

阿根廷魷魚、料理、高雄

撰文／國立高雄餐旅大學 臺灣飲食文化產業所 副教授 蘇恒安

摘要

「炒魷魚」是國人熟悉的雙關語，熟悉的多是有年味的魷魚及此語影射的解雇之意，而非魷魚遇熱特有的捲曲（捲舖蓋）特性。此現象代表習慣遠庖廚的現代上班族對魷魚乾、鮮之別，與其個別意義的不清，所以也就更無從理解當今市面普遍的「阿根廷魷魚」現象。因此本文先就魷魚乾的傳統「珍味」意涵，與其在社會各族群物質、精神層面上所扮演的傳統臺灣味角色，探討此珍味在物質匱乏時代、非常時機使用上反映的價值、意義。由於臺灣海域無魷魚天然的生長環境，又囿於此珍味的社會需求，故在清代、日治時期，乃至光復後均自中國、日本、韓國輸入，足見魷魚乾使用日趨普遍。然80年代後市場開始出現了新鮮魷魚，特別在近來的夜市、餐飲市場或家庭廚房，更見有標榜阿根廷魷魚所生產本文稱之「真味」的夜市味、創意味。與傳統珍味相較，現代真味卻反映出新鮮魷魚生產過剩、常態化使用的意義。真味意義的轉變代表一環扣在地生產、俗民／美食論述的美食場域的形成，進而發展成具美味認同的料理社群。追溯此社群的脈絡演進，以高雄為基地的臺灣魷漁業發展，厥功最偉。

關鍵詞：魷魚、料理、高雄、認同、飲食文化

投稿日期：2014年1月22日

接受日期：2014年1月28日

本研究田野期間承蒙：中華民國全國漁會黃一成理事長、農委會漁業署遠洋漁業開發中心吳信長主任、穩發漁業集團謝龍顯董事長、新和興海洋企業股份有限公司黃德福協理、高雄市政府海洋局羅長安專員、臺灣區遠洋魷漁船暨魚類輸出業同業公會李唐輝總幹事，及其他多位報導人的熱心協助、指導，作者銘感於心，特此申謝。另外，兩位匿名審稿人的寶貴意見，更讓本文有更周延的面向考量，再表謝忱。

- 壹、導言：「炒魷魚」？
 貳、魷魚珍味：傳統臺灣味
 參、魷魚真味：夜市味、創意味
 肆、臺灣魷魚業重鎮：高雄
 伍、結語：「高雄魷魚」？

壹、導言：「炒魷魚」？

魷魚是一繁殖力強、普遍生長於各大洲溫、寒帶大陸棚海域的軟體動物，體小、繁殖速度快（生命週期平均約1至2年），屬海洋食物鏈底層食物。魷魚分布雖廣，但當今世界絕大部分的魷魚消費量卻多集中在以日本、韓國、中國與臺灣為主的東亞地區國家。傳統東、西方社會對魷魚的使用，認知差異甚大。在西方，魷魚的拉丁文原文 *calamus* 意有「筆」（支撐胴體的軟背骨）與「墨」（分泌墨汁）的書寫功能；¹至於在食物利用上，可能是受傳統海怪（kraken）與鬼魚（devilfish）的恐懼想像所影響，²即使在現在的消費市場，它仍以原文衍生的英文 *calamari* 一字（非現在的 *squid* 普遍用法），被用於專指西班牙、義大利菜為主的西方庶民食物——炸魷魚圈。除此之外，魷魚也被利用於涼拌、濃湯等類菜餚的製作，或甚至被加工為仿鮑魚產品，而有「窮人的鮑魚」稱號。

在臺灣，一般消費大眾對魷魚絕不陌生，只是對其認知卻多建立在與農曆新年有關的魷魚「年味」上，對此年味的形容，更確切的說法，應是「魷魚乾」特有的味道。君不見，每年農曆過年期間，魷魚乾總是臺北迪化街、高雄三鳳中街年貨大街的重要代表年貨，且其價格也常作為當年年貨的物價指標參考。因此，魷魚乾的價格，也多少與年的好過與否有關——魷魚乾的年味象徵，可見一斑！

年味認知外，雙關語「炒魷魚」大概是一般大眾最熟悉不過，但卻也是令人感畏

-
- 1 見：Merriam-Webster, 'calamus,' accessed date: 2013/12/11. Web: <http://www.merriam-webster.com>。
 - 2 西方世界的海怪kraken（大王魷魚）傳說，可能源自西元前700年荷馬史詩《奧德賽》中會盤纏海中生物、長相猙獰的十多公尺長大海怪。此傳說後在歐洲的小說中，便常出現這種海怪用巨大腕足攻擊海上船隻的恐怖劇情；其中，最有名者要屬英國 Alfred Tennyson（1809-1892）寫的 *The Kraken*（《挪威海怪》），及法國 Jules Verne（1828-1905）的 *Twenty Thousand Leagues Under the Sea*（《海底兩萬哩》）。至於鬼魚（devilfish），則是西方對一般頭足類軟體動物（另包括章魚、烏賊）的別稱，見：高雄市海洋局漁業文化館的常設魷魚展館展板簡介。

懼、尷尬的不祥之語。對此，多數人雖知道雙關影射所指為「捲鋪蓋」，即解雇之意，但卻對其典故所指魷魚經加熱烹調會捲曲變形的特性，多不甚了解，這種情形尤以對現今習慣外食而遠庖廚之上班族群者為甚。³簡單而言，當今社會對此雙關語，總習慣人云亦云於「炒」魷魚的表面影射意義——解雇，卻無由溯及、想像魷魚被炒時的烹飪意義——料理。這種矛盾反映出社會對魷魚的認知，其實多環繞在鮮明的年節記憶，但此記憶卻不是來自社群，乃至個人的實際生活經驗。

臺灣社會大眾既無足夠的魷魚知識，則對時下全臺何以到處充斥「阿根廷魷魚」的現象——不管是對南北貨市場的魷魚乾或夜市的鮮烤／酥炸魷魚，勢將更難理解。試想，由地球遙遠、陌生的另一端阿根廷來到臺灣，其間所涉及的食物里程，值得嗎？而且，實際目睹所見，或媒體競相報導的酥炸（阿根廷）大魷魚、現烤魷魚，又以高雄夜市、觀光勝地為最，何以如此呢？而此鮮炸／烤味又何以跟年味差那麼多呢？基於此，本文由「阿根廷魷魚」、「料理」與「高雄」的脈絡連結，嘗試拼湊、理解臺灣，還有高雄的魷魚美味文化。為梳理起見，接續部分有必要就魷魚的年味想像——珍味，先作探討。

貳、魷魚珍味：傳統臺灣味

魷魚的中國傳統名稱有鰩魚、柔魚，係屬「與烏賊相似，但無骨爾，越人重之」，且「味珍、美動風氣」，⁴由此可見魷魚美味尤受江南一地重視。而其味珍的程度，則可證諸於《武林舊事》描繪的杭州高級餐館中，同列於號稱「家風」所賣的「玉面狸、鹿

3 「炒魷魚」原為香港一普遍的海鮮菜餚，後因魷魚遇熱快炒有收縮、捲曲特性，乃被用以替代職場上尷尬的解雇用語（按：傳統粵人社會雇工均自備一席被鋪赴工，被解雇時，就需「捲鋪蓋」[粵語稱「執包袱」] 走人），參：二殘，〈二殘雜記：炒頭頭的魷魚〉，《聯合報》（1993年4月12日），36版續紛；維基百科，〈解僱〉。資料檢索日期：2014年2月4日。網址：<http://www.wikipedia.org/>。

