

學海築夢/新南向學海築夢學生出國實習

107 年度學生出國實習心得報告



獲補助年度:107 年度

薦送學校、系所、年級:國立台灣海洋大學、水產養殖系、三年級

中文姓名：陳子鈞

實習國家：汶萊 Brunei

實習機構：汶萊 Golden 公司(Golden Corporation Sdn Bhd)

國外實習考評成績或評語:

短片時間及標題：2-3 分鐘 汶萊藍蝦實習趣

目錄:

一、 緣起

二、 國外實習機構簡介

三、 國外實習企業或機構之學習心得

1. Penyatang Farm

2. Hatchery

3. Production

4. Loading

四、 國外實習之生活體驗

五、 國外實習之具體效益

六、 感想與建議

一、緣起

當初因為興趣養魚，而來到了海洋大學養殖系，在大學的求學期間，其實自己對大一的課業生活是懵懵懂懂的，對於為什麼要學這些不是很懂，因為高中都教過了，大學不是為了更深入更狹隘領域的學習嗎？到了大二後，系上的課終於跟養殖有所接軌，讓我對養殖有所了解，而且也激發我對它的好奇心，漸漸地能摸清養殖的雛形，然而在這個過程中，我發覺如果只是從課本上學習，而沒有實際接觸養殖現場，是空有理論而且乏味的，所以我積極地在網路上找尋寒假可以實習的地點，自己很幸運的找上了水晶蝦的翹楚一水圖騰，這是我第一次將自己的興趣與工作結合，在這過程中體驗到現場師傅的厲害，即使他不是養殖背景，僅僅是個水晶蝦玩家，他可以光看莫斯的生長情況就可以看出玩家們的水質狀況，而我卻還是懵懵懂懂的……，這讓我更加看中實習的重要性，希望自己多出來走一走看一看，期待著暑假的實習。

在暑假實習地點開出後，我一心只看上兩個單位，一個是大陸，一個是汶萊，不為了別的，就只是為了出國，因為我爸媽的觀念就是在就學期間，小孩子就是要好好念書，不要想著出去玩，所以到了這麼大的年紀也還沒出過國，趁著這次機會找個藉口出國看看，一開始其實我一心只想著大陸，因為現在大勢所趨，到大陸發展的機會很大，而且也想看一看大陸現在到底進步到哪個程度了，但是後來，在聽了幾個朋友和家人的意見後，決定選擇汶萊，因為一生我應該只會去一次，順便去接觸一些不同的文化與語言，希望這些對自己的見聞是有幫助的。

二、國外實習機構簡介



Golden Coporation Sdn Bhd(GC)是一家台商公司，應 Semaun Marine Resources Sdn Bhd (SMR)的邀約到 Tutong 的 Serembangun 開發「多用途海洋海洋資源加工和商業中心」的項目。GC 負責該項目的開發，並承擔所有 CAPEX 的全部承保責任，包括「工廠、機器和技術」。

「多用途海洋海洋資源加工和商業中心」是汶萊的第一家海鮮加工廠，它設備齊全，配備了所有現代技術。並於 2012 年 6 月完工與全面營運。

Semaun Marine Resources Sdn Bhd (SMR)成立於 2002 年，是一家準政府企業實體，業務為魚蝦苗的孵化。因此，憑藉著 GC 的充足能力和廣泛的水產養殖經驗，SMR 和 GC 成為戰略合作夥伴，他們在汶萊將整個水產養殖產業整合起來，其中包括上游和下游的產業鏈，如水產飼料、種蝦、蝦苗、成蝦育成、加工和成品交付。

憑藉著 GC 廣泛的養殖經驗，GC 已在汶萊當地管理著超過 100 公頃的養蝦場多年。GC 持續向當地的農民供應蝦苗和水產飼料，並向農民提供回購支持，進一步加工。

除蝦養殖和海鮮加工外，GC 還投資於配備最新技術的漁船。且 GC 在深海區域經營自己的漁船，而那些區域是當地漁民無法到達的地方。

截至目前為止，GC 已向該計畫投入超過 3 千萬汶幣。

三、國外實習企業或機構之學習心得

日期	實習內容
7/2	抵達
7/3	介紹
7/4	和公司參與開戒日儀式
7/5~7/11	Penyatang Farm(實驗室)
7/12~7/19	Penyatang Farm(投餵)
7/20~7/26	Penyatang Farm(裁縫班)
7/27~8/14	Hatchery
8/15~8/25	Production
8/28	Report

