通訊作者 e-mail：
pintsang@gate.sinica.edu.tw

[摘要] 台江地域自 1840 年代浮覆以來，雖然移墾社會迅速形成，但在沿海浮覆地的生態條件，以及特定經濟、社會因素作用下，定居此處之民眾在日常生活受到相對嚴苛的制約，進而在食生活上形成若干有別於臺灣其他地方的獨特傳統。直到 1970 年代隨著經濟、社會的發展，在飲食生活上形成顯著的「去地方化」現象，導致上述的地方飲食傳統快速流失。本文主要目的，即考察、發掘台江地域被逐漸淡忘的食生活傳統，解釋其特質，並梳理其變遷過程，更試圖在此基礎上，探討其作為地方非物質文化遺產，被進一步創新運用的可能性。從本文的論述可知，無論就飲食資源的取得、烹調的技藝，抑或節慶或贈答食物的展演，台江地域已逐漸發展出具有系統性、辨識性的飲食傳統，以強烈在地性、低商品化為主要特徵，以「吃番薯籤配魚」為普遍內容，水煮與醃漬則是最盛行的烹調方式。在節賀或贈答的食物消費上，相對臺灣其他地方強調誇示效果，台江地域則具有明顯的節制性、替代性，進而形成若干反映本地生活經驗與情感的節慶食物。雖然整體而言食物內容簡單、品質不講究，但也發展出包括鮭醬、西瓜綿煮魚、米豆粽、皇帝豆粽、鹹肉、虱目魚麵線、粉條湯等具有辨識性符徵與符旨的「地方食物」。如今此一地方性的食生活傳統不僅可作為地方文化象徵與文化資本，也可創新運用做為城市食物採集活動的場域與資源，發展成為地方文化或觀光產業的一環。

關鍵字：台江地域、食生活傳統、地方料理、番薯、虱目魚

The Tradition, Transformation and Innovative Application of Taijiang Foodways

Ping-tsang Tzeng^{1,3} and Yu-jen Chen²

¹Institute of Taiwan History, Academia Sinica; ²Graduate Institute of Taiwan Culture, Language, Literature, National Taiwan Normal University; ³Corresponding author Email:
pintsang@gate.sinica.edu.tw

ABSTRACT Despite the development of a migratory society since the formation of Taijiang area in the 1840s, life in Taijiang has been relatively hard for residents due to limitations of environmental conditions and specific economic-social effects resulting from the reclaimed land. As a result, foodways in the Taijiang area becomes distinctly different from those in other places in Taiwan. Until the 1970s, local food traditions were dying out rapidly as the economy and society developed. The purposes of this paper are to investigate the gradually forgotten food traditions, exemplify their transformations and explain their cultural characteristics. Founded on this basis, this

paper includes a discussion on the possibility of further innovative applications of local food traditions as an intangible cultural heritage. This study shows that the Taijiang area has developed systematic and distinctive foodways in various aspects, including the acquisition of food sources, cooking skills, festive food and complimentary food. Taijiang foodways are significantly characterized by locality and low degree of commodification. "Sweet potato shreds with fish" is a common dish in the Taijiang area. Boiling and pickling are the most predominant ways of food preparation. Festive and complimentary foods in the Taijiang area are apparently scarce, reflecting certain local life experiences and attitudes. Generally speaking, foods in the Taijiang area are simple and low in quality, but have developed into "local foods" with systematic and distinctive signifiers, including salmon sauce, watermelon stewed fish, rice bean dumplings, kidney bean dumplings, salted meat, milkfish noodles, rice-flour soups. In addition to representing local culture, these local food traditions can serve not only as cultural capital and inspiration for city food collection activities, but also as part of the local culture or turned into a source of tourism attraction.

Keywords: Taijiang area, foodways, local cuisine, sweet potato, milkfish

前言

台江地域主要是指 1820 年代台江內海在曾文、鹽水等溪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 1）。這片在道光年間形成的新生土地，雖然很快吸引大量移民入墾、定居，但在沿海浮覆地的生態條件，以及特定經濟、社會因素作用下，民眾日常生活的發展受到相對嚴苛的制約，進而在食生活上形成若干有別於臺灣其他地方的獨特傳統。雖然近數十年來在經濟與社會快速變遷，以及現代流行文化衝擊下，與飲食相關的習俗或古老技藝、知識，以及攝食觀念逐漸發生改變或消失，但也有不少食生活傳統 (local foodways) 仍保存在地方耆老的記憶裡，或在日常生活中持續實踐，甚至轉化為地方食物 (local food) 或地方料理 (local cuisine)，成為當地具代表性的非物質文化資產。採集、發掘這些食生活傳統，不僅可喚起民眾的食物記憶，激發懷舊情感，藉以強化在地認同，也可進一步創新運用，成為地方文化推展的利器，在現實社會中發揮其影響。

本文主要目的，即藉由文獻資料分析、口述訪談與田野踏查等方式，蒐集、發掘台江地域現存或逐漸被淡忘的食生活傳統，並梳理、

考察其變遷過程，解釋其文化系統上的特質。更試圖在此基礎上，探討其作為地方非物質文化資產，被進一步加以創新運用可能性，包括：將傳統飲食作為一種文化文本，用以展演地方文化與自然的關係、傳達傳統生態知識等。與飲食相關的生活技藝與知識甚為龐雜、細碎，為了能凸顯台江地域的食生活傳統發展的整體性脈絡，本文以下將就日常食物原料的來源與種類、烹調技藝，及其節慶食物在社會與文化領域的展演等方面，撮其大要論述。

材料與方法

一、研究範圍

台江地域原來稱為台江內海，在清道光朝以前是臺灣西部一處由濱外沙洲和陸地圍繞而成的潟湖，內海總面積估計約有 350 平方公里，相當現今臺北市的 1.3 倍大。¹除了台江內海外，其北鄰尚有名為倒風內海的大潟湖，南邊則有堯港內海。1823 年曾文溪爆發大洪患，促使整個台江內海在短短數個月間迅速淤填，地形地貌劇烈轉變，形成廣達數千公頃以上的新生土地。這些新生土地形成後，1824 至 1827 年 (清道光 4 至 7 年) 間，由當時臺灣最高行政首長—臺灣兵備道孔昭虔，以籌措維修府城西門外港道經費為理由，開放具有雄厚資本的郡城富豪、商人申請拓墾，以每年向道

