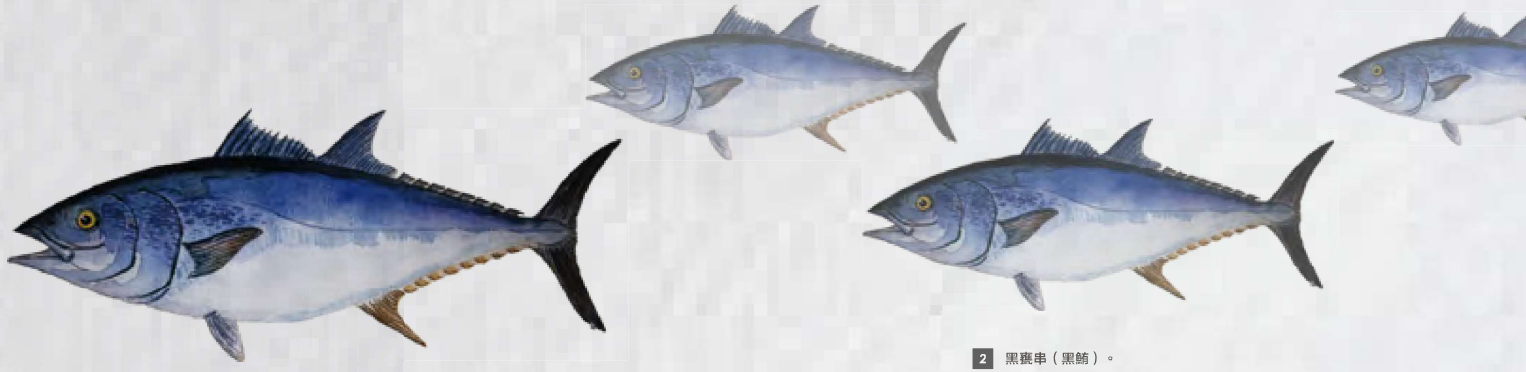
黑鮪．最大偉

文．圖　莊健隆（《蠡故事、魚文化》作者）繪圖　莊思敏

「標題」台語應是「黑甕串尚大尾」，華語修飾成「黑鮪最大偉」，「偉」和「尾」音諧，也突顯其奇特卓越。串仔是台語鮪類通稱，而顏色深黑體型碩大圓滾、狀若陶甕，就稱黑甕串；牠最大體長可超4米、重700公斤，比黃鰭串、白肉串、大目串等都身長許多，算是尚大尾。



1　外籍船員搬下捕獲的鮪魚。



2　黑甕串（黑鮪）。

華夏創作於西元前 11–6 世紀最早的詩歌總集《詩經》之《邶風．碩人》有載「鱣鮪發發」說其體型大、躍起壯觀，又《周頌．潛》載「有鱣有鮪」稱牠們是周代祭祀的珍貴魚品，中國的學者認為鮪乃中華鱘（Chinese sturgeon, *Acipenser sinensis*），而鱣是達氏鱘（Kaluga sturgeon, *Huso dauricus*），皆棲息江河，如今瀕危、是國家級的保護動物。雖同稱「鮪」，中國的和台、日的，卻是不同的魚種，中國的是淡水魚，台、日的來自海洋。

西元 8 世紀奈良時代日本的和歌《萬葉集》卷六有中譯的「在藤井浦上垂釣鮪魚……」，又同書卷十九有「用魚叉捕刺鮪魚……」。室町幕府初永和 3 年（西元 1377）之《青方文書》也出現有「鮪網」的漁具，奈良到室町時代 5、6 百年當中日本漢字「鮪」讀音為「しび」（Shibi）。到了「武家時代」的日本戰國時期至江戶時代期間（15 至 17 世紀），因 Shibi 諧音像「死日、しぬび」（Shinuhi），於是改成「まぐろ」（Maguro）。江戶時代醫師人見必大的《本朝食鑑》（1697 年刊行）記載了「黑鮪、くろまぐろ」，而當時日本人已稱呼較常吃到的中型（約 150 公分）的黑鮪為「真黑、まぐろ」（Maguro）。

