

炊煙印記：消失中的澎湖魚灶^{*}

陳啓章

澎湖縣政府文化局博物館科約僱人員

摘要

在澎湖傳統社會中，「魚灶」是意象鮮明的漁村地景，曾經提供不少澎湖人從事煮魚、挑魚、曬魚、裝魚等工作機會，是昔時澎湖人重要的生活依託。本文擬以「魚灶」為研究對象，藉由田野調查及深度訪談方式，走訪澎湖縣六鄉市，探討有關魚灶產業現況。調查結果共記錄有澎湖各地區魚灶數 165 組，然許多魚灶歷經時空更迭與社會型態之轉變，任期傾倒、毀壞、消失，也將澎湖人留存的生活文化逐漸從記憶中抹去。

而今，在「文化保存」使命催生下，這些殘垣建物有了新的轉型契機，部分魚灶開始動手修復，試圖重新再找回其原有的生命力，為此傳統產業再創新的發展出路。澎湖傳統魚灶是否符合指定為有形文化資產的「古蹟」身分或具有登錄為「文化景觀」之條件資格，期盼後續能有更多相關研究參與，以加速其保存、活化與再利用的腳步。

關鍵字：澎湖、魚產加工業、魚灶、文化保存

壹、前言

澎湖海岸線長約 449 公里，廣大的潮間帶蘊孕了高度的生物多樣性。先民移墾澎湖之後，大多以「採捕維生、治園自給」的半漁半農方式為生活所依賴。¹直到現在，澎湖的漁民和農人之角色定位仍難有明確的區隔，只能統稱為「漁農」人口。位於臺灣西南隅海面的澎湖群島是典型的方山地形，全境無高山以阻擋水氣，不論從任何角度看去，都會發現海上的每個島嶼，四周是崖壁，頂部一片平坦，極為單純。²在氣候條件上，澎湖群島夏季酷熱，冬季東北風凜冽，常伴隨著鹽霧鹹雨的吹送，澎湖人稱之為「鹹水湮」，此種氣候環境較不利於植物的生長。澎湖農業雖受自然環境與條件的限制，但沿海海域卻因受到黑潮支流、中國沿岸流及南中國海季風流等三大海流季節變化影響而帶來豐沛的魚產資源，讓澎湖發展出許多獨特的海洋文化。《澎湖紀略》中描述：

澎湖地皆赤鹵，可耕者甚少，俱以海為田。男子日則乘潮掀網，夜則駕舟往海捕釣；女人亦終日隨潮漲落，赴海拾取蝦蟳螺蛤之屬，名曰討海。³

此段內容記載著澎湖因地貧而少有耕作，漁業及潮間帶採集成了在地居民以從事「討海」維生的依存，且男女皆有。澎湖群島四周海洋環繞，豐饒的魚產資源是澎湖人重要的飲食物配獲取與經濟來源之一，漁獲所得，不僅可當為佐餐的副食品，亦可餽贈親友用以情感聯繫或民生物資的交換，或可

* 感謝審查委員惠賜寶貴建議，得使本文更臻完善流暢。

1 張火木，〈澎湖縣觀光小吃、水產加工食品與觀光產業發展關係之初探〉，收入王國裕總編輯，《澎湖研究第八屆學術研討會論文集》（澎湖：澎湖縣政府文化局，2009 年），頁 111。

2 顏尚文，《續修澎湖縣志·卷二地理志》（澎湖：澎湖縣政府，2005 年），頁 11。

3 林豪，《澎湖廳志》（臺北：臺灣銀行經濟研究室，1964 年，1894 年原版），頁 308。

供以販售加添收入補貼。⁴ 無論是近海漁業、沿岸捕撈、或潮間帶採集等，這些現撈的漁鮮，或交易販售、或餽贈親友、或自家食用，各有不同的際遇，形塑了島嶼上傳統漁村組織與社會的脈動，也是在地文化聲音。

靠海吃海，漁業是澎湖一項比較具有發展潛力的產業，自古以來就有相當多的居民以從事漁撈為業。漁獲上岸後，較具經濟價值的會賣給遊走各聚落的小販，再轉賣給沒有捕魚的人家，其他較不具有經濟價值的漁獲大都是經過日曬或鹽製加工處理後，再外銷到臺灣中、南部地區。⁵《澎湖廳志》有一段關於澎湖漁獲處理的記載：

環海各社，及西嶼、八罩、虎井、吉貝、東西吉、東西嶼坪，孤島之民，專以捕魚為生，然獲魚雖多，必得鹽以醃之；而鹽價甚貴，有計所獲之魚，不能抵償買鹽之價者。若一時郡鹽不至，或無力買鹽，不得不散拋于山坡平地上以晒之，倘暴雨驟至，則漂流無蹤，或積陰數天，無烈日可曝，則味變而不可食矣。⁶

此段內容描述澎湖島民以捕魚為生計，漁獲除以鹽醃外，日曬也是處理方式之一，惟遇無日可曬時就會影響、甚至改變漁獲的保存狀況。《續修澎湖縣志·卷五物產志》亦提及澎湖傳統的魚產加工方式分有日乾法及鹽製法二種，可見日照與鹽醃是澎湖人保存漁獲很重要的影響因素。⁷ 澎湖人在保存漁獲處理習慣上會利用日照、季風等自然氣候因子製成乾品後食用，產品種類多樣性高，大致可分為素乾品、煮乾品、鹽乾品、鹽藏品、調味煉製品

4 洪國雄，《潮間帶走兩回》（澎湖：澎湖縣政府農漁局，2008 年），頁 4。

5 林文鎮，《續修澎湖縣志·卷五物產志》（澎湖：澎湖縣政府，2005 年），頁 105。

6 林豪，《澎湖廳志》，頁 308。

7 林文鎮，《續修澎湖縣志·卷五物產志》，頁 147-149。

及釀造品等。⁸ 其中的煮乾品係指原料先以淡水或鹽水煮熟後再行乾燥的製品，如丁香⁹魚乾、臭肉¹⁰魚乾、蝦¹¹乾等皆屬之。此類漁獲需經「魚灶」煮熟後再曬製成乾，是澎湖一項具有特色的魚產加工業。

有關澎湖的魚灶文獻，以莊凱証 2004 年的〈澎湖魚灶研究〉論文最為詳實。¹² 作者透過田野調查，記錄並整理出澎湖魚灶 186 組，分別依據魚灶的發展背景、構成要件、漁獲處理過程與祭祀行為等議題深入剖析，同時探討包括環境資源、技術及交通運輸等變遷因素的關聯性，再思考因時空更迭而造成閒置的魚灶有否再活化的可能性，可謂研究澎湖魚灶產業相當重要的學術貢獻。然而，隨著時空環境的轉變，澎湖魚灶是否也因魚產加工業發展而產生變化，引發本文欲深入探討之動機。為進一步了解澎湖魚灶產業今昔變遷情形，本文實際走訪包括馬公市、湖西鄉、白沙鄉、西嶼鄉、望安鄉及七美鄉等六鄉市（圖 1），透過田野調查與深度訪談方式蒐錄相關資料，探究有關澎湖魚灶產業現況，並分析其所面臨的生態衝擊與環境變遷等因子，試圖為澎湖魚灶產業找尋生機。

8 張默予編纂、金幹之撰述，《澎湖縣誌·物產志（下）》。（澎湖：澎湖縣文獻委員會，1972 年），頁 88-92。

9 日本銀帶魷（*Spratelloides gracilis*），別名丁香魚、灰海荷魷；澎湖俗稱丁香。陳春暉，《澎湖的魚類》（基隆：行政院農業委員會水產試驗所，2004 年），頁 27。

10 小鱗脂眼魷（*Etrumeus teres*），別名圓魷；澎湖俗稱臭肉魚、臭肉魷、肉魷。陳春暉，《澎湖的魚類》，頁 24。

11 指鬚赤對蝦（*Metapenaeopsis barbata*），俗稱狗蝦、火燒蝦或大厚殼。呂逸林等，《繽紛綺麗的澎湖海洋世界》（基隆：行政院農業委員會水產試驗所，2013 年），頁 112。

12 莊凱証，〈澎湖魚灶研究〉（臺北：臺北藝術大學傳統藝術研究所碩士論文，2004 年）。



圖 1 澎湖地理位置圖

資料來源：底圖取自澎湖縣政府文化局終生學習教育網；紅色框為本文增加。

貳、澎湖魚灶發展概述

清朝初期，澎湖已有鹹魚脯加工作業出現，當地居民簡單地將魚以鹽醃，經水煮後，曬製成乾，此法在當時早已存在。¹³ 斯時大都使用一般炊事用的鍋灶來煮魚，製造過程較為粗糙，漁獲品質很不穩定，含鹽度高，且無法處理大量的漁獲。

日治前，魚灶的發展雖已看出雛型，但日治時期才是真正起步重要的開始。隨著漁獲的增加，家中的鍋灶已不敷使用，於是便在鄰近空地增設專攻煮魚的「魚灶」，以利量產作業。¹⁴ 日本據臺後的技術引進，改善了加工漁獲品質，逐漸促成魚產加工的市場開通。當時從事鱸魚加工的改良式魚灶遍及馬公市、湖西鄉、白沙鄉、西嶼鄉、望安鄉及七美鄉等地區。

