





「鰭魚」這季的千滋百味
承銷人之子端出鬼頭刀創意料理

文 許成碩 · 圖 游忠霖（大山影像工作室）

5月4日，臺東縣成功鎮的港邊因一場黑鮪魚競拍活動熱鬧起來，「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元標下。然而，在拍賣場與漁民日常之間，還有另一種更常出現的魚，在碎冰上閃著光。那是鬼頭刀。如同這個帶著生猛感的名字，牠游得快，色彩鮮明，魚身帶有藍綠與金黃交錯的光澤，每當飛魚漁汛來臨，也揭開鬼頭刀盛產的序幕。

新港漁港是記憶所繫之處

新港漁港承載著林昱濱家族幾代人的生活。阿公出海捕魚、父親在市場承銷魚貨，漁船靠岸時的鳴笛聲、拍賣場內此起彼落的吆喝聲，以及魚市場人群寒暄話家常的聲音，從小就滲入他的日常，也成為他理解這座漁港、這條產業鏈最初始的感官記憶。

林昱濱表示，過去成功漁業興盛時，一天進港十幾噸的鬼頭刀並不罕見，只是後來漁獲變少，改變產業結構，新港漁港也跟著緩緩靜默。父親離世後，他與太太創立「旗遇海味」，母親、阿姨、親戚都會來幫忙，他開朗地說：「家人一起努力，雖然工作辛苦，但可以彼此激勵，比較不會無聊。」

挑選一尾新鮮的鬼頭刀

與消費地市場不同，新港區漁會魚市場的拍賣時間大約落在中午前後。林昱濱選購鬼頭刀時，通常由魚體表面的黏液、眼睛清澈度、鰓色、魚皮觸感以及魚身顏色變化判別好壞，對來自承銷人家庭的他來說，從捕撈、進冰到拍賣場，所有細節都會留下痕跡。

過往幫父親挑魚，林昱濱一天最多曾看過一、兩萬公斤的鬼頭刀。他說，經驗多了，第一眼大概就能知道魚是什麼時候捕獲以及鮮度如何。鬼頭刀主要為延繩釣漁獲，拉上船時仍活著或者在海中已死亡，他都能辨別。

鬼頭刀是臺灣東岸常見的洄游性魚類，但都會區的消費者並不熟悉這尾魚，即便吃過，也常停留在「肉質乾柴」的印象。林昱濱認為，鬼頭刀好不好吃，關鍵不只在料理手法，更在捕撈後的鮮度管理、船上冰藏、分切急凍與解凍方式。只要處理得當，鬼頭刀可以有乾淨的魚肉纖維和清爽的甜味，

1 | 鬼頭刀魚乾豬腳。
2 | 「旗遇海味」經營者林昱濱第一眼大概就能分辨鬼頭刀的鮮度。
3 | 「旗遇海味」餐廳，其核心的漁業永續特色為嚴選友善漁法，推廣「食當季、懂魚知魚」的慢食與食魚教育。









能運用香煎、油炸、蒸煮、鹽漬、風乾，甚至製作生魚片等料理方式，呈現千滋百味。

一般消費者挑選鬼頭刀，林昱濱建議可以先看眼睛，如果霧霧的、不明亮，就要注意鮮度；而魚肉摸起來要有彈性、有緊實度，按下去反彈不好，可能離水時間或放在架上的時間較久。另外，鰓色也能參考。一般新鮮魚鰓多呈鮮紅、鮮桃紅或淡紅；鮮度下降後，會逐漸轉暗。不過，保存方式也會改變外觀。如果以水冰法或海水冰保存，鰓色可能較淡；若以碎冰覆蓋冰藏，且魚體沒有長時間浸在冰水中，鰓色較可能維持鮮紅。

林昱濱表示，他所購買的鬼頭刀進店後，會經過急速冷凍，一來是為了保鮮，其次則是為了降低生菌數和寄生蟲感染風險。一般來說，秋天所捕獲的鬼頭刀油脂肥美，也是品味生魚片的最佳時機。

知其味，也知其源

「旗遇海味」最令人印象深刻的是菜單分類方式。一般餐廳多半先列出魚種、價格或料理方式，林昱濱卻從「漁法」開始介紹起：菜色分為「鏢旗魚」、「延繩釣」、「一支釣」與「野生採集」並標示各類漁法比重。

這份菜單像一張小小的海洋速寫本，標記著魚鮮來到餐桌前，經過何種捕撈方式，也讓人看見漁業的輪廓。林昱濱希望客人知道，一道海鮮不僅是將食材烹煮成美味的料理，也是海洋文化、地方人文與漁業技藝的傳承。

