

文輯 / 夏萬浪 農委會漁業署企劃科



感官下的鮮魚

一、體態：用手撐住魚體的中間部位，體形呈水平或硬直狀的。

二、彈性：手指頭輕壓魚背，質感有彈性，又緊密，而且沒有留下指頭印的。

三、體色：光澤、流液很少，皮膚亮麗。

四、鱗片：魚鱗不容易脫落，紋路明顯清晰，鱗片有自然光澤的。

五、魚鰓：鰓板有少許透明的液體但是沒什麼怪味道，鰓蓋質硬，而且緊密合攏的。

六、眼部：角膜有光澤，呈透明，眼珠子稍有突出，但是飽滿的。

七、肛門：肛門沒有破裂的現象，色澤是白色或淡紅色的。

八、魚腹：手指頭摁下去，不會留指頭痕跡，腹肉堅硬實在的。

九、氣味：如果有體傷，傷口處用一根小硬物，輕挖一下，然後聞一聞沒有異味情形的。

以上，一般可稱為「鮮魚」。(摘編自海洋與水產報「怎樣鑑別鮮魚質量」馬永昆)

「奇魚」數種

一、爬樹魚

生在非洲一種「跳魚」，有「兩棲陸戰隊」的本領，牠能離水跳到陸上待上幾個小時，更能爬到樹上去。在地人把漁網架在樹下，對著樹幹用力搖晃一傢伙，這些魚就會「騰空落網」，兼「翻滾表演」，隨後被帶離現場。

二、旗魚

中國西沙群島附近海域，游速高達 90 公里的一種魚，背上魚翅豎起，像插著一面小旗子，人們稱牠為「旗魚」。

三、鋸齒魚

南美亞馬遜河裏，有一種牙齒銳利如鋼的魚，牠們聚群結伴，發揮團隊精神，可以把準備涉水如馬、牛的動物，鋸而噬之。

四、氣球魚

熱帶海域珊瑚群裏有一種魚，身體上面有個小氣泡，當牠遇到賊寇進逼時，那個氣泡可以膨脹到像自身 20 倍大的體積，使來敵不知如何下「口」。

五、脫帽魚

非洲蘇丹的埃突里尼河裏，有一種魚，頭上長著像帽子形狀的硬殼。如果這個硬殼被敵魚捉咬住，脫帽魚會從身體連接硬殼的肉筋部分「自我了斷」，像「壁虎斷尾」、「棄車保帥」般的逃脫。(摘編自海洋與水產報「魚趣」畢建恩)

六、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」的小魚兒，當看到兩顆美麗的小圓球，還沒認牠就是「殺手的眼睛」時，一切都改變了。因為，外表憨厚的望天魚，像「小李」射「飛刀」，「速度」加「準度」，瞬間就把小魚友滑送到食道的某處了。(摘編自海洋與水產報「望天魚」江蘇成訓妍)

吃魚可防糖尿病

魚肉裏含有豐富的「高度不飽和脂肪酸」，它能增強人體對糖的分解，和利用。維持糖的正常代謝，相對的可以防止糖尿病的發生。

在荷蘭的國家公共衛生研究所，花了三年時間，從事對 175 位 64-87 歲的老年人，做追蹤觀察。研究中顯示，不吃魚或很少吃魚的 75 個人裏，有 34 個人患了 II 型糖尿病。相對的，定期吃魚的 100 個人當中，只有 25 個人患有糖尿病，也就是說，在患病率上，吃魚比不吃魚的人減少一半。據瞭解，鰻魚、鮪魚、比目魚、墨魚，和虹鱒等等，都是預防糖尿病適合的食用魚類。(摘編自海洋與水產報「吃魚可防糖尿病」江蘇成春到)