鰆・鰤・鰍・鮽

文・圖 莊健隆（《蠡故事、魚文化》作者）繪圖 莊思敏

鰆音さわら，「魚」十「春」、是日本人用漢字來描述他們喜愛的「報春魚」，臺灣人則稱本地產同屬之魚為土托或白腹。鰤也是日本漢字、音しいら，「魚」加「暑」表示此魚在炎熱夏天味道鮮美，臺灣人卻叫牠鬼頭刀。鰍則在華夏古籍可見，但似和「秋」沒有緊密的關係，鰍科（Cobitidae）當中最常見的是泥鰍，主產季為春末至夏。鮽乃是臺灣全年都有的烏尾鮽，倒真的是冬季捕獲者、肉質最肥美。



1 土托魚，右下角為土托魚排。

清康熙年間 1717 年完成《諸羅縣志·物產志》中有「塗魠、形類馬鮫……」1834 年開臺進士鄭用錫纂輯的《臺灣志略》又提「……秋冬二時，在外海捕塗魠……」；「塗魠」後來被簡體化「土托」（*Scomberomorus commerson*），因南部產得多，為嘉南高屏人所珍惜。澎湖及北部海域則以同屬的白腹（白北）（*S. guttatus*）產量大，是澎湖人最愛。清治末期 1878 年刊行的《澎湖廳志》也有「……塗魠，重者 4–50 斤，初冬出，仲春止……」說當地除白腹外也於冬到春季可捕到土托。至日治時期，1908 年在高雄哈瑪星築港，並介紹曳繩釣等新漁法，土托捕獲量大增，1925 年 2 月 6 日《臺灣日日新報》即載：「高雄州旗後町漁民潘致祥等五人在外海捕獲數量約 7 千尾鰆魚，史無前例。……」

土托魚肉口感彈 Q、味甜，相對地白北肉質軟、味淡。土托常見者為 6–12 公斤，所以菜市場上都切成「魚排」、中央有塊脊椎骨。臺灣土托魚年產量於 2000 年初達 3,200 噸的高峰後，即大幅下降至近年來的 5 百噸左右，主產區在澎湖，每公斤拍賣價 1,500 元上下。農業部水試所成功人工孵化出土托魚苗，目標是完全養殖；日本研究單位也努力研發日本鰆（*S. niphonius*）的人工孵化魚苗，不過目標是要提供放苗、復育天然資源，因牠被列為近危（Near Threatened）級別。



2 鬼頭刀（飛烏虎），雌魚。

日本鰆主分布西北太平洋包含俄、日、韓、中沿海，多產在春夏之季；不過日本關東異於關西，其產季為冬天（12 月至 2 月），稱「冷鰆魚」或「寒鰆」（かんさわら），而脂肪含量高、味濃郁，更是刺身的好素材，也有採炙燒（あぶり），在表面用火迅速燒烤提升香氣。在關西吃法則有西京燒き或稱味噌烤、涮涮鍋乃至刺身。因地球暖化其產量銳減，價格暴漲、比養殖的鰤魚或真鯛更貴，吃不太起、也吃不太到。

鰤（*Coryphaena hippurus*）分布在熱帶或亞熱帶海域，蘭嶼達悟族的盛事—「飛魚季」每年二至九月，除捕食飛魚、並有多項祭典，達悟族語「Arayo」乃是指捕食飛魚的「飛烏虎」，亦併入祭典中。臺灣人以為飛魚是會飛的烏魚，故稱「飛烏」，「飛烏虎」以時速 90 多公里追逐飛烏群，逼得牠們彈跳離水面 6 米以上，展翅滑翔達 50 至 200 米，歷時 30 秒以上，或可逃過一劫。這海「老虎」因其「鬼頭」隆凸像刀釜，乃稱「鬼頭刀」，其體長達 1 米、重 3 至 5 公斤。

3 飛魚（飛烏）。

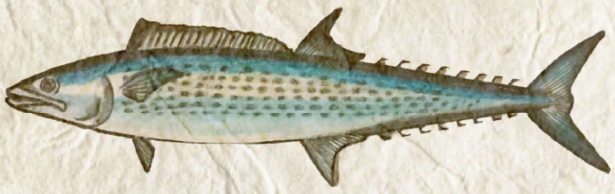






4 泥鰍。





6 白腹（白北）魚。



5 紅尾鮗。



8 石喬。

鱘在日本部分沿海（如四國南部及本州太平洋側地區）可捕獲，牠是當地的傳統海味，是平價的白肉魚，因油脂少、肉質清淡，料理方式有漬け（醬油醃漬）、鹽烤（燒き魚）、炸魚排或作成煉製品。此魚在美國夏威夷稱「Mahi-mahi」，意思是強壯勇猛有力，很受喜愛。臺灣人對牠似乎不怎麼欣賞，也就順水推舟讓夏州人吃。

