



目錄

推薦序 莊棣華	P.19
推薦序 邵廣昭	P.21
自序	P.23

第一章

魚類的形態和測量

P.27

一、魚類的形態	P.28
二、魚類的測量	P.29
三、魚類尾鰭的形狀	P.30
四、魚類的花紋	P.31
五、各科魚類的外形檢索圖	P.32

第二章

魚類的食性

P.43

一、魚類的食性	P.44
二、魚類的攝食模式	P.46
三、協助魚類攝食的器官	P.48
四、其他協助覓食的器官和組織	P.51

第三章

魚類的生理時鐘

P.53

一、魚類的晝夜活動節律	P.54
二、魚類的晝夜垂直移動	P.54
三、魚類的睡眠	P.55

第四章

魚類的繁殖

P.57

一、魚類的性別	P.58
二、魚類的二次性徵	P.58
三、魚類的繁殖方式	P.60
四、魚類的護幼行為	P.61

第五章

魚類棲息的水域與環境

P.63

一、淡水魚類	P.64
二、海洋魚類	P.65

第六章

魚類分類

P.67

一、什麼是魚類分類學	P.68
二、魚類分類學的意義	P.68
三、魚類分類的規範及命名	P.69
四、魚類樣本的採集方式	P.71
五、標本對魚類分類的重要性	P.73

第七章

香港街市海魚圖鑑

P.75

圖鑑使用說明	P.76
長尾鬚鯊科	P.78
• 條紋斑竹鯊；條紋狗鯊（狗女鯊、狗鯊）	
真鯊科	P.79
• 寬尾斜齒鯊（竹鯊、尖鯊）	
雙髻鯊科	P.80
• 路氏雙髻鯊；路易氏雙髻鯊（雙髻鯊）	
魷科	P.81
• 黃魷（黃魷、魷魚、魔鬼魚）	

鱗科	P.82
• 納氏鵓鱗 (雪花鵓鱗、鵓嘴鰱魚、魔鬼魚)	
海鱧科	P.83
• 大眼海鱧 (爛肉梭、哽死貓、法國馬友)	
大海鱧科	P.84
• 大海鱧 (大眼海鱧、哽死貓)	
北梭魚科；狐鱧科	P.85
• 圓頰北梭魚；圓頰狐鱧 (北梭魚)	
海鱸科；鯨科	P.86
• 勻斑裸胸鱸；雷福氏裸胸鯨 (泥婆、油鯨)	
• 蠕紋裸胸鱸；蠕紋裸胸鯨 (花鯨)	
• 長尾彎牙海鱸；長鯨 (骨鯨、硬骨龍)	
蛇鰻科	P.89
• 雜食豆齒鰻；波路荳齒蛇鰻 (骨鱸)	
海鰻科	P.90
• 海鰻；灰海鰻 (門鱸、青門鱸)	
鋸腹鰻科	P.91
• 鰻；長鰻 (曹白)	
鯢科	P.92
• 七絲鱗 (鳳尾魚)	
• 印度側帶小公魚 (公魚)	
• 漢氏稜鯢 (黃姑)	
寶刀魚科	P.95
• 寶刀魚 (西刀)	
鯡科	P.96
• 圓吻海鯨；高鼻海鯨 (黃魚)	
• 小沙丁魚 (橫澤、青鱗、沙丁、沙甸)	
• 銀帶小體鯡；日本銀帶鯡 (筍仔、小公魚)	
遮目魚科；虱目魚科	P.99
• 遮目魚；虱目魚 (虱目魚、牛奶魚)	
鰻鯨科	P.100
• 線紋鰻鯨 (坑鮎)	
海鯨科	P.102
• 海鯨 (奄釘、庵釘、赤魚)	

銀魚科	P.103
• 中國銀魚 (白飯魚)	
仙女魚科	P.104
• 日本姬魚 (仙女魚、姬魚)	
狗母魚科；合齒魚科	P.105
• 龍頭魚；印度鎌齒魚 (九肚魚、龍頭魚)	
• 多齒蛇鯢 (狗棍)	
• 大頭狗母魚；大頭花桿狗母 (花棍、沙棍)	
鼬鰻科	P.108
• 多鬚鬚鼬鰻；多鬚鰻魚 (坑鮎斑)	
鮫鯨科	P.109
• 黑鮫鯨；黑口鮫鯨 (鮫鯨魚)	
躄魚科	P.110
• 康氏躄魚 (躄魚)	
鯧科	P.111
• 長鰭莫鯧 (鱈魚)	
• 圓吻凡鯧；薛氏凡鯧 (藍尾鱈、藍尾烏頭)	
• 鯧 (烏頭)	
銀漢魚科	P.115
• 銀漢魚 (重鱗)	
飛魚科	P.116
• 花鰭燕鯧魚；斑鰭飛魚 (飛魚)	
鱸科	P.117
• 斑鱸 (水針)	
頰針魚科；鶴鱸科	P.118
• 鱸形圓頰針魚；鱸形叉尾鶴鱸 (鶴鱸)	
燧鯛科	P.119
• 達氏橋棘鯛；達氏橋燧鯛 (長壽魚、燧鯛)	
金眼鯛科	P.120
• 掘氏擬棘鯛；掘氏棘金眼鯛 (金目鯛、紅皮刀)	
鰻科；金鱗魚科	P.121
• 日本骨鰻；日本骨鱗魚 (將軍甲、深水將軍甲)	
• 點帶棘鱗魚；黑帶棘鱗魚 (將軍甲)	
• 尖吻棘鱗魚 (紅玫瑰)	

海魴科；的鯛科	P.124
• 遠東海魴；日本的鯛（多利魚、的鯛）	
煙管魚科；馬鞭魚科	P.125
• 鱗煙管魚；鱗馬鞭魚（馬鞭魚、喇叭魚、紅殼）	
魷科	P.126
• 翱翔蓑魷；魔鬼蓑魷（獅子魚）	
• 鬚擬魷（石崇、石松）	
平魷科	P.128
• 赫氏無鰾魷（深水石狗公、假喜知次）	
• 褐莖魷；石狗公（石狗公）	
毒魷科	P.130
• 中華鬼魷（老虎魚）	
• 玫瑰毒魷（石頭魚）	
真裸皮魷科	P.132
• 長棘擬鱗魷（老虎魚）	
魴鯊科；角魚科	P.133
• 綠鰭魚；黑角魚（角魚、飛機魚）	
鯛科；牛尾魚科	P.135
• 鯛；印度牛尾魚（牛鰵）	
• 點斑鱣鯛；點斑鱣牛尾魚（石鰵、鱣魚鰵）	
豹魴鯊科；飛角魚科	P.137
• 東方豹魴鯊；東方飛角魚（飛機魚）	
雙邊魚科	P.138
• 雙邊魚（透明疏籬）	
尖吻鱸科	P.139
• 尖吻鱸（盲鱧）	
花鱸科	P.140
• 斑花鱸（百花鱸）	
發光鯛科	P.141
• 赤鯮（赤鯮）	
鮨科	P.142
• 紅嘴煙鱸；煙鱸（黑瓜子斑）	
• 白線光腭鱸（臘腸斑）	
• 許氏菱牙鮨；許氏菱齒花鮨（花鱸）	

