



嵵裡魚脯感官探索之旅

陳彥愷、曹鈺萌、陳東本、王俊堯、謝恆毅

水產試驗所澎湖漁業生物研究中心

前言

澎湖漁業生物研究中心坐落在青灣，從馬公市區蜿蜒著沿著五德、嵵裡到風櫃的澎湖 201 縣道是主要的交通幹道，在澎湖的春夏之際，沿著 201 縣道來到井垵、嵵裡一帶，路邊廣場上排滿了曬魚的竹筴，水泥地上平鋪著半乾的魚，溫潤的南風中飄散著日光壓縮後濃濃的海味與魚味，那是澎湖人創造出的獨一無二的家鄉味，也是留在旅人過客腦海裡澎南限定的味道記憶（圖 1）。



圖 1 澎湖 201 縣道邊的魚脯加工廠

人體感官最直接的就是眼觀四面、耳聽八方，但是這些實體的意象往往驚鴻一瞥、稍瞬即逝，而嗅覺卻能喚起一連串的心情起伏，勾聯起氣味專屬的記憶庫及生活印象，在感官交錯之際，更加深了身屬這個空間的

存在感。就讓我們以飄散在空氣的魚香，開啟嵵裡魚脯的感官探索之旅。

曬魚脯的視覺饗宴

澎湖入秋後東北季風強勁，漁業活動時常受季風影響，早期並沒有較為先進的冷藏冷凍設備，為了維持冬季糧食生活無虞、延長食物的保存期限，進而發展出許多涵蓋地方特色的食物保存文化，製作成魚脯就是其中之一。「脯」意思為乾肉，亦指魚乾，而圍繞著魚脯生產的環節遂成為支撐漁村經濟及文化的重心。嵵裡社區位於澎湖本島南方，南北兩面臨海，為狹長帶狀地形。北方為馬公港內灣，屬於礁岩與泥質地；南方為圓頂灣，屬於沙質地，兩者皆是良好的漁場。嵵裡社區曾是漁產富饒的漁村，位於紗帽山山腳下的嵵裡漁港，鼎盛時期停有大小漁船上百艘，以燈火漁業與刺網漁業為主。嵵裡社區也是「魚灶」的故鄉，「魚灶」是魚類加工廠臺語的俗稱。澎湖白沙赤崁有丁香魚、湖西有加網魚，嵵裡社區則以臭肉魚聞名。鼎盛時期嵵裡的魚脯加工廠約有 30 家，將臭肉、四破、花干、巴弄、鰺仔魚、鰻仔等漁獲（圖 2），經加工後製成魚乾，每到夏季呈現如今少見的曬魚景觀，為當地特色之一。



圖 2 嵵裡的魚脯物種



圖 3 清晨 5 點漁船陸續進港，漁港也聚集等待標售魚貨的人

賦予魚脯靈魂的手作傳承

魚灶的運作模式，首先從魚灶主人到魚市場或是漁船「標魚」開始（圖 3），一簍簍運回魚灶的漁獲，無需殺肚去鱗，魚貨載回加工廠須馬上浸泡在鹽水當中（圖 4），以沙丁魚為例，600 kg 沙丁魚添加 80 kg 的粗鹽層層堆疊，加水淹至堆魚表面浸泡約 10 分鐘，稱為「豉魚」，之後以鹽水洗淨魚身為「洗魚」，接著便是「揀魚」與「排魚」，不同魚種區分開來，一條條頭下尾上排入竹篩，便能整篩下鍋「燻魚」。老式魚灶（圖 5A）的靈魂人物便是「站灶」的婦女，要懂看火、看水、看魚，才能煮出魚皮完整，熟度與鹹度恰好的「特上裝」品質。而改良新式的蒸氣室魚灶（圖 5B）就簡單多了，將魚隻鋪平在竹篩上疊至一車後（圖 6A），即可



圖 4 魚貨載回加工廠後馬上浸泡在鹽水當中



圖 5 A：舊式磚造燒柴火的魚灶；B：新式的高壓蒸氣鍋爐

推入高壓蒸氣鍋爐 (圖 6B)，設定 400 度高溫 8 分鐘蒸熟 (圖 6C)，即可拉出來靜置冷卻，待溫度稍降就可移至戶外空地依序排列曝曬 (圖 7)。新式蒸魚機所蒸出來的魚，因受熱平均，魚皮魚身完整少有破損，幾乎都是上等的品質。

