

## 鹿港名產

楊翠峰文

鹿港，本是大名鼎鼎無人不知的地方，可是，它的輝煌歷史，由於時代潮流的沖洗，如今已變成一幅褪色的古畫，為少數騷人墨客懷古的資料而已。

據文獻記載，鹿港在明末時期就有不少漢人居住，至清朝順治十八年已經相當發達，而且由大陸遷居來臺者，大多由鹿港上陸，因此一年比一年發達，至康熙二十三年，臺灣成為清政府的版圖，而鹿港即屬於福建省。

此後與大陸的貿易愈顯隆昌，以致成為臺灣三大門戶之一；特別是乾隆五十年至道光末年那六十多年之間，形成其黃金時代，至今臺灣還有一句俗語：「一府、二鹿、三艋舺」(註：「府」係指臺南府城)，足可證明當時鹿港繁華的情形。

「臺灣藝文誌」(彰化圖書館收藏)上吟詠鹿港的詩詞很多，其中一首描寫「鹿港飛帆」的，這樣寫着：

朝潮夕汐紛瀛東，盼得潮來海相通，片片蒲帆齊出港，依依驚影欲凌空。桃花艷捲三春浪，竹箭輕隨一夜風，更有閑情堪入畫，斜陽倒影灤門紅。

從這裡所描寫的海濱風光，我們可以想見港口之熱鬧情形，可是，滄海桑田難於預測，咸豐初年濁水溪氾濫，其大支流終於流失於鹿港港口，從此港的港口，於是，一切文化日漸衰退。我們面對今日無垠黃沙，數方鹽田，掩映於萋夕荒草之中，近灣邊不少破落農村漁村，終年得不着防風林堤保護而苦惱。

是，現在的鹿港是一條年近殘暮的蒼老蛟龍，然而她確是中臺灣的文化發祥地，至今仍有不少鷄皮鶴髮的詩人畫家，不求名利只管以寫作為怡情樂事，超然於塵世之外。同時，鎮上許多景物，亦頗足使我們溯憶歲月。



說到鹿港的名產，首推「烏沉香」，目前以製造線香為業的，不下二十家，可以說是本省香業的「發祥地」。不過，其中最著名的祖舖是一「施錦玉」，其所出品的香類之多，不勝枚舉，其中聲勢最高的是「烏沉香」，「奇楠線香」。過去其銷路之大，確是驚人的，不僅本省各地，連日本、泰國、菲律賓、新加坡各國，均前來交易，從前其出品參加東南亞各國(特別是日本)的國際博覽會，總可以獲得金牌特獎，最不濟也能贏得一個頭等或二等的銀牌獎，絕不落空，因此這一家在四十多年來所獲金銀獎牌，逾五十塊之多。至於它的「店史」，已有四代一百三十多年，難得過去一直到現在，各地有不少商店冒充其招牌。不過，由於麝香、沈香等貴重原料無法輸入，這一祖舖已於去年秋間關門廢業了。

除了香以外，鹿港還有幾件相當名貴的茶點：鳳眼糕、豬油糰、石花

### 猜謎大獎賞答案紙

雞	蔡	陳	林	鄭	張
主人					
姓名					
地址					
訂戶號碼					

姓名：  
地址：  
訂戶號碼：

(請沿此線剪下)

糕、綠豆膨、巧酥餅等。所謂「鳳眼糕」，是用糯米磨成細粉，拌以白糖和香料製成的糕乾，每塊長約一寸半，中間鼓凸而兩端尖削，形如鳳眼，所以取名為「鳳眼糕」。這種糕乾的甜度適宜，色澤雪白美麗，入口即散，使你口舌嚐到一種冰芬芳。

小，外面塗上一層豬油，用麵類攪成胎，有小茶密地粘上，妙米粒。這兩者便是馳名遠近鹿港茶點名物，特別是在叫「玉珍齋」舖子所出品的為著名。這一家過去參加外國博覽會也曾獲得不少金銀獎牌。其次，「綠豆膨」為巧酥餅一種兩種餅也是別處所沒有的。前者以綠豆為餡的翻毛細餅，風味之美妙，令人拍案叫好。後者用大豆粉製成粉酥餅，味道濃郁。不過，好像鹿港本身已經變成粉酥餅，那普思，心有所感。

光復以後，扇子製法業異軍突起，鏡框、傢俱等手工業也普遍發展，大量銷出全省各地，但仍挽救不了鹿港荒廢的景況。