

第五章 海岸空間的記憶與身體實踐

第一節 記憶與身體實踐

對於向來以口述記憶的港口阿美人來說，這些海岸空間的記憶是透過什麼樣的機制？又是在什麼樣的景況下成為港口阿美人的共同記憶？我認為港口阿美人海岸空間的記憶與日常生活的身體實踐有直接關係。身體，不只是生理面向的身體，還有文化面向的身體展現。Mauss（1934）強調從觀察人們在日常生活的細微舉止處，可以體現出不同文化影響所發展出的身體技能（techniques of the body）。Connerton（1989）討論記憶是如何透過身體實踐而具體體現。

Merleau-Ponty（2002）在 *Phenomenology of Perception* 一書中提到習慣現象影響著人們理解身體的概念。習慣是一種知識，是一種關乎身體的記憶。習慣養成的過程間，也正是人們的身體在理解。筆者認為港口阿美人在海岸空間中產生的記憶，與日常生活人們在海岸處進行的採集與漁獵活動，經由時間積累的身體實踐經驗，有直接而且密切的關係。

港口阿美人在海岸的採集與漁獵活動，大多數的人是參與「採集」與「漁撈」活動。然而，漁獵活動中「獵」的部份，則是專指有些人具備潛水入海中、熟悉海域、瞭解海洋生物出沒處，以及具備使用魚槍獵獲海洋生物的能力，例如，以魚槍技術獲取海魚、海鰻、章魚等海洋生物。漁獵活動中「獵」的部份所需要的技巧與能力，確實是比「採集」與「漁撈」活動的難度高。²⁸

海岸處人人都可去採集與漁獵，沒有劃定固定界線，以限制人們採集與漁獵活動的範圍。日常生活去海岸進行採集與漁獵活動，這些活動並沒有嚴格的性別分野，限定何者應是男性或女性所為。個人、夫妻同行、或是親友結伴等，大多是為了個人興趣或自家食用而為。從海岸處取得的漁獲物，有的將所得的漁獲帶回家，或是分送給鄰居親友。大多是直接在海岸處，或是前往同行者其中一人的住處，將漁獲物一起煮食共享。除此之外，為供應祭儀活動的大量使用，多是以年齡組織或家族社群單位進行集體的漁撈行動，以供應眾多參與者食用。港口阿

28 在臺東都蘭的豐年祭中，年齡組成員的傳統舞、現代舞以及射魚（漁獵）技能表現，會被公開表揚以獲得名聲（蔡政良 2004a）。

美人在日常生活裡，大多數是爲了個人興趣或是自家食用，個人或邀集親朋好友結伴去海岸進行採集與漁獵活動。這樣的日常生活喜好影響著移居至外地工作的港口阿美人，其在工作之餘，仍喜好到附近的海邊活動。

第二節 海岸空間的身體感官經驗

一、身體感官經驗：視覺

港口阿美人的身體感官經驗，顯現在視覺、聽覺、味覺的文化獨特性。港口阿美人的顏色語彙，紅色的稱爲 *kahengangay*，白色的稱爲 *fohecalay*，黑色的稱爲 *kohetingay*，黃色的稱爲 *kaliyalaway*，不分藍色與綠色皆稱爲 *kangdaway*。很有意思的是，港口阿美人慣以 *makotaay* 混濁的與 *tingalaway* 清澈透明的，描述眼中看到海的景況。無論是海或海邊，都稱爲 *riyar*。天天看海的港口阿美人，在其眼中，海，有不同的海浪。*lima* 是離海岸邊十五至二十公尺以外，就開始捲進岸邊的海浪。*tapelik* 是離海岸非常近，大約在十至十五公尺以內，產生白色小小泡沫的浪花。我記得有一天，太陽很大，海邊的浪花打在岸上轉變爲白白的泡沫，在越靠近陸地處，浪花化爲細細的泡沫，時而進，時而退，忽而近，忽而遠的。*miyot* 是海浪在岸邊，退出去後，水流紛亂，在暗礁裡，形成的漩渦。

老一輩或是熟悉海洋的港口阿美人習以觀察月亮的圓缺，判斷海洋的漲潮與退潮變化。總地來說，月亮有五種變化：（一）*lapocan* 是在農曆一至六日，月亮剛開始要出現，慢慢變大。（二）*telan* 是直線，筆直的意思。大約是在農曆七至八日，夜空中出現半圓的月亮，中午就會出現。（三）*canglalan* 大約是農曆十五日或十六日，月亮最圓的時候。*canglalan* 是早上十點開始退潮到下午三點準備漲潮，這時候的月亮是圓的，是大退潮。（四）*wali no telan* 是在二十至二十六日，晚上十二點出現的月亮。（五）*pedeng* 是 *canglalan* 的相反；整個晚上沒有月亮出現，夜色很暗。*to'em* 是指月亮漸漸的消失。晚上六點一直到晚上十二點都是退潮的，十二點就開始漲潮到早上二點就是滿潮，四點差不多準備退潮，一直延續到早上六點。接著，早上六點後就開始漲潮了。漲潮要看循環，原則上一天有兩次，有時候會一整天都是漲潮，沒有退潮。夏天時，早上十點開始退潮，持續到約下午三點。

阿美語	時間	意思
<i>lapocan</i>	農曆一至六日	月亮剛開始要出現，慢慢變大。
<i>telan</i>	大約是在農曆七至八日	直線，筆直的意思。夜空中出現半圓的月亮，中午就會出現。
<i>canglalan</i>	大約是農曆十五日或十六日	月亮最圓的時候。
<i>wali no telan</i>	農曆二十至二十六日	晚上十二點出現的月亮。
<i>pedeng</i>	是 <i>canglalan</i> 的相反	整個晚上沒有月亮出現，夜色很暗。

資料來源：田野調查

近年來，港口阿美人到海邊，除了沿用長者以潮汐變化做為判斷，有些人也會使用石梯坪幾戶兼賣漁具的雜貨店提供的潮汐變化表，以做為與海進退互動的參考依據。²⁹

在海邊撒網，要看海浪的變化。港口阿美人嫻熟海浪的潮汐變化，看到海浪第一次來襲之際是不會撒網的。海浪第一次出現時，魚會在海岸礁石上吃海藻。當海浪再次接連出現時，魚才會隨著海浪推至海岸，此時才是撒網的好時機。退潮時也不撒網，退潮時海浪不會退到有魚之處。若是在秀姑巒溪撒網，溪流與海浪水流變化是不同的。

港口阿美人慣以在夜晚的時候，在海岸處進行夜抓。當夜抓的時候，人在海岸若見海水突然退得很多，要用手電筒照一下，很有可能等會兒大浪就要來了。對港口阿美人來說，在海岸釣魚要學會如何看浪，要知道如果水降得很快，旁邊就很有可能會有大浪。聽港口阿美人說，有一回在石門釣魚的外來客，當時他以為海邊的石頭還很乾，沒有警覺心察覺到就快要漲潮了，結果就這樣失去生命了。

港口阿美人知道要以潮汐分辨個人在海邊時的進與退。比如說，去夜抓，像今天下午兩點就會開始退潮，直到晚上七點。等到大約晚上六點將近七點以後就會開始漲潮，漲潮的時候，海浪頻頻打上岸邊，如果要夜抓就會很危險。夜抓時，沒有像在白天的時候視野清楚寬廣，那時候會一隻手拿、挖或是抓東西，另外一隻手還要拿著手電筒照明，走在珊瑚礁石上找東西，不可能再分心照明海浪打到

