

鯛科魚？(上)

書田診所 洪建德

杏林隨筆・鯛科魚？(上)

『鯛科魚』？誰說了算？

上市場，老闆對我說：這種鯛科魚，味道很好，買一條如何？那是鯛科魚嗎（請看清圖1）？有一位同事對釣魚很興趣，一天對我說：我到龍洞釣那石鯛，咬得很緊，是鯛科魚，但是我心裡想：生物學實際上石鯛不是鯛科魚，屬石鯛科魚；20多年前，有一位朋友常帶我去東北角海釣，常指著雀鯛說這鯛科魚，我心裡想也不對，雀鯛（圖2）不是鯛科魚，是雀鯛科魚；或是日本料理店對老饕說您喜歡的鯛魚來了，後來才發現，怎料理店會騙他30年？然後對著專家說，我明明看到剝了皮的吳郭魚與真鯛一樣的紋路！其實不然，真鯛皮下的紋路沒這麼紅！我真想昭告天下，鯛科魚是生物學上分類，不是賣魚的、老饕、釣客或師傅說了就算數。有時連網路專業的分類都有差錯，因為日新月異的科技，把這種魚的學名或歸類給修改了。

中文名24科有『鯛』字！

台灣魚類資料庫中24個科名有鯛字的¹。

所以科名有鯛字不是鯛科的居極大多數，



圖1：什麼是鯛科魚？浦安車站前平價日本料理水族箱中的養殖真鯛，白甘。

更不用說隨便說說的鯛魚了。光台灣本土產的有個鯛字的科中文名，就有24個科名，再加上世界上輸入的魚種，例如非洲原產的淡水魚（現在改與大陸科名同，稱為麗魚科），養殖業者行銷上稱『台灣鯛』外銷，或日本語科名，有個鯛字的被輸入台灣，用在日本料理上；未改為中華民國專用的中文名，可能就會兩倍以上使用鯛字的科；或單獨一種魚種被稱為鯛的，可能橫跨50科以上，例如雀鯛、石鯛都是為數眾多的科，只是人類飲食習慣稱呼，才與鯛魚沾上邊，到底多少魚種，不是鯛，但是被稱為『鯛』？我才不去做這種被設計的無聊事。

378鯛科

鯛科學名Sparidae，相當日本語『タイ』，都是鯛科魚總稱，378是台灣魚類資料庫上科明大排行。請認名正身，鯛科魚就此一家，別無分號，尤其日本人說tai『鯛』，就是madai真鯛（圖3），全魚種就這裡介紹的16種魚，在台灣海域，我以台灣魚類資料庫為本，台灣產的鯛科有7屬15種，世界海洋登錄組織15種都有承認，我再加上一種有被承認，但是



圖2：這些都是雀鯛。

台灣魚類資料庫沒有登錄的日本資料上的松原氏冬鯛（星連子）。

白嘉臘是好吃的龍尖科的幾種魚，受到澎湖等鄉親的喜愛，與鯛科近緣，但也不是鯛科魚。我與家人沒有經營漁業相關產業，無利益衝突，所以一切依實證科學。其牠都是冒牌貨，或詐欺，或仿冒，或冒用，或一時疏忽自己取名『鯛』？

2013年12月5日止，世界海洋生物登錄組織（World marine species registry）承認有38屬。日本則有平鯛亞科6種、真鯛亞科4種、赤宗亞科4種，總共才14種。

過去國人馬馬虎虎慣了，現在似乎社會氣氛丕變，看2013年發生這麼多食品安全與食品詐欺事件，大家可以知道國人終於與世界同步了，消費意識與公平交易的觀念抬頭，任何事情、官僚、大廠都擋不住這個洪流！過去大家會不覺得我主張的『消費者要有辨別食物食物的能力』有何重要，現在可不一樣了！您



圖3：這麼大的真鯛是2002年還可以在大連鎖日本料理店看到的極品。

買的魚或壽司等製品，是正確的嗎（以低價魚冒充高價魚）？產地也無誤嗎（鱈場蟹日本北海道產的是俄羅斯密獵的3倍以上進價，台灣市場上，在福島核安事故前，都說是北海道鱈場蟹）？沒有添加不法藥物嗎（硼砂加在蝦裡）？

