

# 豈可食無魚

文與圖：劉宏文

飛閱馬祖 每週一刊出

去年十一月，第三屆馬祖國際藝術島閉幕式，馬祖籍退役軍官帶著一女二男返鄉探親，行至某澳口，海風獵獵，勾起軍官兒時吃鹹魚的回憶。兒女調侃老爸：「是否逐魚之夫？」這段情節來自我在北竿后澳村的某次田調。那時，捕魚達人王國清先生，正將曬妥的大小魚乾(馬祖人稱：魚齋)，慎重其事地真空密封、打包，一一寄給台灣諸親友。

1949年以前，馬祖無電，當然也無任何冷凍設施，除了少數高檔魚獲，即時「趕鮮」載到對岸中國大陸販售外，多數仍靠大量海鹽醃製，防腐防臭。因此，遠在清代，朝廷即在長樂、連江所屬各島，廣設鹽碑，以此規範鹽的買賣，光是北竿就有兩座(橋仔、塘岐各一)，可見此地漁產之盛。

民國以後，地方政府更在島上主要澳口建起「鹽館」，販售海鹽，並作為鹹貨囤貯處，等候一艘又一艘的船隻銷往對岸。鹽館公設，為了防盜，皆有武裝保安進駐，也因此常成爲是非之地。國軍來馬之後，形體巨大的鹽館，成爲軍方徵用的首選，重新釘上營部、鄉公所、酒廠、學校等公共設施的木扁。南竿牛角村鹽館，一度變身「白面館(軍中樂園)」，胭脂香裡有揮之不去的鹹腥。



▲梅香魚乾

新鮮魚獲固然清甜好吃，人人都愛，卻不是漁家日常，因爲得拿去賣錢換衣食。所以，島上人家三餐配菜，多是魚乾之類的鹹貨。春天有黃魚、墨魚乾，夏天鮑魚、鮑魚，秋冬的品類就多了，最大宗的是帶魚、鱈魚，還有少數四季都會出現的魷魚、鯊魚等，可以說「無魚不養」。尤其在夏天傍晚，太陽下山後，海風掠過，大人小孩搬桌端椅露天晚餐，從村頭巡到村尾，每家餐桌都有一道魚乾，品類各異，就像老酒一樣，家家會釀，口味不一。

黃魚一度是島上主要漁產，量多質精，民間有「三月三，食橫

山」的說法。橫山是亮島舊稱，水深色沉，盛產殼菜與龍蝦，其與東引之間的廣闊海域，是黃魚洄游的產卵寶地，農曆三月，島上的漁人都來此追尋夢裡的黃金。這句本有「食當令」之意的俗諺，被好事者橫柴入灶，變成現在流行的版本：「三月三，當被單，食橫山。」趣味有了，笑聲也有了，但他們忘了另外還有一句：「黃瓜拍倒豆腐店！」黃魚都比豆腐便宜了，何需當被單？

東引一位依嬭說的神奇：「黃瓜籽腹脹(肚子疼)。」黃魚排卵有如婦女分娩時的陣痛，會發出呱呱的聲音；但也有人寫成黃瓜，因魚肉甜如瓜瓣，吃了黃魚，隔日猶口齒芬芳，像吃瓜一樣。然而，如此鮮美的黃魚，還是有人看不上眼。北竿耆老，一生捕魚的陳孝光先生，某次跟我說，黃魚肉既軟且鬆，煮熟後都散開了。老先生喜歡吃魚齋，他說：「筋韌有味，配飯粥、燻飯都野好。」怪不得觀光客來北竿，都是整箱整箱的扛回黃魚一夜乾。

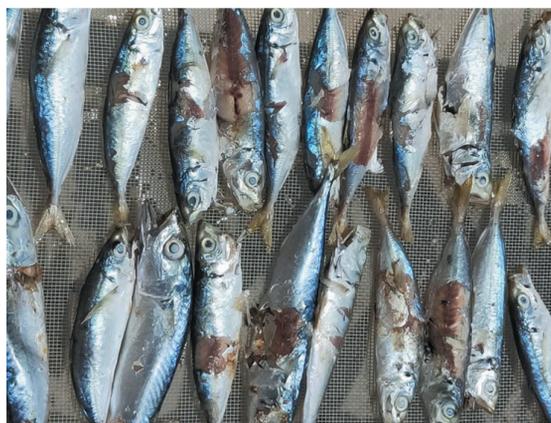
馬祖人製作魚乾，有兩個關鍵步驟，先是「入鹽(nie lieng)」，繼之「風霜(huang song)」。「入鹽」是讓魚肉脫水，鮮味自然便濃縮了。「風霜」就是熟成，魚肉蛋白在自身酶的催發下，分解成不同風味的胺基酸(味素也是胺基酸的一種)，某些胺基酸彼此之間會相互加乘，鮮味甚至可達原來的五到十倍。所以，即便是生魚片，原材料也需在冷藏室「發」幾個小時甚至幾天，魚肉深層的鮮味才會醒過來。