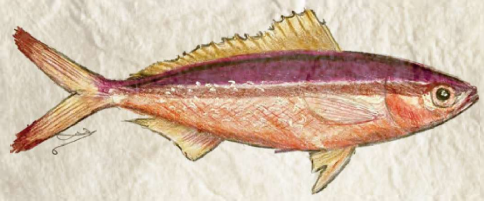
1975–1976 年臺灣的鬼頭刀也開始外銷到美歐，當時水產外銷冷凍加工廠近 60 家，競爭激烈，國貿局還出面要求統一報價。西元 2000 年之前此魚在臺產量是全球前兩名，2010–2020 年間其年漁獲量為 7,500–12,000 噸，2021 年曾驟降至 3 千多噸，之後又上升至 2024 的 7 千多噸。牠於 2016 年一度被拒進口美國，因為供應商沒生態標章認證，經我國提供族群數量監測數據，並經國際組織認可，始再獲准。2024 年美國民間組織「Fish Choice」對未具備漁業觀察員制度的漁業列為不建議選購對象，致東南亞及中南美洲國家受到影響，而我們有申請國際 MSC 海洋管理認證，通行美國，2025 年鬼頭刀出口增加 4 成。

相較於巨長的鬼頭刀，身子只 10–15 公分的泥鰍（*Misgurnus anguillicaudatus*）在臺灣受歡迎多了，可作美味佳餚，還親切稱呼「鰗鰡」（hôo-liu），意指牠有 5 對「鬍鬚」且鱗片細小「滑溜」，簡寫「胡溜」。華夏東漢時之西元 121 年定稿字典《說文解字》，就有稱「鰍」之魚；而北宋時的西元 1008 年的《廣韻》載「鰍為魚屬，亦作鰌。」牠的日文漢字就是鰌、江戶時代稱「どぜう」（Dozeu）；19 世紀初江戶的老舖鰌料理屋，至今東京下町地區的許多泥鰍專賣餐廳，其「泥鰌鍋」（どぜう鍋）最受青睞。

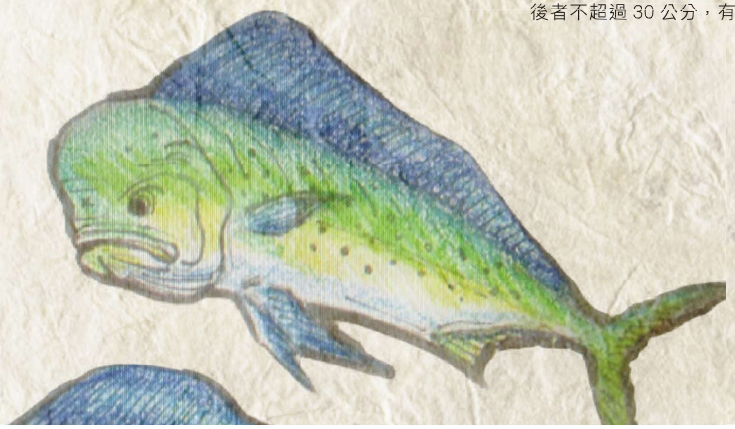
臺灣當然不落人後，台式料理常見做法包括三杯、煸燒及燒酒泥鰍湯等，因為胡溜肉質細嫩、油脂適中、味道鮮美，特別適合與爆香的薑、蒜、九層塔拌炒烹調方式，展現鹹香濃郁的台菜風格。現今泥鰍都是人工養殖，在秋季捕撈，名符其實「鰍」，以當歸、枸杞等中藥材燉煮，滋補身體，迎接冬天。

歲餘之季的冬天，烏鮫科魚類（Caesionidae）中，臺灣較常見的烏尾鮗（*Caesio caerulaurea*）及雙帶鱗鰭烏尾鮗（*Pterocaesio digramma*），以秋末至初冬最美味肥碩、肉質細嫩；前者體型近 40 公分長，後者不超過 30 公分，有稱「紅尾鮗」、尾鰭末端有暗紅色緣。牠們最常見的料理方式為乾煎與紅燒，若是紅燒則加入薑、蒜、醬油、蠔油及少許糖煨煮，但不可頻繁翻面以保魚體完整。烏尾鮗生魚片是澎湖的美味海鮮，其「現撈仔」之刺身肉細甘甜入口即化。

音樂家韋瓦第（Vivaldi）的《四季》小提琴協奏曲，其一年之始的「春」之弦律：生機勃勃，形同報春之鰆以刺身呈現，美好的開始；「夏」有盛夏風雨、雷霆萬鈞的弦律，似飛鳥彈躍、鱷虎緊追不捨；「秋」慶祝豐收、醉酒農人舞蹈的音符，來一道燒酒泥鰍湯，帶來三分醉意。「冬」雪中顫抖、爐邊安享對比的弦律，圍爐時來一盤紅燒烏鮗、幸福無比。



5 紅尾鮗。



7 鬼頭刀（飛烏虎），雄魚。

9 日本鰆。

