

Since 2016

# 剪紙合作社

(專營：剪紙)

地址：台南市佳里區番仔寮203號

電話：二三〇三八四(代表號)

傳真：二三九〇七五\*

關於「剪紙合作社」

剪紙合作社計畫自2016年啟動，計畫發起者吳耿禎與臺南鹽份地帶20位婦女及其家庭為核心成員，以剪紙創作為基礎形式，透過持續工作坊，與不同社群交流，例如邀請偏鄉學校家庭參與；將剪紙展示於公共空間；以臺語詩文紀錄；新創地方節氣食譜；身體展演……，試圖建立屬於臺灣的在地性剪紙田野。

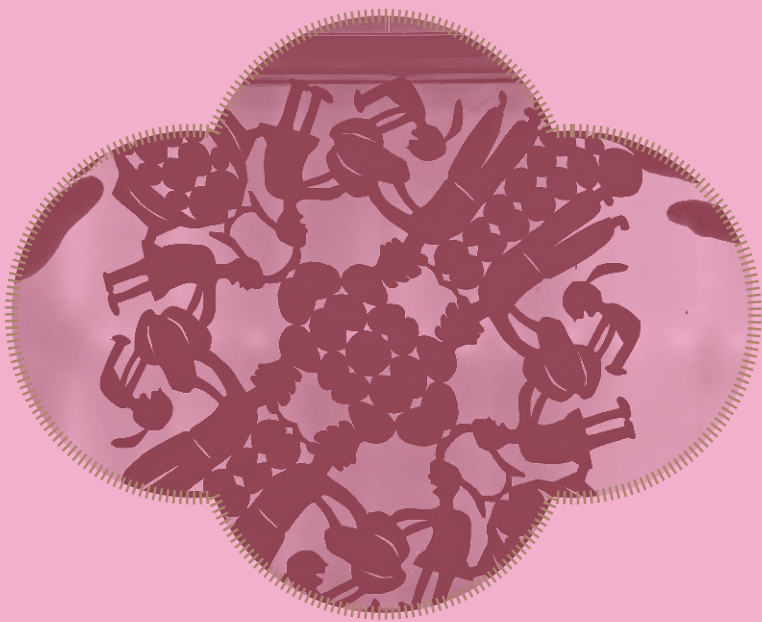
About Papercut Field

Papercut Field is a project that was initiated in 2016 by Jam Wu, with the core members of the project consisting of 20 women and their family members from the Salty Zone in Tainan. With papercut art as the foundation, workshops are held regularly and interactions engaged in with different communities, including inviting schools and families in remote areas to take part in the project; displaying the papercut artworks in public spaces; documenting the project with Taiwanese poetry; creating innovative seasonal recipes inspired by the region; corporal performances, and other creative possibilities. The objective is to create an experimental project in Taiwan with papercut serving as the medium.



\*\*\*\*\*

林玫吟自小與祖父母成長於北門區，國小三年級後隨父母遷至臺南市東區。因為地方經濟的緣故，如同許多在佳里成長的孩子一般在隔代教養下成長。林玫吟在北門的童年記憶雖然已隨時間模糊，但快樂的心情卻被妥善地封存於記憶中。幼時北門遍布鹽田，祖父揹著簍子在鹽山上工作，祖母在蚵田清理蚵殼。林玫吟課餘時間與同學在鹽山爬上溜下，元宵節自製燈籠，在漆黑的鹽田裡冒險突進，是人親土親充滿海濱氣味的兒時回憶。在剪紙合作社中，林玫吟從那些被生活瑣事掩蓋幾近遺失的童年記憶中翻找感覺。她的剪紙作品常出現對折剪、三折剪，內容涵蓋個人家庭歷史及北門記憶，直接而簡單的傳達印象中祖父辛勞工作的感覺、祖母工作時的肢體動作、與祖父母和北門之間的親暱關係。她希望同樣的記憶經驗能以剪紙重現於她與孩子之間。林玫吟的剪紙與木刻版畫粗獷簡練，彷彿遠古畫像石的線條風格，記載著已然變遷的鹽份地帶景致。勞動的生命力，記憶中濃濃的親情溫度，掩映著純真童趣。



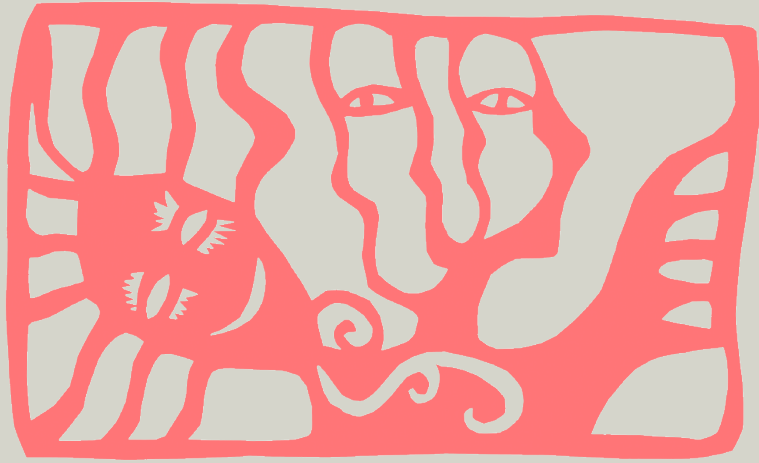
雖然高度的漢化後，西拉雅族的文化習俗已難在佳里日常生活中看見。然而佳里地方的地名、信仰及地方文化習俗中，仍可見許多西拉雅族過去的足跡。從他們的生活紀錄中，亦可窺見佳里地方的人類生活、自然環境、文化發展及不同族群共居歷史。

