

奇特的海鮮－特殊的食用海洋無脊椎動物

文・圖／李坤瑄

摘要

臺灣各地沿海，有許多一般在都市的海鮮餐廳中較少吃到的奇特海產，迥異於我們常吃的那些魚、蝦、蟹、貝，本文介紹一些由奇特的海洋無脊椎動物所製成的海產，包括蟲益蟲動物門的蟲益蟲所製成的「韭菜炒海腸」、星蟲動物門的裸體方格星蟲所製成的「炒海金針」、刺絲胞動物門的海葵所製成的「炸海葵」、節肢動物門顎足綱蔓足下綱的藤壺製成的「清蒸佛手與笠藤壺」，以及軟體動物頭足類加工製成的椒鹽龍珠與海香菇，讓大家對這些奇特的食材與背後的生物常識有所了解。

關鍵字：蟲益蟲、星蟲、海葵、藤壺、龍珠、海香菇

日前前往中國的山東青島市檢視海膽標本，品嚐到一道當地相當特殊的海產「韭菜海腸」，其中的海腸是臺灣極為罕見的一種海蟲——虫益蟲。這讓我想起臺灣各地沿海，也有許多一般在都市的海鮮餐廳中較少吃到的奇特海產，迥異於我們常吃的那些魚、蝦、蟹、貝，接下來，就為大家介紹一些海邊特殊的海產吧！

韭菜炒海腸：製作海腸的虫益蟲（圖 1、2），屬於虫益蟲動物門，在臺灣算較為罕見的海洋無脊椎動物，臺灣附近海域我們僅在小琉球（圖 3、4）及澎湖的西嶼潮間帶採獲過 3 個種類，體型圓胖肥大，大小猶如一條黑橋牌香腸，身體前端具有一條寬麵條狀的長吻，極具彈性，可延伸超過 1 公尺以上，以其黏性捕捉底質上的有機顆粒與小動物，因吻部在外覓食，極易被海鳥等動物啄食，所以具有極佳的再生能力。泥灘地的虫益蟲潛沙能力極佳，往往需挖掘 40 公分以上的深度才能捉到蟲體，而且極易挖破。珊瑚礁區的虫益蟲則躲藏在石塊下，數量不多需要耐心翻找石塊才能採獲，因此像青島那樣可以大量供應餐廳做菜食用，實在讓人意外，也許當地海邊棲息著數量驚人的族群，但這種吃法還是讓人擔心。



圖 1. 青島名菜「韭菜炒海腸」



圖 2. 製作「韭菜炒海腸」所用的青島虫益蟲——*Urechis unicinctus* 單環棘虫益



圖 3. 小琉球珊瑚礁區所產的虫益蟲——絳體管口虫益 *Ochetostoma erythrogrammon*



圖 4. 另一種珊瑚礁區的未知種虫益蟲

炒海金針：海金針是金門人對「裸體方格星蟲」(圖 5、6、7) 的稱呼，原先他們稱星蟲為「沙蟲」，但許多遊客因此卻步，由於外型細長酷似金針菇，因此改稱海金針，與豆芽菜拌炒食用，成為當地的特色海鮮。裸體方格星蟲 *Sipunculus nudus* 屬於星蟲動物門，是一種較大的星蟲，體長可達 15 公分以上，身體前端具有管狀可伸縮的吻，體表有發達的方格狀肌肉層，棲息在紅樹林或泥沙質的潮間帶底質中，需以特製的工具挖掘約 30 公分左右的深度方可採獲，在臺灣西海岸的潮間帶常見，臺灣本島較常見民眾挖來賣給釣客當作活餌，未見有人食用。在香港、廣東一帶則有人將其曬乾包裝販售，應該是供做食用，金門則有人專門在潮間帶的沙灘採集販售給餐廳做菜。



