



圖像。

入身體記憶，勞動的身影也構成一幅幅聚落
定置網，漁具的使用與保養、漁獲處理，化
充滿手感的細節蘊藏漁人智慧，特別是蝦皮
力才能進行。

製作，到出海、加工及運銷，都仰賴眾人之
捕撈興盛，從漁汛前的籌備、團購、運材、
漁家生活配合漁事節奏而行，過去橋仔蝦皮

漁事囉！ 大火來做



天賦橋仔： 漁人之境

漁商匯聚的橋仔

馬祖列嶼漁產豐饒，位處閩江出海口、潮流多變而冷
暖流交匯，海域富含有機質，是閩東漁人絕佳的漁場
之選。橋仔村「一村兩澳口」得天獨厚的自然環境，
自清代便吸引長樂梅花、琅岐、黃岐和莆田等地的漁
民揚帆討海，商號、鹽倉、漁寮進駐，一村八廟足見
移民組成多元，民初更為北竿最繁榮的漁村。

民國45年金馬地區實施戰地政務，以統購統銷制外
銷經濟魚種至臺灣，迎來龐大商機。民國60年代
後，因海洋資源枯竭、產銷市場萎縮等因素，漁業
沒落，許多人轉而遷到臺灣求學就業。儘管昔日繁
華不再，仍能從聚落內現存的石屋古厝、漁事設備
一窺橋仔曾經的輝煌面貌。



搥草鞋
將稻草壓在大腿下面
定，雙手順著一方向
搓成繩。婦女搓的繩
多用於竹籃把手、草鞋等
民用品。



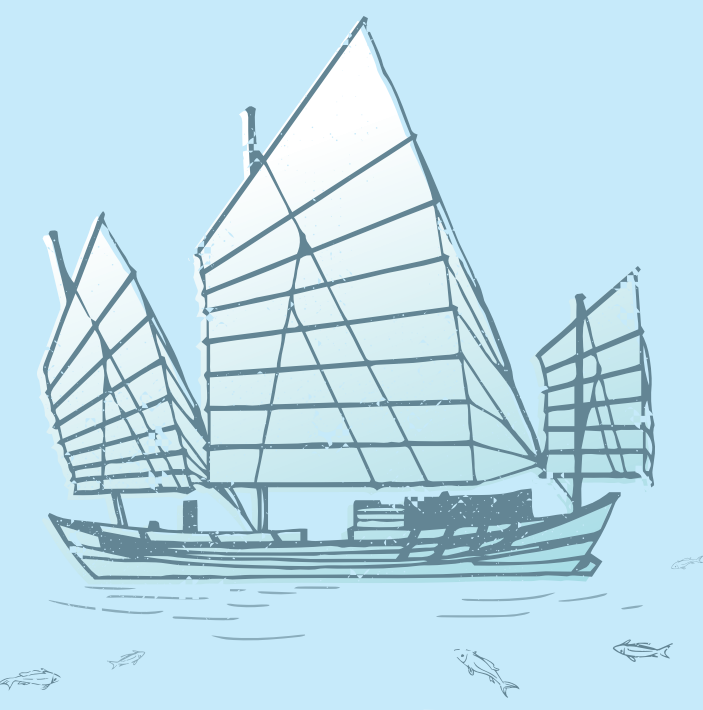
蝦皮
廢即片狀竹皮，當
地人將其剖成細竹
條，是製作漁用繩索主
要的材料。早期連結定
置網的筋索(kyng
noh)就是以稻草包數
根後絞成三股製成。

辦季頭(peing' kie lau、)指蝦皮季前至臺灣採購漁具材料。
每年夏季，漁人會開始團購竹、木、稻草、紅柴、薯榔等
材料，並著手製作漁具。使用天然材的傳統捕撈蝦皮的漁
具都是手工製作，每到此時，總能見到整村動員削竹、搓
繩、絞索(絞繩)的繁忙景況。