• 斑點九棘鱸；斑點九刺鮨（藍星斑）
• 橫紋九棘鱸；九刺鮨（烏絲斑）
• 青星九棘鱸；青星九刺鮨（珠星斑、雜星斑）
• 紅九棘鱸；宋氏九刺鮨（紅瓜子斑）
• 尾紋九棘鱸；尾紋九刺鮨（白尾斑、V尾斑）
• 駝背鱸（老鼠斑）
• 雙帶黃鱸；雙帶鱸（火燒腰、番梘魚）
• 赤點石斑魚（紅斑）
• 青石斑魚（黃釘）
• 布氏石斑魚（芝麻斑、橙點芝麻斑）
• 褐石斑魚（油斑、泥斑、雙牙斑）
• 橘點石斑魚；點帶石斑魚（青斑）
• 珊瑚石斑魚；黑駁石斑魚（蘇鼠斑）
• 克雷格氏石斑魚（橡皮斑）
• 藍鰭石斑魚；細點石斑魚（藍瓜子斑）
• 帶點石斑魚；斑帶石斑魚（石釘）
• 橫條石斑魚；橫帶石斑魚（紅釘）
• 黃鰭石斑魚（黃瓜子斑、黃鰭藍瓜子斑）
• 棕點石斑魚（老虎斑）
• 龍虎斑（沙巴龍躉）
• 鞍帶石斑魚（花尾龍躉）
• 縱帶石斑魚；寬帶石斑魚（疏籬斑）
• 花點石斑魚（花英斑）
• 瑪拉巴石斑魚（花鬼斑）
• 蜂巢石斑魚；網紋石斑魚（花頭梅）
• 雲紋石斑魚（黃勒、石雙牙）
• 紋波石斑魚（油杉、假杉斑）
• 清水石斑魚（杉斑）
• 玳瑁石斑魚（金錢斑）
• 三班石斑魚（鬼頭斑）
• 藍身大石斑魚；藍身大斑石斑魚（金錢躉）
• 白邊纖齒鱸（賊斑）
• 東洋鱸（東洋鱸）
• 藍點鰓棘鱸；藍點刺鰓鮨（西星斑）

- 黑鞍鰓棘鱸；橫斑刺鰓鱸（皇帝星斑）
- 豹紋鰓棘鱸；花斑刺鰓鱸（東星斑）
- 斑鰓棘鱸（泰星斑）
- 點線鰓棘鱸；點線刺鰓鱸（花面星斑）
- 鮑氏澤鮪；褒氏貧鱈（黃金斑）
- 鳶鮪；鳶鱈（黑瓜子斑、本地黑瓜子斑）
- 側牙鱸；星鱈（燕星斑）
- 壽魚科；扁棘鯛科..... P.189**
- 壽魚；扁棘鯛（石鱸）
- 大眼鯛科..... P.190**
- 日本牛目鯛；日本紅目大眼鯛（深水大眼雞、深水木棉）
- 短尾大眼鯛；大棘大眼鯛（齊尾大眼雞、齊尾木棉）
- 長尾大眼鯛；曳絲大眼鯛（長尾大眼雞、長尾木棉）
- 日本鋸大眼鯛；日本大鱗大眼鯛（深水大眼雞）
- 天竺鯛科..... P.195**
- 垂帶似天竺鯛（大炮疏籬、大舅父）
- 斑柄鸚天竺鯛（金疏籬）
- 鱸科；沙鯪科..... P.197**
- 雜色鱸；星沙鯪（沙鑽、星沙鑽、沙錐）
- 弱棘魚科..... P.198**
- 白方頭魚；白馬頭魚（白馬頭）
- 銀方頭魚；銀馬頭魚（青筋）
- 乳香魚科；乳鯖科..... P.200**
- 乳香魚；乳鯖（乳香魚）
- 鯧科；鱸科..... P.201**
- 鯧；鬼頭刀（牛頭魚、鬼頭刀、澳頭魚）
- 軍曹魚科；海鱸科..... P.202**
- 軍曹魚；海鱸（懵仔魚、魚仲、懵仲）
- 鯽科..... P.203**
- 鯽；長印魚（柴狗、印魚）
- 鰻科..... P.204**
- 長吻絲鰻；印度絲鰻（白鬚公）
- 及達副葉鰻；吉打副葉鰻（黃尾鰻、黃尾青磯）
- 克氏副葉鰻（蝦米鰻、蝦尾鰻）

- 范氏副葉鰻（青磯）
- 青羽若鰻（走排、酒牌）
- 珍鰻；浪人鰻（牛廣、GT、大魚仔）
- 六帶鰻（目簣、領航燈、水珍、大魚仔）
- 紅背圓鰻；藍圓鰻（鰻仔、鰻魚）
- 紡錘鰻；雙帶鰻（番薯、拉命）
- 無齒鰻（金牌、金領航、黃水珍）
- 大甲鰻（鐵甲鰻、倒甲鰻、甲鰻）
- 烏鰻（黑鰻、烏鰻）
- 黃帶擬鰻（鰻魚皇、縞鰻）
- 康氏似鰻；大口逆鈎鰻（黃祥）
- 金帶細鰻（金邊鰻）
- 杜氏鰻（章紅）
- 五條鰻（青鮎、油甘魚）
- 黑紋小條鰻；小甘鰻（油甘魚）
- 斐氏鰻鰻（幽面、章白）
- 獅鼻鰻鰻；布氏鰻鰻（黃鱸鰻）
- 日本竹筴魚（鰻仔、鰻魚）
- 白舌尾甲鰻（白口水珍）
- 眼鏡魚科；眼眶魚科..... P.229**
- 眼鏡魚；眼眶魚（眼鏡魚、皮刀魚）
- 鰻科..... P.230**
- 短棘鰻（油鱸、油力、油勒）
- 頸斑項鰻；項斑項鰻（油鱸、油力、油勒、花鰻）
- 烏魴科..... P.233**
- 小鱗烏魴（烏魴）
- 諧魚科..... P.234**
- 史氏紅諧魚（歌鯉、紅肉蒜）
- 笛鯛科..... P.235**
- 紅叉尾鯛；銹色細齒笛鯛（歌鯉、大口烏）
- 綠短鰭笛鯛；藍短鰭笛鯛（海底飛龍）
- 紅鑽魚；濱鯛（紅寶石、歌鯉）
- 葉唇笛鯛（海鯉）
- 紫紅笛鯛；銀紋笛鯛（紅魴）

- 白斑笛鯛 (紅鱸)
 - 金焰笛鯛；火斑笛鯛 (五線火點)
 - 隆背笛鯛 (尖嘴紅雞)
 - 約氏笛鯛 (牙點、海鯉)
 - 四帶笛鯛；四線笛鯛 (四間畫眉)
 - 褶尾笛鯛 (褶尾笛鯛)
 - 月尾笛鯛 (月尾紅魚)
 - 黃笛鯛；正笛鯛 (油眉)
 - 馬拉巴笛鯛 (紅魚)
 - 奧氏笛鯛 (畫眉)
 - 藍點笛鯛；海雞母笛鯛 (杉蚌、花蚌、花石蚌)
 - 勒氏笛鯛 (火點、火鱸)
 - 千年笛鯛；川紋笛鯛 (假三刀、紅雞)
 - 星點笛鯛 (石蚌)
 - 斑點羽鰓笛鯛 (黑木魚、琉球黑毛)
 - 青若梅鯛；藍色擬烏尾鮫 (青雞魚)
 - 黃背若梅鯛；黃擬烏尾鮫 (黃尾鳥、黃尾鮫)
 - 尖齒紫魚；尖齒姬鯛 (歌鯉)
 - 絲條長鰭笛鯛；曳絲笛鯛 (鱧皇)
- 烏尾鮫科**..... P.259
- 雙帶鱗鰭梅鯛；雙帶鱗鰭烏尾鮫 (紅尾鮫)
- 松鯛科**..... P.260
- 松鯛 (木魚)
- 銀鱸科；鑽嘴魚科**..... P.261
- 長棘銀鱸；曳絲鑽嘴魚 (齊頭閘、銀咪)
 - 奧奈銀鱸；奧奈鑽嘴魚 (連咪)
- 仿石鱸科；石鱸科**..... P.263
- 密點少棘胡椒鯛 (細鱗、火車頭)
 - 華髭鯛；臀斑髭鯛 (打鐵鱸)
 - 黑鰭髭鯛 (包公)
 - 三線磯鱸 (雞魚)
 - 花尾胡椒鯛 (包公細鱗、假細鱗)
 - 駝背胡椒鯛 (鐵鱗)
 - 條紋胡椒鯛 (花細鱗)
 - 點石鱸；星雞魚 (頭鱸)

