

楊正義

# 海產醃醬品·魚鮓



醃醬品是用魚貝類為原料，使動物性蛋白質經發酵分解而成的氨基酸混合物，滋味鮮美，營養豐富。

目前在高雄縣、台北縣及澎湖縣沿海地區製造的數量很多。其他日本及東南亞國家，如越南、泰國、香港等地也都有製造，且在經濟上佔極重要地位。

醃醬品依成品的不同可分為三大類：一、魚鮓。二、魚泥醬。三、魚醬油。本期介紹魚鮓。

## 丁香鮓

漁民通稱為「鮓」。是將魚加鹽發酵，而不使魚體分解，只讓魚體水溶性成分發酵溶出。發酵後魚體發出香味，胺基酸含量高，極富營養，在民間的醃醬品中可算是最普遍的一種，銷售情形最好，幾乎各地漁村皆有人在製造。

台北縣的野柳、金山，台中縣的梧棲，彰化鹿港及澎湖等地風景區或市場中均有出售。

製造魚鮓的原料魚，種類繁多，只要是捕獲很多體型小的魚類，價格便宜者，皆可製造。計有佳冬魚、丁香魚、珠螺、文蛤、牡蠣、小烏賊、小蝦、海胆的卵巢等。

## 佳冬鮓

佳冬魚就是樹都魚的幼魚，此種幼魚內臟所佔體積份量較少，製成魚鮓時魚體不易被過度分解而潰敗，因為製成魚鮓後魚體的完整性相當重要。其他魚類內臟較大，容易被分解而致魚體潰散，餘留刺骨。所以佳冬鮓最為大眾喜好，也最普通。

原料以1寸大小的丁香鯧為主，較大新鮮的丁香鯧價錢較高，大部份製成素乾品丁香鮓，如製造為丁香魚醬，成本太高。

魚醬原料的新鮮度與製品的品質關係極大，所以大部份以新鮮魚為主，以稀薄鹽水洗淨、滴乾，滴乾時以濾網盡量滴乾水分與風乾為重要，添加食鹽在鄉間均以原料1斤添加4兩食鹽。

所用容器大多為陶缸，或玻璃容器等，緊密度高的容器。先鋪上一層食鹽為底，再依一層魚一層鹽的順序裝置，到最上層鋪一層食鹽，加蓋密封，等待發酵即成。發酵時間2~3個月可達熟成。一般夏天因溫度高，製造時間可縮短為2個月。

發酵熟成後魚體呈淡鮮紅色，香味也隨產生，再經裝瓶就可出售。成品有兩種，一種只裝入魚體，再灌注沙拉油，另一種充填原汁，各有優劣。以沙拉油充填的，外觀透明而鮮麗，並有油漬作用，魚腥味少。而原汁作成的則香味濃，腥味重，外觀混濁為缺點。

## 螺肉醃

原料以澎湖沿岸所盛產的珠螺、箕箕螺、虎螺及其他小螺與蛤類為主。在澎湖許多人喜好珠螺醃，主要是因為它具有一種螺類特有的香味，腥味也較其他各種醃類為淡，甜度高。澎湖地區的醃類也以這種為最古老，大部份以沿岸及離島鄉間的漁民製造較多。

製造原料處理較費事，必須先將螺、蛤去殼取肉，除去腸物（大部分不除腸物），然後以稀鹽水洗淨，滴乾，添加25~30%左右的精製食鹽，裝入陶缸或玻璃瓶內，充分攪拌後密封，使它醱酵1~2個月，開封裝瓶。

## 烏賊醃

普通使用生的小烏賊為原料，每年的8~9月為製造季節，但有時也有使用在船上塩漬過的烏賊，先將胴體縱剖，取出墨囊勿破壞，除去內臟，切離頭部，以稀鹽水洗滌，然後將胴肉細切（小烏賊可全身處理），混以肉量三分之一肝臟，加良質食鹽20~30%，充分攪拌，放置在室內。每日攪拌2~3次，一周後加蓋密封，貯藏醱酵。

肝臟的混入量過多時，熟成的速度較快，易發酸味，並且容易腐敗。相反的如混入過少，熟成較遲，味道較差。

## 蝦醃

以小蝦或毛蝦等的薄殼蝦為主，捕獲後以海水或稀鹽水洗滌，滴除水分，再按蝦體1斤對4兩塩，攪拌均勻，裝入陶缸中，每日攪拌2~3次，一周後密封醱酵為成品。

## 牡蠣醃

製造原料以中等牡蠣為主，製法先將剝殼後的牡蠣以稀鹽水或海水清洗，不必將殼全部清除，但清洗不可過久，以免影響製品的香味及甘味。

盡速以篩網撈起，放在竹籬內滴除大部水份，再以25~30%的細塩醃漬，裝入桶底，桶底先撒一層厚塩，再將原料與塩均勻裝入，每日輕攪1~2次。攪拌時注意勿破壞牡蠣本體，經一周後密封，使它醱酵約1個月為成品。

## 海胆醬

海胆盛產於澎湖、鶯鑾鼻、澳底等海岸，鄉間漁民每利用漁閒期下海採捕。

海胆屬於棘皮動物的一種，供食用者概屬正形類。台灣產海胆有：

1. 白短刺海胆（澎湖、屏東、台北縣）。
2. 紅短棘海胆。
3. 黑粗刺海胆。
4. 黑長刺海胆（屏東）。
5. 斑點粗刺海胆（澎湖）。
6. 姥姑海胆（澎湖）。
7. 豬槽粗刺海胆（台北、屏東）。

原料選擇自5~6月間，海胆個體重達200公克以上，生殖腺重量在20公克左右。它的生殖腺顯然增大，因此在此時期也就是為海胆成熟時間，為加工採取最適宜時期。因海胆採捕加工，時值炎熱夏季，生殖腺鮮度容易低落，引起醱酵分解作用，形態崩壞而損失收量。

所以連殼活海胆應立即運送集中於冷凍廠冷卻加工處理，同時剖解後的海胆生殖巢，應迅速投入冷卻濃塩水中，不但能保持原來的鮮麗黃橙顏色，同時可使海胆生殖巢脫水收縮而形成塊粒狀。海胆醬水份應脫水減低至60%以下為佳，這在品質保持上是不可缺少的重要措施。

海胆醬是將海胆生殖腺，加塩醃漬後，待它熟成，釀成優美風味的食品。目前澎湖海胆加工，僅將海胆生殖腺加塩處理後包裝，而將未經熟成的半製品直接運銷，此為海胆醬加工前的防腐處理。

1. 濕海胆加工法（半製品）：就是酒精加塩混合法，此法目前在澎湖最為普遍。將精選海胆生殖腺，放置在竹籬上，略予滴水，裝入數有塑膠袋的20公斤裝鐵皮桶內，添加10%精製塩和15%酒精，混合攪拌封蓋。此半製品水分含量過高，品質也不理想。如採用凍結，它的色澤、形態、成分等，均與新鮮的海胆沒有差別。

2. 海胆醬加工法：如用凍結法，應先解凍後再處理，此法所含水分以降低至60%以下為佳品。如用酒精處理，必需先脫除酒精成分，所含水分均在70~80%左右，色澤品質均較差。

醱酵法以添加10%精製塩充分混合，再加0.2%硝石、0.2%砂糖，調節PH為6，封瓶半年熟成。