

臺灣自然觀察圖鑑 24

臺灣的水產



臺灣自然觀察圖鑑②④

臺灣的水產



作者 李嘉亮

生於臺北市

曾任釣魚雜誌社總編輯。

戶外生活雜誌社編輯顧問。

現任釣魚人雜誌社總編輯。

著有臺灣魚類圖鑑(一)(二)、

磯釣秘訣集、灘釣秘訣集、

溪釣秘訣集、池釣秘訣集。



0000037816

367218

長年熱愛釣魚而行遍全省，釣得的各種魚，自然不會放過烹調的機會。於是漸漸走入研究各式海鮮的品嚐、鑑定和調理法。除了魚之外的海產，如各種蝦蟹類、螺貝類，乃至於海參、海藻，只要是可供人們食用，不論是常見的或是較稀奇古怪的，總想有機會碰到或是找到時，好好加以利用。

中國是個地大物博，人口衆多的國家，國土橫跨好幾個氣候區，並且由許多民族融合而成。在民族融合的過程中，各民族利用自然資源的方式和其種類，也在這種過程中漸漸累積而成長壯大，所以中國菜不論是利用物種的種類或烹調的方式都是世界第一的。由此可知看出中國人利用自然資源當作食物的廣度和深度。

可惜我們利用分類學的知識較晚，沒有將所使用的每一種生物資源，以分類學為基礎；將其拉丁學名標示清楚。於是造成了「醋溜黃魚」這道菜，用了3種以上不同的石首魚科魚類。同樣的「鮑魚雞湯」也可能以3種以上，品質差異懸殊的鮑魚充數。

本書是本系列⑫「海水食用魚」的姊妹書，因此海水魚的部份，本書僅收錄一些購買時非整條魚的部份，如魚卵、魚鰾、魚鰭、魚皮、切片的魚……等。因篇幅所限，海膽類、海藻類本書未及介紹，斧足貝類的種類及有關魚卵、魚鰾、魚皮、魚唇……等的介紹亦尚有不足。希望將來能拍得充足的照片，再出版續集，以彌補遺漏之缺憾。

本書以鑑定物種、分類學為主，烹調、食用法為輔的撰寫方式，希望有助於大家瞭解臺灣水產的基本知識，奠定國內飲食文化的「基礎科學」。可惜筆者才學所限，立意或許良善，卻不免有眼高手低之憾。希望各界先進，不吝指教，也希望藉此拋磚引玉，與全國前輩、專家共同為發揚中國人的飲食文化而努力。

