

# 裊裊輕煙： 澎湖魚灶產業現況初探

## Cooking Smoke Rising: A Preliminary Study on the Current Situation of Penghu Fish Cooking Kiln Manufacturing Industry

陳啓章

澎湖縣政府文化局博物館科

Chen, Chi-Chang

Museum Section, Cultural Affairs Bureau, Penghu County

在澎湖傳統社會中，一座座的磚紅「魚灶」是意象鮮明的漁村地景。但隨著時代巨輪的轉動，曾經風華的魚灶已逐漸不再升起縷縷炊煙。本文以澎湖魚灶現況調查為題，同時記錄其背後所衍生的信仰文化與姻緣媒合之促成，期能豐厚魚灶產業文化蘊含。



1

傳統型魚灶

(2022年3月1日攝於馬公市山水里)



2

現代型船灶

(2022年5月30日攝於白沙鄉赤崁村)

## 一、魚灶炊煙印記

「魚灶」是澎湖魚產加工製程中相當重要的煮魚設備，代表的不僅是澎湖人對於魚乾製品的飲食認同，更是一項珍貴的漁業生態結構。有關近年來澎湖全區域的魚灶調查，以莊凱証2004年完成的《澎湖魚灶研究》論文最為完整。<sup>①</sup>然此篇研究迄今已近二十年，澎湖的魚灶數量是否受環境生態、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。

為探討澎湖魚灶產業現況，本文實地走訪澎湖縣六鄉市，並就陸域上的魚灶進行調查，期能收錄曾經創造澎湖魚產加工業經濟奇蹟的魚灶有關資料；再參照〈澎湖魚灶生態初探〉<sup>②</sup>魚灶型態分類方式，將其分成傳統型、半現代型及現代型三類：（一）傳統型：由灶台、鹹汁槽及煙囪等三大部份構成，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（圖1）。（二）半現代型：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。（三）現代型：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。其中，現代型可再進一步區分為：

- （1）由鐵工廠以白鐵製作外殼模型成體後，再請水泥師傅於現場製作爐內部分的「白鐵灶」。
- （2）利用鍋爐產生的氣體，透過管線導入「炊斗仔」<sup>③</sup>蒸煮的蒸櫃式魚灶。
- （3）為了保持漁獲鮮度而將白鐵灶放在作業漁船船頭，可在船上即捕即煮的「船灶」（圖2）。
- （4）外觀已經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）放置於爐上直接煮魚物，燃料也隨之轉由瓦斯取代的「快速爐」（圖3）。
- （5）外觀與一般船灶相似，但其鍋底直徑約有2.6尺、高度約為3.6尺，鍋底深且容量大，一體成型，並以燃油為燃料而被稱之為「油灶」者。

同時觀察並分析魚灶現存狀態是否完整、已傾頹、或僅剩殘存遺跡可循，依狀態可區分概況為：（一）尚完整：從外觀上可清楚辨識出魚灶類型及其相關附屬設備者。（二）已傾頹：外觀仍可明顯看出部分魚灶及設備樣貌，但已有破損、倒塌或斷裂等情形。（三）剩殘跡：外觀型態只剩局部殘存樣式，有些甚至無法辨識其類型，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。調查結果共有澎湖各地區魚灶數165組（表1），以馬公市最多，其次依序為白沙鄉、湖西鄉、望安鄉及西嶼鄉，七美鄉則無相關紀錄。



3

現代型快速爐

(2022年6月13日攝於馬公市崙裡里)

① 莊凱証(2004)。澎湖魚灶研究[碩士論文]。臺北：臺北藝術大學傳統藝術研究所。

② 莊凱証(2005)。澎湖魚灶生態初探。西瀛風物，10，18-45。

③ 煮魚用的蒸櫃(蒸箱)，崙裡業者稱炊斗仔，取代了傳統魚灶的煮鍋。

表 1 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 <sup>④</sup> | 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 |

④ 確實有跡可循，但卻無法辨識其型態上應屬於何種類型者。

二、澎湖各地區魚灶現況

(一) 馬公市

馬公市魚灶數合計為61組，除位處市郊的菜園里，餘多座落於澎南區(包括鐵線、五德、烏坎、鎖港、山水、嵵裡、風櫃等處)及桶盤、虎井二離島間，某種程度上可推測出馬公市區因已完全都市化，故無魚灶存在的需求與空間。如從魚灶類型分析，菜園里2組魚灶均為傳統型，其中1組目前已轉型為養殖牡蠣加工作業區使用，另1組僅剩殘跡，並嵌入於住宅旁的倉庫壁面中(圖4)，應為使用者為節省材料，整併成後來興築建物的一部分。烏坎里6組魚灶都已只剩殘跡。鐵線里2組魚灶中，1組為傳統型且保留尚屬完整，可惜被當作倉庫用以堆積雜物，另1組僅剩殘跡，無以辨識其型態為何，列入不明計數。鎖港里8組魚灶中，有1組傳統型魚灶包括煙囪、倉庫、曬場等附屬設備保留尚且完整(圖