至於魷魚遇熱捲曲特性，則主要是魷魚胴部肌肉不似一般魚類具短又平行纖維，而是同時具有橫向、縱向兩種細長纖維（橫向多於縱向，故易橫撕），致快炒時會快速由內向外捲曲，詳：李玟琳、孫寶年，〈魷魚的生化特性〉，《中國水產》，397（1986），頁44-46。魷魚的這種捲曲特性，常被應用於快炒前的刻花刀工（由胴部內側下刀），使得魷魚遇熱便有「花開」的特殊視覺效果。在臺灣，由於早期社會對魷魚認知多屬魷魚乾所連結的年味、宴席菜餚，及其它羹製、燻烤休閒食品，罕有似香港的生／鮮炒魷魚的料理經驗，自然較難體會「炒魷魚」的典故原意。

4 李時珍（1518-1593），《文淵閣四庫全書電子書·本草綱目》，卷44（香港：迪志文化，2001年），頁44。

肉、糟決明、糟蟹、糟羊蹄、酒蛤蜊、柔魚、蝦茸與鱈乾」等諸多名菜佳餚中。⁵至於魷魚烹煮法，則如《夢梁錄》中「鱈魚、蝦茸、鰻絲、地青絲、野味腊、白魚乾、梅魚乾、鱈魚乾」等型態，多以「脯腊從食」，⁶也就是現在通稱的乾製法。從以上歷史考證可知，魷魚在中國傳統社會的認知，不外有野生、希罕（故須乾製）與風味佳等特性，顯現出魷魚乾是一種特殊的高級材料，讓它常同列於鮑魚、魚翅、燕窩等珍味珍品之林。尤其是，當傳統珍味如魚翅、燕窩等因社會環境意識趨強，而受到抵制的今天，較具環境友善的魷魚（乾），漸受重視。

魷魚乾的珍味，特別容易令人領教其嗆鼻，雖臭卻香得會餘音繞樑的神祕魔般味道；就此味道，中國人對它的嗜好正所謂是「海邊有逐臭之夫」！相反地，這味道恰恰是西方人避之唯恐不及的穢臭味。魷魚乾的味道成分到底是什麼，以致對中國人才有如此的煽惑力呢？這種具民族嗜癮性味道的魷魚乾，味道成分來源有二：其一是「鮮甜滋味」，主要來自魷魚日曬、風乾後肉中溶出的萃取物，包括以脯胺酸（proline）、牛磺酸（taurine）、丙胺酸（alanine）、精胺酸（arginine）、麩胺酸（glutamic acid）為主的游離胺基酸，由於這些氨基酸養分甚高，久放後自然會引來微生物的菌集，兩者混合最後又產生魷魚乾表面常見的白粉，即所謂「發花」；其二是「揮發性氣味」，主要來自含硫、氮化合物類，及其它酸類、羰基化合物類。⁷值得注意的是，魷魚乾的天然滋味、氣味經加熱後，香氣會變得更加濃烈，而加熱方式尤以火烤效果最佳、嗜癮味也最烈。或因此緣故，魷魚乾向來是中國社會年節年菜味、端午節粽香味等美味的關鍵要素。

受中國傳統飲食文化影響，魷魚在臺灣不僅是物質上的珍味珍品，甚至還具有諸多精神象徵意義。此意義，不管是物質上，或是精神上，來源均來自魷魚乾。在物質珍品方面，意義表達如在：1. 盛宴場合 — 傳統酒家菜最具代表，有名的魷魚菜單如魷魚螺

5 周密（1232-1298），《文淵閣四庫全書電子書·武林舊事》，卷6（香港：迪志文化，2001年），頁4。

6 吳自牧（?-1274後），《文淵閣四庫全書電子書·夢梁錄》，卷16（香港：迪志文化，2001年），頁8。

7 資料來源：邱思魁，國立海洋大學食品科學系教授，資料主要引自日本須山三千三、鴻巢章二、兵部基次、奧田行雄（1980）研究論文（電郵通訊，2013/12/15）；周照仁，國立高雄海洋科技大學水產食品科學系教授兼校長（電郵通訊，2013/12/19）；蔡欽泓、龔鳴盛、孫寶年，〈魷魚乾品質指標的建立（1）：風味組成和品級分類〉，《食品科學》，16（2）（1989），頁122；張奇平、高啟耀，〈魷魚的乾燥與品質影響〉，《水產食品》，21（1993），頁6。

肉蒜、⁸油條炒雙脆，及視魷魚為關鍵風味來源的紅蟳米糕、佛跳牆等。這些經典菜餚現仍多用於正式宴席、喜宴中，意有歡慶及「呷魷魚，生子生孫好育飼」的祝福意涵；⁹2. 節慶紀念場合 — 如端午節的粽子與慶祝生男滿月請客的油飯，此兩類米食特有的魷魚香味，儼然是這兩種紀念場合的代表味；3. 休閒場合 — 常見於傳統寺廟（圖2-1）、戲院前的現烤魷魚（片）攤，及老饕情有獨鍾的



圖2-1 古早廟前的烤魷魚攤（仿古模擬布置）

照片來源：攝自高雄市海洋局漁業文化館的魷魚展覽館（2013年12月5日）。

魷魚羹，隱含有物質匱乏社會中，享受難得的口慾放縱快感，如早期臺灣仍處黑白電影時代時的「戲院前，一攤攤烤玉米、水果蜜餞、烤魷魚、支仔冰是許多人童年的甜蜜回憶」，¹⁰而此或也是國內某知名魷魚休閒產品製造商，特以復古味「戲院口魷魚」作為其主力商品的動機來源；4. 居家料理 — 作為炒菜前的第二次爆香用料（通常為碎肉、切絲香菇，或魚乾等，俗稱「配頭」），及製作鹹粥類的乾魷魚粥。¹¹

在精神象徵意義方面，如在漢人社會中民間培墓、祭神儀式所用的「五牲」 — 「列祭品五牲：全副豬腳（曰豚元）、雄雞（曰翰音）、魚（曰化龍）、柔魚（曰春官）、

8 「魷魚螺肉蒜」被認為是源自臺灣早期家庭圍爐菜「魷魚蒜鍋」，加上罐頭螺肉而成，可說是臺灣最具代表性的酒家菜，見：陳靜宜（2011），《臺味：從番薯糜到紅蟳米糕》（臺北：聯經出版，2011），頁66-70。關於酒家菜，它是源自日治時期屬菁英階級消費的高級酒樓菜餚（通常有藝旦陪酒），但隨臺灣光復、大陸外省菜引入後，酒樓隨之沒落，酒家菜廚師也紛紛遁至臺北北投一帶，改以地下經營的「那卡西」伴歌餐廳復出，詳見：張玉欣，〈臺北飲食文化初探〉，《中華飲食文化基金會會訊》，9（1）（2003），頁35。

9 「呷魷魚，生子生孫好育飼」俗諺典故可見於：片岡巖，〈臺灣風俗誌〉（臺北：臺灣日日新報社，1921），頁809。

10 張殊涵，〈百年教育系列12：唱國歌 躲老鼠 戲院串起臺灣故事〉，《臺灣立報》（2011年1月31日），教育版。

11 炒菜的第一次爆香多使用蒜、蔥、韭菜等用料，俗稱「挖香」，見：川原瑞源，〈油烹與熬油〉，《民俗臺灣》，3（5）（1943），頁38。至於乾魷魚粥，見：黃連發，〈農村的粥〉，《民俗臺灣》，4（4）（1944），頁37。