● 7/2-抵達

繁忙的一天，一大早抵達機場，轉機來到汶萊，發現搭飛機其實不難，難的是要如何消磨機上的時間。剛入境汶萊處理完我們的行李後，老闆就帶我們來吃當地的餐廳，有種被當作貴客的感覺，看得出來老闆十分注重我們學生。而當地的料理雖跟台灣口味有點落差，但卻十分地吸引人，實實在在的東南亞風味，和台灣的泰式餐廳有點不同，美食也幾分讓我忘記自己離開故鄉該想家了。整體上很新鮮，雖有幾分美中不足，但正是美中不足讓我們成長改變與珍惜台灣。

● 7/3-介紹

對藍蝦有初步認知，如藍蝦長得很快，而且在陽光與綠藻水飼養下，會顯現出藍色金屬光澤，而在飼養管理上，覺得跟海大養殖場所授的大同小異，兩者只差在規模上，一個是教學，另一個是商業，但商業講求的是利益最大化，如何突破飼養密度、養殖技術，整體上跟教學就不是同一個水平，那就意味著這裡有東西可學呢！

● 7/4-和公司參與開戒日儀式



和公司高幹們來到附近的弱勢收容所，很開心能看到他們的表演，他們跳得十分熱情，從他們的表情，看得出來他們很享受與知足於現在的生活，最後我們也應邀上台和他們一起跳舞，這是第一次和當地人如此近距離的接觸，十分特別十分溫馨。很榮幸參與開戒日儀式，見證到企業承擔其對社會的責任—「回饋社會」。讓我覺得Golden Corporation不僅僅是一間大型國際公司，更是台灣公司企業的模範生。

● 7/5~7/11-Penyatang Farm(實驗室)



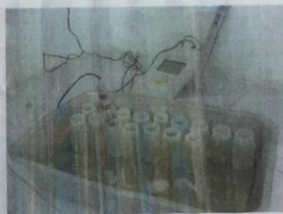
這裡相對於學校的實驗室來說，比較精實，因為在學校基本上都是一個禮拜上一次課、測一種水質，而在這裡，他們每天都有固定要測的水質數據(圖一)，像是透明度transparency、水色water color、酸鹼值pH、鹽度salinity、溶氧量D.O.、溫度Temperature，偶爾測一下總鹼度Total Alkalinity、鈣Calcium、鉀Potassium、 NH_4 和 NO_2 ，日子久了就對池子裡的水質有所了解，大概要在什麼區間才是正常的(圖二)，像是溶氧量真的是白天低，黃昏高，不僅僅是在理論中學習，而且自己也親眼見證到，覺得異常興奮，但是溶氧量太高對蝦子也不好，所以他們有規定不能超過10ppm。

水產養殖非常講究水色，再加上這裡有非常多的池子，是非常適合訓練自己觀察水色判斷池子狀況好壞的時機，因此每天都特別珍惜出去巡池子的時機，聯想著水色和實驗室裡個數據的關聯性，日子久了，發現這裡的水色都很濃綠，而且時常有大片的死藻漂浮在水面(圖三)，或黃褐色的泡沫浮在水面(圖四)，讓我想去尋找原因，後來在詢問老師後，得知是投餵量過高，水富營養化，接著開始想著有什麼改善方法。



圖一、每天的例行事項

Parameters	Standard	Parameter Checking	Frequency
1. pH	AM 7.3 - 7.6 PM 7.7 - 8.0	1. Temp, DO, pH	3 Time per Day
2. DO	AM >5 PM <10 ppm.	2. Salinity	weekly
3. Alkalinity	≥100 ppm. (Sal. < 15 ppt.)	3. Alkalinity	Weekly
	≥120 ppm. (Sal. > 15 ppt.)	4. Hardness	2 Weeks
4. Ca	≥200 ppm. (Sal. < 15 ppt.)	5. K, Ca, Mg	Weekly
	≥300 ppm. (Sal. > 15 ppt.)	6. TAN, NO ₂ -N	Alternately
5. Mg	≥400 ppm. (Sal. < 15 ppt.)	7. Plankton	Weekly
	≥600 ppm. (Sal. > 15 ppt.)		
6. Hardness	≥1,500 ppm. (Sal. < 15 ppt.)		
	≥2,500 ppm. (Sal. > 15 ppt.)		
7. K (Sea water =380 ppm.)	≥ 200 ppm.		
8. TAN	< 2.0 ppm.		
9. NO ₂ -N	< 0.06 ppm.		



