



# 海洋饕客必備的 「臺灣魚類資料庫」及 臺灣海鮮文化導讀

文圖—邵廣昭博士—中央研究院生物多樣性研究中心兼任研究員

## 誰知盤中飧？

每次在宴席或聚餐的時候，如果餐桌上有清蒸或紅燒魚類的料理，筆者常會被同行的友人問：「這是哪一種魚？」

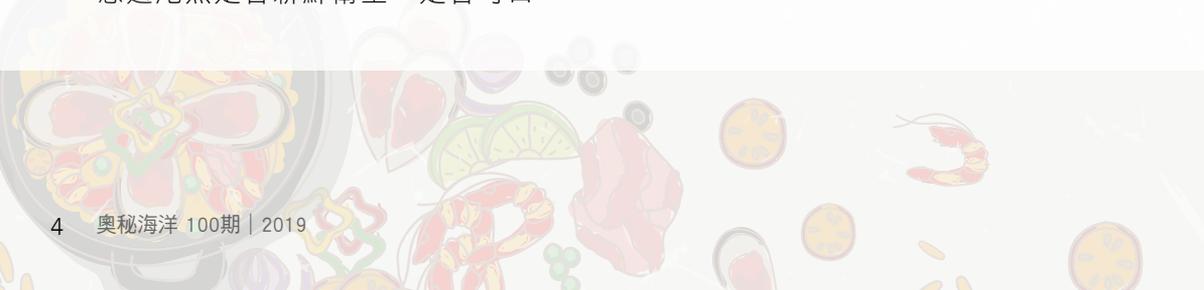
雖然筆者致力於蒐集魚類資料多年，但如果盤中魚類形態不全，或是來自進口的魚種，有時也會被考倒。畢竟在臺灣市場上可以買到或吃到的養殖與野生魚種少說也有三至五百種。但不論我的回答是否正確，通常就不會有人再追問：「這種魚是怎麼捕來的？」、「從哪裡來的？」、「為什麼叫這個名字？」、「牠的生態習性、生活史及資源量是否足夠？」…等等。換言之，絕大多數的民眾並不關心餐盤內海鮮的生態保育問題，因為一般人在選購海鮮的時候，常常只在意這尾魚是否新鮮衛生、是否可口

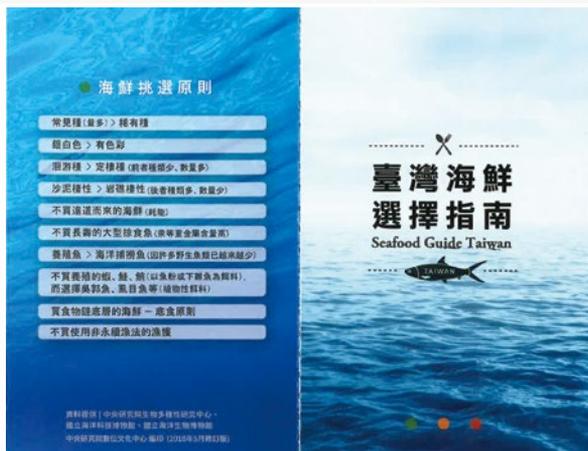
美味、價格是否合理而已。

我們的「食育教育」或「食魚教育」，通常只注意到生活品味、飲食的素養，以及培養健康飲食、營養衛生的習慣，要不就是介紹食材的各種不同烹調方法，以提升海鮮食品的價格，發展文化創意的產業價值，對於食材的知識則興趣不大，殊為可惜。其實各種海鮮或魚類食材的知識都可以很容易地從魚類資料庫的網站上免費取得，因此本文乃就《臺灣魚類資料庫》先作個回顧，再介紹如何上網去取得這些魚類的知識。

## 海鮮文化 v.s. 海洋文化

國人的海鮮文化，迄今仍多半停留在研發出各種不同海鮮料理的方法，品嚐各式不同的水產生物種類，而且食材越多樣化越好，完全沒有想到生態保育和永續利用的問題。遺憾





2018年5月修訂的第五版《臺灣海鮮選擇指南》

的是，臺灣每年在市面上都可以找到至少三至五本海鮮料理或海鮮美味的新書，但這些書籍中幾乎都沒有提到這些海鮮食材是否還可以永續地被利用。因此筆者早在2011年，就決定自行編印出版臺灣第一版的《臺灣海鮮選擇指南》，提供民眾在挑選海鮮時能夠參考：「建議使用」、「斟酌使用」及「避免使用」三大類海鮮，以及加註牠何以會被歸入該類名單的理由，並在《臺灣魚類資料庫》的網站上提供電子版，供大家免費下載及查閱。

