烏魚車卸魚

島嶼藍色筆記

滿載烏魚的魚車緩緩停定、閘門一開，數百隻養殖烏魚有如瀑布般傾瀉而下，閃爍著銀光的魚身，像是瀑布一般從車斗奔流而下，這是來自雲林海口漁村的盛景，一場冬日特有的鮮活之聲。







烏金按怎來？

文．圖 許嘉仁（漁業廣播電臺）

① 日光與鹽分醞釀出的珍饈

飲食是場呼喚與應答的儀式，就像冬至的湯圓、端午節的粽子，我們總在年末詠嘆懷念起烏魚子的風味。

烏魚又被稱為「信魚」，每年冬季，洄游至臺灣西部沿海產卵，不曾失約，像是大海給漁民的承諾。臺灣漁業技術精湛，目前市面上約 9 成的烏魚子來自養殖，風味已與野撈無分軒輊。一塊烏魚子不但可品嚐到陽光熨燙過的溫暖，還有匠人的巧思用心。

製作美味烏魚子可不簡單，必須歷經時間的皺褶，除了取烏魚卵的前端流程，還必須經過醃漬、脫鹽、陰乾、壓製、日曬等工序，剔透光亮、味道甘香的烏魚子，才能在團聚的餐桌飄香。取出烏魚卵的時機，必須在魚隻仍舊新鮮時快速進行，取卵師傅以俐落的刀法，細心剖取出形狀完整的卵巢，每一對卵巢，都是一塊等待雕琢的金黃原石。

② 細鹽的洗禮：醃漬與脫水

取出魚卵後，是烏魚子與鹽的對話，漁民將卵輕輕平鋪於木板上，均勻灑上細鹽，讓鹽粒滲入魚卵的組織，這不僅是為了保鮮，更是為了萃取多餘水分，凝聚烏魚子的內在風味，醃漬的時間不長，此後立即以清水沖洗鹽分，再進行脫鹽處理，鹹度才會適中。



③ 匠人的手藝：縫補烏魚子

然而，並非每一對魚卵在取出的過程，都能保持完整，魚卵若有破口，會在壓製時滲漏，失去原本的結構與油脂，因此必須「補膜」。修補師傅會使用細緻豬皮輕貼在破損處，有時必須以輕柔的力道，一針一線小心縫合，避免日曬後鼓氣、變形。這種修補的工法，是對食物的尊重，也是對自己專業的交代。



⑤ 陽光的熨燙：日曬與定型

最後，迎來日曬的洗禮，這是讓烏魚子蛻變的關鍵。陽光必須柔和、均勻，過猛則焦黑，過弱則難乾。職人在每次翻曬、移動角度，觀察色澤變化，直到魚卵呈現出琥珀般的透明感，散發出熟成後的濃郁香氣。就像是與親朋好友連結的心型鑰匙，無論送禮、圍爐，總少不了烏魚子的陪伴，就像某些人，離開很久，卻總在歲末時回來，靜靜微笑聆聽你訴說這一年的快樂與苦楚。來到你我餐桌的烏魚子，被輕刷上米酒烘烤，火候不能太急、不能太久，好比人和人之間的界線，太薄太短，顯得生疏；太濃太烈，又容易變苦。切開烘烤好的烏魚子，薄片落盤，配個蘋果或蘿蔔，縈繞在口中的甘香，是一期一會、鹹淡適中的溫柔。



④ 海風的撫觸：陰乾與壓製

水分漸退，烏魚子進入陰乾階段。烏魚子像是風鈴一樣，被吊掛在通風的陰涼處，海口的風輕柔地吹拂帶走水氣，同時保留住油脂的芳香。風乾到一定程度後，烏魚子將被置於平整的板材間進行壓製，這道程序不僅讓形狀更加工整，也能進一步去除內部殘餘的氣泡與水分。匠人們會在每次翻動與壓製的過程，以指腹感受彈性與厚度，確保最終能達到理想的緊實度與口感。