²⁹ 請見附錄表 4。

哪裡，常常要憑著當下的感覺，一看到浪打上岸來，人就要趕緊退了。不然，心裡一直想拿東西，卻不注意身邊的狀況，等到發現狀況不對，沒有辦法回應的時候，就會很危險了。

港口阿美人每天都可以看到海，認知在海岸遇到大漲時不會靠近之處。比如說，*cangalan* 大約是農曆十五日或十六日，月亮最圓的時候。*cangalan* 是早上十點開始退潮到下午三點準備漲潮，這時候是大退潮，月亮是圓的。港口阿美人觀察潮汐變化可判別 *cangalan* 時浪潮退至海岸何處。人們依據累積的經驗，眼看海岸某處礁石是乾的，就可前往礁石處從事釣魚、拿螺貝等海岸活動。如果突然大浪打上岸，身處的礁石被海浪打濕，人們就知道快漲潮了。若海浪陸續第三次接著第四次打上岸來，漲潮不斷，水流變了，人們就要趕快離開。如果人們還留在原地，很快就會被海浪捲入海中。

從港口海岸空間地名語彙的解析，可以得知港口阿美人對海岸地景的認知，將有些眼中可見的地景，直接比擬為日常生活裡具體可見的物，比如，船、扁擔、鯨豚、爐灶、鼻子、水井等。這些都不是以抽象、象徵、隱喻的圖像方式傳達地景所承載的文化意涵。³⁰

二、身體感官經驗：聽覺

港口阿美人的身體處於海岸空間中，港口阿美人對海岸地景的認知，不純然只藉由「視覺」的觀看，亦從「聽覺」的感官認知海岸地景。比如，經由港口阿美人的耳朵，就生動地聽到 *Piososay* 為大海放屁之處。*Palawitan* 就是海浪跳越礁石後，再沖擊到岸上水田的聲音。³¹

不只，「眼看」還以「耳聽」感知海岸浪潮變化。「你在晚上夜抓的時候，就用聽聲音的。因為晚上看不到，頭又是一直低低的，在注意岸邊的礁石。」「你在夜抓的時候，聽到啪的一聲，一下子變得很大聲，你要趕快用手電筒照發出聲音的地方，一看，果然是浪大，這時候就要趕快跑，離開那個地方。」原來，聽到啪的一聲，是因為浪打到岸邊的礁石發出的聲音。而一下子變得很大聲，是因為海浪已經開始捲起了。如果海浪沒有捲起，岸邊是不會有聲音的。這就是港口

30 請詳見第二章海岸空間的記憶、命名與敘事。

31 請詳見第二章海岸空間的記憶、命名與敘事。

阿美人認為從外地來此處釣魚的人會被海浪捲走，就是因為浪還沒有捲起的時候，釣魚的人只注意他的浮標，等到一下子海浪把人整個捲起來，就為時已晚無法逃脫。

一位年近四十歲擅長潛水和射魚的年輕人強調，老人家特別交待，在石梯坪的 *Pakeriran* 海岸處，夜抓時，如果「聽到嬰兒的哭聲」，不要以為真地是嬰兒的哭聲，如果人一靠近傳出聲音的地方，很有可能海浪就在附近。一但人察覺到海浪出現，其實性命就很危險了。還有，如果兩個人一起去海邊夜抓，若抓了很多，就要留下一半在海邊，不要貪心，這樣以後再來，才可能有好收穫。

三、身體感官經驗：味覺

港口阿美人一整年從海岸都有新鮮的漁獲可取食。人們將這些海洋生物視為食物從口進入身體。吃什麼海洋生物？什麼海洋生物可以吃？什麼海洋生物不可以吃？怎麼吃海洋生物？。關於海洋生物食物的選取，關係著港口阿美人的海洋生物知識。³²

從小到大的日常生活中持續吃食海洋生物的經驗，逐漸養成吃食海洋生物的習慣。港口阿美人食用海洋生物的方法，大多是生食、水煮、生醃、煙燻。在港口部落生食的機會是很多的，「小時候，我爸爸一早剛從秀姑巒溪出海口抓 *podaw*（魚苗）回家，我肚子很餓，他就直接拿抓來的 *podaw* 給我吃，生的 *podaw*，很鮮、很甜，很好吃」、「看到龍蝦，拿起龍蝦，就在海裡，把龍蝦的頭和尾巴直接拿掉，用嘴巴咬一咬，吃下去」、「海邊的海藻很多，拿起來，就可以直接吃了」、「我們不是只生吃魚肉，像是蝦子、螃蟹生吃，也很好吃。吃起來，比熟的，還好吃、還甜」。

平日港口阿美人進食魚、貝、螺等漁類，先煮一大鍋熱水，再將魚、貝、螺等一起放入，隨即將煮熟後的漁味撈起，鍋內便是一大鍋的鮮美漁湯。從海洋裡取得的魚，港口阿美人對於手掌大小的魚，可以刮除魚鱗的，會刮除魚鱗，而不清除內臟。當地人認為海岸的魚吃了海藻，魚的內臟是可以食用的。如直接生醃白毛魚腸，便視為佳物。但是，部落人特別提醒我，鰻魚的臟物，如果吃多了，會讓人有頭暈的感覺，不要吃太多。

³² 港口阿美人食用海洋生物（魚、藻、螺、貝、蝦、蟹等）及淡水生物，請詳見附錄一覽表。

另外，有些魚的魚鱗難以刮除，部落的人往往得先用火烤，待魚鱗烤焦後，再拿去煮湯，湯喝起來會有燒焦味，很好喝。這類魚大多是在珊瑚礁岩岸出沒鮮豔多彩的鸚哥科魚及隆頭科魚。魚身不大，魚身的顏色很漂亮，手摸魚身的感覺是滑滑的，港口阿美人稱這類魚為 *cacengaw*。還有黑色的雀鯛、小的鰻魚等小型魚，也是會先用烤的方式，再煮湯。據報導人的說法，小的鰻魚烤了以後，看起來不會那麼恐怖。如果沒有用烤的，直接煮，看起來滑滑的，會感到蠻噁心的，而且先烤再煮湯會比較好吃。

日常生活偏好的味覺，為鹹味、辛辣味、苦味，如有些海藻，本身就具有苦味。港口阿美人很喜歡的蘸湯，就是將碗內先放入些許漁湯，再加入鹽以及搗碎的小辣椒，漁味、鹹味、辣味合而為一，非常提味。³³

第三節 海岸空間的身體實踐活動

去海邊成為港口阿美人日常生活的一部份，所從事的採集與漁獵活動，就有垂釣、潛水、射魚、拿取海藻、採集螺貝類、撿拾漂流木、網撈魚苗、抓龍蝦等等。取之於自然，用之於自然，港口阿美人所得的漁獲物，除了可以提供日常生活中所需的食物外，可以所得何物，則需憑藉個人面對海洋的能力，若能從中獲取難得的漁獲，藉此，還會獲得港口阿美人給予個人正面評價的肯定。

