

## 鄭記香腸 誠信經營 展望百年

## 鄭志豐傳承一甲子的手工香腸

咬一口，焦香沁甜、齒頰留香！小琉球非買不可的伴手禮——鄭記香腸，傳承六十年的手工好滋味。文、攝影／洪詩茵



► 鄭志豐期許兒子能承接衣鉢，將鄭記香腸推向百年老店。

**來** 到小琉球，最著名的伴手禮除了

麻花捲外，更有已在當地傳承六十年的香腸老店——鄭記香腸。鄭記香腸就位於小琉球中山路上，現已由第二代——鄭志豐先生接手經營，店內只販售生香腸伴手禮，若想品嚐現烤的鄭記香腸，小琉球最熱鬧的民生路上，攤

子前擺放有彈珠台的香腸攤子即是，可以選擇單吃香腸或大腸包小腸，香腸口感紮實滑順，微有焦糖香氣，令人吮指回味。

## 跟著野台戲烤出名氣

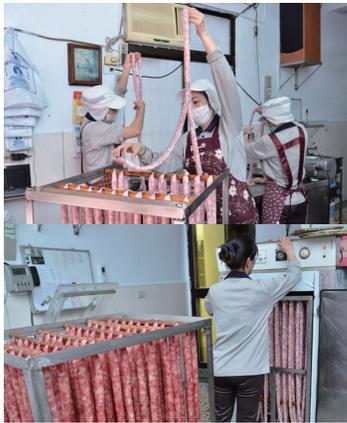
鄭記香腸的創辦人鄭水樹先生，原是屏東東港人，十七歲的時候，跟隨長輩到小琉球做生意，夏天賣冰、冬天賣烤香腸。尤其每年農曆二月十九日，是觀音媽生日，小琉球各區都要輪流做野台戲為觀音佛祖慶生，由於當時路況不好，全島輪完大約需要二、三個月時間，鄭水樹就跟著野台戲全島賣香腸。鄭志豐表示，在那個年代，香腸是非常奢侈的吃食，通常只有節慶日才吃得到，因此，當時父親的香腸攤子旁，總是圍繞著一群小朋友，除了寺廟慶典

外，撞球場、桌球場外也都有父親烤香腸的身影，那時候，大多都是賣熟香腸，較少提供生香腸。隨著時代變遷，大家開始買生香腸作為祭拜品，香腸的生意愈來愈好，加上冰品又有季節性，父親才決定專職賣香腸。

鄭志豐坦言，雖然他國中時期就開始幫忙做香腸，卻沒有接下家中香腸生意的想法，總想著要到台灣本島闖蕩。從屏東高職畢業之後，擔任外務工作期間，一次到金山十八王宮廟送貨，因當地環境與小琉球相似，讓他突然之間思念起故鄉，一邊開著車一邊流著眼淚，那一刻，鄭志豐決定回鄉承接父親的香腸事業。

## 接手 堅持做對的事

鄭志豐表示，承接家中生意，如果



◀ 鄭記香腸製作過程嚴謹。

手工藉此擴大營業，保留了鄭記香腸的最大優勢——手工。他表示：「手工之於機器製作香腸的優點，在於手工才能挑出肉餡中的筋、血管、腫瘤等雜質，讓香腸的口感更為滑順，如果為了擴大

營業改為機器製作，反而失去鄭記香腸的特色，捨本逐末了！」

第一代經營時，鄭記香腸僅有原味及香料兩種口味，鄭志豐接手之後，從客戶的回饋，巧思研創了豆瓣醬、紅麴、黑胡椒、飛魚卵等口味的香腸。尤其飛魚卵香腸極具在地特色，銷量甚至超越原味香腸，成為鄭記香腸最暢銷的口味，鄭志豐說：「我們的飛魚卵香腸堅持使用國產飛魚卵，不使用國外生產、價錢便宜近一半的飛魚卵，而銷量也證實了我們的堅持是對的！」

### 誠信經營 傳承百年

承接事業，創新是必須，傳承也是必須，鄭志豐並非一味追求創新，在香腸製作過程中，除了使用溫體豬的後腿肉為原料，更堅持不以機器取代手工藉此擴大營業，保留了鄭記香腸的最大優勢——手工。他表示：「手工之於機器製作香腸的優點，在於手工才能挑出肉餡中的筋、血管、腫瘤等雜質，讓香腸的口感更為滑順，如果為了擴大

營業改為機器製作，反而失去鄭記香腸的特色，捨本逐末了！」

第一代經營時，鄭記香腸僅有原味及香料兩種口味，鄭志豐接手之後，從客戶的回饋，巧思研創了豆瓣醬、紅麴、黑胡椒、飛魚卵等口味的香腸。尤其飛魚卵香腸極具在地特色，銷量甚至超越原味香腸，成為鄭記香腸最暢銷的口味，鄭志豐說：「我們的飛魚卵香腸堅持使用國產飛魚卵，不使用國外生產、價錢便宜近一半的飛魚卵，而銷量也證實了我們的堅持是對的！」

對於鄭記香腸，鄭志豐驕傲地表示：「我敢向客人拍胸脯保證，如果買回去之後，吃了不喜歡，可以全額退費。就真正的碰到要求退費的客人，這也是我們的幸運，因為有批評才有成長。」

每年中秋節小琉球鄉公所都會進行檢查，而鄭記香腸也年年通過檢驗，製作過程經得起考驗。面對未來，鄭志豐堅持以老店的方式行銷，不參與政府舉辦的任何金牌獎，他提到，這種繳錢得來的認證獎項，是欺騙消費者的行為，他堅持誠信才是永續經營的基石，支持他朝百年老店的夢想前進。✪



▲ 鄭記香腸是小琉球唯一專職賣香腸的店家，一甲子的風華吸引無數媒體前來採訪。



▲ 鄭志豐的弟弟在當地經營民宿「海洋風情」，兄弟兩人都加入小琉球海洋志工隊，清除海底垃圾，一同為小琉球的生態環境而努力。