

海東月令中的台灣海洋趣談 張銘隆

中國學究古往今來，吟風賞月較多，科學記錄較少，朱仕玠先生於清朝乾隆癸卅年（西元 1765）六月來到台灣擔任鳳山縣學教諭，滯台一年多，雖自言是「戲作海東月令」，但確實為後代留下不少寶貴的自然觀察記錄。

海東月令依農曆十二個月份，每月五候，共 60 則月令中，計有 18 則相關海洋事物：

一月：獻歲含英，歌女鼓脰，鷓鴣來巢，丹鳥懸輝，冬瓜蔓生。

二月：春蛸送響，貝多羅秀，馬齒爭吐，刺桐炫彩，青夸夫上市。

農曆一、二月台灣地區東北風正烈，民眾不易親近海洋，是以只有這兩個月份的候徵不及於海洋事物。

三月：四英含蕊，三月浪開，鯊躡陸化鹿，夏葉來，早冬收。

「台地鹿，多鯊魚所化」引嶺南雜記：「鯊魚之虎頭者化為虎、斑者化為鹿」，正和通行在黃河流域「農桑通訣」秋季寒露節令「雀入大水為蛤」，有異曲同工之「誤」，都是資訊不流通時對大自然的錯誤觀察。

夏葉，魚名，土人云，以三月至。台灣的古老魚名有不少沿用平埔族語，其中更有不少已經失傳，「夏葉」經請教許多專家仍不知所指。

「三月浪開」，原文所指為名「三月浪」的桃花或桃林盛放如浪。但台灣漁家有俗諺為「三月廿三，湧開目」，指三月末東北季風稍歇，海浪開始轉平，所以台灣漁家有不少以媽祖生日(農曆三月廿三日)為一年討海生活開始的「海頭」日。

四月：白帶出水，斑支成棉，蒼萄花六出，鹿始孕，麻蝨目响雨。

台灣北部白帶魚汛期多在盛夏，但根據台灣傳統黃曆記載，安平、高雄一帶白帶魚汛期卻多在冬春之時。蝨目魚在台灣的養殖，咸信起於荷蘭人由印尼引進，而在明鄭時代大力推廣。所以台灣通史有云：「麻薩末番語也，產鹿耳門

溪畔，漁者其子，畜之塹，至秋則肥…」。在當年沒有打氣機或揚水車為池水增氧，四月下旬的南台灣天氣已熱，更減了塹水的含氧，再加上雷陣雨前的低氣壓，蝨目魚自然要浮上水面大口吞水「响雨」了。

五月：桃榔子熟，白蠶含漿，番木瓜始華，虎子插髻，鳳梨初熟。

「白蠶，形與內地蠶無異，殼差薄而身小，色白如玉，台地五、六月有之。」台灣竹蠶蛤外殼色白略帶青黃、無絨毛狀外皮不同於如今常在海產店供應的福建毛蠶蛤，體形較小，產在台灣西南的沙泥質海岸，是春夏之交的台西美味名產，錯過季節很難尋到。

六月：番樣登盤，鱗介浮於海面，荔奴朝主，辣芥薦齒，七里香結實。

「台地多颶，六、七月尤甚，颶將作前數日，海吼如雷，或海中鱗介物遊翔水面」。颱風外圍環流總先影響到台灣，海岸翻浪，總有不少底棲生物被翻上水面，或打上潮間帶。

七月：檳榔實成，玉蘭再華，海魚遠逝，尖仔競秀，颶母見。

台灣盛夏炎熱，海溫高，近海魚類索餌率不高，加上七月為鬼月又多颱風，自然就少了許多應市供食的魚類。

八月：紅紗浮水，鴛鴦種收，仙丹霞爛，月餅書元，梨仔茭騰臭。

「紅紗，魚名，形似鱸，皮紅如塗朱，細鱗，與內地紅紗另為一種，八月始出」。台灣漁家如今仍有「好魚」的排名口訣：「一午、二紅紗、三鮓、四馬…」，紅臘鯪的紅紗土名至今仍沿用，只可惜多為養殖魚，肉質大不如野生者。