這些年來，隨著漁業資源的變動與保育物種增加，海鮮指南也與時俱進，在2018年5月發布了第五版，而涵蓋種類也從原先的60餘種增加了84種，並且加註魚類分類的緣由，讓民眾在挑選時能夠有詳細的參考。而為了向民眾推廣更全面的永續海鮮

相關知識，中研院數位文化中心在2018年時也製作了專題網站，內容除了臺灣海鮮的挑選指南外，也蒐集了消費者們常見的問題，以及延伸閱讀的相關內容，希望在未來，臺灣的海鮮文化並不局限於美食文化。

## 臺灣魚類資料庫三十年來的回顧及未來展望

「臺灣魚類資料庫」可說是臺灣生物多樣性資料庫中建置最早，也最受民眾歡迎的資料庫。大約在1990年後即由中研院動物所一魚類生態及演化研究室開始建置，從收集整理臺灣最新的魚類物種名稱及其地理分佈開始，逐步擴充至標本典藏、物種解說及文獻目錄等較學術專業的內容。

1998年在中研院的支持下，資料庫開始朝向科普教育方向走入社會，2001年起獲科技部「數位典藏國家型



掃一掃，  
到「臺灣魚類資料庫」



掃一掃，  
看「臺灣海鮮選擇指南」，了解海鮮怎麼選



「臺灣魚類資料庫」是國內最受歡迎的生物多樣性資料庫之一，平均每月有50萬人以上人次的點擊率。

科技計劃」的專案支助，在內容及資訊技術上快速充實與精進，並與國際相關的全球資料庫合作，相互交流並分享資料。

迄今，臺灣魚類資料庫不但是臺灣唯一參加「全球資料庫系統：WDS (World Data System)」的正式會員，也是全球魚庫 (FishBase) 最重要的鏡像站及合作夥伴。未來預計將學術專業與魚類科普內容，依據網路上的目標族群重新劃分、整理及彙整。魚類科普的內容將包括：認識魚類、魚類面面觀、魚類之最、深海魚類、魚與文化等子網站，並建置以國、高中生

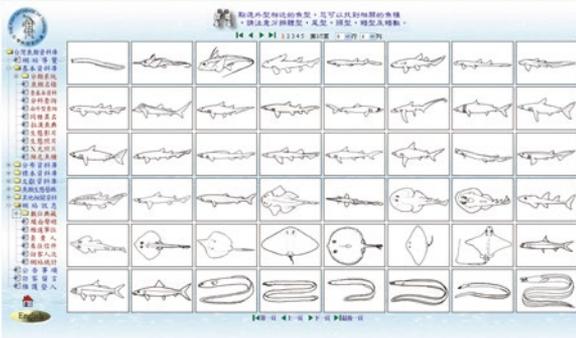
為主要族群的「魚知識+」科普網站。

目前網站將預設以下四個單元：

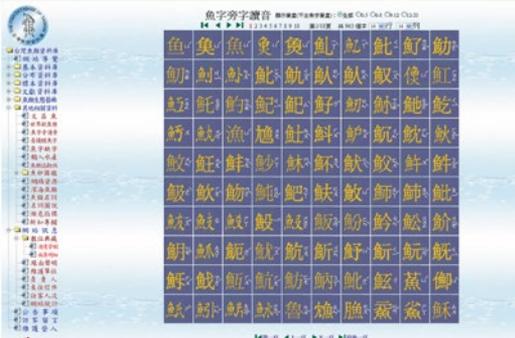
- 1、「魚類學知識養成」：包括認識魚類、魚類構造、魚的棲地、魚類之最、深海魚類等內容。
- 2、「向大海學習」：收錄文章如地名中的魚、民俗信仰中的魚、臺灣方志中的魚、魚字邊等闡述魚與人生活間的關聯性內容。
- 3、「與海共好」：收錄筆者所撰寫關於海洋保護區、國際公約與指標等相關保育推廣文章。
- 4、「魚眼看臺灣」：以插畫形式展示



掃一掃，  
到「全球魚庫」看更多資訊



比對體型、尾型、頭型、鰭型與鰭數，透過外型相近的魚型，查詢相關的魚種。



魚類資料庫中有900多個魚字旁字的正確發音。

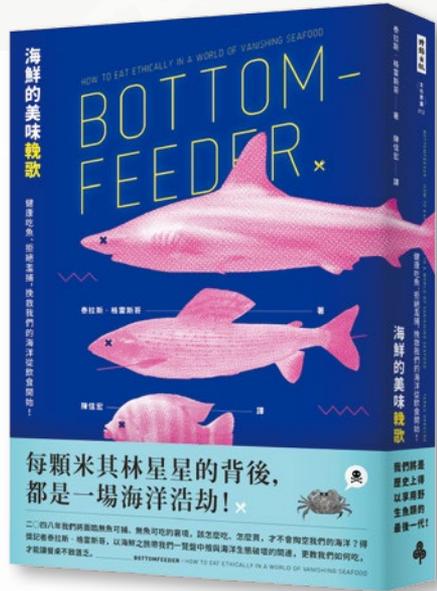
臺灣水域的28隻魚，整合其生態習性等相關資訊，希望呈現臺灣魚類的特殊性與多樣性。