5)，但調查時亦發現，灶主已於其中兩支煙囪底部及倉庫壁面均噴上一個「售」字，魚灶未來命運堪憂。山水里8組魚灶中，尚屬完整者有3組，且目前都在使用中。五德里有剩殘跡的傳統魚灶及尚完整的半現代型魚灶各1組。嵵裡里魚灶數為馬公市各里中數量最多者，全盛時期達24組；惟目前僅剩11組現代型蒸氣式魚灶及1組已傾頹歇業的半現代型魚灶(圖6)。風櫃里則有傳統魚灶6組，難以辨識者有2組；風櫃里漁業發達，早期魚灶數曾多達13組，為僅次於嵵裡里的另一個魚產加工業重要社區，可惜仍難敵海洋生態不變、漁產資源衰竭與時空環境更迭所帶來的衝擊而消退。虎井里有3組保留尚完整魚灶，3組已傾頹及3組僅剩殘跡魚灶，合計9組，其中1組傳統魚灶建於虎井東山(台電虎井電廠旁)後方半山腰處(圖7)，為目前調查資料中灶址所在位置最高者；在運輸載具尚未普及的年代，漁民要將漁獲從海岸擔到此處魚灶進行加工作業，其路程之艱辛著實難以想像。



4  
嵌入建物壁面中的魚灶 (2022年3月12日攝於馬公市菜園里)



5  
保留尚屬完整的傳統型魚灶 (2022年3月12日攝於馬公市鎖港里)



6

6  
已傾頹的半現代型魚灶 (2022年7月19日攝於馬公市嵵裡里)



7  
位於半山腰處的魚灶 (2022年6月20日攝於馬公市虎井里)

7



8

經修復的魚灶樣貌（2022年4月10日攝於湖西鄉紅羅村）

## （二）湖西鄉

湖西鄉包括林投、南寮、青螺、鼎灣、龍門、菓葉、紅羅、沙港及湖西等村合計有32組魚灶。龍門村的9組魚灶數量為全鄉之最，某種程度上顯示出龍門村為湖西鄉漁業發展重鎮的資訊，可惜有7組傳統型魚灶皆已歇業，其中6組已呈傾頹或剩殘跡之情況，僅有1組為修復後尚屬完整型態；另有半現代型魚灶1組也已傾頹，暫且被當為倉庫及雜物堆放使用，唯一1組現代型魚灶目前尚仍從事魚產加工作業。其次為湖西村的7組傳統魚灶數，有5組已傾頹，另2組因僅剩地上物殘跡，無法辨識屬何種類型，列為不明型態計數，惟7組魚灶皆已歇業。紅羅村及沙港村分別各以5組魚灶數並列第三，紅羅村有3組傳統魚灶與2組型態無法判別者，狀態上則是已傾頹有1組、剩殘跡有2組、尚完整有2組；幸而在社

區「文化保存」意識的推動下，其中1組目前進入整修階段，魚灶主體及周邊設備已大致修復完成（圖8），偶爾會配合相關單位進行煮魚體驗活動，增加其能見度。沙港村魚灶數則包括傳統型3組、現代型及型態不明者各1組，其中現代型魚灶為蒸氣式快速爐，主要係業者用以蒸煮俗稱「狗蝦」的鬚赤對蝦（*Metapenaeopsis barbata*）加工作業用。南寮村1組傳統魚灶已修復完成並結合社區辦理相關教育推廣活動使用。林投村、菓葉村、青螺村與鼎灣村的魚灶皆已呈歇業狀態。筆者發現，鼎灣村魚灶所在位置並未靠近漁港碼頭，推判應為澎湖魚產加工業全盛時期設置，漁獲來源主要係由業者購自其他村里漁船業主或由市場標售而來。此外，白坑村原設立魚灶的位置已轉型由魚塢養殖業者從事相關作業營運，因而查找不到魚灶的紀錄。