- 金線魚科**..... P.272
- 日本金線魚 (瓜衫)
 - 金線魚 (紅衫)
 - 橫帶副眶棘鱸 (沙衫、金菠蘿)
 - 單帶眶棘鱸 (白板)
 - 伏氏眶棘鱸 (白頸、白頸老鴉)
- 裸頰鯛科；龍占魚科**..... P.277
- 灰裸頂鯛；灰白鱧 (白果、白果鱧)
 - 阿氏裸頰鯛；阿氏龍占魚 (連尖、臉尖)
 - 星斑裸頰鯛；青嘴龍占魚 (泥皇、連尖、臉尖)
 - 短吻裸頰鯛；黃帶龍占魚 (紅中)
 - 紅裸頰鯛；紅鰓龍占魚 (連尖、臉尖)
 - 單列齒鯛 (白果、白果鱧、異黑鯛)
- 鯛科**..... P.283
- 沖繩棘鯛；琉球棘鯛 (白鱧)
 - 黃鰭棘鯛 (黃腳鱧)
 - 太平洋棘鯛 (牛屎鱧)
 - 黑棘鯛 (黑沙鱧)
 - 黃背牙鯛 (波鱧、坡鱧)
 - 二長棘犁齒鯛；紅鋤齒鯛 (扯旗鱧)
 - 真赤鯛；日本真鯛 (紅沙鱧、沙鱧、赤鱧)
 - 平鯛 (絲鱧)
 - 金頭鯛 (金頭鱧、熊貓鱧)
- 馬鮫科**..... P.292
- 多鱗四指馬鮫 (馬友)
 - 六指多指馬鮫 (馬友郎)
- 石首魚科**..... P.294
- 日本白姑魚；日本銀身鰺 (青鱸)
 - 黑姑魚；黑鰺 (黑喉)
 - 棘頭梅童魚 (獅頭魚、黃皮頭)
 - 皮氏叫姑魚 (老鼠鰺)
 - 鱗鰭叫姑魚 (石鰺)
 - 大黃魚 (黃花魚)
 - 雙棘原黃姑魚 (石鰲、鰲魚、澳魚)

• 黃姑魚 (花鰻)	
• 淺色黃姑魚 (白花鰻)	
• 紅牙鰻 (三牙鰻、牙鰻)	
• 截尾銀姑魚；截尾白姑魚 (雞蛋鰻)	
• 大頭銀姑魚；大頭白姑魚 (大口鰻)	
• 斑鰭銀姑魚；斑鰭白姑魚 (白鰻)	
• 眼斑擬石首魚 (星鱸)	
羊魚科；鬚鯛科	P.308
• 點紋副緋鯉；大型海緋鯉 (三鬚)	
• 黑斑緋鯉 (石鬚)	
單鰭魚科；擬金眼鯛科	P.311
• 單鰭魚；擬金眼鯛 (胭脂刀)	
葉鯛科	P.312
• 灰葉鯛；葉鯛 (大眼容)	
大眼鯧科；銀鱗鯧科	P.313
• 銀大眼鯧；銀鱗鯧 (大眼鯧)	
鮫科；瓜子鱸科	P.314
• 斑鮫；瓜子鱸 (秤蚌、口太黑毛)	
舵魚科	P.315
• 長鰭舵；天竺舵魚 (秤鰻、秤蚌鰻、白毛)	
細刺魚科；柴魚科	P.316
• 細刺魚；柴魚 (花井)	
雞籠鯧科	P.317
• 斑點雞籠鯧 (雞籠鯧)	
蝴蝶魚科	P.318
• 麗蝴蝶魚；魏氏蝴蝶魚 (荷包魚、蝴蝶魚)	
• 馬夫魚；白吻雙帶立旗鯛 (關刀)	
刺蓋魚科；蓋刺魚科	P.320
• 藍帶荷包魚 (金蝴蝶)	
• 環紋刺蓋魚；環紋蓋刺魚 (白尾藍紋)	
五棘鯛科	P.322
• 尖吻棘鯛 (天狗旗鯛)	
鰺科	P.323
• 尖突吻鰺 (唱歌婆)	
• 細鱗鰺；花身鰺 (釘公)	

湯鯉科	P.325
• 魮形湯鯉 (打浪鱗)	
石鯛科	P.326
• 條石鯛 (石鯛)	
• 斑石鯛 (花金鼓、石垣鯛)	
鱸科	P.329
• 金鱸 (荔枝魚)	
婢鱸科	P.330
• 花尾鷹鱸 (斬三刀)	
赤刀魚科	P.331
• 克氏棘赤刀魚 (赤刀魚、紅帶魚)	
雀鯛科	P.332
• 豆娘魚；梭地豆娘魚 (石剎婆)	
• 五帶豆娘魚；條紋豆娘魚 (石剎)	
• 尾斑光鰓魚；尾斑光鰓雀鯛 (藍石剎)	
• 三斑宅泥魚；三斑圓雀鯛 (三點白)	
隆頭魚科	P.336
• 雙帶普提魚；雙帶狐鯛 (黑點牙衣、火衣)	
• 三葉唇魚 (三葉唇、彩眉、雜眉)	
• 波紋唇魚；曲紋唇魚 (蘇眉)	
• 鞍斑豬齒魚 (牙衣)	
• 藍豬齒魚 (石馬頭)	
• 邵氏豬齒魚 (青衣)	
• 雲斑海豬魚；黑帶海豬魚 (哨牙妹)	
• 黑鰭厚唇魚；黑鰭半裸魚 (雜眉、熊貓龍)	
• 洛神項鰭魚 (石馬頭、潮州馬頭、花身娘)	
• 單帶尖唇魚 (雪條)	
• 斷紋紫胸魚 (蠔妹)	
• 新月錦魚 (龍船魚)	
鸚嘴魚科；鸚哥魚科	P.348
• 青點鸚嘴魚；藍點鸚哥魚 (黃衣、綠衣)	
肥足騰科；擬鱸科	P.350
• 中斑擬鱸 (蠟燭)	