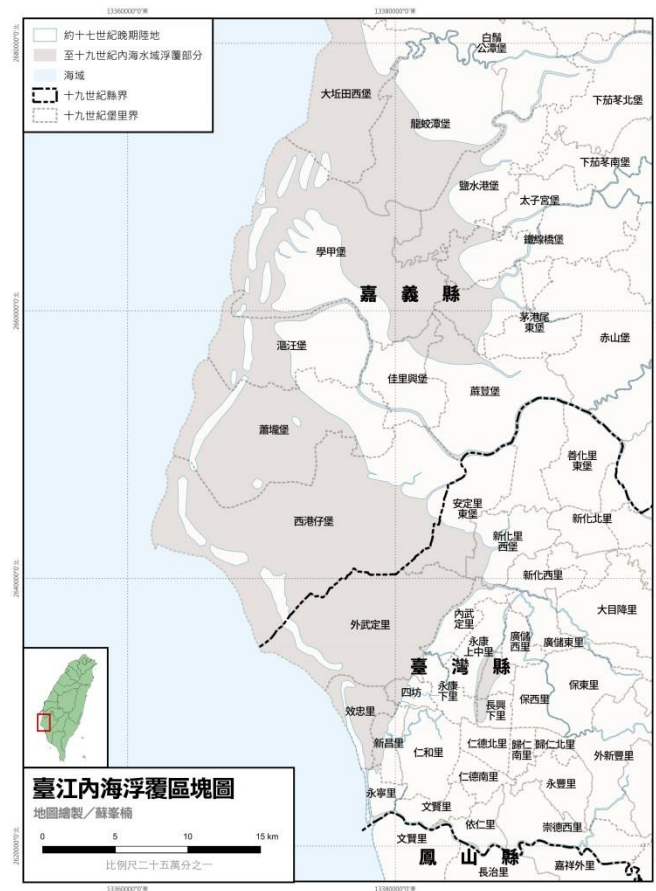


圖 1. 台江內海浮覆區塊圖(蘇峰楠繪製)，灰色區塊下半部為原來台江內海，上半部則為倒風內海

臺繳納「海埔租」(又稱埔租、道轄租)為條件，取得開墾執照。這些墾戶在獲得墾照後，除部分土地拓墾為旱田，招徠附近地域民眾前來當地搭寮佃耕外，也有不少土地興築為魚塢、鹽田，再雇請塢丁管理魚塢或是招募鹽丁從事曬鹽等工作。整個新生土地因此展開大規模開發，並形成許多永住性聚落，聚落的居民遂多為佃農、塢丁、鹽工等身分。也有少部分居住在濱海村落的居民編造竹筏，從事養蚵與近海採捕等活動。² 連橫在日治初期描述鹿耳門等地為「住民數百，佃、漁維生」，大概就是指此情況。

這些新興聚落在清末至日治初期大致分屬於西港仔堡、蕭壩堡、外武定里、效忠里等里堡所管轄。1920年(大正9年)地方行政改制後，整個台江地域大約分成曾文溪北和溪南

兩大部分。溪北主要包括七股庄與西港庄。此外，鄰近的蕭壩、將軍等也有若干地區被視為台江的一部分。溪南則為安順庄，以及分屬於臺南市安平區、南區之上鯤鯓、鄭仔寮、鯤鯓湖等地。戰後溪北的七股庄改稱七股鄉，西港庄改稱西港鄉，皆隸屬臺南縣，溪南的安順庄則改稱安南區，劃歸臺南市。至2010年臺南縣市合併，七股、西港鄉分別改為臺南市七股區、西港區，整個台江地域概為臺南市所管轄。

台江地域浮覆並開發後，在1970年代以前，居民多以旱作農業、養殖漁業、鹽業等為主要事業，但因多屬佃農，或塢丁、鹽工等雇傭身分，經濟條件不佳。即使有部分居民獨立從事養蚵、採捕活動，也多半是零細資本漁民，所得有限。³ 雖然經過清末以來陸續實施

的土地改革，以及戰後海埔新生地放領等政策作用下，許多佃農、墾丁逐漸取得土地所有權，成為真正的地主、塹主，但因海埔地多屬鹽土 (solonchak) 土壤，農業生產困難，加上曾文溪、鹽水溪等溪流經常氾濫，以及海埔地缺乏穩定的灌溉與食用水源等因素，以至於居民不定期遭受水、旱災襲擊，收入不穩定，生活貧苦，得經常面臨饑荒威脅。

在這些自然與人文因素等交互作用下，數百年來台江地域地居民逐漸發展出一套肆應此地特殊生活環境的系統性飲食知識與技藝，包括食材的取得、烹調的方法，及其在特定時節藉由食物呈現的文化與社會意識等，成為當地特有的食生活傳統。這套知識與技藝雖然隨著 1970 年代以後當地經濟發展、飲食條件的改善而逐漸消失，但因曾對在地居民的日常生活造成深刻影響，乃逐漸轉變為老一輩居民的共同記憶與敘事文本，甚至成為地方文化認同的重要標誌之一。

二、研究方法

本文使用的研究方法包括文獻資料分析、口述訪談、實證研究等。關於地方飲食的歷史文獻資料數量稀少，多數是屬於間接性史料，包括地方志書、要覽，以及政府機關對於當地農漁業物產，如虱目魚、稻米、甘蔗、番薯、豆類、貝類等生產狀況的描述或調查報告等，這些文獻在描述物產的同時，偶爾也有關於消費方式與狀況的片段訊息，如《北門郡概況》在說明七股等地的虱目魚養殖時，即特別指出該地生產的虱目魚味道鮮美，頗適合生食(生魚片)。⁴ 也有若干文獻史料直接述及 1970 年代以前台江地域及其鄰近地區居民的飲食生活，像是新聞報導、私人日記，或是政府或學者對當地居民的生活調查等。以日治時期的《臺南保健調查書》為例，⁵ 其中第九回(永寧里灣裡庄)調查資料，就記錄了鄰近台江地域之灣裡庄居民的主要飲食內容、飲用水和居民營養狀況，因灣裡不僅鄰近台江地域，更因生活型態相似而常被視為台江的一部分，其調

查報告可間接反映台江地域的生活型態。1960 年代美國人類學家 Norma Diamond、David Jordan 分別在臺南市的鯤鯓、臺南縣西港保安村等地從事長時間田野調查，完成 *K' un Shen: A Taiwan Village* 與 *Gods, Ghosts, and Ancestors: The Folk Religion in a Taiwanese Village* 等書，也曾對當地某些村落居民的經濟與日常生活簡要描繪，惟因重點不在於飲食，相關記載頗為零星。⁶ 雖然類似的文獻數量少，且多屬片面或特定情節，缺乏深入、系統性描述，但經過有效排比、分析，仍可反映居民飲食日常三餐的概要圖像。

在欠缺足夠文獻資料佐證、分析之下，口述歷史是本計畫最重要的研究方法之一。口述歷史不僅可深入理解居民日常生活中的各種細節，是收集關於飲食記憶的重要方式，也是促進本地居民共同參與建構地方性的重要手段，可有效消解外來研究者在詮釋過程中所加入的外來意識形態。惟因口述歷史描述的事實與發生年代相隔甚久，易發生描述不清、記憶失實的現象，有賴口述訪談者詳加考證。本計畫的口述歷史訪談對象，以具有 1970 年代以前之生活經驗者為主，並考量性別、地域與職業(農業、養魚業者與鹽工)差異，分別選定 20 位受訪者進行調查、訪問。此外，本計畫也採取實證研究方式，邀請部分口述者在特定季節或場合，進行包括食材選擇、處理，以及烹調等實作，藉以深入了解當地食生活傳統的實踐過程，並以數位影音形式保存相關紀錄。