港口阿美人食用的海洋生物種類非常多樣，令筆者不得不佩服港口阿美人日常生活從海岸處，取得海洋生物的豐富知識與能力。³⁴這些海洋生物筆者經由圖鑑辨識、報導人指認以及請教專家學者，現階段整理出港口阿美人食用海洋生物的科別、阿美語稱謂、中文名、學名、主要獲取方法，以及如何食用，請詳見附錄。

33 港口阿美人平日特別喜好食用一種人工養殖的淡水魚，即為臺灣廣見的吳郭魚。吉利慈鯛的俗名就是吳郭魚，慈鯛科，學名 *Tilapia zillii*。吳郭魚購自於鄰近靜浦或樟原部落的家戶養殖場。港口阿美人料理吳郭魚時，不刮除魚鱗，直接將鹽塗抹魚全身，將一整尾魚放在網上烤，待烤熟後，直接剝除魚皮，即可食用。直接用手或是以筷夾取魚肉，再將魚肉沾以魚湯為主加入搗碎的辣椒及鹽的蘸湯，甚是夠味。朝天椒，茄科，學名 *Capsicum frutescens*，非常普見於港口阿美人的日常生活。再者，亦可將胡椒鹽直接撒於烤過的吳郭魚身。或是將刮除魚鱗的吳郭魚，切成塊狀，水煮滾開後，紛紛將魚塊放入大鍋內，加入一種植物食茱萸葉片。魚湯甘甜且有食茱萸植物本身濃烈特殊的氣味。無論是野生植栽或是刻意種植的食茱萸，在住屋、工寮、溪流等處隨意可見。食茱萸，芸香科，學名 *Zanthoxylum ailanthoides* Sieb. & Zucc.，俗稱刺蔥，是港口阿美人喜愛食用的香料植物。

常去海邊採集或是漁獵的港口阿美人，無論是秀姑巒溪出海口、石梯坪或是石門為中心的三大採集與漁獵場域，這些地方海洋生物蘊藏量豐富，都是港口阿美人常去的漁獲場域。海岸地名的串連體現出，港口阿美人夜抓、潛水路徑的採集與漁獵空間。

一、溪水與海水交匯處採集活動

每逢颱風吹襲臺灣東部時，「一遇到颱風天的時候，我們高興的是到出海口或是海邊可以撿到我們需要的東西。」原來，「需要的東西」是指颱風的豐沛水量造成秀姑巒溪溪水急流，將漂流木、魚苗、農作物，如西瓜等其他雜物，從上游處沖刷至下游處，也就是 Cepo 溪水與海水交匯處。颱風過後，港口阿美人會去揀拾漂流木，有些家戶就是將撿拾而來的漂流木，以簡易熱水器燒煮日用熱水，可降低燃料支出。家用的，大多數是揀拾小的漂流木。為了堆放拾得的漂流木，有些人直接在海岸處，架起堆放漂流木的地方，日後，再從海邊帶回家或是工寮使用。採集活動除了可自給自足之外，近年來，港口阿美人對於漂流木的使用，已從過去單就日常生活的燃料使用轉化為年輕一輩從事藝術創作的素材。

二、海洋生物採集

港口阿美人在海岸處，整年都有海洋生物的採集活動。這樣的採集活動，阿美語稱為 *mickiw*，所採集的海洋生物包括，海藻、魚、蝦、蟹、螺、貝等。猶記得一次吹著微風的午後，我漫步在港口部落的街道間，遇到一群女人聚集在一戶家門前聊天、說笑、喝飲料，見到一張小桌子上，擺著四碗海藻，海藻成為這群人的下酒佐菜。這是我第一次看到海藻是如此親切成為日常生活裡吃食的一部份。

有一天，我和兩位女性長輩到海邊拿海藻和海螺。礁石的一個洞、一個洞原來是暗藏玄機的。海浪不斷地拍打著礁石，女性長輩說，漲潮可以拿到比較多的海藻和海洋生物。當時，看到女性或是男性長輩會前來潮間帶。女性為了躲避東臺灣烈陽的曝曬，會頭戴著斗笠，斗笠附著可以遮掩臉部的垂布、身穿著長手套與長褲、背著袋子、穿著雨鞋、手持著專門挖貝螺所用的工具。三三兩兩的彎著腰在長滿黃綠色、褐色海藻的礁石上，採集海藻等。

後來，我曾經和一群婦女到海邊和溪邊處，拿海藻、釣魚、撿溪螺。其中，一位年約四十歲的婦女，她是採集海洋生物的好手，很喜歡到人定勝天石碑的礁岸附近拿海藻等。她採集的動作不僅快，而且深諳不同 *ckiw* 的習性。所以一群婦女在同一地點，花費同樣的時間，結果，她的獲取量往往是最多的。她告訴我，當地人在海邊礁岸逗留，主要就是為了拿 *ckiw*。海岸處哪裡可以拿到比較多、比較好的 *ckiw*，主要是依據個人的親身經驗，知道海岸處那邊藏有較多的 *ckiw* 可以拿。

什麼是 *ckiw*？港口阿美人對於海邊可拿的海洋生物，如螺、貝、海藻類等都統稱為 *ckiw*。依報導人所述，*ckiw* 本身就分好多種，有的是長「毛」的、沒有長「毛」的、小小的等等，非常多種。*ckiw* 中的 *sampiraw*，對港口阿美人來說是很特別的，這也是老人家最愛吃的。*sampiraw* 特別之處在於背部有「毛」，原來報導人口中所謂的「毛」，其實就是附著在殼上的海藻。人們要去挖牠的時候，因為在海邊的海藻很多都是長在礁石上，而殼上長有海藻的 *sampiraw* 看起來和海邊的礁石非常相像，很不容易辨識。再加上 *sampiraw* 大多是出現在比較有浪的礁石上，對於沒有看過或是沒有抓過的人來說，根本就很難分辨。所以一般說來，會拿 *sampiraw* 的人，一定是個人要很有經驗的才會拿到。另外，還有其他的就是 *pais*、*'angdis* 等等，*'angdis* 就是長不大，長得小小的，對港口阿美人來說，吃起來的口感是不一樣的。

年輕一輩若要辨別較難取得的 *ckiw*，懂得箇中訣竅，多半是來自於老人家的經驗傳授，「跟著去海邊」就是他們直接學習的好方法。一位婦女提到，以前她也是和父、母親去海邊，從長輩那兒聽來的。後來，結了婚以後，她喜歡去海邊，和她的先生有關係。她和他的先生常一起去海邊，尤其是去石門夜抓。她剛開始去海邊，心中會感到害怕。不過，後來，慢慢習慣了。有時候，她的先生會讓她一個人在岸邊，然後她的先生再去別的地方。等到她的先生抓得差不多再叫她，然後他們再一起上岸回家。男性比較不怕去海水較深的地方，女性則多是在海岸處活動。

港口阿美人將用來挖 *ckiw* 的工具，叫做 *sackiw*。這樣的工具是港口阿美人自己做的，港口阿美人將細長鐵條的一端敲成鉤狀，這種鐵器非常適合去海邊挖 *ckiw* 時，伸入珊瑚礁岩縫或是海溝，鉤取藏匿於其間的海洋生物。或是有的海洋

生物緊緊附著於珊瑚礁岩上，可藉此刮離海洋生物。港口阿美人會將從海岸拿來的 *ckiw* 直接煮湯或是用醃的。大多數比較喜歡煮湯吃，最主要是爲了喝湯。港口阿美人煮 *ckiw* 會放鹽，幾乎不放薑，喜好取食海鮮本身的原味。*ckiw* 除了 *sampiraw*、'*angdis*'，還有 *pais*、*tatinco*、'*alem*' 是用醃的。去海邊挖的 *rapicapic*' 比較甜，'*alem*' 都是用 *sackiw* 挖的。

