



興達港百年烏金傳奇

每年冬至前後，脂肪豐厚的成熟的烏魚，從長江流域沿著台灣的西南海岸20.°C左右的水溫向南迴游，年年為茄荳漁民帶來烏金的喜訊，魚市場裡是此起彼落的烏魚叫賣，街道上曝曬的也是澄黃耀眼的烏魚子，因此百年來以捕烏聞名的興達港，不但是台灣捕烏最高紀錄的保持者，迄今保留製作烏魚子的傳統技藝，也享有「烏魚子的故鄉」的美譽。



興達港區漁會
Xing Da Harbor
Fisherman's Association

高雄市茄荳區東方路一段239號
TEL:07 698 8233~4 FAX:07 698 8237
www.xd-harbor.org.tw



Xing Da

高興漁
Fisherman's Association



鯔魚
卵

Mugil cephalus

野生嚴選 極品珍饈

製作過程

取卵
綁線
水洗擠血
鹽漬
脫鹽
整形
曬乾
成品

曬烏魚學問大，從嚴選新鮮魚卵，到清洗、綁繩、醃漬，用棉布及木板加壓，太陽反覆曝曬，經過一道道繁複的工序和經驗的累積，才能蘊釀出恰到好處的真滋味。

興達港區漁會傳承百年來烏魚子製作工序，精選新鮮飽滿魚卵，以綁線封口，製作出卵粒齊整，澄黃中帶有透明感色澤，乾溼度適中、軟硬合宜，風味和口感均佳，是烏魚子中的極品。



取卵

拉起腹鰭，在其下方以取卵刀刀斜入，橫切3~5公分缺口。取卵巢時，刀刃向上，將刀尖小心插入缺口下端腹內，避免刺破卵膜，以右手輕輕將卵巢托出。



綁線 在水洗之前先用線將卵巢的前端綁上線以防卵破裂流出

水洗擠血

以清水或3%稀食鹽水清洗卵巢表面。用湯匙或硬幣，將微血管中的血液，順次擠到幹血管，再把幹血管中的血液完全押出。



鹽漬

以食鹽均勻撒布於卵巢上，撒鹽量為卵巢重之10~15%，使食鹽容易滲入各部位，並平鋪在木板上，於其上加一層平板，如此重疊數層。鹽漬時間約4~5小時。



曬乾

加壓後的烏魚子，翌日以軟濕布拭去表層污物，再鋪於鋪有乾淨紗布木板上，進行日曬乾燥，但應避免強烈日光照射，且需常翻轉，讓日曬均勻。每日早上曬約3小時後即移入室內蔭乾，日落前再曬3小時。經3~5日乾燥後即可製成。



傳統工法，保留太陽的味道

烏魚子俗稱「烏金」，Q彈綿密的口感，向來被視為大宴小酌中的高檔食材，寒流來襲的冬至時節，正值繁殖期的烏魚迴遊至茄萣海域，正是魚卵成熟肥美的時候，百年來茄萣地區漁民仍保留手工製作的傳統。

嗜味烏魚子

因烏魚子含高量的蠟酯，為了能夠吃出道地烏魚子的獨特蠟酯風味，建議將烏魚子表面薄膜撕去後，將烏魚子浸泡在米酒或高粱酒中，待十分鐘之後以文火慢煎。

不論何種方法，最重要的是不能將烏魚子料理得過熟，否則油脂及水份流失，即失去其特有的口感與香味。