

佛光大學文化資產與創意學系

宜蘭·礁溪·林美山

己丑年·肖牛歲·處暑

發行

網址：<http://www.fgucar.blogspot.com/>

【刊頭語】

臺灣在八月遭逢五十年來最大水災，造成人命傷亡、家園殘破，也使得臺灣重要的文化遺產損失不知凡幾。在為我們南臺灣的民眾祈禱的同時，我們也得思考人類所謂的文明創造與科技進展對於我們的生活與環境到底產生什麼樣的衝擊與影響。本期「與世界接軌」專欄，即為各位簡介世界遺產中心在七月再版的重要著作《氣候變遷與世界遺產個案研究》，看看世界各國如何思考氣候愈趨變化無常的條件下，如何更為全面地來思考文化遺產的維護與保存。此外，暑假之初文資所研一同學到金門進行田野踏查，在酷熱天氣下相當辛苦，但最能撫慰大家的，就是金門在地美食，回台後每個人的體重都增加不少。本期即由研一洪毅騰同學來向各位介紹「食在金門」。（本期爐主 蔡明志）

【節氣養生—處暑】 呂蕙安 老師

諺語：「穀到處暑黃，家家場中打稻忙。立秋下雨人歡喜，處暑下雨萬人愁」。

處暑時斗指戊，太陽黃經為150度，時值公曆8月23日前後。「處」含有躲藏、終止的意思，顧名思義，處暑表明暑天將結束。《月令十二集解》上說：「七月中，處，止也，暑氣至此而止矣」。此時晴天下午的炎熱亦不顯於暑夏之季，這也就是人們常講的「秋老虎，毒如虎」的說法。農諺有云「立秋無雨甚堪憂，萬物從來一半收；處暑若下連天雨，縱然結果也難留」，「立秋下雨人歡喜，處暑下雨萬人愁」。這是說處暑節氣中農作物已普遍成熟，大地一片黃金，南方稻米開始收割。處暑這天最怕下雨，因為成熟的穀物經雨後，會掉落在地，而影響收割。處暑三候為：「一候鷹乃祭鳥；二候天地始肅；三候禾乃登」。此節氣中老鷹開始大量捕獲鳥類，古人形容如祭而後食。接著天地間萬物開始凋零，充滿了肅殺之氣。古代有「秋決」的說法，即是為了順應天地的肅殺之氣而行刑，《呂氏春秋》上說「天地始肅不可以贏」，即是告誡人們秋天是不驕盈要收斂的季節。第三候「禾乃登」的「禾」指的是黍、稷、稻、粱類農作物的總稱，「登」即成熟的意思。

處暑節氣時，炎熱的氣候已接近尾聲，此時早晚溫度低，白天氣溫高，所以要注意隨天氣變化而增減衣服，小心受涼感冒。此節氣的顯著氣候特徵為乾燥，天氣少雨，空氣中濕度小，往往令人感覺到皮膚變得緊繃，甚至起皮脫屑，毛髮枯而無光澤，頭皮屑增多，口唇乾燥或裂口，甚至鼻咽乾燥如有冒火的感覺，或夾有大便乾燥，以上種種皆由於氣候乾燥造成的，這種現象就是人們所說的「秋燥」。秋燥與人的體質有關，所以預防秋燥最好的方法就是增強體質，首先要保養的便是充足的睡眠以及良好的睡眠品質。早晨醒來後，進行吐納、咽津、叩齒以及調息等功法，然後再進行身體鍛鍊，例如散步、打拳、體操等。預防秋燥的另一重要事項就是重視精神調養，並以平和的心態對待一切事務，以順應秋季收斂之性，便能平靜地度過這一多事之秋。在飲食方面首先要多喝開水、淡茶、果汁飲料、豆漿、牛奶等，最好是每次量少而頻飲，其次要多進食蔬菜水果，另外要少吃辛辣煎炸等燥熱的食物。老年人在這個季節午睡可消除疲勞，古代養生家說：「少寐乃老人之大患」，《古今嘉言》認為老年人宜「遇有睡意則就枕」，這是符合養生學的觀點。