### (三) 白沙鄉

白沙鄉包括赤崁、後寮、通梁、鳥嶼、吉貝等村計有魚灶55組，以赤崁村32組數最多，其次分別為鳥嶼、吉貝、通梁及後寮等村。赤崁村的魚灶型態演變最為多樣複雜，從傳統型、半現代型、現代型白鐵鍋、現代型船灶及快速爐等都有，但目前以船灶使用的頻度較高，漁獲幾乎都採船上即捕即煮方式處理(圖9)，之後再運回岸上的曬埕進行曝曬；遇有一次捕撈大量漁獲時，才會在陸地上以現代型白鐵鍋或快速爐作業。除了型態上的多樣性，赤崁魚灶的產權歸屬，可能經過共有、買賣、承租、轉讓等方式的改變，而出現有同一組魚灶但使用人頻繁異動之情況產生，增加了採訪調查的困難性；進一步檢視，亦有同一業者分別持有2組、甚至3組魚灶的紀錄，某種程度實證了赤崁村在魚產加工業上的輝煌成就。

魚灶組數次多的鳥嶼村，島民大都以海為生，廣大潮間帶所賜予的生物多樣性，成為許多村民從事採集作業的良田。鳥嶼村全島有魚灶數15組，其中14組為半現代型魚灶、1組無法辨識其型態分類；目前除有3位業者仍在從事丁香<sup>⑤</sup>漁獲加工處理作業(圖10)，可惜其他魚灶皆已呈傾頹或剩殘跡的歇業狀態。但鳥嶼村擁有豐富的潮間帶資源，讓島嶼上的魚產加工品種類非常多元，包括丁香魚乾、臭肉<sup>⑥</sup>魚乾、象耳<sup>⑦</sup>魚乾、鱸仔<sup>⑧</sup>魚乾、小管<sup>⑨</sup>乾、石拒<sup>⑩</sup>乾及釀製的「脰」<sup>⑪</sup>類加工品等。鳥嶼村也有一業者擁有2組魚灶，顯露早期鳥嶼村在魚產加工業上的蓬勃。吉貝村的5組魚灶分別為傳統型1組、半現代型3組及剩殘跡但無法辨識出型態者1組。通梁村有現代型白鐵鍋灶2組，屬家族事業，也都各自擁有漁船，主要以從事俗稱為「扁仔」<sup>⑫</sup>的魚乾加工作業，自產自銷。魚灶組數最少的後寮村，則為再經整理過的傳統型魚灶1組。

- ⑤ 日本銀帶鰭(*Spratelloides gracilis*)，別名丁香魚、灰海荷鰭；澎湖俗稱丁香。陳春暉(2004)。澎湖的魚類(頁27)。基隆：行政院農業委員會水產試驗所。此處中文名稱參照中研院台灣魚類資料庫。2023年5月8日檢索，[https://fishdb.sinica.edu.tw/chi/species.php?id=091\\_024](https://fishdb.sinica.edu.tw/chi/species.php?id=091_024)
- ⑥ 小鱗脂眼鯷(*Etrumeus teres*)，別名圓鰭、脂眼鯷、臭肉鰭；澎湖俗稱臭肉魚、臭肉鰭、肉鰭。陳春暉(2004)。澎湖的魚類(頁24)。此處中文名稱參照中研院台灣魚類資料庫。2023年5月8日檢索，<https://fishdb.sinica.edu.tw/chi/species.php?id=380954>
- ⑦ 褐臭肚魚(*Siganus fuscescens*)，別名褐籃子魚、臭都魚；澎湖俗稱象耳、臭肚仔、羊矮仔、盧矮仔。陳春暉(2004)。澎湖的魚類(頁197)。此處中文名稱參照中研院台灣魚類資料庫。2023年5月8日檢索，<https://fishdb.sinica.edu.tw/chi/species.php?id=382614>
- ⑧ 玳瑁石斑魚(*Epinephelus quoyanus*)；澎湖俗稱鰲仔、花鰲、黑貓鰲、深水鰲仔。陳春暉(2004)。澎湖的魚類(頁71)。
- ⑨ 臺灣鎖管(*Uroteuthis chinensis*)；澎湖俗稱中國槍烏賊、透抽、小卷、中卷。呂逸林等(2013)。繽紛綺麗的澎湖海洋世界(頁73)。
- ⑩ 鹿兒島蛸(*Amphioctopus kagoshimensis*)；澎湖俗稱石拒、粗皮、溝水、粗椿等。
- ⑪ 教育部臺灣閩南語常用詞辭典釋義：「脰」，音讀kê/kuê。指以鹽醃製加工而成的魚蝦、肉類。例：蝦脰hê-kê(醃製的蝦子)、鹹脰kiâm-kê(醃漬海產)、珠螺脰tsu-lê-kê(醃鹹螺)等。2022年4月28日檢索，[https://twblg.dict.edu.tw/holodict\\_new](https://twblg.dict.edu.tw/holodict_new)
- ⑫ 包括中國小沙丁魚(*Sardinella sindensis*)，別名短身沙丁、白腹小沙丁魚(*Sardinella albella*)、黑尾小沙丁魚(*Sardinella melanura*)、四點似青鱗魚(*Herklotsichthys quadrimaculatus*)，別名四斑青鱗等鯷科魚類之通稱。



