

(讀者來函)

源雜誌讓我們看到了
台灣在地的奮鬥精神!



——王金選 (台北市)

因為有《源》，得以和大自然一起脈動。

——大勇國小 (台中市)

心中有愛！萬物皆美！

第一眼看到《源》的感覺非常清新，因為完全沒有廣告，它的內容充實，設計精美，與“國家地理雜誌”比較不遑多讓。住在都市的現代人，每天都在都市叢林裡忙碌穿梭，已經沒有多餘的時間或心情去欣賞、去親近我們生活的土地和生命力，《源》讓我感受到人文與自然的互相尊重，也感受到先人對這塊土地投入的血淚，我相信必然可以喚起很多人對土地及環境的關心。

其實，人生處處都有桃花源，若心中有愛，就會感覺萬物皆美好，日日是好日，開放自己的心胸、接納美妙的事物，人生就會更美。當我們身陷都市叢林中，抬頭仰望一樣可以看見晴空萬里、藍天白雲；在林蔭大道上停車駐足，一樣可以發現大樹上竟然有松鼠快樂的跳躍著，小鳥自在的飛翔，無論身處何地，心境才是最重要的。

很感謝《源》提供我們更豐富的人生。

——高偉剛 (美國安泰人壽，台北市)

《源》是我最愛閱讀的一本雜誌。她使我瞭解台灣、關懷台灣。《源》使台灣的生命力躍然於文字報導間，她是一本活的刊物，滋潤著讀者的生命。

——白寶實 (清華大學核工所，新竹市)

蠟殼上鑽一個洞，跑進去將白胖胖的蚵仔吃個精光。扁蟲更厲害，牠從牡蠣殼縫中像膠水一樣擠入殼內，將整個蚵仔包住，消化得乾乾淨淨，屍骨無存。要是水質環境不良時，這兩種寄生蟲就

特別容易繁殖，害的漁民一季蚵仔養下來，只剩下滿串的空殼，血本無歸。養蚵的海域水通常都不是很清，因為除了水中的浮游生物外，還有許多牡蠣排泄的糞便及黏液懸浮其中，這

些東西沉到海底，就會使得底質老化，養殖的環境和收成變壞，但是如果漁民不貪心，不要養的密度太高，再加上科學的管理，嚴格的污染控制，讓底泥中的底棲生物和藻類可以適當的消化移

除有機物，美麗的海洋是可以長久的生產出又白又胖的蚵仔，讓我們生生世世享用不盡。下次我們叫一客香噴噴的蚵仔煎時，別忘了牠後面許許多多海洋中的故事。



研究人員潛入牡蠣架下研究底質和其中的生物。

蚵仔煎之外

海洋的故事

文·攝影/方力行

台灣最有特色的鄉土小吃之一就是「蚵仔煎」

，白嫩的蚵仔，翠綠的青菜，鮮黃的雞蛋，配上紅艷艷的調理醬，令人看了就食指大動，更不要說入口那種滋味無窮的感覺了。但是說真的，吃過蚵仔煎的朋友不計其數，看過現代台灣蚵仔生產的人，尤其是海底下的情況，可能還真的沒有幾個呢！

我在民國七十二年，台灣牡蠣養殖剛剛從插竹竿式演進到吊掛式的時代，就曾研究過牡蠣養殖區的生態，覺得其間生物的環環相扣，真是令人驚訝：吊掛的牡蠣串先要讓它附上牡蠣苗，然後這些苗就會濾食潮水每天帶

來的浮游生物，自然長大，潮水同時也為這些蚵仔帶來氧氣，帶走排泄的廢物，省去了許多人工的清除花費，不需要投給飼料或肥料，是最天然的生產方式。

在蚵仔長大的過程中，還有許多有趣的事情，一串串的牡蠣蔚然成林，吸引了許多魚類來這兒棲息成長，有黑鯛、赤翅、班頭、金線魚、小石斑；，比一般砂質海底的魚類要多上好幾倍，難怪很多釣友都喜歡到牡蠣架旁下桿，期待一個豐收的時刻。

牡蠣雖然有個硬梆梆的厚殼，但是一樣有許多敵害，最厲害的就是蚵螺和扁蟲，蚵螺厲害的可以用舌齒在牡