大腸（曰冠場；入求米）」，魷魚就有「春官」之尊的封號。¹²由此可見，魷魚乾的珍品價值不僅表現在世俗世界，也顯現出對祖先亡魂，甚至是未知世界神靈，由世俗珍味移情、昇華的崇高敬意。因此，不管是在人世間或神靈世界，魷魚乾的珍味意義似是社會處匱乏時，在特定時機容許凡人、亡魂，或神靈獲得社會代表美味的非常情境反映。由以上兩面向可知，魷魚乾在臺灣社會的消費認知，確有其特殊性。就像臺灣傳統社會中的米酒，魷魚乾的特殊代表味道，是伴佐在地臺人經歷生命過程儀式（節慶紀念場合）、情感抒發（盛宴／休閒場合）等過程的一種文化深植；因此，雖然魷魚乾飲食文化源自中國社會，但此文化深植卻已在臺灣社會被賦予了在地認同的美味。換言之，魷魚珍味其實也像是臺灣米酒，是傳統臺灣味的重要關鍵元素。¹³

基於以上原因，魷魚乾珍味在臺灣傳統社會中，不管是在物質享受或藉物喻情的精神表達方面，均有精彩的表達方式。這些方式又以流行傳頌於民間的歌謠，最足以表現出臺灣味的價值與張力。如流傳於臺灣早期社會的歌仔《安童買菜歌》、《英台遊學歌》歌詞中，分別藉「安童買菜上界肴，……，魷魚即青都袂歐，買四五隻東洋鮑」，¹⁴及「廚房再出冬菜鴨，再出一碗正鵝蛋，又捧清湯柔魚廣」的佳餚美味籌辦，¹⁵來表達祝英台對梁山伯的殷切思念之意。其他如在臺灣傳統過農曆年時，魷魚乾就具有濃濃的年節喜氣象徵意義，如《正月》一曲所傳達：

穿新衫 梳頭髻 抹水粉 點胭脂 換新鞋 去拜年
鑼鼓鎗 炮阿砰 廟口埕 演大戲 麥芽膏 李阿串
爆米香 燒肉粽 烘醃腸 魚魷魚 吃尚多 斷嘴齒¹⁶

又如最新流行臺語歌曲《來去艋舺》，歌詞所現的「魷魚羹」便喻有它會令人因見之、嚐之，而勾起當事人年輕時到臺北（艋舺）拼搏的美好回味。如：

12 不著撰人，〈澎湖文獻抄存·蒼聖祭祀儀節〉《臺灣關係文獻集零》，卷18。「臺灣文獻叢刊」第309種（臺北：臺灣銀行經濟研究室，1972），頁193。

13 蘇恒安，〈米酒、美味地景、臺灣味〉，收入中華飲食文化基金會編《2013 中華飲食文化國際學術研討會論文集》（臺北：中華飲食文化基金會，2013），頁440-443。

14 《安童買菜歌》，284冊（新竹：竹林書局，1987）。

15 《特別改良最新增廣英臺留學歌之四》，104冊（廈門：會文堂書局）。

16 陳惠敏主唱，《惜惜·正月》（臺北：風潮音樂，2010）。

哦~ 你我相招來去艋舺啊 找著先賢打拼的過去
 神明生鼓聲響連天 三太子 七爺八爺迎路邊 米粉炒
 魷魚羹 切阿麵 也有三百年前懷念的古早味¹⁷

在客家族群方面，如《客家小炒》一曲，更有藉魷魚乾凸顯客家心、客家味的認同之意，如下歌曲內容所示：

一般家庭拿來拜拜的三層和魷魚就是主角 ……
 一塊熟仔三層「切 切 切」 一塊泡水的魷魚「切 切 切」
 芹菜豆乾「切 切 切」 還攞（有） 辣椒蔥仔「切 切 切」
 切好的三層先「炒 炒 炒」 炒攞歸鼎油油「香 港 港」
 剝落那個魷魚嘛放落「炒 炒 炒」 按呢山產海味就「一家親」
 ……
 想要炒出客家味 一定要有（那個） 客家心
 要有客家心 正有客家味 要有客家心 正有客家味¹⁸

如上，《客家小炒》一曲印證了傳統客家人重視祭祖的傳統信仰，有些家族甚仍奉行每月初一、十五以三層（或五花肉）、魷魚乾及豆腐乾，加蔥、芹菜，既作為祖先的供品，也作為家庭團聚用餐的原料，¹⁹顯示魷魚乾珍味在客家人物質世界、精神世界所扮演的認同角色。類此情形也發生在花蓮吉安鄉的客家社群，該社群每年農曆二月二日特有的「稻香伯公會」，五十年來即均備有固定的「芹菜炒魷魚」、「豆乾炒魷魚蒜」等魷魚菜餚，及其它數道客家代表料理，以示客家簡約精神，並藉此提醒後代子孫勿在餐食養成鋪張浪費、互相較勁的惡習。²⁰

在其他族群方面，臺南西拉雅平埔族每年農曆九月四日也均會為其共同的信仰對象

17 余天龍主唱，《來去艋舺》（臺北：上登唱片，2013）。

18 黃連煜主唱，《Only Love·客家小炒》，2010。資料檢索日期：2013年12月26日。網址：<http://www.youtube.com/watch?v=qgD7ARmfYrU>。

19 曾喜城，〈臺灣及東南亞客家移民飲食文化初探〉，收入中華飲食文化基金會編《第十屆中華飲食文化學術研討會》（臺北：中華飲食文化基金會，2007），頁92。

20 鍾寶珠、呂淑芳，〈稻香伯公會〉，2008。資料檢索日期：2013年12月7日。網址：<http://catalog.digitalarchives.tw/item/00/34/13/b0.html>。

「阿立母」，以豬頭、雞、魷魚乾的大三牲獻上夜祭（圖2-2），以喚起先民的歷史遷徙記憶與文化傳承。²¹

然而，如此富有臺灣味的魷魚乾珍味，魷魚原料卻與在地生產無直接連結。²²如有的話，也僅見於澎湖的少量生產，如記載於清代《澎湖廳志》的「柔魚（烏而厚，可晒乾，小者曰墨斗，味遜）」，²³及「魚乾（魚乾、鹹魚之類甚多，而石拒乾為佳，瑣管乾、交臘乾次之，扁魚、柔魚、九孔等乾，肉薄不及內地）」。²⁴以上兩處文獻顯示，清代澎湖少量生產的魷魚，²⁵



圖2-2 祭拜西拉雅族「阿立母」的大三牲（含魷魚乾）
照片來源：潘英海（1994）。〈祭品〉。網址：<http://catalog.digitalarchives.tw/item/00/6c/47/76.html>。

雖也是以製作魷魚乾為主，但品質明顯劣於中土所產。又如在日治時期的臺灣，明治30年（1897）剛來臺的日人即發現魷魚乾（日文稱「鰯」[スルメイカ]）係「海產物中土人の需要最廣」，但礙於本地缺乏魷魚生產資源，故認為有（由日本）輸入之必有。²⁶雖然日人後來也發現臺灣僅澎湖有少量零星的魷魚生產（每年800斤），但「其製造法粗劣，不能上市，殊以為憾」，²⁷故在澎湖特開「柔魚製法改良講習」班。然本地澎湖所生產魷魚乾，若與當時每年自日本輸入魷魚乾 225 萬斤相比，可謂微不足道。由當時日本輸入魷魚乾的巨量數據看來，可知「本島所消費之鰯（尤魚），每年有相當巨額，悉由

21 潘英海，〈祭品〉，1994。資料檢索日期：2013年12月7日。網址 <http://catalog.digitalarchives.tw/item/00/6c/47/76.html>。

22 關於臺灣不具有商業價值魷魚生長環境，見：臺灣區遠洋魷魚船魚類輸出業同業公會（以後簡稱「魷魚公會」），〈公會成立緣由〉。資料檢索日期：2013年12月17日。網址：<http://www.squid.org.tw>；環境不適原因主要是魷魚適溫冷帶大陸棚海域環境，資料提供：吳信長，行政院農委會漁業署遠洋漁業開發中心主任。訪談日期：2013年12月10日。