李嘉亮 謹識於臺北寓所
中華民國八十年春

壹、前言

——水產分類大要……6

貳、臺灣的水產……8

一、淡水魚類……8

尼羅吳郭魚……8

虹鱔……9

鯉魚……10

克氏鱔……11

紅鰭鮑魚……12

鯽魚……13

鱸鰻……14

鮎魚……15

平頷鱸……16

花鰓塘鱧……17

禿頭鯊……18

極樂鰻虎……19

丹氏鱸……20

何氏棘魷……21

二、蝦類……22

相模角蝦……22

南方角蝦……23

憂鬱管鞭蝦……24

葉狀擬鬚蝦……25

等似膜對蝦……26

彎角鷹爪對蝦……27

冠額單肢蝦……28

溝甲對蝦……29

日本對蝦……30

熊對蝦……31

草對蝦……32

長角仿對蝦……33

長縫側對蝦……34

鬚赤對蝦……35

角突仿對蝦……36

劍角新對蝦……37

近緣新對蝦……38

安達曼赤對蝦……39

多棘胭脂蝦……40

米諾蝦……41

紅紋米諾蝦……42

三河蝦……43

珊瑚蝦……44

美國螯蝦……45

金神沼蝦……46

滑殼沼蝦……47

黑殼沼蝦……48

臺灣沼蝦……49

間帶螳螂蝦……50

刺螳螂蝦……51

帝王螳螂蝦……52

螳螂蝦……53

線背螳螂蝦……54

紅綢蟬螂蝦	55	潛沙蟹	84
龍蝦	56	跳岩蟹	85
小龍蝦	57	日本絨毛蟹	86
錦身龍蝦	58	中華絨毛蟹	87
長腳龍蝦	59	平額絨毛蟹	88
箱蝦	60	扁蟹	89
大團扇蝦	61	鼯鼠蟹	90
團扇蝦	62	四、頭足類	91
草鞋扇蝦	63	黑章魚	91
擬兜蝦	64	小章魚	92
駝背蟬蝦	65	正章魚	93
蟬蝦	66	砂章魚	94
三、蟹類	67	長腕章魚	95
旭蟹	67	厚嘴章魚	96
蜆	68	長腕鎖管	97
梭子蟹	69	南魷	98
臺灣梭子蟹	70	日本魷魚	99
紅星梭子蟹	71	真鎖管	100
花腳蟹	72	臺灣鎖管	101
花紋石蟹	73	軟薯	102
石蟹	74	耳烏賊	103
斑腳石蟹	75	虎斑烏賊	104
光背石蟹	76	烏賊	105
五棘石蟹	77	五、腹足類(螺)	106
絨背石蟹	78	笠螺	106
東方絨背石蟹	79	葫瓜螺(枇杷螺)	107
長臂猿蟹	80	錐螺	108
白塊蟹	80	榧螺	109
眼斑箱蟹	82	黑殼鐘螺	110
箱蟹(饅頭蟹)	83	珠螺	111

蚵螺	112
刺螺	113
深海法螺	114
鳳螺	115
無紋鳳螺	116
小鳳螺	117
燒酒螺	118
小天狗刺螺	119
天狗刺螺	120
刺臍木瓜螺	121
斑點木瓜螺	122
木瓜螺	123
湖螺(長螺)	124
六、斧足類(雙殼貝)	
.....	125
臺灣蜆	125
大蜆	126
岩蠣	127
真牡蠣	128
孔雀貽貝	129
紫貽貝	130
日月蜆	131
圓蜆	132
朝鮮文蛤	133
赤嘴蛤	134
西施舌	135
蜆	136
江搖柱	137
七、其他類	138
鯨鮫(魚皮、肉塊)	138

灰海鰻(魚鱈)	139
灰海荷鰻	140
日本鰻(幼魚)	141
印度銀帶鰻	142
文鰻魚(卵)	143
臺灣馬加鰻(切片)	144
鰻(切片)	145
擬正石斑(魚腸等)	146
日本鰻(日本巨鰻)	
(魚鱈)	147
斑點刺河魨(密斑刺河魨)(魚皮)	148
翻車魚(肉塊)	149
翻車魚(腸子)	150
五日扁魚(扁魚乾)	151
荷茗若介	152
藤壺	153
刺參	154
虎紋海參	155
富士海參	156
虎皮蛙	157
牛蛙	158
蟹	159
椰子蟹	160
叁、參考文獻	161
肆、索引	162
一、中名索引	162
二、學名索引	166
三、英名索引	169
四、日名索引	171

——水產分類大要

爲了讓一般民衆、讀者，很簡單、明瞭地明白海產食品的大概情況，現在分類學的觀念給了我們一把方便的鑰匙。我們在此就利用物種分類的科學，將水產食品之種類，大約分別隸屬於那些生物門，以簡單的方式分別說明如下：

脊椎動物門

哺乳綱 本綱包括大家所熟知的各種獅子、老虎、牛、羊、狗等。有一種名稱有個魚字的動物，分類上也屬於本綱，但牠卻不是魚，這種海洋生物就是鯨魚，鯨魚的幼獸是吃奶長大的，所以鯨魚不是魚。

鯨魚在二十世紀初期是人類蛋白質和工業原料的重要來源。肉可供人食用或供貓、狗食用，脂肪可做肥皂或煉製高級潤滑油。但是大量捕殺的結果，其數量明顯銳減，全世界除了蘇聯和日本外，已經全部停止獵殺鯨魚。地處本省最南端的屏東縣，以前沿海是鯨魚的主要獵場，不過目前已經很難見到鯨魚，當然也受到國家公園嚴格地保護。

軟骨魚綱 這一類俗稱「沙魚」的就包括在裏頭。除了又名鮫魚的沙魚之外，還有鱈類和魷魚，這3大類都包括在軟骨魚綱裏。軟骨魚類全世界到底有多少種，目前尚無正確的數字，比較可靠的說法是八百種，也有人說一共有四千種。因爲有很多更原始的沙魚、鱈魚、魷魚都生活在數千公尺深的海裏，不容易被捕捉。