常見食用魚中，顏色紅色系討喜的為嘉臘（日本語名稱真鯛）、盤兒魚（日本語名稱血鯛）、台灣鯛（不是非洲慈鯛）、連子鯛（ヒレコ鯛）、星連子鯛（ホシレンコ）、赤宗，日本語名稱黃鯛和黃鰭赤連子（キビレアカレンコ）、紅連子鯛アカレンコ等，都是好吃的魚，尤其日本人最會享受鯛科魚的滋味。我推薦台灣老饕只要熟讀此科，已經掌握三分之一好吃的魚了。英語總稱鯛魚為Porgy、Sea bream，也是地中海國家人氣高的魚。

鯛科魚在日本大集合？

由於日本的魚耗量很大，價格好，以至於全球的魚獲的鯛都到日本集合了。我們可能會在日本吃到幾種類似嘉臘魚的魚種，這些魚種有可能產自赤道附近的海域，或紐澳，或歐洲，再輸入到日本，供應較便宜的壽司店，或是飲食店，西餐廳，做成麥年，或加高湯蒸熟，或是油炸，或醬煮等。

1. 從東非洲引進的kilenko黃連子，無法查知是何種學名，不知台灣有否進口；
2. 澳洲赤宗魚學名Pagrus auratus，來自於澳洲與紐西蘭附近的海域，根據國際資料，北半球從日本到台灣到大陸海域都有生息，但是量少，澳洲產量很大，魚體長大約是30-78公分，而日本人較喜歡20公分的幼魚。南

半球的赤宗魚與北半球赤宗魚的主要區別在於頭骨上的形狀，至於魚身是否呈暗紅色帶並具藍色鮮艷斑點，以及魚鰭是否相似等特徵，這兩種赤宗魚幾乎都是一樣的，無明顯差別，味道亦相近，例如在青森縣，吃到真鯛或告知真鯛，是否以此種魚代替？除非用DNA檢測，饕客無從得知。從網頁資料得知，台灣亦有商人進口，在網路販賣。

3. 澳洲黑鯛，澳洲黑鯛學名 *Acanthopagrus australis* (Günther, 1859)，大陸稱澳洲棘鯛，同種異名有 *Chrysophrys australis*，*Roughleyia australis*，*Sparus australis* 等。在沒有赤宗魚吃的那夏季裏，日本人從南半球澳洲輸入本種魚以彌補市場所需。台灣似乎沒有輸入記錄。分佈於西南太平洋區，似乎為澳洲之特有種。台灣及日本的標本仍需求証。本種為高級食用魚，漁獲法為流刺網、延繩釣、一支釣等漁法所獲。生息於河口，沿海河流，小溪，湖泊和海灣，通常在海水或汽水域，常見於沿海和河口岩石棲息地。但在乾季，他們滲入淡水最低窪處。他們能夠進入河流游到鹹淡水最大的限制域。為了產卵他們遷移他們的產卵場，主要是在冬季河流入口處附近時，卵呈浮游，2.5天孵化。一部分魚體可在產卵後改變性別。他們吃軟體動物，甲殼類，蠕蟲，魚和海鞘。肉質鮮美，炭烤、清蒸、紅燒、煮湯或西餐都適合（圖4）。
4. 歐洲平鯛學名 *Sparus aurata*，英文名：Gilt-head bream，是地中海與北大西洋東岸生息的鯛科魚類。與赤鯛科的紅色魚體全然不同，偏青銀色魚體，一看就知不同魚種，前



圖4：京都大倉頂樓的歐陸料理使用什麼鯛？皮雖然黑但是很香。

頭部有金色帶特徵。是高人氣的食用魚，商業流通旺盛。成魚體長約50至60公分左右。水深30公尺以內常可見到，成魚可到達150公尺深，個體活動或集成小團體行動。食欲旺盛，食餌主要是甲殼類，淡菜等貝類。強力齒足夠把貝殼咬碎而食。產卵時期約10月至12月。是歐洲一般食用魚，各國養殖亦多，各種吃法，奶油煎、蒸煎、carpaccio生食、炭烤、或爐燒，不足而一。在德國吃過Dorade，分不出來與真鯛差別，主要在於魚體大小，大尾的纖維較粗。

5. 歐洲赤鯛學名 *Pagrus pagrus*，日本輸入時稱：歐洲真鯛，與東亞真鯛同科同屬，血緣很近。分佈於大西洋兩岸，日本的赤宗魚需求太大了，所以從歐洲輸入日本，水往低處流，物往高價流。體長約70公分，不過由於日本喜歡20公分的魚類，所以漸漸地歐洲也以20公分長的魚類進口至日本。東亞赤宗魚與歐洲赤宗魚外觀非常相近（圖5），其最大的區別是歐洲的赤宗魚其尾部並不是深黑色。台灣似乎無輸入。