【與世界接軌】氣候變遷與世界遺產 / 蔡明志

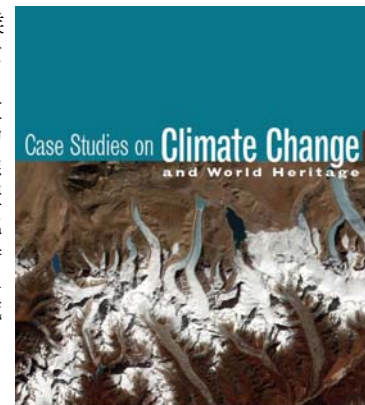
打開電腦連上MSN，看到友人寫著「當年測繪過的佳冬民宅，現在已沒入水中！」，也不禁擔心起過去花了好幾年在中南部辛苦踏查的歷史建築，是否能夠在這場臺灣五十年來最大的洪災後能夠倖存？暴雨洪流，令已習慣生活在科技霸權領導下的我們驚慌失措，但最後大概還是歸咎於天災，兩手一攤說句「人力難抗天」就不了了之。但近年來在國際上，全球暖化所造成的氣候變遷，已在各個層面引起關注、討論與圖謀改善，但氣候變遷對於文化遺產的影響卻是這幾年才受到關注。氣候變遷對於文化遺產的影響，不只影響了資產、建築物與構造物，更會影響一個社群的社會結構與居住地域，甚至社群的遷徙。即如這次的八八水災，非但人命傷亡甚烈，流失或遭掩埋的生活環境對於倖存下來的民眾也會產生生理、心理與社會關係的劇變。

鑑於「氣候變遷正影響、且在不久的將來可能影響更多的包括自然與文化的遺產」，世界遺產委員會在2005年首度提出氣候變遷與世界遺產議題，並在2006年舉辦專家會議，邀請了五十餘位專家與會討論，並在該年的世界遺產委員會提交了〈預測與管理氣候變遷對於世界遺產的影響〉報告，以及一份〈協助會員國施行適當的管理回應的策略〉。2007年時則出版了《氣候變遷與世界遺產個案研究》(Case Studies on Climate Change and World Heritage)一書，並在今(2009)年五月再版。

本書一開始即提到「氣候變遷已被公認為是二十一世紀最重要的威脅與挑戰」，而任何氣候的變化都會導致全球各地環境與社會狀況的不穩定，且會危及自然生態系統的保育以及社會經濟體系的永續發展。我們的文化資產自不例外。本書所列舉的文化遺產類型，主要有二：「考古遺址」及「歷史城市與聚落」。

如在秘魯的昌昌(Chan Chan)考古遺址，即因聖嬰現象所造成的暴雨而造成這座美洲最大史前土造城市受到洪水的威脅。暴雨會侵蝕土造建築或構造物的基礎，也會提高所在位置的地下水位，並蔓生植物；暴雨過後的乾季又易使其風化。在國際保存組織投入經費與技術後，已獲得改善。

就許多濱海或臨河的歷史城鎮，如有泰晤士河流經的倫敦，因受暴風所造成的大潮使河水暴漲；最美的城市威尼斯，因逐年地層下陷與海平面升高而可能導致滅頂；捷克的布拉格歷史中心則飽受洪水侵擾。諸如此類的氣候變遷對於文化遺產的影響，實與臺灣甚為類似。本書共列舉了26處受到氣候變遷威脅與衝擊的世界自然與文化遺產地的狀況，以及如何因應的措施，都可供臺灣文化資產界借鏡參考，及早討論、研議相關措施，以因應氣候變遷對臺灣文化資產越趨猛烈的威脅。本書可上世界遺產中心網站<http://whc.unesco.org/>免費下載。



金門的傳統飲食文化擁有其特殊性、多樣性、區域性之基本特質，並隨社會生活型態的轉變，傳統飲食文化面臨轉型。其所謂的轉型是指由單一性轉向多樣化的飲食型態，並且不斷地追求創新、創意，促使傳統飲食形式逐漸走向精緻化。這裡所謂的精緻化不是單純的僅是商業考量，而是以飲食空間、飲食裝飾以及傳統飲食文化的保存與創新的整體考量為主。

