鯷・鯡・鱔・鱷

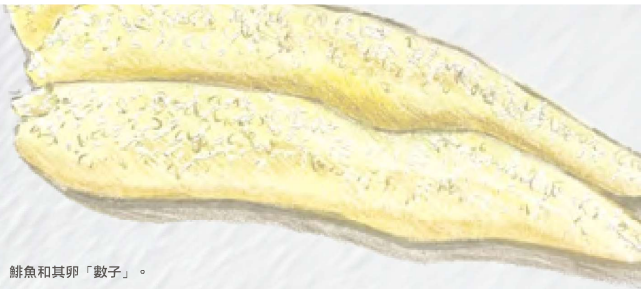
文 莊健隆（《蠡故事、魚文化》作者）・圖 編輯室・繪圖 莊思敏

是非（對錯）乃主觀判斷，所以要是非分明；相較之下，善惡則是指價值判斷，因此道德勸說常言「揚善懲惡」。魚類中的鯷與鯡，種類繁多，恐怕難以分明清楚；鱔與鱷倒是容易區分，更可說「揚鱔憎鱷」。



1 魩仔魚為鯷科魚類幼魚，體型細小透明，是臺灣常見食材。





2 鯡魚和其卵「數子」。

鯷 VS. 鯡 外觀差異

鯷科和鯡科同屬鯡形目（Clupeiformes），其親緣關係上具有共同祖先，兩者合計約有 400 多種，其中約 20 種佔全球漁獲量的三分之一。鯷科（Anchovies, Engraulidae）與鯡科（Herrings, Clupeidae）的外觀差異主要在嘴部結構，前者嘴大且延伸至眼睛下方，後者嘴較小且為端位；體長方面，前者約 10 至 18 公分，後者略大，約 15 至 30 公分。

臺灣人熟悉的魩仔魚，多為鯷科如刺公鯷（*Encrasicholina punctifer*）、異葉公鯷（*E. heteroloba*）及日本鯷（*Engraulis japonicus*）的幼魚，體長不及 4 公分，全身透明。日本亦喜食魩仔魚，稱為「しらす，Shirasu」，在神奈川縣湘南沿岸有「釜揚げしらす丼」，是在熱飯上鋪生、熟魩仔魚，搭配鮭魚卵與雞蛋，並佐以醬料與嫩蔥，風味鮮美。臺式料理則有「魩仔魚莧菜羹」、「蒜炒魩仔魚」及「魩仔魚烘蛋」等。

不過，許多關心資源保育的人士對於食用幼魚抱持保留態度，政府亦將魩仔魚列為重點管制漁業，相關管理措施包括「總容許捕獲量（TAC）」與「最大持續生產量（MSY）」，每年依據學術評估與卸漁申報量進行管理，以維持資源穩定。禁漁措施實施後，近十年其漁獲量維持在約 1,000 噸上下。

然而，這類營養豐富且口感細嫩的食材，或許更適合特定族群食用；一般消費者則可選擇已成魚的鯷魚或鱔仔。鯷魚可製作蒜酥鮮鯷魚，而鱔仔魚乾無論炒花生或入湯調味，亦相當下飯。

歐美鯷魚資源

歐洲地中海沿岸居民非常喜歡食用鹽漬及橄欖油浸泡的鯷魚，義大利拿坡里鯷魚披薩（Anchovy pizza）可作主餐，也常以凱薩沙拉搭配油漬鯷魚作為開胃菜，可謂一魚二吃。往西至南美洲秘魯，亦擁有豐富的鯷魚資源，其產量曾於 1970 年達到 1,200 萬噸的高峰，主要品種為秘魯鯷（*Engraulis ringens*）。當地除用於製作罐頭或調味料外，更多被加工為魚粉與魚油，作為飼料原料以供家禽與家畜使用；至 1960 年代中期，大型魚粉工廠已達 150 多家。