我曾在影片裡，看日本人做一夜乾。插在細竹棍上的竹筴魚，圍在炭火四圍，不時旋轉、調整，極有耐心，呵護備至，好像進行某個儀式。日本一夜乾靠火攻，馬祖的魚乾借助風與陽光的勁道，方法不同，目標則一，讓無數神秘未知的胺基酸分子，相互召喚，彼此應和，在舌尖留下夢幻一般的旋律。

魚乾做工繁複，味道濃郁，鮮與腥往往在一線之間。以前馬祖魚船出海作業，直接宰殺現撈鮮魚，連血帶肉與生米「糲(kong)」魚粥。我有幸食過幾回，鮮則鮮矣，但那股生猛腥味，非漁家子弟恐怕無福消受。爲了迎合大眾口味，傳統婚宴大菜「糖醋黃魚」、「紅糟鱈」都裹粉油炸，去腥的同時，不免流失幾分鮮味。年節到了，島上家家戶戶都會「炸魚」，有整尾的，也有成塊的，與魚丸、魚燕一起盛在竹籃裡，晾在樓板下。那種油脂混雜魚腥的鹹香，還有爆仗的煙硝，是鼓板聲響起，就隨之起舞的年節之味。

然而，物質匱乏年代，油是珍貴之物。兒時見母親炒菜，以筷子沾花生油在鐵鼎裡「啄」幾下，入一瓢水半燜半炒，菜上桌有一半滲在汁裡。那時珠螺分校新來一位老師，村人見她用油豪邁，一旁嘀咕：「炒菜放這麼多油，炒石頭都好吃！」所以，「炸魚」這等奢華之舉，只有年節才會如壓箱寶物般端出，等著供奉神明，祭拜祖先，招待客人，平日是難得一見的。

島上人家料理鮮魚最簡便，也最保鮮的是「滑湯(hua thong)」，不論是拍魚丸、擀魚麵殘餘的帶肉魚骨，還是黃魚、鮑魚這類高檔魚獲，切塊後一律裹一層厚薄適意的番薯粉，加水煮滾，出鍋前撒一把蔥花，幾滴米醋，



▲炊鯉

講究一點的再補上胡椒粉、香麻油，盛在白瓷碗公裡，那晶瑩剔透的魚塊，真的是「滑」入口中。我以爲那是各式各樣眩人耳目的鮮魚烹調中，最鮮、最美、也最實在的料理方式。

前一陣子，音樂劇《拍楸》高雄登場，我忝爲一角，可能水土不服，演出當日，一早又吐又瀉，萎焉在後台帳篷。開演前半小時狂吐，連膽汁都嘔盡了。神明保佑，這個驚悚畫面若在舞台發生，導演大概會昏倒。演出後，大夥都去慶功宴，我獨留旅店，整夜跑衛生間。次日搭高鐵直達台中，居然睡著了，直到有人喊：「先生，您坐了我的位子。」猛地驚醒，慌忙衝下車，還好那位先生最先上車，不然，就要站著到板橋，然後買不到回程車票……

爲了壓驚，也爲了填補幾日來已經榨乾的腸胃，非常需要「鮮魚滑湯」的滋潤，妻卻說此時腸胃初癒，不宜加醋。我想，沒了醋的魚湯還算滑湯嗎？遂改食童年餐桌上的另一道風景—魚齋。三指寬新鮮近海帶魚入薄鹽，冷風霜一夜，蜷曲在小盆內，蒸十五分鐘，取出配熱騰騰的稀飯。