飲食文化的形塑是受地理環境、人文、政治、經濟、教育種種的因素所影響而形成，同時具有獨特色彩與個性的表徵。所以欲探知金門傳統飲食文化，就必須將金門飲食結合民俗、地理、歷史、人文，從全面的觀察可窺探出金門飲食文化的特殊性、多樣性與區域性等特質。

一. 炒沙蟲

沙蟲是一種星蟲動物門，主要棲息於潮間帶間，在金門島水頭至西園一帶均可以看到其蹤跡。炒沙蟲為金門名產之一，據說滋味鮮美。而在食用這道美味佳餚時，相傳有「三快」，即捕捉時要快、炒時要快、吃也要快，以維持其香脆美味。

二. 炒泡麵

有別於台灣一般以油麵為主的炒麵，金門特有的炒泡麵是以一般市面之泡麵做為主要的麵體。金門炒泡麵的出現與金門早期因戰事與物資缺乏有關。金門土壤貧瘠，不利作物耕種，而在泡麵的流行與流動中，發現了創新的新吃法，發展出特有的一種新的飲食特色。另一種可能是在戰事發生時泡麵因為攜帶方便，是基於單一的食材而創造出不同以往的食用方式。



炒泡麵



炒香螺

三. 香螺（金門俗稱風颯螺）

筆者在台灣的快炒佳餚中，非常喜愛品嚐各式螺肉，而金門的香螺卻是我第一次見到。據金門年長一輩的說法，香螺乃是金門颱風過後，香螺會從深海海域中被強風颯到沿海地帶，因而在金門沿岸處處可見其蹤跡。香螺的料理手法與台灣各式螺肉料理方式相差可不遠，是以大火快炒，佐調味料並搭配九層塔增加其料理的香氣。食用時先吸吮香螺之尾部，在吸取頂端將醬汁與螺肉一同吸出。在成功鍋貼館可以點到這道菜餚唷！

四. 花蛤

花蛤屬於二枚貝類的一種，生長在金門沿海沙灘上，金門四周海域都可以見到花蛤的蹤影。花蛤與文蛤不太相同，其體型較小、肉少，所以金門居民大多用來煮湯提味，其熬煮出來的湯頭鮮美而甘甜，常常用來做為料理之湯底或調味，是金門相當出名的特產。除此之外，金門居民於傍晚時段於沿海沙灘挖花蛤之景觀也是相當的特別，歐晉沿海的沙灘常常可以見到這樣的景象。

五. 金門廣東粥

金門人從金門經廈門、汕頭、香港到新加坡，一路坐船下南洋，回程則經過廣東，因此把廣東粥帶回了金門，變成金門人傳統的早餐之一。金門的廣東粥與我們熟知的台式廣東粥大不相同。我們所熟悉的廣東粥是有點類似什錦粥的做法，將粒粒分明的白粥加入海鮮、豬肝、碎絞肉、雞蛋與皮蛋熬煮；而金門的廣東與台灣不同的是其粥體不見米粒，他們認為看得見米粒的粥稱為「稀飯」，而熬煮到米湯狀的才稱為「粥」。而其中配料相對的也簡單得多了，單純的瘦肉片、蛋花、芹菜末等等。

六. 蚵

由於四面環海，金門的海產資源相當豐富，黃魚、蚵、鰻等海鮮，都是常見的桌上佳餚，至於料理手法，則受到閩南文化圈的影響，帶有濃濃的閩南色彩。在金門的聚落裡，經常可以見到阿公、阿嬤於自家門口剝蚵的畫面，可見蚵亦是金門飲食文化中不可缺少的一項食材。在金門的傳統小吃中最常見的就是「蚵仔煎」，在筆者個人的看法中，金門與台灣的蚵仔煎並無太大不同，如果硬要說的話，應該在於蚵仔煎中運用的蔬菜之異同。在台灣宜蘭與台南地區的蚵仔煎常常使用豆芽菜入菜，與金門所使用的蔬菜不同。