臺灣光復之後，隨著漁具、漁法的改良與精進而提高漁獲量的增加，魚灶的興建猶如雨後春筍般發展，1974年的魚產加工廠數達到385家最高峰。¹⁵ 1980年代起，澎湖縣的魚產加工廠數量，不論是家庭式的或者是工廠型的，都開始出現衰退跡象（表1）。據〈澎湖的菜宅與魚灶〉文章指出，¹⁶ 臺灣省水產試驗所澎湖分所於1988年所做的調查統計，全澎湖縣的水產乾製品加工廠有102家（包含家庭式加工及實際專業加工廠約有50家），但此份調查報告並未有灶數的資料統計。如以一間工廠通常會有一到兩組魚灶數而言，初判彼時全澎湖縣應該會有150組以上的魚灶，且多數集中在馬公市郊區及白沙鄉赤崁村等地。

13 胡建偉，《澎湖紀略》（臺灣銀行經濟研究室，1958年，1767年原版），頁44-45。

14 莊凱証，〈澎湖魚灶研究〉，頁19。

15 黃淑沛，〈澎湖魚乾產業文化之研究〉（臺南：臺南大學臺灣文化研究所碩士論文，2013年），頁56-57。

16 林文鎮，〈澎湖的菜宅與魚灶〉，《西瀛風物》，第7期（澎湖：澎湖采風文化學會，1999年12月），頁94-104。

表 1 1978-1983 年澎湖縣魚產（煮乾鱸品）加工廠數總表

年份 廠別	1978 年	1979 年	1980 年	1981 年	1982 年	1983 年
家庭加工數	205	176	154	145	144	138
加工工廠數	29	58	44	48	48	48
合 計	234	237	198	193	192	186

資料來源：澎湖縣政府主計室，《澎湖縣統計要覽》（澎湖：澎湖縣政府，1984 年），頁 55。

相較於澎湖本島，位處南海的望安鄉及七美鄉因受地理環境與交通不便之影響，使得魚產加工作業起步較晚。根據〈南海夕陽產業——望安、將軍、七美魚灶淺說〉記載，¹⁷望安島以魚灶加工臭肉鱸始於 1947 年，最盛年時全望安島約有 47 位灶主，分屬於東安、西安、中社及水垵等村。1975 年加入鎖管加工製造，漁源主要來自望安本島、將軍及其他漁村。而同屬於望安鄉的將軍村魚灶產業則至 1950 年才開始起步，全村魚灶總數為 7 組。1975 年至 1986 年因分別受到珊瑚漁業的影響及「韋恩」颱風過境後，鎖管產量大減、漁源日趨匱乏等因素導致魚灶產業沒落與塵封。¹⁸七美魚灶產業推測比望安稍早且全數分布在南滬港旁，以煮臭肉為主。¹⁹表 2 為 1998 年有關澎湖望安、將軍及七美三個島嶼的魚灶產業統計資料。

表 2 1998 年澎湖縣望安島、將軍島及七美島魚灶灶主（數）統計表

鄉名 村名	望安鄉					七美鄉	合計
	東安村	西安村	中社村	水垵村	將軍村		
灶主（數）	20	3	4	20	7	10	64

資料來源：洪國雄，〈南海夕陽產業——望安、將軍、七美魚灶淺說〉，《碇砧石季刊》，第 13 期，頁 37-44。

17 洪國雄，〈南海夕陽產業——望安、將軍、七美魚灶淺說〉，《碇砧石季刊》，第 13 期（澎湖：澎湖縣立文化中心，1998 年 12 月），頁 37-44。

18 洪國雄，〈南海夕陽產業——望安、將軍、七美魚灶淺說〉，《碇砧石季刊》，第 13 期，頁 37-44。

19 洪國雄，〈南海夕陽產業——望安、將軍、七美魚灶淺說〉，《碇砧石季刊》，第 13 期，頁 37-44。

此後，據〈澎湖魚灶研究〉作者於 2004 年實地走訪澎湖各地區調查並記錄有魚灶數量 186 組，但多數已呈現停擺或損壞的狀態。²⁰ 調查總數以馬公市最多，其次依序為白沙鄉、望安鄉、湖西鄉及西嶼鄉。七美鄉魚灶則因南滬港建港需求在 1971 年就已停產，魚灶甚至連殘跡都已消失殆盡。²¹

叁、澎湖魚灶型態之演進

魚灶，在澎湖傳統社會中是意象鮮明的漁村地景，曾經提供不少澎湖人從事煮魚、挑魚、曬魚、裝魚等工作機會，是昔時澎湖人重要的生活依託。澎湖魚灶的計數通常是以煙囪數為單位，一支煙囪即代表一座魚灶。²² 建造魚灶的主要材料有磚和石兩種，灶主多依自己的經濟能力選用。起灶設置地點通常都會選在港口或碼頭附近、海邊或聚落的外圍，除了可以掌控漁獲鮮度及加工品製造的時效性，同時兼顧了曬場考量及漁獲運輸的方便性。²³ 此外，魚灶位置選在空曠處，也比較能將煮魚時所產生的熱氣和腥味排開。《澎湖縣誌·物產志》記載了一段有關澎湖魚灶的描述：

魚灶一座，四至十二坪，裝置大鍋二至六口，魚寮五至二十坪，晒魚場十至五十坪，魚篩一五〇至一、二〇〇個，竹蓆二〇至六〇領。²⁴

此段文字除了「人」以外，似乎已經含括了魚灶的全部，包括大小、形式、空間設施及器具配置等元素。魚灶建置雖各地有別，造型也各具巧思，但基本構造並無太大差異。如再以時間、技術改良、燃料使用及漁撈結構的變異等因素為區分，澎湖魚灶在類型上可分為傳統型、半現代型及現代型三類。²⁵

20 莊凱証，〈澎湖魚灶研究〉，頁 28。

21 洪國雄，〈南海夕陽產業——望安、將軍、七美魚灶淺說〉，《碇碇石季刊》，第 13 期，頁 37-44。

22 林文鎮，〈澎湖的菜宅與魚灶〉，《西瀛風物》，第 7 期，頁 94-104。

23 莊凱証，〈澎湖魚灶研究〉，頁 42。

24 張默予編纂、金幹之撰述，《澎湖縣誌·物產志（下）》，頁 89。

25 莊凱証，〈澎湖魚灶研究〉，頁 67-70。

一、傳統型

由高雄州澎湖郡於 1923 年（大正 12 年）所引進的日式魚灶，可稱為是傳統魚灶的原型。此後有關單位再經以補助方式獎勵加工業者使用改良設備，於 1926 年（昭和元年）正式在西嶼小池角辦理煮乾鱈製造試驗，此方不但改善了加工漁獲的品質，也縮短了作業時間及燃料使用的節省。²⁶ 此種由澎湖當地改良而成的鱈魚加工魚灶逐漸取代了日本魚灶，成為澎湖各地普遍大量用來製造鱈煮乾品的傳統魚灶類型。

傳統型魚灶（圖 2）的主要構成要件包括有灶台、鹹汁槽及煙囪三大部份。灶台為一水泥製的長方體，其上再以紅磚由下而上砌成一支約三米高的中空四面角柱體型排氣煙囪。灶台垂直正面鑲挖與鼎數相同的燃料入口，入口處則埋設油風管出口，以便送油送風，燃料以土炭（又稱煤炭）或澎湖當地的材火為主。²⁷ 灶台水平面上則有凹陷的鼎孔可置放大鼎，灶台邊緣則有隆起的「導汁唇」設計，用以將煮魚時溢出大鼎的殘水導入鹹汁槽中，煮熟後的漁獲也會連同竹筴放在鹹汁槽上的斜邊處瀝乾，讓鹹汁順勢流入槽內。鹹汁槽通常設置在灶台左右兩側者佔大多數，但也會有設置於灶台前、後處者，造型上則可分有梯形、方形或半圓形等設計。²⁸

傳統魚灶除了前述的基本構成要件，加工廠的占地要廣，以利建置儲物用的魚寮設施，魚寮面積約為五到二十坪。此外尚有其他附設的配置，如要有曬乾用的曝曬場、醃魚用的鹽漬槽（又稱「罌」，為水泥建造而成的方型槽池，用以鹽泡入灶前的漁獲）、²⁹ 以及放置燃料的煤炭庫等設施，需有數十坪的腹地為用，因此就會選設在比較空曠的海邊或聚落外圍。