結果

一、飲食資源的來源與內容

長期生活在農業產值低又水旱災頻仍的環境中，台江地域的居民多數經濟條件不佳，透過市場購取各種食料品的能力較低，形成低商品化的現象，在食物來源上轉而高度倚賴當地自家生產的農漁鹽等資源。惟因農產的種類與數量有限，飲食生活頗受制約，居民們還得大量採集自然生長的魚貝或野蔬等資源加以

補充，更有力地促進台江居民飲食在地化性格的發展。

本地早期農產型態以旱作較為發達，主要栽培的作物包括稻米 (*Oryza sativa*)、甘蔗 (*Saccharum*)、番薯 (*Ipomoea batatas*)等，此外，黃麻 (*Corchorus capsularis*)、大麥 (*Hordeum vulgare*)、小麥 (*Triticum*)、瓜類、豆類、花生 (*Arachis hypogaea*)、蔥 (*Allium fistulosum*)、蒜 (*Allium Sativum*)、高麗菜 (*Brassica oleracea var. capitata*)、蘿蔔 (*Raphanus sativus*)、芝麻 (*Sesamum indicum*)等也是常見的作物。自 1930 年嘉南大圳設立以來，種植的稻米以水稻居多，但因受三年輪灌區制度的影響，每三年只能有一年栽培水稻，其餘時間則多種植甘蔗和番薯等耐旱作物。在栽培水稻時，普遍以高麗菜、蘿蔔等作為冬季裏作作物，也因此這兩種作物可說是本地春季最大宗的時蔬。在以番薯為主要栽培作物的年度，則稱之為「番薯冬」，⁷通常於前一年十月底種植，當年四月收成，收成後會再種植一季耐旱作物，像是早稻、黃麻、花生等。瓜、豆因耐旱，適宜本地環境，種類與產量皆多，常見豆類包括花生、膨風豆 (*Pisum sativum*，硬莢豌豆)、菜豆 (*Vigna unguiculata*，即豇豆)、米豆 (*Vigna unguiculata*)、綠豆 (*Vigna radiata*)等，瓜類則有西瓜 (*Citrullus lanatus*)、越瓜 (*Cucumis melo*)、南瓜 (*Cucurbita moschata*)、絲瓜 (*Luffa aegyptiaca*)等，其中西瓜主要產於西港庄大塭寮一帶，昭和年間臺南州農會在此大力推廣西瓜栽培，成為當地著名的地方特產。⁸這些瓜、豆類除了和稻米、番薯、甘蔗等主要作物輪作外，也常栽培於小面積的農園或屋宅周遭，做為居民日常食料的來源。

在上述農產中，稻米、番薯主要是作為主食品，大麥、小麥收穫後除了出糶之外，也常被作為主食或點心使用。本地盛產的瓜、豆以及蔥、蒜、高麗菜、蘿蔔等蔬菜，則是最常使用的植物性副食品，其中的西瓜不僅作為商品販賣，疏果後摘取的幼果更可以醃漬為西瓜

綿，是本地常見且具代表性的醃漬品。黃麻雖以採取纖維為主，它的嫩葉有時也被當作為食料品，與米同煮為黃麻葉粥。其他葉菜類的蔬菜因不耐苦旱、炎熱的氣候，產量稀少，某受訪人即表示：「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」，⁹也因此較少為當地人食用，居民食用的蔬菜多半是高麗菜、蔥、蒜或瓜、豆類等。至於水果方面，昔日居民種植面積絕少，據 1936 年調查，包括佳里、西港、七股、將軍、北門、學甲等在內的北門郡，只有種植水果 28.99 公頃，其中又以番石榴和檳榔占半數以上，¹⁰也因此居民的水果消費量極低，只有大量栽植、作為榨糖之用的甘蔗，經常被充作零食果物。戰後 1960 年代，隨著生活水準逐漸提高，在 Norma Diamond 和 David Jordan 的人類學田野紀錄中，都曾記錄鯤鯓或西港等村落，有來自鄰近地區挑賣水果的小販，以及本地人在夏天設攤販賣西瓜的現象，¹¹但本計畫許多受訪者皆表示 1970 年代以前很少有購食水果的習慣。

本地居民所攝取的動物性蛋白質，絕大多數依賴魚蝦貝類等水產品。此固然與本地魚塭繁多，盛產虱目魚 (*Chanos chanos*)、吳郭魚 (*Oreochromis mossambicus*)、豆仔魚 (*Chelon affinis*)、鯉魚 (*Cyprinus carpio*，臺灣俗稱鯪仔)、鯽魚 (*Carassius auratus*)，以及蚵 (大牡蠣, *Ostrea gigas*)、文蛤 (*Meretrix lusoria*)等有關；另一原因則是本地海岸淺平，方便居民捕撈或採集各種沿岸魚貝類，以補充平日飲食資源的不足，這些體型小、數量豐富、價格低廉的溪口或沿岸水產，如狗甘仔 (*Amblychaeturichthys hexanema* 或 *Oxyurichthys visayanus* 等鰕虎科魚類)、沙腸仔 (*Sillago japonica*)、豆仔魚、赤嘴 (*Cyclina Orientalis*)、竹蛸 (*Solen grandis* 或 *Solen gracilis*)，¹²幾乎是本地居民餐桌上常見的食饈，無論是孩童或大人，閒暇時得經常在沿海或河口從事採捕活動，以補充生活資源的不足。另外，1960 年代因近海捕撈漁業日漸興盛，漁民在近海撈捕的魚類如烏魚 (*Mugil cephalus*)、金錢仔

(*Gazza minuta*)、三角仔 (*Leiognathus equulus*)、帕頭仔 (*Pennahia pawak* 或 *Pennahia macrocephalus*)、青鱗鱸 (*Herklotsichthys quadrimaculatus*)、皮刀仔 (*Mene maculata*)、狗母魚 (*Synodus taiwanensis*)，¹³ 以及被稱為「冰魚」的各種冷凍下雜魚供應豐富、價格低廉，居民也經常購取食用，是本地較常見的外來食料商品。

值得注意的是，本地自道光年間浮覆以來即經常發生飢荒，居民們為了對抗災害，進而發展出發達的野菜採食傳統。田間的番薯葉，或野地生長的野菜，如龍葵 (*Solanum nigrum*)、豬母乳 (*Portulaca oleracea*，即馬齒莧)、野莧 (*Amaranthus viridis*)、刺莧 (*Amaranthus spinosus*)、狗屎菜 (*Chenopodium serotinum*，即小葉藜)，除了平時被當作是菜蔬外，更是飢荒時的救荒食糧。1902 年的報紙即曾報導：「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，……，近海岸者均採取馬點菜、豬母菜、刺杏(莧)菜、鹹苳菜、烏杏(莧)菜、蕃薯葉、水芋等野草為食，聊充饑腸，光景極形慘苦。」¹⁴ 除此之外，靠近曾文溪的居民也經常捕捉溪畔的蚱蜢，火烤或油炸後作為零食食用，補充蛋白質來源。

