



喫食。好味



〈馬蔥水餃〉

與冷冽嚴寒的冬天說再見的同時，也準備迎接花開的春季。

趁著天氣暖和時，可以出外散散步曬曬太陽補充維生素E之外，在這樣的花開季節裡，也可欣賞沿途風景。

除了季節性的櫻、梅、桃、李花之外，其實還有更多值得去發現的小風景喔。

你知道加油站角落那一叢黃色的花是茼蒿嗎？原來一整片的高麗菜花在蔬菜園裡是這麼的好看，還有辣椒的小白花和炒起來好清甜的油菜花，都成為了平凡道路上另一面風景。

這天寒流剛過，又稍微回暖了一些，趁這樣日和的

天氣裡不冷也不熱，打算來段鄉村式的園野散步。

雖然沒有好看的野餐籃和可口的三明治作一場華麗高貴的開端，但手中握著兩瓶養樂多留待路上就可以唱遠足之歌。

這天嬉戲的主角是馬蔥。雖是野生小蔥，然色澤鮮綠，具有濃厚香氣，與過貓相同，常茂盛於雨後天晴的日子裡，是項不錯的辛香料。

將採回來的馬蔥細心地一一洗淨切碎備用，依個人喜好加入各項食材，包進餃子皮，就能成為一顆顆飽滿又香味十足的馬蔥水餃了。此外，馬蔥煎餅也是項不錯的選擇。

圖片來源：陳佳吟 小姐

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10月26日
文字編輯：曾郁崑、馬思源
美術編輯：林紘湊

去 吧



社造青年培力

校園及社區廣播人才培訓

一群馬祖高中的學生在十月中的假日一點都不無聊，參與了社區營造中心舉辦的培力課程「廣播人才培訓營」。在兩天的活動過程當中，從最基本的廣播知識到採訪剪輯，最後錄製完成了一段屬於自己的廣播，而這些成果也將於非凡音電台實體播出喔。有興趣的民眾不妨也收聽看看這群學生錄製了哪些有趣的節目呢？

圖片來源：社造中心

「魚骨仙鶴」手藝

喚起記憶場景



早年漁盛時期，每逢天候轉涼，準備過冬的魚群體型飽滿，豐收的漁獲為漁民帶來可觀收入，也成為馬祖居民的時令佳餚。洄游性的「帶魚」正是這時節常見的一種越冬魚群，除了是令人熟悉的餐桌菜餚之外，同時也「轉化」為手工藝品，成為人們記憶中的鮮明樣貌。

經歷過馬祖漁業鼎盛時期的老一輩漁民，流傳著利用白帶魚的魚骨製作「仙鶴」的技藝。居住北竿里的林木釵依嫻，是今日少數嫺熟「魚骨仙鶴」手工藝技術的居民。早先，林女士的丈夫從漁民朋友家中見到了魚骨製成的仙鶴藝品，眼見心熟，隨即如法仿製，做出一個個生動的仙鶴。依嫻便是從丈夫手中，學會製作仙鶴的技術。那時，漁村生活正漸漸改變，這項手藝已少有人會。

「魚骨仙鶴」的做法是先將白帶魚頭煮熟、去其皮肉，再以拼積木的方式組合拆卸下的頭骨。依憑白帶魚骨骼上原有的關節或窪孔，每一部位都有一塊合適的魚骨搭配嵌接；顱骨、鰓蓋骨、鰓蓋下的顎骨、頷部的針狀骨等皆得到充分利用，在依嫻的巧手下具現為鶴鳥的長喙、扇翅、身軀和鳥尾。完美組配的鳥形骨架，絲毫不需使用黏著劑，即能唯妙唯肖、栩栩如生。

這項藝品長期以來，大多作為馬祖上一代人幼時的玩具，在鶴嘴與軀體穿上線，就可拎著仙鶴四處遊玩、低空翱翔。直到現在，親戚朋友仍時常向依嫻索求一尊魚骨仙鶴。憶起製作的過程，依嫻提及，最麻煩的就是前置準備：剝除煮熟的魚肉後，小心保留魚骨，還得用牙刷仔細擦洗，才能做出晶瑩剔透的質感。有趣的是，不同月份做出的仙鶴，顏色也不相同。依嫻解釋：一般而言，十一月份的白帶魚準備過冬，體型肥大、富含油脂，用這時節的魚來製作，鶴鳥外觀將會附上一層油黃；若是採用正月前後的白帶魚，因其身形較瘦，就容易做出潔白的「仙鶴」。

國共對峙時期，隨著大量駐軍而來的補給物資，以及各種生活需求，使得馬祖居民的生活環境迅速改變。從那時起，傳統用品在日常使用、記憶傳承上，逐漸減低了份量。常民生活的集體記憶，也隨之淡薄、不復完整。

「魚骨仙鶴」在物質匱乏的年代，留存了艱困生活的種種回憶。運用隨手可得的材料製成手工藝品，自娛娛人的生活智慧，今日看來仍舊引人注目賞玩。時代改變，「魚骨仙鶴」的意義也有所不同。如今的孩童手提仙鶴玩耍時，不知能否感受到，記憶的重量悄悄落在仙鶴的翅膀上。

受訪者：林木釵小姐
圖片來源：社造中心

so tiny, so silent

孤絕如你，淡然如你

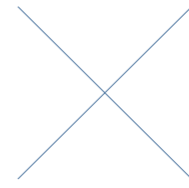
就連揮一揮衣袖，帶走一片雲彩都嫌矯情

你重新揚帆起槳，準備航向未知

說那才是故鄉，真正的故鄉

而在每位多情者傳說你將一無所有時

你卻擁有了全宇宙的力量



curious

在你的國度裡，我只能是外來者

（你是來自他鄉的異鄉人）

用一種近乎羞怯的心接近你

（我還感受不到你的溫度）

慢慢地縮減彼此的距離

（好不容易的我走近你腳邊磨蹭）

嗨，做個朋友好嗎？

（嘿，在你離去之前）

在我即將離開之前

（留下你的好心好嗎？）



圖片來源：攝於東湧社區