

鯖魚鬆創史人林清芳

「鯖魚」在南方澳漁村是打漁郎不可或缺的菜魚之一，烹煮方式數十年來都沒有改變，從事旗魚鬆製作的林清芳，在潛心研發數年後，雖成功製成全國獨一無二的鯖魚鬆，眾人對其獨特口味讚不絕口，雖然不到四十歲，卻擁有一身好「武藝」，若進入量產將掀起鯖魚大革命。

南方澳漁村雖是全省三大漁港之一，所捕獲的魚貨琳瑯滿目，一般而言，大多數的魚獲物僅是零售或經初級加工製作魚罐頭，減少有新穎產品問市，多年來漁民也滿足於現狀，雖然有時會想突破瓶頸，但缺乏研發的長遠打算，使得魚貨，尤其是鯖魚經常因為供過於求，造成售價節節下滑，漁民叫苦不已。

為提升鯖魚的價值，讓高經濟且營養的魚貨不致於被視為敝屣，民眾可以吃到新鮮、美味且多樣化的鯖魚製品，林清芳於是發願潛心研究。

雖從事魚鬆、魚脯製作已有數十年歷史，林清芳繼承父親的衣鉢，一路走來相當辛苦，國小畢業年僅十三歲，就沒有繼續升學當起學徒，從冷凍庫中扛著一箱箱魚貨進進出出，每天聞著魚腥味，埋頭苦幹，小小身軀要抬著龐大魚貨，學習如何操刀去魚皮切割魚骨，氣力雖用盡卻不敢吭聲，汗水經常與淚水交織在一起，看到別人可以快樂上課、求學，他得為生活而努力，雖然無法與同年紀的小朋友在一起，他也因此學得一技之長，塞翁失馬焉知非福。

憑著多年累積的經驗，林清芳雖然不到四十歲，卻擁有豐富的閱歷，加上他肯吃苦學習，使得宜縣「從一而終」的魚鬆師傅只剩下他一人，其餘不是轉行便

是退休。

魚鬆界幾乎是青黃不接的地步，食品研發所花費的心思更多，因製作過程相當辛苦，炒魚鬆要耐得著高溫、用鐵鏟翻動相當耗體力，工作時間又長，年輕人一聞到滿身的魚腥味早就逃之夭夭，多待一刻也不願意，肯吃苦學習反成為異類。

「鯖魚製成魚鬆的過程十分繁雜，需要花費頗多功夫」林清芳說得先將魚刺、內臟及魚頭取出將魚血管挑出，並加工研磨再調料，溫度的控制，絲毫不可馬虎，若是火候不夠，一個步驟疏忽就前功盡棄，沒有專業知識，很少人敢大膽嘗試，經他反覆試驗，總算初完成色香味俱全的鯖魚鬆，是目前國內首次研發以鯖魚製成的魚鬆，味道與一般的魚脯、魚鬆截然不同，保存鯖魚天然魚香味及營養成份，讓鯖魚不再僅是製作罐頭的魚貨而已。

不過林清芳感到隱憂的是，倘若再不鼓勵年輕一代投入製作行列，再過不久，這門功夫很可能就成為絕響。