圖二、Standard Of Parameters



圖三、大量死藻



圖四、黃褐色泡沫

● 7/12~7/19-Penyatang Farm(投餵)

在Module Two我們學習投餵飼料(圖五)，手勢如何轉動何時甩拉手臂，潑灑飼料呈什麼形狀比較好，剛開始都讓我們十分困惑，但在幾次工人的教導下，我們漸漸領悟了技巧，而且還學會了如何在風大的時候投餵，如果是逆風的情況下，

撒飼料的手勢要低，盡量往池子裡送，而且隨行的同伴要走在前面，以免風把粉塵吹往臉上；如果是順風的情況下，潑灑飼料相對就簡單一些。因為我們投餵的時間在早上10點和下午2點，都是太陽挺大的時候，所以起先工人都讓我們只餵兩池，避免我們曬太多太陽，讓我們覺得溫馨，所以我們後來也決定主動幫助他們，只要我們有時間，就多幫他們餵幾池，或幫他們分擔一些雜事，如撈藻(圖六)，或者是放蝦苗(圖七)，蝦苗對我們來說是bonus，因為只有少數人體會到，對我來說是很特別且溫馨的體驗，因為他們特地請我們留下來讓我體驗看看。

在這裡也體驗到它們的科學式養殖，他們投餵多少量的飼料都是有科學依據的，他們會固定用八卦網撈蝦(圖八)，測量蝦平均的體重，再根據體重決定投餵量，我們在這也複習到以前學校所教的，如ABW、BIOMASS、W FCR、DFC、WFC、TFC、FCR和%Feed(圖九)，體會到當自己出來工作，真正需要用到的時候，就會學得比學校實扎實且認真。



圖五、投餵飼料



圖六、撈藻



圖七、放蝦苗



圖八、拋八卦網算蝦平均體重

Golden Corporation Feeding Programme (last update : 6 Apr 2018)

AREA 7500 m2/pond Density 133 pcs/m2

DOC	ARW	BIOMASS	W FCR	DFC	WFC	TPC	FCR	% FEED	No FEED
1-7	0.15			19.95	140	140			
8-14	0.6	598.5	0.83	53	373	512	0.86	8.89%	GLDW1
15-21	1.2	1197	1.00	86	599	1,111	0.93	7.14%	GLDW2 5001
22-28	1.9	1895.25	1.00	100	698	1,809	0.95	5.26%	GLDW2 5001
29-35	2.7	2693.25	1.00	114	798	2,607	0.97	4.23%	GLDW3 5002
36-42	3.6	3591	1.05	135	943	3,550	0.99	3.75%	GLDW3 5002
43-49	4.6	4588.5	1.10	157	1,097	4,647	1.01	3.42%	GLDW3 5002
50-56	5.6	5586	1.20	171	1,197	5,844	1.05	3.06%	GLDRA 5003
57-63	6.7	6683.25	1.25	196	1,372	7,215	1.08	2.93%	GLDRA 5003
64-70	7.9	7880.25	1.30	222	1,556	8,772	1.11	2.82%	GLDRA 5003
71-77	9.2	9177	1.35	250	1,751	10,322	1.15	2.73%	GLDRA 5004
78-84	10.6	10573.5	1.45	289	2,025	12,547	1.19	2.74%	GLDRA 5004
85-91	12.1	12069.8	1.50	321	2,244	14,791	1.23	2.66%	GLDRA 5004
92-98	13.7	13665.8	1.65	376	2,633	17,425	1.28	2.75%	GLDRC 5004
99-105	15.3	15261.8	1.80	410	2,873	20,298	1.33	2.69%	GLDRC 5004
106-112	16.9	16857.8	1.95	445	3,112	23,410	1.39	2.64%	GLDRC 5004
113-119	18.5	18453.8	2.10	479	3,352	26,761	1.45	2.59%	GLDRC 5004
120-126	20.1	20049.8	2.15	490	3,431	30,193	1.51	2.44%	GLDRC 5004
127-133	21.7	21645.8	2.20	502	3,511	33,704	1.56	2.32%	GLDRC 5004
134-140	23.3	23241.8	2.25	533	3,591	37,295	1.60	2.21%	GLDRC 5004
141-147	24.9	24837.8	2.30	524	3,671	40,866	1.65	2.11%	GLDRC 5004
148-154	26.5	26433.8	2.40	547	3,830	44,796	1.69	2.07%	GLDRC 5004
155-161	28.1	28029.8	2.50	570	3,990	48,786	1.74	2.03%	GLDRC 5004
162-168	29.7	29625.8	2.60	593	4,150	52,936	1.79	2.00%	GLDRC 5004

