



# 把「水產概論」這門課的教室搬到菜市場去

中央研究院動物研究所礁溪臨海研究站研究員 ◎ 嚴宏洋



**菜市場魚圖鑑**  
賴春福、吳佳瑞撰文  
潘智敏攝影 / 大樹  
9312 / 580元  
ISBN 957879276X / 精裝

美國是個地大物博的國家，但在水產食物消耗的種類上，若與臺灣的多樣性相較，真是少的可憐。我在美國停留了23年，住過沿海與內陸四個州。不管到那兒，在超級市場水產部門所能看到的魚蝦種類，大都是相同很少有變化的。相較之下，臺灣市場上水產品的多樣性，可真是令人眼花撩亂的。尤其是這幾年來，大陸水產品經由合法或非法走私的進口，更是令人難以辨認。由吳佳瑞、賴春福兩位撰文，潘智敏攝影，而由大樹文化事業公司出版的《菜市場魚圖鑑》，恰好是一本認識臺灣菜市場上販賣的主要水產品的好書。在臺灣生活的人們，品嚐到水產品的機會到處都是，但真正對下口的水產品有些了解的人，可能為數不多。學院派的學者們，在這科學普及化方面的直接貢獻較為有限。這本剛出爐的圖鑑，提供了一般大

眾想了解水產食品種類最好的學習入門。

臺灣水產學術界在過去二十多年中，在數位教授的帶領下，已出版了許多本魚、蝦、貝類的圖鑑。但是這些圖鑑的共同特點，都是以傳統學術分類的方式來介紹物種。用這種方法來認識魚、蝦、貝類，對非學院派的人們來說，是很吃力的。相比之下，《菜市場魚圖鑑》則用了反傳統的方式，來區分要介紹的種類。就以魚類來說，這本書是以魚體的顏色作為區分的依據。本書介紹了122種魚類，而以六種顏色加以區分：白色（2種），紅色（22種），褐色（32種），銀色（43種），黃色（7種），黑色（16種）而逐種介紹。這種異於傳統的區分方式，對一般消費者而言，是相當友善的。也顯示著者們用心所在。

本書對每一種水族種類的描述都有一固定的模式。譬如說以94頁的黃魚為例。首先是條列中文名稱、拉丁文學名，再附以中文別稱及若干外文名稱。再接著，對該物種的科學分類歸屬（亞目、科、屬）加以界定。最有意思的是，該種水族於何年由誰首先命名，也加以交代。再接著，則對該種類的地理分佈、棲所，生態習性以及生物特性（例如：性轉換、食性）等逐一加以介紹。最後一段，則對這一種類的烹調方法，加以說

明。若某一特定種類有其特殊的構造時，則會佐以局部放大的照片，附加文字作進一步的解釋。另外，本書也從衛生署對水產品的營養研究資料庫中，提供了 14 種魚類、1 種蝦類、1 種蟹類、3 種軟體動物，所含的熱量、水份、粗蛋白、粗脂肪、碳水化合物、灰份、維生素以及無機鹽含量的營養資訊。整本書一共介紹了 122 種魚、10 種蝦、8 種蟹、19 種軟體類以及 1 種腔腸類。大概臺灣一般菜市場能看得到的生鮮水產品，都被這本書包羅了。

要嚴格的說，這本書在未來再版時，還有些改進的空間。第一，中文書名不若英文名稱 *A Market Guide for Fishes & Others* 來的貼切。中文書名乍看之下，會給沒看到內容的人，以為這是一本只是有關魚類的圖鑑。但事實上它也介紹了蝦、蟹、貝類、軟體類以及腔腸類等動物。因而較為貼切的書名可以是「菜市場水產圖鑑」。第二，有關蝦類的介紹，獨缺曾締造草蝦王國的草蝦，這真是美中不足。不過，作者們或許也藉此反映過去十多年來，草蝦養殖因病毒感染而一蹶不振的負面事實。第三，在校稿上有些細節要注意。譬如說：第 9 頁的出版序，就在結尾處開了個天窗。居然有一整段結語，不見

了。第四，雖然這不是本學術著作。但作者有義務在書後以一頁或半頁的篇幅，登錄引用的參考文獻。

本書的第二作者賴春福君，是臺灣水產界公認的才子。精通中、日、英文水產文獻。更在過去二十多年來，獨力支撐「水產出版社」為傳播水產知識而奮鬥。這次與後起之秀的吳佳瑞共撰本書，更進一步顯示賴、吳兩君為了普及臺灣水產教育，所下的功夫。這本書有受過碩士學位訓練的吳君提供深入淺出的學術資料，配合潘智敏精美的攝影作品，更使得這本圖鑑添加了科普的效用。我從事水產研究已有三十多年，但在閱讀過這本書之後，才知道我自己對臺灣菜市場上的水產品，還有許多不知道的知識。

總括而言，這是本值得推薦的好書。唸大學時，當時任水產試驗所所長的鄧火土教授，在系裡開一門必修的「水產概論」課。印象很深刻的是，他曾帶我們到臺北市北門附近的中央菜市場和南方澳漁市場去辨認水產物種。假如鄧教授還健在的話，他大概會指定這本書為水產概論的教科書，因為菜市場所能看到的水產物種，大抵都可在這本書裡頭找到的。