

Island of the Gods



離妳最近的地中海小島 ——醉臥歐風馬祖

一直以來，對馬祖的印象就是神祕的戰地色彩，但是從飛機上映入眼簾的，竟是美不勝收的景色！也許是比較晚開發觀光的關係，尚未有太多過度開發汙染，私心不希望有太多人潮破壞這一方美景，但又希望能有很多人前來欣賞、享受美食、感受人文氣息與風土民情……唉，這矛盾的心情縈繞不去，還是來一碗老酒解解愁吧！

撰文・攝影／林青樺 圖片提供／大國翼星
特別感謝／連江縣政府文化局、馬祖國家風景區管理處

“無論是老餅鋪還留有一口灶，讓老津沙人懷念昔日麻花、油條、蚵餅等美食的日子；灘頭堡、鐵血碉堡讓人體驗戰時的緊張氣氛，或者到古厝改建的咖啡館喝杯下午茶，都能深刻體驗歷史洗禮之後的寧靜。”

初秋。早上9點。

這個時節最適合出遊踏青，我卻選擇了西北方的離島——馬祖，趕在東北季風之前，來一場與地中海小島浪漫的邂逅。

馬祖很像地中海小島？答案從它的地理位置就能一探究竟。馬祖位在台灣西北方、中國大陸閩江口外，和澎湖一樣，是由南竿、北竿、東引、莒光等大大小小島嶼所組成，一村一澳口，形成特殊的景象；它與金門雷同，都經過戰火的洗禮。除了可媲美南歐地中海的無敵海景外，還有保育類黑嘴端鳳頭燕鷗等候鳥貴客年年降臨，島上處處充滿閩東風情，以及神祕的戰地風光，純樸的民風和特殊的建築石屋，鐫鐫老酒與海鮮美食，在在都吸引著遊人前往。

人文聚落 文人聚集

南竿島的津沙村，有個很美的原始名字——金沙，因它澳口一片美麗的金色沙灘而來。津沙曾是馬祖第一大港，是西岸最近大陸的繁忙停泊港。在津沙可以看到閩東式建築，臨港傍山而建，村裡的花崗

石階老街充滿著法國南部的味道，有意思的是，幾乎每一戶人家門口都掛著一個樂器，或小喇叭、或長號，原來是當年政府決定撤軍後，軍樂隊留下來的樂器，人們檢回來掛在門口當裝飾。

漫步在這個小小的村落，方圓之內竟有近10處景點可供參觀，無論是老餅鋪還留有一口灶，讓老津沙人懷念昔日麻花、油條、蚵餅等美食的日子；灘頭堡、鐵血碉堡讓人體驗戰時的緊張氣氛，或者到古厝改建的咖啡館喝杯下午茶，都能深刻體驗歷史洗禮之後的寧靜。

另一個引人駐足的四維村，還有個十分優雅的別名「夫人村」，村裡著名的夫人咖啡館，是一個女孩在5年前決定將祖厝改建成咖啡館兼民宿，這裡的一磚一瓦、一草一木，都是她和父母、弟弟胼手胝足辛苦打造而成。走近夫人 Café，迎接我的是晨露仍在的鮮豔花草，以及老闆娘媽媽純樸熱情的接待；當陽光灑下，中庭望下去的那一片波光粼粼，桌上的冰滴咖啡好像輕聲地對我說：「沒錯，這裡真的是天堂。」而我的思緒，也回到了當年悠遊南法的那份閒適心情，台灣的紛紛擾擾，隨即在腦中煙消雲散。

(左頁由左至右) ① 南竿島的芹壁村一棟棟宛如希臘小島的石屋，與海天一色的藍，點一杯咖啡，足以發呆一整個下午。② 南竿仁愛村的北海坑道，是最被推崇的軍事據點，歷時3年才完成，井字形的水上坑道圍繞著走來有種戰時緊張氣氛。③ 津沙村澳口的鐵血碉堡入口很低小，現在內部規畫成為村民的藝廊。④ 夫人Café外的小徑讓人有種置身南法的錯覺。⑤ 北竿塘沃沙灘在還沒有蓋起連接塘岐、后沃村的公路時，潮來灘隱，潮去路現，一整片細沙像糖一般，浪漫絕美。(本頁) ⑥ 從芹壁民宿窗口往外看，「地中海」盡展眼前。

「我現在希臘的小島上。不是什麼小說中的情節，也不是電影中的對白，而是身處芹壁村的感覺。在這你會以為自己身在地中海某個不知名小島，當陽光照耀，藍天白雲，沿山而排的石屋村面對海中的龜島，佇立在眼前，夢幻得不可思議。」



騎小摺遊馬祖

這絕不是《練習曲》裡的浪漫情節，而是動畫電影《Belleville Rendez-Vous》，小男孩因嚮往環法自行車賽的獎品，致力成為自行車手的訓練過程。在馬祖險峻的山巒間，有著高高低低的起伏坡段路，挑戰一道道的好漢坡，相信連阿兵哥都會豎起大拇指，對你敬畏三分。別擔心，除了好漢坡，還是有平坦順行的道路，馬祖國家風景區管理課張富生課長表示，目前全島正在評估規劃單車道，相信最快2010年單車族就能暢行無阻。