事實上不僅食物資源明顯依賴自然採集活動，就連炊爨燃料與食用水，也得依賴向大自然採集取得。許多以養魚、曬鹽、捕撈漁業維生的家庭，因缺乏農業廢料可資燃燒，又無力購買木柴或木炭，必須四處蒐集各種野生植物像是苦藍盤 (*Clerodendrum inerme*)、木麻黃 (*Casuarina equisetifolia*)、林投樹 (*Pandanus natao*)、馬鞍藤 (*Ipomoea pes-caprae*)、海茄苳 (*Avicennia marina*) 等濱海植物的莖與葉，曝曬後做為燃料使用。因鹽土環境植物不易生長，且日治時期官方嚴格取締砍伐木麻黃，燃料採集工作往往費時費力，佔去婦女許多時間，成為生活中重要的負擔。

食用水的缺乏也是影響飲食生活的重要因素，因地下水多含鹽分，早期台江居民多自行挖掘俗稱為「食水堀」的溜池，採集淺層地下水源兼積蓄雨水作為食用水。相較於井水，溜池的池水含有較少的鹽份，適宜居民飲用。一篇 1910 年的報導就稱，內外武定里數十庄素皆飲用掘水，計五、六百所。¹⁵ 這些食水堀因為提供生活必需的水資源，對生活在台江地域的人來說，是賴以活命的設施，從當地俚語：「甘願加一個堀，不甘願加一仙佛」，可顯示其重要性。¹⁶ 雖然食水堀解決平日食用水的取得問題，但一遇旱災，地下水枯竭，許多居民除了自掘土井取水外，或者被迫長途跋涉尋覓上有儲水的食水堀。為了克服困境，自 1930 年代起逐步引進現代化機器開鑿深水井，確保飲用水源不竭。然而，此舉卻造成居民飲用含砷化物的飲用水中毒，1950 至 60 年代大量罹患「烏腳病」的事件，為居民帶來極大的痛苦。直到 1970 年代，國民黨政府為了解決烏腳病問題，鋪設自來水管，供應乾淨的自來水，一舉解決百餘年來本地居民的生活困境。

除了大量依賴本地自產農漁產或自然採集的食物資源，使得其日常飲食的在地化特色尤其突出外，居民對於這些自產食材的選擇性利用，更進一步強化其差異性。上述自產農漁產或自然採集的食物資源雖可充作日常食料，但居民通常以對外銷售為優先考量，品質較差、價格較低的產品始保留做為自家消費之用，而這也使得其日常飲食的成本低廉、品質亦不甚講究，形成「吃番薯籤配魚」的常見飲食模式。¹⁷ 以主食為例，通常將生產數量較少、價格較高的稻米販售，僅保留少量作為糝或之用，以至於三餐粥飯，多以番薯為主。1929 年完成、以台江地域之永寧里灣裡為主要研究區域的《臺南保健調查書》(第九回)即顯示，當地民眾的主食僅有少數的有產階級以米為主食，大部分人的三餐皆以米混雜番薯做為主食，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 公斤的番薯作為主食。¹⁸ 在 1937 年以降，受到戰爭的影響，飲



圖 2. 番薯籤

食生活水準更是低劣，在本計畫眾多受訪人中，絕大部分的受訪人皆表示三餐主食只有番薯或薯籤，並無糝加米粒的情況。

雖然主食品是以番薯為主，但除了春夏之間番薯盛出時使用新鮮番薯外，多數時間皆食用薯籤，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。」¹⁹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，但也因此口感粗劣、營養價值較低（參見圖 2）。即使如此，在二次大戰期間或結束初期，許多居民甚至連番薯籤的取得也甚為困難，不少居民皆被迫食用大戰時地方政府徵收、存放在倉庫過久而發霉的「倉庫籤」維生。²⁰到了 1953 年，農復會的調查報告仍稱，在臺南縣三年輪灌區因不能生產足夠的稻米、番薯供自家食用，居民易有營養不良的現象。²¹直到 1970 年代因地方經濟明顯發展此現象始獲得改善，據 1970 年代陳中民對台江地域某一村落一頂屯（假名）的調查，番薯雖然仍是當地重要的經濟產物，但已逐漸從當地人的主食品中退出，每年生產的薯籤，主要都是交給盤商收購，供給市場需求或製作成飼料。²²番薯除了加工為薯籤外，居民也經常自製地瓜粉，在番薯盛出之時，以新鮮薯籤在水中搓揉使之為漿，再將水漿放至隔夜沉澱，倒掉水分後其粉塊即為番薯粉，可作為調製點心和飲料之用。

²³

除了番薯外，每年春季收成的大麥、小麥也是主食的來源之一，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，也有人是直接以碾磨去殼後的大麥加上番薯籤或塊煮成大麥糊。²⁴類似的作法也見於文獻資料，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。²⁵

至於副食品方面，許多農家也都畜養豬、雞、鴨等家禽畜，但因市場價值高，主要作為商品出售，僅少數留作自家年節祭祀供品或節慶食物使用，故用量極低。據《臺南州保健調查書》（第九回）對於灣裡地區的統計，每人每日使用的豬肉為 0.0045 元，禽肉更低至 0.00034 元，幾近無肉的狀態。²⁶相較於 1937 年全臺每人每日食用豬肉約 0.03 元，臺南市民每日約 0.024 元，有天壤之別。²⁷即使是蛋，也稱得上是奢侈品，Norma Diamond 在 1960 年代對於鯤鯓的觀察，富有的家庭有時候會全家人分食一個煎蛋。²⁸居民對於動物性蛋白質的取得主要依賴前述大量養殖或採捕取得的魚貝類。據前引資料，永寧里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%，²⁹顯見水產品在其日常膳食中的地位。在這些水產品中，虱目魚因是本地最主要的養殖魚，其

在膳食中的地位亦獨樹一幟，無論是日常飲食或是重要年節，都是常見的食品、祭品或贈禮。³⁰到了戰後，因有繁殖能力強、容易飼養的吳郭魚引入，養殖活動日漸興盛，也逐漸成為餐桌上常見的魚類。

水產品在日常膳食中的重要性也反映在當地市場活動上。因各種食料自給自足，商品化程度低，相關商業活動也因此低落。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、水果的商店或小販只有 3 家，販賣雞鴨肉類 5 家，至於販賣鮮魚的商店或小販則有 10 家之多。³¹水產品幾乎是本地最重要的商品化食料品。

二、食物的調理

為了節省人工、燃料、調理油等烹飪成本，台江居民的傳統烹調方式主要依賴水煮與醃漬兩種。雖然戰後初期農復會調查也稱，這兩種方式是臺灣農家烹調的主要方式，³²但在台江這個濱海、欠缺燃料，且經濟條件不佳的地區，這種調理方式無疑更符合當地居民的需要，也更被充分實踐。