26 林文鎮，〈澎湖的菜宅與魚灶〉，《西瀛風物》，第 7 期，頁 94-104。

27 林文鎮，〈澎湖的菜宅與魚灶〉，《西瀛風物》，第 7 期，頁 94-104。

28 洪國雄，〈南海夕陽產業——望安、將軍、七美魚灶淺說〉，《碇砧石季刊》，第 13 期，頁 41。

29 洪國雄，〈南海夕陽產業——望安、將軍、七美魚灶淺說〉，《碇砧石季刊》，第 13 期，頁 41。



圖 2 傳統型魚灶（筆者拍攝）

二、半現代型

約在 1966 年左右，魚灶使用燃料開始從原先的煤炭改成重油（柴油），再加上電氣化起火設備「風鼓」機具的導入，不但增加了作業的便利性，同時也降低了環境的污染，使得澎湖的煮乾魷加工業進入了極富興盛的階段。³⁰ 此階段魚灶本體仍維持原型不變，僅將灶門改變為單灶門，灶門孔也縮成上孔洞較小、下孔洞較大的兩個小孔洞，故稱之為半現代型魚灶。³¹

作業方式為利用送油機將大鍋水煮滾後，將疊放於台車上的竹簍推進小蒸斗蒸煮。此法係將原本設置於地面上的灶台轉入地底，利用水煮所產生的蒸氣來進行漁獲加工的階段，又稱之為「水煮蒸氣時期」。³² 此種加工作業方式不論在時間或人力的需求上都比傳統魚灶加工減省許多。直到 1981 年以後，才因海洋漁源日漸式微、漁獲產量逐漸減少，加上 1986 年「韋恩」

30 林文鎮，〈澎湖的菜宅與魚灶〉，《西瀛風物》，第 7 期，頁 94-104。

31 莊凱証，〈澎湖魚灶生態初探〉，《西瀛風物》第 10 期，〈澎湖：澎湖采風文化學會，2005 年 12 月〉，頁 18-45。

32 莊凱証，〈澎湖魚灶生態初探〉，頁 19。

颱風過境所帶來的衝擊與破壞，³³ 讓澎湖的傳統魚灶產業開始走入歷史（圖 3）。



圖 3 半現代型魚灶（筆者拍攝）



圖 4 現代型白鐵灶（筆者拍攝）

33 韋恩 (WAYNE) 為臺灣氣象史上第一次由中部登陸的颱風，生命期長達 23 天。在此期間，中央氣象局一共發布三次海上、陸上颱風警報（第一次發布海上警報時間為 1986 年 8 月 20 日 20 時 50 分，第三次解除海上警報時間為 1986 年 9 月 3 日 20 時 35 分），為近年來最嚴重的天然災害，造成臺灣中、南部及澎湖地區損失慘重，有人員傷亡、失蹤。（中央氣象局 https://rdc28.cwb.gov.tw/TDB/public/typhoon_detail?typhoon_id=198612，2022/4/8 點閱）

三、現代型

澎湖魚灶出現新型態的改變約在 1980 年左右，此時在建築材料上已開始選用包括耐火磚、白鐵、RC 等結構，外觀上已不見傳統魚灶樣貌，其他如鹹汁槽、醃魚槽、洗物槽、置水槽及水井等設施也都沒有，現代型魚灶慢慢成形。³⁴ 此階段魚灶採用風鼓機具及鍋爐等方式起火，利用水滾後產生的蒸氣煮魚。型態上可再區分為：

- （一）白鐵灶：由鐵工廠以白鐵製造外殼模型成體後，再請水泥師傅於現場製做爐內部分（圖 4）。
- （二）蒸櫃式魚灶：利用鍋爐產生的氣體，透過管線導入「炊斗仔」³⁵ 蒸煮的作業方式（圖 5），以馬公市嵵裡里的業者使用最頻繁。
- （三）船灶：為了保持漁獲鮮度而將白鐵灶放在作業漁船船頭，可在船上即捕即煮型（圖 6）。白沙鄉赤崁村業者大都使用此法，但遇漁獲量太大或船上人手不足時，仍需於回港後再由陸地上的魚灶處理。
- （四）快速爐灶：約發展自 2010 年前，外觀已完全無魚灶型態及相關附屬的設施設備。作業方式為將大鍋（鼎）放置於爐上直接煮漁獲物，燃料也隨之轉由瓦斯取代（圖 7）。此種加工作業方式具有簡單、蒸煮時間快速、鍋具爐只移動便捷、不受場地限制且可精簡人力等優點，而被業者大量使用。其不便之處在於如蒸煮時間太久瓦斯桶容易變冷而使爐火變小、瓦斯的費用較為昂貴、以及害怕半夜會有叫不到瓦斯行送貨等困擾。
- （五）油灶：約發展於 2020 年左右，外觀與一般船灶相似，鍋底直徑約有 2.6 尺、高度約為 3.6 尺，鍋底深且容量大，一體成型。每只造價約新臺幣十萬元（不含安裝費），於臺灣製造完成後運抵澎湖，再由船主自行找當地的師傅加以安裝。此種船舶現代型魚灶以燃油作為燃料，故稱「油灶」（圖 8），可用於煮小管或其他漁獲，一次可以下很大的量，水滾後放入漁獲物，煮起來的加工品會很漂亮。因燃油的加熱速

34 莊凱証，〈澎湖魚灶研究〉，頁 58。

35 煮魚用的蒸櫃（蒸煮箱），嵵裡業者稱「炊斗仔」，取代了傳統魚灶的煮鍋。

度快，所以煮魚過程中仍需加入冷水降溫數次。此種「油灶」於馬公第三漁港、白沙鄉後寮村及西嶼鄉內垵村等漁港均有紀錄。



圖 5 現代型蒸櫃式魚灶（筆者拍攝）



圖 6 現代型船灶（筆者拍攝）



圖 7 現代型快速爐灶（筆者拍攝）



圖 8 現代型油灶（筆者拍攝）

肆、澎湖魚灶加工漁獲物

澎湖四面環海，海洋資源豐沃，沿近海漁業發達。在澎湖各項漁法中，以俗稱「火罾」的燈火漁業³⁶所得漁獲最多，根據行政院農業委員會漁業署漁業統計年報資料顯示（表 3），澎湖縣 2020 年的近海與沿岸漁業總產量為 4548 公噸，³⁷ 其中「火罾」漁業產量有 1293 公噸，約佔總產量的 35.17%，漁獲價值約為新臺幣 1 億 3,000 萬元，約佔年度漁獲收入總價值 8 億 4,400 萬元的 15.4%。漁獲以鯧類的臭肉鯧、鯪仔³⁸、丁香等為大宗，也是澎湖魚產加工最主要的漁獲物。根據《澎湖縣誌·物產志》說明魚產物經水煮曬乾後可降低腐敗與霉污之產生。³⁹ 在澎湖魚產加工製程中，需經魚灶水煮後再曬製成乾的產品包括有丁香煮乾品、臭肉煮乾品及蝦煮乾品三類。

表 3 澎湖縣漁業生產量值統計年報（2020 年）

漁業種類	產值 (公噸)	價值 (新臺幣千元)	產值 漁業種類	產量 (公噸)	價值 (新臺幣千元)
遠洋漁業	—	—	沿岸漁業	1,015	186,378
單船拖網	—	—	定置漁具	56	5,078
雙船拖網	—	—	地曳網	—	—
鯧鮑圍網	—	—	焚寄網	13	2,373

36 依據 2006 年 9 月 19 日行政院農業委員會農授漁字第 0951322164 號令修正「漁業主管機關受理漁業人申請燈火漁業執照處理原則」所稱燈火漁業，係指焚寄網、棒受網、扒網、秋刀魚棒受網、鯖鮪圍網等漁業。

37 2020 年漁業統計年報，收錄於行政院農業委員會漁業署網站，網址：https://www.fa.gov.tw/view.php?theme=FS_AR&subtheme=&id=20，2022/5/13 點閱。

38 臺灣產魷、鯪主要為鯧科中日本鯧 (*Engraulis japonicus*)、刺公鯧 (*Encrasicholina punctifer*) 及異葉公鯧 (*Encrasicholina heteroloba*) 的幼生，依成長階段稱呼不同，體長約在 4cm 以下，全身透白時稱為魷仔，體長約在 4cm 以上，體側出現銀帶時稱為鯪仔。（行政院農業委員會水產試驗所 https://www.tfrin.gov.tw/News_Content.aspx?n=309&s=34112，2023/5/14 點閱）

39 煮乾品：魚肉蛋白質經水煮凝固過程，即脫除一大部分水分，且煮熟之物品富有抗腐性，對於處理大量魚產物，較為迅速，且能減少製造其中而發生之腐敗與霉污。參考張默予編纂、金幹之撰述，《澎湖縣誌·物產志（下）》，頁 89。

秋刀魚棒受網	—	—	刺網	45	3,000
鮪延繩釣	—	—	追逐網	—	—
魷釣	—	—	流袋網	—	—
其他遠洋漁業	—	—	魴鯪漁業	—	—
近海漁業	3,533	658,043	櫻花蝦漁業	—	—
巾著網	—	—	赤尾青蝦漁業	—	—
鯖鱈圍網	—	—	其他網	—	—
棒受網	430	112,455	一支釣	107	940
中小拖網	555	50,193	雜魚延繩釣	2	539
刺網	465	77,300	其他釣	—	—
扒網	850	15,313	鏢旗魚	—	—
其他網	—	—	遊漁	—	—
鮪延繩釣	—	—	籠具	—	—
雜魚延繩釣	821	223,253	其他沿岸漁業	792	174,393
曳繩釣	148	39,617	(以下空白)		
一支釣	137	31,699			
其他釣	36	13,843			
籠具	89	28,654			
珊瑚	0	65,627			
飛魚卵漁業	—	—			
其他近海漁業	—	—			