9

船上即捕即煮的丁香魚獲(2022年6月14日攝於白沙鄉赤崁村)



10

魚灶加工處理漁獲作業情形(2022年7月12日攝於白沙鄉鳥嶼村)



11



12



13



14

#### (四) 西嶼鄉

相較於其他鄉市，西嶼鄉的魚灶產業則較不興盛，目前僅記錄了6組魚灶數，包括合界村1組已傾頹的傳統型魚灶；另有1組現代型白鐵鍋灶也已傾頹，周邊並掛有棄置的塑膠浮球漁具，形成另類裝置藝術(圖11)。大池村的1組傳統魚灶尚屬完整，兩支磚紅色煙囪的磚隙交疊處都呈現白色狀，相當醒目(圖12)。赤馬村的1組傳統魚灶雖已傾頹，但磚紅色的煙囪尚屬完整。內垵村1組傳統魚灶位於該村北港碼頭附近，現況已呈傾頹，但特別之處在於磚紅色的煙囪相較其他傳統魚灶的煙囪更短，且灶台等設施也較為小型(圖13)。而位處外垵村的1組傳統魚灶，其煙囪外層包覆有水泥，應是損壞後於補強時再加以保護所造成(圖14)，且煙囪已被農作物攀附，周遭土地也改以種植蔬果，顯見此魚灶應已停業多時。

#### (五) 望安鄉

望安鄉——包括東安、中社、西安、水垵、東吉、東(嶼)坪村等，傳統魚灶數計11組。除位於中社村的曾家與顏府2組魚灶分別於2018年及2019年經修復完成，屬於尚完整類型之傳統魚灶，餘剩殘跡者有9組，分別有東安村3組，東吉村2組，西安村、水垵村、中社村及東坪村各1組。其中，東安村有一組魚灶嘗試以解說牌引領民眾到訪參觀。東吉村的2組魚灶，一組原是供自家漁船捕撈漁獲蒸煮用，現已拆除，不過仍有遺址可循；另一組魚灶尚留有殘跡，屋內還有大鍋、木箱等加工作業之遺留物，但未見有煙囪。

隨著國人對於休閒遊憩意願的提升與重視，加上「澎湖南方四島國家公園」成立後所帶動的商業契機，讓望安本島、將軍(澳)村、東吉村等地區旅遊業蓬勃發展。因應旅宿需求，許多傳統魚灶用地分別被改建成民宿、餐廳或租車行等模式經營。全盛時期數十組的魚灶見證了望安鄉的漁業盛況，如今卻受環境變遷與社會型態改變等因素的催折，僅留下少數幾組斷了炊的魚灶，令人惋惜。

11  
周邊滿布浮球的白鐵鍋魚灶(2022年6月18日攝於西嶼鄉合界村)

12  
醒目的魚灶磚紅煙囪(2022年6月18日攝於西嶼鄉大池村)

13  
位於內垵北港較為小型的魚灶(2022年6月18日攝於西嶼鄉內垵村)

14  
外層包覆水泥與農作物的魚灶煙囪(2022年6月18日攝於西嶼鄉外垵村)

### 三、魚灶產業信仰文化

依《文化資產保存法》<sup>⑬</sup>所列之文化資產，包含有形文化資產與無形文化資產兩大範疇，其中無形文化資產的「民俗」類別，概分為風俗、儀式、祭典及節慶，內容幾乎含括所有人民的生活習慣。澎湖人的信仰及儀式行為表現在許多不同的生活面向，如祖先崇拜、神靈信仰、歲時祭儀、生命禮俗、符咒法事以及卜卦算命等，這些看似複雜而難以理解的信仰行為，反映了澎湖人敬天、崇祖、感恩、福報、平安的內心祈願以及對於現世生活的期望。然而，隨著社會型態的轉變，許多傳統文化、民俗活動在現代文明的衝擊下，正面臨著逐漸流失的隱憂。