GLDW1		0.60%
GLDW2	5001	7%
GLDW3	5002	11.40%

GLDRA	5003	1.6mm	17%
GLDRA	5004	1.8mm	24%
GLDRC	5004	2.0mm	40%

1)	30,193	+	(	20049.75	)	=	1.51	100%
2)	30,193	+	(	20049.75 x 90 %	)	=	1.67	90%
3)	30,193	+	(	20049.75 x 85 %	)	=	1.77	85%
4)	30,193	+	(	20049.75 x 80 %	)	=	1.88	80%

圖九、科學管理

● 7/20~7/26- Penyatang Farm(裁縫班)

這裡因為處於休耕期，所以他們只讓我們縫補四角網(圖十)，雖然僅是修縫四角網，而且我們和他們語言不通，幾乎沒有什麼交集，但是不會感到無聊，因為我覺得可以訓練自己手的靈活度，基本上手都只有在寫字沒有在做什麼靈巧的事，剛好藉機好好練習一下，不過事後發現自己好像造成別人的困擾，因為自己沒有縫好，挺愧疚的……。



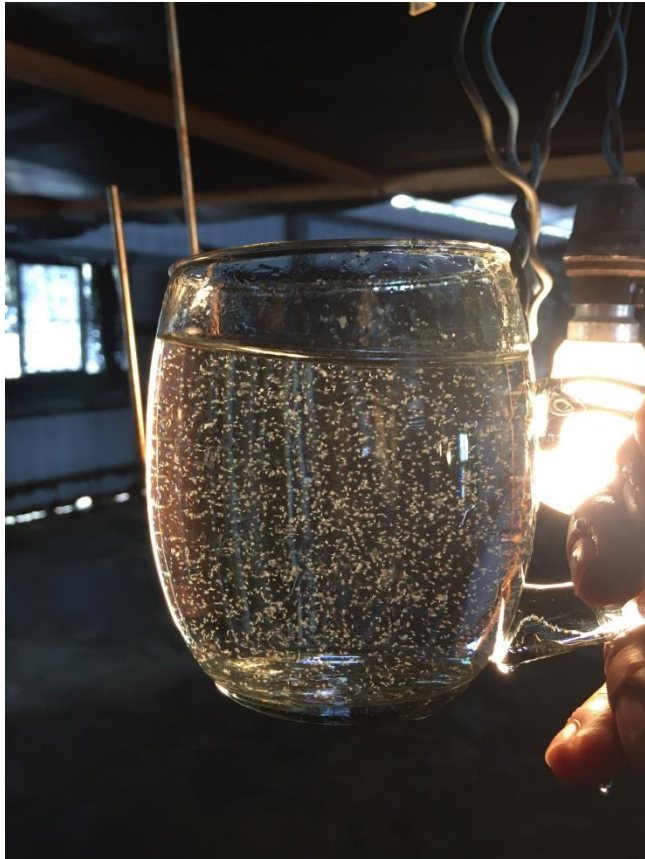
圖十、修補四角網

- 7/27~8/14-Hatchery



整個養殖產業最為重要的就是孵苗場，工欲善其事必先利其器，要養好蝦就必須有良好的蝦苗源，在這裡參觀到種蝦交配至蝦苗孵出(圖十一)，蝦苗孵出到 Post Larvae 的整個過程，過程中的種種需要用到的飼料、營養劑(圖十二)、沙蠶、豐年蝦和藻種……等，以及整個孵苗場的水質控管沉澱消毒(圖十三)等。大部分在這邊的時間我們只能看不能做，我也能理解，因為蝦苗是很重要的一環，如果我們弄糟了，那整池就完了，成本是很可觀的，再來人為因素也是蝦苗品質的關鍵，如果我們不小心造成蝦苗品質下降，外面的客戶可能會對蝦苗場失去信心。

