

日本魚鮮珍品

鮫鰈魚

報載本省

北部沿海與台灣海峽盛產「鮫鰈魚」，在日本認為是魚鮮珍品之一，價格極高，各地漁民紛紛詢問省水產試驗所，究竟鮫鰈魚是什麼樣的魚類？如何捕獲？

鮫鰈魚學名 *Lophiformus*，英名 Angler fish，日名為 アンコウ (anko)。一名華鯢魚，又其形態類似琵琶，因此又叫做琵琶魚。

鮫鰈魚的形態是口寬闊，下顎比上顎長且突出，齒為圓錐形而向內。眼睛圓形且接近向上，舌頭肥大，附着於下顎之前部。

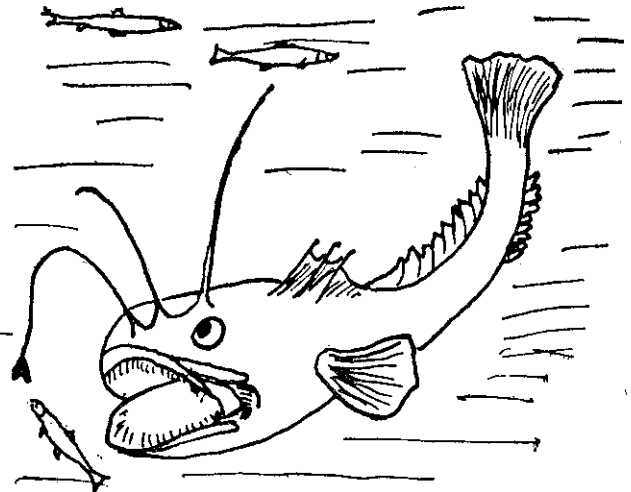
胸腹兩鰭皆大，胸鰭有挺出的腕骨，腹鰭在腹中央略向前，左右相對為掌狀，皆用以匍匐。頭上有細長的骨質彈性刺三枚，其第一刺的尖端具有小瓣膜。體平滑無鱗，背部褐色，腹面白色，口內部黑色。

另一種黃鮫鰈，學名為 *Lophius*，日名為 キアンコウ (kianko)，與前者差別是口內部為白色，腹鰭有色彩，頭部較小，胸鰭細長。這種通常亦稱鮫鰈，跟前者混在一起。鮫鰈魚分布於日本北部以南，韓國、台灣、菲律賓、非洲、夏威夷、北美洲太平洋。棲息於深海底沙中，冬天為產卵移動至淺海。常以兩腹鰭慢慢匍行，常振動其頭上的刺，使刺尖的瓣膜搖動以誘惑小魚，待小魚誘至口邊，急張開其大口搶食小魚。

由於貪食，有時襲擊海面上的水簪，據說有一次貪食大海鳥，不能吞下，被魚民二者都捕獲的「一石二鳥」的故事。

鮫鰈魚有珍奇的夫婦關係，原來在深海底所捕獲的鮫鰈魚都是雌性，無雄性，成了魚類學界的謎，後來科學家們發見雄魚是癒着雌魚的身體，成了雌魚的。

鮫鰈魚棲息於黑暗的深海底，雌雄相會甚困難，所以若偶然相會時，雄魚便緊緊抱住雌魚，由於雌魚矮小，只有雌魚的幾十分之一而已，因此雌魚不能離開雄魚。雌魚以齒破開雌魚的皮膚後，逐漸連結血管與皮膚後，便成了一身同體，此時雄魚的消化管、血管等已退化，需要營養都由雌魚提供，有時一體雌魚癒着



數尾雄魚的。

鮫鰈魚的筋肉很柔軟，內臟對體重比有二・三・三，較輕的八・四・四，飛魚的六・六・六，表示它的內臟量大，但是活動力小。由於筋肉柔軟，不能用普通調理方法，必須用吊懸切開的獨特調理法。

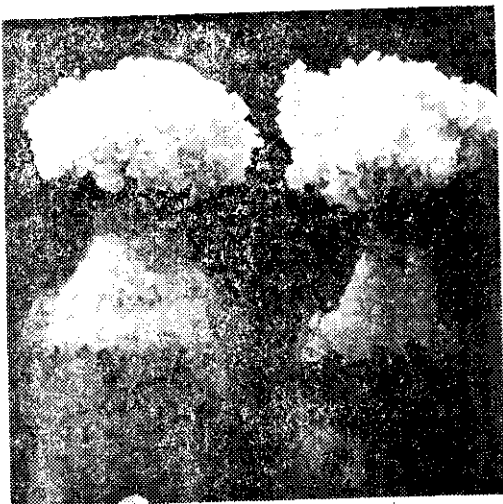
先把下顎掛在鉤上，由上面吊懸，由口部灌水膨脹胃部，用銳利的菜刀，由喉嚨切開皮膚，除去筋肉，內臟後，留下骨和頭。將皮、卵巢、胃袋、肝臟、筋肉、鰭加下豆腐、蔥等，風味不錯。(魚翁)

菌種材料的配方如左：

鋸屑	五〇〇克
麥麩	二〇〇克
蔗糖	二〇〇克
石膏粉	二〇克
水	適量

將右配方比例的材料，充分混合(大量製造時用混合機)裝入五〇〇CC容量和廣口瓶中，瓶口附棉栓前，先用穿孔機挖洞，再附回棉栓，棉上加一層防水的玻璃紙，放入高壓殺菌一二一度C九〇分鐘，時間、溫度維持到了之後，等溫度恢復到常濕後，取出在無菌的接種室內，接種試管斜面培養好的原種菌絲，放在二〇~二五度度C間的培養室內，約需二〇~三〇天，白色的菌絲即可伸長全瓶內，即可供栽培接種之用。

菌絲生長後不久，在瓶子的四周可發現水泡狀的物體，這就是白木耳的幼體。這時候把室溫調節到一八~二四度C，相對濕度調節在八〇~九五%，並給少量的反射光線：白木耳的幼體就會長大。幼體長到二・五公分時，可以去棉栓，即成為白木耳的瓶子栽培了。



瓶栽白木耳