23 林豪（1831-1918），〈物產/蟲魚〉，《澎湖廳志》，卷10。「臺灣文獻叢刊」第164種（臺北：臺灣銀行經濟研究室，1963），頁341。

24 林豪（1831-1918），〈物產/雜產〉，《澎湖廳志》，頁347。

25 這種少量生產的魷魚，應屬秋冬季時偶而會出現在臺灣北部及西南部（澎湖）的日本赤魷，見：高雄海洋局漁業文化館的常設魷魚展館展板簡介。

26 〈海產物輸入の必用鰯（土名魷魚）〉，《臺灣日日新報》日刊（1897年8月25日），日文第3版。

27 〈澎湖柔魚製法改良講習〉，《臺灣日日新報》日刊（1929年4月28日），漢文第4版。

島外移入者。其以本島人需要最盛，其消費額，逐年有增加趨勢」。²⁸

由上紀錄可以推知，臺灣早期社會的魷魚消費，幾無例外均以魷魚乾為利用方式，而魷魚乾的來源也幾乎全由境外輸入。這種魷魚乾輸入情形，也可由海關的歷史資料獲得更進一步的了解：在清代時，係由中國大陸輸入；日治時期，初期由大陸，後期則由日本取代。此外，海關數據顯示，當時臺灣社會可能隨人口數增加、經濟條件改善，魷魚乾進口量也有跟著增長的趨勢。就進口量而言，在清代部分，《清末臺灣海關歷年資料（1867-1895）》顯示，臺灣自1870年後，除少數年度進口量減少外，²⁹每年均有超過2,000 擔（1擔 = 60 公斤）的消費量，其中甚有數年度需求幾達5,000擔的市場規模（圖2-3），足見當時臺灣社會對魷魚乾珍味追求之殷。



圖2-3 清代臺灣魷魚乾自中國進口情形

註：1895年進口量銳減原因，或與其時割讓日本有關。

資料來源：黃富三、林滿江、翁佳音編，《清末臺灣海關歷年資料共二冊（1867-1895）》（臺北：中央研究院臺灣史研究所籌備處，1997）。

此外，從這冊海關歷年資料中，另可發現魷魚乾的海關歸類屬於雜（乾）貨，其它同屬此類需發泡的乾貨，尚有魚翅、燕窩、鹹魚、香菇等，種類不多且個別進口數量也遠低於魷魚乾量。由此看來，魷魚乾可說是當時臺灣社會的大宗進口消費品。資料另顯

28 〈錫魚廉價〉，《臺灣日日新報》日刊（1923年12月29日），漢文第3版。

29 因魷魚乾可久藏，若遇魚荒，往年存貨適可發揮調節功能。此種情形在日治時期，甚至是70年代臺灣發展遠洋魷漁業後，也偶有發生情形。

示，當時魷魚乾的出口港，主要來自香港，及中國的上海、廈門、寧波；而且，進口到臺灣後，就沒有再出口的跡象。

在日治時代的進口量部分，臺灣的魷魚乾消費比起清末時期，更見有明顯增加趨勢。在此時期中，除初期仍有自中國進口魷魚乾的情形外，明治36年（1903）始則開始轉為由日本進口取代。如圖2-4所示（以十年平均進／轉出口量計），由日本大量進口至臺灣的魷魚乾除供應臺灣的消費需求外，甚有轉出口至中國的情形。這種由單向進口變雙向的進／轉出口的貿易方式，顯示當時臺灣已發展出成熟的魷魚乾消費、交易市場。

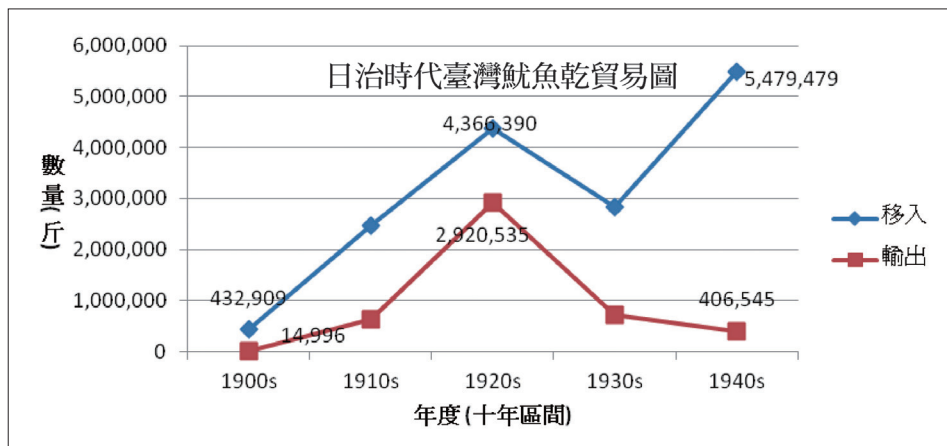


圖2-4 日治時代臺灣魷魚貿易圖

註1：移入貿易的魷魚主要來自日本北海道。

註2：輸出貿易的魷魚主要出口至支那中國。

資料來源：臺灣總督府財務局稅務課，《自明治39年至昭和10年 臺灣貿易40年表》（臺北：臺灣總督府財務局，1936），頁99、588；臺灣總督府殖產局水產課（1943），《昭和16年臺灣水產統計》（臺北：臺灣總督府殖產局，1943），頁13、16。

由以上清代、日治時期的統計數據，雖然可看出當時臺灣社會的魷魚乾消費增長趨勢，但若以當時的消費需求與現在臺灣每年平均三萬噸的內需量相比，光復前臺灣社會的魷魚乾消費認知，仍只能算是從屬經濟型態的匱乏時代，在特定「非常」時機（如祭祀、節慶、禮俗與偶得休閒用途）所使用的珍味珍品。而此消費現象恰與當今充斥在夜市的新鮮碳烤/酥炸阿根廷魷魚，及市場販賣新鮮阿根廷魷魚供家庭烹煮的魷魚料理（如三杯魷魚），在認知上有極大的落差。兩相比較下，當今的魷魚消費反映了俗諺所說的「生食都無夠，閣有通曝乾」，意即當今時代屬富足社會下的生產剩餘經濟，所以對魷魚的消費意識，傾向新鮮、「常」態化的真正原味利用，明顯有別於如前述魷魚乾珍味

的滋味、氣味。前後兩種魷魚消費型態對照，可由圖2-5獲得進一步的了解。

根據圖2-5的魷魚消費比較，為便於對照傳統乾製魷魚的「珍味」意義，本文特以由新鮮魷魚經簡單蒸煮保留原味，或經在地味化調理的魷魚味，視之為「真味」。³⁰然就現代魷魚真味的發展而言，由它所展演出的技術、美味，是否是替代、挪用，甚至是超越傳統魷魚珍味料理的另一現代料理，則是接續下文探討的重點。

乾	新鮮
非常	常
(三/五牲禮、油飯、肉粽)	(酥炸/烤魷魚、三杯魷魚)

圖2-5 魷魚利用型態比較

參、魷魚真味：夜市味、創意味

如圖2-5，臺灣社會魷魚消費由早期「外來／乾的」珍味轉到當今「阿根廷／新鮮的」真味過程，似與消費大眾的阿根廷魷魚生活經驗有關。「來自阿根廷」、「新鮮」的廣告招牌與叫賣聲，不時可以在南北貨市場的魷魚乾（標榜由阿根廷鮮魷在地乾製而成）、夜市的酥炸／（蜜汁）烤魷魚、觀光地的烤魷魚及傳統菜市場、超市的發泡魷魚／新鮮整條魷魚，甚至是批發市場論批次販售的冷凍魷魚／冷凍魷魚胴體等交易過程中（如圖3-1至3-6，均作者自攝），印證民眾每日生活的阿根廷魷魚經驗。這種經驗從傳統菜市場中專作論盤、不論斤的喊價拍賣過程（配合主持人生動逗趣的繞口令；圖3-6）——「阿根廷來ㄟ，六隻呼你三百元，呼你回去炒三杯」——³¹或可窺知一、二。