水煮的主要優點之一是可一次性大量烹調、食物易熟，有效減少燃料使用，且因烹調後的食物富含湯汁，容易入口，適宜炎熱天氣使用。無論是作為主食的稀飯或是厚飯(hò-pn̄g)——諸簽或白米煮熟後以笊籬撈起瀝乾作成的乾飯，前述的大麥粥、黃麻葉粥，亦或是作為副食品的蔬菜或水產品，水煮都是最常見的烹調方法。據 Norma Diamond 觀察，居民水煮蔬菜時，會加上一點點肉絲或是醬油、醋調味。³³不少受訪人表示，因家中人口繁多，一次性大量水煮虱目魚、吳郭魚或鯽魚，不僅滿足眾人需求，還可供多次常餐使用，減少許多烹調的工序。其中，鯽魚因體型小，往往不去除鱗片、內臟，直接烹調。

雖然水煮方式在臺灣其他地方同樣被使用，但相較之下，台江地區所盛行的水煮更為簡單。以水煮魚為例，鄰近的臺南府城盛行「泔轉」，即「先以豬油入鼎，次以蔥珠燻焦；乃

下魚，以醬油而煮之」³⁴臺灣其他地方雖未如此繁複，但也普遍先煎後煮，亦稱之為半煎煮。³⁵至於台江地區則是完全水煮，這些水產品的水煮烹調方式被稱為 kiám- chhèng (鹹 chhèng)，往往必須加上較多的食鹽，有時更加入薑片、醃西瓜綿、醃瓜或醃芒果等，使之味道甘酸鹹重，既有助於保存也容易下飯。其中，「虱目魚燒醃瓜」(參見圖 3)在 1970 年代被稱為麻豆、七股、北門、將軍、佳里一帶的「家鄉味」。³⁶近年來，西瓜綿煮魚(參見圖 4)因滋味酸美，更成為當地餐館競相推出的美食之一。

至於醃漬，台江居民使用的醃漬法有多種，如膨風豆，需炒熟後，以燒滾的鹽水浸泡醃漬，或是虱目魚以鹽醃漬後曬乾等，但最盛行的乃是發酵醃漬法。如醃漬鹹瓜、西瓜綿(西瓜皮白肉部分或西瓜幼果)皆是直接將本地盛產的越瓜的生果、西瓜的幼果，簡單處理後加鹽醃存，使之發酵(參見圖 5)。至於水產品醃漬也是直接將鮮活的蝦、蟹、魚、貝用鹽醃漬後封存，發酵後製成「鮭」(或作脰，音 ke[^])。鮭的歷史淵源頗早，魏晉南北朝即見相關紀錄，自明清以來，中國廣東、福建沿海民眾多以魚蝦製成各種鮭醬食用，³⁷《澎湖廳志》就記錄該廳物產有：「魚鮭，又有珠螺鮭、麥螺鮭之屬。」³⁸鮭的製作容易，保存時間長久，更重要的是，食用時無須再加熱烹調，使用方便且減省燃料，是早期本地居民相當重要的副食物，主要的產品有毛蟹鮭、蚵鮭、鯔鮭，也有少數民眾將大頭菜或蔥用相似方法醃漬，稱為大頭菜鮭或蔥鮭。

鮭在臺灣西部沿海尤其是台江地區被普遍使用顯然已有悠久的歷史，和當地民眾日常生活息息相關，而這也使得鮭逐漸從日常食品，轉變成當地早期祭祀神明的重要供品。在劉枝萬所記錄的〈臺南縣西港鄉瘟醮祭典〉一文中，各種鮭料乃為慶安宮建醮祭品之一，其使用的鮭料包括：丁香鮭、蝦鮭、蚵鮭、麥螺鮭、赤嘴鮭、珠螺鮭、蚶鮭、鎖管鮭、花令鮭、紅鯉鮭、烏蚶鮭、鳳眼鮭等，由此顯見鮭在台



圖 3. 虱目魚燒醃瓜



圖 4. 西瓜綿魚湯



圖 5. 以西瓜幼果製作成西瓜綿的家庭工廠

江地區居民日常生活中的多元性與重要性。³⁹惟近二、三十年來因食用醃漬品有罹患癌症的風險，此一傳統食物快速在居民的食生活消失。

三、慶賀與贈答：台江地區的文化與社會性飲食消費

食物不僅有提供維生所需營養的現實功能，更有獻祭神明、滿足感官愉悅或建構社會關係等豐富的文化與社會意義。自清代以來，臺灣漢人社會在食物消費方面具有明顯的特定規律，意即平日生活簡樸，以滿足生存所需為主，但在特定時節則會「憑神作福」，以祭祀神佛為名義，置備豐盛的菜餚，一方面禮敬神佛，祈求更豐碩的現實報酬；另一方面滿足自

己與家人的口腹之慾，彌補平日較少攝取的動物性蛋白質與油脂等高品質營養；甚至以豐美的食物宴請或餽贈親朋好友，藉以提升自己的社會地位、聲望，並確保彼此的關係。也因為具有多重的功能，許多節日慶典或宴會的食物籌辦，經常出現與平日簡樸殊異的「狂歡」景象，「肴罄山海」、「飯山肉林、箔金紙錢，費以千萬計」。⁴⁰

雖然台江居民也同樣受到臺灣傳統漢人社會消費規律的約束，呈現類似的消費傾向，但比起其他地方飯山肉林、大宴賓客，本地因受限於經濟條件，顯得保守、節制。據多數的受訪者表示，除非是結婚等重大生命禮儀才會延請總鋪（廚師）前來家中辦桌，至於像是神誕慶典或建醮，都是自家人自行調理，以比平常

豐盛的餐菜供自家人食用以示慶祝，並不常宴客。依據 Norma Diamond 對鯤鯓居民的觀察，在重大節慶時，其餐肴和平日最大的不同，包括：做為主食的飯，米相對於番薯的比例有所增加，人們也會煮麵條（按：應該是麵線或大麵），加上一點豬肉或蚵，作為主食。副食則有幾樣加上豬肉的蔬菜、一道乾煎的魚、一道豬肉或鴨肉、魚丸湯等。若是請客，則會另有準備米酒和汽水。⁴¹ 一位住在灣裡的本計畫受訪人也稱，以前的人請客，會出炒花菜、炒高麗菜或是炒芹菜，也會去菜市場買現成的魚丸，煮魚丸瓜仔湯，大多是這樣。若是想吃海產，就會去茄苳買一隻目賊（*Sepiida*，即墨魚）回來水煮，切一切，沾點醬油吃。有養雞、鴨的人就殺來吃，焗清湯，或是煮鹹瓜，或是買塊豬肉燙一燙。「過去吃得可比我們現在吃的飯菜，那時候比較粗魯」。⁴² 雖然這些宴會或慶典菜餚以現今的眼光來看一點也不突出、精緻，但如同焦大衛對於西港居民慶典的研究所指出的，在村民平日以素食為主的情況下，這些節慶意味著一個可以吃到肉的時刻的到來，尤其是對於平日比起男性更少吃到肉的女性來說，她們在此時也可以吃到肉了，其背後實具有營養學的意義。⁴³

