

# 鮭魚生與死

文／林佳谷 台北醫學大學公共衛生學系

**鮭**魚是平日常見、常吃到的食用魚，市場魚販稱它是搭飛機過來的紅肉魚(如來自北歐)，老一輩人家口頭中常提到的鹹連魚(頭)就是鮭魚的鹽醃漬品。

如果依照傳統印地安人以魚叉、木棍、小魚網的永續捕抓方法，當不致有今日養殖鮭魚所帶來的困擾。今日尤有甚者，更發展出基因改良品種在短時間內可以養出巨大的成魚。

由於人工圈圍投食雜魚飼料與抗生素，養殖鮭魚肉的鮮度、紅色度與所含的 $\Omega$ 脂肪酸含量都不及天然者，以致於須在飼料上加色料並時時以色度計測定其肉色，這也說明野生與養殖貨品市價會有3倍之差的道理，同時必需註明是野生或人工養殖的規定，以保護消費者。

近日美國東部大西洋的鮭魚幾乎都是人工養殖的，而太平洋野生鮭魚較多。阿拉斯加州是鮭魚的故鄉，所以法律明文規定禁止人工養殖。由於河川改道與鮭魚孕育地的改變、人為水庫的建造(即使有魚梯，也無大裨益)以及過度的捕獲，野生鮭魚大量減少，約僅剩1/10量，於是有人工授精養殖場，在人工授精孵育後將大量魚苗放流入河川，期待他們的洄游，游回出生地，落葉歸根。今日所謂野生鮭魚，其實有3/4是此種人工授精方法下的品種。此種孵育方式有使物種單純化的生態危機。

鮭魚的成長習性，深具啓示：太平洋鮭群為本能所驅上溯江河，乘急流，躍過高水頭，途中不攝食，最後到達產卵處，在淺灘產卵，通常都在夏天的尾聲，雌魚產卵，埋於溪流中掘成的沙坑，雄魚一隻或多隻在其上射精，經過60~200天孵化。準備傳宗接代的成魚上溯淡水產下卵與射精，2週後不久即死亡。

大西洋鮭則不然，回到海中，在海外1~2年後



可再次  
產卵。腐  
化分解的屍體  
散流溪中充當幼魚的

養分。鮭魚的成長從袋狀小魚苗，魚苗到青少年期，而達到可以入海的成熟度。河流淡水與海洋鹹水的滲透壓大不相同，鮭魚來回其間，滲透壓的適應是決定其成熟出海或返鄉完成傳宗接代的生理依據。

鮭魚何以要落葉歸根並能辨識回程？今日的說法都認為是出自河川特別味道的靈敏記憶理論。我們說鴿子腦部有豐富的氧化鐵，在磁極的影響下，鴿子有辨識回巢的本能。鮭魚誕生(包括今日人工孵化再放流)之際，受到當時當地、時空磁場的固定塑型，再依此磁場訊息尋找出生地似乎要比河川化學味道理論合理得多，此說有待證明。

鮭魚上溯江河，乘急流，躍高水頭，實有鯉魚跳龍門之氣勢，可佩。雌、雄鮭魚在產卵前體色變紅，雄魚背部鼓起，口齒張揚，外型猙獰，有最後一搏，視死如歸，慷慨赴義的殉道表現。雄魚射精，雌魚排卵後的2個星期，在完成傳宗接代的使命後，以死亡腐化分解之身軀，作為孕育下一代的養分，為人父母的偉大犧牲令人欽敬。

在冰箱、冷凍設備未發明普遍使用前，日本人並不吃鮭魚生魚片，理由是野生鮭魚有海洋寄生蟲(海獸胃線蟲)。況且吾人需知，山葵的使用主要在於掩蓋舌頭味蕾對於魚肉上所釋放出硫化氫的感覺，山葵並不具有保證的殺菌力或殺死食物中的寄生蟲，難怪有人說吃生魚片不是日式的高級飲食方式，是過去浪人的吃法。

多吃生魚片者，腸胃多寄生蟲，宜小心。如今鮭魚卵與鮭魚生魚片大行其道，切記冷凍並未能有效殺死寄生蟲卵的功能。

☞