騰科	P.351
• 東方披肩騰 (打銅鎚、尿壺)	
• 日本騰 (打銅鎚、尿壺)	
鯛科	P.353
• 短頭跳岩鯛 (咬手撚、咬手銀、咬手仔)	
鱚科；鼠鱚科	P.354
• 鱚 (潺鰵、棺材釘)	
鰕虎魚科；鰕虎科	P.355
• 孔鰕虎魚；孔鰕虎 (紅壇、奶魚)	
白鯧科	P.356
• 白鯧；圓白鯧 (圓白鯧)	
• 燕魚；尖翅燕魚 (石鯧)	
金錢魚科	P.358
• 金錢魚 (金鼓)	
籃子魚科；臭肚魚科	P.359
• 褐籃子魚；褐臭肚魚 (泥魴)	
• 星斑籃子魚；星斑臭肚魚 (深水泥魴)	
• 斑籃子魚；斑臭肚魚 (深水泥魴)	
刺尾魚科；刺尾鯛科	P.362
• 橙斑刺尾魚；一字刺尾鯛 (一字吊、橙吊)	
• 絲尾鼻魚；高鼻魚 (倒吊)	
• 三棘多板盾尾魚；鋸尾鯛 (豬哥)	
魴科；金梭魚科	P.366
• 大魴；巴拉金梭魚 (海狼)	
• 黃尾魴；黃尾金梭魚 (竹籤、黃尾籤)	
帶魚科	P.368
• 高鰭帶魚；白帶魚 (牙帶)	
鯖科	P.369
• 沙氏刺魴；棘鯖 (竹魴)	
• 鮪；巴鯷 (杜仲、煙仔)	
• 裸狐鯷；裸鯖 (疏齒、犬齒吞拿)	
• 羽鰓鮫；金帶花鯖 (大口魴)	
• 日本鯖；白腹鯖 (花魴、鯖魚)	
• 康氏馬魴；康氏馬加魴 (泥董、馬魴、魴魚)	
• 黃鰭金槍魚；黃鰭鮪 (金槍魚、黃鰭吞拿)	

長鯧科	P.378
• 刺鯧 (瓜核鯧、南鯧)	
無齒鯧科	P.379
• 印度無齒鯧 (假瓜核鯧、假南鯧)	
鯧科	P.380
• 銀鯧 (白鯧)	
• 中國鯧 (鷹鯧)	
• 灰鯧 (燕鯧)	
羊魴科	P.384
• 高菱鯛 (菱鯛)	
鯽科	P.385
• 牙鯽 (左口魚)	
• 桂皮斑鯽；檸檬斑鯽 (地寶、大地魚)	
鯛科	P.387
• 東方寬箸鯛 (七日鮮)	
• 條鯛 (花腩)	
舌鯛科	P.389
• 印度舌鯛；大鱗舌鯛 (粗鱗撻沙、撻沙、貼沙)	
三刺魴科	P.390
• 雙棘三刺魴；雙棘三棘魴 (雀仔魚)	
鱗魴科	P.391
• 綠擬鱗魴；褐擬鱗魴 (泰坦炮彈)	
• 疣鱗魴 (炮彈魚、雪花炮彈)	
單角魴科；單棘魴科	P.393
• 單角革魴；單角革單棘魴 (牛魴、大剝皮、波板糖)	
• 擬態革魴；長尾革單棘魴 (花面魴)	
• 中華單角魴；中華單棘魴 (沙魴)	
• 黃鰭馬面魴；圓腹短角單棘魴 (沙魴仔、竹仔魚)	
• 馬面魴；短角單棘魴 (馬面魴、藍鰭沙魴)	
箱魴科	P.398
• 無斑箱魴 (木盒、三旁雞、三黃雞、箱魴)	
魴科；四齒魴科	P.399
• 月兔頭魴；月尾兔頭魴 (青雞泡)	

第八章

如何挑選魚獲..... P.401

一、活魚的鮮度判斷..... P.402

二、冰鮮魚的鮮度判斷..... P.403

第九章

問與答..... P.405

魚類香港俗名索引..... P.414

魚類中文名稱索引..... P.420

參考文獻..... P.431



推薦序

大自然天、地、水三種主要環境中，人類認知仍然保留最多未知部分的是水環境。至今記載數量達近 870 萬的現存物種多樣性，是研究生物學的最大魅力之一。所有生命源於水，被水包圍無重力的生境，永遠是生命誕生與孕育的天堂。地球過去於各地質時期經歷的大小災難中，棲息於水裡的生物，有著全球最安全的護蔭幸免於滅絕，魚類的繁盛可謂代表例證。

現今已知約 34,800 種魚類中，海洋魚類種類達 15,000 種，所有魚類種類的紀錄，自古主要依賴當地漁業繩釣捕撈，由魚類學者收集分析水產市場漁獲記載所得，光是魚類學研究基礎的分類部分，物種的記載與整理（同物異名之合併等），實屬長達數世紀的點滴積累，有關牠們的進化、地理分佈、習性，以及與環境因素的關係等，則更需要考察化石記錄、棲息區域、生活史，以及生物個體、種群、群落（生態系統）的結構與機制，尤其物種的生活史與生態，仍然存在著大量未知部分。在全球各海域漁場全面生態失衡的今日，無論政府機構與學術組織，以至自然愛好者，實在有必要相互協力，令各種魚類及海產有關知識在民間普及化，提高民眾自然科學知識水平，共同思考社會規模協調的各類可持續發展方案（捕漁、飲食、建築、水處理、回收再用等），避免未來海洋生物資源的過度消耗，及對生態環境帶來的破壞與影響，正是保護物種與環境所需基礎首要急務。

海洋環境對陸生生物的人類來說，需要有相應的裝備才可潛入環境觀察。我研究自然歷史與魚類學四十餘載，無論在本地沿海及南中國海漁獲，食用經濟以及水族觀賞，香港歷來是全世界擁有最多魚類種類紀錄的國際都市，具備全球最豐富魚類研究資源，十五年前因此設立學術慈善機構「香港魚類學會」，推動「研究」、「教育」和「保育」三方面的普及化。

本書著者黎諾維先生致力學會多年，在高中學生時代已對魚類學有著濃厚興趣，參與討論分類學研究、自然教育及水族展館等工作。有見歷來香港有關海水魚類書籍，無論分類學專著或圖鑑均稀少，因此著者利用過去數年大學在學期間，編成此書。內容包括魚類學基本知識、市場（貨源、販賣方式 / 價格、常見度）、文化（食療、觀賞魚市場、食用風氣）、保育（部分魚類 IUCN 等級）、養殖、生態（食性、棲地、棲息深度、分佈）、人文生活（鮮度判斷），以及其他常見問答等。全書

記載魚類 303 種，魚名分類系統以「中國海洋與河口魚類」及「Fishbase」為根據，可謂兼具最新科學與文化資訊之科普著作。

深信未來日子裡，本著作可在本地魚類知識普及化帶來顯著成效，令市民大眾對海洋博物感到興趣，推動海洋生物資源與環境的保護與可持續發展。

香港魚類學會創會會長

莊棣華

2023 年夏至



推薦序

很高興也很榮幸能為諾維這一本很棒的《香港街市海魚圖鑑》寫推薦序。其實我和諾維算是素昧平生，但是從新聞和朋友口中有聽過這位從小就喜歡魚類、力學不倦、年紀輕輕就被稱為「魚神」的小伙子。第一次和他有交集的時候應該是在一年多前，他和幾位海大的同學共同編寫了一本《嵌仔頂魚市場專刊》雜誌型的電子書，因為在出版前，他們曾寫信來請我幫忙審閱。我讀完之後真的有喜出望外之感。因為我出生在基隆，小時候常和母親到那裡買魚，可是到現在都沒有看過一本介紹漁市場文化如此透徹而又圖文並茂的好書。除了介紹魚類拍賣之外，還附帶教人如何料理、如何辨識魚種和傳遞海洋保育觀念，可說是近年來台灣在推廣食魚教育不可或缺的好書。那時候才知道這本書的副主編原來是來自香港到海大養殖系就讀的黎諾維。

沒想到沒過多久，又收到諾維的來信，請我為他這本《香港街市海魚圖鑑》作序。我原本以為這又是一本和坊間已出版過的魚類圖鑑一樣，只是一本有很多魚種照片的圖鑑而已，但看完書後，才發現果然是不同凡響。全書所收錄的 303 種香港街市常見的經濟性魚類，雖然只佔香港水域近千種魚類中約三分之一，但也幾乎涵蓋了所有市場上常看到的魚種。特別是書中每一種魚的標本照都拍的栩栩如生，完美無缺。魚類形態特徵也用實體照片來取代傳統的繪圖，讓讀者們更容易理解及學習。全書共分成九章，從介紹外部形態、魚類食性、生理時鐘、成長繁殖、棲地環境、分類方法，到市場上如何挑選漁獲，以及常見的問答等等。內容十分豐富，文筆淺顯易懂，是非常適合中小學或社會大眾的科普書籍，亦是大學或研究所魚類學的優秀課外讀物，很值得大家購買和收藏。

