

烏金在頂洲

郭俊慶烏魚養殖場



每年的農曆冬至之前，寒流來襲時，海邊的漁村就開始忙碌了起來，修補魚網，檢修裝備，仔細收聽氣象報導，每艘魚船都整裝待發，期待烏魚的來臨。

自古以來，烏魚每年冬天，都會很守信用的洄游到台灣來，因為台灣地理位置的關係，每年要隨潮流，經過長途南下避寒，因為烏魚適宜生長的溫度是二十二度左右之海水，而台灣海峽冬天的水溫，非常符合烏魚的生長環境，當烏魚游到台灣海峽時，已是要產卵的時候，因此魚體壯碩，美味可口，尤其雌性之「烏魚子」，更是人間美味，是冬季消費市場上的寵兒。



◆捕烏魚前的放網作業，雖辛苦，卻形成一張詩情般的美麗畫面

烏魚因為每年冬至前後，都會游到台灣海峽來，因此被稱為「信魚」，而烏魚的稱呼由來，則是因為背部烏黑，學名鰻魚，是台語「黑魚」的諧音。

每年的烏魚訊，都會為台灣補捕魚業者，帶來繁榮美麗的景象，但曾幾何時，有些不肖的台灣漁民，在台灣海峽北方，聯合當地漁民，在烏魚潮流上方，提早攔捕烏魚，導致冬至來到時，台灣的烏魚數量大減，而且在大陸捕獲的烏魚，因為還不成熟，「烏魚子」也不若台灣美味。

加以近年來，因為地球溫度效應日漸嚴重，生物的生長環境已慢慢產生變化，以前季節性的循環模式，已遭人為破壞，因此，烏魚是否每年會準時在冬至前後到台灣報到，也是一個變數。而烏魚數量銳減是一個事實，幸好，台灣的養殖業發達，烏魚養殖技術的水準已獲得推廣，在烏魚減少的同時，我們也能享用高級的烏魚美味。



◆ 捕烏人家，要對抗冬至的寒流，工作非辛苦

頂洲的烏魚養殖規模，首推新芳里的郭俊慶先生，郭先生學生時代自嘉義農專獸醫科畢業，對動物的生態與成長有獨特的了解，學成之後，返回家鄉，從事漁業養殖，尤其對烏魚養殖的理論與實際均有深入的心得。

首先，是烏魚苗的選購，通常烏魚苗是在農曆冬至到元宵期間，漁民會到沿海一帶打撈，烏魚苗業者，會到沿海收購，一尾魚苗約二至三元。

烏魚苗分為「小箔」、「中箔」、「金蘭」三種品種，其中小箔、中箔會較早結烏魚子，而金蘭因體型較大結子較慢，約五至六年才會結成烏魚子，所以大部份的金蘭種，適合作為「菜烏」，意思是作為魚的餐桌上料理。烏魚苗購得後，直接放入魚池中，但要視水的情況而定，即水要有「藻相」，表示較有營養成份，較符合烏魚生長的需要。

開飼養魚料為粉末狀，加一些米糠、鰻魚料或粉頭（作麵粉較粗者），直至六至七個月時，開始填加顆粒料，並添加微量之雌激素，與魚料混合，因為烏魚是雌雄同體，雌激素可以轉化為母性烏體，大約要經過二個月之控制，始能將烏魚改變性體。烏魚經過一年後，要進行分池，一來，以調適合烏魚的生長空間，不會擁擠，二來，利用分池的過程，篩檢烏魚的平均大小，以作為日後販售的考量。

養殖的烏魚，可分為二年與三年兩種，二年的烏魚一甲的魚池，約可放六千至八千尾，唯每尾烏魚子的斤量較輕，約五至六兩 三年的烏魚一甲的魚池約可放五千至六千尾，烏魚子的重量較重，約八至十兩，但因時間較長，烏魚的存活率會受到損傷。



◆ 成熟的烏魚經專家剖腹觀驗成果後，再行捕撈



◆ 經捕撈上岸的烏魚，要馬上放入冰塊內，保持新鮮，趕赴解剖場

烏魚子的品質，與當年剝魚時的天氣有直接關係，若遇到暖冬，烏魚體內的卵巢發育較不好，因此所結的烏魚子品質較不理想，反之，則寒冬較好。

烏魚的結子，有一個特性，烏魚在冬至到元宵期間，若沒有剝烏魚子，烏魚子會漸漸萎縮，或排出體外，等到明年北風開始吹起時，即中秋後，卵巢開始發育而結烏魚子，其卵仔之成長，以倍數累進而成。

天然烏魚（海烏）與養殖二者之不同，各有其特色，海烏的魚子較整齊度較好，但較沒有油質；養殖的烏魚，魚子較有油質，但口感二者差不多。現今台灣如辦喜宴中所用的烏魚子，大部份是來自南美，口感與色澤，均比不上台灣貨品。



◆烏魚養殖，「仔子場」是最重要的驗收場所，工作人員小心的剝取烏魚子

烏魚俗稱烏金，不只烏魚子為漁民帶來財富，而且烏魚可以調配成各種佳餚：
魚鰾：(1) 魚鰾色白如白瓷。

(2) 取砂鍋加入些許油，少量醬油，放上烏魚鰾，加入蒜段，一點辣椒。(3) 以慢火悶燒之。(4) 這是價高味美的珍品，而且一年只有 20 ~ 30 天左右的机会可以嚐到。

烏魚肚：(1) 生的以快火炒青蒜。(2) 乾的以火烤。味道比魷魚還要香。

烏魚子：(1) 以慢火溫熱後切片。(2) 或者用大火整片下到鍋裡煎(像煎蛋一樣)表面起泡即可。(記得要放油) (3) 用高粱酒或米酒與烏魚子一起火煮，

一
片烏魚子一小杯高粱的量，至酒蒸乾為止，外酥內軟伴以當令的白蘿蔔與青蒜，味美無比。

高經濟的烏魚養殖，在頂洲地帶是近年來的事，我們期待，更純熟的技術，更美味的烏魚，能在頂洲散發她的光芒，將迷人的香氣，沉澱在大家的舌根，咀嚼古早的滋味，體認烏魚養殖的不易，以及她未來的願景。



◆收成的烏魚子，令人垂涎欲滴