



白帶魚的鱗，抗癌！

一般人吃「帶魚」的時候，碰到銀白色的「鱗層」，不是用筷子撥掉，就是「不知不覺」的連肉一塊兒吞下去。

這「鱗層」其實不是魚鱗，而是含有抗癌成分g-硫代鳥嘌呤的油脂。

根據科學家研究發現，這種「鱗層」，可以有效防治急性白血病，和其他的癌症，像淋巴瘤、胃癌等。

另外，頭髮枯黃的小孩，連續食用一個月，頭髮就會徹底變黑。老人家和婦女們食用，則可保有一頭亮麗的頭髮。

(原作者 / 江蘇·成春到)

毒梟的受害者——海豚

墨西哥前段時期，大概有400多頭海豚，被氰化物毒死，而其中有60多頭腐爛的屍體，被沖到海灘。

近年來，成群死亡的海豚，出現在有毒品走私猖獗的海域。當然，這批夠「衰」的海洋哺乳動物——海豚，已經成為毒梟運毒下的受害者。

為了顯示運毒飛機定點空拋毒品，毒梟常在夜晚，從船上往海裏拋灑出，大量氰化物加上螢光物的混合物，以使定點的海水表面能發光。

這種混合物在海水中分解後，被氰化物擴散到的水面，頓時成了「死亡海域」，倒致海豚整批的含冤喪命。

(原作者 / 江蘇·成訓研)

「魚鱗凍」怎麼做？

一般人視「魚鱗」為沒有價值的東西，而不知道它是很好的保健品。

家庭「魚鱗凍」，怎麼個做法呢？

把鱗片刮下來以後，洗淨瀝乾，拌點醋，搓均勻後放進鍋，擺些薑片、蔥和料用酒，加進沸水，比例是1500克的鱗，加2公升的水。水不要

太多，溫火煮半個小時左右，魚鱗會捲縮，水剩一半的時候，把魚鱗濾出來，等湯冷卻了，就成「魚鱗凍」。燉煮魚鱗的火候，要恰到好處，過頭了會使魚鱗凍太老；火太小，魚鱗凍會變得太幼齒（嫩）。

成果享用時，可以切丁（小方塊），放點鹽、糖、醋，或者味素，切一點蒜苗攪拌一傢伙，就搞定。心動，不如行動。

(原作者 / 江蘇·戈杰)

長幼有序的「沙丁魚」

海水魚中「沙丁魚」，知名度蠻高的。有人形容，擠公車，如果「人太多」就好像是擠「沙丁魚」似的。「沙丁魚」族群守規矩、很團結，又識大體。當牠們覓食遇到通過窄水域的時候，沙丁魚就會發揮團隊自覺，排隊依序游過。從不亂推、買「黃牛票」插隊，或是「鑽路肩」走快車道占便宜。

遇到季節洄游時，逆流當前，牠們也依據不同的年齡層，編班組隊，低年級小朋友，游上層；「資政」、「族」策顧問級的，游下層。自家魚、堂、表族一大票，像通過司令台的閱兵隊伍一樣，井然有序。由此觀察，牠們「家世不錯」、「品種好」，蠻文明的。

(原作者 / 福建·游克仁)

望天魚

「望天魚」目前世界上發現的有25種之多。

望天魚，是因為擁有一雙獨特的眼睛而得名的。牠把整個身子埋在海砂裏，只露出眼睛和嘴巴。靜靜的等待「正餐加點心」的「魚友」游到身旁來。

那出門忘了帶「防魚之心」

到兩顆美麗的小圓球，還沒認出牠就是「殺手」的時，一切都太遲了。因為，外表憨厚的望天魚，像「小李」射「飛刀」，「速度」加「準」，瞬間就把小魚友滑送到食道的某處了。

(原作者 / 江蘇·成訓研)