西方人更早認識黑鮪，1949 年畫家敏尼歐勒（F. Minellona）在義大利西西里島附近、雷萬佐島（Levanzo）上的熱那亞（Genovese）洞穴中發現有西元前 9200 年石器時代的「黑鮪壁畫」，這是人類接觸黑鮪最早的證據。古希臘亞里斯多德在西元前 350 年的《動物史》就對黑鮪（Tunny / Bluefin Tuna）作記載。在伊比利半島（今西班牙及葡萄牙）出土的「古卡勒特鮪魚銀幣」（Celtic Tuna Coin），乃西元前 200–20 年於伊比利半島所鑄造的古幣、有鮪魚圖案，說明古大英帝國和西班牙有包括鮪魚的貿易往來。大西洋黑鮪（*Thunnus thynnus*）的主產卵場就在地中海（Mediterranean Sea）和墨西哥灣（Gulf of Mexico），地中海沿岸的國家包括西班牙、義大利、希臘等都有其漁獲，及近 3 千年吃黑鮪歷史。

古羅馬博物學家老普林尼（Gaius Plinius，西元 24–79 年）在《博物志》第 9 卷提到黑鮪腹部最好吃，但必須是非常新鮮的，且須小心避免引起「脹氣」。這說法正應驗日本人一直到 1900 年後才敢吃冰鮮的鮪魚肚（Maguro Toro）的刺身（Sashimi），雖今日吃生魚片的形式、沾醬油及配山葵（芥末），始於室町時代、有 600 多年歷史，但是他們只吃鯛、鰤、鰹、比目魚、鯵、鰯等小

3　中華鱘。

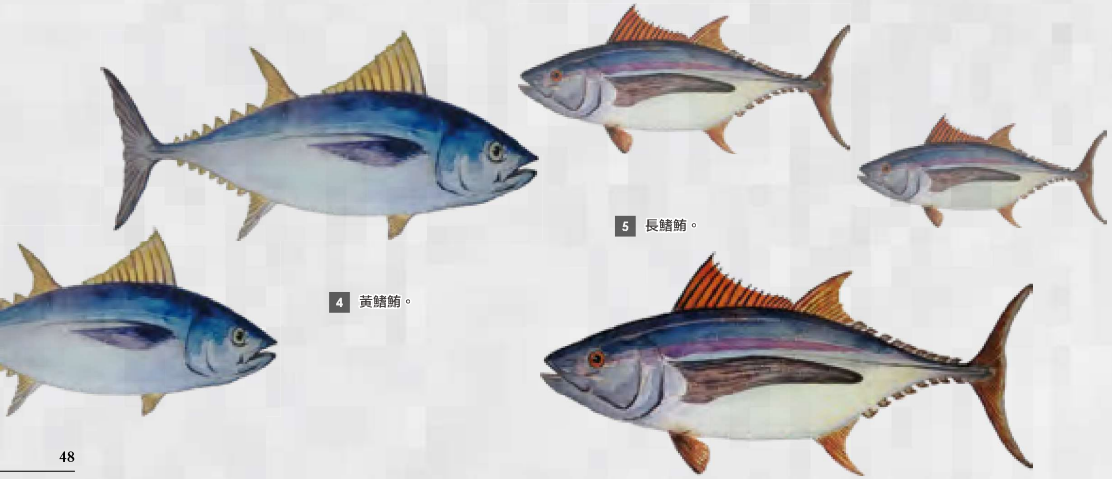


型的「冷血」魚。博金（A. Bergin）等在 1996 年所著《日本的鮪魚業》提到日本鮪漁業史是相當「近代的現象」，封建幕府時代鮪魚被認爲品質很差的魚，連窮人都不太敢吃。究其原因是該魚體大、體溫高（「溫血魚」），捕獲後不易貯存、鮮度下降很快，又易產生組織胺（Histamine）造成人體過敏症。那麼解決之道是：釣上熱血沸騰的鮪魚，就當頭澆下冷水，並補上冰塊舖蓋全身。

日本的鮪漁業邁入現代化大約始於西元 1870–1890 年的明治時代，由美國引進製冰與冷凍技術，在港口設製冰廠及冷藏倉庫，同時引進英國造漁船技術，用蒸汽船乃至採柴油引擎，船艙可貯備冰塊；1894 年日本在近海捕獲鮪魚約 8 千噸，到 1910 年前後更增加到約 2 萬噸，又隨鐵路與市場擴張，鮪魚逐漸普及全國。