圖5：這是Hotel Bareiss所提供的歐洲真鯛佐印度豆鮮奶油燒。

棘鯛屬

台灣產有6種：

<i>Acanthopagrus chinshira</i>	琉球棘鯛，
<i>Acanthopagrus latus</i>	黃鰭棘鯛，
<i>Acanthopagrus pacificus</i>	太平洋棘鯛，
<i>Acanthopagrus schlegelii</i>	黑棘鯛，
<i>Acanthopagrus siviculus</i>	橘鰭棘鯛，
<i>Acanthopagrus taiwanensis</i>	臺灣棘鯛。

●琉球棘鯛

學名*Acanthopagrus chinshira*，台灣沒有流通，分佈於東北部海岸，魚體、大小與顏色很像烏格，可能市場上量不多，當其牠魚賣掉了。

●赤翅兒

是台灣話漢字，或寫成赤翅仔，學名黃鰭鯛，學名*Acanthopagrus latus*。日本名叫キチヌ，牠的體呈卵圓型，背鰭的肌很長，背部有11根強而尖銳的硬鰭，身體的顏色比烏格來得灰些，不過除了胸鰭外，其腹鰭、臀鰭及尾鰭

也都呈橘黃色，這是與黑鯛最大不同點，一見就終身難忘，也是台灣俗名與日本名來源。牠的體型也比黑鯛小了一號，身長最高45公分，一般在市場上所見的多為25公分左右。分佈區域亦廣，在南日本（琉球列島除外）、台灣（圖6：很珍貴的天然赤翅兒，在澎湖的市場上）、東南亞、澳洲、印度洋、紅海、非洲東岸的內灣汽水域。沿岸淺海域的岩礁周邊，並進入河口和河口。鹽分低的汽水域較常見。群聚的物種，往往在潮灘（日本稱干潟，就是潟湖邊，平整接受潮汐，但是都是砂質的地方）覓食。主要吃棘皮動物，蠕蟲，甲殼類動物和軟體動物。一種釣魚漁種，有時用拖網漁船，主要是透過個體漁業，在生鮮市場出售，也用在中國醫藥。吃甲殼類、多毛類、軟體動物、小魚。體色與黑鯛相比較白，而體高較高，但是比烏格扁平。日本的赤翅仔與烏格是釣客的珍愛物，沒有臭粗味與魚腥味，雌雄同體，自10公分起實行性轉換。本種秋天產卵，生態情報多處非常不明，價錢較便宜，在臺灣的平價海產店通常都會提供赤翅兒，煮湯，或紅燒，或油炸，這都是1980年代回憶，現在天母、石



圖6：澎湖天然赤翅子。

牌的海產店，沒有這種養殖魚了。

每100公克的赤翅含有熱量105卡、水份75.7公克、蛋白質21.2公克、脂肪1.7公克、醣0.1公克、纖維0.1公克、鈉90毫克、鉀420毫克、鈣15毫克、鎂1毫克、磷150毫克、鐵0.4毫克、鋅0.1微克、銅1微克、維生素A 90微克、維生素B10.13毫克、維生素B20.14毫克、菸鹼酸5.5毫克、維生素C 1毫克。

●灰鰭鯛 太平洋棘鯛－番烏格

灰鰭鯛亦是鯛科刺鯛屬的弟兄之一，本來中文名灰鰭鯛，大陸名太平洋棘鯛，英文學名：*Acanthopagrus pacificus* Iwatsuki, Kume & Yoshino, 2010，但是WoRMS與Fishbase兩個權威網站承認兩種魚的種學名地位。所以我仍稱灰鰭鯛學名為*Acanthopagrus berda*，同種異名有*Sparus berda*等約20項。俗名番烏格。英語名Picnic seabream。日本語稱：ナンヨウチヌ，漢字寫成南洋茅淳。牠的體型較赤翅兒還高，整個魚呈橢圓形，與盤仔魚類似，體色則為黑燻銀，嘴較澳洲黑鯛長。牠的側線完整，顏色有點金黃色，體長通常比黑鯛更大，最大可達90公分，通常市場上魚體在30-35公分之間。分佈於印度洋、西太平洋、紅海，是分佈非常廣的亞熱帶、熱帶魚類。通常棲息於內灣或河口域泥沙的底部，例如：西表島的淺海域，形成陸棚或沿岸紅樹林海域重要的漁產，是雜食性魚類。於由牠全年皆產，肉質鮮美，所以各地的人都喜歡吃牠。台灣在產區，但是台灣沿岸紅樹林開發殆盡，海產也因此隨之枯竭，我到目前為止仍未吃過牠的沙西米，不過牠是可以做成沙西米的白身魚，可以乾煎、新鮮時煮湯、

