

03

嘉義
洲南鹽場

鹽場再生，
百年產業第二春



曾經興盛，曾經沒落；走過風華，走過寂寥；這些歷史的衝突，在洲南鹽場重新面向世界時，成為吸引人們目光的焦點，百年滄桑，鹽田復曬，是鳥類居留的處所，也成為布袋鹽業文化展演的舞臺，這一回，鹽田故事不再只屬於老鹽工，而是在地人、到訪的人共同譜寫…



保育環境，生態養殖終不悔

別人養魚，只想求快求多，邱健程、邱經堯養魚，卻是又慢又少，即使被懷疑「頭殼壞掉」，兄弟倆仍樂在其中，甚至認為「還不夠」，希望未來朝更自然的野放方式邁進，可以想見過程勢必艱辛，但他們強調，這是永續環境必須嘗試的路。

以土堤構築漁塭

適合鳥類覓食與棲息的洲南鹽場，白鷺鷥、夜鷺、高蹺鴉都是常見的鳥類，還有鷗科、鸕科等冬候鳥報到，為了保護得來不易的生態成果，鹽場周遭的農人、漁民，深入省思生產者的角色，在他們的努力下，農田、漁塭也有了不同的風貌。



洲南鹽場是極適合鳥類棲息的濕地。

廣達 33 公頃的土地上，分割了 50 多座養殖池，不是一般常見的混凝土、而是長滿雜草與灌木的土堤構築而成；邱經堯說，兄弟倆從小就在父親的漁塭幫忙，對於「養魚」懷抱深厚情感，因此希望漁塭擁有健康的土壤、魚兒獲得良好的對待，也算是對撫育他們長大的漁塭以及魚兒的感恩吧！

不用藥物，魚蝦頭好壯壯

邱健程、邱經堯採生態養殖無毒白蝦、虱目魚，雖然收成僅慣行高密度養殖的 1/4，卻需花費 3 倍的時間才能養出一樣大的魚，兄弟倆卻認為相當值得，邱經堯說，這樣不但對得起消費者，也對得起土地。

生態養殖堅持回歸自然，不讓藥物、生長激素污染土地、水質，以豆粉、下雜魚為飼料，菸草、茶粕充當消毒藥劑，而且低密度放養，邱經堯說，虱目魚的排泄物容易影響水質與土質，因此池裡也放養白蝦、草魚、筍殼魚等，除了協助清除，並與池邊雜草一起維持底棲生物的生長，漁塭維持多樣性生態，魚、蝦擁有優質的生長環境，不必投藥也能「頭好壯壯」。