一位港口婦女說，長輩會教她 *sampiraw* 長的是什麼樣子，她說，其實 *sampiraw* 真地是很難看出來。抓的絕竅就是牠的背會比較突出來。沒有經驗的，可能抓了一天，都沒有辦法抓到五粒。她並且提到，'*angdis*' 比較是在海岸邊，牠長的小小的，一年只有一次，大概十月才開始有，一直到二月。牠的肉吃起來，和 *sampiraw* 是不一樣的。煮 '*angdis*' 的湯，喝起來是苦苦的。*sampiraw* 的肉是有點帶黃色的。

夏天到了，*toko* 或是 '*afelong*' 海膽，就會有肉了，都可以用 *sackiw* 來挖。港口阿美人使用比較長的來挖 *toko* 或是海膽，是因爲此二者都是在縫裡面。像海瓜子也是住在石頭縫比較密的地方。*toko* 和海膽都是在珊瑚礁岩縫裡，不一定是在海水深的地方。海膽會在海岸近陸地的淺水深處出現，海膽是哪裡有縫，就往哪裡鑽。如果看到海膽躲藏在縫裡，若一碰觸牠，就要趕快挖。不然，越是挖海膽，牠的刺就越伸張，一旦海膽的刺張開後，卡在縫裡，海膽就越來越緊匿於縫隙間，如此一來，就更沒有辦法把牠挖出來。除非隨身拿起石頭，將海膽藏身的縫隙敲開，這樣才有可能拿到海膽。如果挖海膽時，不小心將海膽弄破掉，就在海邊直接將海膽拿來，放入口中生吃。取回的海膽可直接剝開生吃、煮過再吃、或是浸泡於酒中。雖然港口阿美人不曉得海膽浸泡酒一段時日後再飲用，對身體有何質質的效用，卻也喜歡如此處理。

就她所提到的海膽，有 '*afelong*'、'*owang*'、'*karipana*'、*kanasaw*。海膽都有長刺，港口阿美人在海岸看到的海膽通常是 '*afelong*'。另外，刺比較短、比較細的，叫做 '*owang*'。*owang*' 只有在夏季才長肉，在其他季節拿到的 '*owang*'，殼內所含的是砂子，幾乎都沒有肉。牠的殼是彩色的，有白、黃、紅色的。牠體型較大，不是在縫裡，拿 '*owang*' 的海岸處，在淺水處，會需要潛水。*karipana*' 也是屬於海膽的一種。牠的刺是比較長，很少人去拿 '*karipana*'。拿 '*karipana*' 是最危險的，當人們一碰觸到牠，牠的刺就會斷掉，這時，斷掉的刺就很有可能刺入人的手裡。

港口阿美人以火燒牠的刺，讓長刺可以融化，避免手被刺。還有一種海膽是要潛水去拿的，叫做 *kanasaw*。據報導人所言，*kanasaw* 這種海膽的肉較多，肉多的樣子，像是隨時要從渾圓的殼身溢滿而出。若是吃多了，還會讓人感到有點噁心。這種海膽是她和先生以前常常一同潛水去抓的海膽，她提到她的先生是如何在海裡潛水拿海膽：「他很喜歡潛水，每次潛水去拿 *kanasaw*，上岸的時候，*kanasaw* 的刺都沒有了。他在海裡潛水，一邊挖海膽，接著，一邊就刷掉海膽的刺了。」

港口阿美人掌握了海膽 '*afelong* 和 *karipana*' 的生活習性。'*afelong* 多半是待在石縫裡的，而 *karipana*' 有時候會從石縫間跑出來。有時候夜色昏暗，深夜到來，去夜抓時，'*afelong* 才從礁石間跑出來，'*afelong* 是會在海浪猛烈拍打礁石的岸邊出現。'*afelong* 的生活習性和 *karipana*' 不一樣。白天，'*afelong* 和 *toko* 大多是躲匿於海岸石縫間或是洞穴內，等到晚上的時候，牠們才跑出來。*karipana* 的生活習性反而是在白天出現。

toko 類有，*toko*、*laliyok*、*karooray*、*kangiwitay*、*piti*'。對於港口阿美人來說，*toko* 為統稱，其間，還有其他種的 *toko*，故在此即為 *toko*「類」中有其他的「種」。 *toko* 類也是有很多種，本身稱為 *toko* 的，就是 *toko* 類中，被港口阿美人認為最高級的 *toko*。*toko* 類的明顯特徵，就是有殼並且外型是圓的，經由水煮過後，殼內的肉，很容易就可以被拿出來食用。平常白天 *toko* 是躲在洞穴裡頭的，晚上去夜抓時，就會看到牠跑出來。食用 *toko* 時，要把 *toko* 的殼敲碎後，才可以把殼內的肉拿出來吃。*laliyok* 的外型像斗笠，外殼很硬，外殼的顏色，是有一點白色、有一點粉紅色的。拿石頭把外殼打碎以後，裡頭黃黃的腸子和肉，生吃，拌小辣椒和醬油，非常鮮美好吃。*toko* 這一類都可以用醃的。還有小小的、黑黑的，殼凹凹凸凸的，叫做 *karooray*。這種是用醃的，有一點辛辣味，*karooray* 比較是在近海岸邊出現。*kangiwitay* 阿美語的原意是指歪歪的，應該是牠的嘴巴有點歪歪的，有這樣的特徵，所以被這樣叫。加上 *kangiwitay* 的外殼看起來髒髒的，老一輩的又叫牠 *kasilil*，阿美語即骯髒的意思。*piti*' 在岸邊就有，或者是在沒有水的地方就有了，不過，現在 *piti*' 這種都很少了。

poki 類，*toko* 和 *poki* 是不同一類的。以前老人家稱呼的 *kalodi*'，其實就是 *poki*，是因為 *poki* 這種貝類太像女性的性器官，港口阿美人就習慣稱之為 *poki*。*poki* 也是有很多種，在港口海岸常出現 *poki* 的殼面呈咖啡色、亮亮的，殼比較

薄，殼面會有一個一個白點。另外，也有 *poki* 的殼面是白色的，殼的質地較硬。有些 *poki* 的殼很薄，甚至不小心從手裡滑落到地面，殼就碎了。如何食用 *poki*？小的 *poki* 可以用醃的，大的就一定用煮的。

panga no malasangay 類有，*panga no malasangay*、*kakerec*、*homon*、*tofal*。*panga no malasangay* 直譯阿美語就是指酒醉的男性性器官，老人家也這樣說，其實這就是海參。*panga no malasangay* 類，有很多種，長相都差不多。*panga no malasangay* 類，有很多種，港口阿美人有四種對海參的稱呼就是，*panga no malasangay*、*kakerec*、*homon*、*tofal*。其中有一種，*panga no malasangay* 比較長，顏色特別是黑的，有點帶灰色的。牠們會在海底或是在縫裡出現。牠們在海水裡是細細長長的，一被觸碰就會馬上變得肥肥短短的。海參還有的叫做 *kakerec*，這種比較硬一點，身軀帶有黃色。還有 *homon*，是比較小、黑黑的。還有一種叫做 *tofal* 很硬，比皮鞋還硬，而且也比較大。很有趣的現象是在洞穴裡，如果看到一個 *poki*，旁邊就是一個 *panga no malasangay*，這兩個會在一起。

