

名貴海產：鮑魚·九孔！

鄧火土

鮑魚（亦稱鮑魚或石決明）與九孔自早即被人類利用，如當做食物、貨幣以及裝飾品等。分布很廣，幾乎世界各地均有棲息。

在太平洋東岸，直接可受暖流影響的海岸都可發現。

依據前台北帝國大學理農學部一九四一年報告，本省產者有鮑魚 *Haliotis discus Reeve* 及九孔 *Salinus diversicolor Reeve* 等多種，但據我數十年來的觀察，在台灣並未發現過鮑魚，因此對於台灣有出產鮑魚之說不無疑問，有待證實。蘇澳、花蓮、澎湖等地，是本省產九孔最多的地方。

永遠尋不到另一半

鮑魚與九孔是螺類的一種，雖然它的外壳呈橢圓形，如同二枚貝（蚌）的半部，但仔細一看仍可找到螺頂及渦狀的線條，原來它們在剛孵化的幼生時期，具有螺形的外壳及壳蓋，以後隨着成長，壳口漸向外部擴大，終於成爲蓋殼狀。

如由蚌的形狀而言，鮑魚與九孔的外壳似乎少了另一半。

日本有一句俗語說：「海濱鮑魚的單戀」，意即鮑魚永遠在尋找它的另一半，而永遠得不到另一半的青睞，因此時常被引喻爲人的單戀。

壳上有數個穿孔

鮑魚與九孔的另一個特徵是壳上有數個穿孔，這種穿孔與數年前在本省曾經轟動一時的龍宮翁戎

螺的壳上缺口有同工異曲之妙，也可表示兩者在分類上有近緣關係。

穿孔的數目是區別鮑魚與九孔的一個標徵，鮑魚的種類雖多，但穿孔的數目大致都在三、五個之間，九孔則有五、九個之多。

鮑魚的穿孔大都成爲管狀突出於壳上，九孔則否。同時鮑魚外壳的邊緣，不像九孔的呈圓形，而是稍微向外突出，因此由外壳很容易把兩種加以分別。

外壳的穿孔稱爲呼吸孔，呼吸孔的內側有功能相當於人類肺臟的鰓及肛門之外的套腔，由下側進來的海水被鰓吸去氧氣後，即由呼吸孔將海水和二氧化碳連同糞一起排出。隨着外壳成長，呼吸孔也一個個地增加，但增加一個後，由靠近螺頂的孔起也閉塞一個，所以呼吸孔的數目永遠沒有變化。

棲息礁岩夜間活動

鮑魚與九孔是一種夜行性的生物，其攝餌、匍匐及呼吸等行動系有周期性的，通常皆於夜間出來活動。

在天然水域所棲息的場所爲岩礁或大型岩石之下部空洞、岩礁側面的龜裂和凹窪處，以及岩石上面和側面處，平常以寬大扁平的足部在岩石上匍匐，一旦遇到敵害即緊緊地吸於岩石上不動，等到危險性消失才能恢復活動，不過一般以在同一地方定居的情形較多。

及時捕捉稍縱即逝

鮑魚與九孔的匍匐活動，乍見之下甚爲緩慢，但實際上其活動之快則出乎意料之外，尤其是黑鮑匍匐的最快，每一秒鐘可移動一公分以上。所以魚民捕獲鮑魚類時，應先將黑鮑抓住，不能猶豫，否則在一瞬之間即逃逸無踪。

黑鮑何以會跑得如此快？其秘密似在於上足突起，因黑鮑足部的側緣較其他鮑魚，分枝凹凸較多所致，至於幼小的鮑魚與九孔則更有細長的鬚狀突起，因此匍匐得更快。

鮑魚與龍蝦同樣，喜集中分布於日光照射不到的洞穴及岩石裂縫中。一旦住慣了，即使在夜間也不會輕易地移動。

由於無論晝夜均可發現有捕食海藻的鮑魚，因此說鮑魚的攝餌是一種索餌活動，則不如說是消極性的，有的只能將自動飄流來的海藻加以捕食而已，並不做積極的索餌活動。

捕食海藻澈底素食

鮑魚與九孔是貝類中爲數極少的素食主義者之一，並且做得很徹底。在天然環境下所有動物性餌料一概不食，通常以褐藻類爲主要餌料，此外亦食紅藻類、綠藻類以及附着的矽藻等。它們的消化管裏，有豐富的海藻，消化用特別酵素，將似甚未有營養的海藻消化吸收，變成美味無比的肉，實在令人嘆賞天工之妙。

因此鮑魚與九孔魚況的豐歉，與海藻的繁茂狀況大有關係，如果將魚場的海藻濫採，則同樣可使鮑魚與九孔資源趨於枯竭。

據研究結果顯示，欲增加鮑魚或九孔肉一公斤，約需要十五公斤的海藻，可見要維持一個魚場是多麼不容易。

日本東京水產大學荻野教授曾經使用全未含有海藻的配合飼料，是以白魚粉爲蛋白源的飼料試養稚鮑魚，結果仍然可以使它正常地成長，只是新增大部分的貝壳顏色與原先的不同，是呈着綠色的，