軟骨魚類的魚皮、魚鰭（沙魚刺）、魚唇，切成適當大小的肉塊，是我們日常生活或喜慶宴會中常吃到的東西，當我們吃到這些珍饈，總會想知道這是什麼魚的什麼部份。

硬骨魚綱 種類繁多，可能有好幾萬種，本省出產的種類也高達三千種以上。

節肢動物門

大家日常所見的蜘蛛、蝗蟲、螃蟹、蝦子都屬於這一門。蜘蛛分類上屬於蜘蛛綱，蝗蟲屬於昆蟲綱，螃蟹、蝦子屬於甲殼綱。一般人所說的甲殼類，實際上指的就是甲殼綱和

叫軟甲綱的原始甲殼類。軟甲綱全世界僅四百種左右，是魚類的重要食物。有機會到岩石海濱一遊，翻動潮間的石塊，會有一種半公分大小的小魚亂跳，那就是俗稱「水跳蟲」的軟甲綱動物。

甲殼綱 甲殼綱底下有幾個類別，像蝦子除了有頭胸甲這個俗稱蝦頭的部分外，頭的後端還有一條尾巴，所以在分類上，蝦子就被稱為有尾類。反觀螃蟹，除了有個甲羅（殼）上頭長了眼睛、步腳、鉗腳，將螃蟹翻過來，腹部的地方有個臍，這個臍其實就像是蝦子的尾巴，但是生活中的螃蟹都將臍收捲在腹部上，看不見尾巴了，分類學者稱之前無尾類。還有寄居蟹類，本書就收錄了一種椰子蟹，這一類大部分的尾巴是歪了一邊的，所以分類學者稱之為異尾類。

在甲殼類中，蝦蟹類包括了許多科，但是真正和人類生活發生直接關係的，實在沒有幾個科。就以無尾類來講，可能只有岩蟹科之毛蟹類、跳岩蟹和梭子蟹科（又稱泳蟹科）這二科可供人類食用，是經濟上的重要種類，其他只能當作魚類的食物，或是在生態系的食物鏈中，扮演一枚小螺絲的地位。有尾類的蝦類中，也只有扇蝦科（扇蝦、蟬蝦），龍蝦科的龍蝦，以及對蝦科的砂蝦、草蝦、斑節蝦等。

分類上科別的數量相當多，直接用在民生用途的卻寥寥無幾。在其他動物門中，也可以發現這種有趣的現象，那就是愈高等的動物，捕食愈高等的動物。像同為脊椎動物的人類和魚類，人類至少利用了魚類中 $\frac{1}{5}$ 左右的科別成員當食物。而甲殼類中，可以供人類食用的科別數目，根本不超過10個。到了更低等的棘皮動物中，一個動物門可能只有一科幾種的成員，可以當作人類的食物，而且還不是全部的人類都吃牠，可能只有中國人會調理這種食物。

棘皮動物門

海參綱 本綱大約有4科，只有海參科裏頭的幾種可以供人類食用，不過目前日本人的分類依據和中國大陸方面的分類基準不太一樣，根據大陸方面的文獻記載，大約有二十餘種可以供人類食用。

海膽綱 本綱內含有15個科以上。像沙錢、沙海膽等，只有魷魚或鱈魚會吃食這些東西。供人類食用的，主要是馬糞海膽、紫海膽、長海膽等，分類上各屬於不同的科。

貳、臺灣的水產



尼_ニ羅_ロ吳_ウ郭_コ魚_{イシ}

俗名 福壽魚。**學名** *Tilapia nilotica*。**日名** テラピア。**英名**

Tilapia。**形態** 體高明顯大於一般之吳郭魚類。額部內凹，吻略向上翹起。背鰭有硬棘 16 枚，軟條 12~13 枚。臀鰭有硬棘 3 枚，軟條

9~10 枚。**生態** 池中養殖者可重達 4 公斤左右。天然水域生產者亦有 2 公斤以上的大型魚，但一般而言，小型魚充斥，大型魚不多見。

以底生動物、附著藻類為主要食物。**漁法** 野生者以竿釣或延繩釣活蝦餌釣捕之。**產地** 全省各地低海拔人工、天然水域中，近來漸向海拔 1000 公尺以上的山區拓殖。

分布 中國大陸、日本、埃及。**鮮度**

辨別法 離水仍能生活一段時間，故均以活魚的形態出售，只要一死亡幾乎即乏人問津。**烹調法** 野生大魚十分美味，每公斤之售價高達 300 元，適合各種烹調法，甚至鹽漬後曬成魚乾再切塊炒食也十分美味。