一切就緒，夾一筷魚肉入口，再來一塊。妻說：「不行，腸胃在弱，你得克制！」還有什麼比此時此地的克制，更遺憾的呢？



▲清粥鹹帶魚



▲梅香魚乾



▲紅糟鱈魚

## 2026 馬祖四鄉五島擺暎、遶境期程

日期	廟宇	活動
3月1日 正月十三	坂里白馬尊王廟	擺暎、遶境
3月2日 正月十四	塘岐 信德堂探花府田都元帥	擺暎
	橋仔 玄壇公廟	神與人的鏈結
	橋仔 玄天上帝廟	
	橋仔 山西靈台公廟	
3月3日 正月十五	橋仔 上惠林女帥宮	擺暎
	橋仔 正乙玄壇公廟	
	塘岐 午沙五福天仙府	
	芹壁 天后宮	
	坂里 玉皇府三太子廟	
	橋仔 上惠林女帥宮	
	橋仔 白馬大王廟	
	橋仔 白馬尊王廟	
	白沙 平水尊王廟	
	芹壁 上村趙元帥府	
3月4日 正月十六	橋仔 玄天上帝廟	擺暎、遶境
	橋仔 正乙玄壇公廟	
	橋仔 山西靈台公廟	
	橋仔 清頭溪五福大帝廟	
3月16日 正月二十八	塘岐 水部尚書公府	擺暎、遶境
	塘岐 塘岐蕭王廟	
3月17日 正月二十九	后澳 楊公八使廟	
3月16日 正月二十八	芹壁 龍角峰五位靈公廟	擺暎
3月17日 正月二十九	芹壁 龍角峰五位靈公廟	祈夢

115年閩東節慶馬祖擺暎文化祭系列活動期程：  
 2月28日 芹壁鐵甲元帥廟下方廣場祭祀大典、台江餐  
 2月27日 芹壁鐵甲元帥廟下方廣場祭祀大典、台江餐  
 2月26日 芹壁鐵甲元帥廟下方廣場祭祀大典、台江餐  
 3月1日 坂里白沙燒馬糧。  
 3月2日 橋仔境神與人的鏈結、中正堂京劇演出  
 (四郎探母)、令旗交接。  
 3月3日 塘岐后澳神與神的鏈結。  
 3月3日 芹壁半山龍角峰廟祈夢活動。  
 3月3日 芹壁半山龍角峰廟閉幕儀式。

北竿鄉：

南竿鄉：

### 宮光鄉 - 西宮：

### 宮光鄉 - 東宮：

### 東引鄉：

日期	廟宇	活動
2月26日 正月初十	西坵 趙大王廟	擺暎
3月1日 正月十三	青帆 威武陳元帥廟	擺暎
3月2日 正月十四	青帆 威武陳元帥廟	擺暎、跑火賽
	田沃 天后宮	
3月3日 正月十五	青帆 天后宮	擺暎
	田沃 蕭蔭爺	
	田沃 五靈公	
3月4日 正月十六	西坵 趙大王廟	擺暎
3月5日 正月十七	青帆 胡將軍廟	擺暎
3月6日 正月十八	田沃 周大王廟	擺暎
3月7日 正月十九	青帆 天后宮	擺暎
3月8日 正月二十	青帆 有求必應廟	擺暎
	(井邊將軍)	
	田沃 五靈公廟	
西坵村 3月8日迎接陳元帥作客，3月14日回宮； 田沃村 3月15日迎接陳元帥作客，3月21日回宮。		

日期	廟宇	活動
2月24日 正月初八	福正天上聖母廟	擺暎
2月25日 正月初九	大浦白馬尊王廟	擺暎
	(臨水夫人)	
2月27日 正月十一	大坪福德宮	擺暎
2月28日 正月十二	福正白馬尊王廟	擺暎
3月1日 正月十三	福正天上聖母廟	擺暎、遶境
	大坪福德宮	
3月3日 正月十五	大坪福德宮	擺暎
	大浦白馬尊王廟	
	福正白馬尊王廟	
3月4日 正月十六	福正天上聖母廟	擺暎
3月5日 正月十七	大坪福德宮	擺暎
3月6日 正月十八	大坪玄天上帝廟	擺暎
3月7日 正月十九	大坪老頭大王廟	擺暎
3月8日 正月二十	益沃劉大王廟	擺暎

日期	廟宇	活動
2月25日 正月初九	西引島 忠義廟	擺暎
3月1日 正月十三	關帝廟	擺暎
3月2日 正月十四	臨水夫人(白王爺廟)	擺暎
3月3日 正月十五	天后宮	擺暎
	泰山府	
3月4日 正月十六	白王爺廟	擺暎、遶境
	張將軍廟(三義廟名)	
3月5日 正月十七	白馬尊王廟	遶境
3月6日 正月十八	萊澳廟	擺暎
3月6日 正月十八	白馬尊王廟	擺暎、遶境
3月7日 正月十九	白馬尊王廟	遶境回宮
3月7日 正月十九	烏吉總管(安逸旅店)	擺暎
3月10日 正月二十二	安寧廟	擺暎
3月11日 正月二十三	齊天大聖(三義廟名青集齋)	擺暎