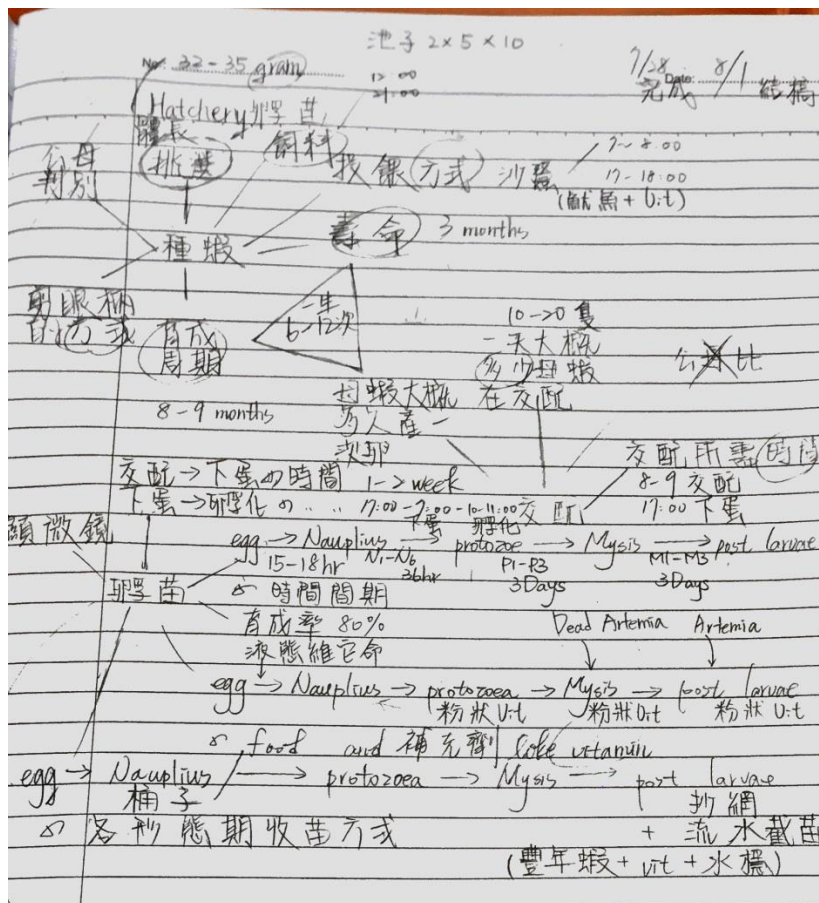
在這裡的空閒時間非常多，剛開始打發時間的方式是想問題問華僑並做成筆記(圖十四、十五)，後來就變成舉啞鈴和背單字，就開始無趣了。



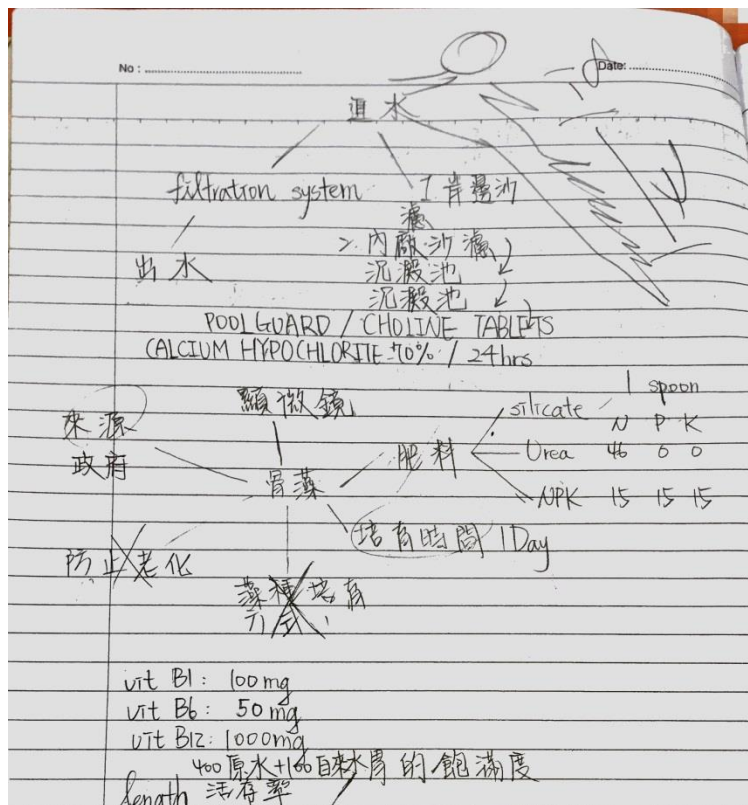
圖十一、蝦苗剛孵出



圖十二、維他命營養劑



圖十四、筆記1



圖十五、筆記2

● 8/15~8/25-Production

在這裡，我們看到完整的加工過程，從蝦子收成進到加工廠，剝蝦頭、分大小、剝蝦殼、清腸線、冷凍到封裝，完完整整地加工鏈在眼前呈現，井然有序地進行著，更為驚嘆的是他們發揮了一整隻蝦子的價值，蝦肉拿來賣客戶，蝦殼回收再利用，這是我們值得學習的地方。