事實上，豬肉在各種慶典常備的食料中，不只具有現實的滿足口慾或營養等功能，無論在祭祀、嫁娶、宴客等儀式中，豬肉都具有其無可取代的象徵意義，⁴⁴ 豬肉的消費量往往可視為非維生性消費發達與否的指標。以豬肉消費行為觀察，台江地區雖普遍飼養豬隻，但通常將家中豬隻出售換取現金，其豬肉的消費不僅如前述，每人每日的消費只有 0.0045 元，且都是在重要節慶祭拜時應景使用。為了有效使用這些數量稀少且珍貴的食材，通常不會短時間內即食用完畢，而是伴以多量的粗鹽加以油煎一焗（*piak*），既可長久保存，也可減少每次的使用用量，更具有增加風味的效果，而這也使得鹹肉在居民心目中具有特別的地位，吳新榮等人纂修的《臺南縣志》就稱臺南縣人「以鹹肉為最上佳珍」，⁴⁵ 大概可反映人們對豬肉

的珍視程度。除了作為佐餐的菜餚外，更常以切碎的肉末或是豬油渣做為調味材料，和其他食料拌炒，以增加風味。

雖然較少辦桌宴客，並不因此減損本地人對外來客人的熱情，每次慶安宮舉辦盛大繞境活動時，包括七股、西港等地「沿途居民必須備餐與茶菓」，⁴⁶ 藉由彼此陣頭遶境與食物的款待，有助於各交陪境居民的融合，進一步建立認同意識。這些居民自動挑來的飯擔通常是以當地盛產的南瓜、虱目魚、地瓜、米豆或是花生等特產，以自己家庭的料理方式，製作出各式獨特風味的米粉、大麵、麵線或鹹粥、粉條湯等，雖不是特別精緻的食物，但道地的鄉土風味卻更顯示本地人待客的真誠與熱忱。吳新榮在戰後初期的日記中讚美虱目魚麵線為鹽分地帶的「鄉土味」餐點，⁴⁷ 大概也是它反映在地人的生活經驗與意識。惟近年來此一飯擔風俗已逐漸改由地方宮廟出資，委請外聘的總鋪統一辦理，菜色如鹹菜鴨肉、炒大麵、油飯等，大同小異，反而喪失原有的在地且多樣性風格。

在地食材不僅在餽贈或宴會等場合被充分利用，更擴展到各種節慶食品製作上，使得台江地域創造出許多有別於其他地方的節慶食品與食生活傳統。以端午節製作的肉粽為例，因糯米價格較為昂貴，本地居民盛行以初夏盛產的米豆、皇帝豆（*Phaseolus lunatus*，即萊豆）取代，形成米豆粽、皇帝豆粽等食品。至於清明潤餅，部分未栽培小麥的居民則是因麵粉取得不易，改以高麗菜葉蒸熟後代替麵粉製作的潤餅皮，形成特殊的高麗菜葉潤餅。至於栽培小麥的農家，則是以自家的小麥自製潤餅皮與紅龜，當地諺語：「清明粿，無好貨，麥頭包麥尾」，意即清明節正是每年青黃不接之時，得物盡其用，收成用的小麥磨成粉—麥頭，可以用來製作潤餅皮，剩下的麥粕—麥尾，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。⁴⁸

不只是節慶食物，許多點心或飲料也盡可能利用生活中的食材自製而成，以減少各種不

必要的支出。其中番薯粉、小麥粉尤其是變化食物的重要材料。番薯粉不僅可製作成番薯粉條，作為鹹、甜點心食用，也可調製成番薯粉黑糖水，作為解熱止渴的飲料，自家碾磨而成的小麥粉也可製作成甜味或鹹味的粿條湯。

雖然以自家生產的產品取代外來商品的風氣盛行，並不代表台江地域居民完全禁絕購置各種商業食品，許多大眾化的商品，像是可以解渴或滿足口腹之慾的仙草凍、粉圓湯、剉冰、冰棒、彈珠汽水（ラムネ）等，因為價格低廉，仍受到居民的歡迎。惟相較之下，以麵粉漿包裹生蚵和韭菜後炸成的蚵炆，因原料皆為本地盛產，物美價廉，且可當零食或是正餐的配菜，食用的機會尤多。許多受訪人皆表示，對昔日全家兄弟姊妹多人分食一個蚵炆的印象記憶猶新，也令他們對這西部沿海常見的小吃擁有特別深刻的回憶。⁴⁹可以說，比起其他的小吃，蚵炆更具有在地人的情感與生活經驗。

結論與建議

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，以及許多小型或家庭工業的發展，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科技化，台江海埔地居民的飲食生活受到嚴重衝擊，逐漸朝向現代化與全球化趨向發展，不僅麥當勞、早餐店、便利商店、自助餐店、日本料理屋等餐館或販售食品的商店在街頭林立，許多家庭也盛行外食，或以各種工業食品、調理食品、包裝食料品等為日常食物或食材，在飲食生活上形成嚴重的「去地方化 (delocalization)」現象，導致上述的地方食生活傳統快速流失。

但此食生活傳統在當代社會中並非全無價值，無論在文化或社會仍具有其重要意義，一方面可以被傳承並轉化為地方文化的象徵，做為「再地方化」的重要取徑，另一方面也可做為當代日漸風行之城市食物採集活動的

場域與資源，而無論是前者或後者，對於農業、食品加工、觀光文化等地方產業的發展皆將有許多助益。關於其價值與可能的運用方式，進一步說明如下：

一、作為地方文化象徵與文化資本 (cultural capital)

上述帶有明顯地方性特質的台江食生活傳統，乃是在台江地域特定歷史條件與社會系統所交織生產而來，具有地方符碼的象徵性作用，也具有 Bourdieu 所稱的文化資本的意義，是為無形的地方文化資本或是文化遺產。⁵⁰有效加以運用，包括：適度維繫旱作、鹽田、養殖漁業等地方特色產業，或是保留像食水堀等地景(如圖 6)，並推廣醃虱目魚乾、膨風豆、西瓜綿煮魚、番薯粉條湯、鮭醬、米豆粽、赤嘴湯、黃麻葉粥等地方特色食材或菜餚，不僅可透過視覺、味覺、嗅覺等感官效果滿足在地居民的懷舊情懷，也可藉由食物原料的採集、食物的製作與品嚐等過程，抑或是地方耆老口述歷史、食譜的編輯與出版活動，促進民眾參與地方性文化的再造運動，增進其對地方歷史與文化的了解、自信與認同。此外，對外部民眾來說，這些具有特殊性口味或地方文化背景食料、食物或相關故事，也可滿足其嘗鮮、觀光攬勝、飲食消費等需求。

二、作為城市採集 (urban foraging)活動的場域與資源

近年來受食農教育與食安危機的影響，許多城市居民不再單純在市場上採買由鄉村供應的各種食料，而是自行下鄉或在城市中空地，種植各種作物或採集可作為食料的野生動植物。⁵¹此一城市採集活動不僅拉近原來城市與鄉村的隔閡，也使城市居民開始認識且親身體驗食物從田野到餐桌的流程，增進對食物與環境的了解並體驗鄉村生活文化。台江地區做為臺南市區的近郊，不僅尚保留許多農田、魚塢、鹽田、蚵田等設施，且仍存在不少生長野菜或是魚貝類的空地與自然環境。這些設施，