坑道+釀造技術=絕品好酒

因為馬祖的花崗岩地質堅硬，戰時國軍在各島打造出大大小小的坑道，而以釀酒出名的八八坑道，位在馬祖酒廠旁，入口約500公尺皆排滿老酒甕，左側也有一處釀陳高與大麴的酒窖。酒廠展示區濃烈的酒氣撲鼻而來，聞著聞著竟也有了點醉意；猶記得旅行金門，與當地大叔們暢飲高粱時，大叔說要一口喝下，不要小口啜飲，才不會覺得濃烈難以下嚥，再補一口白開水，酒香才會回甘。現在面對著馬祖酒廠出品的八八坑道高粱，按照老金門人的方法將一口杯飲下，從喉嚨竄到胃裡，胸口滿是暖暖的幸福。也就是因為有著甘美的水質、上好的選料、精釀的技術與坑道的窖藏，才能釀出這麼美味的好酒！微醺中閉上雙眼，腦中迴盪起蘇軾的〈虞美人〉：持杯月下花前醉，休問榮枯事。此歡能有幾人知……

清晨，雲台山間還浮著霧靄，搭著渡船，望著山壁的精神指標「枕戈待旦」，遊人繼續往北竿前進。前後不到10分鐘的時間，我便從「南法」來到了「希臘」。

愛上一抹地中海的藍

「我現在希臘的小島上。」這

不是什麼小說中的情節，也不是電影中的對白，而是身處芹壁村的感覺。在這你會以為自己身在地中海某個不知名小島，當陽光照耀，藍天白雲，沿山而排的石屋村面對海中的龜島，佇立在眼前，夢幻得不可思議，卻又極富人文氣息。

文史工作者、地中海民宿老闆娘王好蓮表示，芹壁舊名「鏡澳」，因福州話音近而被國軍改名芹壁。這裡保存馬祖最完整、最具代表性的閩東聚落，漫步巷弄石階間，牆上的「反共抗俄」「殺朱拔毛」「三民主義統一中國」等標語，提醒遊人這個距大陸最近的地方，抗戰時期的肅殺氣氛，卻與藍天碧海景象格格不入，像是時空交疊般矛盾。喝著咖啡，悠閒地望著「地中海」，好蓮姐跟我說，石厝類型有3種：亂石砌（又稱花砌）、人字砌與斜角砌。她指著民宿後方不起眼的亂石牆說，這200年歷史的特色是以不規則形狀的花崗石砌成，不到100年的房子則是因為有了打石工，石頭較方正才得以排成人字或方形，最重要的是馬祖因為地處偏遠，自然環境惡劣，所以為了防強風，房子都沒有屋簷，屋坡緩，並以石塊或條石壓在屋頂的瓦片上，形成特殊的建築景觀。房子內部使用福州杉木樅起，窗戶位置較高且小，並開天窗引光，整間房子有那麼一點綠建築的味道。



1 南竿仁愛村西南方的鐵堡，是一座天然屏障，環島插滿鐵柱、玻璃碎片等，以防大陸「水」鬼。這裡也出了一隻有軍階的狼犬，但傳聞還是被整連「摸」掉，還真有一點四面楚歌。2 八八坑道全長264公尺，1988年建成，因坑道內長年溫度維持在17~20度左右，是最佳儲酒之處，於是隔年成為酒窖。3 馬祖有兩個同名的北海坑道，較為人知的是位處南竿、在大漢據點旁的北海坑道。4 后沃村裡廢棄的石厝，人字砌牆顯示以前這可是個有錢的大戶人家。5 橋仔村漁業展示館外，幾艘正在補蝦皮的漁船將當地民情表露無遺。6 島上的海軍陸戰隊軍營。據了解，馬祖還有部分女兵在服役呢！7 芹壁擁有馬祖最完整的閩東聚落建築的花崗石屋，一排排延伸，如果不是看到房角的警語告示牌，真會有身在地中海的錯覺。



私釀老酒蘊生活哲學

馬祖老酒也可說是福州老酒，回溯200年的歷史，是早期居民遷徙來馬祖時，將源自福建的釀酒技術一併帶了過來，原本是民間釀製的酒，以糯米和紅麴依比例發酵、釀造40天而成。後來酒廠除了高粱，也引進新技術來釀造老酒，但幾乎家家戶戶都會私釀自用。液體成了老酒、剩下的酒糟便成了可調味烹煮的紅糟，馬祖人們在艱苦的日子裡物盡其用，真是一門生活哲學。