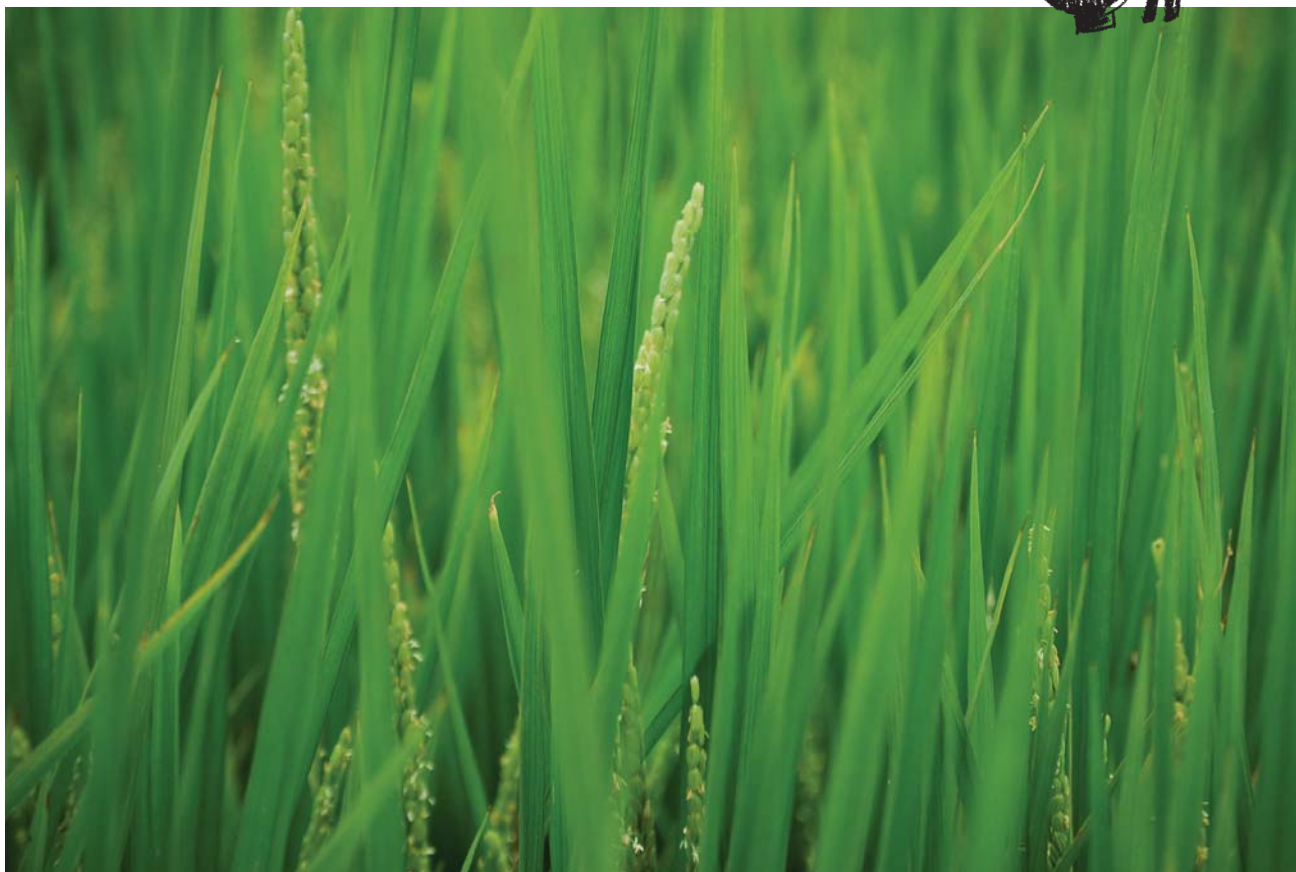
(左) 生態養殖的無毒白蝦，不投藥也能「頭好壯壯」。

(右) 除白蝦外，漁塭維持多樣性生態。

有機種稻，打響名號

有人生態養殖，也有人不用農藥、化學肥料種稻。原本從事機械設計的謝鵬程，民國 98 年返鄉與父母作伴並投入農耕，他發現，大量使用農藥、化肥的慣行農法，雖然贏得產量，卻失去了土地，他決定走一條不同的路。

有機栽培引來長輩「碎碎唸」，也遭致其他農民質疑，但他堅持，農村要活下去，得先讓土壤活下去，剛開始雖然不被看好，但種出香 Q 飽滿的米後，反而讓人刮目相看，種植面積也從 4 分地增加到 6 甲地，成功打響「江山米」的名號。



不用農藥、化肥栽培的有機稻同樣香 Q 飽滿。

日曬古法，鹽的多重變奏曲

鹽與生活密不可分，菜餚少了鹽的調味，怎麼也吃不出美味；洗滌多了鹽的搓揉，細菌就無容身的機會，對於鹽的長相、想像，大家知道的都差不多，但布袋沿海有一群人想的和大家不一樣，於是鹽不再只是鹽，可以像花一樣，也能如霜一般…

鹽花凸顯食材的甜味

說起鹽，許多人腦海裡，一定想到臺鹽，事實上，臺鹽早在民國 90 年即已廢除曬鹽，臺灣所需要的鹽，不論食用或是工業用，全部仰賴進口；但有一群人重新曬起鹽來，甚至依循季節的腳步，生產樣貌不同、口感殊異的鹽。



(左) 雪白的鹽山。 (右) 「鹽花」，最能凸顯食材的甜味。

為保存臺灣的曬鹽文化，布袋嘴文化協會整理廢棄鹽田，還找來老鹽工修復田埂，一步步還原當年的洲南鹽場；即使春日，南臺灣已豔陽高照，海水3、4天便可結晶成鹽，稱之為「鹽花」，最能凸顯食材的甜味，當地以生態工法養殖魚蝦的漁民邱經堯熬煮的虱目魚粥，讓人吃後回味無窮，就是以鹽花調味。

霜鹽鹽分高，醃製最美味

布袋嘴文化協會總幹事蔡炅樵說，如果冬天前來，則可看到瓦盤田裡一塊塊的結晶鹽，即是霜鹽；由於冬天日照短、陽光微弱，海水約需7至10天才能結晶，幸好冬天雨水少，否則一場雨就讓曬鹽得重新來過。

由於結晶慢，因此霜鹽的鹽分高、礦物質多，適合烹調，也能用於醃製，洲南鹽場買來網室栽培的白蘿蔔，以霜鹽醃製蘿蔔乾，清脆爽口，環島尋找好食材、特地前來探訪的「料理鐵人」，品嚐後讚不絕口。



(左) 冬天前來，則可以看到瓦盤田裡一塊塊的霜鹽。

(右) 在布袋沿海，鹽不再只是鹽，可以像花一樣，也能如霜一般。



結合有機黃豆製作豆豉

洲南鹽場目前委由布袋嘴文化協會經營管理，蔡炅樵指出，「洲南」重新出發後，對於「鹽」的角色有不同定位，由於目前產量稀少，難以滿足大量需求，因此鹽花、霜鹽均採小包裝，走精品路線；並與在地產業「新來源醬園」合作，結合有機黃豆製作豆豉、白蔭油等產品，讓這家傳承三代、雲嘉南沿海僅存的傳統釀製豆豉醬園走出新風貌。