資料來源：筆者整理行政院農業委員會漁業署 2020 年漁業統計年報（電子書，收錄於農業部漁業署網站，網址：https://www.fa.gov.tw/list.php?theme=FS_AR&subtheme=）。

一、丁香煮乾品

日本銀帶鯡（*Spratelloides gracilis*）為澎湖俗稱「丁香」漁獲的最大宗（圖 9），體細長，鱗大易脫落，體側有一條銀白色縱帶，為結群的外洋性魚類。每年三月時，丁香母魚就會洄游到富含海藻、沙掘的淺海海域產卵。⁴⁰ 仔魚約在農曆四月孵化，然後逐漸長成約 3 公分左右的「小丁」，約在六、七月時會長至約 7 公分左右的「中丁」，八月時魚體就會長大成約 10 公分左右的「大丁」，到了秋天過後，成熟的丁香魚群就會洄游出海。⁴¹



圖 9 俗稱丁香的日本銀帶鯡（*Spratelloides gracilis*）（筆者拍攝）

白沙鄉境內包含白沙島、中屯嶼、鳥嶼、員貝嶼、吉貝嶼、大倉嶼及目斗嶼等 7 座有人島和 30 座無人島，為澎湖縣轄島最多的行政區。本區沿海

40 洪國雄，〈銀帶灰海躍浮金，卸網起網入金銀～赤崁村丁香漁業訪談記〉，《西瀛風物》，創刊號（澎湖：澎湖采風文化學會，1996 年 6 月），頁 77。

41 張默予編纂、金幹之撰述，《澎湖縣誌·物產志（下）》，頁 89。

的海底地形以隆起的珊瑚礁為主，除東側鄰近澎湖水道約 50 潄⁴² 為漁場最水深者，其餘大都在 30 潄左右，靠近沿岸的水深更只有約在 10 潄以內。⁴³ 由於魚礁的深度、形狀及大規模的分布促成水流的擾亂而產生渦流，加上黑潮支流流經澎湖水道北上，因而促進浮游生物的大量繁殖，致使沿岸、近海一帶多魚群滯留，魚產豐富。⁴⁴ 包括赤崁、後寮、通梁以北到姑婆嶼、吉貝之間盛產丁香、鰻魚、小管、鯖魚等。

（一）漁獲來源

「捕丁香」是赤崁村民的漁撈重心，白沙鄉一帶的魚灶也以處理丁香漁獲為主，此外尚還包括有扁仔、鰻仔等魚物。赤崁丁香漁獲多以自家船隊捕撈，船長或股東亦兼具魚乾加工製造業之角色。赤崁目前從事丁香魚捕撈作業的船組計有「弘興 6 號」、「連春發 6 號」、「進鴻興 6 號」、「勝隆發 6 號」、「興隆發」、「新順福」、「益勝發」、「金吉亨」等八組（表 4），原有的「順招財」漁船於 2022 年售至宜蘭；「進輝源」也於 2014 年即已售至臺灣。鳥嶼由「鳥光榮」及「鳥勝滿」二船組捕撈上岸後，再交由同村的三家丁香魚加工業者競標後負責處理；惟「鳥勝滿」的丁香漁獲目前大多交給湖西鄉龍門村業者。馬公市嵵裡周邊海域丁香產量少，偶遇有船家捕獲時，以賣給或委託同社區的鰻魚加工業者代為處理。

（二）煮熟曬乾

丁香漁獲煮熟方式有二種，一為船上即捕即煮，二採漁船捕撈後運回漁

42 潄，或稱“海尋”：指水邊深度之意，是一種古老英、美長度單位。1 潄為 6 呎，約相等於 1.8288 米，或 0.001 浬，不屬於國際單位制。潄 "fathom" 來自古英語 "fathm"，表示「伸展開的雙臂」意思，因而一潄也就是兩臂之間的距離。

43 顏秀玲，《漁村生活拾掇——赤崁和吉貝漁撈活動的空間組織》（澎湖：澎湖縣立文化中心，1996 年），頁 20。

44 呂逸林等，《繽紛綺麗的澎湖海洋世界》，頁 21。

港再交由陸地上魚灶炊煮的作業法：（1）船上即捕即煮：此乃為了保持漁獲鮮度所演進的作業模式，業者於捕撈漁獲後立即在船上使用船灶處理，不需經過鹽醃程序，只需在灶爐中加上少許鹽巴滾煮 2~5 分鐘後即可撈起置入預先備好的竹簍，再逐一疊放於船頭甲板，待漁船回港後交由岸上人力運往曬場披曬（圖 11）。此法加工處理之丁香魚乾因未經鹽醃過程，口味偏淡。

（2）陸地上魚灶炊煮：此法係作業船隊當日捕獲量較大、或遇有船上人力不足時，就會以冰塊及冰水先將漁獲進行鮮度保存，待船隊回港後再以白鐵鍋灶或快速爐灶處理（圖 12）。

經煮熟的丁香魚獲先撈放於竹簍內再運送至曬埕均勻鋪灑在備好的漁網上披曬（圖 13），漁網大都為船上作業已損壞的網具，具有取得容易及環保再利用的優點。曝曬時間依大小魚體不同而異，小的約 3 小時，大的約 4~5 小時左右。

表 4 澎湖縣白沙鄉赤崁村現有丁香漁業船組資料表

組別 說明	1	2	3	4	5	6	7	8
漁船名	弘興 6 號	連春發 6 號	進鴻興 6 號	勝隆發 6 號	興隆發	新順福	益勝發	金吉亨

資料來源：本研究調查。

（三）篩檢裝售

剛收的丁香魚乾尚保有日照餘溫，需先降溫後再由漁工（一般為業者親友或社區的婦女）幫忙進行篩檢。篩檢主要在於依丁香魚體分選出小丁、中丁或大丁，價格也會因體型大小而不同，以小丁最佳，中丁次之，大丁價格最便宜。如以混雜有扁仔或鰻仔而未經篩檢處理的丁香魚乾出貨，價格就會受到影響。

作業時，約三至五人圍成一桌，先將竹筴中的魚乾倒於桌上，每人再以小部份攤平方式進行篩撿。篩撿時，除了區分不同大小以分裝至不同紙箱，還得邊篩撿其他於捕撈作業時隨著丁香漁獲一同入網、一併蒸煮、一起曬乾的較為幼小的蝦蟹及雜魚類等混獲，以免引響產品的賣相與價格。

丁香魚的篩撿作業分有魚乾篩撿及鮮口⁴⁵篩撿二部分。魚乾篩撿時間點在曬乾後及裝箱前；如以鮮口販售，則在船隊入港後會立即將冰鎮於桶內的新鮮丁香漁獲撈放於事先備好的桌上，並以較多人力進行篩撿（圖 14）。篩撿過的丁香同樣會依體型大小進行區分裝箱，待魚販前來標價。魚販標價金額多寡，會視大小差異、新鮮度、色澤與魚體的完整度來考慮下標與否。



圖 10 將煮熟的丁香漁獲交由岸上人員運往曬場披曬（筆者拍攝）

45 鮮口，意指新鮮而未經加工處理的漁獲。



圖 11 以快速爐蒸煮丁香魚獲情形（筆者拍攝）



圖 12 經煮熟後的丁香魚獲披曬場景（筆者拍攝）



圖 13 丁香魚鮮口篩檢作業（筆者拍攝）

二、臭肉煮乾品

「掠臭肉」為馬公市蒔裡里的重要漁業，也是澎湖從事鱸魚加工作業的最大產區。俗稱「臭肉鱸」的小鱗脂眼鯡（*Etrumeus teres*）（圖 14），屬表層洄游性魚類，為澎湖漁撈產業中重要的漁獲物之一。「焚寄網」⁴⁶是一種以捕捉臭肉鱸為主的漁法，俗稱「臭肉罾」，又因網具在水中張開時，形狀類似畚箕，而被稱為「畚箕罾」。此種漁法大約始於 1730 年（約清雍正中期左右），在澎湖已有快接近三百年歷史。⁴⁷以澎湖本島東岸、白沙島北東兩岸及西嶼西岸到臺灣堆（南淺漁場）的西部及西北部，水深約 15~25 公尺左右，底質為沙質，間有一些珊瑚礁分佈的海域為漁場。⁴⁸漁期在農曆五月到七月之間，以六月為盛漁期，但是只有月底到下個月月初的

46 「焚寄網」漁業在澎湖曾經盛極一時，但因作業時需要較多的人數（約需 20 餘人），人力成本太高，後來逐漸被作業效率高、人力節省、操作便捷的「扒網」（俗稱「三腳虎」）漁業所取代。

