

探索八斗子之美

陳懿勝 × 嘿路島民工作室



父親陳良輔(左)支持兒子陳懿勝(右)的「嘿路島民工作室」，成為八斗子漁村的引路人。



八斗子漁村70年代舊照。(陳良輔提供)

位在八斗街的嘿路島民工作室有著飛魚卵香腸的香味，身為香腸家族二代的陳懿勝Eason，不只要推廣香腸，還要將八斗子的漁村文化以深度導覽和當地資源整合，將八斗子介紹給遊客，讓他們體驗獨特而豐富的在地文化。

Eason曾是記者，對於人物專訪跟景點介紹、地方文史有自己獨到的見解。他自小居住在八斗子，發現遊客來只是吃海鮮走馬看花，卻不知八斗子擁有深厚的文化背景，加上父親陳良輔對八斗子



↑ 每到捕捉飛魚卵的季節，漁港周邊鋪滿草包，金光閃閃。



↑ 陳懿勝將飛魚卵香腸手作導入遊程，讓遊客體驗漁村風味。

歷史軌跡如數家珍，這樣的一個寶地，Eason覺得不與人分享真是太浪費了。

「嘿路是過去八斗子人推船的吶喊聲，島民是在地的人文歷史。」在自家成立了嘿路島民工作室，Eason與返鄉青年同好開始深度導覽的計畫。他先將海邊、山上結合延伸，帶領來玩的遊客有吃有玩，還能體會八斗子的歷史深度。

深度交流 推廣漁村文化

這樣的理念實施起來並不容易，Eason也遇到困難，像是經費不足、商家合作案不易獲得首肯等，Eason向市府提出企劃案後，情況獲得改善，在經費上減輕不少壓力，更重要的是，有了市府的背書，企劃案得到其他商家信任而合作，讓一日山海的想​​法可以邁開前行。

一日山海如何了解八斗子？位於基隆東北角的半島，八斗子本身就具備漁村的豐富人文故事，漁村深度導覽是一定要的。來此與香腸世家學習，如何將啾啾啾口感的飛魚卵「灌進」香腸，再進入祕境大坪海岸，在潮間帶觀察潮池生態系；到了冬季，東北角的游苔生長在礁岩上，游苔是綠藻的一種，直到隔年4月都可採收，從大坪海岸採集季節限定的「游苔」當作香腸獨家配方，也是一大樂趣。

Eason不只想讓基隆人都了解八斗子，更希望拓展到外地，讓更多人來到八斗子。從台北商會開

始布局，招徠觀光客到八斗子體驗深度遊覽，老外聞風而至，國際交流擴大了他的視野，像是紐西蘭的毛利人，以及帶領德國綠色環保組織學者參訪，談及漁業永續經營等，帶來深耕八斗子的續動力。

身為八斗子居民的Eason認為，讓更多人走入漁村才有振興地方的希望，可喜的是，許多在地青年也有相同的想法，一起加入行動，嘿路島民不再只是推動在地旅遊的工作室，藉由資源共享，加上基隆青年夥伴團結合作，八斗子漁村的新生有了新起點。



↑ 陳懿勝(左)為來自紐西蘭的毛利大學生導覽解說八斗子漁村。



陳俊龍將自家農場
打造為「山食坊」，
作為食農教育基地。

從第一代的行動咖啡車、土雞城到現在的山食坊，陳俊龍一直為在家鄉「落地」嘗試各種努力。占地1公頃的山食坊位於七堵山上，主人陳俊龍與家族親人在這裡種植竹林、山藥等農產，但隨著下一代年輕人不願接手，農場面臨無人繼承的困境。陳俊龍笑著說，他可能是基隆山上僅存的青農。

從討厭、接觸到2003年回老家與家人經營綠竹園山薯農場，陳俊龍歷經青年人回鄉務農的心路歷程。他看過族譜，自己是在地家族200多年來的第8代，有著傳承的使命感，家族長輩都在山上種植，依賴著這片土地生活。農夫靠天吃飯，起早貪黑，像夏季是竹筍旺季，必須起早採收，遇到風大雨大時，竹子會折斷，竹筍季就沒了，累積的辛苦也就泡湯了。

