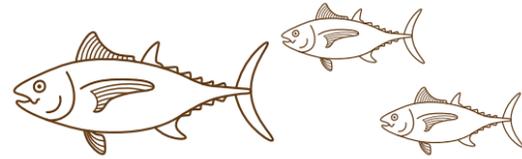


大鮪入港



文、圖 黃之暘（國立臺灣海洋大學水產養殖系副教授）

品嚐鮪魚的真正風味，建議由漁獲基地的卸貨作業、競價批售、宰殺分切乃至保存熟成，循序漸進地觀察與了解，方能在入口之際，體會到全然的滿足。

每年母親節前後，是本地黑鮪主要的漁期；而饕客食者似乎也趁此節日，藉由犒賞媽媽與全家相聚，為品嚐鮪魚風味，找了個合理的藉口。確實，這被稱為紅肉魚之王的藍鰭鮪，不論就身形、份量與風味，都具有難以比擬的誘人魅力，只不過每當新聞媒體或美食節目，標榜著一口數百元的黑鮪大腹（Otoro）是如何的濃郁鮮香、入口即化，不免覺得可惜的是，只在價格、稀少與

罕有上著墨，而缺乏對魚鮮素材、資源利用乃至產業文化的認識，似乎讓風味徒留些許遺憾。

因此我的鮪魚品嚐路徑，多半會從產地開始，並在餐桌上以兼具能、性與味的料理品嚐抵達目的。有機會造訪南方澳、臺東成功或是屏東東港，多可以發現以延繩釣捕獲的各類鮪魚；有可能是體形相對較小的大目鮪、胸鰭明顯的長鰭



每年5-6月捕獲的黑鮪，因為身型壯碩與價格不菲，所以往往有著貴賓級的待遇。

鮪，抑或是捕獲數量最多的黃鰭鮪，但在其中，每年5-6月登場的黑鰭串（藍鰭鮪，一般稱為黑鮪），因為體形偌大、膘滿脂肥且風味口感盡皆特殊，而成為眾人關注的品嚐對象。

若要品嚐鮪魚的真正風味，建議由漁獲基地的卸貨作業、競價批售、宰殺分切乃至保存熟成，循序漸進地觀察與了解，方能在入口之際，體會到全然的滿足。延繩釣的船隻會在數天至兩週間的作業後，視漁獲多寡與價格而擇日返抵漁港；艙門一開，首先卸下的多半是鬼頭刀、旗魚或黃鰭鮪，但當碼頭與作業人員開始交頭接耳、匆忙預備並加快腳步呈現騷動之際，便多預告著動輒數百斤的黑鮪即將現身。與多數鮪魚在卸貨時迥然不同的是，由於黑鮪壯碩沉重，所以要需由多人扛抬，要不便是必須出動吊車協助，而順勢滑上板車的黑鮪，立即吸引了販運商群聚評論，甚至當下出手穿刺尾柄部位，對肉質進行取樣，並以指尖、鼻尖與味蕾仔細查驗，以利評估品質，並暗地盤算作為稍後競價依據。

隨著此起彼落的競價聲，以及拍賣官與競價者間神祕但卻極為短暫的眼神交會，幾家歡樂幾家愁的結果，似乎決定了這條黑鮪名花有主；然而

真正勝負到此尚未結束，因為後續的宰殺分切，分別從左右體側、背腹肉質，乃至質地、顏色與油花分布，方是真正決定價格與價值的主要依據，同時也成為拍賣前評估能力與經驗，是再現實與直接不過的考驗。

大型鮪魚的宰殺與分切，十足耐人尋味，從一開始的劈砍並卸下魚頭、剷除鱗片與分開背腹，有經驗的操作者，會讓體重300公斤上下的黑鮪，在不消十數分鐘下，分解成為背腹與左右等四片魚塊；而初步分切的鮪魚，則會以木板抬送至桌檯或砧板上，進行細部的分切與清修。不過即便是被區分為大腹、中腹、皮油或赤肉等部位後，也多不會立即售出供人品嚐，而是會送入低溫冷藏環境，靜待質地熟成，藉由時間、溫度與酵素交錯影響的魔力，醞釀出真正的誘人風味。

對我而言，品嚐鮪魚的享受，一路至此，大概已有了7-80分的滿足，後續僅消選擇一塊合乎風味偏好、質地口感與價格考量的部位，伴隨些許現磨山葵與淡口醬油品嚐，讓同時結合食材、資源、產業乃至飲食文化的特殊經驗，呈現近乎滿分的表現！🐟

- 1 | 2 | 3
- 1. 黑鮪大腹（Otoro）向來是鮪魚風味的代表；那緻密如雪花般的油脂分布，光看就叫人垂涎欲滴。2. 鮪魚赤肉（Akami）風味更勝腹肉，但需巧妙的熟成技術，與豐富扎實的品嚐經驗，方能充分感受與享受。3. 不同部位的鮪魚分切，端看品嚐者的口味偏好與預算，甚至大小份量都可提供客製化服務。

