



話說虱目魚

記得小時候，住在布袋的養魚人家，生活很清苦，吃的是黑色蕃薯簽飯，下飯的菜是褐色的蘿蔔乾（即菜脯），那時唯一能時常加的菜就是虱目魚，有白煎的、水煮的、滾醬油的、煎蒜頭的、炸的、蒸薑絲的，亦有晒乾的。

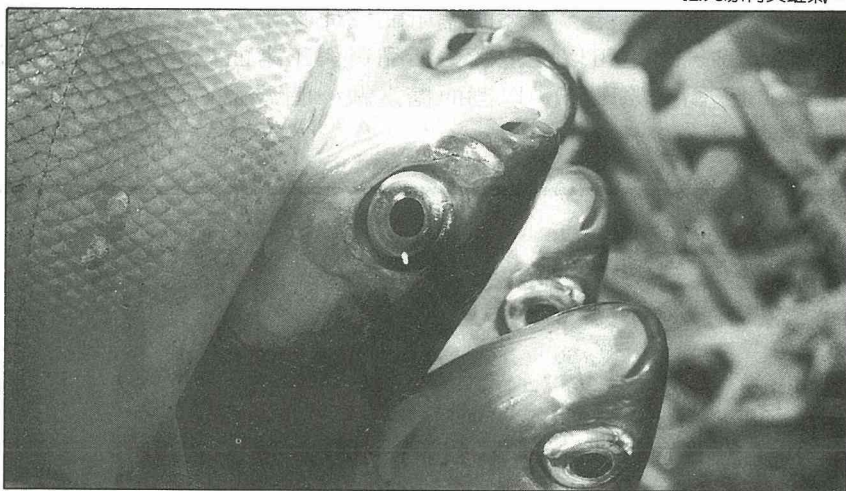
虱目魚的美味，現在記憶猶存。小時候不知道是吃不飽或是貪嘴，每次深夜一、二點虱目魚收成完畢後，媽媽總是煮了一大鍋的虱目魚粥，及一大鍋的新鮮虱目魚湯，再一些醃漬的鹹瓜片，供左鄰右舍幫忙捕魚的親朋享用。

每次有此大好機會，一定會再三叮嚀媽媽務必把我叫醒，吃個3、4碗虱目魚粥，再加上2、3碗虱目魚湯，擦擦嘴巴再滿足地繼續睡。

如果說居住沿海的台灣人得以綿延成長，虱目魚是最大的功臣，真的是不為過。

虱目魚據考證，係300多年前鄭成功來台時開始在台灣養殖，此魚全身銀白色，強悍有力，鹹水、淡水皆可放養，加上台灣

西南部的氣候適合養殖，雖然西南部冬天可能發生寒流，將越冬虱目魚凍死。養魚人家不得不抗寒冷，力保存活的虱目魚，與在



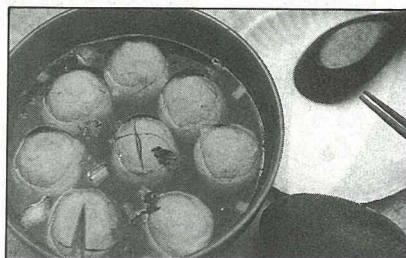
抵死亦有英雄氣。

西南部海域撈到如頭髮絲的虱目魚苗，而使虱目魚在台灣西南部的養殖得以延續不絕。

虱目魚由髮絲樣的魚苗，養到約1斤大的虱目魚，約需半年時間。收成時間可分為下午及晚上1、2點，如果收成是要運往中北部批發販售，就在下午大太陽下收成，舖上碎冰後運往市場批賣；若是當地由小販直接販售，

國姓魚（虱目魚）

莫說無名得大名
跡留絕島記延平
細鱗亦有英雄氣
抵死星星眼尚明



虱目魚丸湯(林嵩展／攝)