圖 6. 安南區十二佃的食水堀

以及前述台江居民對這些野菜、魚貝類的採集、利用等知識或儀俗，正好可加以活用，成為臺南市或是全臺各主要城市居民從事城市食物採集活動的重要資源。雖然類似的活動早已存在，如七股地區每年七月舉辦之海鮮節中的觀光赤嘴園暨挖文蛤體驗，但在上述食生活傳統知識的幫助下，不僅可進一步增加採集的範圍，像是烏莧、刺莧、豬母菜、龍葵、黃麻葉等野菜資源，或是竹蝗、吳郭魚、蚵等溪流或沿岸魚貝類等，也可藉由教育的方式增進其文化深度，擴展對食物知識、在地生活傳統的內涵，避免流於單純的娛樂活動。

食生活傳統作為一種地方文化資本或文化遺產，與當地產業的連結至為關鍵。地方食物或地方料理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，在聯合國教科文組織 (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。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，至於若干適合當代飲食口味與健康需求的食物或食材，可適度加以包裝、文化再現，並與商業、市場活動相配合，

向大眾消費市場推廣，發展成為地方文化或觀光產業的一環，如目前的西瓜綿產業一般，有效促進地方經濟的發展。

引用文獻

- 丁仁傑譯，焦大衛註。2012。神·鬼·祖先：一個臺灣鄉村的民間信仰，260 頁。
- 中國農村復興聯合委員會工作報告。1953。中國農村復興聯合委員會工作報告/第四期，5 頁。
- 北門郡役所。1936。北門郡概況，44、60 頁。
- 西港庄役場。1925。管內概況(西港庄)，26 頁。
- 西港庄役場。1935。管內概況西港庄昭和十年，29 頁。
- 吳新榮著、張良澤總編纂。2007。吳新榮日記全集 1: 1933-1937，3 頁。
- 吳新榮著、張良澤總編纂。2008。吳新榮日記 11: 1962-1967，202-203 頁。
- 李文良。2014。清代臺灣的「港戶」極及其水域權利。《臺大歷史學報》第 54 期。211-246 頁。
- 周鍾瑄。1956。諸羅縣志。臺灣文獻叢刊第 141 種，146 頁。
- 国分直一。1968。臺灣の民俗，頁 34-99、169-20。
- 林豪。1963。澎湖廳志。臺灣文獻叢刊第 164 種，347 頁。

- 沿海窮苦。《臺灣日日新報》。1902/12/3。3版。
洪波浪、吳新榮纂修。1980。臺南縣志/卷二
人民志，88頁。
為捕撈虱目魚 臺南發生械鬥。《自立晚報》。
1953/6/10。2版。
徐宗幹。1960。斯未信齋雜錄。臺灣文獻叢刊
第93種，72頁。
翁育民。2006。台南市安南區食水堀之形成與
變遷。臺南大學臺灣文化研究所教學碩士
班碩士論文，48頁。
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。國立臺灣
師範大學地理研究報告第26期，19-56頁。
細田勝次郎。1917。臺灣に於ける大麥。臺灣
總督府殖產局報告，3頁。
連橫。1962。臺灣通史。臺灣文獻叢刊第128
種，605頁。
連橫。1963。雅言。臺灣文獻叢刊第166種，
23頁。
郭河。1964。臺灣經濟貝類調查，64、76頁。
陳文榮。麻豆虱目魚燒醃瓜。《中央日報》。
1977/12/21。11版。
植野弘子著，陳萱譯。2015。台灣漢人姻親民
族誌，231-241頁。
廖世璋。2016。地方文化產業研究，15-61頁。
臺南州廳。1931。臺南州第九回保健調查書，
65頁。
臺南通信/溝壑涸竭。《漢文臺灣日日新報》。
1910/6/28。4版。
臺灣總督府官房企劃部。1937。家計調查報
告，244-245、288-289頁。
劉枝萬。2002。臺灣民間信仰論文集，285-402
頁。
Chung-Min Chen. 1977. *Upper Camp: a Study of a
Chinese Mixed-Cropping Village in Taiwan*. The
Institute of Ethnology, Academia Sinica, Taipei.
Dan Jurafsk. 2014. *The Language of Food: A Linguist
Reads the Menu*. W. W. Norton & Company ,
New York.
Norma Diamond. 1969. *K'un Shen: A Taiwan Village*.
Holt, Rinehart and Winston, Inc., New York.
Shiuhhuah Serena Chou. 2016. The Wild Hunt: Urban
Foraging and The Alternative Food Movement.
pp.133-141. in Chia-ju Chang and Scott Slovic
(eds.), *Taiwan: Identity, Environment, and The
Arts*, Lexington Books, London.

註腳

1. 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〉，《國立臺灣師範大學地理研究報告》第 26 期(1996，臺北)，頁 19-56；李文良，〈清代臺灣的「港戶」極及其水域權利〉，《臺大歷史學報》第 54 期，頁 211-246。
2. 連橫，《雅言》，臺灣文獻叢刊第 166 種，頁 23。
3. 以 1962 年農復會技師郭河對蚵民的調查為例，包括臺南市鯤鯓、臺南縣七股等地分別有 500、300 公頃之蚵田，但都採傳統的插筴法養殖，產能有限，蚵民經濟普遍不太好。參見郭河，〈臺灣經濟貝類調查〉(中國農村復興委員會特刊第 38 號，1964)，頁 7、22-23。1953 年《自立晚報》的一篇報導也稱：「(安南區顯宮、土城等里)，該地漁民僻處海濱，既乏良田可資耕種，又缺資本可經營生意謀生，每年除了四五兩月依靠鹿耳門溪，捕獲虱目魚(苗)以外，別無謀生之途。」參見「為捕撈虱目魚臺南發生械鬥」，《自立晚報》，1953 年 6 月 10 日，2 版。
4. 北門郡役所編，《北門郡概況》(臺南州北門：北門郡役所，1936)，頁 60。
5. 編者不詳，《臺南州第九回保健調查書》(1929 年，臺南州發行)。
6. Norma Diamond, *K'un Shen: A Taiwan Village*(New York: Holt, Rinehart and Winston, Inc., 1969). ; David Jordan 所著的 *Gods, Ghosts, and Ancestors: The Folk Religion in a Taiwanese Village*，已由丁仁杰譯為中文，參見焦大衛(David 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，2012 年)。
7. Chung-Min Chen, *Upper Camp: a Study of a Chinese Mixed-Cropping Village in Taiwan* (Taipei: Academia Sinica, 1977), pp.50.
8. 西港庄役場編纂，《管內概況(西港庄)》(編者發行，1925 年)，頁 26。
9. 曾品滄訪問，吳庭宇紀錄，〈陳○鍋女士訪談錄〉，104 年 10 月 02 日訪問，地點：臺南市西港區。
10. 北門郡役所編，《北門郡概況》，頁 44。
11. Norma Diamond, *K'un Shen: A Taiwan Village*, pp. 9; 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。
12. 沙腸仔，中文名為日本沙鯿，沿岸的小型底棲魚類，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。在臺灣主要分布臺灣西部與澎湖一帶。豆仔魚，中文為前鱗鯿，鯿科魚類，體長約 10 至 30 公分，主要棲息於沿岸砂泥底質地形的海域。青鱗鯿，中文名為四點似青鱗魚，俗稱青鱗仔、鯿仔，沿近海表層洄游性中小型魚類。赤嘴，中文名為環文蛤俗稱、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，殼非常的薄且易碎。參見「臺灣魚類資料庫」：<http://fishdb.sinica.edu.tw/chi/home.php>、郭河，〈臺灣經濟貝類調查〉，頁 64、76。
13. 「金錢仔」，中文名稱為小牙鰻，沿岸砂泥底棲性魚類，為小型的食用魚。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」，即短棘鰻，主要棲息於沿岸砂泥底質水域，為鰻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」，斑鰭白姑魚或大頭白姑魚，石首魚科，主要棲息於水深 100 公尺內之砂泥底海域。「皮刀仔」，即眼眶魚，主要棲息於較深的水域，有時會游到沿岸水域覓食，甚至發現於河口區。屬肉食性魚類，以動物性浮游生物或底棲生物為食。眼眶魚科「狗母魚」，即臺灣狗母魚，學名 *Synodus taiwanensis*，合齒魚科，主要棲息於深海礁區海域，棲息深度可達 80