陳俊龍說，2014年瑪陵有位輔導師得知農場多年來種植竹筍獲獎紀錄，推薦他加入瑪陵休閒農業區發展協會，從此他開始學習並規劃農事遊程、優化場域，2021年終於獲得特色農業旅遊場域認證。

「體驗農事 發展休閒觀光」

2014年至今，陳俊龍透過產發處的輔導培訓，順利轉型成小型休閒體驗農場，並向社會處、文化局等提出相關計畫，都得到支持與幫助。如今有了市府資金補助挹注，加快了實現的腳步。

陳俊龍希望以「山食坊」打造出綠工藝食農共學的場域，不僅長輩的種植一年四季都有穩定的出路，也可號召青年人留在農場一起參與。他想著如何利用竹子的資源將農場轉型做休閒農場，開設山食坊結合廚房、手做體驗、導覽，除了將家族種植的蔬菜賣出去，還能讓遊客在農場買到特製產品，可玩可吃，是親子一日遊的最佳行程。

今年夏天山食坊與當地幼兒園合作，讓學童們到農場挖竹筍、做竹筒飯，體驗一日農夫的樂趣、也了解農夫的辛勞，珍惜每一口食物。

「山食坊的理想是一個基地，一個模板，更是一個人才匯集的工作室，以此為據點去協助更多農業區域。」陳俊龍計畫招募志工及學生參與，認養竹



↑「基隆山藥」是農場栽植的主力農作物之一。(陳俊龍提供)



↑ 陳俊龍用「蔬菜箱」推廣行銷七堵山區的農特產品。

七堵瑪陵 食尚農趣

陳俊龍 × 田園哲學山食坊



← 綠竹園山薯農場也有養蜂事業。



← 學童「親手做」竹筒飯，認識土地與食物。

子竹筍、打工換餐、食農教育課程等，按節令推出活動，讓志工跟學生能發揮所長，並願意長期在此服務。

家族長輩們也以行動支持，回來這片祖傳土地上耕作，凝聚起家族向心力，這是陳俊龍一開始沒想到，也引以為傲的。創業過程漫長艱辛卻也深具意義，他就像是個領頭羊，希望為家族及基隆農民找到一條不一樣的出路。

↓ 基隆暖暖區淡蘭古道的泥土是創作靈感來源。



黃愷絮(右)與張皓硯(左)，將熱愛的陶藝化為生活美學。

融匯鄉土在地創藝

張皓硯、黃愷絮 × 嶼你同在山海實踐



↑ 基隆竹灰好好吃飯碗，是石見坊生活器皿展的主角之一。



↑ 為實踐純粹手工感，運用現有條件製成質樸溫潤的作品。

27
程，基隆是靈感創作的來源，雨聲的回應和一層層樓梯堆疊的情感，還有一個個山洞連結成的記憶畫面，始終是捨不去的牽掛。

身為陶藝創作者，黃愷絮也願意更貼近基隆這個城市，熟悉基隆山海帶來的感染力，以一位母親的角色，讓更多基隆人去親近泥土所帶來的藝術療癒美學。

今年推出「嶼你同在 山海實踐」為了喚醒城市的記憶，展覽與授課地點皆選擇在基隆特色景點，像是和平島的咖啡廳、正濱漁港的色彩屋、七堵綠竹園農場與市區的小獸書店等地，希望藉此帶動周邊社區的榮耀感。

基隆不只有海還有山，在地環境與資源是得天獨厚的，他們運用在地資源融入陶藝創作，嘗試以竹子灰燼做釉色，結合淡蘭古道的泥土開設陶藝課程；運用創造出來的的陶器盛裝在地食物，讓學員在品嚐美味料理之餘，了解當地的人文風情。