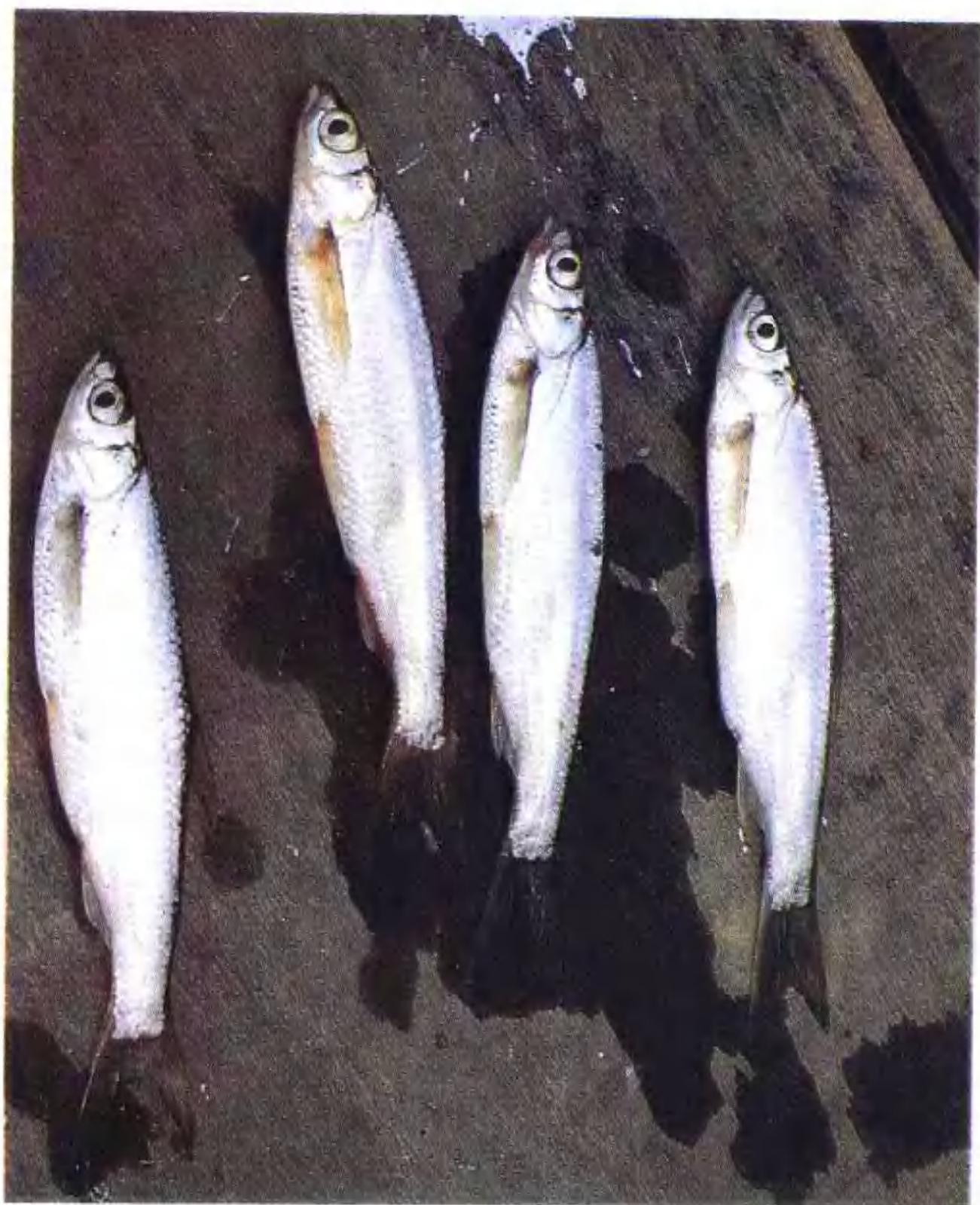
虹鱒

俗名 虹鱒。**學名** *Salmo gairdneri irideus*。**日名** ニジマス。**英名** Rainbow trout。**形態** 頭小眼大。體紡錘型略側扁，體被細小之圓鱗。幼魚身上有細小黑色斑點，漸成長斑點漸褪色而消失。背鰭後方有1小枚脂鰭，易與其他淡水魚區分。**生態** 此種為鱒科魚類中最能適應高水溫的魚種，在本省均為養殖魚，少數逃出蓄養池逸入溪流中，即成野生之虹鱒，此魚嗜食蚯蚓、小活蝦。**漁法** 原產地野生者均只供垂釣，不再有漁業的撈捕方式。**產地** 本省各地中海拔之養殖池和附近之溪流中。**分布** 日本、美國、加拿大、南非、智利、阿根廷。**鮮度辨別法** 本省各地中海拔之風景區均以活魚出售。死魚眼濁不透光者不佳。**烹調法** 活魚做生魚片相當美味，其他以塗白鹽烤食者亦佳。大型魚之魚骨煮清湯也十分美味，各風景區均以活魚三吃招徠食客。



鯉魚

俗名 代仔。**學名** *Cyprinus carpio haemato*。**日名** コイ。**英名** Common carp。**形態** 品種高達15種以上，加上觀賞用的品種(當然也可以食用)則很難算清有多少種。無卵的季節以腹小體背高隆起者肉量最多，而且要選體短的品種較好吃。**生態** 各地河流、水庫、湖泊的大型魚，但是1公斤以下者極多，大型鯉魚難得一見。養殖者肉常帶泥土味，水庫野生者味美，但不多見。生活時以底生動物，特別是軟體動物為其主要食物。**漁法** 野生者只能釣捕，以網捕捉常撞破網布而逃離。**產地** 全省各地均有養殖。**分布** 中國大陸、日本、歐洲、美國等地均有分布。**鮮度辨別法** 死魚眼白濁者不佳。養於水族箱者要外觀完整，不掉鱗、鰭不破損者較佳。**烹調法** 本省出產者，有寄生蟲不要做生魚片。煮砂鍋魚頭、紅燒、豆瓣鯉魚均為著名之料理。