蔡炅樵說，市面販售的食用鹽，多屬精鹽，還有海鹽、玫瑰鹽等類別，端視個人需求選擇，而鹽最怕潮濕，保存重點就是保持乾燥、避免碰到水。

目前洲南鹽場大部份面積仍以濕地形態保留，布袋嘴文化協會最近放養魚蝦，採野放方式不經人工飼養，一旦魚蝦增多，便可提供鳥類食物，鳥兒沒吃完的，就成了鹽場的另項特色食材。



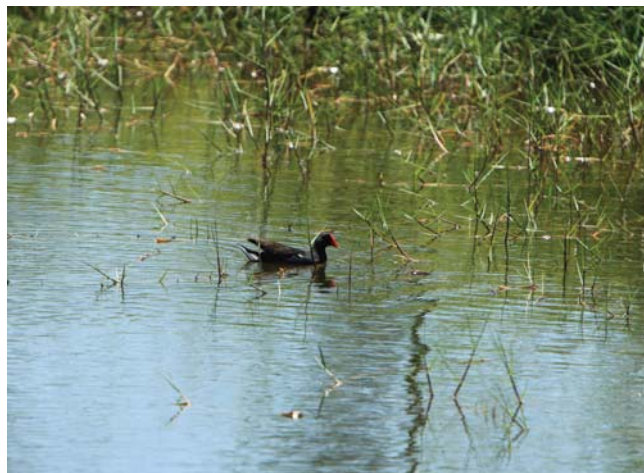
與在地產業「新來源醬園」合作，結合有機黃豆製作豆豉、白蔭油等產品。

候鳥駐留，鹽場變身濕地樂園

曾經是「無鹽的結局」，洲南鹽場走入歷史，但在地方文史人士積極奔走、用心營造下，如今「再續前鹽」，變身成為布袋鹽業文化展演的舞臺，老鹽工回到熟悉的場域，繼續譜寫屬於他們的鹽田故事，不同的是，現在多了遊客的掌聲與共鳴…

再續前鹽，譜寫鹽田故事

洲南鹽場位於布袋海港大道、西濱快速道路與新厝仔庄間，200年前，鹽田闢建，開啟了布袋鹽業史，面積達 2,000 公頃；民國 90 年，臺鹽宣布廢除曬鹽、終止鹽場運作，直到民國 97 年，布袋嘴文化協會爭取經營管理，重新打開「洲南」面向世界的那一扇窗。



浮島處處的濕地，堤岸綠草蔓延、水中魚蝦漫游，吸引鳥類前來棲息。

洲南鹽場廢曬後，不再引進海水，形成浮島處處的濕地，堤岸綠草蔓延、水中魚蝦漫遊，是適合鳥類覓食、棲息的處所，沿海常見的白鷺鷥、夜鷺、鷗科、鵲科等冬候鳥也尋常可見，有「紅娘子」之稱的高蹺鴿，已在此築巢定居、繁衍後代。

回復日光曬鹽

濕地的形成得來不易，豐富的生態也非一蹴可及，令人更為珍惜，布袋嘴文化協會擬定保存重於開發的基調，號召老鹽工修護廢棄鹽灘，回復過去以日光曬鹽，同時嘗試在鹽灘濕地自然放養魚蝦，總幹事蔡炅樵說，鳥吃剩下的，就是可以收成的濕地食材。

20 公頃大小的鹽場，成為體驗傳統曬鹽、觀察濕地生態的地方，每年吸引 2,000 多人前來，看看先民利用風車引水的智慧，體會雙腳踩在鹽田裡的感覺，感受昔日鹽工耙鹽、收鹽、挑鹽的辛苦。



(左) 洲南鹽場如今成為體驗日光曬鹽、觀察濕地生態的地方。

(右) 鹽場佔地約 20 公頃。



小說場景納入旅遊行程

布袋嘴文化協會並規劃以鹽場為中心的 1 日、2 日遊，以布袋為場景的小說「千江有水千江月」的場景與美食也將納入行程中，如只容一人通行的狹窄巷弄、流傳數百年的虱目魚餐、撿穀粒童玩等，還有無毒米、生態養殖等農漁鹽體驗行程。

如果時間許可，還可到台 17 線公路旁新闢的布袋濕地公園賞鳥，到觀光漁市採購魚貨，品嚐蚵仔煎、蚵仔包等美食，從人文與日常的角度，深入探訪布袋的美與活力。



(左) 小說《千江有水千江月》出現的場景，只容一人通行的狹窄巷弄。

(右) 到觀光漁市採購魚貨，品嚐美食。

布袋嘴文化協會

電話：05-3478817

地址：嘉義縣布袋鎮龍江里新厝仔402號

特色：鹽田濕地體驗，結合小說「千江有水千江月」的場景與傳統小吃規劃行程。

布袋潮間帶海上巴士

電話：05-3475555；0963-228961

地址：嘉義縣布袋鎮中正路1號（布袋觀光漁市附近）

特色：搭乘漁筏穿梭蚵棚，欣賞紅樹林景觀，船上品嚐美味海鮮。