九月：甲魚躍於淡水，九月白收，烏榕更榮，九降風至，沱連垂莢。

「甲魚，又名傑魚，巨口細鱗，無刺，形如鯢，味甚美。長者可6、7寸，惟出上淡水武勝灣等社」。武勝灣可能為武灣之誤，240年前台北盆地多的是樹林，淡水河系水質清澈，從大漢溪匯口以上都有香魚。香魚曾經分布在濁水溪以北至淡水河，只是台灣原生種已在民國51年前後滅絕，如今新店溪、大漢溪

和大甲溪上游的香魚，都是民國 70 年前後從日本引進的陸封品種。

「九月北風初烈，或至匝月，名爲九降，他月颶多挾雨，惟九降無雨而風」。台灣的東北季風多始於中秋節後，「厚度」多在 2000 公尺以下，照說不至於翻越雪山和中央山脈，影響中南部平原地帶，但台灣海峽形成的風道效應，使得冬季的西部海岸地帶「北風尤烈」。「無雨而風」也是先民對台灣西南冬季氣候特徵的精明觀察記錄。

十月：萬壽果成，蟋蟀在野，金鴨至，塗魷集，布種。

台灣不少河口海岸濕地是北半球候鳥的渡冬之地，在台灣雁鴨科的冬候鳥中，以鳧最具「金鴨」形象。「塗魷，魚名，一名泥魚賣。考字書無魚賣字，係台地魚賣字。魚形類馬鮫而大，重者廿餘斤，無鱗，味甚美」。土魷魚羹、土魷魚粥至今仍是台南灣的名產。

十一月：塗刺款門，蛞蝓停化，海渚出，烏魚大上，子菜生。

「塗刺，魚名，本名扁魚，方言謂之塗刺，形似貼沙而薄，晒乾味香美，鮮食亦佳。每歲十一、二月出，鹿耳門外甚夥」。扁魚乾在十年前算得是西南海岸的特產，「塗刺」的台語意譯應爲「土蛆」，十一月西海岸沙泥海底的扁魚有若蠅蛆密聚，即使 200 年前粗糙的漁法也容易大量捕撈，然後趁著台西冬季乾冷的九降風乾燥後，以魚乾行銷各地。「海水至隆冬漸涸，洲渚盡出」，其實海潮四時一樣漲落，台灣西南海岸的沙洲由於冬期海峽黑潮的勢力減弱，對沙洲削刮力減小，東北季風增強搬運堆積的能力，再加上中南部枯水期，各河口水位降低，自然就「洲渚盡出」了。

「烏魚形似鱸，每歲冬至前自東海來，聚鳳山瑯嶠（恆春）山下散子…」。烏魚至今仍是台灣的信魚，每年冬至（陽曆十二月廿二日，約陰曆十一月下旬）前後隨著寒潮到達台灣海峽南部生殖洄游，帶來美味的「烏魚子」。「以子月生海中，故一名子菜」，子菜如今大部分人以外觀顏色稱爲紫菜。

十二月：烏魚歸，過臘上市，海鸕至，雷聲間作，元駒不蟄。

「烏魚十二月仍歸東海，至春則無」。農曆春節前從南部北返的烏魚，叫做回頭烏，排完精卵的「產後瘦魚」風味較差。

「過臘…以臘月出，故名…」，如今稱嘉臘、加納，朱先生早就正過名叫「過臘」。「海鸛，狀類鵝，以臘月至，重十餘斤」。在西南部海岸地帶的冬候鳥中，大小像鵝，站著像鸛的很可能是如今保育類的明星「黑面琵鷺」。

希望我輩從自然觀察的活動中獲致趣味之外，也能記錄、整理出流傳後代的知識。可惜二百三十幾年來，台灣似乎還再等著另一個像朱督學一般文理科兼備的博物學家，為本島風物另譜一篇精確的「台灣月令」。