全村總動員： 辦季頭、製作漁具



馬祖好潮



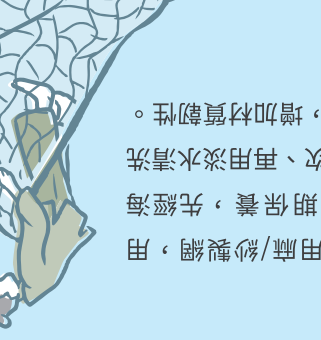
跟著漁人 橋仔村走讀



括獲魚
漁獲裝入帶雙耳的竹
籬(俗稱“蝦菜”)，
用竹棍穿過耳環，由
兩人抬回漁寮處理。



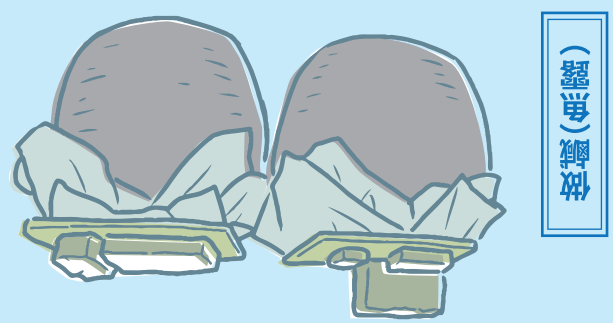
整理漁網
岸邊先將漁獲分類
後洗淨。用竹篩篩
蝦皮，丁雜魚或龍
魚會賣給商家製成
魚露。



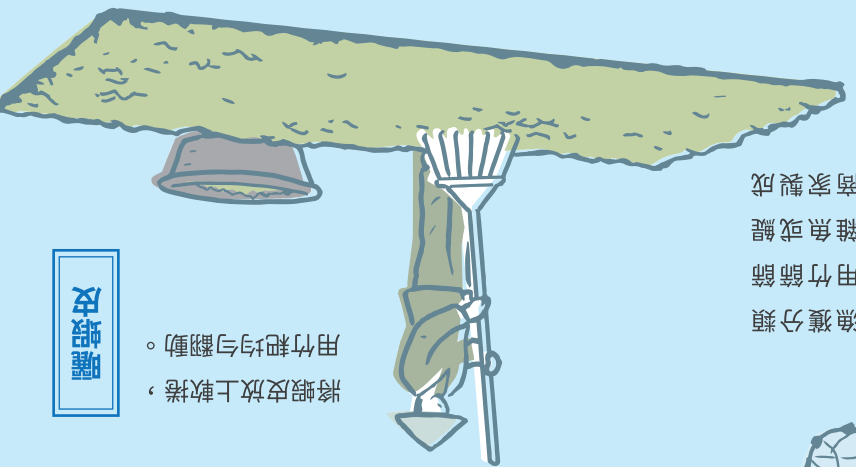
鹽曬
早期使用麻/紗製網，用
石需定期保養，先經海
水沖三次、再用淡水清洗
後染網，增加材質韌性。

漁家漁事

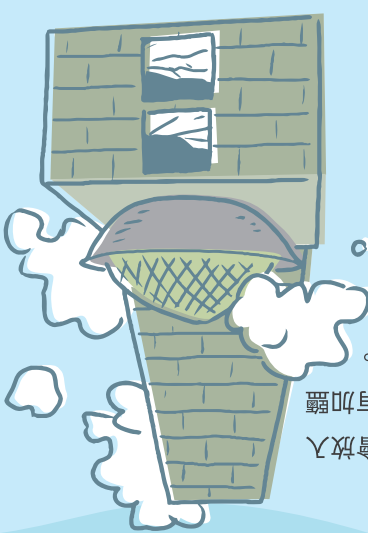
下雜魚用粗鹽醃製後裝入陶甕移至戶外，等好天
氣開蓋攪拌，促使均勻發酵產出好風味的魚露。



(鱈魚)鹽皮



皮蝦
將蝦皮放上軟捲，
用竹把均勻翻動。



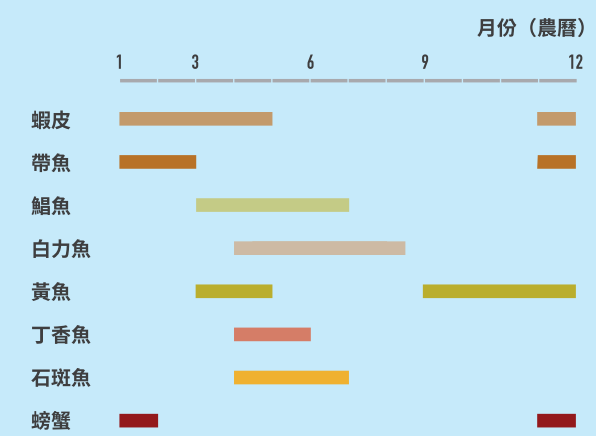
皮蝦

篩淨後的蝦皮會放入
蝦皮鍋炙煮。有加鹽
煮的稱鹹蝦皮。

翻開橋仔漁民曆

橋仔一帶盛產蝦皮、黃魚，四季皆有漁汛，各季都能品
嚐海味。討海仰賴身體經驗，根據海床質地、水深、潮
水、魚的習性「快狠準」地捕撈。漁人熟知海域，懂得
抓準魚的洄游路線、前往合適漁場作業。