依據港口阿美人夜抓的經驗，可知在晚上抓魚類、螃蟹類會比較多，因為晚上牠們會跑出來。比如說，小小的鰻魚 *pay'ol*，白天必須用釣的，到了晚上，不用釣的，直接用手抓，就可以抓到了。如果退潮不會退很多的話，浪大就不適合進行夜抓。季節的漲退潮略有所調整。夏季若要去夜抓，原則上差不多晚上七、八點前後就可以去夜抓了。以三月底來說，如果早上八、九點退潮，晚上也差不多就是這個時間，頂多延後一個小時退潮。報導人各有所長，至於螃蟹的名字，她比較不知道，她所知的 *tamarang* 是一種外殼有紅色、黑色斑點的螃蟹，現在已經很少。海藻女人知道的比較多。海藻的名字就特別多了，港口阿美人在海岸直接用手拿海藻，不需要使用其他任何工具。

在港口阿美的海岸空間是以石梯坪海邊 Ngoros 地帶的 *damay* 最多。*damay* 長在礁石上，冬天才有，這種海藻看起來很像頭髮。以當地人來說，*damay* 是海藻類中屬於高級一點的海藻，為什麼這是港口阿美人認為的「高級」海藻？由於這種海藻一年出現一次，在冬季，港口阿美人才可以拿到 *damay*，由於冬季的白天少有退潮，人們站在濕漉漉的礁石上，海浪陣陣拍擊礁岸，增加了採集海藻時的危險性。石梯坪的海鮮餐廳會拿來烹煮使用的海藻是 *kaping*，由於港口阿美這邊是到海岸現採的，港口阿美人覺得吃起來特別香，特別有原味。

除了 *damay*、*kaping* 之外，還有像樹枝一樣，棕色的 *kakotong*，漢人稱此為「鹿角菜」。還有，一種叫做 *sailaw*，這種短短的海藻，可以吃。*kasipiray* 這種海藻用手摸起來滑滑的。*kaófaday*，港口阿美人稱為「白頭髮」，這種海藻很硬，一絲一絲的，煮湯很好吃。有帶白色的、黃色的、紅色的，夏季當地人有時候就直接拿來食用，甜甜的、很脆、很香，就如刷子一般。*fanoh no waco* 以阿美語直譯，就是狗毛之意。此種咖啡色海藻長得很密，就像是狗的毛一樣。*linalin* 為細細長長的綠色海藻。*picid* 海藻的葉片較寬，也是一種綠色海藻。

sadowasí，有葉子、硬硬的、有小球的、黃褐色的海藻。一般來說，比較長的，才有小球，吃起來澀澀的，比較不好吃，較短的，就沒有小球。*tatikenol*，深綠色的海藻，生長在海底，大多是人要潛水入海去拿。在港口阿美海岸的 *Cingaracan* 地帶，人們不用潛水就可以採集到 *tatikenol*。*ripat*，這種海藻外形看似小粒的葡萄，長在礁石上，就猶如草皮一般。*salongasong*，很粗，外形看起來像是頭髮。*'a'onger* 吃起來有點苦苦的，大多是用醃的，可以煮湯。港口阿美人會將 *'ofad* 直接拿來生吃，由於它本身很硬，甚至可以把 *'ofad* 拿來刷鍋子，也可以拿來和魚一起煮湯食用，如此一來，魚湯的味道會很好。不過，很少人會去拿。另外有一種海藻，就是在深海的，小小一片的，滑滑的，叫做 *'adiping*。港口阿美人在煮湯時會加進去調味，喝起來會甜甜的，而那種海藻，大概是在海平面底下一米到六米之間可以找到。

大抵而言，港口阿美人沒有什麼吃海藻的禁忌。阿美人很喜歡吃有苦味的野菜或海藻。採集海藻的禁忌，在於如果女人遇到生理期時，最好少去海邊。據報導人的說法是「海浪會抓人」。尤其是，如果一個男人的太太或是一個女人的先生去世了，當事人一年以內都不可以到海邊。而且「海浪會追人」，最好和失去配偶的人保持距離。還有採集海藻時要很小心，因為在冬天有很多人去拿 *damay*，而 *damay* 本身大多數是生長在浪多的礁岩處，有不少人就是去海邊拿 *damay* 淹死的。

年輕人認為，如果男人只會去拿海邊的 *ckiw*，會讓人覺得很丟臉。平日去海岸拿海藻的男人，大多是年紀較長的。年輕男子會拿海藻多是為了釣魚所用，去買釣魚的誘餌，這樣花費會比較高。比如，大約在九月、十月到一月期間，海岸處有 *kakotong* 這種季節性海藻出現。有一種魚，白毛，在冬季期間就是會吃這

種海藻。所以接近冬天時，男人會在海邊找魚愛吃的海藻，採到這些海藻後，就直接拿去釣魚。

三、海岸漁獵活動

(一) *mipodaw* 捕撈魚苗

*Cepo'*是秀姑巒溪的出海口，海水與溪水相交之處。港口或是靜浦的人們來此處捕撈魚苗，大約是在早上一、兩點的時候用三角網抓去抓魚苗。每個月都可以抓魚苗，抓魚苗要看月亮抓，月亮在農曆二十三日的時候就開始有，一直到農曆二十七、二十八日的時候。魚苗最多的時候，大約是農曆二十三日到二十六日之間。捕撈魚苗時，要看水流，如果水往南邊流，就要去靜浦那邊。如果去靜浦那邊，就會坐著自己做的小竹排，到那邊去抓。水往北邊流的話，就在港口這邊。

尤其是，每逢颱風之際，秀姑巒溪的出海口處，會因為颱風帶來更多水量使得秀姑巒溪上游的魚苗沖到出海口。颱風過後，港口阿美人很喜歡到秀姑巒溪出海口捕撈魚苗，因為秀姑巒溪上游的魚苗會流到出海口，出海口和秀姑巒溪的水互相推擠，魚苗就會集中在海水和溪水推擠處，港口阿美人用網撈魚苗的或是用撒網的方式抓魚。大多是使用三角網，網撈魚苗，有時候也會網撈到鰻魚。

港口阿美人有的會搭乘一人到兩人用的竹排或膠排去捕撈魚苗。大多數的人家中沒有竹排或膠排，就開車子或是騎機車，帶著三角網、頭燈、電瓶、雨衣、雨鞋、裝魚苗的桶子或是箱子，還有檳榔、提神飲料、禦寒的酒等，到秀姑巒溪出海口。晚上越接近午夜十二時後，直到凌晨，會有越來越多的人，無論男女聚集在秀姑巒溪出海口，人人都站在灘頭，手持著三角網捕撈魚苗。捕撈魚苗時，人要徹夜站在灘頭，如果稍不留意，人就會被海浪捲走，其實是很危險的。

(二) *patiked* 釣魚

現今釣魚的目的已經和過往不同。現在魚釣這件事，不僅是一種樂趣，除了可以將釣到魚食用外，並且依據個人的釣魚經驗，如果可以釣到港口阿美人所謂評價高的魚，是一種對於個人與海互動能力的肯定。在港口男女皆會去海岸釣魚，釣魚已成為大多港口阿美人日常生活裡動物蛋白類來源與生活的興致。釣魚，有的是獨自前往，有的是朋友結伴同行。釣魚者大多是年輕人或是中壯輩的

