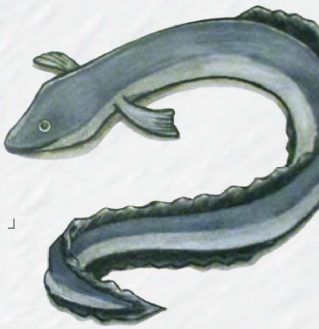
古今鰻譚

文 莊健隆（《蠡故事、魚文化》作者）· 圖 編輯室 · 繪圖 莊思敏



1



2

編輯於西元八世紀的和歌集《萬葉集》 卷十六有詩句，其中文大意是：「石麻呂啊，若是為治療苦夏而消瘦，那就趕快去抓些鰻魚來吃啊！」似乎說明日本人拿鰻魚進補已經有1400年的歷史了。

高嶋止戈男於1983年由日本養殖新聞出版局發行之 《によろり鰻談》（《滑溜溜的鰻之談》），其首篇〈孝女和鰻魚〉敘述寬文11年（1741）大和國竹之內村有位16歲名叫伊麻的少女，為人當女傭，並撫養著病重無藥可救卻想吃鰻魚的父親，伊麻想盡辦法替父親找鰻魚。一個夜晚，她在廚房水缸裡發現一條大鰻魚，便將牠烤煮給父親吃，父親身體因而好轉乃至康復；之後，每當伊麻到河邊汲水時，都會有鰻魚游進水桶，而當時村裡正逢瘟疫肆虐，伊麻就把鰻魚也分給病患，使他們痊癒，於是她「孝女」之名就被流傳下來。鰻魚滋補療癒的效果，在對馬海峽左岸的朝鮮於18世紀有丁若銓（1758-1816）所著《茲山魚譜》也記載：「朝鮮人普遍將鰻魚煮成粥來食用，以強精壯腎、恢復元氣。」

嗜食鰻魚的日本人在 17 世紀以前多將牠切段、串烤食用，18 世紀以後開始改以剖開、蒸熟再燒烤，並反覆塗抹含糖醬汁入味，19 世紀江戶（今東京）的「蒲燒鰻」大受歡迎，鰻魚美食專賣店遍佈各大城市、成為普羅大眾消費的外食。在日治時期的台灣也有日人經營的鰻魚料理店，只是消費者以日本官員、軍人及商人為主，他們藉此疏解離開內地懷鄉之情，台灣人則似不買單。

為穩定供應鰻魚市場需求，19 世紀末日本開始有養鰻記錄，而具商業規模的養殖，於 1900 年在本州靜岡縣面對太平洋的濱名湖，利用淡海水交會的天然優勢建立了大規模養殖池。日治時期的 1910 年代中期，台灣總督府所屬的水產試驗研究單位就開始從事鰻魚的資源調查，而鰻魚養殖試驗記錄有由「總督府養殖試驗場臺南分場」完成，發表在 1937 年《臺灣水產雜誌》中。不過，這些調查、研究成果僅限於示範觀摩的階段。

二戰後的 1952 年台灣的鯊漁業興起，需要大量中型鰻作釣餌，於是聘請了日本養鰻權威當顧問，在桃園創設養鰻池開始養鰻；隨後水產試驗所鹿港分所也從 1954-1956 年，開始從事養鰻試驗，至 1966-1967 年確定小規模養殖、面積約 60 公頃。1968 年之後隨著日本對鰻苗乃至成鰻的大量需求，台灣養鰻面積上升到 1969 年的 160 公頃，鰻魚銷日金額於 1971 年為 1 千萬美元，之後更增加到 1972 年近 3 千萬美元 。

1 | 日本繪製蒲燒鰻的製作過程。
2 | 鰻魚。（繪圖／莊思敏）



最初外銷日本是以活鰻空運，接著有「烤鰻」就在養殖場旁現殺、燒烤，再送往冷凍工廠包裝外銷，但很快地日方認為燒烤熟鰻等同「即食食品」，必須嚴格管控衛生條件，其燒烤機出口後的預冷及裝盒室，必須近乎手術房的規格。於是外銷冷凍烤鰻工廠得有經濟部認證許可，1974 年銷日包括蒲燒的冷凍烤鰻由 640 公噸、價值 4 百 40 萬美元，迅速達到 1976 年的 1236 公噸、值 9 百 73 萬美元。