澎湖位處臺灣海峽一端，島嶼民風純樸，對於傳統文化信仰與宗教科儀至今仍保有虔誠的祭祀習俗，尤以海洋與信仰緊密連結所衍生的許多無形文化，如源自魚產加工業的「拜魚灶」、「拜寮口」、「灶照壁」等，更能反應出澎湖人對於海洋的虔敬之心。

#### （一）拜魚灶

魚灶有關祭祀行為，是澎湖一種衍生自魚產加工業相當特殊的習俗。透過祭祀儀禮的回饋，除了感謝神明的辛苦守護，另方面也藉此慰勞鄰近的無主靈魂，祈求地方上的平安與事業發展的穩定。澎湖的「拜魚灶」習俗可見於馬公市嵵裡里及白沙鄉赤崁村，然近年來隨著魚產加工業逐漸式微的影響，規模也跟著變得越來越小。

目前有關澎湖魚灶業的祭祀行為，大概只剩馬公市嵵裡里還可窺見，且分有「自行祭祀」及「共同祭祀」二種模式。白沙鄉赤崁村最後僅剩的魚灶祭祀行為已不再有獨自的儀禮，而是改以配合著「赤崁龍德宮」的漁事組所決定的祭拜時間為之，且不再只是單純以丁香魚乾為祭品，如今是有什麼魚乾就拜什麼。赤崁的魚灶祭祀儀禮除了用以敬慰神靈，另一目的則是業者用來表達犒賞員工的心意。早期赤崁丁香漁業的船組人數較多，業主在拜完魚灶後，會將拜過的供品如牲禮、炸粿等分給同組船員食用，甚至辦桌一起共聚共享，也意味著丁香漁期的結束，明年漁季再見。但隨著漁撈行為與

產量的變化，推測赤崁村的魚灶祭祀行為沒落，乃受目前的丁香魚捕撈多以單船作業，船上需求人力大為減少，且多以聘請外籍漁工協助方式處理等因素影響，加上捕撈的漁獲多直接在漁船上就以「船灶」先行煮熟後再運回陸地進行曝曬，使得設置於陸域上的魚灶使用頻率大為降低，影響了赤崁村原有的「拜魚灶」行為。

相較於赤崁村有「魚灶」為祭祀目標對象，馬公市嵵裡里的魚產加工祭祀行為對象則屬於比較無形的「神」與「靈」。嵵裡里魚產加工業者藉由「自家祭祀」與「共同祭祀」二種不同儀禮的傳達，展現「人」與「超自然」間的心靈對話。

#### • 1. 自家祭祀

嵵裡「新合源商號」於1974年，曾因漁船捕獲量豐收，可惜彼時魚產加工出貨的銷售點，僅僅只有臺南運河魚脯行，造成該年銷售嚴重虧損。1986年又因「韋恩颱風」<sup>⑭</sup>侵襲澎湖，造成工廠屋頂遭強風吹翻且嚴重損害，後續便將兩間工廠廠房合併整理，分別規劃出冷凍櫃區、加工作業區、工具儲存區及生活休息區等不同空間，工廠總坪數為二百六十坪。於生活休息區中祀奉神明，早晚上香奉茶祭祀，農曆初一、十五並增添祭品祭拜。另於每月農曆十五日效仿廟宇，由第四代的經營者當「小法」<sup>⑮</sup>，在自家神龕前有犒軍儀式，藉以犒勞工廠四周的守護神祇。

#### • 2. 共同祭祀

嵵裡里的漁工新村有一間「萬善宮」祠廟，每年農曆七月二十八日黃昏時，嵵裡的魚產加工業者就會前往祭拜萬善爺（圖15）。據當地耆老陳男表示：「萬善爺的金身，是某一年颱風被吹到嵵裡海岸邊的一塊木材，木材有著神似人像的樣貌，拿去雕刻出形態再問其神明稱呼，才知道所刻者為萬善爺。」

魚灶業者前往祭祀時，會先將祭品排放於預先架設好的鐵架上，然後點香並插於供品之上，燒香過程共燒三次香。首香稟告萬善爺、各神明還有各界好兄弟以祈祝平安，再次二香、逐次三香。燒頭香時會有其他業者幫忙開始將經衣、蓮花燒化，目的在讓好兄弟能換上乾淨衣物，二次燒化銀紙，第三支香時則燒化金紙。祭拜的酒杯在三次的燒香過程

⑬ 中華民國文化部全球資訊網。2022年9月30日檢索，[https://www.moc.gov.tw/information\\_306\\_19723.html](https://www.moc.gov.tw/information_306_19723.html)

⑭ 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。2022年4月8日檢索，[https://rdc28.cwb.gov.tw/TDB/public/typhoon\\_detail?typhoon\\_id=198612](https://rdc28.cwb.gov.tw/TDB/public/typhoon_detail?typhoon_id=198612)