鯷與鯡在外觀上需加以分辨，在分類上，鯷科約有 16 個屬，鯡科則較為複雜，約有 57 個屬。澎湖常見的脂眼鯡屬（*Etrumeus*），如脂眼鯡（*E. teres*）與小鱗脂眼鯡（*E. micropus*），俗名「臭肉鰮」，可能因肉質易腐而得名。牠們常被製成乾製品，體型較鱔魚乾略大，體長多在 18 至 20 公分。日本南部海域亦產此魚，年產量約達 10 萬噸，但東瀛人似乎體諒牠們「肉質脆弱」，稱其為「鰯」（いわし，Iwash i），在江戶時代即為常見庶民魚類，可作刺身、蒸煮或製成乾物。



3 鯷科魚類如刺公鯷，是臺灣魩仔魚的重要來源之一，體型細小、銀白透明。



4 鯡魚為全球重要經濟魚類，其中大西洋鯡為主要漁獲之一，廣泛分布於北大西洋。

同樣為澎湖特產、名稱較為雅致的「丁香魚」，為日本銀帶鯡（*Spratelloides gracilis*），體長約 10 公分，形似小釘，常於捕獲後立即在岸邊煮熟並曬乾，肉質香醇且無腥味，因此得名，但也因體型細小，常被誤認為鯷魚。在日本鹿兒島縣稱為「黍魚子」（きびなご, Kibinago），當地常見料理包括花瓣刺身、整尾油炸天婦羅、烤黍魚子或以醬油、味醂慢燉。

沙丁魚 VS. 擬沙丁魚

鯡科魚類為全球產量重要的魚群之一，其中以大西洋鯡（*Clupea harengus*）為代表，過去最高年產量約 400 萬噸，目前仍約有 200 萬噸，是新英格蘭與加拿大的重要漁獲。17 世紀初，英國清教徒移民至今麻薩諸塞州普利茅斯（Plymouth）時，即見當地原住民捕撈鯡魚，甚至將其用作玉米等作物的肥料。在歐洲，常加工製成鹽漬鯡魚（salt herring）與醋漬鯡魚等產品。

產量次之的太平洋鯡（*C. pallasii*）主要分布於俄羅斯遠東、日本東北沿岸、阿拉斯加與加拿大西岸，年產量曾達近 100 萬噸，日本亦曾達 40 餘萬噸，甚至用於製作高級魚粉，作為鰻魚飼料的主要成分。惟受氣候變遷影響，1990 年代後產量大幅下滑。俄羅斯部分海域仍維持約 40 萬噸產量，美國產量相對較低，但以生產「roe herring」（鯡魚子）為主，供應日本壽司市場。

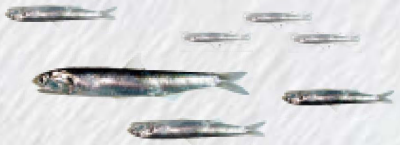
沙丁魚在臺灣的知名度，多來自「沙丁魚罐頭」，其內容物緊密堆疊，因此常以「擠得像沙丁魚」形容人潮或車潮擁擠。1885 年清法戰爭時，霧峰林朝棟曾為其鄉勇自歐洲進口沙丁魚罐頭；1923 年日本關東大地震後，美國援助物資中亦包含沙丁魚罐頭，隨後在日本逐漸普及並開始自行製造，日治時期臺灣民眾也因此再度接觸到此類產品。

沙丁魚屬（*Sardina*）才是名稱本源，其中以歐洲沙丁魚（*Sardina pilchardus*）最為常見。該名稱源自義大利地中海島嶼「薩丁尼亞」（Sardinia），並於 15 世紀開始使用。日本常見的沙丁魚罐頭，多以「擬沙丁魚」（*Sardinops sagax*）製成。該魚在 2020 年漁獲量大增，其加工產品除傳統油漬與番茄汁口味外，也有以醬油調味的變化。臺灣市