在這些經驗中，有兩類魷魚真味的發展，特別值得注意——因為這些發展特別能彰顯出吃魷魚時機的平常化與魷魚原料的新鮮需求。第一是夜市魷魚的既多樣、簡單製作與經濟實惠的小吃消費，不斷透過媒體訪問、名人加持的宣傳手法，用以迎合現代消費者的「食誌」、「打卡」消費習慣。在此現場中，消費者也終於得以看到、嚐到新鮮整

30 真味的來源既來自新鮮魷魚，除了新鮮烹調用途外，也可乾製成珍味（如圖3-1、圖3-2）；因此，除非是作狹義的珍味、真味比較，否則廣義的真味均涵蓋珍味。

31 這是作者第二次參與該攤的喊價行列，第一次因猶豫而買不到半隻，這一次出手夠快，才得以買到一盤6隻300元的大魷魚（平均一隻50-60元）。後在市場它處，一位家庭主婦見作者手提剛買魷魚，急著就問：「這愛去叨位買呢？」（2014年1月13日）。



圖3-1 高雄前鎮一處在地魷魚乾曬製場（2014年1月7日）



圖3-2 標榜用阿根廷魷魚作的「臺灣製造」魷魚乾（2014年1月7日）



圖3-3 高雄三鳳中街的乾貨店（2013年12月2日）



圖3-4 高雄鳳農（批發）市場某攤宣稱賣「超新鮮」阿根廷魷魚（仍保留剛卸船的袋裝）（2014年1月11日）



圖3-5 高雄凱旋夜市的燒烤魷魚（2014年1月13日）



圖3-6 高雄鳳山保泰路傳統市場的魷魚喊價現場（一盤從2隻最後加到6隻·賣300元）（2014年1月13日）

條，連頭帶身的大魷魚，而非以往吃肉粽、油飯、魷魚羹，或魷魚絲時，僅能享有魷魚乾風味，卻無緣窺得全貌的品味遺憾。對此第一類真味發展，本文特以「夜市味」來形容其順應當今臺灣主流夜市小吃文化的發展。

第二類魷魚真味發展則稱為「創意味」。此味是家庭作菜者、餐飲業者由市場購得新鮮魷魚，所烹煮出各式色、香、味、形兼備的魷魚菜餚，如：三杯魷魚、鳳梨魷魚、五味魷魚，與其他強調原味呈現的白醋魷魚、醬汁香煎魷魚、涼拌香檸魷魚等菜色。³²魷魚真味的創意味走向，不僅符合現代年輕一輩求新求變的飲食嗜好，也反映了社會口味的變化趨勢，如鄉鎮特產風（如加入地方鳳梨特產）、盤飾美學風（魷魚頭與胴體均適作造型設計）、健康烹調風（無膽固醇、高不飽和脂肪酸）等。正如夜市味多以全隻「熟的」為供應形式，創意味也主要以全隻「生的」作為烹調的原料，使得兩者得以相得益彰，展演出魷魚全隻，由生至熟的所有烹調技術與品味。

由阿根廷魷魚真味的小吃味、創意味發展，也可看出臺灣魷魚烹調知識的深化、在地化。由於這過程涉及諸多如菜餚製作者、原料販賣者、消費者、食譜示範者等烹調行動者的參與，因此魷魚的知識建構實符應了 Sidney Mintz 指稱的「料理社群」，即魷魚的料理化技術發展，促成了「準備料理者與食用料理者間具交流溝通的社群」。³³也就是說，魷魚真味料理的生產（準備料理者）與消費（食用料理者）間的交流，指涉了「在地化」魷魚的認同基礎，而此基礎也已經／仍在醞釀屬於臺灣魷魚料理的品味社群。就此社群所代表意義，Priscilla Ferguson 有關法國美食如何形成的研究論文，即以「美食場域」（gastronomic field）論點，提出文藝復興後的法國已發展出一有經驗的烹調者、有文化意涵的場所，及態度、觀點所建構的美食空間。³⁴這一美食空間尤以在法國大革命後，由被流放貴族家廚轉餐飲業經營者、業餘美食評論者，及社會中產階級份子等共同實踐的「俗民化美食傳統」（secular culinary traditions），最能彰顯法國美食的代表意義，甚至是它所傳遞的普世價值。

32 可參考魷魚公會網頁的〈好吃料理·魷魚篇〉。資料檢索日期：2013年12月18日。網址：<http://www.squid.org.tw/>。

33 文思理（Sidney W. Mintz），〈傳播、離散與融合：中國飲食文化方式的演進〉，收入中華飲食文化基金會編《第十屆中華飲食文化國際學術研討會論文集》（臺北：中華飲食文化基金會，2007），頁9。

34 Ferguson, P.P., "A cultural field in the making: gastronomy in 19th-century France," in Food Vol. III, eds. D. Inglis et al. (London & New York: Routledge, 2000), pp. 118-125.

法國美食的俗民化實踐，在現代法國一般家族的餐宴中，仍斑斑可考。³⁵受文藝復興時代 François Rabelais（1493-1553）解放思想的深度影響，法國個人或家族多少均與天俱來懷有對食物的愉悅與好客的「拉伯雷精神」（Rabelaisian Spirit），在餐桌上毋須考慮傳統的繁文縟節，卻能因食物「得以自由地、真誠地表達真實之情」。³⁶此中，食物成了餐桌話題的主角，有關其生產季節、產地、原料品質、烹調技術與品味有關的美食分享，是用餐家庭、家族，甚至是整個族群的文化傳承。所以，料理的社群認同意義中，品味行動其實不僅是一種美食論述（culinary discourse），³⁷更是一種「去非常化」後在庶民美食場域中的美味展演。阿根廷魷魚真味在臺灣的美食展演，正如同 Ferguson 的美食場域，俗民化魷魚珍味原屬特定、非常的人或時機的使用，以夜市化、創意化行動徹底消除階級、時間的消費界線，創造一充分可讓民眾參與的美食論述交流空間。

然此俗民化的料理或美食場域空間，當套疊在臺灣夜市、小吃或家庭餐桌上的阿根廷魷魚品味時，來源地至消費地間的極端空間距離差異，似又違逆了「由農場（漁場）至餐桌」（from farm to table）食物旅程極小化所欲彰顯的空間在地化意義。

肆、臺灣魷漁業重鎮：高雄

如前所揭，魷魚珍味雖一向被臺灣在地人視為傳統臺灣味的重要關鍵味源，但因臺灣沿海海域幾無魷魚生產資源可言，所以本地並無魷魚乾生產的商業經營環境。因此，在清代、日治時期，島內魷魚乾需求完全仰賴中國大陸或日本進口（日本進口期間，又同時發展出轉出口至中國的貿易型態）。光復後，本地的魷魚乾貿易型態又由雙向的進／轉出

35 2010年，法國美食為聯合國教科文組織（UNESCO）認列為世界非物質文化遺產，認列理由主要是基於法國一般家庭好客、分享的飲食文化。見：'Gastronomic meal of the French,' Intangible Cultural Heritage, UNESCO. accessed date: 2013/11/02. Web: <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RL=00437>。

36 Pitte, J.R., "The land of milk and honey or the old country of gourmands?", in D. Inglis, D. Gimlin and C. Thorpe eds., Food Vol. V. (London & New York: Routledge, 2000), p.30.

37 Ferguson, P.P., "A cultural field in the making: gastronomy in 19th-century France," in Food Vol. III, eds. D. Inglis et al., pp. 124-125.