夫妻倆這次在基隆授課推動陶藝創作，展現基隆自然環境和文化上的精彩，與讓更多人參與，透過陶藝的揉捏與薰陶，享受器物與大自然的對話。

黃愷絮、張皓硯夫妻在2016年創立石見坊，2022年石見坊得到台灣綠工藝的肯定，先後獲得陶藝大獎。他們倆是學長、學妹，2人於亞太技術學院產品設計系與陶藝系的求學過程中，奠定了創業與創作互融的初心。

黃愷絮自小成長在台南古都，嫁給了基隆長大的青年藝術家張皓硯，基隆媳經常耳聞老公於日常生活與創作中，不經意地流露思鄉之情。幾年來回基隆探視母親與家人，從多方網絡資訊，感受到基隆的轉變，開始思考該如何鋪一條回家的路，因緣際會得知到青創補助計畫便積極參與，希望能在家鄉落實夢想。

景點設展 陶器盛載人文

從小在基隆三沙灣長大的張皓硯，求學先後待過不同縣市，14年來在外地讀書、創業，最能觸動內心創作的依然是基隆依山傍海的美景。創作過



↑ 張皓硯個性質樸沉穩且內斂，創作過程為作品注入情感。

救援浪浪讓愛飄香

俞柏价 × 小恭喜珈琲與手工糰



阿价在仁愛市場，為客人親自手沖每一杯風味咖啡。

8年級的俞柏价，朋友都叫他阿价，是俞家第3代，開在仁愛市場2樓的小恭喜珈琲，前身是超過40年的在地老店，從豬肉攤、古早紅龜粿，經歷3代，從葷轉素，成為今日基隆的第一間Vegan（純素）咖啡店。

開店得從阿价救援動物的愛心說起，看到市場到處竄跑流浪貓，阿价就思考要如何幫牠們絕育。

曾經在環保團體工作的阿价，從誘捕到帶浪貓去動物醫院做手術都親手包辦，經歷一番辛苦歷程，有時還會為了外出結紮浪貓，宣布臨時店休一天，他經常救援被虐動物，也呼籲大家正視虐待動物的事件，減少憾事發生。

從小學三年級就開始吃素的阿价，看過許多動物受虐，一次在路上撿到倉鼠，發現寵物鼠被棄



↑ 阿价將領養的小倉鼠命名為「小恭喜」。



小恭喜珈琲店為動物救援貢獻心力。

養、遭虐事件頻傳，希望藉由己身力量倡導領養，及不使用任何動物實驗產品。他接手攤位後，以志同道合的夥伴姚姚領養的第3隻倉鼠「小恭喜」為店名，開設這家訴求純素、環保與弱勢倡議的咖啡店。

在地食材 精緻環保美味

從動物救援貢獻一份心力的信念開始，小恭喜珈琲以手沖單品咖啡與選豆，搭配手作限量供應的全素甜點為主。團隊研發許多咖啡調飲與無蛋奶的全素甜點，同時以支持在地小農的心意，運用蔬果釀製酒醋，推出各項創意飲品。

以純植概念製作的甜點，無奶、無蛋、無蜂蜜，能出食材最原始的味道，使用當季在地食材製作更減少碳足跡，為避免浪費，也會做成果醬等運用

在飲品中，發揮不剩食的環保精神。

阿价向市府提出青創補助企劃，以推廣基隆在地風味咖啡和傳統手工糰為主，這正是小恭喜的最大亮點。

阿价的媽媽楊姐，擅長製作純手工傳統糕點，阿价接手後，向母親學習製作草仔粿、紅龜粿，口味堅持媽媽的古早味，僅將分量調整得小巧些，造型更精緻些，沒想到吃起來與咖啡還很搭呢！

對阿价來說，Vegan是一種生活態度，他以行動推動減塑，不提供塑膠袋，雖然需要花費時間向客人解說理念，也不一定得到所有客人認同，不過阿价不因此氣餒，他希望傳達的是種生活價值，只要客人因此嘗試吃一餐純植食物，就是改變的開始，只要有心，就是友善環境的開始。



↑ 咖啡結合西式甜點與手工糰，是店內招牌特色。



↑ 手沖咖啡與茶品，訴求友善環境與天然風味。