5 日本銀帶鯡。



6 丁香魚（日本銀帶鯡 *Spratelloides gracilis*）。



7 日本鯷。

面上的沙丁魚罐頭除日本製品外，亦有來自葡萄牙及摩洛哥等地，但其新鮮魚體在國內較少見。

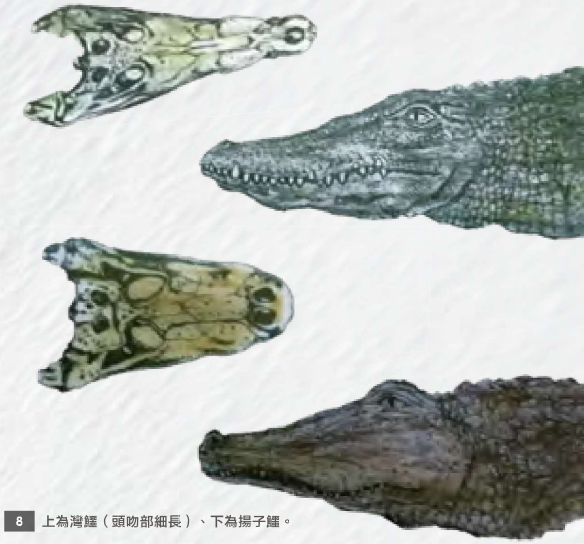
鱔 VS. 鱷有別

鯷、鯡分類繁複，常令人難以區分，若改談較為「單純」的「鱔」，亦即鱔魚，則較易理解。東漢許慎於西元 121 年成書的《說文解字》載：「鱓，黃質黑文，鱔也」，指其體色黃並帶黑紋。戰國末期荀況於《荀子．勸學》中亦提及「非蛇鱔之穴無可寄託者」，說明古人早已認識其棲息特性。

黃鱔（*Monopterus albus*）在中國分布廣泛，尤以長江中下游最為常見，亦為重要食材。江浙地區有「炸脆鱔」，南方則有「夏令黃鱔勝人參」之說，用以形容其滋補價值。臺灣亦喜食鱔魚，嘉南地區以大火快炒、酸甜勾芡的「炒鱔魚」最具代表性，其普及則始於 20 世紀 30 年代。

日治時期 1930 年嘉南大圳完工後，嘉南平原稻田與水路環境有利於鱔魚繁殖，使產量增加。日人片岡巖於 1921 年出版的《臺灣風俗誌》，以及堀川安市的紀錄中，皆提及臺灣人食用鱔魚，而日本人因外型似蛇，多不食用。戰後隨著農業生產提升與 1960 年代農藥大量使用，天然鱔魚於 1970 年代快速減少，人工繁養殖遂逐漸興起。中國與東南亞亦廣泛養殖，近年年產量逾 30 萬噸，臺灣亦有自東南亞進口。

由於華人對鱔魚需求高，曾出現以「寵物名義」夾帶入境並遭放生的情形，導致外來種入侵問題。1996 年 12 月 6 日《紐約時報》曾報導黃鱔出現在美國喬治亞州水域，並指出其潛入泥中避開毒殺，反而影響當地原生魚類。



8 上為灣鱷（頭吻部細長）、下為揚子鱷。

黃鱔具有「先雌後雄」（protogynous hermaphroditism）的順序性雌雄同體特性，即體長約 20 至 30 公分時為雌性並可產卵，隨後轉變為雄性，至體長約 40 至 55 公分時具生殖能力。換言之，其族群性別結構隨體型而變化。

「憎鱷」的典故見於〈祭鱷魚文〉。唐代韓愈於西元 819 年任潮州刺史時，因當地鱷魚危害居民，命人投祭牲畜並宣讀祭文，要求其遷離，否則將予以剿除。當時所指應為體型可達 6 公尺、重達 400 公斤的灣鱷（*Crocodylus porosus*），現已於中國絕跡。中國現存的揚子鱷（*Alligator sinensis*）體長約 1 公尺餘，性情溫和，為保育類動物。《本草綱目》中記載其肉、皮與脂可入藥。

泰國的暹羅鱷（*Crocodylus siamensis*）與灣鱷同屬，體長通常不及 4 公尺，屬極危物種並受保護。然而當地亦進行人工養殖，數量逾百萬條，除供觀光展示外，亦用於皮革製品，其肉可食用，膽亦作藥用。時至今日，鱷魚已不再單純被視為「惡獸」，還有點可愛及可憐。



9 鱔魚。