此種貝壳的顏色變化，在先後以不同海藻飼養的鮑魚或九孔也會發生。

由此我們也得到一個事實，那就是說鮑魚與九孔雖然是素食主義者，但在只有草食的環境下，仍然會改變初衷，而不會以絕食來殉道。

產卵期移動頻繁

鮑魚與九孔在產卵期，由定住的地方移動的情形最為頻繁，即由深層至淺層，由岩礁間的裂縫至岩石表面，使各個羣集於一處，以營生殖活動。產卵時由雌性鮑魚或九孔的呼吸孔噴霧出來的精液，如同雲霧一般地在海水中形成了奇觀。

受精卵的直徑僅○.二〇~〇.二三公絲之大，經細胞分裂，依次變態成長為桑椹期，原腸期及担輪子，然後變成具有透明貝壳的披面子幼生，繼而後頭部觸角伸長，由足部兩側分化出上足觸角，而進入底生生活並形成周口壳，最後成為鮑魚與九孔所獨有的扁平耳型貝壳。

鮑魚與九孔繁殖，和其他魚介類一樣，以種苗的確保為最先決條件，好在它們的人工採卵比較簡單。

在產卵期中只要能採捕到生殖腺充分發達的成貝，實施溫度刺激，即可容易地做到。不管加熱方式如何，首先將收容成貝的水槽水溫，在三十~六十分內設法提高三~七度C，然後在冷卻過程中即可產卵。

春末夏初肉肥味美

鮑魚與九孔在春末及夏初最肥，因此期攝餌情形最旺盛，肉味亦美，但一到秋季，則由於產卵的關係，其食欲大減，成長情形自然亦受到影響，因此其肉重、口味均遠不如前者。

採捕鮑魚與九孔的方法，仍然靠着極原始的技術，即由潛水者手持着鋸或鉤等鐵器，將吸着於岩面的鮑魚或九孔用力把它挑起，放在所帶的網袋裏面。

由於它們不能夠離開岩礁，魚獲簡單，所以很

呼吸孔為管狀，且高



側面

開的呼吸孔有4~5個



此處凸出

鮑魚

容易陷入濫獲的情況。因此其繁殖保護很重要，應該設定禁捕期間，規定可捕獲的大小，才可年年維持一定量的生產。

在積極方面，以人工採得的種苗，可用池塘、箱網、籠養等飼養，並放流於天然水域。

在本省東北部、東部及澎湖等地方為繁殖的好地方，目前雖躍欲試的乏其人，希望能順利成功，以帶動鮑魚（引進適合本省水溫環境的種類）與九孔的增產。

鮑魚與九孔種類很多，通常以貝皿深、高度大、肉厚者為上品。雖是一種貝類，但其肉味帶有濃馨的海水香，是受海藻香氣的影響。此外又富有甜味，係含有多量甘氨酸的關係，而不是糖分所致。甘氨酸是一種構造最簡單的氨基酸，和它構造相近的甘氨酸三甲內塩含量亦多，如乾鮑表面的白粉也是甘氨酸三甲內塩。

將鮑魚或九孔肉生吃時，有堅韌不易咬碎的部分，是此一部分有屬於蛋白質的筋膠母質所致，加熱後就軟化變成明膠，製成罐頭的鮑魚肉容易咬碎，就是此一緣故。

乾鮑鮑魚同樣名貴

乾鮑是鮑魚的代表性加工品，係將鮑魚經過煮熟、乾燥而成的，有鮮黃電甲色的明鮑及生有灰白色白粉的灰鮑兩種。

明鮑原料的選擇很為嚴格，製造過程亦較複雜

呼吸孔不呈管狀



側面

開的呼吸孔有5~9個



此處不凸出

九孔

，需要經過除壳、加塩、洗滌、整形、煮熟、焙乾、第二次煮熟及乾燥才能成為製品。

在每一製造步驟中均須格外細心，否則難免影響品質，成品與鮮貝同樣為名貴的食品。

貓吃內臟掉落耳朵

在日本的東北地方魚村，常常有吃過鮑魚內臟的貓，發生耳朵掉落的現象。據東京大學的橋本教授研究結果，知道是一種似屬於葉綠素分解物，而具有光感作用的物質所引起的一種光過敏症。因此吃過鮑魚肝臟，再照射陽光時，將會使全身感覺到灼熱及癢癢，這種現象不僅是貓，即使人也會發生。貓感覺到耳部癢，忍不住要抓，以致引起潰瘍，使耳朵變形或終於掉落。

在春初發生較多，因此推測與鮑魚的食性似具有密切的關係。

貝壳光亮適於加工

鮑魚與九孔貝壳的內面，光亮如虹，可做貝壳加工品及衣扣的原料，並亦可形成真珠。

鮑魚類的貝壳亦稱為「石決明」，中醫將其用於治療眼疾。日本四國愛媛地方的農民，將鮑魚貝壳掛於牛棚上，稱為「牛鏡」，做為避邪的符咒。此外雞舍上也有懸掛，可能是要藉貝壳之光澤來驅邪吧！