⑮ 小法，是澎湖宮廟最重要的科儀人員之一，主要負責包括如鎮符、安營、遶境、濟世、犒軍、獻敬、操營結界、造橋過限、祭煞、開光等儀式，對於宮廟運作有極大的重要性。

中逐次將酒斟入杯內，到第三支香時斟滿祭祀的酒杯。視燒化金紙到一定灰燼程度時，將供桌上的酒杯取下，並於燒化金紙區域內灑酒劃出圓形界線，灑酒時將酒倒於地上，且酒不可接觸到燒化的金紙，以免好兄弟無法領取。在此同時，灑酒的人要說出一些吉祥祝福的詞語，如「風調雨順」、「大家平安大賺錢」等，此時位於一旁的人也都會跟著複誦「有啊」，以示有祈福、保安與納財之意。

### (二) 拜寮口

魚產加工業者於農曆每月初二、十六日下午四點至五點之間的「拜寮口」習俗，有別於做生意的商家在初二、十六的「拜門口」，兩者地點不同。祭拜時通常會準備水果、清香三支、銀紙三疊等祀品。燒香後大約十分鐘再火化銀紙，所有儀式都在加工廠門口完成。

### (三) 灶照壁

「照壁」是指「廳堂前與正門相對的短牆，作為遮蔽、裝飾之用，多飾有圖案和文字。」<sup>16</sup> 古稱蕭牆，為傳統民宅中常見的辟邪止煞之物。根據臺灣大百科全書對於「照壁」的釋義如下：

臺灣民宅前設置照壁的原因大多是因為面對一些不吉利的事物，例如：住宅犯路衝、宅沖或巨樹、電桿擋道，可用八卦鏡或倒鏡破解，但若是前院夠寬敞居民都會蓋一照壁，將那些沖到的擋在門外，永遠也不至於干擾宅內。<sup>17</sup>

此段文字說明「照壁」為家戶抵擋沖煞的利器，用以隔絕穢物並與其相對。澎湖設置「照壁」的地區很多，七美鄉為數量最多處，此外依序有望安鄉將軍村、白沙鄉吉貝村、湖西鄉西溪村、西嶼鄉大池村、望安鄉東吉村與西吉村，以及馬公市風櫃里等處，其設立目的大多與「風水」較有相關，又稱為「風水牆」。<sup>18</sup> 本文調查發現，澎湖與「魚灶」有關之照壁設立尚存二處，其中一處位於龍門村，目前魚灶相關設備只剩曬場與倉庫。此處照壁設立起因為該戶家人常常生病，問神明說法是家門正對前面人家的屋角，兩間房子中間形成一條對沖線，所以在魚灶南邊的正對面建有一片照壁以擋煞氣。為了預防照壁被強風吹倒，當時採用空心磚疊砌，風勢可以通過照壁中間孔洞，用以消除阻力。另一處照壁位於紅羅村（圖16），根據村民陳述，乃因屋主常覺身體不適，經請示神明擲筊示意為與對面的魚灶相對沖，為此即安一照壁用以阻擋煞氣。

此二處照壁之設置，皆因屋內家人居不安心，後經神明指引而建「照壁」以除煞，其建造成因及在功能運用上與個人或家族身體健康較為有關。



15  
嵵裡漁工新村「萬善宮」主祀神——萬善爺  
(2022年9月10日攝於馬公市嵵裡里)



16

魚灶與照壁相對位置(2022年  
3月5日攝於湖西鄉紅羅村)

## 四、魚灶姻緣媒合

「魚灶」不僅是魚產加工作業的工作場域，也是社區居民情感聯繫的地方，甚至成為美好姻緣促成的媒介。有些婦女自小即應聘為漁工從事煮魚相關工作，在長時間的相處下結識了魚灶灶主家人，而締結了一段美好姻緣，如嵵裡漁工新村的「新合源商號」陳家賢伉儷。有人則因受聘從事魚灶加工作業時，工作認真努力，而被魚灶灶主選為乘龍快婿，取得嬌娘美妻，成為一對人人稱羨的鴛鴦，如南寮村「福記魚灶」的趙氏伉儷情深等。此二則姻緣皆因「魚灶」此一產業所牽成的「琴瑟之好」。

### (一) 嵵裡新合源商號

新合源商號位於漁工新村，創設於1967年，於1993年7月9日由第四代經營者承接至今(圖17)，家族同為嵵裡社區在地人士。現年71歲的第三代業主陳男於16歲時即出外跑遠洋漁船，18歲時回到嵵裡迎娶同社區的林女為妻，自此就沒有再離開過家裏的魚灶加工業。1960年代的魚灶加工曾經創下單日最高峰進漁獲量為一萬台斤，每日對於漁工的需求量