47 澎湖廳水產課，《澎湖廳水產基本調查報告書》（澎湖：澎湖廳，1932 年），頁 291。

48 林文鎮，《續修澎湖縣志·卷五物產志》，頁 136。

「月暗暝」（農曆 25 日至翌月 13 日）收穫比較好。⁴⁹ 漁獲以鯷魚為主，其他還有丁香、巴攏（*Decapterus maruadsi*）、鰻仔、青鱗（*Herklotsichthys quadrimaculatus*）和小管等。

臭肉鯷屬趨光性魚種，魚肉略帶紅色且多水易腐敗發臭而得其名。季節性漁獲大產時，常有當日捕獲量無法即刻完全處理而賤價求售之情形，為了克服漁獲量的不穩定性所帶來的困擾與損失，以及增加漁獲保存時效的考量等因素，臭肉魚加工產業應運而生。澎湖煮鯷魚的加工廠主要集中在嵵裡東側附近的漁工新村。湖西鄉龍門村亦有一業者從事鯷魚加工作業，但規模較小。



圖 14 俗稱臭肉鯷的小鱗脂眼鯷（*Etrumeus teres*）（筆者拍攝）

（一）漁獲來源

臭肉煮乾品以馬公市嵵裡里的漁工新村為重要產區。「臭肉」為一般民眾對於小鱗脂眼鯷的通稱，然嵵裡加工業者又將其依魚種體型大小細分出不

49 顏秀玲，《漁村生活拾掇——赤崁和吉貝漁撈活動的空間組織》，頁 36。

同名稱。體型最小的稱「圓眼」（約小拇指般大）、依續為小夕（如中指般大）、中夕、大夕，體型到沙丁階段時，再大些者稱為大沙丁，最大體型達 23 公分時稱沙丁王。嵵裡業者的主力加工魚種除有臭肉、鰻仔，其他漁獲尚包括白鯧⁵⁰、黑鯧⁵¹、四破⁵²、黑美人⁵³、白面⁵⁴、花干⁵⁵、巴攏⁵⁶等品類。各魚種的魚汛期間也各自有所不同，如巴攏在農曆二月底開始，三月結束，時間短；臭肉從農曆三月底開始，約在九月或十月結束；黑美人要農曆六、七月，只有一週就結束等。

嵵裡加工業者的漁獲來源大多為固定漁船交貨，交易地點包括馬公第三漁港、嵵裡、鎖港等地，並現場親視漁獲物是否適合用以加工、有無混獲現象，或者是「早流」⁵⁷與「晚流」⁵⁸互相混疊，以魚相不佳的次等漁獲與魚相較佳之高等漁獲互混等。沒有固定配合船家之業者，漁獲主要來自嵵裡在地船隊。

（二）洗滌鹽漬

漁獲運至加工廠，先以乾淨的海水或前一天煮過經過一夜沉澱的魚汁，洗除混雜其中的砂土。洗淨後，魚堆置在鹽漬槽中，鹽漬過程先以 50 台斤的粗鹽墊底後，再加入約一半的自來水攪拌稀釋，接著以粗鹽（每包重量 25 台斤）依魚鹽比 50：1 的比例浸泡約 10 至 30 分鐘（依魚體大小不同調整浸泡時間），目的在清除魚隻身體表皮髒污，同時也藉以讓魚肉入味。

50 棘銀帶鰹 (*Stolephorus indicus*)。陳春暉，《澎湖的魚類》，頁 22。

51 日本鯧 (*Engraulis japonicus*)。陳春暉，《澎湖的魚類》，頁 23。

52 拉洋鰱 (*Decapterus macarellus*) 幼魚。陳春暉，《澎湖的魚類》，頁 94。

53 圓花鰹 (*Auxis rochei rochei*) 幼魚。陳春暉，《澎湖的魚類》，頁 206。

54 金帶花鯖 (*Rastrelliger kanagurta*) 幼魚。陳春暉，《澎湖的魚類》，頁 207。

55 白腹鯖 (*Scomber japonicus*) 幼魚。陳春暉，《澎湖的魚類》，頁 208。

56 銅鏡鰱 (*Decapterus maruadsi*)。陳春暉，《澎湖的魚類》，頁 208。

57 指於一大清早捕撈後直接運送回港的漁獲，鮮度佳且魚身完整，魚腥味較低，交易價格較高。

58 指夜間所捕撈的漁獲，會在漁船上先行冰藏後，隔日載運回港；因停留時間較長，鮮度較差，也較容易有破肚的情況產生，魚腥味較重，價格也較便宜。

（三）煮乾販售

業者一般以經驗掌握操控蒸煮魚的溫度及時間。煮魚設備則視各家而異，大致包括有蒸氣鍋爐、蒸櫃（炊斗仔）或快速爐灶等。一次蒸煮的量約為 130 至 150 台斤。臭肉、鯪仔等較大魚體約煮 5~8 分鐘，圓眼、小夕等小魚則煮 1~2 分鐘。煮熟的魚物用漁網或竹簍披曬（圖 15），當日即可收起分類裝箱。較大的魚乾需曝曬兩天，當天下午收進工廠，隔日推出披曬前還需要再送進蒸櫃蒸煮過一次，除可殺菌，亦在於軟化魚體與竹簍之接觸面，以利敲打翻面披曬。披曬前竹簍也需要先經過翻面後才放魚曝曬。

收好的魚乾產品採用紙箱裝箱運送（六〇年代大都以木箱裝箱）。內容物以大箱 30 台斤、小箱 15 台斤裝成一箱，如採剝成魚肉後裝箱，則每 10 台斤裝成 1 小包，每箱內裝 4 小包，一箱合計 40 台斤重。銷售通路除了縣內自銷，外縣市則銷售至臺北、臺中、高雄、屏東等地。隨著資通訊與社群媒體的便利性，目前也做網路行銷。



圖 15 臭肉煮乾品披曬作業情形（筆者拍攝）

三、蝦煮乾品

煮乾漁獲中，尚有俗稱「狗蝦」的鬚赤對蝦（*Metapenaeopsis barbata*）加工品。經乾製成的蝦子又稱「蝦米」或「狗蝦米」，為澎湖常民生活飲食中增添菜餚香氣重要的扮演角色之一。蝦漁獲一般採蝦拖作業方式捕撈。蝦拖網漁業需在海底平坦又多泥沙的海域才能作業（水深約 15~30 公尺），以龍門到嵵裡及西嶼西南沿岸的漁場最好。因為蝦具有負趨光性，漁民多在夜間作業，偶遇風大浪高或海水混濁的大潮日才可白天作業。漁期在農曆的一月至三月之間，以一月下旬到二月上旬的漁獲比較好，但此段時間也正是東北季風期，所以每個月可以出海的日數大約只有十天。⁵⁹

蝦煮乾品以「狗蝦」為較大宗（圖 16），其他尚包括俗稱「劍蝦」的角突仿對蝦（*Parapenaeopsis cornuta*）、俗稱「大頭蝦」或「蔥頭蝦」的隆脊管鞭蝦（*Solenocera alticarinata*），以及俗稱「白鬚」、「猿蝦」或「厚殼蝦」的彎角鷹爪對蝦（*Trachysalambria curvirostris*）等。蝦獲來源主要有「蝦拖」（拖網漁船以抓蝦子為主）與現撈兩種，蝦拖的漁船作業時間長，約二至三天，所以蝦子要加「蝦粉」（保鮮劑）保持鮮度，現撈的漁船就是下午出海，隔天早上就返港，蝦獲比較新鮮，作業區在「南溝」⁶⁰附近。

蝦子運回加工廠後會先用淡水洗淨，再以每鍋約 20 台斤的蝦重倒入大鍋（鼎）中，加入適量鹽巴調味，蓋上鍋蓋後底下加熱烹煮，並適時調整鍋爐壓力，期間要掀鍋蓋將蝦子攪拌使其受熱平均。第一鍋因加溫過程需煮約 30 分鐘，第二鍋約煮 10 分鐘即可，時間到了便將蝦子起鍋瀝乾，搬運至曬場曝曬（圖 17）。曝曬過程要以耙子翻動數次，使曝曬面均勻。曝曬時間依光線充足與否決定，約需一天時間。曬乾的蝦子會以脫殼機脫殼，⁶¹ 蝦殼裡有殘留細碎的蝦子再以人工揀選，整理出來的蝦乾依客人需求裝箱或裝袋出售。一般以蝦子肥時約 5 台斤鮮獲曬成 1 台斤的蝦乾，瘦時就不一定。

59 澎湖廳水產課，《澎湖廳水產基本調查報告書》，頁 546-549。

60 指澎湖本島東南方沿海海域。

61 早期採曬乾後裝入麻布袋再以人工摔麻布袋去殼方式處理。



圖 16 俗稱狗蝦的鬚赤對蝦 (*Metapenaeopsis barbata*) (筆者拍攝)



圖 17 蝦煮乾品披曬作業情形 (筆者拍攝)

此外，在《赤崁漁業文化掠影》⁶²及〈南海夕陽產業——望安、將軍、七美魚灶淺說〉⁶³二文中亦提及有小管⁶⁴加工處理。小管於蒸煮過程中需加入大量鹽巴調味，煮熟後無需曬製成乾，而是以熟貨供售。由於調味時所用的鹽巴比例較重，致使成品口味偏鹹，澎湖人俗稱為「鹹小管仔」。此類雖亦屬魚灶加工品項之一，但因其未再經過曝曬乾燥處理，且目前產量少，故未列為本文調查對象。

