

XX

客嬌的後前至冬

子魚鳥的貴珍與期汛魚鳥的度一年一

XX

每年冬季來臨時，臺灣的漁友們就盼望着一樁最大的收穫，那就是烏魚。

烏魚並不是道地的臺灣魚，牠的老家是在日本黃海，南韓，中國大陸沿海的海岸。每年當西伯利亞的寒流侵襲的時候，無數的幼小烏魚，就成羣結隊地，游到臺灣中南部的沿海，這一段時間，是由冬季的前夕起，一直到第二年的二月止。尤其是冬至的二十日前後，更是產量最豐富的時期。因為魚羣太多，竟使海水變了顏色，海中起成巨大的漩渦。

本來烏魚都聚集在日本沿海一帶，因為每年冬季，雌魚快要產卵，那時剛好北海的寒氣不斷地襲來，因此，不但所產的卵，不能夠孵化，而且魚苗還要遭受寒流凍死的厄運！

所以，在這產卵的期間中，雌魚和大腹便便的雌魚，都結成浩大的魚羣，投身到溫暖的南方海岸來。

多至之前，南下的魚羣，在臺南縣的北門、蘆竹溝、嘉義縣的北港和澎湖等地海面，都出現了牠們的蹤跡。

各縣市所有的巾着網漁船，在那時候都紛紛地向高雄方面集中。他們靜待著寒流一到，就馬上揚帆出海，去迎迓那些身價高貴的嬌客了。

好運道的漁船，一網可以撈捕到烏魚二、三萬尾，收入着實可觀。

至於漏網的烏魚，牠們就逗留在這個四季如春的臺灣海洋裏，產卵、孵化，留下了牠們的後裔。

烏魚為什麼會每年準時到臺灣來呢？在漁村中，流傳着一段神話：在海中有一位掌管萬魚的「水仙王」，它因終年受漁民的三牲祭祀，感於盛情，無以為答，乃於每年年底驅令大批烏魚，游來本省供漁民撈捕，過過愉快的新年，藉以酬謝漁民們一年來的禮拜。

這不過是一種有趣的傳說，據漁業專家們的研究，因為烏魚性喜溫暖，暖流的海裏，是牠們生長最理想的地方。渡過了嚴冬的季節，然後雌魚才携妻帶子，隨著暖流先到日本黃海，再轉到太平洋，和北海道的寒流交界的地方。

雌魚腹中的魚卵，這就是烏魚子。報紙刊載的市價，還沒有乾透的濕魚子，每斤就要四五十元，烏魚子是海味中的瑰寶。

當每年汛期時候，商人爭取採購雌魚，切腹後取出烏魚卵乾製加工，運銷各地，如果貯藏得法，可以經年不壞。臺灣產的烏魚子，

運銷美國，日本，都極受歡迎。烏魚子乾製的技術，可說是各有千秋，製得好的，不但色澤鮮艷，而且營養佳良。

首先從烏魚腹內取出魚卵，將卵巢浸在水中，洗去表面的污物，再將細血管液壓出。後來用特製鹽將魚卵全部加以鹽漬。等到魚子內吸收了適度鹽分時，小心地將魚卵放在木板上，堆積四、五塊時，上面即加壓約二十公斤的重物。時時加換並調節鹽份，大約經過十六小時，將鹽漬過的魚卵，再浸入清水中，洗出鹽份，並洗淨魚卵上的血液污物，第二次再浸入清水中。這時候要時時換水，千萬不可馬虎。

大抵經過四、五小時，將魚卵放在敷有棉布的木板上，壓出水份，十小時之後，就放在太陽光下面曝曬，數天內如果魚卵上浮出氣泡的，用針刺破，以濕布拭淨木板，在一週內再加工把它乾燥，這樣，珍貴的烏魚子就大功告成了。



(攝子維蕭) 魚鳥下卸，船漁的歸而載滿