我雖然沒有機會在海大教過他，但他在海大養殖系的老師陳鴻鳴是我指導過的博士生，這也讓我覺得與有榮焉。他在自序中提到的香港魚類學會的莊棣華會長和台灣水產出版社的賴春福社長也都是我多年的好友，我們和上海水產大學已過世的伍漢霖教授曾共同出版過《世界拉漢魚類系統名典》，希望全球魚類都能有統一的魚類中文名稱。書後也附有香港地區的魚類俗名，但應該不如這本圖鑑上所涵蓋的香港的魚俗名這麼齊全。



自序

全球的漁業資源和魚種多樣性因為過去五、六十年來的過度捕撈、棲地破壞、污染、入侵種及氣候變遷的影響下仍在持續衰退。限漁、劃設保護區及推廣海鮮指南等已是目前全球推動海洋保育及資源復育的共識。2022年12月聯合國通過的生物多樣性「昆明—蒙特婁框架目標」中的30x30目標，及2023年3月通過的「公海條約」，都在強調漁業資源保育和復育的重要。相信這本圖鑑能夠藉由提供了食魚教育的最佳素材，重新喚起港人對海洋保育的重視。

台灣海洋大學榮譽講座及兼任教授

邵廣昭 謹識

2023年6月5日

香港三面環海，夏季有自中國南海沿岸的海南流，從南中國海流經香港；冬季則有自太平洋的黑潮支流進入南中國海，以及自東海的台灣海流流經香港，加上珠江釋出的淡水，使香港這個由九龍半島及二百多個島嶼所組成的彈丸之地，擁有得天獨厚的海洋生物資源。雖然香港缺乏大陸棚及深海，但不乏溪流、河口、珊瑚礁區、岩礁區、砂泥底區等生境，這些棲地孕育著種類及數量甚為可觀的魚類。根據香港漁農自然護理署的官方資料（2022/03）指出，目前香港共紀錄27目135科的魚類，而隨著近十年間不斷發現新紀錄魚種，迄今分佈在香港水域之魚類達千餘種，當中約160種為淡水魚類。雖然香港水域面積共約1,650平方公里，僅佔面積共340萬平方公里的南中國海中0.05%，卻能發現南中國海約30%的海水魚類，讓人不禁感嘆香港實在是一塊海洋寶地。希望隨著投放更多研究資源，香港能於未來發現更多新紀錄魚類，甚至能再次以香港作為模式產地，發表世界新種魚類。

擁有漁村背景在香港，早在明、清時代，海域已是漁業捕撈的重要區域，並發展成熟的漁獲加工與保鮮儲存技術，不過因當時陸居人口較少，大多漁獲都分銷至珠江三角洲的城鎮，僅少部分供應予鄰近居民。而自開埠以後，本港人口急速增長，同時塘養淡水魚及生蠔養殖業亦逐漸發展。上世紀六十年代至八十年代初期是本港漁業最為興盛的時期，因工商、金融等產業發展，市民有能力享受更優質的生活，對高檔及活體海鮮的需求自然大增，從而帶動漁業前進；此時海水養殖業及離岸捕魚開始盛行，也將香港漁產量推至高峰。可惜由二十一世紀至今，隨著時代進步，淡水養殖因城市發展及需求減少而逐漸式微。另一方面，香港寸金尺土，土地或人力開支對養殖戶無疑是一大負擔，縱使大多養殖戶遷移至海上網箱養殖，但自然災害如颱風、紅潮等成了最大的養殖風險，加上缺乏新血注入而使產業無法延續。重要的是本地養殖的生產成本依然高於進口的漁產，在市場上競爭力較低，因此現時大多漁產均依賴進口為主，來源包括中國內地、日本及東南亞國家，僅少量由本地供給。

在觀賞水族、食用海鮮及釣魚活動盛行的年代，香港市民日常能接觸魚類的機會甚多，水族店、街市或海邊變成我們最能近距離接近魚類的地方。而正所謂「民以食為天」，有漁村背景在香港，無論家常便飯枱面上的清蒸魚，又或是婚禮宴席上的龍蝦伊麵，日常飲食彷彿已離不開海鮮。根據統計，香港是亞洲人均海鮮消耗量第二高的地區，香港人在2017年每人平均消耗高達66.5公斤海鮮，這也使得香港擁有獨特的海鮮文化。鹹魚白菜各有所好，每人偏愛品嚐的魚種不同，並沒有公式計算魚的美味程度，就算是明星魚種，也有可能因為產地或鮮度不同而有風味上的差異，所以金錢並不是用作衡量一尾魚有多美味的準則，只有自己真正喜愛，以適合的方式烹調，才是人間美味，豐儉由人，品嚐海鮮本該如此。

本地食用魚類的俗名實在多不勝數，一種魚在水上人、釣魚人、魚販、水族愛好者等不同領域都可能各有一套叫法，但只有拉丁學名才能真正代表該魚種；本書中魚種的俗名，是筆者參考該魚受廣泛使用的名字及個人經驗所得，若有魚種目前在香港並無通用的俗名，則參考鄰近國家或地區的叫法而暫定俗名，方便溝通之用，供讀者參考。

魚類在我的生命中十分重要，很多人問我為什麼那麼愛魚，這完全是一份上帝給我的恩賜。我長大後才發現，原來不是每個人都可以找到屬於自己的興趣，這份從幼稚園開始的恩賜，直到今天都沒改變。我常笑稱，如果魚類滅絕了，我不止失業了，也失去人生的樂趣了。街市可說是我從小逛到大的地方，從小吸收的魚類知識，或所見所聞都來自街市，我認為街市是一個親民的食材教室，裡面的魚販，或許學歷不高，但豐富的工作經驗足以令他們成為導師，在言談之間能讓我學習更多本地文化。身為土生土長的香港人，我認為香港值得擁有一本紀錄市售魚類並保留食魚文化的書籍，但我除了希望在食魚文化得以延續的同時，更希望食用海鮮能在保育海洋上取得一個平衡，這需要市民自發的吸收與判斷。坊間有海鮮食用指南供市民參考之用，本書特別對部分物種提出保育與食用安全的建議。此外，除了本地食魚文化外，書中也加入了部分台灣的食魚文化資訊，希望能讓讀者了解因地域所產生的文化差異。這並非一本偏重學術的書籍，這是一本紀錄魚類故事及文化的生活化書籍，送給每一個愛魚之人，無論是愛養魚、愛釣魚、愛吃魚，還是愛研究及保留香港獨特食魚文化的每一位，還請各位不吝賜教。

鳴謝

感謝神，在成長路上給予我豐富的恩典，讓我擁有獨特的興趣；我的父母——李昭蓉女士與黎永海先生，從小就讓我發揮興趣，一路給予我支持並提供資源；台灣水產出版社賴春福社長、陳友梅女士一家於我在台時對我照顧有加，給予本書意見與支持；香港魚類學會會長莊棣華恩師從小給我人生及知識指導，給予本書意見與支持；凌晨兩點騎著電單車載我到偏遠的魚市場的陳彥勳先生；香港眾多街市的魚販免費贈送各種魚類及傳遞知識；台灣崁仔頂魚市場裡的小楊老闆及眾多六年來幾乎每天見面的魚販，給予購買魚獲的折扣甚至免費贈送；在我的興趣上給予支持與鼓勵的陳天道先生、譚慧玲女士、張雲峰先生、司徒美莉女士；忍受因我在房間裡拍攝魚類引起的腥味的蔡岳呈先生；台灣海洋大學水產養殖學系陳鴻鳴老師提供實驗室資源。最後也要感謝花千樹出版社，讓香港有機會出版一本市售魚類圖鑑，並由團隊提供大力的協助和妥善的安排；也謝謝各方好友的支持與期待，恕未能一一致謝。