大；林女曾經應聘為漁工幫忙從事煮魚相關作業，在長時間的工作相處下與陳男互有好感，於1969年結為連理，為魚灶加工業留下了一段美好姻緣。

陳男操作蒸魚、煮魚過程中所積累的長久經驗，練就一身時間掌握精準度的好本領。煮後的漁獲還可保留在一定鮮度的熟透度，讓漁獲不論是在日曬過程的乾燥硬度或是魚體賣相上皆能保持最完美。而林女在多年曬魚的經驗累積下，讓她領悟出在撥開魚乾與魚乾此一程序需保留適當空間，使魚脯不會互相黏結在一起，讓魚乾完成日曬時達到一定的乾燥硬度。另一方面，在魚脯曬乾後裝箱作業前，需要快速分類不同乾製的魚種及大小，對經驗豐富的林女來說，談笑風生中能以極短時間內完成所有魚乾挑選、迅速裝箱完成打包，並送入冷藏庫或立即送到馬公店家銷售。

林女因長期工作造成腰部受傷，雖在術後留有舊疾但仍然操持各項家務，陳男也將重活扛下，夫妻倆相互扶持，以身作則努力打拚，並將自家「新合源商號」魚產加工事業傳承給下一代。兒子從小在自家工廠幫忙，不但努力讓魚乾加工產業成長茁壯，更體貼地利用工作之餘，到馬公買束護腰用以減輕母親傷後的疼痛與不適。

<sup>16</sup> 教育部重編國語辭典修訂本網站。2022年9月19日檢索，<https://dict.revised.moe.edu.tw/dictView.jsp?ID=115528&la=0&powerMode=0>

<sup>17</sup> 臺灣大百科全書網站。2022年9月19日檢索，<https://nrch.culture.tw/twpedia.aspx?id=12250>

<sup>18</sup> 澎湖知識服務平台。2022年10月15日檢索，<https://penghu.info/OBFF531BFBA091D90CA9>



17

新合源商號第四代賢伉儷(2022年5月8日攝於馬公市崙裡里)



18

南寮戴福記魚灶(2022年3月12日攝於湖西鄉南寮村)

## (二) 南寮戴福記魚灶

趙男，1940年生，從小出生在南寮村，當兵回來後，到戴福記於1959年興建的魚灶(圖18)工作。戴福記原本是在嘉義布袋從事做電土(碳化鈣 $\text{CaC}_2$ )、養鴨產業生意人，來澎湖結婚後便投入魚灶事業經營；白天到魚市場批發購買臭肉、小管，雇車載到南寮魚灶加工，或是用牛車到北寮村南的南寮漁港載貨。當時南寮村有6組「臭肉罾」<sup>19</sup>，一組臭肉魚罾要二十多人才能作業，這些漁獲都是由南寮的福記魚灶處理。趙男憶及：「曾經有一年，收了一百多籠的小管，那天曬場從魚灶向東經過目前的『許返古厝』前一直排到魚灶倉庫附近」的盛況。

趙男也就是在魚灶工作的二至三年間，跟從小彼此就認識的太太許女看對了眼。許女是魚灶灶主戴福記的千金，當時還不流行自由戀愛，但趙男工作認真，所以戴福記夫妻憑著父母之命就決定了這樁婚姻。許女曾在湖西鄉公所任職臨時雇工，後來調收發室，擔任過共16年的代表、調解委員會委員等職。趙男表示：「太太是一位個性恬靜、古意、樸實，不喜歡道人是非的女人」，就因為彼此個性相合，才能互生好感，於1964年辦理結婚。當時許女雖然在鄉公所工作，下班回家還是會幫忙處理魚乾包裝有關作業。一般會先把裝魚的木箱秤重，然後在外箱標示重量，裝入臭肉魚乾後再秤重，總重扣除木箱重量就是魚乾的淨重。別看女人手臂細小，七、八十台斤的魚箱還是抬得起來。

1965年，趙男25歲時，進入在馬公鎮(1981年升格為馬公市)民權路上的第一信用合作社上班，剛開始只當臨時雇

工，後來升做外務員，休假日就幫忙處理魚灶相關工作。直到岳父戴福記老了，魚灶都交由趙男打理，目前魚灶則已停用。以前每逢農曆七月二十九日南寮村民「拜門口」時，趙男也會順便端一些供品到灶邊祭拜好兄弟。準備一張小桌子，擺在魚灶附近，上面放一副牲禮，再準備一些經衣、白錢、銀紙等祀品祭拜。自從太太過世後，趙男已經好多年未進行祭拜魚灶的儀式。後來魚灶移交由社區使用，社區理事長表示當時趙男並未提及要祭拜之事，社區也就未延續「拜魚灶」的行為。

