





「旗遇海味」封存黑鮪盛宴

以手藝留住港口滋味，以微火細品父子深情

文 許成碩．攝影 游忠霖（大山影像工作室）

5月4日下午，新港區漁會魚市場聚攏著參與第一鮪競標的人群，193公斤的黑鮪魚身映著午後陽光，泛出太平洋深處的曜黑光澤，這尾由「盛泰豐號」捕獲的臺東第一鮪，由「旗遇海味」經營者林昱濱以每公斤1,280元成功標下。

拍賣落槌，歡呼與掌聲在魚市場內響起，擔任拍賣官的臺東縣長饒慶鈴表示「相信林昱濱是代表他的父親林寶山標下這尾黑鮪魚。」這一句話，將拍賣現場的雀躍拉到林家父子與成功漁港相伴多年的歲月。

每年 4 月至 6 月，黑鮪魚隨黑潮進入東部海域，臺東漁船多在蘭嶼、綠島附近作業，返港航程較短，有利保鮮。林昱濱希望把第一鮪留在成功，讓在地人、遊客都能一起分享黑鮪的鮮美。

從去鰓到包冰：黑鮪保鮮從海上開始

黑鮪上船後，去鰓、放血與清除內臟須迅速完成，讓體熱散去，並以海水預冷，將碎冰填入腹腔與堆置於魚體周圍。黑鮪魚身厚實，表面雖冷，中心仍有溫度，船員每 2 小時補冰，以碎冰填滿縫隙，使低溫抵達脊椎。工序一旦延誤，魚肉可能出現俗稱「熟肉」或「燒肉」，影響油脂風味與價值。

林昱濱肯定配額管理、標籤申領新制等措施，確實分散魚獲短期大量進港的風險。不過他也提到，「海上去鰓」後包冰應該要及時接續，如果漁船同時捕獲 5、6 尾，逐尾處理，先去鰓的魚可能在甲板等待，中心降溫便會延遲，期盼未來捕撈進度可以更加平均，減輕漁獲的保鮮壓力。

今年成功漁港的黑鮪捕獲量創下新高，進港魚體多在 200 公斤以下，林昱濱形容，牠們就像尚未完全長成的青年，若依據過往經驗，200 至 300 公斤才是肉質最佳、且各部位能達成最高利用率的理想重量。

然而重量只是第一個線索，真正決定品質的依舊是起魚那一刻的狀態、船上處理的工序與包冰降溫的速度。拍賣現場無法切肉採樣，林昱濱必須先

1 | 「旗遇海味」經營者林昱濱（左4）以每公斤1,280元標下臺東第一鮪。
2 | 林昱濱於2018年創立「旗遇海味」餐廳。
3 | 第一鮪分切加工後的油花，品質出色。





仔細審視魚體，再逐一詢問起魚時的生死狀態、捕獲時間與包冰方式，甚至連漁船設備與船家的作業習慣都得一併納入考量。眼睛的晶透度、尾部的切面與魚肉的彈性，各自傳遞出微小的訊息，他將這些一點一滴拼湊起來，作為出價的依據。

這套看魚的工夫，源自父子相傳的身體記憶。父親林寶山走過逾半世紀的漁業歲月，當年更率先投入零下 50 度的超低溫冷凍技術。父親離世後，林昱濱於 2018 年創立「旗遇海味」，父親對魚貨鮮度與低溫保鮮的要求，連同多年累積的選魚經驗以及對成功漁港的深厚情感，安靜地留在他的眼與心。

從赤身到骨髓：黑鮪魚全魚利用

買下黑鮪魚後，林昱濱依照部位與等級精細分切，隨即送入超低溫冷凍，這張處理藍圖，早在拍賣官喊價前，便已然成形。他說「不能等魚買到手，才開始想怎麼賣。」黑鮪在捕撈後的最初兩、三天仍能維持良好鮮度，到了第四、五天，品質下降的速度便會明顯加快。他選擇在魚況最頂峰的時刻將鮮度封存，為後續的料理運用與銷售留下餘裕。

順著魚身下刀，各個部位便依據自身的油脂密度、筋紋走向與組織口感，走向最適合的料理歸宿。赤身清爽帶有純粹魚香；上背皮油留有柔潤脂香；下巴金三角筋紋與油脂細密交錯；頸部肉經過香煎，口感宛如頂級肋眼牛排。魚骨用來熬煮高湯、抽取骨髓，內臟則是許多饗客心目中的隱藏版菜單。林昱濱整理出四道創意料理，從生食到熟食，每一道都順應著魚肉原有的油脂、筋理與口感展開。

香煎黑鮪魚 慢火蒸烤讓餘溫養出柔嫩

香煎黑鮪魚選用頸部肉或靠近魚皮、帶有油脂的部位，煎起來的質地近似牛排，適合做成熟食。林昱濱表示，魚肉下鍋後先煎至 8、9 分熟，再蓋上鍋蓋，使熱氣與水分留在鍋內，利用餘溫把熟度慢慢帶進中心，上桌時接近全熟，肉質仍保有水分，不會乾柴。煎製過程避免頻繁翻動或用鍋鏟戳刺，否則魚肉容易散開。

皮油生魚片 軟嫩與 Q 彈間的優雅平衡

皮油位在魚體上背、靠近魚皮與皮下組織，油脂不如上腹濃厚，入口較為爽口。林昱濱在退冰分切時，將溫度控制在攝氏 1 至 2 度，切成約 6 至 8 毫米的厚片。新鮮的皮油軟嫩中帶著 Q 彈，彈性來自魚肉本身，咀嚼時會先嚐到魚肉鮮甜，隨後浮出淡淡油香，相較上腹，連續吃 7、8 片也較不容易膩。



洋蔥黑鮪 揉進父子記憶的家常味

洋蔥黑鮪使用魚皮、附著魚肉與血合肉。分切前先去除魚鱗，去皮時刻意留下少許魚肉，並將較粗的筋一併修下，新鮮血合肉沒有腥味，帶著獨有的鮮香。魚皮與洋蔥下鍋拌炒後，口感 Q 嫩、柔軟，也讓原本可能被丟棄的部位重新回到餐桌，成為全魚利用的家常菜。這道菜也和父親林寶山有關。林昱濱說，父親不吃牛肉，他想到熱炒店常見的洋蔥牛肉，便以黑鮪魚替代，父親吃過後非常喜歡。

海洋菲力 三分火候的微煎魚香

海洋菲力選用油脂較豐的部位，包括腹邊肉以及靠近魚皮的皮肉。料理方式近似煎牛排，以微煎控制在約 3 分熟，讓外層帶著煎過的魚香，內部仍保有柔嫩口感。林昱濱只用鹽與黑胡椒調味，有時刨入少許檸檬皮或臍橙皮，讓入口層次更清楚，也把臺東在地風味帶進盤中。

黑鮪魚漁季結束後，「旗遇海味」持續以超低溫冷凍保存產季魚貨。即便是暑假或過年期間，顧客依然能品嘗到從生魚片、香煎、熱炒到暖呼呼的味噌湯等創意料理。年度庫存完售後，林昱濱便靜心期待下一個漁季，等待黑潮再度將黑鮪帶回成功港口。

4 | 香煎黑鮪魚。（圖／旗遇海味提供）
5 | 黑鮪皮油生魚片。
6 | 洋蔥黑鮪。（圖／旗遇海味提供）
7 | 海洋菲力。（圖／旗遇海味提供）