台灣鰻魚養殖所用的餌料最初是採用下雜魚，到 1973 年養殖鰻產量超過萬噸以上，人工配合飼料的養殖成為主流，其使用方式不是一般的乾性粒狀飼料，而由養殖業者現場將粉狀配合飼料，添加適量水、再以攪拌機混勻成糰狀後飼餵。由於鰻飼料魚粉含量超過 50%，又須近 15% 的糊化澱粉作黏著劑，成分要求規格和價格皆高、完全不用玉米及穀物，所以水產飼料工廠都很專業化、規模小，獨立於大型家禽畜飼料廠之外。

隨著鰻魚放養密度的提升、魚病問題開始浮現，許多養殖戶盲目投藥，導致嚴重抗藥性與環境問題，1970 年代中期台大與水產試驗所開始投入調查、並進行「台灣鰻魚疾病之統計分析」。走筆至此算是介紹了台灣鰻魚產業自 1958-1968 年之「萌芽期」、利用本島豐富的苗源養成鰻，再步入 1969-1976 年的「成長期」、養鰻及加工技術提升確立，大量銷日賺取外匯；1969 年鰻魚產量近 1.6 千公噸、價值近 1.2 億元台幣，1976 年面積增加 10 倍達 1.6 千公頃、產量近 1.9 萬公噸、值 33.6 億元。

1977 到 1990 年日本的鰻魚養殖成本較高致產量減少、由年產量的 4 萬下滑至 2 萬公噸，台灣養鰻業於是進入「全盛顛峰期」，1983-1986 平均年產量約 3.5 萬公噸，1988-1990 年平均超過 5 萬、甚至達 1990 的 5.6 萬公噸，九成以上





銷日。隨 1990 年台灣政府默許台商在中國投資，養鰻大戶及烤鰻業者便大舉西進以降低生產成本，此舉也正好加速扶持中國成為競爭對手，該國自身的鰻魚產量由 1990 年的 1.5 萬公噸，躍升至 1990 年代中期之破 10 萬公噸及末期之近 17 萬公噸的年產量；相對地，台灣養殖鰻魚產量在 1999 年只及中國 10 分之 1 的 1.6 萬多公噸。

二十一世紀的前 10 年台灣鰻魚產量維持在 1 萬至 2.4 萬公噸之間，而 2010-2015 年間的年產量落到 1 萬公噸以下。反觀中國，他們掌握了日本鰻（*Anguilla japonicus*）的鰻苗資源之外，又在 1996 年之後開始引進美洲鰻（*A. rostrata*）魚苗養殖、供作烤鰻用；近年來他們的養殖鰻年產量維持在 25 至 28 萬公噸之間。數落了一堆的數字，結果還讓人有點失落，我們不妨看看高嶋《鰻之談》的「鰻になつた王様」（變成鰻的國王）、換個頻道。

話說很久以前，薩摩亞有位叫 Sina 的少女，以美貌聞名南太平洋，甚至傳到斐濟國王的耳中。國王想親眼見見她，甚至得到她的愛，於是施展魔法把自己變成小鰻魚，游到薩摩亞。Sina 在水池中發現這條小鰻魚，並拿回去飼養，鰻魚只對少女親近，甚至在她洗澡時游到她身邊。Sina 因害怕而想逃離開牠，村民就把牠殺了，臨終前鰻魚向少女道出自己的身份及仰慕之情，並要求她把自己的頭埋進土堆。後來在那塊土地上長出世界上第一棵椰子樹，並長出了椰果可供應椰子汁；薩摩亞民間有一說法：「人們在喝椰子汁時，就好像在親吻深愛 Sina 的鰻魚。」

鰻魚原本廣泛分佈於台灣西部沿海河口及溪水中，二戰後的 1960 年代台灣開始供應日本蒲燒鰻市場，接續的 2、30 年間還為其病害研究奠定基礎；台灣的魚塭是在日照自然條件下養鰻，其肉質乃「天然的上好」，不像日本養的如「溫室裡的花朵」（水泥池上架塑膠布、有加熱氣管於池周）。近 5 年台灣養殖鰻年產量落在 2 至 4 千公噸之間，而今年鰻苗捕撈狀況極佳，可望養殖鰻產量會銳增卻沒能外銷，為此年底農業部正積極準備舉辦促銷活動，希望民眾在吃鰻魚料理時，會有像薩摩亞人喝椰子汁同樣的感受。

3 | 紐約中國超市販售不同品牌的中國製造（Made in China）冷凍蒲燒鰻。
4 | 以糰狀飼料餵養鰻魚。
5 | 高嶋止戈男的《滑溜溜的鰻之談》，日本養殖出版局發行。