口轉回單向的進口貿易；不同以往的是，此時魷魚乾進口國除了日本外，又增加了韓國。當時臺灣由於已無清代、日治時代便利的魷魚乾內地貿易，遠洋漁業又尚未發展出專業的魷魚產業，以致魷魚乾進口一直維持高價水準，嚴重影響國內高度需求的消費市場。直至1972年，在國家經費補助下，政府試驗船正式進行遠洋魷魚資源的探勘開發實驗，利用日本引進的自動魷釣設備與技術，成功地在日本海試釣西北太平洋赤魷。³⁸隔年，政府試驗船又至紐西蘭海域進行試釣紐西蘭魷，同樣也極有斬獲。受此成功試探鼓舞，此後的十年間，臺灣遠洋漁業業者（包括圍網漁業、鮪釣漁業）紛紛拓展自己的魷魚業，並加速建立專屬的魷釣船隊，總體的魷魚產量也跟著逐年增加。當時魷釣船作業漁場主要集中在西北太平洋及紐西蘭海域一帶，高雄也因向來是臺灣最重要的遠洋漁業基地，自然也成為最主要的魷魚業基地。

但此後隨日本、紐西蘭相繼宣布200海浬的經濟海域，臺灣魷釣船捕撈作業自此開始受到限制，漁獲產量也跟著減少。在此衝擊下，1983年臺灣魷釣船轉往西南大西洋一帶的阿根廷外海及英屬福克蘭群島海域，進行魷魚魚況調查與試釣。由於發現魷魚魚源極豐，於是隔年吸引多家業者的魷釣船隊至該海域正式進行捕撈，締造出空前的漁獲紀錄。³⁹對此「山窮水盡疑無路，柳暗花明又一村」的數千里尋「魷礦」歷程，著實應驗臺灣先天對華人的魷魚珍味嗜癮性格。然當溯及此一艱辛探勘歷程開始時，令魷魚業者驚訝的是發現臺灣最愛的魷魚，竟為當時的阿根廷政府視為海洋垃圾，於是一時對來自地

38 依據魷魚公會公布世界具商業利用價值的魷魚種類與漁場分布，有以下4類：

（1）赤魷（*Ommastrephes bartrami*）：主要分布在西北太平洋，東自堪查加半島南端，北自鄂霍次克海、日本海，南下延伸至渤海、黃海、東海一帶的亞熱帶、溫帶海域。由於分布地緣近日本，且日本又是捕魷、吃魷大國，所以赤魷又有日本魷之稱。赤魷主要漁期在7月至10月間。

（2）紐西蘭魷（*Nototodarus sloanii*）：主要分布在紐西蘭南島四周海域，北自南緯40度附近的亞熱帶海域，南至南緯51度的奧克蘭群島以及南緯53度的堪布爾島。

（3）七星魷（*Martialia hyadesi*）：主要分布在南美洲南端巴達哥尼亞地方大陸棚與斜坡一帶，東自南喬治亞群島，西到東南太平洋。

（4）阿根廷魷（*Lluex argentines*）：主要分布在西南大西洋，北自南緯23度，南至南緯55度，包括巴西南部、烏拉圭、阿根廷、福克蘭群島到南美洲南端的大陸棚及邊緣的斜坡上段。阿根廷魷為國內遠洋魷漁業最主要的捕撈品種（歷年平均約七成以上），漁期主要在1月至5月間。

以上資料來源：魷魚公會網頁的〈魷魚業介紹-主要魷魚種介紹〉。資料檢索日期：2013年12月18日。網址：<http://www.squid.org.tw/>。

39 資料來源：高雄市海洋局漁業文化館的常設魷魚展館展版簡介。

球彼端臺灣魷釣船隊的義務「除污」行動，感激萬分。⁴⁰但當阿根廷政府最後發現到自己門前的垃圾竟是遠處別人的黃金時，隨即又實施一連串的限捕行動，包括宣布200海哩經濟海域與徵收高額入漁費等措施。⁴¹

囿於阿根廷海域的豐富魷魚資源，業者即使受到百般刁難，仍多願意加強在此如絕地逢生般海域的投資。⁴²於是，更多遠洋漁業業者相繼投入魷漁業，並建造更多搭配先進冷凍設備、700噸級以上的新型魷釣船投入此新漁場。直至1987年，臺灣的魷漁業已創下擁130多艘魷釣船，及年產量達近15萬噸的歷史紀錄（漁獲產量之大僅次於鮪漁業、圍網漁業，最高時更曾創下年產29萬噸 [2007年] 的歷史紀錄，表4-1），使臺灣一躍而與韓國、日本並列國際捕魷大國，⁴³一改原來的魷魚（乾）進口國地位，轉而為魷魚（鮮）出口大國。至此，位處西南大西洋的阿根廷漁場（含福克蘭群島漁場）成為臺灣最主要的魷魚捕撈處，平均由此漁獲量都占全年生產量的八成以上。隨著魷漁業規模的擴增，魷漁業者有識於有成立互助組織的需要，乃於1992年申請並獲准成立魷魚公會。至今，以高雄前鎮漁港為唯一臺灣魷釣基地的魷漁業，至2013年底，業已發展出有五十多家業者及一百多艘先進大型魷釣船的產業規模（擁5艘以上魷釣船業者即有6家），⁴⁴當中且一直有新建魷釣船的加入與舊船汰換，足證臺灣魷漁業的發展遠景。

由於捕撈技術的成熟，國內魷漁業業已發展成出一完整的產業鏈。在魷釣船方面，由於魷魚與秋刀魚的捕撈設備相近，故現今臺灣魷釣船每年6-7月間由阿根廷海域返回前鎮漁港後，便進行卸貨、更換設備與整補作業，隨即再赴北太平洋進行約半年的秋刀魚捕撈。如此交叉循環的作業方式，對魷魚漁況難料的不確定因素，終究較能提供有利的

40 訪談資料來源：黃一成，華偉國際漁業集團董事長兼中華民國全國漁會理事長（高雄，2013/11/23）。

41 入漁費就像是租金，即是在進入一國經濟海域捕撈前，須繳納一筆可觀的「租海金」。一般而言，我國魷釣船如在阿根廷或福克蘭群島（屬英國政府）經濟海域內捕撈5個月，每艘船平均約須繳新臺幣700-1000萬的租海金，而此尚不包括以其它漁業協定、合作為名義所須繳交的費用。

42 雖然魷漁業另又開發東南太平洋漁場（主要從2002年起），只是主要漁貨係屬大型、肉厚的祕魯魷魚，這類魷魚肉質較適作仿鮑片用途，不適一般傳統乾製、鮮食用途，參表4-1。

43 據聯合國糧農組織（Food and Agriculture Organization；FAO）的統計顯示，在1985至1995年間，臺灣的每年魷魚產量均屬全球前三大（低於日本、高於韓國），但近年來由於有阿根廷（占有地利之便）及中國大陸（消費力提升）的加入，臺灣阿根廷魷魚捕獲量的全球占比已有下降趨勢，詳：余金妹，〈全球魷魚供需與市場資訊（上）〉，《中國水產》，589（2002），頁37。雖然如此，臺灣魷魚產業由於技術先進，品質水準獲高度肯定，因此至今仍是世界主要的魷魚出口大國。

