



臺灣烏魚子（上）

圖、文 / 筱瑜

在每年臨近歲末，熱鬧歡喜迎新年時，讓人聯想到：年貨、紅包和團圓飯。而在除夕夜（臺灣俗稱「二九暝」或「三十暝」，視臘月大小而定）的團圓飯中，都會有一道美味的烏魚子料理，才會有「過年」的味道。烏魚子是年節應景的好料理，不管是做為配菜，或經過簡單烘烤後的主菜，都是讓許多人讚不絕口的美味。

當北風開始吹起時，烏魚的卵巢就開始成長，若以「節氣」的時間來說，就是從「白露」後開始懷孕生長，大約要經過兩個月或兩個半月的時間，卵巢才會達到成熟飽滿程度。以養殖業者的經驗，養殖兩年的二齡魚，每尾大約可以達到 3 台斤多重，在正常情形下，烏魚子可達約 5、6 兩重，養殖三年的三齡魚，大約可以達到 4 台斤多重，正常情形下，烏魚子可達約 7、8 兩重；當然養殖管理技術好，烏魚成長得好，烏魚子也可達約 10 兩多重。

通常來說，烏魚子的卵徑，以約在 0.4 至 0.5 公釐時為最佳，若卵徑大過於 0.7 公釐時，則因含油脂量過多，將影響烏魚子的口感，而導致價格下跌，因此，烏魚收成的時機相當重要，若是錯過最佳時間，則兩、三年努力下來，所投注的時間與成本，將會無法回收。

雲林縣口湖鄉位於北港溪出海口，是俗稱「風頭水尾」（「風頭」是指冬季颶強勁東北季風，口湖鄉首當其衝；「水尾」即是指口湖鄉位於北港溪尾端，地理環境條件很差。）的地方。受制於惡劣的自然環境，導致不利於農作物生長，使得當地原以農、牧為主的產業結構出現重大變化，農民見飼養鰻魚、草蝦、白蝦、烏魚有利可圖，爭相將農田闢為魚塢，轉型從事水產養殖。在每年冬季烏魚子加工製造旺季，配合海域各漁港的捕烏魚盛期及養殖生產期，進入年度產製烏魚子的旺季，因此，在



烏魚子加工廠寬敞的曝曬場地。

沿海各個漁村內，隨處可見曝曬烏魚子的畫面，展現出耀眼金黃色的光芒。

每年「冬至」來臨之前，是烏魚子的生產季節，也是全世界老饕品嚐烏魚子的最佳嚐鮮季節。臺灣烏魚子的加工製作，已經有數百年的歷史，雲林縣口湖地區因緊臨臺灣海峽，每年「冬至」節氣前，都有漁民等著野生烏魚群來報到，只要捕到更多烏魚群，就可以豐收過好年。

口湖鄉製作烏魚子的歷史悠久，尤其在冬季烏魚收成期前來，都能看到家家戶戶曬烏魚子的場面，放眼所及皆是閃亮的橙黃或金黃色彩，場面相當壯觀。加工製作烏魚子業者，鑑於烏魚子在市場上的重要性，乃不斷改進製作技術，衛生品質也在一定水準之上，加工製作的烏魚子風味特殊，獲得消費者一致讚譽口碑；

而經由口湖地區製作的烏魚子，不管是進口或本地產，都有其特殊風味，除供銷國內市場外，每年都有來自國外的訂單，使烏魚子成為口湖鄉最具特色的漁特產品。

烏魚子，一種以鰻魚卵巢鹽漬後曬乾的水產加工食品，是臺灣傳統美食及名產之一，為稀有珍貴的美食，來自海洋的天然風味。橙黃色的烏魚子，風味獨有特殊，吃後齒頰留香，讓人回味無窮，不但國人喜歡，日本人則視之為珍品。

在烏魚子中，含有豐富蛋白質及脂質，而蛋白質所含各種必需胺基酸，質地都很優良，脂質含多量高度不飽和脂肪酸（如 EPA 與 DHA）。烏魚子還含有高量的蠟酯，是造成烏魚子吃起來，有特殊嚼感的主因。

臺灣的烏魚子，是以雌烏魚的卵巢加工製作而成，其製作及食用方法，源自於日本長崎。日本人認為世界「三大珍味」，為：魚子醬、鵝肝醬及烏魚子。因而，烏魚子對日本人來說，是與寶石同等尊貴。



① 烏魚子在除夕團圓飯中倍增年味。
② 烏魚子是年節應景的美食。

烏魚的營養豐富，且肉質細嫩味道鮮美，經濟價值很高，為大眾所喜愛。除雌烏的卵巢，雄烏的魚腩（相當於人類的胃袋，烏魚吃下東西經由此消化，是料理聖品。）、魚膘（精囊，為海產餐廳中的珍品，也具相當附加價值）外，取出「烏魚三寶」後的魚體，俗稱為「烏魚殼」，由於已採走烏魚子，銷售價格不高，但因肉多、味鮮、少刺及烹調簡單，加上又是價廉物美，相當受消費者歡迎，市場上一推出，即吸引許多人搶鮮採購。

經營飲食店的黃姓老闆指出，「烏魚殼」除可切塊以煎、炸、三杯或煮湯等烹調外，也可以煮米粉、炒青蒜或紅燒等方式料理。烏魚肥腴的魚體，具有肉多、味鮮及刺少等優點，非常適合老年人及幼童食用，其魚頭也可做砂鍋魚頭，只是骨刺較多，食用時要特別注意。野生烏魚因腥味較濃，烹調時，最好多添加薑絲、青蒜等來「壓味」；至於人工養殖的烏魚，則經技術改良後，魚體已不含泥土味，消費者只要學會料理技術，就可享受烏魚的美味。

