

引領雙溪河畔的龍門漁村 人文連結國際

圖 / 顏侶仔、文 / 蕭堯仁、謝昀彤



漁村青年解說牽耜飯。

夏末初秋，漫步在海濱小村落，伴隨陽光灑落與微風輕拂，感受充滿歷史底蘊與自然美景的氛圍。這裡是位於新北市貢寮區雙溪河畔的龍門社區，曾是臺灣北部最大的平埔族凱達格蘭族發源地，也是淡蘭古道最原始北路的必經之地。儘管時代變遷，漁業人口逐漸流失，居民們始終守護著這片土地。近年來，在社區居民與外部資源的共同努力下，龍門社區正以其獨特的文化魅力，再度綻放光芒。

配合國際淨灘日 (International Coastal Cleanup Day)，在9月的第三個星期六當天，來自臺北市中法工商促進會及其會員企業中法鑫實業股份有限公司、法商東方匯理銀行與臺灣米其林輪胎股份有限公司的代表等國際友人、以及在地居民，在龍門社區展開一場深度體驗漁村文化的永續之旅。活動結合食魚文化體驗、漁村走讀與環境教育，同時配合，協助龍門沙灘淨灘，展現漁村永續能量。

一口牽罟飯 嚐盡漁村百年味

牽罟，是臺灣沿海地區一項古老的集體捕魚方式，相傳由北部的平埔族凱達格蘭族人流傳下來。這種捕魚法需數十人在岸邊協力將漁網拖拉上岸，充分展現臺灣先民移墾奮力與自然搏鬥的痕跡。凡是參與其中的人，不論男女老少，皆能分到漁獲，也就是當地俗語所說的「倚繩分魚」。這種制度不僅體現了漁民守望相助的精神，也展現了濃厚良善的人情味。然而，隨著時代變遷與龍門漁村人口的老化，這項古老的捕魚方式在龍門社區已不復見，但在地長者憑藉過往文化記憶，將漁民傳統牽罟過程會食用的「牽罟飯」重現。作為早期牽罟漁村的古老便當，牽罟飯承載著漁民的生活智慧與運用在地葉片與食材，因早期漁村生活清苦，居民大多仰賴牽罟維生，牽罟飯便成了慰勞辛勤勞作、補充體力的在地美食。男人們忙於漁網維護與捕撈，婦女則齊心準備這份飯食。

牽罟飯的烹調方式簡單卻蘊含樸實滋味，先將鹹魚、香菇、絞肉、豬油粕等配料炒香，再與粳米同煮，最後淋上豬油慢火燉煨。從一開始以鹹魚為主，隨著物質條件改善，食材逐漸豐富，並新加入自然包材概念，以海岸常見的黃槿、血桐包裹，再用雙溪河口的鹹草繫緊，成就一份無塑、環保又溫柔的手作便當。鹹香之中，

吃得出的一整個漁村的集體回憶。活動過程，龍門社區特別邀請漁村婦女們重現經典老味道，用大灶慢火細細燉煮，讓人一嚐回到舊時光。並將牽罟飯文化與轉譯為食魚教育體驗活動，透過導覽解說與親手製作，讓參與活動的國際友人能更深入認識漁村文化。



漁村婦女料理傳統牽罟飯照。



牽罟飯體驗流程。



品嚐漁村古早味 - 牽罟飯。



淨灘合影。

在老屋古井間漫步漁村 聽見歷史的溫度

走進龍門舊社，一趟溯源百年的走讀行程，自信仰核心——主祀開漳聖王的昭惠廟開始。這座自 1760 年以來屹立的宏偉廟宇，不僅承載著開墾歷史與渡海記憶，更是漁民的精神寄託。循著蜿蜒巷弄前行，來到聚落最興盛時期的見證者吳家大宅。當年河運繁盛，船隻可直接駛入雙溪河卸貨，大宅正是那段繁華歲月的縮影。宅院前方，一口鑿於清嘉慶年間的「汀仔瀾」大古井靜靜佇立，此處曾是河景第一排，早年供過往商船汲水，儘管如今已退居內陸，井口仍映照著曾經川流不息的歲月。緊鄰古井的「水協仔」，是早年農家的手壓水泵，在一次次手壓與出水之間，湧出了半世紀的生活軌跡與地方記憶。走讀的尾聲，來到舊社最動人的一隅「沙墘厝」。這些看似質樸卻堅實的平房，是居民就地取材的智慧結晶，多以雙溪河沖積而來的片岩建成，石材質地堅硬，保留了獨特的個性。舊社聚落承載著滿滿故事與先人的生活痕跡，透過這場深度走讀，彷彿翻閱了一頁頁鮮活的歷史。

青年返鄉 打造漁村旅遊新契機

近期龍門漁村在漁業署、林保署及海委會等政府部門的輔導支持下，將早期的漁具倉庫整修為里海食堂，同時社區也整修漁村古厝成為海米小屋，作為漁村推廣環境教育及青年駐村的基地。返鄉青年也盤點漁村在地元素，舉辦牽罟飯體驗、捕鰻苗體驗與漁村導覽等，也結合水域活動的 SUP，希望能吸引更多人走入漁村。

彎腰守護 拾起對永續海洋的承諾

在深入體驗雙溪河畔百年漁村的人文智慧後，與海洋共存的議題也自然浮現。這份對環境的責任感，促成「2025 世界環境清潔日」龍門沙灘淨灘行動的展開。參與者紛紛捲起袖子、戴上手套，不畏烈日與海風吹拂，細心撿拾每一片垃圾，只為守護我們的藍色家園。透過此次行動，不僅讓海岸重現潔淨面貌，也讓每位參與者深刻理解減塑與保護海洋的重要性。每一次彎腰撿拾，都是對地球的溫柔承諾。這場活動完美詮釋了「永續」的多重意義，涵蓋文化傳承、社區活化以及環境守護。這正是漁村文化最動人的地方，也是這片土地最珍貴的資產。



走讀龍門漁村。