黎諾維 謹識
2022年8月1日

魚類的形態和測量

魚類形態萬千，在演化的路上，魚類不斷因應環境的變化，在形態或花紋上作出演變，好讓牠們以更有利的條件在適合的棲地生存。而在學術研究層面，魚類不同的身體比例可當作分類的依據，故此魚類擁有一套標準的測量方式，而身體各個表徵的部位也有固定名稱與範圍，以便世界各地學者以同一準則進行學術研究。



魚類的形態

1. 側扁形

身體兩側扁平，體高比體寬大，有利於靈活地穿梭於珊瑚礁與岩礁之間。大部分珊瑚礁魚類或非珊瑚礁魚類都屬於側扁形，珊瑚礁魚類包括蝴蝶魚科、刺蓋魚科、隆頭魚科等魚類，非珊瑚礁魚類則包括鯧科、鰺科等魚類。

2. 縱扁形

身體縱扁，體寬比體高大，常平貼在海床，部分會以砂泥覆蓋身體，有利躲藏及捕獵。很多棲息於沙泥底的魚類都屬於縱扁形，包括鮎科、魴科、鱘科等魚類。

3. 紡錘形

身體呈流線型，體寬與體高相約，中間寬闊，頭、尾兩端漸尖細，有利於以較低的水阻游泳。很多善於游泳或大洋迴游性的魚類都屬於紡錘形，包括鯧科、鯖科、遮目魚科等魚類。

4. 長條形

身體十分細長，有利於靈活地穿梭在石縫間或利於鑽洞穴。長條形又分為橫剖面呈圓形或呈側扁兩種，前者包括海鰻科、海鱔科、蛇鰻科等魚類；後者包括帶魚科、赤刀魚科等魚類。

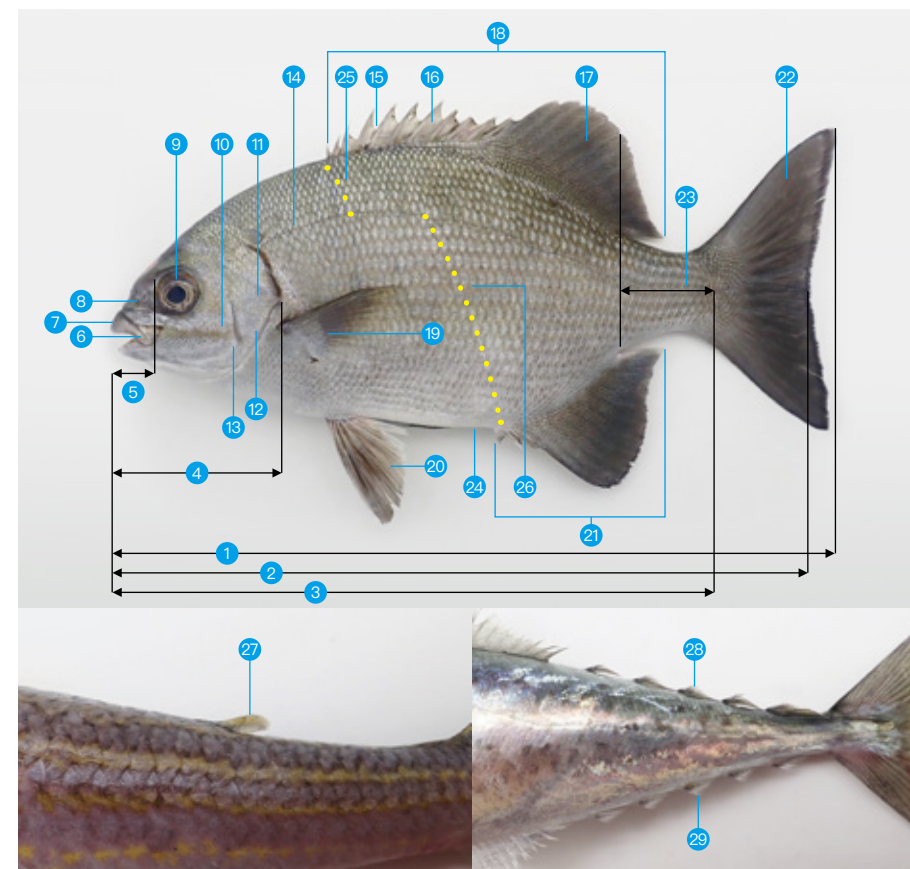
5. 圓柱形

身體延長，橫剖面呈圓形，有利於短時間內增加泳速。部分表層及底棲魚類屬於圓柱形，包括領針魚科、管口魚科、狗母魚科等魚類。

6. 球形

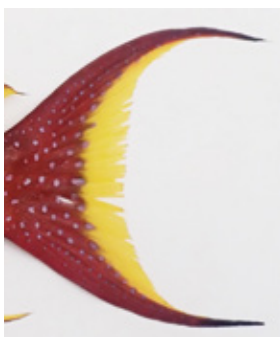
身體呈球狀或箱狀，不善於游泳，但有骨板、特化鱗片或特殊機制保護自身。魷形目中部分物種均屬於球狀或箱狀，包括刺魷科、箱魷科，或躑魚科等魚類。

魚類的測量

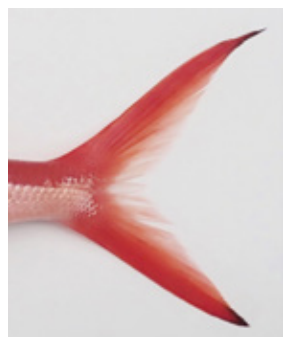


- | | | |
|-------------------------------|----------------------------|--|
| 1. 全長 total length, 簡稱 TL | 9. 眼睛 eyes | 21. 臀鰭 anal-fin |
| 2. 尾叉長 fork length, 簡稱 FL | 10. 前鰓蓋骨 preopercular | 22. 尾鰭 caudal-fin |
| 3. 標準長 standard length, 簡稱 SL | 11. 主鰓蓋骨 opercle | 23. 尾柄 caudal peduncle |
| 4. 頭長 head length, 簡稱 HL | 12. 下鰓蓋骨 subopercular | 24. 肛門 anus |
| 5. 吻長 snout length | 13. 間鰓蓋骨 interopercular | 25. 側線上鱗列 scales rows above lateral line |
| 6. 上頷骨 supermaxilla | 14. 側線 lateral line | 26. 側線下鱗列 scales rows below lateral line |
| 7. 前上頷骨 premaxilla | 15. 背鰭硬棘 dorsal-fin spines | 27. 脂鰭 adipose fin |
| 8. 鼻孔 nostril | 16. 鰭薄膜 fin membranes | 28, 29. 離鰭 finlets |
| | 17. 背鰭軟條 dorsal-fin rays | |
| | 18. 背鰭 dorsal-fin | |
| | 19. 胸鰭 pectoral-fin | |
| | 20. 腹鰭 pelvic-fin | |

