

# 烏魚的故鄉——雲林縣口湖鄉

## 見證台灣魚烏產業轉型史

烏魚，懷裡藏著老饕視若珍寶的烏魚子，曾經是台灣漁民口裡暱稱的「烏金」。何曾幾時，因為大陸漁民的濫捕，許多地區的烏魚產業驟然消失，但雲林縣口湖鄉漁民化危機為轉機，歷經魚苗放養成功、自行加工突破原物料上漲的逆境，提升烏魚子品質，在廉價烏魚子傾銷的風暴中仍屹立不搖。在台灣烏魚子產業史中，每一頁都記錄著漁民在轉型過程所呈現的堅毅與韌性。

以往，每逢冬至前後一個月，台灣沿海大小漁村便進入忙碌時節，漁民盼望已久的捕烏旺季又來了，母烏魚肚裡黃澄澄的烏魚子是市場搶手貨。曾經參與「淘金熱」的養殖業者盧日昇指出，當時運氣好的船隊，光是一天捕獲的烏魚獲利即可達上千萬元，差一點的，也有數十萬元進賬。



一筐筐黃澄澄的新鮮烏魚子，是盧日昇辛苦 3 年所換來



台灣漁民從捕烏魚轉型為養殖烏魚

### 漁源枯竭·被迫轉型

然而，近 20 年來，中國大陸沿海漁業發達，漁民從早期的炸烏魚、食用魚肉，到現在已懂得利用先進的漁具捕魚，每年冬天洄游的烏魚多數在黃海被撈捕殆盡，剩下不到一成的魚群才經過台灣海峽。

而抵達台灣海域的烏魚先頭部隊，又有台北縣淡水、桃園縣竹圍及台中縣梧棲等港口的漁民伺機捕捉，雲林縣口湖鄉漁



烏魚子剖取後，由專人先行秤重分級

民能夠捕到的「漏網之魚」少之又少，有時，一天能捕個 30、40 隻烏魚就算是幸運了。

台灣傳統烏魚子加工業規模也因而一度大幅縮減，烏魚產業走到瓶頸，口湖鄉漁民沒有被打倒，反而從困境中找到產業新出口，從漁民轉型為養殖業者的盧日昇即指出，當時不但烏魚捉不到，近海魚源也枯竭，不轉型根本無法生存。



盧日昇手裡拿著新鮮烏魚子仔細端詳，若有破損需設法補救



除了烏魚子，盧日昇說，烏魚內臟也是饕客最愛

## 養殖烏魚·專業投入

現年 59 歲的盧日昇，坦承 6 年前一腳踩入烏魚養殖前猶豫了好一陣子，「烏魚養殖成本高，需要 3 年才能捕撈，如果遇上颱風沖垮護堤，期間所付出的心血可

能全化為泡影，連帶資金也付諸東流，但除了從事與老本行近似的養魚行業，也實在想不出能夠從事那一行」。

由捕魚轉為養魚，看似容易，真正開始放養魚苗時，盧日昇才發覺隔行如隔山，舉凡魚苗該怎麼照顧？如何維持魚池恆溫等都是學問，還好之前已有不少朋友放養成功的案例，盧日昇像小學生般認真請教、勤作筆記。第一次收成時，眼前一筐筐黃澄澄的烏魚子，彷彿黃金般耀眼，盧日昇欣慰於自己的轉型終於順利跨出第一步。

盧日昇認為，口湖鄉被稱為「烏魚故鄉」，與當地養殖業者適應能力強及專業投入有



烏魚子產季到來，口湖鄉隨處可見工人忙著宰殺烏魚的忙碌畫面

關，從基本的魚苗篩選，經業者長期觀察發現，每年魚苗集中於 5 個時間點洄游台灣，但以農曆 10 月捕獲的魚苗品質最佳，長大後所孕育的烏魚子個個飽滿肥美。

### 經驗傳承·累積智慧

元宵節前後捕獲的魚苗俗稱「大金蘭」，體重可達 4、5 台斤，是一般烏魚的 2 倍，但混身長肉就是烏魚子長不大，內行的養殖業者絕不會選在這時節購買魚苗放養。

此外，烏魚宰殺前判斷烏魚子是否成熟，則得靠手感觸摸腹部判定，如果腹部硬挺代表尚未成熟，需再放養一段時日；若是感覺柔軟，便可剖腹取烏魚子，盧日昇表示，其間變化十分細微，經驗不足的人根本無法正確判斷，而這等事



為防止烏魚在搬運過程驚嚇亂竄造成內出血，業者想出灑菸草麻醉的辦法



經宰殺取出內臟及烏魚子的烏魚仍不時翻跳，生命力極為強韌



盧日昇的孫子耳濡目染也學會刮除烏魚子表層黏膜的技巧



為確保品質，每逢加工旺季，盧日昇（右）與工人輪流為曝曬的烏魚子翻面

可不是一、兩個月時間學得來的。

尤其捕撈烏魚的搬運過程更是大意不得，離池的烏魚易受驚嚇、在水槽裡亂竄，一旦碰撞造成內出血，烏魚子遭破裂的鮮血沾染，色澤變黑，品質大打折扣，老道的業者都懂得在水面灑上厚厚一層菸草麻醉魚群，盧日昇指出，這也是從老師父手裡學來的訣竅。