克氏鱗 (Hemiculter kneri)

俗名 苦粗仔。**學名** *Hemiculter kneri*。**形態** 頭部尖銳細小，眼大型。全身被易於剝落之大型圓鱗。體銀亮色，無橫紋縱斑。側線完整，於胸鰭基底上方急速下彎。咽頭齒尖銳細長。**生態** 若非水源污染，普遍分布於全省各地河川、水庫、湖沼之中，但喜愛水質較清澈的水域。除非夜間或魚已經吃飽了，否則都停留在水面成羣游動，以落水昆蟲或植物、動物性浮游生物為食物。**漁法** 除了竿釣之外，在湖畔的水草叢裏放置漁籠，內置誘餌亦可捕獲。**產地** 全省各地水域，但以南部較多。**分布** 香港、中國大陸南部。**鮮度辨別法** 魚肉含多量的水份，死亡後不置於冷藏庫保存，鮮度便急驟惡化。最好養在水族箱中，食用時再撈起。**烹調法** 10 公分左右的小魚，撈起油炸香酥後，再沾胡椒鹽食用，十分美味。大型魚多刺反而不好吃。



紅鰭鮊魚

俗名 總統魚、曲腰魚。**學名** *Culter erythropterus*。**形態** 本魚在生長的過程中，體高的變化十分激烈，故體長體高之比例，不應當作鑑定之佐證。體型側扁，背線高起於頭部相接處，背部有隆起之現象。**生態** 最大可達1公尺以上，以小魚、蝦、水生昆蟲、落水昆蟲為食，夜間棲於水深10公尺以下之較深處，清晨為了捕捉食物，常浮在水面附近。十幾公分二、三十公分的小魚極多，但大魚甚少。**漁法** 竿釣多小魚，若用刺網捕捉，則有可能捉到大型魚。**產地** 日月潭、曾文水庫。**分布** 香港、中國大陸南部。**鮮度辨別法** 離水即死亡，眼已混濁、鱗片脫落者不鮮。若將鮮魚去腸剝鱗，切成塊冷凍，仍可保持較佳的鮮度。**烹調法** 野生大魚十分稀罕，加豬油、醬筍清蒸，或油炸成魚排(特別是魚腹肉)均十分美味，而且難得有口福吃一次。