紅燒、清蒸、取出魚排，做成西式料理，例如油炸或奶油煎，或日式醬煮、味噌湯或西京燒、柚庵燒、一夜乾、鹽燒、吉利鍋等。

●黑棘鯛－烏格

學名*Acanthopagrus schlegelii*，棘鯛屬之一種，台灣俗名：烏格，厚唇。中文學名黑鯛，英語名Black porgy。日本語稱：クロダイ，漢字寫成黑鯛。牠的外型與嘉臘魚相像，不過全身是黑色的，較不討好。除此之外，牠的背部還有幾個暗褐色不明顯的橫帶，牠除了胸鰭是橘黃色之外，全身都是黑色，這可以與牠的兄弟赤翅仔辨別。分佈在北海道以南、日本各地（琉球列島除外）、朝鮮半島南部、東海、台灣（圖7）。屬於熱帶性雜食底棲魚類，生息於汽水域至水深50公尺以上沿岸域的藻場或岩礁、砂泥底等廣範圍，一般生息地與人類社區接近，表示吃著一些人類社區的排出物。小規模群聚生物。由於雜食性所以釣客也可以用柑橘類、西瓜、洋香瓜作餌。

是雌雄同體的兩性魚，一年生的10公分魚為雄性，隔年變為雌性，形態特徵：體色銀



圖7：天母東路市場上的烏格。

黑。成魚體長可達50公分，不過一般市場上所見的為30-35公分。在市場上牠的受歡迎程度因人而異，不過由於牠全身黑色，所以使得喜歡吃嘉臘魚的人不那麼喜歡牠。日本人亦稱出世魚，10公分幼魚時關東稱為chin，越年後長成20公分稚魚時，關東稱chinchin（ちんちん），與幼兒稱陽具同音，筆者不知有何意味？還好高知稱nisaiニサイ。25-30公分若魚，稱為かいず、けいず。成魚在各地稱法不同，關東稱黑鯛くろだい，北陸稱川鯛かわだい，三重縣把成魚稱つえ。西日本稱ちぬ・茅渚（九州除外）。語源有諸說，茅渚是茅渚之海-和泉國與淡路國間海的古稱，現在叫大阪灣。關西也有稱本茅渚ほんちぬ，或真茅渚まちぬ。九州・沖繩叫ちん。

有人因為烏格吃海苔而有磯臭味而不喜歡，有人為長相黑矇矇而討厭牠，以致市場價格不好。但是釣客卻非常喜歡，一方面牠的習性有挑戰性，釣客以多種方法與牠斃鬥而好玩。在陸地，防波堤，磯石人氣很旺，在灣內用小船船釣，使用的餌很多樣化，例如：南極沖醬蝦，磷蝦，蟹，蠶，釣具的花俏性，也令台灣一般釣客歎為觀止。

一年到頭都有產，但是春天產卵後，味道失落，還是秋冬的肉質味道較肥美與濃郁，刺身與真鯛接近，無惡味，甘鮮足，可做成刺身、鹽燒、潮汁、醬煮、鍋物、味噌汁、泰式海鮮湯或各種西洋料理。在瀨戶內海有一道菜，類似真鯛飯做法，稱作chinuhanちぬ飯，把一整尾黑鯛，加上酒、醬油、白米炊成。

近年來日本黑鯛價格騰落，都會區的料理屋多能吃到此魚的鹽燒或刺身，是上班族，或

居酒屋的菜。在岡山縣有kakehanかけ飯，把黑鯛切成魚排，汆燙後剝散開來，煮汁繼續以各類蔬菜繼續煮，調味後倒入炊熟的白飯，再把魚肉攪拌均勻，就成了。

法式的奶油煎或煮汁蒸煮，都是上等選擇。尤其前者稱為麥年做法，皮煎熟後會有焦香味且結實地脆，與內部有汁的鮮美魚肉對比，讓人陶醉於這平價的魚當中。黑鯛吉利鍋（ちぬのちり鍋），摻入昆布煮出汁，加上鹽與酒的單純鍋物。日本也吃刺身。台灣吃法：上先者多為煮湯，次為油煎，或中式油炸，近年新鮮貨變少，或紅燒，或清蒸，但是中式餐廳好少用天然黑鯛清蒸，多用臭土味的養殖石斑。