2 3



4 5



6



7

1 當年建設北竿的午沙北海坑道，是為了停放登陸小艇，現已棄置不用，沿途步行時感覺像是在室內或夜間的大魯閣，內部十分寬敞，部分路段還會聽到坑頂蝙蝠在暗處吱吱叫著，更加添一絲詭譎。應注意的是此處無人看管，進入參觀要留意潮汐，漲潮時水淹過路面頗具危險性。2 位在南竿馬港的天后宮於2002年重建，混融了當地與中國閩式建築，相傳媽祖林默娘遺骨漂流至此，廟內供奉一個衣冠塚靈穴，香火鼎盛。3 4 橋仔村堪稱全島廟宇密度最高的聚落，廟宇建築特色「封火山牆」，側牆頂可見U形為防水、M形為防火。5 2002年新落成的馬祖歷史博物館，提供完整歷史與文化傳統，館內珍藏許多傳統民俗物品，以及漁民生活細節、傳統節慶展示等，入口處並有三級古蹟——閩浙總督告示石碑，於同治8年分別設立在兩個村，即長岐、橋仔兩字不同，警告鹽幫不可踰矩。6 八八坑道外馬祖酒廠的一排排老酒罈，真想來一罈嚐美味。7 在鐵板村遇到一位純樸的老婦人，操著一口福州話，她的一生是最寶貴的歷史見證。

神明比人還多

北竿最早也曾經是最重要的轉口港——橋仔村，因處處可見小橋流水得名，居民多從連江縣的長樂村遷來。明清時期因有海禁，福建漁民在農曆8月到隔年5月出海捕魚打蝦皮經過馬祖列島，頂多只能在此處休息，但由於轉口買賣與漁獲豐富，海上盜賊越來越多，才有官兵駐防；後來海禁解除，人們便在此定居。村內的漁具展示館最具特色，充分展示討海生活的甘苦。如果真要比喻，我想這個港村，在當年應該就像《神鬼奇航》裡的圖吐嘉港一樣吧，人口往來複雜，酒吧、商家、鴉片煙館、紅燈戶，應有盡有。好蓮姐透露，以前山上還曾經種植鴉片，附近區域除了駐兵，還有鹽幫專門買賣收稅，然而，看著眼前平靜安詳的村子、沙灘上躺著的漁船，那些昔日牛鬼蛇神混處的亂象，彷彿在駐村藝術家筆下的油畫成了傳說。

橋仔村相傳神比人還多，總共有8座廟，供奉白馬尊王、五靈公...等超過上百尊神像！好蓮姐講述了這段歷史：1960、1970年代大陸文革時，人們將宗教物品通通丟棄在海裡，隨著洋流漂到橋仔村澳口，被當地居民撿起後供奉，之後因人口外移，才会有神比人多的現象。馬祖每個澳口、每個村落的居民來自不同地方，所以宗教信仰與習俗也不太相同，因此各地廟宇林立，平均一個村就有3座廟。

老酒開罈

老酒與馬祖居民生活息息相關，婦女坐月子調養、男人出海打魚前暖身，以及用酒糟烹調各式各樣的家常菜，都離不開老酒，這也是為何家家戶戶都自釀老酒，每一罈都是獨家祕方。每年入秋後、清明前，是民間釀酒的好時機，當我見識了鐵板小館老闆娘示範如何釀老酒，說馬祖人是釀酒達人一點也不為過。

適逢今年馬祖第一次舉辦老酒節，我也入境隨俗DIY了一罈老酒，滿心期待一個月發酵後的成果！有意思的是，文化局專員黃先蕙透露，每家釀的味道都不一樣，每家做的酒糟也都口味不同，所以每到一處便嘗試到不同的口感，滿足遊人秋日多變的味覺。

老酒節活動很豐富，除了當地小朋友表演才藝外，還有園遊會，各家拿出真本領，把老酒與酒糟做出各式各樣的創意小吃，遊人一路享用再配以老酒，真是人生一大樂事！文化局還請來世新中文系陳高志教授，以馬祖方言（福州話）寫成的〈老酒詩〉，和書法家陳合成教授合作，揮毫狂草展現另一種人文面貌。古代文人常以酒入詩、以酒入文，今朝有酒今朝醉，在這美好歡樂的老酒節，大夥一碗接一碗的喝著老酒，什麼塵世擾攘都可以拋在腦後，真是符合電影《笑傲江湖》裡令狐沖對東方不敗說：「不勝人生一場醉！」



愛上DIY

馬祖出名的酒糟和紅糟，是當地居民拿來烹調的配方，但是，有什麼另類創意可以結合馬祖特色紅糟來製作產品？紅糟做麵條？不稀奇；做炒飯？老把戲；宏利釀醋廠的老闆黃克文想了一個絕妙好計——做蛋卷，今年開始研發，計劃整合建構一座觀光工廠。你可以親自體驗、現做現吃，也很適合闔家大小動手DIY。黃大哥說，酒糟食品其實也要看老天賞不賞臉，溫度拿捏很重要。他將麵粉、糖、蛋、植物油混合的白醬，加入紅糟後以機器攪拌而成的紅糟麵團，就能拿來做蛋卷。在機器上那一秒兩秒落下的麵漿，被滋滋作響的熱鐵板壓平後，馬上捲起來的蛋卷賣相極佳，口感也很紮實，伴隨著淡淡的紅糟香氣，比起一般蛋卷多了爽口的酥脆度。黃大哥還研發出口味獨特的紅糟丁香魚和XO蘿蔔辣醬，都是私房配方，超級下飯。