圖 5. 裸體方格星蟲棲息在泥砂底質潮間帶



圖 6. 裸體方格星蟲標本照，前方為吻，肛門開在吻基部的身體側前方，不在身體後端。



圖 7. 金門名菜——裸體方格星蟲製成的「炒海金針」

炸海葵（圖 8）：馬祖是離島極具有特色小吃的地方，當地的礁石海岸潮間帶生物相豐富，連在其他地方從未聽過有人食用的海葵都能拿來入菜，裹上麵粉炸來食用。一般潮間帶常見的海葵，屬於刺絲胞動物門珊瑚蟲綱的海葵目，在馬祖潮間帶的石縫或潮池中常見的海葵有 2 種，一種是屬於外來種引入的「縱條磯海葵」 *Haliplanella luciae*（圖 9），體柱的表面有橙、白、綠相間的美麗縱走線條，極易辨認；另一種海葵體柱表面有許多明顯的顆粒（圖 10），通常呈橄欖綠色或棕色，較常發現在潮池中或水下的岩石上。這些海葵都被居民們採來食用，形成馬祖極為特殊的地方菜。



圖 8. 馬祖的奇特菜色「炸海葵」



圖 9. 馬祖、金門及臺灣西海岸各地潮間帶均常見的縱條磯海葵，體色條紋豔麗。



圖 10. 另一種馬祖潮間帶常見的海葵，體柱上有明顯的疣突。

佛手與笠藤壺：龜足茗荷 *Capitulum mitella* (圖 12、13、14) 又稱「龜爪」或「佛手」，在臺灣的宜蘭及馬祖等地都有人採集來食用，甚至在漁市場販賣，以清蒸(圖 11)、拌炒或水煮等方式食用，而牠們的藤壺近親笠藤壺(圖 15、16)，同樣大量棲息在潮間帶，體型也不小，因此也會被採來食用，在馬祖的市場中，甚至有去殼燙熟的藤壺肉，秤斤論兩地出售。這些藤壺的味道鮮美，號稱「窮人的龍蝦」，其實牠們算是龍蝦的遠親，在歐洲某些地區的價格，甚至比龍蝦還貴上許多。龜足茗荷與笠藤壺都屬於節肢動物門顎足綱的蔓足下綱，龜足茗荷屬於有柄目的指茗荷科，笠藤壺則屬於無柄目的笠藤壺科。龜足茗荷通常成群黏附在潮間帶受大浪沖擊的礁石海岸石縫中，而笠藤壺則成群棲息在受大浪沖擊的礁石海岸中潮帶到高潮帶的岩石表面。



圖 11. 馬祖的清蒸佛手



圖 12. 成群黏附在礁石海岸石縫中的龜足茗荷



圖 13. 龜足茗荷的外觀



圖 14. 躲藏在殼內的龜足茗荷身體



圖 15. 馬祖的清蒸藤壺



圖 16. 馬祖北竿潮間帶的日本笠藤壺
Tetraclita japonica japonica

龍珠與海香菇：頭足類的烏賊、魷魚、鎖管及章魚，是我們常吃的海鮮，牠們都屬於軟體動物門的頭足綱，但由牠們身上的某一部分再加工的海鮮，就變得很難辨認了。「龍珠」（圖 17、18）通常是將魷魚類的口球單獨取出，將包在中間的角質喙與齒舌取出後，所剩下極具彈性的肌肉部分，口感佳，可製作各種菜餚如椒鹽龍珠、炸龍珠等。台中港、東港等大型生鮮漁市場所販售的「海香菇」（圖 19）困擾我們多年，一直難以確認到底是什麼動物的某一部份製成。近年經中研院生物多樣性研究中心的研究員鄭明修博士提醒，才確認是由大型的烏賊類如虎斑烏賊 *Sepia pharaonis*（圖 20）的表皮所加工製成，一般也是快炒來食用，雖然只是花枝皮，但售價也不菲。



圖 17. 基隆八斗子的椒鹽龍珠



圖 18. 頭足類的口球肌肉發達，取出中間的喙與齒舌後，就變成可口的龍珠。



圖 19. 由虎斑烏賊的表皮加工製成的海香菇



圖 20. 虎斑烏賊的體型大，表皮可另外加工販售食用。

這些海洋無脊椎動物的海產，相當程度地代表了當地海岸的生態特色，顯現出一般都市海產餐廳看不到也吃不到的特色，也充分反映了中國人「靠山吃山、靠海吃海」的生活智慧。