### 魚塢密度·全台最高

經過養殖業不斷努力，如今口湖鄉烏魚養殖面積已擴增至 4、5 公頃，為全台密度最高，雲林縣養殖漁業發展協會估算，提供加工的新鮮烏魚子至少 6 成來自口湖；不過，隨著原物料上漲，供應新鮮烏魚子的利潤愈來愈薄，這項產業再度面臨新的挑戰。



□湖鄉烏魚產業重新出發的火種來自洄游的魚苗



烏魚子的行情取決於重量，一片上等貨(右)價錢可抵過2、3片次級品



一片片烏魚子，是漁民心血的結晶

盧日昇表示，還好之前在捕烏船上學過烏魚子初步處理方法，為提升獲利，他著手研發烏魚子加工，過程更為繁瑣；烏魚子醃漬一段時間後，放在太陽下曝曬，該曬多久得看天氣決定，天氣好時，半個鐘頭得翻面1次，如果天候陰沈，可能3個鐘頭也用不著翻面。

摸索烏魚子的加工方法，盧日昇覺得獲益良多，過去將新鮮烏魚子賣到加工廠便不需操心，如今自行加工則得花費心思辨別烏魚子的優劣該怎麼分級。

### 冬陽曝曬·嚴格分級

冬天的早晨陽光暖烘烘的，盧日昇的雙手不停地來回為烏魚子翻面，一邊指著烏魚子解釋，大致來說，烏魚子的品質高低取決於成品的重量，分為5個等級，最高級的重達10兩，其次為8-9兩，之後為6-7兩，第4級則是4-5兩，其餘則劃歸第5級，一片最高級的烏魚子的價格可抵過3、4片5級品。

烏魚子曝曬熟成的時間約需3、4天，其間得防範貓、狗趁隙打劫，叼走烏魚子，盧日昇最感慨的是「世風日下，人心不古」，最近烏魚子竟然也成為宵小下手的對象，烏魚子沒有可供辨識的印記，一旦失竊根本找不回來，只好自力救濟，在曝曬場裝設監視器。

黃澄澄的烏魚子，在陽光下格外耀眼



## 品質取勝·銷路穩定

烏魚子的美味廣受台灣消費者的喜愛，許多貿易商相中商機，最近幾年也進

口價格低廉的烏魚子，尤其春節的年節市場到處可見進口烏魚子混雜南北貨店，以價格便宜吸引顧客上門。

盧日昇則認為，本土烏魚子能夠行銷國內外，在於製成的每個步驟、包括養殖與加工均十分講究，才能生產高品質的烏魚子，箇中技術絕非依樣畫葫蘆就可以達到，因此他所生產的



碩大飽滿的烏魚，懷裡藏著老饕視若珍寶的烏魚子

烏魚子銷路仍相當穩定，並未受到廉價進口貨的影響。

一晃眼，兒女們都已長大成人，盧日昇依舊每天辛勤巡視魚塢，被問及是否希望孩子返鄉承接家業，盧日昇淡然表示一切隨緣，倒是就讀國小的孫子耳濡目染下，未經刻意調教，在加工旺季也懂得持湯匙幫忙刮除

烏魚子表層的黏膜，似乎意味著後繼有人，盧日昇臉上的笑意變得更濃了。🌿

三冠  
 農業用遮光網牌

**(專利產品) 掛耳式遮光網**  
網身織有補強帶，固定間隔有掛耳，適活動式搭設。電動、手動皆宜

**防蟲網**  
木瓜專用防蟲網、蔬菜防蟲網、果蠅網等

**能源節省布**  
縮小溫控空間，節省能源。可遮光、防霧、防滴水

**懸掛式遮光網**  
讓人如處在森林般清爽，通風性佳，不怕強風

**穴植網 (專利產品)**  
預留作物穴植區並抑制雜草滋生，透氣性、透水性佳

**雜草抑制蓆**  
有效防止雜草滋生，溫室、園地作業方便

**其他農業用設施資材**

- ◆ 活動網室零組件、溫室零件
- ◆ 聚酯鋼線
- ◆ 貯水蓆
- ◆ 固定帶
- ◆ 速束帶
- ◆ 粘扣帶
- ◆ 土木工程用布
- ◆ 水泥加勁纖維絲
- ◆ 網類製品依客戶需要縫合加工

**煥坤企業股份有限公司**

彰化縣福興鄉西勢村員鹿路二段155號  
 TEL: (04) 7773878 FAX: (04) 7789778