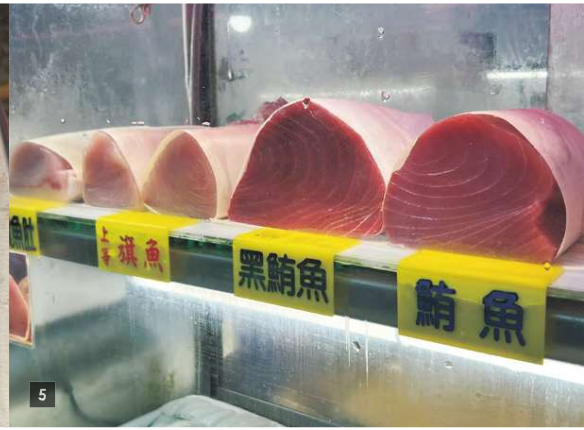
以五感即時體驗　黑鮪魚

文．圖 黃之暘（國立臺灣海洋大學水產養殖學系副教授）







每年五到七月之間，是臺灣除西部與離島以外主要捕捉黑鮪魚的季節，但或許是因為季節天候，又或許是因著其間多有如母親節與端午節等重要節日，加諸近幾年除東港外，陸續為人知曉的南方澳與臺東成功的第一鮪情報，因此讓早在四月中旬，便揭開了每年一度的黑鮪魚季序幕。此時不但多在餐廳市場乃至通路平台可見各類商品販售，而且以黑鮪魚為主題舉辦的各式活動更是熱鬧非凡。

近年有關黑鮪魚資源與產業的微妙變化，往往可透過相關規範、產業脈動，以及消費偏好等不同樣態的消長，見到更顯負責、節制與有意識的提升。例如今年黑鮪魚野外族群資源上升，令人興奮期待的是可採捕配額的增加，但卻抑制了投資與營運成本皆高的黑鮪養殖，甚至分別從研究單位到產業都減緩或暫停相關投資與經營。

但不論如何，對於海洋漁業資源的管理卻刻不容緩，因此今年黑鮪魚撈捕除延續歷年的通報、標示與量測記錄作業外，也透過釣獲後去鰓確保鮮度以利提升品質；而為落實推廣，除各產地對第一鮪的認證必須遵守外，批發市場也引導漁民遵循分級、標示或處理規範，對於提升漁產價值與鮮度品質別具效益。

此外，消費市場以往多專注於俗稱「Otoro」的大腹肉，近年則陸續依部位不同區分，讓專業廚師或消費者，皆可依據料理需求與風味口感喜好取決。因此除有如「金三角」或「腦天」等分別來自胸鰭下緣與額頭的特定部位，也包括如魚眼、臉頰乃至俗稱黑肉的血合肉，搭配能凸顯質地與風味的煎煮炒炸等料理，讓大家可以充分感受黑鮪從頭到尾，由外而內的迷人滋味。

但與其在餐桌上品嚐各類以中西日式料理技法與調味展現的黑鮪風味，其實更推薦把握產季期間，安排一趟以黑鮪為主題的體驗遊程。一般黑鮪多在清晨卸貨，隨後進行拍賣、分切與整理。造訪產地或批發市場時，請務必遵守相關規則，以確保人身安全、環境衛生以及作業順暢。而如果不方便前往或錯過時間，也不難從如今社群平台多有相關影音資訊，或透過 YouTuber 的介紹可以如臨現場般感受那競價時的緊張氣氛，以及看著師傅以不同刀具迅速打理並分切那動輒兩、三百公斤的巨大黑鮪。

如果眼睛夠尖，還可以從每條鮪魚尾部見到一個掛著英文與數字的標籤，那便是在資源管理與紀錄回溯上的重要資料，可視作每條黑鮪的身分證；此外，依據外形與切口的顏色質地，也多能看出主要以延繩釣收成的黑鮪的品質差異。而如果舌頭夠利，則能嚐出不同個體及其部位的肥瘦，甚至是廚師為充分展現風味口感而融入其中的刀工乃至熟成技巧，讓這每年一度、為期兩個月的現流黑鮪，能夠透過吃到、看到，並在引人入勝之餘，也能深刻感受資源、產業與季節時令的美好。

1 | 油花分布緻密的黑鮪大腹，在經過妥善的熟成與改刀處理後，不僅吃來肥而不膩，且能感受那香甜的油脂芬芳。
2 | 熟稔黑鮪風味的饗餐，多專注在一些少人知曉的特定部位；例如師傅正從魚頭上取下魚眼與臉頰肉。
3 | 拍賣後隨即分切的黑鮪魚，除執刀打理的師傅技術純熟，一旁的老闆與貨主也不時緊盯以確認品質肥度。
4 | 黑鮪鰓下的特定部位，只要懂得料理與品嚐，往往是物超所值的私房美味。
5 | 黑鮪因為肉色相對暗沉而得名，與其肥美的大腹與中腹，皮油與赤肉也多別具滋味。
6 | 在產地周邊的觀光魚市或傳統市場的魚攤上，多可見到各類取材時令盛產黑鮪的特定部位，建議不妨一試其獨特口感與滋味。
7 | 在產地周邊多可吃到取材黑鮪碎肉滷製的肉臊，風味獨具之餘，還能大飽口腹之慾。







