



焗仔頂－  
我們的家





炭仔頂的海口因地緣關係，人們在旭川泊船登陸，有人的地方就有買賣，於是市集與交易漸漸在岸邊形成。  
當時漁民們抬著漁貨，爬階梯上街道將貨委託商家銷售，由於石階台語也叫「炭仔」，因此得名。





我們循著魚香來到炭仔頂。















炭仔頂觀光魚市

凌晨時分，阿明把剛從漁船卸下的漁貨，載進炭仔頂。  
靜謐的城市，便從漁市開始甦醒……。

「白鯧一斤 300，這盤很新鮮喔！」

「改 280 元，這麼新鮮不要哦……。」

「帥哥，這盤很新鮮啦！」

「我要二斤！」

「二斤好，來包起來！」

「白鯧！白鯧……一斤……。」













阿明和他的妻子阿月已結婚 20 年。

他們的相遇來自於海上……。







阿明在阿月爸爸的漁船上工作，阿月爸爸覺得阿明勤奮認真，就介紹女兒阿月給阿明。

他們一見鍾情，捕魚是他們共同的話題，每年阿月生日時，阿明會親自下廚烤秋刀魚，不過近年來地球暖化造成海水溫度上升，秋刀魚漁獲量連年下滑，能大啖秋刀魚的機會更少了。













(數十年後……)

阿明開了一間漁貨店，孩子長大後，孫子也常常來店裡玩耍，孩子都說那家是「阿嫲公司」，漁貨是阿明的工作，是阿明的興趣，也是阿明的一生。



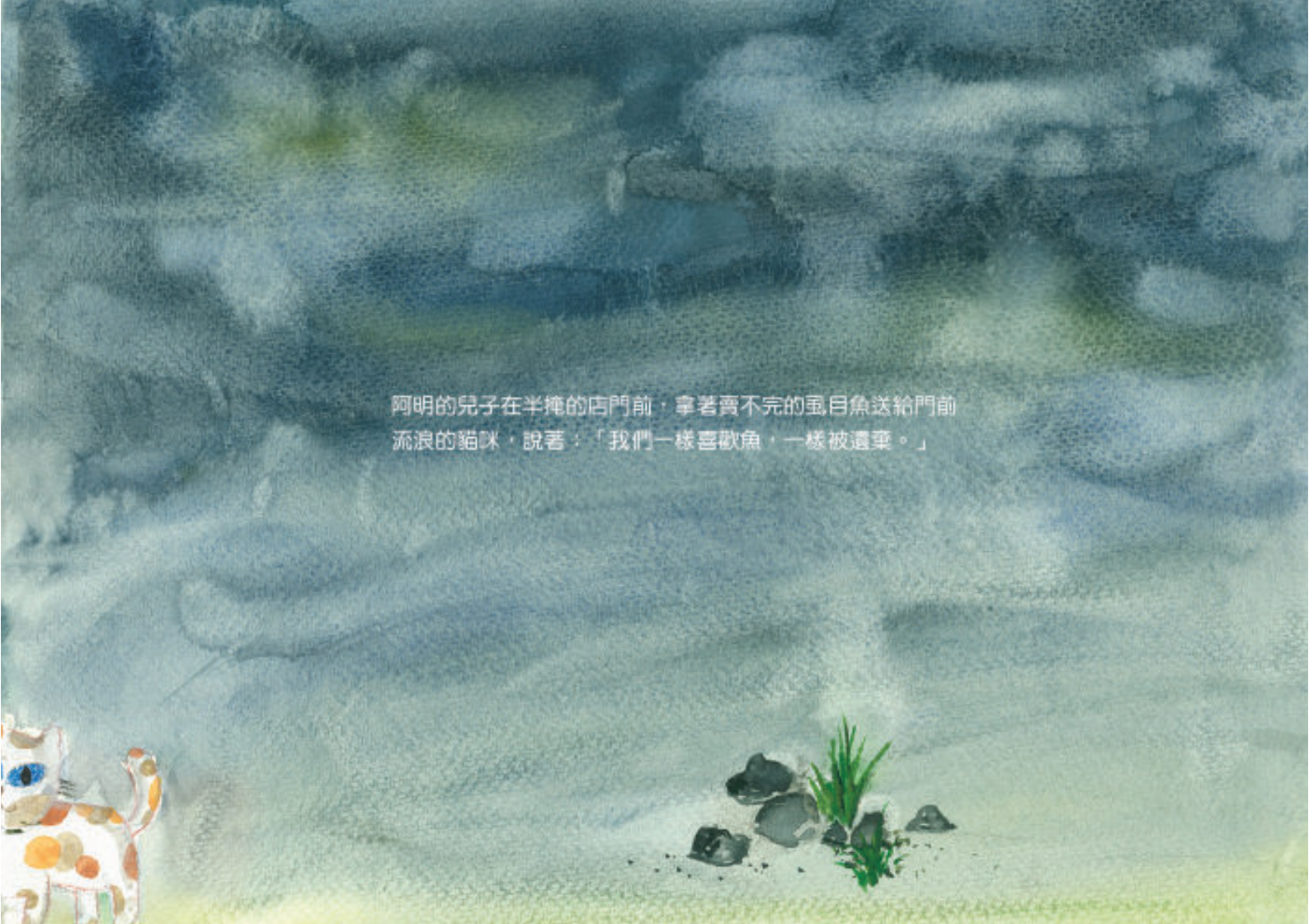




阿明去世前把辛苦經營一輩子的漁貨店交給兒子，也把自己對漁貨的熱情傳下去。但兒子卻經營不善，面臨倒店危機。







阿明的兒子在半掩的店門前，拿著賣不完的虱目魚送給門前  
流浪的貓咪，說著：「我們一樣喜歡魚，一樣被遺棄。」



腳著虱目魚的貓咪到炭仔頂漁市場，開心地享受這頓早餐，突然瞥見貨車的漁貨，便輕盈的跳上車。這時車門迅速掩上開往筆直幽暗的公路……。







清晨，貓隨著車來到陌生的市場……。











一位氣質出眾的女子看著魚攤裡琳瑯滿目的漁貨，老闆娘大喊著：「美女！美女！買條魚吃吃看！現在天涼了，這裡有崁仔頂的新鮮魚、還有台南的虱目魚大量收成，才剛從魚塢撈起，又新鮮又便宜，外面一斤 300 元起跳，我這樣賣妳一斤 200 元不到。」







「這些魚真新鮮，我要白鯧、虱目魚、秋刀魚。」





老闆娘提到：「咱古早在台灣，聽說 17 世紀荷蘭人殖民台灣時，就曾經記載台灣有養魚用的『塭仔』（oenij），清國文獻則是記載台灣魚塭養殖的『虱目』。台語中的『虱目』（sat-bak）一詞發音來源有不少說法，有一說是來自菲律賓賓語的虱目魚發音 Sabalo；因為根據考證，台灣的虱目魚應該是來自於東南亞。虱目魚不僅是許多台灣人的共同記憶，也是現今飲食文化的方式，一種庶民生活文化。」



原來這位氣質出眾的女子，就是成功國中的老師，她烹調了最新鮮的魚給學生吃。魚香傳來的回憶，是屬於我們的故事。  
謹獻給在炭仔頂認真打拼的人。





















著作人格權為原作者所有，原作者授權臺灣海洋教育中心於非營利目的下，  
得典藏、推廣、借閱、公布、發行、重製、複製、公開展示及上網宣傳之使用。

版權所有 翻印必究