三 魚類尾鰭的形狀



月形



叉形



凹形



圓形



截形



凸形



菱形

四 魚類的花紋



1. 縱紋：在魚體上水平的條紋稱為縱紋。



2. 橫紋：在魚體上垂直的條紋稱為橫紋。



3. 弓形斑紋：指有弧度的斜紋，大多從魚的頭部或背部開始往尾部延伸。



4. 雲紋：在魚體佈有大小不一的塊狀斑紋。



5. 點紋：在魚體佈有大小不一的圓點狀斑紋。

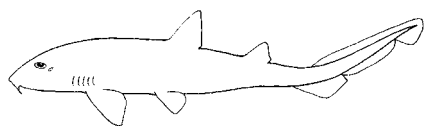


6. 斜紋：指傾斜並沒弧度的斜條紋，大多從魚的頭部或背部開始往前或往後傾斜。



7. 蠕紋：指像小蟲般短小而彎曲的條紋，部分魚類僅頭部佈有蠕紋。

五 各科魚類的外形檢索圖



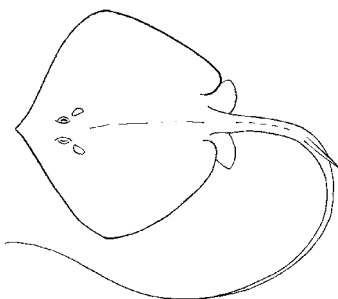
1. 長尾鬚鯊科



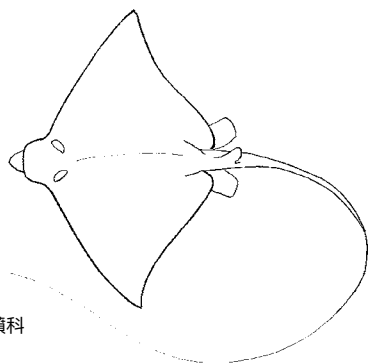
2. 真鯊科



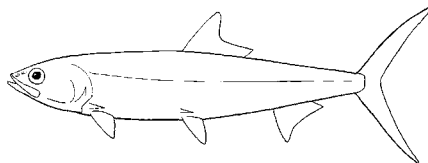
3. 雙髻鯊科



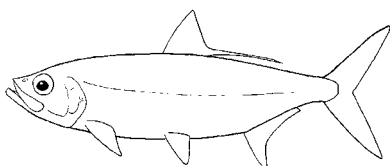
4. 魴科



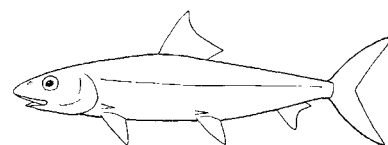
5. 鱷科



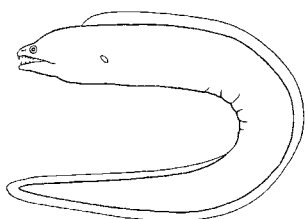
6. 海鱸科



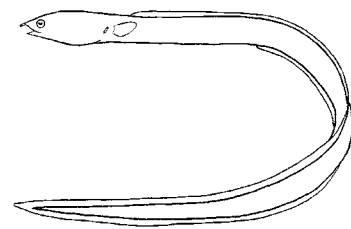
7. 大海鱸科



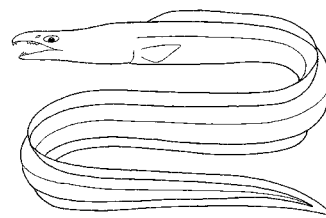
8. 北梭魚科；狐鱸科



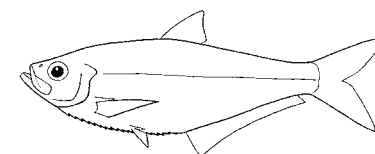
9. 海鱸科；鱸科



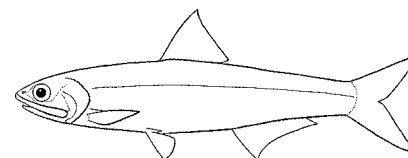
10. 蛇鰻科



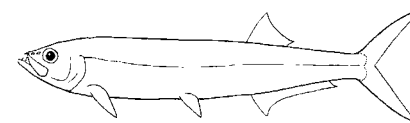
11. 海鰻科



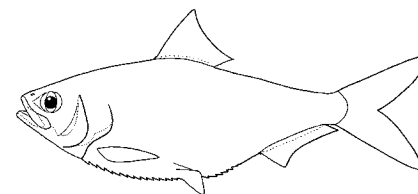
12. 鋸腹鰻科



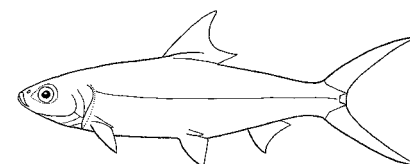
13. 鰻科



14. 寬刀魚科



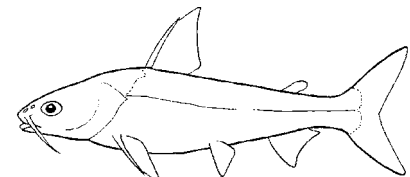
15. 鰻科



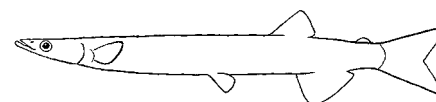
16. 遮目魚科；虱目魚科



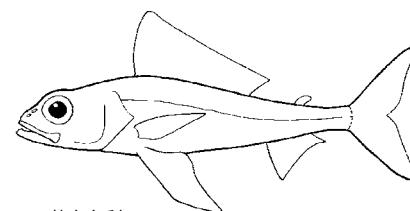
17. 鰻鰻科



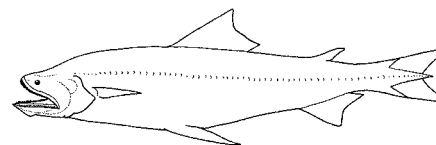
18. 海鰻科



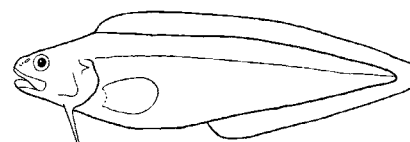
19. 銀魚科



20. 仙女魚科



21. 狗母魚科；合齒魚科



22. 鰻鰻科

圖鑑使用說明

G H I
遮目魚屬 | 虱目魚屬 *Chanos*


J 虱目魚、牛奶魚

K 遮目魚 | 虱目魚 L


M 學名: *Chanos chanos* (Forsskål, 1775)
N 英文名稱: Milkfish

O 魚貨來源	本地漁獲 境外獲捕 本地野生 外地野生	P 販賣方式	鮮切 全隻 凍肉 加工品 特別部位
Q 販賣狀態	活魚 冰鮮 冷凍 乾貨	R 價格	貴廉 中等 超值
T 主要產季	全年有產		
U 烹調或食用方式	肉質一般，味鮮，小骨極多，魚腹油脂豐富，嫩滑甘香，可清蒸、打成魚蛋或滾湯。		

分佈地區 Y
印度太平洋的熱帶及亞熱帶海域。



V



圖一

遮目魚是香港水域常見的大型魚類，非本地漁業主要捕捉目標，多以流刺網方式捕獲，磯釣或筏釣偶有釣獲。市售個體約斤裝，主要是台灣的養殖魚（圖一）。東南亞地區的虱目魚養殖業發達，除捕苗養成外，人工繁殖亦已成功。廣鹽性魚類，可接受純淡水，常伴隨著烏頭出沒。香港食用虱目魚的文化不甚流行，反之在台灣是家喻戶曉的魚種，各個部位如魚頭、魚腹、魚背、魚腩等均有販賣，亦有整尾已去骨的出售。此外還會製成罐頭、魚乾、魚漿等加工品。