有兩天我們待在實驗室，不過我在這裡沒有學到什麼，主要是因為本身英文能力不佳，再加上實驗室的英文專業術語會比較多，所以大部分我都是看，然後自己想原理，其中一個最讓我印象最深刻的是測飼料水分的機器(圖十六)，首先它要放25g的飼料樣品在機器秤盤上，隨後機器開始加熱數分鐘，最後就得出水分含量了，我個人猜想，機器秤盤需放25g是因為它本身程式碼裡的基數就設定為25g，然後隨著超過100度的溫度加熱的過程中，飼料裡的水分變成水蒸氣而散失於飼料中，最後儀器經由比對前後重量的比例而算出飼料所含的比例，在這過程中覺得十分有趣，但自己對於其他實驗儀器就一竅不通，無法理解。



圖十六、測水分含量的機器

● 7/27~8/29-Loading



這是我晚上最常打發時間的地方，平常晚上都固定到外面跑步，偶然有一天發現他們在搬貨，第一天我只是看看，而且發現有個女生在旁邊玩著手機，卻沒在工作，那個女生看起來還不錯，後來我就固定那個時間點去幫忙，不過就沒在看過那位女生出現了。

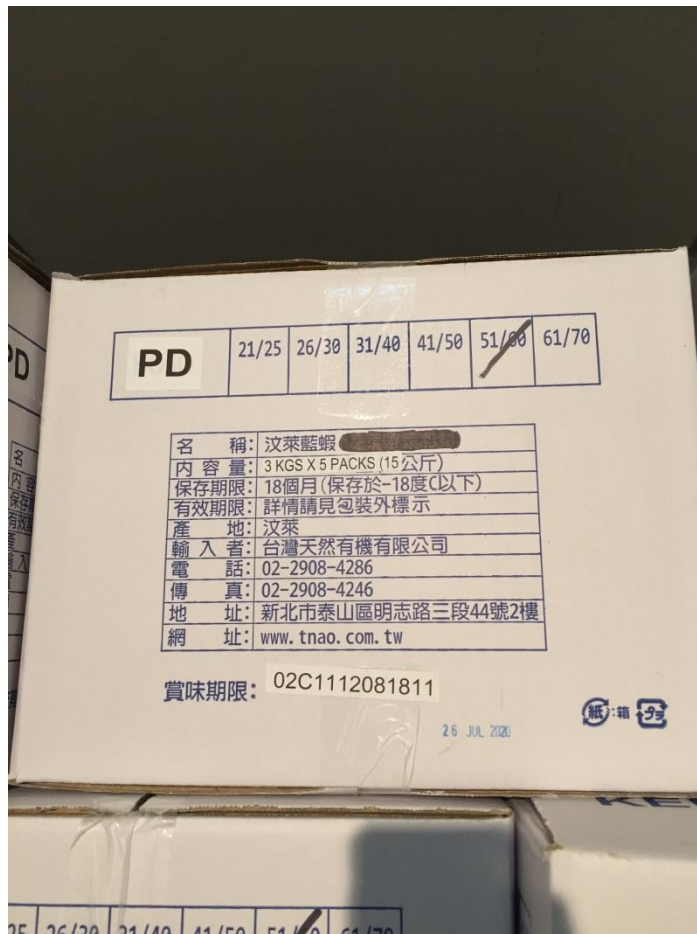
在這裡最常看到的是發往中國大陸的黃鰭鮪(圖十七)，幾乎天天都是在處理發往大陸的貨物，不過在這近一個月的時間中，我有看到出往台灣的藍蝦(圖十八、十九)，就只有一次，而且也是小型貨櫃，然後也沒裝滿……，這或許就是兩岸消長的原因吧！對面市場實在是太大了。