人。冬天比較多人釣魚，因為太冷了，不能下海潛水射魚。

平常，有的是一個人去釣魚，或是和朋友約好一起去，有的會在路上偶遇就一起去海邊釣魚。如果今天一起釣魚，晚上相聚在一起吃魚、喝酒、聊天時，彼此就可能相約下次再一起去海邊釣魚。大家聚在一起的話題，會聊到對方今天釣了多少，如果明天再去釣魚應該會更多。彼此會比較地方，比如說，互相提到最近在海岸哪裡，釣了些什麼，釣了多少。魚會在海岸的哪裡出沒，要用幾號線比較容易釣到魚，比如說 0.8 號線到 3 號線，哪一家雜貨店賣的釣魚線比較不好，討論要用什麼魚餌，比較會釣到魚。

港口阿美人在冬天比較會去釣魚，冬天的天氣多變，海浪變化大。去海邊釣魚帶的東西是冰桶、釣竿、魚餌、釣魚線、鍋子、煙、檳榔等。年輕人說鍋子一定要帶，中午會在海邊野餐，釣上岸的魚，直接就在海邊吃，才會比較好吃。魚一帶到家裡吃，感覺就沒那麼好吃了。在海邊煮魚，直接就近撿石頭堆起爐灶，就可以將鍋子放在爐灶上，撿漂流木做為薪柴，這樣就可以起火煮魚了。

港口阿美人從小就去海邊，從日積月累的經驗，逐漸摸索、瞭解、知道何處為釣點。平常，大多數的港口阿美人是去石梯坪的海邊潛水、釣魚等，比如說，Pakeriran、Ngoros 在沙漠風情民宿後方、Piesosay 等。現代的海岸地名，像是「白毛窟」、「四斤三」、「榕樹下」就是 Cihomoan、Cingosoan 或 Cikadihifan 就是「航空母艦」、Ciapawan 就是「單面山」或是「白石頭」等等，有很多現代的名稱。

釣魚的時候，要會看浪。釣魚時，人站立的位置，如果看海水降得很快，就要趕緊觀看四周，通常接著很快就會有大浪出現，如果一看到大浪，就要趕快離開現場。冬天釣魚比較危險，因為浪比較大。「有一次我在石梯坪被瘋狗浪捲走差點死掉。有鯊魚的地方，我就會不敢去。」「以前老人家有講，海邊哪裡有鯊魚。在 Pakeriran 的後面，那邊深度大概二十米。通常那邊是要兩個年輕人一起去會比較好，一個過去我是不敢，因為那邊太深了，太暗了，而且是最外面的外島的外圍，那邊就是商船在過的路線。」年輕人說道。老人家會帶著年輕人，告訴年輕一輩哪裡可以或是不可以潛水。有些港口阿美人從小潛水到大，就會比較知道潛水潛到哪裡會有石頭。有些地方，連潛水到哪裡，就會知道會看到什麼魚這邊很多珊瑚礁岩岸的魚類，像是有鯛、鰈、白毛、黑毛、炮彈魚等等，光是鯛或是鰈就有好多種。

港口阿美人認為有一種河魴，是沒有刺的，不能吃，會中毒。還有一種魚，沙鯪，港口阿美人不敢吃，那種魚，光溜溜的，很像土虱。港口阿美人以為是有毒所以不能吃，不過，我查了魚類圖鑑，其實這種魚是沒有毒的，只是臺灣目前僅發現於花蓮，數量十分稀少，為罕見種。河魴有很多種，港口阿美人吃的是圓的、有刺的。四方形的、沒有刺的，港口阿美人有的會吃，有的是不吃的。據報導人說，最近很少看到的，當他十年前剛從北部回來港口的時候，有時候潛水還會抓到。在港口部落，沒有什麼禁忌是孕婦不可以吃的魚。有禁忌的是當有人準備釣魚的時候，別人不能跨越釣魚人所用的釣竿，這樣才不使得釣竿主人釣不到魚。

港口阿美人小時候用的釣竿，不是像現在用現代碳酸纖維、塑膠等材質的釣竿和釣線。在以前交通不便的時候，港口阿美人的住家四周附近大多種植竹子，拿竹子蓋房子。以前的屋頂就是用竹子的，現在有些農舍還可以看到。以前港口阿美人砍竹子做釣竿，到竹林裡挑選竹子的時候，嘴裡會一直唸著「有」、「沒有」、「有」、「沒有」，唸到竹子頂端位置，要剛好唸到「有」的竹子，才會拿來做釣竿，港口阿美人認為這樣的竹子做成釣竿才會釣到魚。拿到竹子後，還要把它烤一烤弄直，才可以做釣竿。

以前用竹子做為釣竿的製法簡單，普遍大家都會做。雖然，目前還是有少數人用竹子做為釣竿，不過，大多數的港口阿美人反而不太用，多是用買的。由於騎機車的時候不容易載，加上如果遇到下雨，人拿著竹子做成的釣竿太長，一不小心就會觸碰到路上的電線，一導電就會有失去生命的危險。

(三) *mipacing* 射魚

一位年輕人是港口阿美部落公認的潛水射魚高手。他最深的潛水紀錄大約是海平面底下十八米，「我國小四年級就開始射魚了，我的第一枝魚槍是舅舅做的，小小的，一看就知道是給小孩子用的。」「我現在用的魚槍很舊了，上面還有被老鼠咬的痕跡，魚槍上的木頭，已經有二十年了。魚槍上的橡皮和鏢，是我這幾年才換新的。雖然舅舅已經去世了，這枝他送給我的魚槍，我還常常在用。」「我射魚在於我用魚槍，射地很準！以前我有白毛殺手的封號，白毛這種魚，是很難射的，不過，還是難逃我的魚槍。」聽港口阿美人說，石梯坪部份的海岸，有二

十幾米深，由於此區域的海水很深，也有急流，所以港口阿美人很喜歡在石梯坪的海域釣白毛這種魚。

(四) *mipapa* 集體趕魚

我在 2006 年看港口阿美的年輕人準備海祭參與者要吃的魚，年輕人聚集後，前往石梯坪海岸的兩個地方，即 *Cihomoan* 和 *Potol*，以集體方式進行趕魚。一般來說，當大家聚集在一起，需要大量的新鮮魚獲，提供給參與者吃的時候，加上抓魚時間又不夠的時候，長者就會號召一群年輕人，一起用趕魚的方式，這樣就有機會抓更多的魚來吃。

港口阿美人如何進行趕魚？這樣趕魚的方法，是先將一個網子放在前面，人趕魚，魚就會掛在網內。這樣方式抓到的魚，就是不管大小，什麼魚都會有。趕魚的時候會分兩群人進行，一群人是會潛水的，是專門放網的。放網的人，要知道海裡的地形，要知道魚群會在哪裡。如果是常常潛水的人，就會知道海底的地形狀況。等到放網的人把魚網準備好，然後，大聲呼叫或是作勢揮手告知另外一群人，那群人就從對面，一邊游泳、一邊把趕魚過來了。為什麼有時候趕魚時抓不到什麼魚，就是因為其中只有一、兩個人會潛水知道海裡的地形，這樣就沒有辦法先在海底找到有魚的地方放網，再集體合作趕魚。所謂要會看海裡的地形，是如果一邊是珊瑚礁，另一邊是海溝，懂的人就會把網卡在海溝，人又多，就可以將魚包圍起來，這樣魚就會被趕到魚網內。