伍、澎湖魚灶產業現況

魚灶，是澎湖魚產加工製程中相當重要的煮魚設備。在產業建築上，過去隨處可見的磚紅煙囪及其周邊附設之漬汁槽、醃魚槽、洗物槽、置水槽、水井、倉庫等設施，是漁村重要的地景指標，見證了魚產加工業的輝煌史。在文化發展上，魚灶代表的不僅是澎湖人對於魚產加工品的飲食認同，更是一項珍貴的海洋漁業生態體系。有關澎湖全區性的魚灶調查以莊凱証所做〈澎湖魚灶研究〉最完整，然此篇研究迄今已近二十年，澎湖的魚灶數量是否因受環境生態、時空演進及社會結構的改變而出現消長變化情形，不得而知。為探討魚灶產業現況，本文實地走訪澎湖六鄉市並就陸域上的魚灶進行調查，對於機動性高的「快速爐灶」，及漁船上所使用之「船灶」或「油灶」等，需有更多時間與心力的投入，冀盼日後能有更多研究的參與。

62 呂文雄、蔡丁進、郭金龍、林麗芬、洪國雄、黃肇國、張新芳、顏文彬，《赤崁漁業文化掠影》（澎湖：澎湖縣立文化中心，1996年），頁74。

63 洪國雄，〈南海夕陽產業——望安、將軍、七美魚灶淺說〉《碇碇石季刊》，第13期，頁39-41。

64 真鎖管 *Uroteuthis edulis*：澎湖俗稱「尖仔」，是魚灶加工的主魚種，製成品又稱為「鹹小管仔」。澎湖內海海域、北海海域及澎湖南的臺灣淺堆均可捕獲，具趨光性，以焚寄網作業方式捕撈。1986年因受「韋恩」颱風過境災損造成此物種匿跡。

一、澎湖魚灶現況分析

澎湖魚灶歷經時空更迭與社會型態之轉變，可能有拋售、轉讓、承租他人使用之情形，因此本文所查訪之魚灶灶主為現階段的使用者、經營者或持有者，而非指魚灶之產權所有人。再者，本文以現況為研究，對於過去曾經存在，但現已拆除，或改建為住宅、民宿、景觀綠地等用途者，不列入調查對象。調查時，再依魚灶型態分成傳統型、半現代型及現代型三類，同時記錄魚灶現存狀態是否完整、已傾頹或僅剩殘跡。狀態區分概況為：（一）尚完整：從外觀可清楚辨識出魚灶類型及其相關附屬設備者，如圖 18。（二）已傾頹：外觀仍可看出部分魚灶及其設備，但已有破損、倒塌或斷裂等情形者，如圖 19。（三）剩殘跡：外觀型態只剩局部殘存樣貌，有些甚至無法辨識其型態類型，或完全失去魚灶樣態，只剩建灶時的些許殘料或空盪的原址所在者，如圖 20。



圖 18 尚完整型魚灶（筆者拍攝）



圖 19 已倒塌型魚灶（筆者拍攝）



圖 20 剩殘跡型魚灶（筆者拍攝）

因許多魚灶年代久遠，加上環境變異、耆老的衰退或逝去、乃至思緒退化或言語表達流暢度等因素所致，增加查訪困難度。如遇確實有跡可循，卻難以查訪到灶主或辨識其應屬何種類型時，以「不明」計入。經調查有澎湖各地區魚灶數 165 組（表 5），以馬公市 61 組最多，其次為白沙鄉 55 組、湖西鄉 32 組、望安鄉 11 組及西嶼鄉 6 組，七美鄉則無相關記錄。

再依魚灶型態區分，計有傳統型 91 組、半現代型 26 組、現代型 34 組及不明者 14 組。其中傳統型、半現代型與不明三種型態的魚灶數有 133 組，都已呈歇業狀態。如從魚灶外觀狀態分析，屬完整有 63 組，其中 31 組（含嵵裡里 11 組）為現代型，目前尚有從事相關加工作業，餘 32 組傳統魚灶外觀雖完整，但除幾組再經整修過，大都已失去原有的煮魚功能；加上已傾頹 53 組、剩殘跡有 49 組，某種程度上已顯示出澎湖傳統魚灶產業正面臨著被淘汰的隱憂。

表 5 澎湖魚灶數量及現況統計總表

鄉市別	類型					狀態			
	傳統	半現代	現代	不明	合計	尚完整	已傾頹	剩殘跡	合計
馬公市	39	4	15	3	61	27	18	16	61
湖西鄉	24	1	2	5	32	7	14	11	32
白沙鄉	15	21	16	3	55	26	16	13	55
西嶼鄉	5	—	1	—	6	1	5	—	6
望安鄉	8	—	—	3	11	2	—	9	11
七美鄉	—	—	—	—	—	—	—	—	—
合計	91	26	34	14	165	63	53	49	165

資料來源：本研究整理。

二、嵵裡魚產加工業現況

嵵裡里魚產加工業發展甚早，1930 年（昭和 5 年）就有 4 家製造者。1953 年，澎湖縣政府更選定於嵵裡辦理獎勵興建乾燥場用以改善魚產加工品質，至此便已發展有 6 家製造者。⁶⁵ 據業者陳男表述：「早期漁業加工產業在社區為家庭式，直接在自家土地設魚灶煮魚，大量煤或木炭燃燒不完全產生煙薰與魚隻產生腥臭味及孳生蒼蠅影響衛生居民健康安全。」為了避免魚灶造成的環境污染，1966 年配合嵵裡示範社區的建設，闢設「漁工新村」做為魚產加工專用區。當年 8 月 15 日的《建國日報》更以「整建示範里開工 司令官主持破土 嵵裡即將成為整潔社區 部隊協建贏得致敬掌聲」為報導，⁶⁶ 顯見彼時嵵裡魚產加工業被重視程度。

1970 年左右，隨著漁具漁法改良與漁船數的增加，加速了魚產加工業的發達，此時已有 26 家業者進駐漁工新村，可謂盛況空前。⁶⁷ 1984 年以後，漁工新村的魚產加工因漁獲量變少而開始走下坡；到了 2006 年時只剩 14 家。⁶⁸ 嵵裡的臭肉魚乾是馬公市澎南區一項重要的加工產業代表，但仍不敵海洋環境變遷、漁獲量減少、世代交替與食用族群改變等因素帶來之衝擊，終究不免影響產業的續命。曾經，嵵裡漁工新村處處可見的炊煙已逐漸不再升起，許多業者索性將魚灶當成閒置空間利用，或轉型為旅宿業的經營。如「合展商號」於 2021 年在場區占地不變下，將加工廠與生活空間區規劃整建合而為一，並加蓋民宿。在取得使用經營執照後，與觀光產業結合並導入魚產加工的推廣，期能再創商機。

嵵裡目前有「童一商行」、「勝源海產加工廠」、「團圓行」、「永昌

65 林文鎮，《馬公市各里人文鄉土叢書第 14 輯：馬公嵵裡里、井垵里》（澎湖：澎湖縣馬公市公所，2007 年），頁 73-74。

66 《建國日報》，澎湖，1966 年 8 月 15 日。

67 林文鎮，《馬公市各里人文鄉土叢書第 14 輯：馬公嵵裡里、井垵里》，頁 74-75。

68 林文鎮，《馬公市各里人文鄉土叢書第 14 輯：馬公嵵裡里、井垵里》，頁 75。

號」、「安福利海產加工廠」、「新合源商號」、「新進加工行」、「宏清行」、「宏昌商號」、「合展商號」及「明宏海產加工廠」等 11 家業者仍堅持著傳統產業的守成（圖 21）。經與林文鎮 2007 年所調查名單分析，⁶⁹ 發現「永輝商號」已於 2016 年撤銷營業登記並解散，其他如「東興海產加工廠」、「石山海產加工廠」、「全興商號」及「昭志海產加工廠」、「博海魚類加工行」等 5 家業者也分別變更營業登記為歇業狀態；此外如「安福利海產加工廠」與「合展商號」亦先後辦理代表人變更後持續營業中。除了部分加工廠辦理歇業，近來雖有如 1997 年的「宏清行」、1998 年的「宏昌商號」及 2021 年的「明宏海產加工廠」等 3 家新的經營者投入（表 6），但規模相對較小。而原設廠於漁工新村的「加生海產加工廠」則已遷移至鎖港里，不計入嵵裡的從業戶數；另「童一商行」為創始於 1969 年的加工廠，目前由第三代經營者蔡男執業中。