44 訪談資料來源：李唐輝，魷魚公會總幹事（高雄，2014/01/08）。

表 4-1 臺灣魷魚生產歷年統計

時間 (年)	西北太平洋漁場 (噸/艘數)	紐西蘭漁場 (噸/艘數)	西南大西洋漁場 (噸/艘數)	東南太平洋漁場 (噸/艘數)	總生產量 (噸/艘次)
1972	70 // 1				70 // 1
1973	47 // 1	109 // 1			156 // 2
1974	28 // 1	95 // 1			123 // 2
1975	540 // 5	254 // 3			794 // 8
1976	792 // 11	1,379 // 10			2,171 // 21
1977	880 // 6	1,797 // 9			2,677 // 15
1978	2,505 // 14	2,163 // 10			4,668 // 24
1979	3,385 // 23	1,601 // 17			4,986 // 40
1980	5,732 // 39	3,497 // 25			9,229 // 64
1981	15,405 // 72	13,100 // 41			23,552 // 107
1982	24,749 // 98	16,377 // 47			37,849 // 139
1983	23,469 // 140	17,900 // 51	550 // 2		40,396 // 189
1984	27,600 // 146	8,343 // 38	6,594 // 8		52,094 // 205
1985	21,800 // 124	1,253 // 7	54,000 // 48		84,143 // 210
1986	13,900 // 110	850 // 4	78,950 // 63		94,103 // 180
1987	18,578 // 94		128,496 // 77		147,925 // 175
1988	10,478 // 92		123,927 // 132		134,405 // 224
1989	29,696 // 143		98,079 // 125		127,775 // 268
1990	17,546 // 97		79,569 // 115		97,115 // 212
1991	20,014 // 95		120,728 // 115		140,742 // 210
1992	10,688 // 57		116,697 // 108	1,698 // 20	129,083 // 185
1993	422 // 3		197,072 // 117		197,494 // 120
1994	10,917 // 45		147,386 // 110		158,303 // 155
1995	22,243 // 50	8,284 // 10	123,835 // 99		154,362 // 159
1996	18,306 // 57	14,747 // 27	105,119 // 83		138,172 // 167
1997	11,643 // 35	6,620 // 20	194,123 // 93		212,386 // 148
1998	34,840 // 77	3,974 // 10	163,180 // 105		201,994 // 192
1999	11,261 // 51	761 // 6	264,089 // 110		276,111 // 167
2000	5,717 // 19		247,857 // 115		253,574 // 134
2001	5,104 // 41		141,679 // 111		146,783 // 152
2002	3,750 // 19		95,073 // 110	12,064 // 18	110,887 // 147
2003	482 // 3		123,668 // 106	23,009 // 27	147,159 // 136
2004	9,022 // 75		9,775 // 109	39,450 // 29	58,247 // 213
2005	4,302 // 21	3,831 // 7	35,725 // 95	15,976 // 16	59,834 // 139
2006	472 // 5	3,304 // 11	125,929 // 75	18,349 // 18	148,054 // 109
2007	478 // 3		284,707 // 95	14,750 // 13	299,935 // 111
2008	481 // 1		208,641 // 67	31,161 // 13	240,283 // 81
2009	336 // 12		56,092 // 74	12,319 // 13	68,747 // 99
2010			30,543 // 77	29,206 // 20	59,749 // 97
2011	23 // 6		69,577 // 89	35,418 // 21	105,018 // 116
2012			83,949 // 91	14,177 // 14	98,126 // 105

資料來源：魷魚公會，〈魷漁業介紹·歷年魷魚產量〉。檢索日期：2013年11月23日。網址：<http://www.squid.org.tw/>。

緩衝環境。至於在魷魚的用途方面，自阿根廷海域漁場開發後，國內魷魚便已出現嚴重過剩生產，因此現今除每年國內固定三萬噸的內需外，其餘（八成以上）均作外銷，賺取外匯，外銷國家以中國大陸為主。內需部分除部分供作魚餌外，其餘主要用於製作魷魚乾、加工（魷魚絲／片、調理食品／煉製品），及新鮮食材等用途。⁴⁵此經營模式經多年運轉後，臺灣魷漁業已發展出一包含漁業貿易代理、加工製造業、冷凍業、銷售通路業（含各級盤商及市場零售業），及飼料業等的完整產業鏈。而且，此魷魚產業鏈內各產業的經營總部，也多集中在高雄一地，再由此輻射至全臺各地、中國大陸，甚至是歐美等地。

相較於日治時期的魷魚經營型態（乾製、進出口），當今臺灣因已建構出自主、完整的魷魚產業鏈，過剩阿根廷魷魚生產所延伸的魷魚珍味／真味在地生產，當更足以建構、再建構魷魚的在地化美味。每年元旦過後，高雄前鎮漁港舉目所及，盡是擠爆船席、整裝待出航至阿根廷的壯觀魷釣船隊，即將展開40多天的航程（圖4-1、4-2，作者自攝），沿南海、印度洋、大西洋，一路至阿根廷外海，進行為期5-6個月的捕撈作業。

以時空壓縮（time-space compression）尺度的視野觀之，⁴⁶高雄，不啻是阿根廷魷魚在地味創造的濫觴之地。



圖4-1 摩肩擦踵的魷釣船（共6排）（2014年1月5日）



圖4-2 砲聲隆隆中的出航噴水儀式（2014年1月5日）

45 訪談資料來源：黃一成董事長（高雄，2013年11月23日）。

46 時空壓縮意指時間、空間彼此間關係因人類資訊科技、經濟進步而本質改變的現象。如當今智慧手機可讓人超越空間時差，同步與天涯之遙的親人電話聯繫。見：Harvey, D., *The Condition of Postmodernity: An Enquiry into the Origins of Cultural Change* (Cambridge, MA: Blackwell, 1990), p. 292.

伍、結語：「高雄魷魚」？

由以上魷漁業發展歷史來看，上世紀70年代恰是臺灣魷魚乾與新鮮魷魚消費的分水嶺。就經濟面而言，清代、日治至70年代以前的魷魚乾進口時代，反映當時社會因處物質匱乏，使得當時民眾僅能在非常時機中作被動、有限的消費選擇；70年代後的新鮮魷魚生產時代，生產過剩適也反映出此時的經濟富足環境。在臺灣，生產過剩的新鮮魷魚改變了以往魷魚乾單純乾貨發泡、乾烤的烹調方法，延伸出迥異於魷魚乾（特具氨、硫揮發氣味）的諸多砂鍋（如三杯魷魚）、快炒（如雪菜炒鮮魷）、酥炸（蒜味酥炸大魷魚）、碳烤（蜜汁烤魷魚）等更多元、更符真實原味的新鮮料理。簡言之，新鮮魷魚的生產代表一種蛻變，顯示魷魚消費由匱乏（社會經濟）、乾製（原料型態）、非常（使用時機）所建構的「珍味」時代，轉而為由過剩、新鮮、常態再建構而成的「真味」時代（如圖5-1-A）。

