

烏魚來的時候！

文圖／曾文田



烏魚裝籃，打上碎冰保鮮。



烏魚豐收，漁民綻開歡愉笑靨。承銷人員在漁港碼頭等候拍賣承購烏魚。



台灣著名土產烏魚子。

高雄縣的興達港，是台灣烏魚的最大集散地。烏魚的盛產期，約在農曆「冬至」前後各10天，也就是國曆12月下旬至翌年1月上旬。如果以烏魚群抵達台灣開始算起，則汛期可長達2個月之久，不過，盛產期與前後期間，在魚期的漁獲量，差距則有如天壤之別。為應付短短20幾天的烏魚盛產期，漁民早在一、二個月前，就開始著手準備捕魚。此時，漁民莫不忙著補網修船，整理各種補烏魚用的漁具，將全部的希望投入即將來臨的漁季，整個漁村也籠罩在興高采烈的氣氛下。

以烏魚集結的型態來區分，魚群可分為第一主魚群、第二主魚群，以及零星的大寒烏魚群。烏魚的魚汛初期，因漁獲量不豐，交易係採公烏、母烏分開出售，有的也論斤拍賣。到了尖峰

盛產期，交易則採公母不分的「總烏」喊價，這時，公烏與母烏的比例，全賴行家銳利的眼光與經驗來鑑別。承銷人如果看得準，就買到母烏數量較多的總烏，鈔票包穩賺定了；萬一購回的總烏中，大多數是公烏的話，虧本的機會準跑不掉，因此，在烏魚汛期裏，也不見得人人都賺錢。

通常在「總烏」中，母烏所佔的比例，約有3～4成，售價以「尾」為單位計算，魚貨的承銷人無法專挑母烏購買，一切全憑眼光及運氣。一般來說，烏魚價格的高低，與烏魚體型大小、公母烏比率、漁獲量多寡、魚卵品質、是否帶水卵等因素成正比。當然，物以稀為貴，魚汛初期產量較少，價格高得令人咋舌，至盛產期則普遍下降，烏魚交易也達到最熱絡的階段。漁民最畏懼帶有水卵的烏魚，這種水卵烏的魚子，雖然可以食用，但風味完全改觀，嚼食如蔗渣，味道有如蠟，價格比公烏還低，漁民白高興一場。

全台灣約有40餘所漁會，僅10餘所漁會專門捕撈烏魚，包括離島的澎湖，北部的基隆、金山、新竹，東部的蘇澳、頭城，以及南部的台南、高雄、梓官、林園、林邊、興達港等漁會。

烏魚季造就了不少富翁，也粉碎了不少漁民的美夢。不過，上天總會看在他們終年辛勞出海的份上，絕不會讓漁民空手而歸，只不過隨漁獲量的多寡，「幾家歡樂幾家愁」的差別而已。從鮪魚季、旗魚季到烏魚季，每個魚季總是如此。無論收益如何，漁民必然要全力一搏下注，我們不妨在旁觀之餘，為漁民們鼓舞喝采，希望人人都是大贏家，都能漁獲滿載平安歸航！

腳