圖 21 嵵裡「團圓行」魚產加工業（筆者拍攝）

69 林文鎮，《馬公市各里人文鄉土叢書第 14 輯：馬公嵵裡里、井垵里》，頁 73-74。

漁業興盛時，嵵裡就有 40 多艘作業漁船，有的家庭甚至擁有兩艘。目前嵵裡尚有從事漁撈作業的漁船剩 6 艘。業者感嘆：「以前海裡漁獲多，加工時間多還可以維持，現在海裡的漁獲數量越來越少，工作量減少，工人賺的少就待不住了，從以前聘請 20 多人到目前只剩下 3 位，加起來也 200 多歲，都是從年輕時就投入此行業直到現在。」過去，魚產加工作業時間長，如今只剩六月至十一月的作業時間，2021 年更提早到九月就已收工。一年只做一點時間，要請工人不划算，加工量越做越少，許多業者都採以小本經營方式，由夫妻二人共同作業，偶有前來幫忙的親友或鄰居，有多少能力就有多少工作，遇有漁獲量較大時才會請女工或漁工幫忙。有時為了撐起家計還得兼職工作，且隨著年齡的增長，身體也逐漸無法負荷，後輩又無承接意願，致使魚產加工業出現斷層的隱憂。

表 6 澎湖縣嵵裡漁工新村魚產加工廠（消長）彙整表

編號	工廠名稱	營業登記時間	加工廠現況
01	童一商行	創始於 1996 年	目前由第三代蔡武童接手經營
02	永輝商行	1978 年 7 月 7 日	2016 年 11 月 4 日變更；解散
03	東興海產加工廠	1979 年 5 月 28 日	歇業中
04	石山海產加工廠	1983 年 5 月 21 日	歇業中
05	全興商號	1983 年 6 月 28 日	2013 年 12 月 12 日變更；歇業中
06	昭志海產加工廠	1985 年 5 月 24 日	2008 年 9 月 12 日變更；歇業中
07	勝源海產加工廠	1988 年 9 月 16 日	2000 年 1 月 11 日變更；由陳國復繼續營業中
08	團圓行	1989 年 11 月 15 日	2020 年 3 月 31 日變更；營業中

09	永昌號	1991 年 10 月 8 日	由吳景旺接手繼續營業中
10	安福利海產加工廠	1993 年 7 月 7 日	2019 年 9 月 2 日變更；由陳宗祿繼續營業中
11	新合源商號	1993 年 7 月 9 日	2013 年 11 月 22 日變更；營業中
12	博海魚類加工行	1994 年 11 月 14 日	2017 年 3 月 28 日變更；歇業中
13	加生海產加工廠	1995 年 6 月 29 日	原設址於崙裡漁工新村；目前已搬遷至鎖港里繼續營業中
14	新進加工行	1995 年 7 月 3 日	營業中
15	宏清行	1997 年 6 月 18 日	營業中；營業登記地址為馬公市陽明里
16	宏昌商號	1998 年 5 月 7 日	2017 年 4 月 10 日變更；營業中
17	合展商號	2005 年 9 月 21 日	2015 年 8 月 13 日變更；營業中
18	明宏海產加工廠	2021 年 2 月 18 日	2021 年 12 月 9 日變更；營業中

資料來源：本研究整理。

陸、魚灶產業沒落成因

澎湖魚灶由興盛到衰微，可能受「自然」與「人為」因素所影響。自然因素包括如「土地所有權歸屬」與「漁撈產業式微」；人為因素則有「住宅興建需求」及「現代魚灶取代」等問題。

一、土地所有權歸屬

傳統魚灶興建過程中，許多業者都是整理一些未具有所有權人的荒地為用。土地如有所有權人，一般也都是彼此談好條件即可現地起灶，大多也

都沒有取得建築執照的使用權，所以許多魚灶的所在地權屬並非魚灶業者所有，因此當土地所有權人有需求時就得拆除歸還。

二、漁撈產業式微

隨著海洋生態環境改變、漁業資源銳減、漁船設備功能提升及漁撈技術精進等因素影響，漁民出海作業已逐漸有抓不到魚的感嘆：「以前漁船儀器沒有現在那麼精良，所以漁船多，漁獲也多，碰到壞天氣漁船不能出海作業，魚族有繁衍的時機，目前是漁船大，設備精良，在天氣許可下都可以出海，等於作業期變長，魚都被抓光了，根本魚都來不及長大，所以漁獲越來越少，東西少就貴。」漁撈產業受氣候與環境變遷影響，導致漁獲來源不穩定，應驗了此項產業「看天吃飯」的無奈，因此難有堅持從業之意願。再者，因年輕人普遍不願從事「討海」漁業，聘請國內船員薪資又高，多數業者轉而依賴雇用外籍漁工，卻需面臨薪資調漲壓力、勞健保費負擔與人員食宿供應等問題，更需承擔漁船養護、油價調漲及漁獲有無等風險，加上近年全球深受疫情影響，漁工入境更顯艱難，加速了產業沒落的節奏。

三、住宅興建需求

社會型態結構改變與人口密度提升，讓住宅新建需求與日俱增，尤以都會型的馬公市區更為顯著。因傳統魚灶損壞後的修復工序繁瑣，使得魚灶面臨破損崩壞後無人問聞的窘境，導致有些傳統魚灶在時空推移下被視為是環境髒亂的麻煩者，迫使遭遇被拆除或整治命運，讓傳統魚灶數量呈顯快速流失狀態。幸運的，或被業主保留部分殘跡嵌入於住宅建物中（圖 22），有些則成為公園或綠地等公設的利用，留下遺憾。



圖 22 嵌入於建物中的魚灶（筆者拍攝）

四、現代魚灶取代

傳統魚灶因受建灶工序繁瑣、占地空間大、附屬設備多、材料取得不易、灶台固定、作業人員需求量大等因素影響，在無法講求靈活化、機動性高與人力節省的現代加工作業模式，加上近年來現代型快速爐灶組合與使用之便捷性，以及在燃油、瓦斯等新興燃料出現的衝擊下，使得傳統型及半現代型魚灶幾乎已退出了澎湖魚產加工業舞台。

柒、魚灶產業附加價值

澎湖魚產加工業曾經風華，遇有漁獲豐收之季，往往見其全村人力動員，或煮魚、或曬魚、或篩撿、或包裝等，帶動昔時漁村的經濟繁榮，許多村落中一座座磚紅色的魚灶建物，形成特殊的漁業文化景觀。而這些魚灶煮完漁獲後所留下的帶有魚鮮香氣與鹹味的「鹹汁」，更是許多澎湖人難以忘

懷的生活記憶。湖西村耆老辛男回憶：「早年生活艱苦、物資較欠缺，魚灶煮魚了後所賸的鹹汁就是餐食中最好的『配鹹』，會使當做番薯簽糜、塗豆仁或是螺肉的搵料，尤其是爍小管賸的鹹汁閣卡好。」在物資不豐的年代，魚灶煮魚後剩餘的鹹汁，成為昔時家戶中不可或缺的調味聖品。許多居民為了能夠多分取鹹汁，甚至會主動前往魚灶幫忙從事一些雜務以為交換，之後再以木桶來裝鹹汁，一桶約有 10 斤重。因此，彼時前往魚灶「擔鹹汁」便成了許多鄰里居民向業者索討的產業附加價值。

捌、再起魚灶細縷輕煙

一、轉型經營

海洋環境變遷與漁業資源的匱乏，牽動著澎湖魚產加工業的發展。在漁獲量銳減、市場需求萎縮與從業人口老化等壓迫下，更讓此項產業面臨困境。時裡業者莊女表示：「近年來由於全球海洋生態改變，本地捕魚的漁船作業船隻及船長的減少，澎湖經濟海域漁業工廠加工漁獲產量逐年減少，對逐步落沒魚脯加工業產生相輔相成轉型多元化經營，加工廠開始規劃能夠結合觀光產業，接納觀光客進入漁村體驗生活。」澎湖當地捕魚作業船隻及船長數量正逐年消退中，致使從事魚產加工作業之廠數與產量也受到波及。為此，澎湖縣政府於 2010 年推動有「澎南區『一日漁夫』樂活漁村觀光發展補助計畫」，⁷⁰ 輔導業者共同參與。為了永續發展，部分業者將工廠規劃成複合式的多角經營，嘗試接納觀光客進入漁村體驗在地生活，在自家工廠內舉辦臭肉魚敲敲樂活動，由業者以自身經驗解說後，實際操作並示範需注意事項及規約，再搭配有獎問答方式，結合剝臭肉魚乾比賽增加趣味性，將魚產加工與食魚教育連結，除可節省聘請剝魚乾的人事成本，也為傳產加工業再謀出路。

70 〈澎湖縣澎南區「一日漁夫」樂活漁村觀光發展補助計畫〉，收錄於澎湖縣政府全球資訊網，網址：（<https://www.penghu.gov.tw/ch/home.jsp?id=10103&act=buildview&dataserno=200912100656>，2023/8/23 點閱）。

