

鄉之漁

—— 布袋漁業生產合作社的新點子

文圖 / 溫秀嬌



世居嘉義縣布袋鎮的蔡進治、蔡鳳祺父子

分別在民國27年、61年出生的蔡進治、蔡鳳祺，是世居嘉義縣布袋鎮的父子，在鎮上「新塭」地區成立的「布袋漁業生產合作社」，父親是顧問，兒子則是理事主席，這個有50位會員經營80公頃魚塭的合作社，最有特色的就是會員養成的虱目魚，全在父親創辦之「布袋水產加工社股份有限公司」加工，最新的點子則是希望有機會辦個「虱目魚節」。

「講到我的一生，籠總一句就是魚塭啦！」，自稱9歲就隨父親「車魚」（送魚貨）的蔡進治先生說，那時台灣光復不久，百業蕭條，可是買賣魚貨還是有在進行，所以他的「漁業」生涯是從一只水桶開始的（用水桶舀水幫忙清洗魚類），至於「押魚」到雲嘉南各魚市場則是在18歲時。

正因為對「魚」有深厚情感，所以面對數10年鄰居們日益艱困生計，民國87年滿60歲時，在兒、媳、女主動聯絡下，召集了數十位志同道合養殖業者，既「顧」又「問」的成立起「布袋漁業生產合作社」，然後又在會員支持下，順利讓其幺兒當理事主席。

一生都在「用頭殼想新頭路」的他說，此合作社最讓人稱道的是，年需110公噸虱目魚貨，除了會員部份全收外，還惠及高屏地區養殖漁民，其已拿到「海宴」認證的「海峽牌」水產加工品，更是各超市寵兒。

這個「海峽牌」產品，除已聞名嘉南地區近20年歷史的虱目魚丸和魚捲外，還有爾後在漁業局陳斗生科長及其他長官鼓勵下，所研發的碳烤虱目魚肚、虱目魚羹、虱目魚堡、虱目魚肉塊、虱目魚頭、烏魚子（煮熟），以及去年才問市的鄉之魚（小虱目魚）、魚露（一種用魚頭魚尾醃製的醬油）等。

「以上這些組合起來，就可辦一桌



部份「海峽牌」水產加工品已拿到「海宴」認證



已聞名嘉義縣20年歷史的虱目魚丸魚捲等



「魚露」是一種用魚頭魚尾醃製的醬油



曬烏魚子的漁村風光

虱目魚大餐啦！」。

說到「海峽牌」，許多人總以為此「峽」必為「台灣海峽」，非也，對蔡進治來說那是太平洋，原來在十幾年前，他家公司應邀去美國、日本做了兩次水產加品品嚐展示，「回到台灣後，腦筋急轉彎」所取，所以在加工過程中不打入冰塊，是一份堅持，也是一份責任。

為什麼最近想推「虱目魚大餐」？

童年也是隨著父親抓魚釣魚的蔡鳳祺說，這是漁業署陳添壽組長與他閒聊時所提起，而他自己也覺得虱目魚是好東西，希望辦個主題鮮明的活動，好讓大家能想起從前，他最是懷念十幾年前，大家還滿喜歡吃虱目魚的日子，曾幾何時，當他可獨立養魚賣魚時，虱目魚卻成了「俗俗」的魚啦，有時三條才

100元。

「可是養殖業者受限於經驗和財力，無法輕易轉養其他魚類，所以養虱目魚，已成一種不得不然的選擇，因此養殖虱目魚已不只是漁村經濟問題，也是一種『漁村文化』了……」，為了喚起消費者愛鄉愛土，他和家人就努力去想「該怎樣把虱目魚特色發揚起來？」，研發出「虱目魚大餐」正是這樣的背景下，激發出來的點子，他和會員們真希望有機會辦個「虱目魚節」，讓大家都想到布袋鎮，嚐嚐漁村虱目魚美味，順便慶祝二十一世紀的到來。

想吃一桌「虱目魚大餐」嗎？

這位尚是單身貴族的漁村青年，先端出一桌讓您書面品賞。

這十二道菜，分別是虱目魚粥、虱

→ 目魚四色盤（下巴、魚捲、碳烤魚肚、乾魚貨）、蒜仁虱目魚肚、鄉之魚、糖醋虱目魚腰內肉、虱目魚蒜味魚塊、虱目魚羹、虱目魚眼、虱目魚皮、虱目魚腱、虱目魚腮（脂性眼臉）、虱目魚丸湯。

當然以上食譜，也有更好聽的名字，如去年台灣水產種苗協會與廣東省海洋與水產廳聯手印製「虱目魚－養殖推廣手冊、食譜料理」時，協辦的他和父親、兄、嫂、姐姐，就提供榮興樓餐廳（屏東市）料理出十幾道菜，那裡就有不錯食譜名字，如白玉拱首、鳳醬靚魚腹、池上雙舟、麻油魚珍、金錢魚捲、四蔬燴魚羹、魚片粥、奶油焗魚腹……等。

至於此大餐所用的材料，有魚捲兩條、碳烤魚肚兩片、羹條（魚漿打成條狀）1包、魚丸1斤、下巴30塊、乾魚背15條、蒜肚（魚肚抹魚露和蒜茸去烤）3片、魚腱1斤、腰內肉（魚柳）1斤、乾幼魚12兩、魚眼五百粒、魚皮六百公克、脂性眼臉（蓋住眼睛白色透明之物）600片、鄉之魚10條。

在這裡，值得一提的是「鄉之魚」產品，因為這裡面有著蔡鳳祺的智慧和理想。

所謂「鄉之魚」，是一種養在魚塢箱網裡兩個月的小魚，「除了希望能取代日本料理店的『香魚』外，也希望牠



能讓故『鄉』漁業重新發展起來……」，他說這種平均每條重100公克長18公分的魚，雖不及成魚平均的600公克和40公分，可是養這種魚可年收5到6次，比起養成魚需7個月的年收一到兩次，不但風險小，收入應也會好一點吧？再則對消費者來說，魚刺較小較軟，也是吃魚福音。

「不過，這一切都還在試驗中！」，這只是千禧年6月才開始的試驗。

對「富麗漁村」農業政策，他當然有感觸，他現時的心願其實不大，「希望農政長官們多聽聽小團體的聲音」，如此而已！

當然他也盼望週休二日時，布袋鎮會因濃厚漁村味道，而受遊客青睞。🌿

徵稿：為讓各產銷班相互了解彼此動態，歡迎產銷班員主動執筆提供各種產銷活動情形，使「產銷班廣場」的資訊與你我相連。稿費從優，500字左右，附圖更佳。來稿請寄「豐年」半月刊編輯部。