每100公克的黑鯛含有熱量111卡、水份0.1公克、蛋白質23.1公克、脂肪1.6公克、醣1.1公克、纖維0.1公克、鈉409毫克、鉀153毫克、鈣88毫克、鎂1毫克、磷133毫克、鐵2毫克、鋅0.1微克、銅1微克、維生素A 1微克、維生素B1 0.26毫克、維生素B2 1.18毫克、菸鹼酸2.9毫克、維生素C 1毫克。

●橘鰭鯛-沖繩黑鯛

中文名橘鰭鯛，日本稱ミナミクロダイ，漢字為南黑鯛，學名Acanthopagrus sivicolus，英語名沖繩黑鯛Okinawa seabream。分佈在奄美諸島、沖繩諸島到台灣北部內灣、汽水域有珊瑚礁的淺水、河口域廣範圍生息。形態特徵：魚體較紡錘形，體色為黑燻銀。與烏格和赤翅仔分佈域不重疊是奄美諸島，沖繩諸島的固有種。食性：甲殼類、多毛類、軟體動物、海藻、小魚的雜食性。產卵期2月中旬-4月中

旬，仔、稚魚在砂濱海岸碎波帶或蚵殼礁出現。食用魚市場價值相當高，網路評價非常美味。我沒在市場上見過。

●台灣棘鯛—台灣黑鯛

學名*Acanthopagrus taiwanensis*，蔡宛霖與曾美珍研究黑鯛屬灰鰭鯛和台灣黑鯛種內及種間形態學和遺傳學之研究顯示，認為族群遺傳歧異度偏低可能是受到近親交配或過漁所影響。除此之外兩種分子標誌檢視台灣和東澳湯士維爾之灰鰭鯛族群，在台灣的四個族群有很高的遺傳相似性，在北半球與南半球的灰鰭鯛族群有顯著的遺傳分化，主要是受到洋流及地理距離之影響，而造成南北半球灰鰭鯛族群的遺傳分化。由外部形質特徵主成分分析（PCA）可清楚將大鵬灣同域之台灣黑鯛與灰鰭鯛分為不同群，另外以Cytochrome b基因分析之結果顯示兩個物種之種間距離 0.118 ± 0.01 明顯比種內之遺傳距離高（灰鰭鯛之種內距離0.003，台灣黑鯛0.007），而微衛星DNA之結果顯示兩個物種遺傳分化明顯（FST 及RST 分別為0.134及0.404），因此基於形態學及遺傳學之研究結果都支持台灣黑鯛與灰鰭鯛屬於兩個獨立之物種。

幼魚時棲息在內灣水域。以多毛類、軟體動物、甲殼類、棘皮動物及其他小魚為主食。成魚棲息在泥地或砂質底地形大陸棚、沿岸海域，會進入河口或淡水域中。分佈於西北太平洋區，由日本琉球至南中國海。台灣澎湖有分佈。為高級魚，可為流刺網、延繩釣、一支釣等漁法所獲。

長棘鯛屬 Genus *Argyrops*

●台灣鯛

台灣鯛，最近中文名改為布氏長棘鯛，學名*Argyrops bleekeri*，日本語名稱タイワンダイ，屬名亦為台灣鯛，漢字寫成台灣鯛，英語名Taiwan tai。這才是本土種的台灣鯛，非常好吃的魚，分佈在高知縣、琉球列島、南海的近海。有沖合性。沖繩稱：まちく。沖繩知念村也稱：よなばるまじく・与那原真鯛。身上有四條紅色垂直線，背上有四條長棘，是非常有特徵的魚，有點像歌仔戲的將相角色。數量少到不到流通市場。這不是市場上麗魚科的尼羅非鯽，號稱台灣鯛的，原種在東非，是養殖混血種。兩者風年馬不相及。我沒有見過，也沒有吃過。

●長棘鯛

中文名長棘鯛，學名*Argyrops spinifer*，大陸名：高體四長棘鯛，長相很像盤子魚，因為第2-5背鰭特別長，四條長如絲故名。棲息於沿岸及大陸棚砂泥底質5-150公尺的水域，主食底棲動物，如甲殼類、軟體動物及小魚。分佈於印度-西太平洋區，西起非洲東部、紅海，北至台灣海峽，南至澳洲北部。漁期全年皆有，一般利用底拖網、流刺網或延繩釣採獲，是重要的食用魚，但在台灣的產量很少，數量少到上不了流通市場，會當成盤子魚。（待續）

參考資料

1. 邵廣昭：台灣魚類資料庫，網路。網路電子版version 2009/1. <http://fishdb.sinica.edu.tw>. ㊦