

隆)，南至竹塹(新竹)，長一百八十五里，於光緒十九年十一月竣工。美德二國又先後來臺設置領事館；本省人之巨商，咸集此地，於是地方駸駸隆盛起來。可是艋舺因淡水河河床歷年土砂埋積水量日淺；致使船舶艱於出入商況日衰，臺北城內，介於艋舺與大稻埕的中間光緒元年，欽差大臣沈葆楨奏請置臺北府。由是人口漸增形成一大市街。光緒六年臺北知府，陳星聚，招集民間紳董，商議募款二十萬兩築城板橋林維源氏樂輸巨款並爲工。事督辦同八年三月竣工城壁以外造五個門樓，城外掘壕圍繞，

城內營造官衙，聖廟，城隍廟等，會諸民衆，區劃市街。自劉銘傳巡撫駐臺以來傾注全力於各種施設，頓改舊觀。後任巡撫則並無何等施爲。光緒十三年，唐景崧巡撫任中，更不遑顧及施設，未幾又遇清日開戰。光緒廿一年(明治廿八年)，清廷將臺灣割讓日本，但清廷統治，至此，實有二百十二年。歸日本統治後，設臺灣總督府置臺北縣，日人移住逐次增加，整理市街，設備衛生修造街路及水溝築淡水河岸壁。施行城內市區改正，將城壁全部拆毀保留東，南，北三大門樓及小南門。其城址改造

三線道路，面目又一新。宣統三年(即日本明治四十四年)會受颱風侵襲，居民房屋，大半破壞，當局乘機實施都市計劃令以作新佔地的政治都會，各機關設置於適宜的地點，並作點諸種文化，設施於是，官衙，學校，博物館，圖書館，醫院，銀行，會社，工場等，各處聳立磚石造的高樓，大廈，櫛比，煥然成一大都市。在太平洋戰爭時，蒙受轟炸的房屋雖然不少，光，復後亦已漸次恢復原狀，一部樓屋建築宏壯，比前倍加美觀了。

## 荷人舊著被閒却之臺灣

魏潤庵譯

### 緒言

譯者曰：余讀荷人所選之「被閒却之臺灣」舊著，心爲異之。原著

達維亞東印度公司閒却？澎湖自唐以來，即被我先民閒却。

成於西曆一六七五年，在其國都海牙問世。是書備述荷人，於一六二四年，利用東印度公司，及宣教師潛力，攘竊臺灣，前後三八年間，殖民拓土，誕敷文教。卒以巴達維亞本公司，不肯容納臺灣太守鄂易度建策，疏於防備。牛皮詐地，得而後失，爲鄭師所襲。上卷描寫風土氣候，人情風俗，及其設施，次痛斥東印度公司，怠慢無能。

不爲之諱。下卷敘鄭師來襲，孤城死守待援。

援者又不得其人，閏十月一日，彈盡糧竭，其降也爲迫不得已。書

名特冠以「被閒却」，傷狡童之不與我謀也。嗚呼！臺灣，豈獨被一巴

違及臺灣？明以後始稍稍留意，或駐師，或設巡檢司，或以餉緝裁軍，或因事急，增置防衛。志在苟安，謀非久遠，雖有「臺之於閩，如唇護齒，澎其筋節孤絡，守閩必先守臺，守臺必兼守澎，毋畫岸自固，毋委險予敵等語，顧知之而不能爲，等於無知，爲之而不見效，等於無爲。若臺灣則由閒却，終被割棄，馬關條約，淪陷凡五十一載。前事不忘，痛定思痛，起荷人作者，易以我民族之地位，其憤恨爲何如耶？原著何人？僅署GES，容易摸捉不到。觀其取材豐富，決非耳食之徒，憑空撰出。其所得洋洋洒洒，流露行墨間者，疑即安平城陷。

由城中脫出之人，依荷人學者訖魯智，苦心研究，推定是書，出於

鄂太守之手，不則史料，必由鄂太守，及其僚友供給。S者爲鄂太守及其僚友之義。紇魯智曾編纂東亞傳道史料，事見荷蘭臺灣傳道史。被問却之臺灣一書，中日人士，知之者殆無其人，其書延至二十年前，始由巴達維亞博物館館員，携之來臺。日人大吏詫爲異本，於是總督府官房，囑蘭八哈英譯。蘭八哈者荷人也。而臺灣日日新報社主筆日人谷河黃鳥，又改譯日文。讀之使人興起民族英雄觀感，固知西力東漸，有所自來。

我臺灣延平郡王，實開防邊西力東漸先河。無滋他族，臥榻鼯睡，放荷人於我美麗島外，鋤庭掃穴，西力之東漸，非不可以防遏者也。重譯不爲無謂，節取大意，刪繁就簡，自然不免有掛漏之處云爾。

## 上篇 第一章

臺灣位置，東經百四十度，居夏至線上，面積百三十平方哩。世界最善，富，樂土之一。葡人某於舟上，見而美之曰美麗島。氣候溫和，適於居住；山岳重疊，川流灌注，有無數平野，西海岸特多。土質肥沃，穀物果實甘美。有肉桂，生薑之屬。鳥獸蕃滋。宜於狩獵，鹿肉漬鹽乾製，輸中國，皮多輸往日本。鳥獸爲雉、鳩、山豬、山羊、兔、野兔、山貓、麋鹿等，若獅、虎、大蛇，尙未聞見，虎爲印度人所最畏者。

臺灣去日本，約三百四五十海里。其地產金銀硫黃，故多地震，地震有亘三星期不絕者，居民慮全島，有時陸沉。人口稠密。蕃人多身長體健，皮膚色彩，介黃色鶯巴之間，蹠足行走。

女身低於男，然較肥美，具羞恥心，常以衣服蔽體，舉動殷勤誠摯，樂供我荷人飲食，惟不可過於頻求，頻則招厭。盜風殆無，重友誼，不似印度人反覆無常。不肯陷人自喜，義之所在，蹈死不顧。解尙學問

，明白事理，敏於斷事，又善記憶。生計類主耕耘，米不肯多作，充用而已，多種根菜類，乏米之時，用以代食。

大體蕃人男子，不喜耕作，農事委之婦女，築倉廩，納禾稼，入夜置二三束於火上，焙乾之，黎明，費約二點鐘久搗就，以爲一日糧食。並栽蔗種瓜，瓜爲西瓜，僅充自用。酒及諸飲料，印度人多求之，臺灣蕃人不然，其造酒之法，納米少許於桶中，煩之，復搗之若糊。

別用口嚼米，吐出納于壺中，俟其滿，始拌入桶中，與搗就之米糊相混，用爲酵母，宛然若泰西之造啤酒，如是則更納于陶器瓶中，用石蓋封密，閱數月後，可得強烈芳馨佳酒。嚼米婦女，限於月事停止後之老媪，藏酒有多至十餘年，或二三十年者，愈久則愈佳。（待續）

