



尋訪彰化王功漁港的故鄉

圖／文 黃金財●煉研所

鄉土小吃代表在地特有文化，有時甚至成爲一種「地標」，想到故鄉小吃的風味，總叫人食指大動，更勾起在外遊子的思鄉之情。「秋風起，蚵兒肥」，位於彰化濱海的王功就因盛產蚵仔而聞名全台。

王功位在大肚溪和濁水溪的沖積平原上，南近濁水溪，遠在二、三百年前就是有名的漁港。溯其地名由來，據說係因嘉慶年間海盜橫行，經池府王爺逐退其首領蔡牽後，盜匪始銷聲匿跡，居民爲感念王爺而稱「王功」，由此也可見先民移民墾殖艱辛的一面；至道光年間形成「王功庄」，庄民大部分由福建西河遷入，以林姓爲主；又相傳昔日港口附近有一座王爺宮，因此王功又名「王宮」。

明、清時期的王功爲鹿港的外港，與大陸間商賈往來盛極一時，但清末以後因西海岸沙洲漂移不定，加上濁水溪數度氾濫，挾帶大量泥沙造成港口淤積，大船無法靠港，盛況自然不如以往。直到民國五十年間，在

當地漁民極力爭取下，由政府規劃開發爲港區，海埔新生地又不斷向外拓展，乃逐漸恢復繁榮景象。

靠海吃海蚵仔 遠近馳名

王功爲台灣「蚵仔」最主要的產地之一，至今仍保有樸實自然的風貌，有如未經雕琢的璞玉，吸引眾多遊客慕名前往。田野工作調查者李修璋表示，王功港受限於海岸坡度平緩及水深短淺，大噸位船隻無法靠岸，只能發展近海漁業，漁獲量並不大，當地漁民向以養蚵爲主。蚵仔又稱「牡蠣」，味美滋補，王功所產更因豐腴鮮美而名聞遐邇。走在王功港區，大街小巷中各式蚵仔小吃

◀ 蚵仔是王功人主要的經濟來源。





◀ 蚵仔殼化身為藝術品。

店林立；處處可見勤奮的老婦以剝牡蠣殼為副業，居民靠海吃海、樂天自足；而路邊簇簇牡蠣殼如小山般，據

說不僅是燒製石灰的上好材料，也是摻配雞、鴨飼料時不可或缺的有機養分呢！

由於氣溫、水質有別，全省各地養蚵旺季不盡相同，但大都集中於年底或年初。牡蠣主要攝取水中天然的浮游生物與有機物質為生，養殖時通常不需投餌，相當經濟又省人工。王功漁港養殖牡蠣的方式有三種：插竹式——適合一般淺灘地區，以竹枝長短配合海灘深淺，所需成本較低，操作簡單；簡易垂下式——適於海岸較深的內灣及潮溝等處，分區養殖，每區大約六十坪，最大則為一百五十坪，各區平均間隔二公尺作為通路，並以退潮時水深能有一公尺，蚵



◀ 蚵仔採收後須以海水清洗。

架露出水面五十公分者為宜。垂下式養殖棚一般採長方形設計，且與海流成垂直角度，以增加通過蚵串之水量，相對增加牡蠣攝食機會；平掛式——約在淺灘潮溝一公尺深之處，其蚵架一般為細長形單排式，少數採用雙排式，蚵串改用橫掛可提高生產面積，增加收穫量。

王功蚵仔得天獨厚，主要是因其成長環境遠離大河口，且未受工廠廢水污染，因此體型飽滿，外表亮麗，有「珍珠蚵」的雅稱。事實上，鹿港地區的海鮮大多數也來自王功，備受饕客歡迎。

採蚵看潮汐打拚為生活

王功蚵仔產量號稱全台第一，插蚵的工作相對十分忙碌，漁民出海作業除須配合潮汐起落外，還要注意險惡的海象；王功港邊蚵寮到處可見，為保持牡蠣的新鮮度，採蚵時間約在凌晨三、四點左右，採蚵人採收時海水過膝，浸在冷冽的海水中作業，其辛苦實不足為外人道，台語歌「青蚵仔嫂」恰反映出養蚵人家的知足與樂天。而由於採蚵仔一天一回，為爭取工作時間，蚵農還自行設計特殊的機器三輪車，以利退潮時及時採收，至

於何時的蚵仔風味最佳？當地漁民表示，每年冬至期間風浪較小、又有寒冷的潮水時所採收的蚵仔最甘甜可口；一位採蚵的漁民說：「不管是颯陽天或陰雨天，採蚵總是跟潮汐搶時間，手腳要快，因為不到四個小時，潮水又滿潮了，海水再度淹蓋整個蚵田，海邊又再度恢復寧靜……這是宿命，也是機緣。」

一顆顆圓碩肥美的鮮蚵可做成蚵仔煎、蚵仔麵線、鮮蚵粥等可口小吃，是老饕最愛，王功的主要大街——芳漢路兩旁就設有多家蚵仔小吃店，其中又以「蚵仔炸」最著名，也最受



笑容可掬的小販正是「靠山吃山，靠海吃海」的典型。

王功港擁有豐富的漁產資源，也有一份自然淡雅的漁村風情，夕陽西下時分，晚霞餘暉映著蚵架的倒影，使俗稱「風頭水尾」的蚵仔故鄉更添姿采。而置身漁筏點點、海天一色的秀色麗景中，品嚐道地小吃、還有濃郁人情味，足以讓人由衷愛上這個小鎮；想到王功漁民與大海爭地、打拚為生活的苦心，尤令人覺得感動。王功之旅就在鹹鹹海風的吹拂下，留下了一串串美好的回憶！

歡迎：據當地業者表示，蚵仔炸外皮多用麵粉或地瓜粉加水調製，也有商家以黃豆和糯米磨成米漿做外皮，加上新鮮蚵仔、韭菜、高麗菜的內陷，然後下鍋油炸，起鍋後趁熱食用，香脆甜美，口感極佳，其中竅門即在火候的控制，師傅常以此顯示烹調的功力。



▲ 王功「蚵仔炸」小吃全省聞名。