在簡易的烏魚處理場裏，堆滿如小山丘般的新鮮烏魚，一旁的工人正手持鋒利的小刀，忙著劃開烏魚的腹部，隨後遞給其他同伴，從烏魚腹中掏取出卵巢，一副副飽滿肥大的魚卵，代表今年烏魚的豐收。

拿取出來的新鮮烏魚卵巢，盛滿一簍簍整齊排列著，正等待加工業者來挑選，購買回去製作烏魚子。烏魚卵巢在完成取出後，必須要經過分類選擇，大概區分為：油子（油脂很高的烏魚子）、半油子（含有部份油脂的烏魚子）、小子（外形比較小的烏魚子）、中子（中型的烏魚子）、大子（體型較大的烏魚子）、單子（只有單一條的烏魚子）等六種。

在諸多烏魚子原料中，油子因內含較多油脂，不能製作成市面上所看到的烏魚子，只能

作為一般食用，因油脂過多，一直是軟軟的魚子，無法曬乾成烏魚子；半油子經過篩選後，可以製作成烏魚子，惟需花費更多時間及人工；其餘的烏魚子，就可以送到製作處理區，進行烏魚子的加工製作。通常，1 斤濕的魚子（卵巢），經製作完成後，可做成約 10~10.5 兩的烏魚子成品。

臺灣的烏魚子加工製作，已經有數百年歷史，幾世紀以來，一直以鹽醃貯藏為主，並沒有太多變化。相傳日據時期（1908），為重視烏魚子主要消費市場日本人的觀感，曾自日本長崎縣延聘烏魚子製造專家，前來臺灣傳授改進技術，並在高雄、彰化鹿港兩地，設立烏魚子製造工廠，從事烏魚子加工製造。事實上，臺灣的水產加工業者，經過長期的努力研究改進，臺灣烏魚子的加工技術，已經「青出於藍」遠勝於日本。

加工製作烏魚子的業者指出，烏魚從捕獲、宰殺，到完成烏魚子成品，其間人員接觸到烏魚子，過程大約有 50 次之多，由此想像要吃一塊美味的烏魚子，製作過程還真不簡單。

臺灣的烏魚子製作，其過程要歷經：選擇雌魚→採取卵巢→清洗→去血→綁線→鹽漬→脫鹽→重壓→乾燥→修補→成品→包裝→保存等步驟。

1. 選擇雌魚：將挑選好的雌烏魚，剖腹摘取體內的卵巢，表面看起來很簡單，其實是必須很有技巧性，因為外行人不會摘取，很有可能將卵巢割（弄）破，這種破損的卵巢，就無法製作烏魚子。
2. 綁線：先將卵巢一一清洗，接著去血，而後將卵巢摘取（切口）端，用細棉繩纏繞綁緊，以免後續處理時，魚子會散開溢出，並刮去血管中的血液與粘膜。



③ 用細棉繩將卵巢切口纏繞綁緊。

④ 鹽漬以封住烏魚子的美味。

⑤ 卵巢鹽漬後須用清水脫鹽。

3. 鹽漬：將綁好洗乾淨的卵巢瀝乾後，必須再經過鹽漬步驟，放入鹽堆中蘸滾，均勻塗抹上細鹽，增加它的鹹味，以封住烏魚子的美味，且可達防腐作用。醃鹽的用量及鹽漬的時間，都必須拿捏恰當，若鹽漬不夠得當，

則無法保持烏魚子的鮮度。如醃漬得太鹹，烏魚子會變硬，且口感不佳；但若鹽分過少，卵巢不會收縮，成品色澤也欠佳。

4. 脫鹽：卵巢鹽漬過一段時間後，必須使用清水做脫鹽的動作，將多餘的鹽巴洗掉，才不會顯得太鹹。
5. 重壓：烏魚卵巢以清水脫鹽後，再一片片平放在長條形木板上，並鋪上一層厚紗布，紗布上再壓一塊木板，繼續如此層層堆疊起來，最上層再以水泥塊壓平，靜置約十二小時，就成為烏魚子的雛型。
6. 乾燥：處理完全之烏魚子，必須攤放在陽光不太強烈的通風處，經過曝曬、吹風等過程。每天當早上太陽一升起，就需將烏魚子搬到陽光下曝曬，在曝曬過程中，必須將烏魚子輪流地翻面，一天至少翻動 5、6 次，以確保每片烏魚子的兩面，都得以維持雙面均勻乾燥度。到了下午 3、4 點，再拿進冷藏室裏，繼續使用電風扇陰乾，以保持烏魚子的乾燥度。乾燥的過程，視天氣好壞、日曬程度而定，可持續 3、4 天，或 5、6 天不等。

曝曬期間，如發現卵膜上有氣泡產生，要用針尖小心刺破，表面如有汙物，要用濕布輕輕擦拭，就可以長期保存，不怕發霉。同時，以清水擦拭烏魚子表面，使其產生亮面效果。

7. 修補：烏魚子在曝曬乾燥過程中，多少會有破損的情形，所以，要不斷的逐片檢查，將有破損的地方，以豬腸的腸衣來修補。
8. 包裝：烏魚子本身是生的魚卵鹽漬物，曬好的烏魚子，先放入冰箱冷凍至一定程度時，必須再透過真空包裝，以延長保存期限。在裝袋之前，最好先用米酒擦拭過一遍，既可以殺菌，也可以去除腥味。烏魚子真空包裝後，置入冰庫內貯存，可保存一年以上時間。



⑥ 木板上以水泥塊重壓。⑦ 烏魚子放在木板中壓製成型。

⑧ 烏魚子曝曬過程有破損須修補。