商品名称	PRODUCT NAME	黃鰭金槍魚 YELLOWFIN TUNA
学 名	SCIENTIFIC NAME	黃鰭金槍魚 THUNNUS ALBACORES
規 格	SIZE	200/400, 400/600, 600/1000, 1000/1400, 1400/1800, 1800/3400, 3400-Up
生产日期	PRODUCTION DATE	28日06月2018年
批 号	LOT NO.	27S11117918SC
儲存和运输温度	TEMPERATURE REQUIRED DURING STORAGE AND TRANSPORTATION	保存在-18℃以下
有效期	EXPIRY TIME	24个月 24MONTHS
淨重量	NET WEIGHT	24公斤
生产方式	PRODUCTION METHOD	海捕 SEA CATCH
加工方式	PROCESSING METHOD	冷冻 FROZEN
捕捞区域	CATCHING AREA	BRUNEI OCEAN
生产加工厂名称/注册号	PROCESSED BY / REG. NO.	GOLDEN CORPORATION SDN BHD. RC/00008612
目的地	DESTINATION	中华人民共和国 P.R.CHINA

圖十七、運往大陸的黃鰭鮪標單



圖十八、運往台灣的藍蝦1



圖十九、運往台灣的藍蝦2

四、國外實習之生活體驗

1. 人文方面

汶萊總人口約41萬，約2/3為馬來人，土著佔6%，人口最多的少數民族是華人，約占總人口15%，汶萊華人中又以福建金門閩南人占大多數，所以不論是在公司或者是出去玩，很容易遇到華人，有種遠在他鄉遇故知的感覺，而且他們也很樂意幫助我們，十分溫馨。

當地人大部分都是伊斯蘭教，所以在工作上，時常會看到婦女為頭巾(Hijab)，有種神秘的感覺，但又不像中東國家包到只剩眼睛，在和她們相處的過程中，發現她們十分真誠，樂於幫助學生，而且很喜歡找我們聊天，時不時臉上帶著一抹微笑，讓我認識不一樣的伊斯蘭教。

2. 飲食方面

在飲食上，我跟當地對接的還蠻順利的，並不會有飲食上的不習慣，甚至覺得這裡的料理不輸台灣，尤其是在料理雞肉上，這裡的廚藝真是沒話說的，每天三餐都殷殷期盼有雞肉的身影。最後自己還很不成器地敗在一塊汶幣的料理—Nasi Katok上，一團飯配上兩三塊雞塊，和一點獨特醬料，我就這樣被你給征服了。



被一塊錢的Nasi Katok給征服

3. 交通方面

因為汶萊不像台灣這樣住的十分密集，而且大部分都是森林，外出常常需要跑很遠，所以他們基本上都有各自的車子，而且油價又十分便宜，使得他們對公交的依賴特別低，但這就對於我們這種沒有車子的學生十分困擾，常常外出去雜貨店就要花個來回40分鐘的路程。

4. 生活方面

在汶萊的生活十分的純樸，因為那裡網路速度十分的慢，大家花在手機的時間就比較少一些，反而更樂於認識新朋友，和他人談論聊天，和勞工們打球運動，跟在台灣的生活有些落差，我們把重心從手機放回我們的周遭事物，這是一大好事。



晚上喜歡一個人坐在這邊放空

5. 工作方面

在工作上，試著和不同國籍的勞工們接觸，學習和他們溝通，學習了解他們的國家和文化，培養自己的人際關係，社交能力。



五、國外實習之具體效益

1. 了解自己未來的方向

在 Penyatang Farm 實習時，發現養殖池遇到的問題，如水質優養化及蝦子病死的問題，在探討解決辦法過程中，發現網路上現在主流都是採取益生菌處理，像是枯草桿菌、光合菌、和乳酸菌等，這讓我找到一條可以發展的道路。

2. 了解語言的重要性

因為平常在台灣很少碰英文，即使有接觸，也是紙筆上考試，只有真正出國的時候才會理解看清英文的重要性，如單字量是否充足、聽力能力和口說應答的能力，而後者往往是重要的，但也是自己的弱項，常常有聽沒有懂，或者是有懂說不出，所以自己勢必需要加強相關面向的能力。