## 五、再起魚灶裊裊輕煙

「魚灶」，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。然澎湖傳統魚灶年代久遠，相關從業人員大都年事已高或已辭世，有些甚至只能訪問到其後代子孫或鄰里親友，但這些受訪者多未親身經歷，僅能依憑記憶陳述，較乏實戰經驗。再者，魚灶歷經歲月風霜，大部分都已傾頹、破壞或剩殘跡而被掩沒於雜草堆或銀合歡樹叢中，除了需有專人帶領，部分耆老也只能憑著曾經的記憶約略指出大概位置，因此常需針對環境進行較大範圍的清理及除草工作才能發現部分遺跡，而未能於環境清理後發現有魚灶殘跡也是常有之事，增加調查困難度。

2004年，澎湖魚灶數尚有186組，然經本文再次調查結果目前僅有165組紀錄，且多數已呈傾頹或僅剩殘跡之現況。澎湖魚灶在短短十數年間消失地如此快速，令人憂心。曾經

風華的澎湖傳統魚灶產業終究難敵歲月的摧殘，往日漁村處處可見縷縷輕煙的榮景已不復存在，逝去的不只是一項有形的產業結構，其背後所蘊含的信仰文化、姻緣締結等印記，更是許多澎湖人的無形文化資產。

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，或閒置而無人問聞，但其為澎湖人所保留的，是先民與海謀食的點滴記憶。而今，在「文化保存」使命的催生下，

這些斷垣殘壁的魚灶建物有了新的轉型契機，部分社區開始動手修復，包括如南寮村的「戴福記魚灶」、紅羅村的「洪金福魚灶」、望安鄉的「曾家魚灶」、「顏府魚灶」等，並藉由相關教育推廣活動辦理的連結(圖19)，試圖重新再找回往日魚灶魅力，為此走入夕陽產業步伐的傳統魚產加工業再創新的發展出路，期能再度升起炊煙裊裊的漁村繁華。

- ① 以燈光誘導魚群靠近後撒網捕捉，稱「火誘網」或「焚寄網」。澎湖用以捕捉臭肉鯧為主的漁法，習稱為「臭肉罾」，又因為網具在水中張開時，形狀類似畚箕，而被稱為「畚箕罾」。澎湖知識服務平台。2023年5月10日檢索，<https://penghu.info/OB2EC33A1956C40515A0>



19

走讀傳統魚灶產業教育推廣(2023年3月28日攝於西嶼鄉大池村)

致謝 感謝審查委員惠賜指正與建議，得使本文更加詳實流暢。

## 參考文獻

- 中央氣象局網站。[https://rdc28.cwb.gov.tw/TDB/public/typhoon\\_detail?typhoon\\_id=198612](https://rdc28.cwb.gov.tw/TDB/public/typhoon_detail?typhoon_id=198612)
- 中研院台灣魚類資料庫。<https://fishdb.sinica.edu.tw/chi/home.php>
- 中華民國文化部全球資訊網。[https://www.moc.gov.tw/information\\_306\\_19723.html](https://www.moc.gov.tw/information_306_19723.html)
- 教育部重編國語辭典修訂本網站。<https://dict.revised.moe.edu.tw/dictView.jsp?ID=115528&la=0&powerMode=0>
- 教育部臺灣閩南語常用詞辭典網站。[https://twblg.dict.edu.tw/holodict\\_new](https://twblg.dict.edu.tw/holodict_new)
- 臺灣大百科全書網站。<https://nrch.culture.tw/twpedia.aspx?id=12250>
- 澎湖知識服務平台。<https://penghu.info/OBFF531BFBA091D90CA9>
- 呂逸林、林慧秋、冼宜樂、城振誠、姚秋如、張戴陽、許鐘綱、陳久林、陳仁偉、黃丁士、蔡奇立、謝恆毅、鐘金水(2013)。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。
- 莊凱証(2005)。澎湖魚灶生態初探。西瀛風物，10，18-45。
- 莊凱証(2004)。澎湖魚灶研究[碩士論文]。臺北：臺北藝術大學傳統藝術研究所。
- 陳春暉(2004)。澎湖的魚類。基隆：行政院農業委員會水產試驗所。