阿美語 *pakpak* 是拍的意思。報導人說：「以前我們 *slal* 有一個新加入的成員，誤以為 *papa* 趕魚，是 *pakpak* 拍手，沒想到他居然在水裡拍手，結果當場大家都笑翻了。」「不然，有的就是愛現，或是怕被人家罵，游的很快，只顧著表現自己游泳的速度，結果，人要趕的魚群，竟然卻在人的身後。」

趕魚是一種集體捕魚的方法，需要一群人通力合作進行。趕魚時是人向前游的同時，人的雙臂必須打直，不住地擺動雙臂拍擊海平面，此時，濺起的浪花也不斷地啪啪作響。報導人說，其實，真正會趕魚的人，是手臂拍擊水面發出「啪、啪、啪」的聲音，人一潛入海面下，就不能游上來，免得魚會回頭。「如果魚游在人的後面，有什麼好趕的！」在部落比較會趕魚的，大多就是在部落待了很久的年輕人。

(五) *mitafokod* 撒網

港口部落已經沒有人取植物纖維，自己親手製作魚網。只要在豐濱鄉的五金行或是花蓮市的魚網專售店，就可以購買到尼龍繩材質的各式魚網。撒網的時候，人是要蹲著，等待海浪的到來。以前老人家有時候一蹲就是半個小時，如果還是沒有看到魚經過，就會先回去。魚網是老人家自己做的，因為怕網破掉，所以用的時候會特別小心謹慎。老人家看如果沒有魚，就寧願不要撒網。不像現在，一千元就可以買到八卦魚網，壞了就丟，網拉不上來，也就丟了。或是有魚或是沒有魚，都照樣撒網。

在以前，老人家撒一次網，差不多有二十幾條魚，這樣就夠了。老人家撒網是不超過十次的，以前大多數是在石梯坪撒網，那邊的魚很多，像是報導人的阿公以前撒一次網，他自己揸不動，還可以叫別人幫他揸魚回家。

灑網是用八卦網。比如說，要抓白毛的話，魚網的網眼就要大一點。如果打算要抓鰱魚或是彈塗魚一類的話，網眼就要小一點。

(六) *mi'orang* 抓龍蝦

2006年八月份港口部落經由投票選舉選出的新頭目潘金水，這位頭目告訴我他小時候就常去 *Cingaracan* 游泳。他和我提到海邊種種，眼睛發亮地說，在 *Cingaracan* 那邊游泳很棒！我在還沒有當兵的時候，就開始去海邊潛水。鮮活生動的海裡記憶，從一位老人家的口中，不絕於耳：

等到當兵回來以後，我就很會潛水、用鏢槍射魚，還有抓到很大的魚喔。我會從港口這邊一直潛水到 *Pakeriran*，因為海裡的魚很多，時間到了中午十一、二點，我都還沒有上岸。那時候在海裡潛水、射魚，會用自己用竹子編的 *kanas* 魚簍，裝著用鏢槍射到的魚。有時候，魚簍裡頭裝了滿滿的魚，裝不下去了，就會用繩子，穿過魚眼，把魚串起來，放在後面游泳。我記得在 *Pakeriran* 附近的海裡，肚子餓了，沒有辦法上來（此海域離海岸邊尚有一段距離），看到龍蝦，拿起龍蝦，就在海裡，把龍蝦的頭和尾巴直接拿掉，用嘴巴咬一咬，吃下去。

我、潘金光和許金財三個人，以前會結伴一起去抓龍蝦，有時候還會抓到章

魚，牠的頭很大！我們抓到了章魚，在海裡，就直接殺章魚，那時候，差不多半天就可以抓到五、六隻。我們三個人很會抓章魚喔！我們到石門洞過去一點點，就是 Kotep 這個地方，我們在那邊看到很多龍蝦。有一次，我一直潛水到海面下，很深、很深的地方。後來，我要從海裡面潛水上來，還不知道有沒有什麼石頭的時候，結果，我的耳朵就撞到石頭，耳朵被刮到，留下這個紀念，一直到現在。

那時候潘金水先生大概三十多歲，在港口找不到上班的地方，他也沒有到別的地方上班，幾乎每天去海邊潛水，比如說，今天抓九孔，就專門抓九孔。抓魚，是用鏢槍抓魚。抓龍蝦，要抓活的，價錢才會好。

另一位年近四十歲的男性報導人在部落已經待了十年左右。他平常去放龍蝦的地點，是在石梯坪 Pakeriran 的前面和 Ngoros，據他的親身經驗，那邊有很多龍蝦洞。如果要如何分辨出有龍蝦洞，經常是要有潛水經驗的，才會知道怎麼看龍蝦洞。關於海岸的記憶，知道 (knowing) 和記著 (remembering) 是不同層次的。這位報導人在海岸處，「知道」哪裡可以抓龍蝦之前，他的身體穿梭於海域間，熟悉海域環境、瞭解龍蝦生活習性，屢次眼見龍蝦出沒地點，而這些個人的身體經驗逐漸成為記憶，而「記住」在海岸處哪裡，有龍蝦可以抓。以下為其在中海中抓龍蝦的經驗陳述：

平常我在海裡潛水的時候，不小心看到有龍蝦出現，就會記住那個地點。這樣一來，我就會慢慢知道哪裡有龍蝦洞，等到下次要去放龍蝦網，就可以知道去哪裡了。一般說來，雖然龍蝦洞看起來是暗暗的，好像不太可能有什麼東西住在裡頭。可是，如果發現沒有什麼泥巴在洞裡頭的話，就是表示平常有龍蝦經常在洞裡走動。章魚的家門口前面，明明附近都是珊瑚礁，沒有什麼石頭，可是就一定會有顆石頭，擋住章魚的家門口，這樣螃蟹或是鰻魚就沒有辦法進去。

有一次，在海裡潛水徒手抓章魚的經歷，讓他印象很深刻。

我記得，我和部落的一個朋友，一起去海邊潛水抓章魚。那時候，我們看到一隻章魚，很開心。我的朋友先抓牠，可是抓不到，就換我，沒想到，抓...抓...

