

從漁港日常到餐桌風景的藍線身影





文 · 圖 黃之暘（國立臺灣海洋大學水產養殖學系副教授）

每逢春末夏初，臺灣東部與東北角海域，總會迎來一道閃耀著藍綠金屬光澤的身影。牠們高速穿梭於海面之下，追逐飛魚而來，魚體修長側扁，背脊線條如刀，陽光映照下閃爍著黃、綠、藍交錯色彩。這種魚，便是臺灣人熟悉的鬼頭刀（Mahi-mahi）。

鬼頭刀的名字聽來霸氣，甚至略帶幾分兇猛，但其實牠不只是漁民重要的經濟漁獲，更是臺灣沿海漁村文化中，極具代表性的季節魚種之一。在討海人的語言裡，鬼頭刀更常被稱作「飛烏虎」。原因很簡單，因為牠最愛追逐飛魚。

臺灣東部海域每年春夏交替時，正是飛魚洄游旺季，而鬼頭刀也總伴隨飛魚漁汛一同現身。許多老漁民甚至會依據飛魚數量，推測當年鬼頭刀與旗魚的漁況變化。這種漁人對海洋的觀察，不只是經驗，更是一種長年與海共處累積出的生活智慧。

鬼頭刀分布廣泛，臺灣周邊海域多可見其蹤影，主要由延繩釣、一支釣或定置網捕獲。其中，以一支釣捕獲的鬼頭刀鮮度最佳；若是定置網盛漁期，則經常能見到成群上岸的壯觀景象。鮮豔的藍綠金屬光澤在魚體表面不停變化，有時泛黃、有時透藍，像海面陽光折射出的流動色彩。也因此，許多人第一次在魚市場見到鬼頭刀時，總會被牠華麗耀眼的模樣吸引。

鬼頭刀另一項有趣特色，便是雌雄外型差異十分明顯。成熟雄魚的額頭會高高隆起，形成近乎垂直的線條，看來威風十足；雌魚則較圓潤柔和。這樣鮮明的差異，甚至成了部分漁港生活設計的靈感來源。近年蘇澳新魚市場便曾使用鬼頭刀公母魚的頭部外型，作為男女廁所標誌：額頭高聳的是男廁，線條平順的則是女廁。既結合地方產業特色，又兼具辨識功能，讓人會心一笑。



鬼頭刀之所以受到市場歡迎，除了產量穩定外，更重要的是牠相當適合食用與加工。鬼頭刀肉質乾淨、油脂適中，且骨刺相對容易處理，加上魚體大、取肉率高，因此非常適合分切成魚排、菲力或炸魚塊。

近年國內外市場，也經常可見鬼頭刀加工產品，例如裹粉魚排、冷凍魚塊、煙燻魚乾與魚丸等。尤其酥炸鬼頭刀魚排，更是不少人第一次接觸鬼頭刀的方式。厚實魚肉經過裹粉油炸後，外酥內嫩，搭配塔塔醬或檸檬汁，十分符合現代消費者喜愛的口感。

近年部分連鎖餐飲業者，也開始推出鬼頭刀魚堡或魚排餐，希望讓更多人以輕鬆便利的方式認識國產水產品。新鮮現流的鬼頭刀，可直接切製生魚片；魚腹與內臟則常成為漁民私藏的下酒菜。盛產季節時，部分地區也會將鬼頭刀製成魚乾、魚酥或魚漿製品，延長保存並增加風味層次。



1 | 條凍鬼頭刀。
2 | 以鬼頭刀雄魚、雌魚標示男女廁。
3 | 剛上岸的鬼頭刀雄魚與雌魚。
4 | 鬼頭刀的最愛：飛魚。
5 | 無刺魚排適合搭配西式餐點。
6 | 鬼頭刀製作物。
7 | 鬼頭刀米漢堡。