在這裡也發現馬來文的潛力，如果將來要在東南亞國家發展，學會馬來文肯定會比較有優勢。

3. 對一整個養殖產業鏈有所了解

Golden Corporation 整間公司包含了上游至下游，從種蝦、孵苗、成蝦育成、

加工廠和飼料廠，一應俱全，在短短的兩個月中，能對一個養殖產業有一個全面性見解，這是一個蠻大收穫。

4. 對伊斯蘭國家一個新的見解

汶萊這個國家雖然說是一個伊斯蘭國家，但卻和新聞媒體上見到的有所不同，他們不用包的只剩眼睛，也沒像媒體上所說的那麼殘酷冷血像個恐怖份子似的，在這裡我見到的是伊斯蘭的真誠與熱情，人民喜好和平享受生活，對我們十分友善，其實和我們沒有差別，除了宗教信仰的不同以外。

5. 觀察周遭事物，享受生活

在汶萊的期間，我們很少用手機，因為在外基本上沒網路，而在公司網路十分地慢，所以我們幾乎把重心放在與人交際，和探索汶萊的地理和鄉鎮上，難得把重心放回生活周遭事物上。

六、感想與建議

起初，心中是蠻緊張的，因為沒出過國，對於搭飛機的事一竅不通，直到上了飛機後，發現搭飛機其實不難，問題是如何在飛機上消磨時間，尤其是在座位不是很大的情況下。下飛機抵達汶萊後，老闆親自迎接我們，並把我們的行李打發完後，帶我們去吃汶萊的餐廳美食，心中感受到老闆對於我們學生的禮遇，默默覺得他會是一個好老闆。

農場是我在那裡最充實的時光，早八晚五中午休息兩小時，大部分的時間都是在做事，很少閒著沒事做，每天都很勤奮地頂著太陽出去測水色，量透明度，希望能從中領悟到養殖的訣竅，回去實驗室量測完各水質數據，聯想著這些數據跟水色的關係，但是後來發現水色濃未必下午的溶氧量就會高，有時水色淡的溶氧卻很高，覺得十分神奇。後來我們到了投餵區，每天固定早上 10 點和下午 2 點投餵，這裡的工人待我們特別好，十分怕我們曬，所以只給我們餵兩池，可是當別人替我們想時，我們會感到溫馨，也會想替別人多做一點，所以後來我們就多幫幫他們，他們也很感謝我們，因此我們相處地很好，他們還在我們要回去的時候告訴我們要等等放苗，問我們要不要留下來，而我們選擇了留下來，而這也是其他人沒有的經歷呢！十分地感激他們。最後我們去到了裁縫班，在那邊我感到十分尷尬，因為我們語言不通，跟他們沒有什麼互動，讓我體會到要珍惜台灣的环境，因為台灣給了我們一個與世界接軌的機會，之後要好好學習英文。

孵苗場是我在那裡最悠閒的時光，基本上都只能看，不能動手做，而且我們到孵苗場的時候，他們幾乎都快把工作做完了，所以能學習到的時間又更少了，我們偶爾就幫幫他們提個水桶，讓他們餵食，或者在出蝦苗的時候幫忙他們提蝦袋上車，因為他們也怕我們蝦袋綁不好，在那邊我最期待的無非是和司機送苗到 Penyatang Farm，去和那邊的姊姊們見面，而這個機會也只有一次，也只見到一

個姊姊，不過這樣我就心滿意足了，因為對於我來說，一個地方的結束，代表著我跟那邊就沒有交集了，至少還有一次再相連的際遇。

加工廠是我覺得最累的地方，因為中午休息時間只有一小時，還要吃飯，對於我們來說根本不夠，在加工廠時整天都要站立無法坐下，手指也常常受凍，因為蝦子們需要低溫保鮮，讓我印象最深刻的事是裝蝦磚，即使帶了雙層手套也常常被蝦的額角刺傷流血，甚至額角的餘部殘留在手指裡面，我們甚至還有人因此看醫生呢！這段經歷真是慘不忍睹，體會到賺錢的辛苦。

晚上是我最自在的時候，因為沒有工作，即使我去幫忙他們搬貨，也是做一些輕輕鬆鬆的工作，很喜歡這種感覺，自己做得舒服也有幫助到別人，後來他們似乎把我當成固定班底，在離開去跑步前，都會跟我說一聲 tomorrow！

在這段汶萊之旅中要感謝自己遇到的每一個人，無論是當地人或者是遠赴他鄉來此工作的外勞，都要好好珍惜，每一次相遇都是一段緣份，尤其是在離開前的那一晚，很感謝她帶給我的獨特回憶，讓我在汶萊跟別人有一個不一樣的夜晚，不一樣的回憶。