抓...。結果，那隻章魚竟然就卡在石縫裡，動彈不得了。看牠怎樣用力掙扎，都跑不出來。我就趕緊叫我的朋友，隨手拿起石頭，猛力敲打石縫。後來，石縫被敲開了，我才能把章魚拿出來。那時候如果沒有拿石頭敲開石縫，那隻章魚可能就在那邊死掉了。

當我問到一位擅長潛水抓龍蝦的年輕人是否可以分辨出不同種的龍蝦，他直言，還沒有到那種功力。從他口中聽到可以做區分的，就是他平日擅長到海岸處所獲得的大頭蝦（即密毛龍蝦），以及他人坐船出海到海洋深處所捕抓的白龍蝦。

「昨天大家在餐廳吃的龍蝦，吃起來有一種味道。」我說。

「那是深海的龍蝦，那不是我抓的，那是別人坐船到外海，去放網後，再收網的。那種是叫白龍蝦，都很大。我抓的是大頭蝦，頭大大的，身體小小的，是在岸邊珊瑚礁，我潛水抓到的。」他說。

「我覺得岸邊的比較好吃。」

「對呀，岸邊的龍蝦是吃海藻，深海的龍蝦是吃死魚的。」

「怪不得深海的龍蝦，吃起來有一種味道，岸邊的龍蝦吃起來是甘甜的。」

「岸邊龍蝦的肉，吃起來是甜甜的味道，我們喝岸邊龍蝦的血，喝起來也是甜甜的。」

他抓龍蝦的魚餌是用炸彈魚，炸彈魚會是很好的龍蝦誘餌，主要是腥味比較重。炸彈魚的魚身是呈長條狀的，當炸彈魚成為抓龍蝦的誘餌時，就要被切成一塊一塊的，這樣比較方便被包裹起來。抓龍蝦的網子，是抓龍蝦的人使用鐵絲與魚網，自己製作而成的。抓龍蝦的人，會用一小張剪成方形的魚網，包裹好切成塊狀的炸彈魚。等到一塊塊的炸彈魚，逐一分別包裹好後，這些包好的誘餌，紛紛被垂掛在龍蝦網上。抓龍蝦的人平日所用的炸彈魚，是自己去石梯港或是向東昌定置漁網公司購買的。

網子是自己做的，先綁炸彈魚，當魚餌。再把餌放在這抓龍蝦的網子裡。這些抓龍蝦的網子，他已經不知道要怎麼以阿美語講。平常會用朋友的竹筏放龍蝦網。拿的比較多的放網，是坐竹筏去放，另一種是在岸邊穿潛水衣入海潛水放網，拿不多的就用小的龍蝦網。比較大的龍蝦網，較佔空間，潛水放就會不好放。這種可拿二十隻龍蝦，另一種拿二十隻就會堆得很高了。坐竹筏去放網，差不多要

有一百五十個，這才九個抓龍蝦網，所以我就用潛水的。

他平常都是去 **Sawalian** 放網抓龍蝦，他認為差不多下午三、四點去海邊放網抓龍蝦會比較好，如果早些時候放網的話，魚餌會被螃蟹吃光光，也會把這個網弄破。然後等到隔天早上再去收網。龍蝦喜歡躲在石頭縫裡。龍蝦不一定都是在很深的海裡出現，有的會在深海，有的在岸邊。在深海的龍蝦，和在岸邊的龍蝦的差別，在於深海的售價比較貴，兩者差價約一百元。

他抓龍蝦的經驗是由長輩所教的。他小時候一開始是和大人去，看怎麼放網。知道了，就自己一個人去抓。他還提到，部落的孩子大概是幼稚園的年紀，就會開始潛水了，連他現在近四十歲了，抓龍蝦除了可以讓他有所收入外，去海邊，也是他自己的興趣。抓到龍蝦後，不會拿到漁市場去賣，會直接拿到海產店賣。他認為抓龍蝦沒有分什麼季節是最好的時機。他認為現在都一樣，主要是天氣好就可以放，天氣不好就沒有辦法收網了。從小時候就開始看，就會知道什麼時候的海浪是危險的。

年輕人一回提到「白龍蝦」的龍蝦鬚是白色的。那種餌放在龍蝦面前，「白龍蝦」是不會掛網的，只有「大頭龍蝦」才可以。他提到有的蝦子，他放好幾個蝦子在裡面。隔天早上他去收，結果還是沒有，他就直接用手去抓牠們，因為「大頭龍蝦」以外的龍蝦是不會直接掛網。年輕人說，如果抓到龍蝦是要拿去賣的話，龍蝦被抓上岸，龍蝦的腳和身體就必須是完整沒有損傷的。如果純粹是自己要拿來吃的，就是用長長的鐵鉤子，拿來鉤住龍蝦，儘管，龍蝦被弄傷了，也沒有關係，反正是自己要吃的。不然，就是晚上夜潛的時候，用魚槍射龍蝦。在年輕人的眼中，龍蝦比魚大，很小的魚，跑來跑去，年輕人都很自豪得可以射到了，何況是龍蝦又不會動。所以用魚槍射龍蝦，對這位年輕人來說，並不是件很難的事。

在港口用最傳統的方式抓龍蝦的，應該就是這位年輕人 **Iyo · Ancah** 了。他提到可能是比較麻煩，一個人潛水要帶十幾個網出去。在港口一般人是不会選擇這麼累人的方式。他說：「我抓龍蝦都是有秩序的，先收哪裡，回來往哪裡去，自己都知道。」他已經有自己的龍蝦路線了。「不會就很麻煩，像這邊有個網子，收呀收的，還從這邊上岸，這樣是不行的。要從少的開始收，等到重的，就已經準備要上岸了，這樣做是避免會嚇到龍蝦。我們會慢慢放，免得會嚇到龍蝦，嚇到的話，牠就不會到網子那邊吃魚餌。」另外一位年輕人其實也是這一年才開始

放網抓龍蝦的。

年輕人提到前幾年還是他一個人抓龍蝦，他放龍蝦網不會放很多。老人家抓龍蝦是職業的，他們大多是一艘船，兩、三個潛水下去放網抓龍蝦的。他抓龍蝦是很保護生態的，他任為抓龍蝦，只要夠工錢就好了。不過，什麼叫做夠工錢？他認為大概就是一天有兩千元左右就好了，不要一直抓。原則上，一公斤差不多就在七百或是八百元的價格範圍內。

第四節 小結

筆者認為港口阿美人在海岸空間中產生的記憶，與日常生活人們在海岸處進行的採集與漁獵活動，經由時間積累的身體實踐經驗，有直接而且密切的關係。

港口阿美人日常生活從事的採集與漁獵活動，就有垂釣、潛水、射魚、拿取海藻、採集螺貝類、撿拾漂流木、網撈魚苗、抓龍蝦等等。漁獵活動中「獵」的部份所需要的技巧與能力，確實是比「採集」與「漁撈」活動的難度高。日常生活去海岸進行採集與漁獵活動，這些活動並沒有嚴格的性別分野，限定何者應是男性或女性所為。港口阿美人所得的漁獲物，除了可以提供日常生活所需的食物外，可以取得得何物，憑藉著個人面對海洋的能力。若能從中獲取難得的漁獲物，便會獲得眾人給予個人正面評價的肯定。

港口阿美人在海岸空間的身體感官經驗，影響著視覺、聽覺與味覺的獨特性。港口阿美人的身體處於海岸空間中，不只「眼看」還以「耳聽」感知海岸浪潮變化。港口阿美人一整年從海岸都有新鮮的漁獲可取食。人們將這些海洋生物視為食物從口進入身體。港口阿美人從小到大日常生活持續吃食海洋生物的經驗，逐漸養成吃食海洋生物的習慣。港口阿美人食用海洋生物的方法，大多是生食、水煮、生醃、煙燻。日常生活偏好的味覺，為鹹味、辛辣味、苦味。

海洋生物是否可以做為食物的選取判斷，關係著港口阿美人的海洋生物知識。口阿美人食用的海洋生物非常多樣。這些海洋生物經由筆者的圖鑑辨識、報導人指認以及請教專家學者，現階段整理出港口阿美人食用海洋生物的科別、阿美語稱謂、中文名、學名、主要獲取方法，以及如何食用，請詳見附錄。