日治時期的 1909 至 1911 年，台灣總督府編預算進行「鮪流網」與「鮪延繩釣」在全台海域進行試驗，1912 年北部水域證實有發展潛力，基隆的鮪釣漁船逐漸增加，1923 年蘇澳港興建完成，更加速北部鮪釣漁業。台灣南部進展較緩，至 1929 年漁船始航行到菲律賓、新加坡及印尼海域，1932 年後高雄及東港鮪釣船更前往南太平洋新幾內亞達百萬平方海浬水域作業。發展過程漁船也由小型船 3、5 噸增大至 80 噸以上；全台鮪魚捕獲量於 1936–1939 年達 5–6 千噸，乃至 1940 年超過 9 千噸的最高峰（日本內地則為 5–6 萬噸）。

二戰末期日本內地及台灣漁船遭破殆盡，漁港及陸上設施也損毀不堪，戰後的 1946–1952 年間美國提供大量物資及貸款，加上韓戰開啓「日本經濟奇蹟」的契機，日本率先發展遠洋漁業，1973 年前後其總產量近 4 百萬噸、鮪魚佔約 30 萬噸，1977 年其鮪魚產量為 55 萬噸，但同年 200 海浬經濟海域制度實施後、進展逐漸衰退。台灣因政策重心偏向農業與出口工業，遠洋漁業的快速成長期延至 1970 年代末至 2000 年代初，1977 年鮪魚的產量約 9 萬噸，90 年代為 28–24 萬噸（日本為 36–29 萬噸），2002–2004 年更達 28–32 萬噸的最高峰（日本只有 27–28 萬噸）；2024 台灣鮪魚產量則降至約 18 萬噸，日本只有 15 萬噸，但光黑鰭串（*T. orientalist*）之產量台灣只有 2–3 千噸，日本則達 1.2 萬噸、似乎是其主獵目標。



4 黃鰭鮪。

5 長鰭鮪。



6



7



8

不過，日本還是會向台灣購買其他種類鮪魚以補足大量內需，供作握壽司、刺身、鐵火卷乃至鮪魚丼等。

日本近畿大學在 1980 年代已成功培育出八歲孕母黑鮪可以產卵，並成功孵出魚苗，到 2002 年達成「完全養殖」，2007 年繁殖業者已能出售大型魚苗、放入海上箱網養殖，2012 年養成 30–50 公斤上市體型魚已達 9 千噸，及至 2023 年野生黑鮪魚苗加上人工繁殖苗所產出 60–80 公斤的黑鮪更達 1.9 萬噸。黑鮪的大腹（Otoro）油脂含量可達 20–40%，入口即化、奶油般的口感，而中腹（Chutoro）油脂約 10–25%，其赤肉（Akami）則只有 1–5%。台灣東港標榜的黑甕串拍賣主力是 200–300 公斤者，或許牠的中腹就可以比美不及百公斤黑鮪的大腹。

我們在享受了黑鮪口舌之慾後，是不是也來欣賞智利詩人、1971 年諾貝爾文學獎得主勃羅·聶魯達（Pablo Neruda）的作品《市場上的大鮪魚頌》，詩人站在菜市場看見一條巨大的鮪魚（黑鮪）躺在蔬菜之間，他開始吟唱：「在萵苣、胡蘿蔔和其他蔬菜堆中，一枚來自深海的『魚雷』，如今靜靜躺著。」接著他想像牠曾經在深海自由游動，是黑暗海洋深處的見證者，也是海洋力量與生命的象徵，牠甚至被比喻成子彈、飛彈及箭矢，突顯牠的高速、強壯、充滿生命力，牠是海洋的國王、深海的英雄。我們在吃黑鮪的刺身乃至白肉長鰭鮪（*T. alalunga*）罐頭三明治時，是表示牠們的生命轉化為食物，也象徵生命循環與自然的恩賜，要好好珍惜啊。

6 | 西式白肉長鰭鮪罐頭，可作三明治用。
7 | 台式鮪魚罐頭（有調味）。
8 | 美國的鰹魚（體型較小），也有在養殖。