蚵仔煎

鮮蚵拌地瓜葉

七. 湯圓

湯圓可以說是金門飲食中具有象徵性的食品。金門人於正月十五元宵節吃湯圓，湯圓取其形象圓滑、圓滿與團圓的意味。除了元宵節吃湯圓以外，金門人更於（農曆）六月十五日搓湯圓並且食用，這個活動金門人稱之為半月圓。此外，除了節慶食用外，在金門金湖鎮的「談天樓」亦可吃到傳統道地的湯圓，這是在金門當兵的軍人之共同記憶，而其招牌酒釀湯圓與芋頭湯圓為饕客首選。酒釀香醇，手工製做的湯圓具彈性又有嚼勁，是非常值得一試的傳統小點。



酒釀湯圓

芋頭湯圓

八. 金門麵線

金門的自然環境風大雨少，非常適合麵線的製作與風乾，所以麵線也成為金門的一項特產。金門的傳統麵線口味是完全不添加任何調味料的麵線，在食用的形式上亦有多樣的變化，如：麻油拌麵線、蚵仔拌麵線或肉燥麵線，都是金門傳統的麵線料理。此外，為了滿足現代人求新求變的需求，進而衍生出多種口味的麵線，如：高粱麵線、芋頭麵線、地瓜麵線等等。

九. 小金門—芋頭餐

芋頭可充當主食、也可當菜肴、可為甜點，目前世界各地域的栽培的芋種超過數千種，在金門島以檳榔芋最為有名。檳榔芋名稱的由來，是因在檳榔芋的球的內部，散佈紫紅色的筋絡（即微管束），很像檳榔果實的剖面，所以稱為檳榔心芋。在金門的烈嶼鄉種植芋頭，因土質及氣候特殊，肉質鬆軟，味道鮮美，入口即化，為消費者所喜好。而當地餐廳（黃厝三層樓民宿）亦推出芋頭餐之創意料理，以本土食材作為出發點，表現創意飲食之概念，研發出「芋頭水餃」、「芋戀肉」、「炸芋球」等等創意芋頭料理，無論口感、味道與創意，都大大的引起觀光客的食慾，其香濃的芋頭冰更是夏日不可不嘗的聖品。



芋頭水餃



芋戀肉

十. 飲食新思潮：水果餐

金門除了傳統飲食之外，亦受外來飲食新思潮所影響，發展新式、創新的飲食文化，國際上倡導吃的健康、吃的環保，鼓勵綠色飲食，在這樣的思維下，金門亦開始推出水果餐料理。（凜民）水果餐並不是單純的以吃水果為主，而是利用水果作為餐具或是將水果以不同的手法料理加入菜餚中，如烤蘋果佐咖哩、芒果醬料等等。這類的新式飲食替傳統的金門飲食投入了一股新的活力，使得金門的飲食文化有機會走出一條更寬廣的道路。



蘋果咖哩



焗烤鳳梨

金門因其地理環境、歷史文化背景、人口結構而使其飲食文化具有特殊性、多樣性與區域性的特質。金門因其地理位置與閩南地區相近，故其飲食文化多延續閩南菜系。而其傳統小吃與美食街以當地素材與特產為主，在金門境內鮮少發現台灣本島小吃如臭豆腐等的影子，可見台灣本島飲食文化對金門的影響遠遠不及閩南地區對金門飲食文化發展的影響來得深刻。

金門在趨向產業觀光化之後，對金門飲食文化亦產生不同的衝擊，開始面臨飲食文化差異性的挑戰。為了抵抗這樣的挑戰，金門產業與飲食文化的發展必須相互結合。此外，將金門飲食文化與文化創意產業結合，以異業結盟方式，提升餐飲文化與情趣，並開創金門陶瓷新商機，帶動地方特色產業發展。例如，將金門風獅爺文化或戰地意象，結合金門陶瓷廠、風獅爺工作室（涿州陶藝）等工藝家合作開發特色餐具，在每套餐具上結合金門文化特色，或是以圖騰、歷史紋樣來作為裝飾主題，每件作品皆極具設計性與獨創性。從地方特色出發，方能傳統，融入現代創作設計，餐具個個皆兼備實用與美觀大方，才能使金門傳統飲食文化與產業攜手走向觀光化、精緻化的地步。