鯽^レ魚^山

俗名 土鯽仔。**學名** *Crassius auratus auratus*。**日名** ギンブナ。

英名 Golden crap。**形態** 本種原產於日本、中國大陸南部、香港及臺灣各地，和近緣種銀鯽頗不易相互區別。體色不論環境為何，均顯示出較深色，呈金黃色調，不像銀鯽較淡、淺而且呈銀白色。**生態** 底生動物食性，偶爾捕食大型動物性浮游生物。天然水域出產者，小型魚頗多，要成長到 15 公分以上頗不容易。**漁法** 以投網或竿釣撈捕之。以四手網撈捕之方式，近年來十分少見。**產地** 全省各地水庫、湖泊。**分布** 日本、中國大陸、香港。**鮮度辨別法** 高密度暫時放置於水盆中，並不會很快的死去，生命力十分強韌，但死亡者肚破腸流則不適合食用。**烹調法** 養於清水中數天，讓腸內的食物消化、糞便排除後，以醋醃 3 小時，油炸香酥後，再用蔥、醬油紅燒，可以連骨頭一起吃下腹，十分美味，是土鯽魚的名菜。



鱺カ 鰻

俗名 鱺鰻。**學名** *Anguilla marmorata*。**日名** オオウナギ。**英名** Swamp eel。**形態** 體色常因老幼、雌雄、環境而有深淺不同。但一般而言，均有雲紋狀花斑。雄魚體較細長、兇猛，雌魚較粗短、性溫馴。**生態** 為較喜溫水之大型魚類，以蛙、魚、蝦、蛻殼之毛蟹為食物，夜間露水潤濕地上，有爬上岸之怪異習性，於是造成許多種傳奇故事。**漁法** 古老的方式有陷阱、延繩釣、竿釣等方式，近來有莠民以電毒之方式違法撈捕。**產地** 全省各地水庫、河川、池塘。但以南部、東部人煙稀少處較多。**分布** 日本、中國大陸南部、香港、中南半島。**鮮度辨別法** 離水數天以少許水份潤濕其皮膚亦不死亡。切成肉塊(一段一段的)半天之久，如果您以手指碰觸的話，肉塊仍會顫動。**烹調法** 肉質甚美味，一般均當補藥用，至中藥舖即可依用途購得各種方劑。



鯢魚

俗名 苦花。**學名** *Varicorhinus barbatulus*。**形態** 體銀白色，無其他橫斑或斑點。幼苗期的小魚，各鰭淡紅色。雄魚發情時，各鰭金黃色。鬚有2對，細小退鮮後易脫落。下頷前端平、薄、堅硬如鏟狀。**生態** 本省低海拔溪流中的常見魚類，以下頷鏟取石塊上的矽藻為食物。若溪流不受干擾，魚鮮數目非常龐大，幼魚成羣在淺水處玩耍，成魚則藏在深水區中不易發現。**漁法** 竿釣或山胞潛水以漁叉射捕之。**產地** 全省各地溪流。**分布** 目前僅知產於本省。**鮮度辨別法** 眼睛透明光亮者新鮮，白濁者次之，肚破腸流者最差，應考慮避免食用。**烹調法** 大型魚略用木炭烤熟去掉水份後，再煮清湯，此時肉較硬，可以整塊夾取去掉細刺，再吃其肉，又有鮮湯可飲，但忌水加太多，否則肉無味矣！



平颌鰱

(上)雄魚。(下)雌魚。

俗名 溪哥。**學名** *Zacco platypus*。**日名** オイカワ。**形態** 幼魚體側雖無斑紋，但去掉鱗片後，即可發現斑紋，此點有別於丹氏鰱，成魚體側有 12 條左右上寬下狹之橫斑，是本屬 3 種中，橫斑數目最少的一種。體較細長，雄魚臀鰭中央部份鰭條有延長且硬化的現象。**生態** 較喜愛於水質清澈的溪流中生活，因為是流藻食性，若水質混濁則不利於其覓食。清晨黃昏常羣集水面，伺機躍出水面，捕食羽化的水生昆蟲。**產地** 全省各地溪流中，但宜蘭、花蓮、臺東似乎不出產本種魚。**分布** 日本、香港、中國大陸南部。**漁法** 竿釣、刺網或披網(八卦網)。**鮮度辨別法** 肚破腸流者不新鮮。**烹調法** 以麻油炸黃之後，加薑絲煮湯是王寵裕先生的獨門名菜，十分好吃。其他烹調法請參考丹氏鰱一文，要領細節均相同。