魚灶除了產出魚乾之外，「鹹汁」也是重要的副產品。「鹹汁」就是煮魚的鍋底水，現在改以蒸汽室蒸魚，在地民眾也會在竹篩下方放置容器，來承接蒸魚過程流下來的「鹹



圖 6 A：將浸泡鹽水後的魚隻鋪平在竹篩上疊至一車；B：推入高壓蒸氣鍋爐；C：以 400 度高溫 8 分鐘蒸熟，即可拉出來靜置冷卻



圖 7 一篩篩蒸好的魚，排列在空中曝曬，空氣中瀰漫日光濃縮的鹹香



圖 8 鹹汁經濃縮發酵後呈現醬黑色

汁」，而魚隻浸泡了大量的粗鹽，流下來的「鹹汁」非常鹹，但這還不能直接拿來食用，還要將「鹹汁」放在太陽下曝曬，讓「鹹汁」濃縮、發酵，由奶白色轉為醬黑色（圖 8），並產生天然的臭香味，用來沾魚、拌飯，是 50、60 年代家家必備的魚露聖品。

曬魚時間依天氣和魚隻大小而有所差異，身形較小之黑鯪、白鯪，只需曝曬 1 天即可，而臭肉、四破、花干、巴弄等體型相對較大魚種，則需要曝曬 1.5—2 天，倘若曝曬時遇天氣不佳，則需要耗費更長的時間。

經過日光曝曬後的魚乾，挑選體形筆直及魚身較為漂亮的，包裝給澎湖海產行或是裝箱寄送至臺灣本島販賣（圖 9），而破肚及體型殘缺賣相不佳的魚乾，則用鐵槌將魚身

敲裂（圖 10），然後手工剝去頭骨、內臟來分出魚肉，可作為干貝醬原料以及家庭、餐廳開胃小菜。「剝魚」是漁村婦女小孩的家庭手工藝，手腳俐落的半天可剝 3、4 簍，剝 1 簍可賺上 500、600 元，多少可攢些家用費及註冊費、零用錢。

鹹香好味的魚脯

嵵裡的魚脯以香氣濃郁、口感紮實、風味獨特而聞名遐邇，其中以臭肉魚脯為大宗，也是最知名的產品。然而在當地人的嘴中，臭肉魚脯的滋味可不是最好，俗稱「黑美人」的鯉魚幼魚，魚乾在口中散發一股天然鮮香，是可遇不可求的最上等好味，其次是花干、四破，再來才是臭肉，而鯉仔往往帶有細鱗，口感不佳，被列為最下品。除了魚隻本身自帶的鮮韻外，成就魚脯風味的另



圖 9 挑選體形筆直及魚身完好的裝箱



圖 10 用鐵槌將破肚及體型殘缺賣相不佳的魚乾敲裂

一關鍵就是曝曬，曝曬看似簡單，但層層手續考驗著漁民的經驗與技術，無論是天氣、翻面時機等，都會影響乾貨的品質及保存時間，也是每批魚脯有不同層次風味的原因。而經過蒸煮、曝曬處理已然熟化了的魚脯，保存的方式為放在冷凍庫中，要食用時再拿出來退冰即可，並不須經過額外的加熱，若要熟食也可加上蔥、薑、蒜、辣椒等大火快炒，更是令人口齒留香。

串古互今的魚脯傳奇

魚灶加工的歷史可以追溯到清朝時期，當時的漁民已經會用竹籠或竹筒將海產放入沸水中煮熟，再曬乾或煙燻，製成乾品。日治時期，1907 年（民國前 5 年）時，嵵裡引進日式的改良魚灶和煮法，於 1923 年（民國 12 年）在澎湖廳的鼓勵下推廣到各個漁村，到了昭和 5 年（1930 年），嵵裡已有 4 家製造魚乾的水產製造業。二戰後，嵵裡的魚灶逐漸增加，民國 42 年（1953 年）共有 6 家水產加工業者。民國 50 年代因為漁船的增加及漁具漁法的改良，水產加工業更加發達，民國 55 年為了配合嵵裡示範社區的建設，避免魚灶造成環境污染，因此在井垵和嵵裡之間闢設「漁工新村」，做為水產加工的專用區。民國 60 年代是澎湖漁業最興盛的時期，也是魚灶加工業最盛行的時期，當時嵵裡約有 30 家水產加工業者進駐漁工新村。民國 70 年以後因漁獲量日益減少、勞動人口流失以及鮮食文化的改變，魚脯加工業也隨之沒落，到現在只剩下 11 家加工廠。

魚脯加工產業是澎湖嵵裡文化的一個重要組成部分，不僅反映了澎湖漁民的智慧和勤勞，也展現了澎湖社會的變遷和創新，如今僅存的加工廠卻成了嵵裡漁村的特殊景觀，也成了傳統加工漁業的活歷史。現今年輕一輩已鮮少能體會、品嚐這種古老的鹹香，在新思維及口味轉變之際，結合傳統與創新，保留精神與改善品質，嵵裡就有望重現昔日的魚脯產業風光並保留住魚鄉的風味。