古平埔歌謠 《呵搭蕭壠種稻歌》

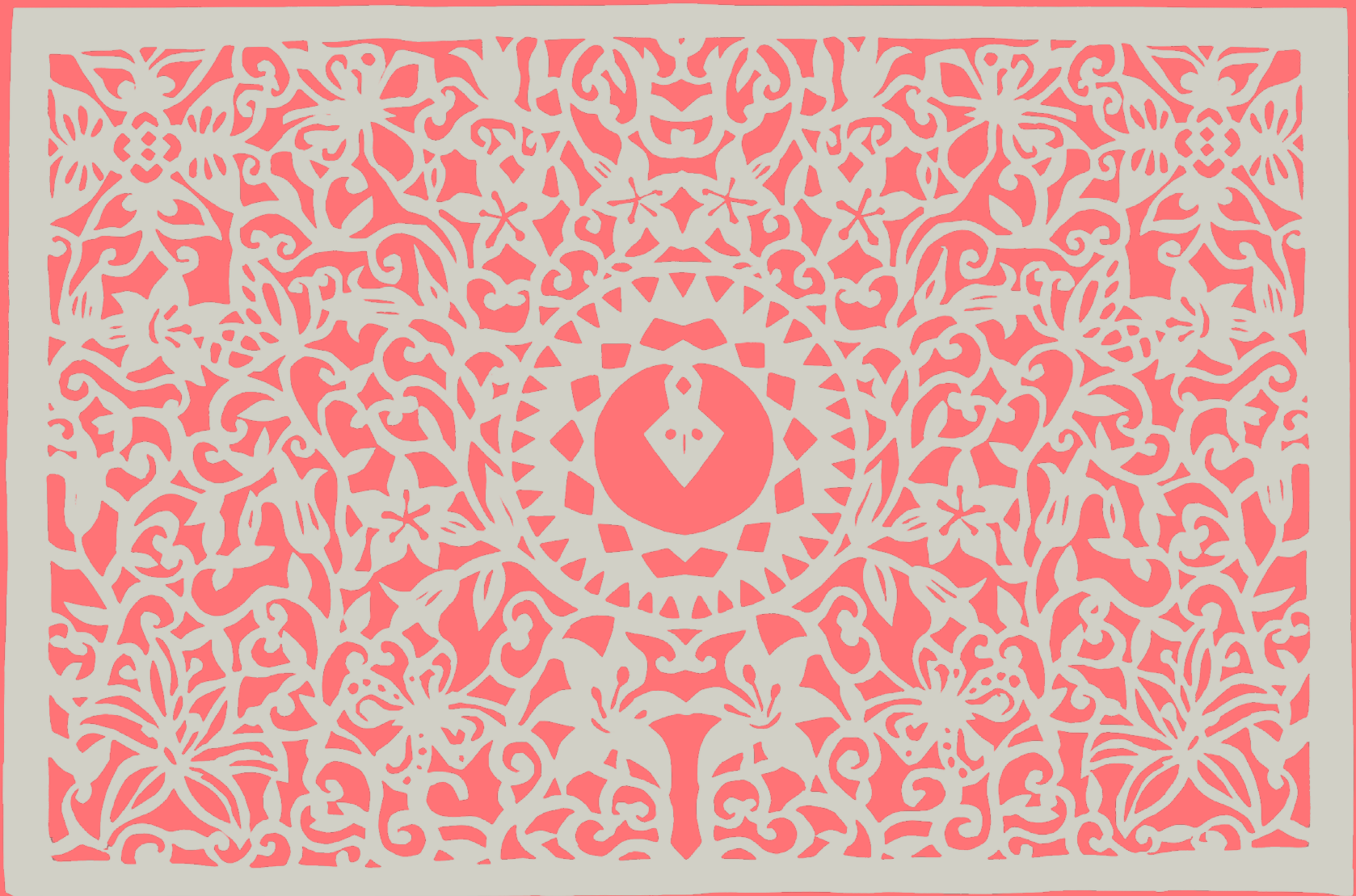
呵搭口馬其礁（同伴在此），  
加米馬池喇唶麻如（及時播種）；  
包烏投烏達（要求降雨），  
符加量其斗逸（保佑好年冬）；  
知葉搭著礁斗逸（到冬熟後），  
投滿生唶咖僉藍（都須備祭品），  
被離離帶明音免單（到田間謝田神）。