二、產業生機

在資訊流通快速的世代，網路媒體行銷不僅能吸引多元族群關注，也能透過訊息分享傳達產品的文化意涵。因此，打造自有品牌並建立知名度，是許多業者努力想要突破的界線，如同鎖港業者王女提及：「雖然有進口魚乾的競爭壓力，不過進口的漁獲沒有本地產的新鮮，加工後甜味差很多，內行人吃一次就知道，以前有人買過一次後又回鍋來預訂。」顯見消費者對於產品認知與品質要求的重視。而嵵裡業者陳男則表示：「如能確保出貨的穩定度可成為與大盤商在議價空間上的進退，與之簽訂契約則能避免事後被魚販（大盤）價格減報的風險。」揭露了貨源供應與立約的重要性。當產銷供需與價格機制能平穩時，再藉由策略聯盟、品牌建立、網路與電商平台露出等方式，積極拓展客源的開通。除此，更有業者期許公部門能有如銷售會的辦理，協助開啟產品能見度；或藉由辦理如燃油、鹽等相關耗損補助，以降低銷售成本，增加產品市場競爭力。

三、保存活化

曾經寫下輝煌史的澎湖魚灶產業，終亦難敵自然與社會型態快速轉動的步伐，一座座的傳統磚紅魚灶受到時空輾壓，留下只剩斷了炊的傾頹煙囪與殘跡，或迎來被拆除剷平等際遇。欣慰的是，澎湖目前尚存有一定數量的魚灶，雖然大部分多已殘破不堪或閒置，然其為澎湖人所保留的，是先民與海謀食的點滴印記。而今，在「文化保存」使命催生下，這些殘垣建物有了新的轉型契機，部分魚灶開始動手修復，包括如南寮村的「戴福記魚灶」（圖 23）、紅羅村的「洪金福魚灶」（圖 24）、望安鄉的「曾家魚灶」、「顏府魚灶」等，並透過教育推廣活動串聯（圖 25），試圖重新找回魚灶的生命力，為此傳統產業再創新的發展模式。



圖 23 已整修完成的魚灶（筆者拍攝）



圖 24 整修中的魚灶（筆者拍攝）



圖 25 魚灶產業教育推廣活動辦理（筆者拍攝）

澎湖魚產加工曾經創造經濟奇蹟，從其衍生的魚灶發展，不僅見證澎湖魚產加工業的興衰，也承襲了此項產業結構的起落；時至今日，仍有許多澎湖人從事著此項「倚灶倚鼎」的職業。然而，過去漁村中一座座特色的磚紅魚灶正隨著時代巨輪的轉動，任期傾倒、毀壞、消失，也將澎湖人留存的許多生活文化逐漸從記憶中抹去。

澎湖傳統魚灶終究難敵歲月摧殘，往日漁村舉目可見炊煙裊裊的場景已不復存在，逝去的不只是一項有形的地方產業，其背後所蘊含的漁業發展、漁村脈絡、社群組織、信仰文化與常民飲食等價值，更是澎湖人的無形文化資產。

依《文化資產保存法》第三條所稱之有形文化，包括有古蹟、歷史建築、紀念建物、聚落建築群、考古遺址、史蹟、文化景觀、古物及自然地景、自然紀念物等九項，其中有關古蹟之定義為：「指人類為生活需要所營建之具有歷史、文化、藝術價值之建造物及附屬設施。」另對於文化景觀之釋義為：

「指人類與自然環境經長時間相互影響所形成具有歷史、美學、民族學或人類學價值之場域。」澎湖傳統魚灶是否符合指定為有形文化資產的「古蹟」身分或具有登錄為「文化景觀」之條件資格，期盼後續能有更多相關研究參與，以加速其保存、活化與再利用之腳步。

參考書目

壹、專書

呂文雄、蔡丁進、郭金龍、林麗芬、洪國雄、黃肇國、張新芳、顏文彬，《赤崁漁業文化掠影》。澎湖：澎湖縣立文化中心，1996 年。

呂逸林、林慧秋、冼宜樂、城振誠、姚秋如、張戴陽、許鐘鋼、陳久林、陳仁偉、黃丁士、蔡奇立、謝恆毅、鐘金水，《繽紛綺麗的澎湖海洋世界》。基隆：行政院農業委員會水產試驗所，2013 年。

林文鎮，《馬公市各里人文鄉土叢書第 14 輯：馬公峙裡里、井垵里》。澎湖：澎湖縣馬公市公所，2007 年。

林文鎮，《續修澎湖縣志·卷五物產志》。澎湖：澎湖縣政府，2005 年。

林豪，《澎湖廳志》。臺北：臺灣銀行經濟研究室，1964 年，1894 年原版。

洪國雄，《潮間帶走兩回》。澎湖：澎湖縣政府農漁局，2008 年。

胡建偉，《澎湖紀略》。臺北：臺灣銀行經濟研究室，1958 年，1767 年原版。

張默予編纂、金幹之撰述，《澎湖縣誌·物產志（下）》。澎湖：澎湖縣文獻委員會，1972 年。

陳春暉，《澎湖的魚類》。基隆：行政院農業委員會水產試驗所，2004 年。

澎湖縣政府主計室，《澎湖縣統計要覽》。澎湖：澎湖縣政府，1984 年。

澎湖廳水產課，《澎湖廳水產基本調查報告書》。澎湖：澎湖廳，1932 年。

顏秀玲，《漁村生活拾掇——赤崁和吉貝漁撈活動的空間組織》。澎湖：澎湖縣立文化中心，1996 年。

顏尚文，《續修澎湖縣志·卷二地理志》。澎湖：澎湖縣政府，2005 年。

貳、期刊論文或學位論文

林文鎮，〈澎湖的菜宅與魚灶〉，《西瀛風物》，第7期（澎湖：澎湖采風文化學會，1999年12月），頁94-104。

洪國雄，〈南海夕陽產業——望安、將軍、七美魚灶淺說〉，《碇碇石季刊》，第13期（澎湖：澎湖縣立文化中心，1998年12月），頁37-44。

洪國雄，〈銀帶灰海躍浮金，卸網起網入金銀～赤崁村丁香漁業訪談記〉，《西瀛風物》，創刊號（澎湖：澎湖采風文化學會，1996年6月），頁76-90。

張火木，〈澎湖縣觀光小吃、魚產加工食品與觀光產業發展關係之初探〉，收入王國裕總編輯，《澎湖研究第八屆學術研討會論文輯》。澎湖：澎湖縣政府文化局，2009年，頁110-138。

莊凱証，〈澎湖魚灶生態初探〉，《西瀛風物》第10期，（澎湖：澎湖采風文化學會，2005年12月）頁18-45。

莊凱証，〈澎湖魚灶研究〉，臺北：臺北藝術大學傳統藝術研究所碩士論文，2004年。

黃淑沛，〈澎湖魚乾產業文化之研究〉，臺南：臺南大學臺灣文化研究所碩士論文，2013年。

參、報紙

《建國日報》，澎湖，1966年。

肆、網路資料

〈何謂魴仔魚？何謂鯪仔？何謂丁香魚？〉，收錄於行政院農業委員會水產試驗所網站：https://www.tfrin.gov.tw/News_Content.aspx?n=309&s=34112（2023/5/14點閱）。

〈澎湖縣澎南區「一日漁夫」樂活漁村觀光發展補助計畫〉，收錄於澎湖縣政府全球資訊網，網址：<https://www.penghu.gov.tw/ch/home.jsp?id=10103&act=buildview&dataserno=200912100656>（2023/8/23 點閱）。

韋恩（WAYNE）颱風，收錄於中央氣象局網站，網址：https://rdc28.cwb.gov.tw/TDB/public/typhoon_detail?typhoon_id=198612（2022/4/8 點閱）。

漁業統計年報，收錄於農業部漁業署網站，網址：https://www.fa.gov.tw/list.php?theme=FS_AR&subtheme=（2022/11/28 點閱）

澎湖的玄武岩，收錄於澎湖縣政府文化局終生學習教育網，網址：https://basalt.phhcc.gov.tw/a/a01_01.asp（2022/11/28 點閱）。

Memories of Cooking Smoke: Disappearing Fish Cooking Kiln in Penghu

Chen Chi-chang *

Abstract

In the traditional society of Penghu, the "fish cooking kiln" is a vivid image of a fishing village. It used to provide employment opportunities for many Penghu people, engage in work such as cooking fish, pick fish, drying fish, and packaging fish. It is an important support for the survival of the old days Penghu people. This article intends to take "fish cooking kiln" as the research object, visit six townships and cities in Penghu County by means of field investigation and in-depth interviews, and discuss the current situation of the fish cooking kiln industry. The survey results recorded a total of 165 groups of fish cooking kiln in various regions of Penghu. However, many fish kilns collapsed, destroyed, and disappeared along with the giant wheel of the times. Gradually erase the culture that many Penghu people have preserved in their lives.

Today, under the mission of "cultural protection", these dilapidated buildings have new opportunities for renovation. The fish cooking kiln began to be repaired by hand, trying to revive the traditional fish cooking kiln industry. Whether the traditional fish cooking kiln in Penghu meets

* Employee, Museum Section, Cultural Affairs Bureau, Penghu County.

the status of "historic site" designated as a tangible cultural asset or has the qualifications to be registered as a "cultural landscape". It is hoped that more relevant research will participate in the follow-up to accelerate its preservation, revitalization and reuse.

Keywords : Penghu, Fish Manufacturing Industry, Fish Cooking Kiln, Cultural Preservation