

知識天地

知性永續的「海鮮文化」

鄭明修研究員（生物多樣性研究中心）

今年農曆年期間最熱門的海鮮食材之一的「海參」竟然出現假貨，而且普遍出現在傳統市場與大賣場中。這些「假海參」的外形、突起物、長度都一樣，被懷疑是用蒟蒻或化學物質從同一模型翻作合成，不知這種假貨已經欺瞞消費者有多久了。臺灣在 2006 年進口的水產品總值約 189 億元，包含數百種水產生物，高居世界第二位，可說是水產海鮮的消費天堂。臺灣的消費大眾拜自由貿易與發達資訊之賜，對全球的美味水產，多半都能如數家珍。然而若是真的追問有關這些魚、蝦、蟹、貝、藻類的生態習性的背景知識，只怕一般民眾也說不出個名堂來。身為四面環海的島國子民，我們對於大海恩賜的豐富自然資源，究竟有多少瞭解呢？在面對美味的海鮮料理，準備拿起筷子大快朵頤之際，可曾想過我們放上砧板，扔進熱湯，送進五臟廟的這些水產生物，曾是一個什麼樣的活躍生命？

海參屬於高蛋白質、低脂肪和零膽固醇的食品，一百公克的海參中，蛋白質含量高達近 70 公克，脂肪卻僅約 1 公克，自古就有「大海之珍」的美譽，一直都被視為海鮮中上等的佳餚。大多數海參生長在淺海礁岩岸或珊瑚礁區的沙泥海底，以藻類或有機碎屑物為食。由於其棲地習性很容易為人所大量採捕，臺灣產可食用種類的數量早已瀕臨滅絕，現在市場上所販售的大多數是進口的養殖種類，臺灣每年更要進口約 460 噸乾海參。在如此驚人的消費量的背後，有多少人了解這些海參的產地來源和其生態習性？臺灣野生的海參現況如何呢？用幾可亂真的「假海參」來替代是不是能讓野生海參免於因濫捕而滅絕？這些都是值得我們深思和探討的問題。藉此我要向大家介紹另外 2 種海鮮的小故事做為知性的省思。

「海香菇」是一種令人迷惑的海鮮名詞，它到底是何種生物？十多年前在臺灣南部第一次見到時，還真的把我給考倒了。海鮮店老闆說它是一種臺灣產的海藻，外表墨綠色，內層略帶藻色，配合九層塔菜一起快炒，口感清脆。我問了許多學者專家無人能解出此謎；幸好十年前在東港問到一位魚販，他告訴我，其實海香菇的原始材料是花枝（烏賊）的皮，經過化學藥物處理，發成數倍的厚度，還好心叫我最好不要吃。令我好奇的是，究竟是何種藥物讓烏賊表皮變厚變脆呢？到底食用安不安全呢？多年來我一直找不到答案，希望食品衛生與營養專家能給消費者知的權利。

另一個例子是大家所熟知的魚翅。「魚翅」是利用鯊魚鰭加工製成，上等的魚翅在高級餐廳一盤要價可達五千元以上；然而一般餐廳的魚翅來源就可能是魚粉加工製成的「假翅」。二十多年來做假魚翅的工廠大概已賺進數億元，而一般民眾可能還不知道面前一盤要價不斐的魚翅羹是不是真貨，說不定只要味道好，也就懶得辨別清楚。最基本的辨別方法是每根魚翅分開，大小長度相似，煮久易爛的是假魚翅；不似真魚翅有鰭的形狀，每根緊密排列連在一起。但是據說高級的假翅在外形與口味上都已經維妙維肖，連有經驗的老饕都難以分別。雖說仿冒欺騙不是正道，但是這些假魚翅滿足了一部份的消費需求，從保育海洋生態的觀點來看，不能不說是一種另類的「貢獻」。

