

澎湖河魷乾加工 楊正義

河魷俗稱「鰓魚」，台灣河魷估計有34種之多，悉屬深海魚類族羣，分布在西部沿海大陸礁層海域，適溫介於 16—23°C，過高過低時會潛入土底，藉以調和溫度。野柳、基隆溫度較佳，產量最多。高雄茄苳、蚵仔寮一帶次之。漁期為10月至翌年4月，1月間最盛。漁法為延繩釣、手釣、定置網、流刺網及底拖網等。在台灣以底拖網漁獲最多，但均屬附屬漁業。澎湖海域，以拖網漁船捕撈的數量較多，延繩釣次之。

原 料

河魷大多具毒，人們嗜好河魷味在我國由來已久，據所知，河魷的孵卵期約在秋冬之季，以迄次年春天為止。撈捕河魷的漁民都認為帶卵的河魷毒性特強、肉質最好，價錢也高，因此從12月至次年3月底，就成為河魷的撈捕期，而以3月份產量最盛。

澎湖海域特產的無毒鰓河魷，經由處理附加調味品再曬乾製成的香魚片，由於加工業者的大力推銷迄今，已受到全省喜愛乾製品人們的歡迎，香魚片供不應求，已凌駕其他乾製品之上。

河魷乾的受注意，還是近幾年的事。記得20年前，河魷在漁民的心目中，它是吃不得的毒魚，毫無利用價值。但又基於它經常咬破漁網，阻擾漁船作業，



成 品

不得不一併捕撈，以求抑制河魷的為害。捕得的河魷扔了可惜，遂以賤價賣給家畜販充當飼料使用。

這樣一晃10幾年，河魷依舊是其他漁獲的附屬品，但它再不是人們心目中懼怕的漁獲，而成為加工業者爭取的對象，價格漲幅比原先多出四倍有餘，而且還繼續上漲。由於沒有專屬於河魷的漁業，所以原料相當缺乏，加工業者經常要在漁港等候，1斤2斤的收集，形成加工利用的主要癥結。

加 工

目前澎湖地區河魷乾製造工廠較具規模者只有一家，家庭式工廠則估計在20家左右。加工方法大致相同，但無一毒性檢驗及處理的標準法，值得我們注意。

原料處理：河魷乾原料主要為無毒的鰓河魷，每斤7—10元不等。購進的原料先行凍結貯藏，每日提出解凍加工。由於加工廠設備差，廠房大約在30坪，所以原料大多堆於廠的角落，任其解凍或冰藏。再由女工去頭、除內臟、剝皮。

塩漬及水洗：經前處理的河魷，只剩魚肉育體再行塩漬。據所知塩漬並非調味也非防腐，而是「壓塩」，老一輩的人常說，河魷怕塩，只要塩漬够就不會有中毒的危險。所說的道理是否河魷毒性屬於塩溶性尚未知。塩漬的方法大多使用散塩漬法或塩水洗法，塩量不一定，塩量愈多愈好。對毒性判定及衛生處理一無所知，只有盲目的處理。基於維護國民生命安全，及水產品外銷信譽，却不能不加以注意。經一日塩漬後水洗脫塩再行脫水。水洗除了脫塩外尚有清洗作



鰓河魷



用。 ———— 日 晒 ————

取肉切薄：這個工作由熟練女工手持尖銳短刀，由尾部沿脊椎骨往前切半邊脊體肉，再翻邊切取另一半。爲了乾燥易於處理，必需再由女工將較厚肉塊切薄。被切除的頭骨內臟等廢棄物，由家畜販購饌家畜。

調味：調味的方法有浸漬或揉擦兩種。調味配方大多以塩、味精、甘味料、防腐劑等預先按比例混合，再將切割滴乾的河魷肉，浸漬在調味料中一段時間，或由女工依一定重量的河魷肉，添加混合調味料在小容器內，以手用力揉擦，使調味料浸入肉體中。調

味以甘味爲主。

乾燥：加工廠河魷乾的製造全看當天的氣候，因爲製造工廠大部份家庭式，設備簡陋，沒有冷風乾燥機，以日晒爲主。目前澎湖只有一家以冷風乾燥機來處理。

乾燥是以經調味後的河魷肉，披開於長4尺寬3尺的乾燥棚上，棚子是由紗窗網釘成的木框做成。由女工整齊的將河魷肉用力展開於乾燥棚上。

由於河魷肉較厚，乾燥不易，乾燥時要盡量不使肉體疊合。

天氣良好的話一天即可完成，一般均爲兩天乾燥至水分含量在40%以下。最怕的是乾燥中遇到雨天或陰天，不但肉體不易乾燥也易發臭，味道降低。

製成率：製成率爲15%左右。原料每斤7~10元，製成香魚片約一片，5~8片裝成一包，每包的重量600公克，售價160元左右。

「河魷乾」這新產品已成全省性消費者的喜好，也使加工業者帶來優厚的利潤。這是一個令人欣慰的消息，使澎湖海產資源，具有發展潛力。但站在維護國民生命安全，政府有關機關應予以有效管理與輔導，方對此業的正常發展有所幫助。

豐年社
台北市溫州街14號

新書介紹

每次郵購另加掛號郵資9元
郵政劃撥5930號

美容欣姿	本書告訴你身體的毛病出在那裏，如何保養身體、保持年青的秘訣，以及延長壽命的妙方。 中國婦女家政文化出版社編 19×20 (公分) • 214頁 • 200元
女性醫學	青春期男女的生理變化、性器官之構造、性關係、幸福婚姻的重要性，婦女懷孕過程的情況，產後的生理變化及護理，新生兒的護理。 中國婦女家政文化出版社編 19×20 (公分) • 222頁 • 200元
中國蘭	蘭花具有不可思議的魅力，現在喜歡中國蘭的人士愈來愈多，除蘭的本身外，無論它的花形、花色、生長姿態，甚至花鉢，無一不是欣賞的範疇。本書集中國蘭之大觀，由專家來談養蘭經驗，每一種蘭均有彩圖爲證，讓愛蘭者能觀之入微。 志明出版社出版 20×27 (公分) • 180頁 • 400元
台灣的養豬事業	台灣養豬事業、種豬登錄及交流展示、豬的人工授精、科學的養豬經營、台灣重要豬病及其防治要領、台灣的毛豬運銷、養豬戶名錄。 現代畜殖雜誌社編印 20×27 (公分) • 1204頁 • 1000元
蝴蝶蘭優秀親本及授獎名花	本書蒐集中、美、日、英、西德等5國的10個蘭藝協會評審資料共1854株蝴蝶蘭授獎名花，並以彩圖說明各優秀親本遺傳現象，是蘭友最佳的參考資料。 中華民國蘭藝協會出版／向瑞元編 27×19 (公分) • 577頁 • 1800元