橋仔近海有多處優良漁場，如高登島、中島、大小坵、
三連嶼周邊都能見到漁船行跡，橋仔與大坵之間的「門
中」水道更因水流湍急、藻類豐富，是討海寶地。



三連嶼



- 指導單位 文化部
- 主辦單位 連江縣政府
- 承辦單位 連江縣政府文化處
- 執行單位 原典創思
- 摺頁設計 群青製造所

廣告

走進橋仔： 回港之後，跟著漁人走一圈！

過去每到漁汛期，橋仔村落各處飄溢蝦皮香、家屋外擺放做鹹的甕罐。雖往昔榮景不再，聚落中仍有留許多漁事痕跡—澳口是出返航前線；岸邊能整理漁具與上岸的漁獲；周遭礁岩各有其名，是回港時的地標、洗曬網的作業場域；軍人、商賈、漁民和村人等人群匯集，石屋、漁寮、校舍、雜貨店聚集於此，不同時代堆疊出多元的空間機能，展現地方活力。透過閱讀地景，聆聽漁人的聚落故事，走過橋仔的繁華歲月。

走讀路線

橋仔廣場 > 漁村展示館 >
澳仔 > 洗網場 >
大澳裡 > 沉斗位 > 小橋 >
五間排 > 公家漁寮

時間
約1小時

澳口漫步
1.5小時↑

橋仔廣場

曬漁網、曬蝦皮

「以前只要有空地，廣場、家門口到處都可曬蝦皮，入冬到端午的蝦皮漁汛，村內飄著蝦皮香。大坪頂廣場很大，攤販商家聚集，曬漁網的時候我們還會特地留一條通道讓車走！過去橋仔村辦公處就設在廣場旁，很熱鬧。」

漁村展示館

鹽倉、橋仔分校教室、中興酒廠北竿分廠

「民國50年代，這裡曾經是塘岐國小橋仔分校的教室，因為當時還沒蓋校舍，才將原本的漁寮撥一半空間給學生使用，當時最高年級只到四年級呢！現在是漁村展示館，不僅收藏許多過去使用的捕撈漁具、加工器具和模型，館內還有馬祖島礁常見的燕鷗、螢火蟲和梅花鹿介紹。」