- 公尺間。肉食性魚，經常停棲於礁區之硬質底質區。參見「臺灣魚類資料庫」：<http://fishdb.sinica.edu.tw/chi/home.php>。
14. 「沿海窮苦」，《臺灣日日新報》，1902年12月3日，3版。
 15. 「臺南通信 溝壑涸竭」，《漢文臺灣日日新報》，1910年6月28日，4版。
 16. 翁育民，〈台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教學碩士班碩士論文(2006年)，頁48。
 17. 曾品滄訪問，吳庭宇紀錄，〈陳○梅女士訪問紀錄〉，104年7月23日訪問，地點：臺南市西港區。
 18. 《臺南州保健調查書》(第九回)(臺南市：臺南州廳，1931年發行)，頁65。
 19. 連橫，《臺灣通史》，臺灣文獻叢刊第128種，頁605。
 20. 如曾品滄訪問，吳庭宇紀錄，〈○昔女士訪談錄〉，104年8月22日訪問，地點：臺南市安南區；曾品滄訪問，吳庭宇紀錄，〈蔡○厭女士訪談錄〉，104年5月2日訪問，地點：臺南市安南區土城。
 21. 《中國農村復興聯合委員會工作報告/第四期》(臺北：中國農村復興聯合委員會，1953年)，頁5。
 22. Chung-Min Chen, *Upper Camp: a Study of a Chinese Mixed-Cropping Village in Taiwan* (Taipei: Academia Sinica, 1977), pp.106.
 23. 曾品滄訪問，吳庭宇紀錄，〈林○煌先生口述訪談紀錄〉，104年7月3日，地點：臺南市南區。
 24. 曾品滄訪問，吳庭宇紀錄，〈蔡○針女士口述訪談紀錄〉，2015年5月2日，地點：臺南市安南區；曾品滄訪問，吳庭宇紀錄，〈陳○鍋口述訪談紀錄〉，104年10月02日，地點：臺南市西港區。
 25. 細田勝次郎，《臺灣に於ける大麥》(臺北：臺灣總督府農業試驗場，1917年)，頁3。
 26. 《臺南州第九回保健調查書》(1931年刊行)，頁65。
 27. 臺灣總督府官房企劃部，《家計調查報告》(臺北市：臺灣總督府官房企劃部，1937年)，頁244-245、288-289。
 28. Norma Diamond, *K'un Shen: A Taiwan Village*, pp.9-10.
 29. 《臺南州保健調查書》(第九回)，頁65。
 30. 吳新榮在日記中，即可見到病患或親友在中元節時送來虱目魚當禮品的情况。參見吳新榮著，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)，頁3。
 31. 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。
 32. 《中國農村復興聯合委員會工作報告/第四期》，頁5。
 33. Norma Diamond, *K'un Shen: A Taiwan Village*, pp.9-10.
 34. 連橫，《雅言》，頁83。
 35. 国分直一，《臺灣の民俗》(東京：岩崎美術社，1968)，頁34-99、169-20。
 36. 陳文榮，〈麻豆虱目魚燒醃瓜〉，《中央日報》，1977年12月21日，第11版。
 37. Dan Jurafsk, *The Language of Food: A Linguist Reads the Menu*(New York: W. W. Norton & Company, 2014), pp.54-60.
 38. 林豪，《澎湖廳志》(臺灣文獻叢刊第164種，1963年)，頁347。
 39. 劉枝萬，〈臺南縣西港鄉瘟醮祭典〉，收入氏著，《臺灣民間信仰論文集》(臺北：聯經出版公司，2002年)，頁285-402。
 40. 周鍾瑄，《諸羅縣志》，臺灣文獻叢刊第141種(臺北：臺灣銀行經濟研究室 1956年)，頁146；徐宗幹，《斯未信齋雜錄》，臺灣銀行臺灣文獻叢刊第93種(臺北：臺灣銀行經濟研究室 1960年)，頁72。
 41. Norma Diamond, *K'un Shen: A Taiwan Village*, pp.9-10.
 42. 曾品滄訪問，吳庭宇紀錄，〈林○煌先生口述訪談紀錄〉，104年7月3日，地點：臺南市南區。
 43. 丁仁傑譯，焦大衛註，《神·鬼·祖先：一

個臺灣鄉村的民間信仰》(臺北：聯經出版公司，2012年)頁260。

44. 如植野弘子對西港一帶的婚姻儀俗研究成果即指出，在結婚過程中，男女雙方會交換各種物品，其中包括男方會贈送豬隻和禮餅，女方則會回贈豬肉或豬骨，以及香蕉和糕仔。參見植野弘子著，陳萱譯，《台灣漢人姻親民族誌》(台北：南天書局，2015)，頁231-241。

45. 洪波浪、吳新榮纂修，《臺南縣志/卷二人民志》，頁88。

46. 劉枝萬，〈臺南縣西港鄉瘟醮祭典〉，頁285-402。

47. 《吳新榮日記》，1964年6月11日。

48. 曾品滄訪問，吳庭宇紀錄，〈陳○鍋口述訪談紀錄〉，104年10月02日，地點：臺南市西港區。

49. 曾品滄訪問，吳庭宇紀錄，〈金林○合口述訪談紀錄〉，104年3月20日，地點：臺南市七股區；吳庭宇訪問、紀錄，〈郭○鋸口述訪談紀錄〉，104年8月7日，地點：臺南市西港區。

50. 關於地方性發展的論述，參見廖世璋，《地方文化產業研究》(臺北：巨流圖書公司，2016年)，頁15-61。

51. 關於城市採集的概念，參見 Shiuuhuah Serena Chou, 'The Wild Hunt: Urban Foraging and The Alternative Food Movement', *Ecocriticism in Taiwan: Identity, Environment, and The Arts*, edited by Chia-ju Chang and Scott Slovic (London: Lexington Books, 2016), pp.133-141.