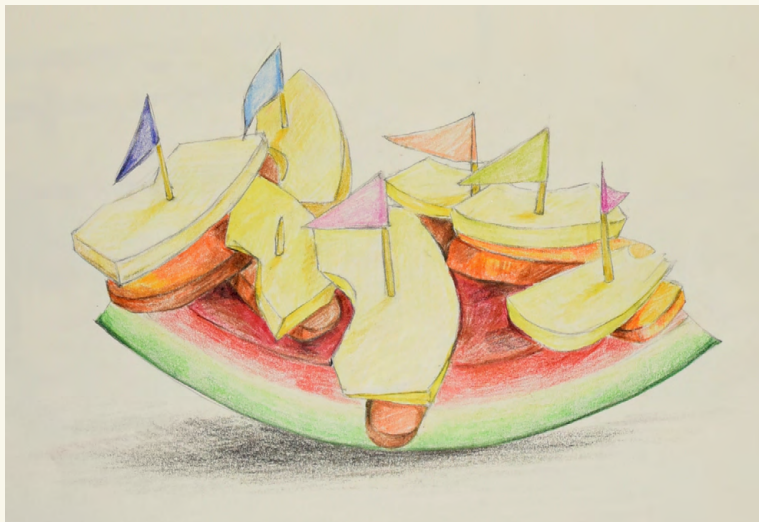




吳臻昀、黃品嘉、黃品馨演出於菜寮甘蔗園。

林玫吟、黃淑芬、游淑嫻演出於七股鹽山。





## ◎ 王船烏魚子

### 【材料】

- 烏魚子
- 蘋果
- 西瓜外皮 (切片)

### 【調味料】

米酒 (適量, 約一湯匙左右)  
油少許

【食材來源 井馬沙溝漁港】

### 【作法】

- ① 取烏魚子, 泡進適量的米酒中, 待烏魚子外皮有濕潤狀。
- ② 取出浸泡過的烏魚子, 小心剔除外膜。
- ③ 剔除外膜的烏魚子, 再繼續浸泡在米酒中, 約略吸乾盤中米酒即可。
- ④ 平底鍋加進少許油, 鍋熱放進烏魚子, 中火煎, 兩面微黃即熟成。

小撇步: 煎烏魚子時, 請視烏魚子厚度而定, 建議時間是45秒至1分鐘左右。煎好的烏魚子, 需稍冷卻後再切片, 較不易碎裂, 外觀比較美觀。

### 料理後記

#### \* 謝美鈴

媽媽曾在烏魚子工廠工作過, 對於烏魚子這高級漁貨有深刻的知識。所以烏魚子在我家的餐桌上, 是一道不陌生的佳餚。

烏魚子又叫「海底海參」, 每年在冬至過後, 烏魚就會洄游南下產卵, 經過臺灣海峽時, 剛好是卵巢交配前最成熟的階段。所以臺灣產的烏魚子特別肥大, 尤其是西部沿海地區的烏魚子更是絕佳的產品。它的製作過程費時耗工。

首先必須挑選剛捕獲的雌烏魚, 送入工廠後, 切開魚肚, 先取出卵巢洗淨, 加進適量鹽巴脫水, 去腥後再一一壓平魚卵, 讓烏魚子密度更高, 再逐一排列在竹架上, 曝曬、陰乾反覆進行。

每次回憶起年輕時, 為了生計、為了補貼家用, 媽媽必須同時兼做多項工作時, 總說還好一切都苦過來了。大太陽底下辛勤地勞動著, 並不是一件容易的事情, 但是為了製造優質的產品, 樣樣必計較, 鹽巴加太多易過鹹也會有苦味, 加得過少也不行, 烏魚子的味道就不道地; 還有最困難的

是, 剔除乾淨魚卵上的微血管, 做這項工作時更需要絕對的專注力, 只要一不留神, 不小心戳破了魚卵表皮那就前功盡棄了。媽媽用實作的精神, 傳達了勞動的價值, 一分耕耘一分收穫, 實實地做才有機會牢牢地收。

在我家, 因為媽媽的關係, 每當餐桌上擺上烏魚子這道菜餚時, 總有親情的溫馨給予家人無比的元氣能量; 媽媽務實的態度我們全記在心裡, 伴著香味四溢的烏魚子, 感受到的是另一股親切守護在地料理的味道。

這一回的烏魚子蘋果片, 是道即興創作。

鹹鹹滋味加進蘋果的甘甜, 有了畫龍點睛的巧妙口感, 於是參與蕭壩食譜活動的媽媽以及孩子們, 發揮了創意與創藝, 將西港第一香的王船加進菜餚裡, 取了西瓜的瓜皮來代替祭典中的王船, 船上滿載著芳香的烏魚子和蘋果, 插上充滿童趣的繽紛小彩旗, 美不勝收, 既有西部平原獨特的王爺祭特色, 更有海鮮美食的絕佳料理, 視覺與味覺都是絕配, 彼此呼應、相得益彰。