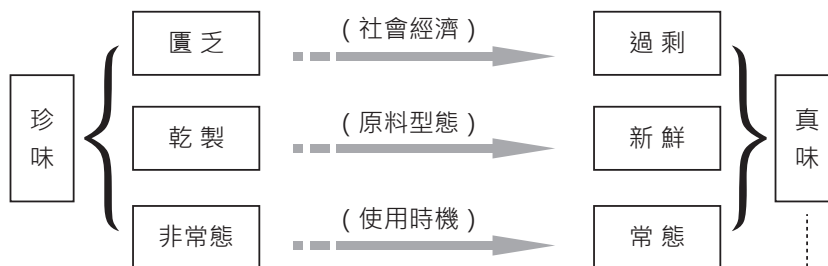


圖5-1-A 珍味至真味轉變

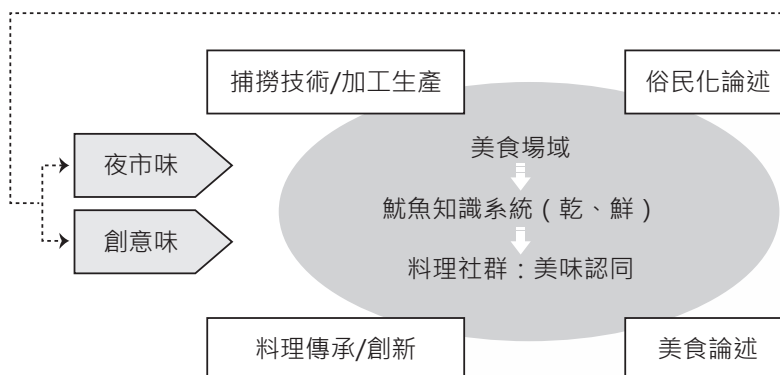


圖5-1-B 真味的美味認同

魷魚真味的社會反映，尤以夜市味、創意味為甚（圖5-1-B）。此兩味分別顯現了新鮮魷魚與當今主流夜市文化、烹調美學潮流間，「互味」（inter-gustation）又「互文」（inter-textuality）的融滲意境。彼此互味方面，魷魚遇熱飄散特有的國人逐臭味（配合逗趣的全隻外形），是夜市最致命的吸引力所在——有夜市，定有香烤魷魚味，有魷魚香烤味，定有夜市！彼此互文方面，新鮮魷魚適作天然全隻／胴體塑形盤飾美化的美學倡議（含刻花捲曲的肌肉質地特性），與其極富營養成分的健康宣稱，是餐飲業者、家庭作業者最易取悅／取信客人、家人的重要食材選擇。在這互味、互文的魷魚知識系統建構中，有市井小民、部落客隨性／流俗的「拉伯雷式」魷魚言論（rhetoric），也有美食推廣展演的分享與品評，蔚為一交流熱絡的美食場域。這一熱絡景象，也正在形塑出一具在地認同，由料理者與享受料理者所共構的料理社群。

總結而言，促成魷魚真味料理社群成立的背後推手，非高雄的魷漁業莫屬。在高雄，在地完整的魷魚產業鏈是阿根廷魷魚歸化臺灣在地的關鍵過程。有此先天優勢，臺灣在地魷魚宣稱若有更多高雄元素的挹注，就像「高雄黑輪」，「高雄魷魚」，指日可待。

參考書目／

一、史料

- 周密（宋），《武林舊事》，「文淵閣四庫全書電子書」。香港：迪志文化，2001。
 吳自牧（宋），《夢梁錄》，「文淵閣四庫全書電子書」。香港：迪志文化，2001。
 李時珍（明），《本草綱目》，「文淵閣四庫全書電子書」。香港：迪志文化，2001。
 不著撰人（清），《臺灣關係文獻集零》，「臺灣文獻叢刊」第309種。臺北：臺灣銀行經濟研究室，1972。
 林豪（清），《澎湖廳志》，「臺灣文獻叢刊」第164種。臺北：臺灣銀行經濟研究室，1963。
 片岡巖，〈臺灣風俗誌〉。臺北：臺灣日日新報社，1921。
 臺灣總督府財務局稅務課，〈自明治39年至昭和10年臺灣貿易40年表〉。臺北：臺灣總督府財務局，1936。
 臺灣總督府殖產局水產課，〈昭和16年臺灣水產統計〉。臺北：臺灣總督府殖產局，1943。
 《特別改良最新增廣英臺留學歌》。廈門：會文堂書局，1932。
 《安童買菜歌》。新竹：竹林書局，1987。

二、專書／論文

- 文思理（Mintz, Sidney）（2007），〈傳播、離散與融合：中國飲食文化方式的演進〉，見中華飲食文化基金會編《第十屆中華飲食文化國際學術研討會論文集》，頁1-12。臺北：中華飲食文化基金會。
 李玟琳、孫寶年（1986），〈魷魚的生化特性〉，《中國水產》，397，頁43-51。
 余金妹（2002），〈全球魷魚供需與市場資訊（上）〉，《中國水產》，589，頁35-39。
 黃富三、林滿江、翁佳音編（1997），《清末臺灣海關歷年資料二冊1867-1895》。臺北：中央研究院臺灣史研究所籌備處。
 陳靜宜（2011），《臺味：從番薯糜到紅蟳米糕》。臺北：聯經出版。
 張玉欣（2003），〈臺北飲食文化初探〉，《中華飲食文化基金會會訊》，9（1），頁35-42。
 張奇平、高啟耀（1993），〈魷魚的乾燥與品質影響〉，《水產食品》，21，頁5-20。
 曾喜城（2007），〈臺灣及東南亞客家移民飲食文化初探〉，見中華飲食文化基金會編《第十屆中華飲食文化學術研討

- 會》，頁 79-94。臺北：中華飲食文化基金會。
- 蔡欽泓、龔鳴盛、孫寶年（1989），〈魷魚乾品質指標的建立（1）：風味組成和品級分類〉，《食品科學》，16（2），頁119-128。
- 蘇恒安（2013），〈米酒、美味地景、臺灣味〉，見中華飲食文化基金會編《2013 中華飲食文化國際學術研討會論文集》，頁435-450。臺北：中華飲食文化基金會。

三、報紙

- 二殘，〈二殘雜記：炒頭頭的魷魚〉（1993年4月12日），《聯合報》，36版續紛。
- 張殊涵，〈百年教育系列12：唱國歌 躲老鼠 戲院串起臺灣故事〉（2011年1月31日），《臺灣立報》，教育版。
- 〈海產物輸入の必用錫（土名魷魚）〉（1897年8月25日），《臺灣日日新報》日刊，日文第3版。
- 〈澎湖柔魚製法改良講習〉（1929年4月28日），《臺灣日日新報》日刊，漢文4版。
- 〈錫魚廉價〉（1923年12月29日），《臺灣日日新報》日刊，漢文第3版。

四、西文專書

- Ferguson, P.P. (2000), 'A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th-century France.' In Food Vol. III, eds. David Inglis et al., pp. 114-154. London & New York: Routledge.
- Harvey, D. (1990), The Condition of Postmodernity: An Enquiry into the Origins of Cultural Change. Cambridge, MA: Blackwell.
- Pitte, J.R. (2000), 'The Land of Milk and Honey or the Old Country of Gourmands?' In Food Vol. V., eds. David Inglis et al., pp. 25-38. London & New York: Routledge.

五、網頁文獻

- 臺灣區遠洋魷魚船魚類輸出業同業公會網站。資料檢索日期：2013年11-12月。網址：<http://www.squid.org.tw>。
- 黃連煜主唱，〈Only Love-客家小炒〉，2010。資料檢索日期：2013年12月26日。網址：<http://www.youtube.com/watch?v=qgD7ARmfYrU>。
- 維基百科，〈解僱〉。資料檢索日期：2014年2月4日。網址：<http://www.wikipedia.org/>。
- 潘英海，〈祭品〉，1994。資料檢索日期：2013年12月7日。網址：<http://catalog.digitalarchives.tw/item/00/6c/47/76.html>。
- 鍾寶珠、呂淑芳，〈稻香伯公會〉，2008。資料檢索日期：2013年12月7日。網址：<http://catalog.digitalarchives.tw/item/00/34/13/b0.html>。
- Intangible Cultural Heritage, UNESCO. 'Gastronomic meal of the French,' accessed date: 2013/11/02. Web: <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RL=00437>。
- Merriam-Webster, 'calamus,' accessed date: 2013/12/11. Web: <http://www.merriam-webster.com>。

六、影音資料

- 余天龍主唱（2013），《來去艋舺》。臺北：上登唱片。
- 陳惠敏主唱（2010），《惜惜·正月》。臺北：風潮音樂。

七、訪談資料

- 李唐輝，臺灣區遠洋魷魚船魚類輸出業同業公會總幹事，訪談日期：2014年1月8日。高雄。
- 吳信長，行政院農委會漁業署遠洋漁業開發中心主任，訪談日期：2013年12月10日。高雄。
- 黃一成，華偉國際漁業集團董事長兼中華民國全國漁會理事長，訪談日期：2013年11月23日。高雄。

八、電郵通信

- 邱思魁，國立海洋大學食品科學系教授，收取通訊信件時間：2013年12月15日。
- 周照仁，國立高雄海洋科技大學水產食品科學系教授兼校長，收取通訊信件時間：2013年12月19日。