小橋

清理漁網

「現在的橋是後來重建的，過去是石板橋，坡陡流急，水道只有現在的一半寬，水量大，村人可以在石橋下方洗網。」

五間排

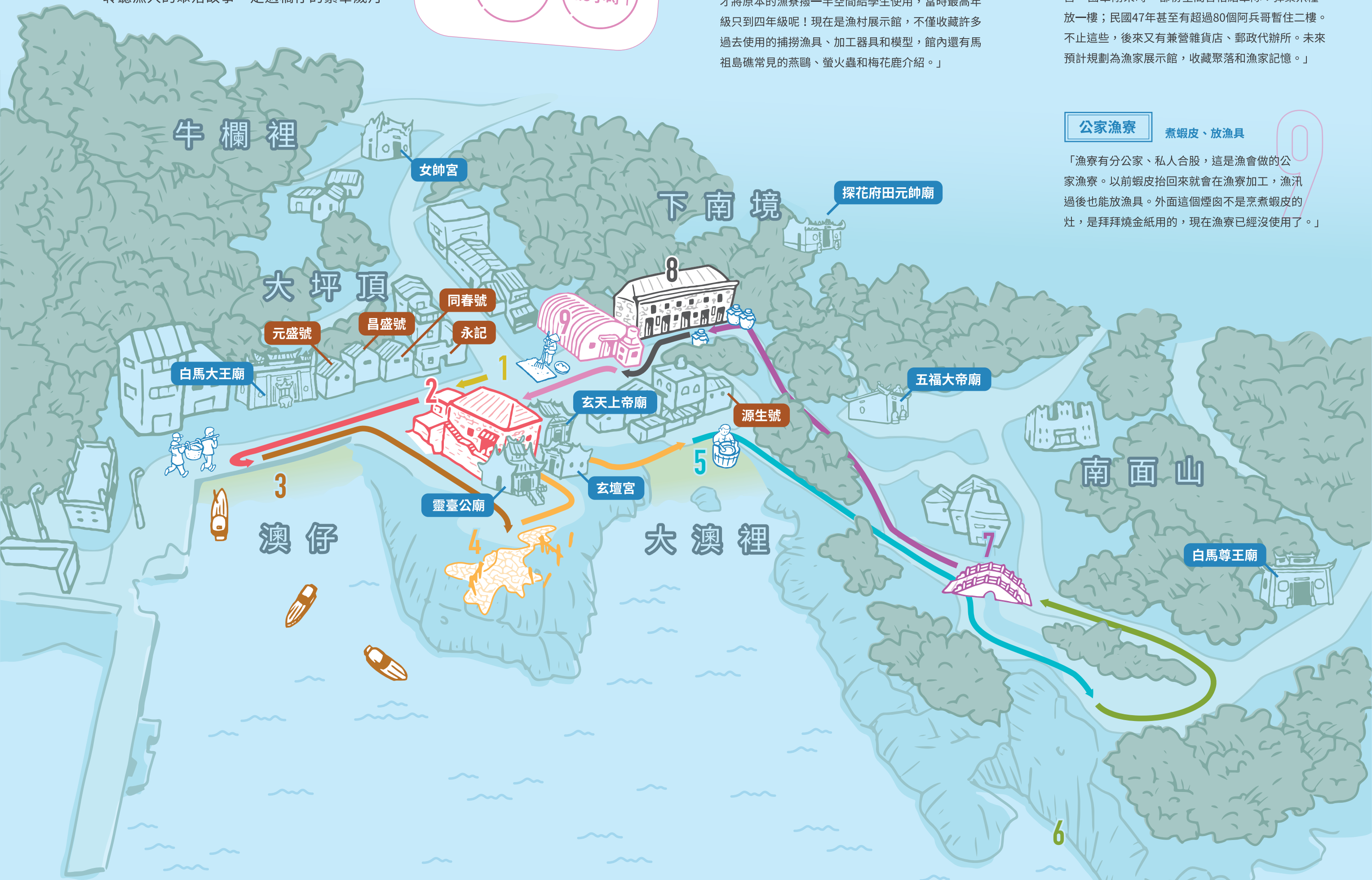
做魚露、鹹蝦皮、雜貨店、郵政代辦所

「這裡住王姓人家，院子內有豬圈，我們以前會跟他們買豬回家養。五間排是『永豐店』舊址，過去做鹹著名，現在一樓還留著大魚窖。國軍剛來時，部份空間曾借給軍隊：彈藥米糧放一樓；民國47年甚至有超過80個阿兵暫住二樓。不止這些，後來又有兼營雜貨店、郵政代辦所。未來預計規劃為漁家展示館，收藏聚落和漁家記憶。」

公家漁寮

煮蝦皮、放漁具

「漁寮有分公家、私人合股，這是漁會做的公家漁寮。以前蝦皮抬回來就會在漁寮加工，漁汛過後也能放漁具。外面這個煙囪不是煮煮蝦皮的灶，是拜拜燒金紙用的，現在漁寮已經沒使用了。」



澳仔

「澳仔(o' iang⁺)是面海右側的澳口，水域深，能看到捕蝦皮的舢舨、錨纜這類大型船隻停靠。因鄰近大坵、中島漁場，過去漁民出海、整理漁獲都會在這，岸上熱鬧，國軍來之後變成軍用港，我們只能到旁邊的大澳活動。」

洗網場

「我們口中的「洗網場」位於澳仔與大澳間的一大塊平坦礁岩，早期麻製漁網要定時保養，清洗時大家隨伙長母*指示，配合口令，將漁網使勁上下來回甩動，潮水一沖上來、就甩下網，整個澳口會聽到此起彼落的拍打聲。」

*伙長母 (hui' luong' mo⁺) 主掌岸上事務的人，如加工漁獲。

大澳裡

「大澳裡(toy' o' lie⁺)是戰地政務時漁民主要的作業區，因礁岩多，回岸需另用小舢舨轉乘。漁民要配合軍事防務，晚上六點後岸上不准有人影出沒，管得可嚴！我們回港後要快速清理漁獲、再運回去處理。岸邊的鐵絲門上掛著鐵罐做的風鈴，若有動靜可提醒站哨衛兵的注意。」

沉斗位

「斗是將椿垂直打入海床的漁具，大約15個成人高。這邊風浪小，所以漁民會把長長的斗先插在沉斗位，方便後續作業；如果打椿完，斗就折成一節一節帶回漁寮。」

*沉斗位位於下方灣澳，提醒僅可遠觀囉！