其實臺灣海峽深度是平均約六、七十公尺深的沙泥底質，適合鯊魚生存的環境，早年在過度撈捕之下，已有造成了數種鯊魚的絕跡，其他未滅絕的種類也列入稀有。過去全世界撈捕鯊魚絕大多數都是供應華人市場；甚至很多有珊瑚礁島國漁民只割取鯊魚的鰭，再把鯊魚丟入海中，已引起全世界環保團體的譴伐。因為他們不會像臺灣漁民會將肉質部份加工成「鯊魚煙」；小型鮫鯊或魚皮、魚肚、魚骨可製成魚粉；肝富含油脂可製成魚肝油；算是每一部分均有經濟效益。然而鯊魚每一次繁殖的胎數甚少，而且幼體需經過很長時間才能成年；而且它們在海洋食物鏈中位居最高層，當海洋中缺少牠們時，海洋生態系的多樣性就會產生劇變，甚至有可能面臨崩解的命運。

去年在一次朋友的結婚喜宴中，標榜生猛的海洋餐廳的十道菜中竟然有六道海鮮出現冒牌貨，幸好還有養殖的石斑魚和南美洲白蝦是真貨；如今較常見到是用螺肉仿製鮑魚、麵粉加工仿干貝和蟹腳、假魚翅、仿烏魚子和蟹黃

等，令人不得不感嘆，正港的臺灣野生的經濟性水產生物到底還剩下多少。臺灣沿岸漁業資源的過漁現象已十分嚴重，其實全世界也面臨同樣的問題？目前全球漁船多達四百萬艘，比「適量捕魚，萬世不竭」所需數量多了將近一倍。聯合國已呼籲各國政府應著手大幅削減漁船數量，以及提供每年高達 250 億美金的漁業補貼。臺灣漁業已面臨嚴峻的國際壓力，自我管理刻不容緩。過去保護和補貼漁民的政策，需要調整為保護漁民真正需要的漁源；要先護魚，未來才會有永續利用的漁業資源。特別是遠洋魚類資源具全世界的資源，實不宜做為賺取外匯的來源。

海洋生物應該和陸上野生動植物獲得同樣重視。目前所有的野生大型海洋魚類都已經面臨滅絕危機，海洋漁業學者已經提出警告，在 2048 年可能將沒有野生魚類可供人類食用。在未來幾年內，鯊魚、藍鰭鮪(黑鮪魚)、龍王鯛(蘇美魚、拿破崙魚)可能就像阿拉斯加灰熊、非洲黑猩猩和獵豹等一樣珍貴。當務之急必須喚起全民的保育觀念，否則海洋生態劫數難逃。

未來唯有積極從社會各階層來推廣海洋生態保育的正確知識，從懼海變成親海，把領海當成藍色國土，特別是要改變觀念把海洋生物當成「野生動物」，而不是以「海鮮特產」來對待牠們，我們才會有真正的海洋文化，而不是只有單薄膚淺的「海鮮文化」。政府與學界更需要進一步教育民眾，成立海洋保護區雖然以禁漁為手段，但絕對不是要斷絕漁民的生計，相反地，這是為了要讓日漸枯竭的海洋生態資源自然恢復，讓世代代的海國子民都能共享臺灣的漁業資源為最終目的。從積極面來看，一群大魚悠游在海洋保護區內，慕名蜂擁而來的觀光客所創造出來的永續利益，將遠遠超過把這群魚撈起來擺在魚市場拍賣的價值，這才是臺灣發展觀光與資源永續利用所迫切要做的事。



圖 1. 烏賊俗稱花枝，全世界約有 90 種以上。白斑烏賊每年春季會在淡水區交配繁殖，喜歡產卵在分枝狀珊瑚叢裡。



圖 2. 白眼鯊是鯊魚中種數最多的一科，全世界約 50 種，其魚鰭被製成魚翅食用。目前鯊魚在臺灣珊瑚礁海域已十分罕見，瀕臨絕種。

※各期知識天地文章請逕於本院網頁：<http://www.sinica.edu.tw/>「常用連結」之「週報〈知識天地〉」項下瀏覽。※