林昱濱偶爾也會帶客人到新港區漁會魚市場看正午拍賣，介紹躍手文化與產地市場，讓遊客瞭解一片魚肉從港邊游進家戶餐桌的過程。他也曾赴義大利參與慢食交流，他說：「臺東的慢食不輸其他國家，甚至已經做得很好。」從漁民、承銷、餐飲、消費者到學校教育，都可以是切入的角度，與歷史、土地、文化緊緊相扣。

香煎鰹魚排　鹽度與火候恰到好處的相遇

當鬼頭刀離開拍賣場，來到「旗遇海味」的廚房，經過香煎、油炸、煮湯、加工，每一種料理方式，都讓這尾魚呈現出截然不同的風韻。林昱濱表示，「香煎鰹魚排」最能看出魚肉本質，使用食材是當天進港的鬼頭刀，快速分切、處理，再急速冷凍，要上餐時才解凍調理，保持魚肉最好的水分和口感。

魚肉卸下後，僅以薄鹽調味，少油入鍋，熱度讓魚肉慢慢收緊，表面煎出淡淡焦香，魚身仍鎖住水分。好的鰹魚入口不厚重，魚肉纖維乾淨，帶著海魚清爽的甜。林昱濱建議，居家料理鬼頭刀時，可烘烤、清蒸或香煎；越新鮮的魚，越適合簡單原味。

炸鰹魚柳　穿上蛋液與粉衣的酥香口感

鬼頭刀做成炸魚柳，很多客人都反應「這是雞肉吧？」只要簡單將魚肉切成長條，依自家口味醃漬後急凍保存，料理時裹蛋液，再沾上特調粉、下鍋油炸。剛上桌時外層酥香，魚肉厚實，這道菜有小吃的親切感，卻帶有當季旬味的底氣。

海味豬腳　傳統臺菜與海鮮交會的餘韻

「海味豬腳」承襲臺東漁村的智慧，早期冷藏、冷凍設備尚未普及，醃漬、風乾、曬成魚乾，是常見的保存方式。風乾的鬼頭刀帶著海風的鹹香；而豬腳則有祝壽、慶賀的意涵，林昱濱將魚乾與豬腳結合，延伸成帶有地方記憶的菜式，這道特色手路菜，也是許多消費者慶生時的必點料理。

鰹魚味噌湯　越是純粹，越是不簡單

「鰹魚味噌湯」講究的是一份入骨的溫情，將魚頭、魚骨與頭尾肉的精華，耐心煮進湯裡。如果只用魚肉熬煮，味道會比較清，加入魚頭與魚骨後，湯頭才會有更明顯的鮮味與層次。溫潤的味噌不多不少接住海魚的清爽，魚骨釋出的鮮，喝起來厚實而不膩。冬天來到成功，喝一碗熱呼呼鰹魚味噌湯，會感覺這座港口的日常就在味蕾之間湧動。

香腸、魚鬆、蛋捲　封存海味隨「食」隨「遞」

林昱濱也嘗試將鬼頭刀推向加工品，「鰹魚香腸」便是其中之一。他說，香腸是臺灣傳統食材之一，因此特別找廠商合作，以整塊鬼頭刀魚肉切段，不是用碎肉或邊角料。魚鬆與蛋捲更能看見他對食材的堅持，魚鬆使用當天捕捉的鬼頭刀，當天便去皮、去骨，只留魚肉，再急速冷凍保存，等到製作時再一起炒製。

林昱濱說：「很多魚鬆可能會混合鮪魚、旗魚或其他魚種，但我想突顯鬼頭刀的單一風味。」要做成一公斤魚鬆，可能需要好幾公斤魚肉，雖然成本高，但他仍堅持採用全肉製作，不靠加粉增加重量。蛋捲則使用鬼頭刀魚鬆，以一層蛋液、一層魚鬆的方式，層層包覆，吃起來鹹甜、清爽。這些產品由於製作量不大、成本偏高，沒有進到大通路，但林昱濱仍希望靠著客人的口耳相傳，新港鬼頭刀的好滋味可以讓更多人知道。

鬼頭刀是新港漁民再熟悉不過的日常漁獲，也是臺灣銷美的大宗漁產，卻長久未被國內消費者認識。如今，經過職人的巧手，以香煎、油炸、熬湯、風乾與加工等不同姿態回到餐桌，那些來自港邊、拍賣場與家族勞動的聲音，也在一口魚肉裡慢慢浮現。「鰹魚」這季的千滋百味，原來也是一尾魚重新被理解、重新被珍惜的過程。



4｜香煎鰹魚排。
5｜炸鰹魚柳。
6｜鬼頭刀香腸。
7｜鰹魚味噌湯。
8｜鬼頭刀加工品－魚鬆與蛋捲。