## 動筷子前，來認識您舌尖上的魚肉吧！

一般人想知道的魚名通常只是俗名，而不是拉丁學名，而俗名通常對應到的是一整個科或屬的不同種類。在臺灣魚類資料庫的首頁中，就有一個可以輸入任何字串去查詢魚種解說頁的欄位。譬如輸入「青衣」會顯示十種以上鸚嘴魚科魚類的學名及照片；輸入「那個魚」會跳出兩種不同鎌齒魚的名稱及照片。如果連俗名都不知道，也可以從魚各科的外形輪廓去按圖索驥，再從中挑選一個形態最相近的魚種，系統將會跳出詳細解說頁面，解說頁面將包括中、英文的其

他俗名、標本及生態照片、影片、形態特徵、生態習性、地理分佈、漁獲及利用方式，甚至於牠的耳石及X光骨骼的影像等等。在網頁的上方還可以直接連接到全球魚庫，查詢該種魚類在全世界其他資料庫的詳細資料。

除了這些個別魚種的基本知識之外，如果想要進一步了解臺灣本土漁業資訊，也可以點取魚類電子書，輕鬆瀏覽或查閱九本電子書的內容，以及筆者過去數十場不同题目的簡報檔案。除此之外，有趣的內容還有：「魚字百科」的魚字旁讀音及魚字缺字；「生態保育」下層的瀕危指標、保育專欄及海鮮指南；「相關知識」下層的魚類文化、魚類名詞、魚類學新知專欄、魚類特展、魚類知識庫及漁業署漁業統計年報漁獲量趨勢圖等。漁獲量趨勢圖更是用來了解評估



貓頭鷹出版社剛出版的一本新書，  
閱讀後會對海鮮文化有更深入的體認。  
ISBN：9789862623695



《海鮮的美味輓歌》作者透過一場走訪  
世界各地的「海鮮之旅」，揭露盤中餚  
與環境之間的關係，並告訴讀者如何  
「吃」才能確保海洋生態永續發展。  
ISBN：9789571374284

哪些魚類的資源已在大幅下滑，必須  
調整在海鮮指南中的等級。

由於魚類資料庫的內容相當豐  
富，除了常被用來作為學術研究論文  
資料的來源之外，也常被使用在編撰  
及審查許多科普圖書或文章中魚類  
的資訊是否正確。譬如今年剛出版的  
一本曹銘宗先生的新書：《花飛、花  
之、花蠟仔—台灣海產名小考》，介  
紹許多我們過去所不知道的魚類俗名

典故和知識，譬如翻車魚為何叫曼波  
魚？鬼頭刀為何叫鱈魚？圓魷為何叫  
四破等等。書中除了魚名的考證之  
外，也介紹許多海味的資源枯竭和保  
育的現況。另外，去年再版的《海鮮  
的美味輓歌》也教導大家，要如何吃  
魚才能保持永續海洋，新版封面上也  
特別加上我們資料庫的QR Code供大家  
參考。說到海洋科普叢書，個人特別  
推薦《海鮮的真相》這本書。《海鮮  
的真相》是何汝諾博士的海洋科普鉅



您知道魚的性別可以變變變，從小姨變老公再娶小姨媽嗎？

您知道海獺的皮毛竟影響鮑魚產業的興衰？

您知道世界上有種沒有“殼”的海龜嗎？

翻開《海鮮的真相》，了解您不可不知的27則海洋生物軼事！



《海鮮的真相》以餐盤上的海鮮為題，以臺灣俚語入味，輕鬆幽默的聊起關於海洋生物們的有趣故事及隱藏在海鮮背後的真相，是教師必備，學生必讀的本土海洋課外讀物。

ISBN：9789860574364

作，何老師以餐盤上的海鮮為題，幽默詼諧的談到27種海洋生物的故事與人之間的關係，例如黑鮪魚是如何被人類吃上榜，並在短短十年就遭遇瀕危的歷史；還有海獺、海膽與鮑魚間微妙的生態平衡是如何在人類的強取豪奪下而發生不可逆的反應…等，這些好書的內容才是我們應去了解的海洋文化！

如果我們能透過了解海鮮名稱和海洋生態而變得與海洋更親近，並體認到認識海洋文化才是推動永續漁業的基礎，那麼就表示我們已朝向友善自然環境的目標更進一步了。從今天起，讓我們一起善用資料庫及閱讀各式海洋叢書，傳播並教育下一代，朝永續經營海洋的方向前進吧！