最大可達1.8米，重達14公斤，壽命可達約15年，幼魚素食性，成魚能接受肉類餌料，棲息於近海沿岸0至80米的淡水域、河口、礁區或砂泥底區。

第七章
香港街市海魚圖鑑
99

鼠鱚目 A
 鱈形目 B
 GONORRHNCHIFORMES C
 鯉形目 A1
 鮭形目 B1
 鱈形目 C1
 鯉形目 D
 鮭形目 E
 鱈形目 F
 Chanidae

- A：內地通用目的名稱 (order name)。
- B：台灣通用目的名稱。若台灣與內地名稱相同，只會顯示一個名稱。
- C：國際通用目的拉丁名稱。
- A1：內地通用亞目的名稱 (suborder name)。
- B1：台灣通用亞目的名稱。若台灣與內地名稱相同，只會顯示一個名稱。
- C1：國際通用亞目的拉丁名稱。
- D：內地通用科的名稱 (family name)。
- E：台灣通用科的名稱。若台灣與內地名稱相同，只會顯示一個名稱。
- F：國際通用科的拉丁名稱。
- G：內地通用屬的名稱 (genus name)。
- H：台灣通用屬的名稱。若台灣與內地名稱相同，只會顯示一個名稱。
- I：國際通用屬的拉丁名稱。
- J：香港常用的俗名，或許多於一個。
- K：內地通用中文名稱。
- L：台灣通用中文名稱。若台灣與內地名稱相同，只會顯示一個名稱。
- M：學名，依二名法，「*Chanos*」為屬名 (genus name)，「*chanos*」為種名 (species name)，「Forsskål, 1775」為命名人及命名年份，若命名後學名有所更動，命名人及命名年份會以圓括號括起。
- N：國際通用的英文名稱 (common name)。
- O：魚種的來源地與生產方式：
 1. 本地指香港水域範圍內；境外指香港水域範圍外之鄰近水域或外地。
 2. 養殖指透過人工養殖技術生產；野生指透過野外捕撈的方式生產。
- P：魚種於市面的可能販賣方式。
- Q：魚種於市面的可能販賣狀態。
- R：魚種販售價格的範圍。
- S：魚種於市面的常見程度。
- T：捕獲的季節，同時也代表在市面出現的季節。
- U：魚種肉質的簡單分析與推薦的烹調或食用方法。
- V：魚種的完整照片。
- W：魚種的介紹，包括魚種的捕捉方法、市售體形範圍、來源等。
- X：魚種的基本資料，包括最大體長、食性、棲息深度、棲息環境等。
- Y：全球野外分佈的範圍。

獅子魚

翱翔蓑魷 | 魔鬼箕魷

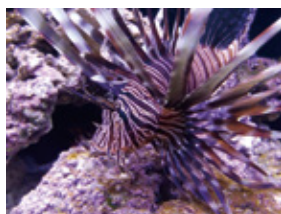
學名：*Pterois volitans* (Linnaeus, 1758)

英文名稱：Red lionfish

分佈地區

印度太平洋：南韓、日本、台灣等。

魚貨來源	本地養殖	境外養殖	本地野生	外地野生	販賣方式	輪切	全魚	清肉	加工品	特別部位			
販賣狀態	活魚	冰鮮	急凍	乾貨	價格	貴價	中等	低價	市面常見程度	常見	普通	少見	罕見
主要產季：全年有產 烹調或食用方式：肉質細緻嫩滑，富有魚味，可清蒸。													



圖一

翱翔蓑魷為香港水域偶見的中小型魚類，非本地漁業主要捕捉目標，多以一支釣方式捕獲，艇釣偶有釣獲。市售個體約半斤至斤裝不等，產自本地或華南地區。本屬 (genus) 魚類鰭棘有劇毒，被刺後會產生疼痛及紅腫，處理時須小心，若不慎被刺宜馬上求醫，不宜怠慢。獅子魚為非主流食用魚類，釣友釣獲大多自取食用，於市場上非常少見。香港暫時共分佈約五種獅子魚。型態獨特且體色鮮艷，可當作海水觀賞魚，小型個體常於水族市場流通 (圖一)。獅子魚於加勒比一帶海域屬於強勢的入侵物種，眾多科學家對於入侵原因有不同的看法，族群在沒有天敵的情況下不斷擴大，對原生魚類造成極大威脅。當地政府及環保組織已推出一系列措施，包括舉辦捕獵獅子魚活動及開發獅子魚食譜，藉此減少獅子魚族群的數量及進一步擴大的風險。

最大可達 38 厘米，肉食性，棲息於近海沿岸 0 至 55 米的礁區。

石崇、石松

鬚擬魷

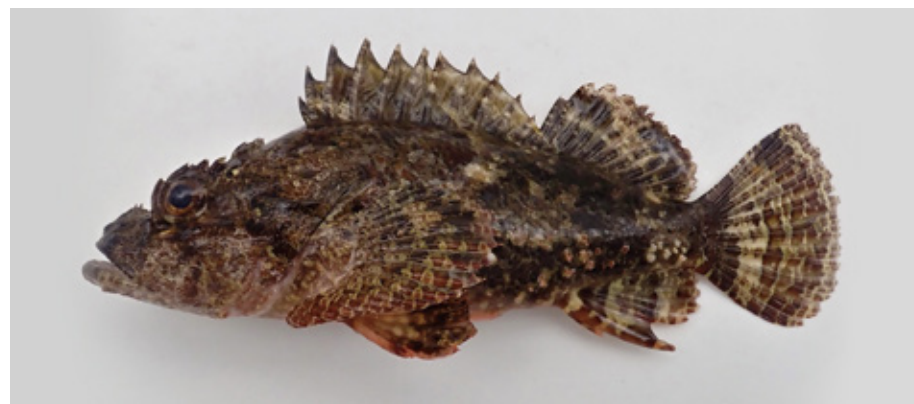
學名：*Scorpaenopsis cirrosa* (Thunberg, 1793)

英文名稱：Weedy scorpionfish

分佈地區

西北太平洋：日本、南中國海、台灣及香港。

魚貨來源	本地養殖	境外養殖	本地野生	外地野生	販賣方式	輪切	全魚	清肉	加工品	特別部位			
販賣狀態	活魚	冰鮮	急凍	乾貨	價格	貴價	中等	低價	市面常見程度	常見	普通	少見	罕見
主要產季：全年有產 烹調或食用方式：肉質一般，富有魚味，可清蒸或配上沙參、玉竹、瘦肉等材料煲湯。													



鬚擬魷是香港水域常見的小型魚類，是本地漁業主要捕捉目標，多以一支釣或延繩釣方式捕獲，岸釣或艇釣常有釣獲。市售個體約數兩，產自本地或華南地區，偶有非本地產的大型擬魷屬個體販賣 (圖一)，與本地常見的鬚擬魷為不同物種。本種頭部佈有小棘，各鰭棘有毒，被刺後會產生疼痛及紅腫，毒性屬蛋白毒，不會致命，但處理時仍須小心。坊間認為石崇對手術後的傷口復原有幫助，連同同屬 (genus) 魚類亦具相似功效，雖然沒實質文獻記載，但本地傳統食療文化源遠流長，可當作參考。俗稱石獅的魔擬魷 (*S. neglecta*) (圖二) 是另一種市售的擬魷屬魚類，價格略低於石崇。

最大可達 23.1 厘米，肉食性，棲息於近海沿岸 3 至 91 米的礁區。



圖一



圖二

深水石狗公、假喜知次

赫氏無鰭鮫

學名：*Helicolenus hilgendorffii* (Döderlein, 1884)

英文名稱：Stonefish

分佈地區

西北太平洋：台灣、東海、日本南部等。

魚貨來源	本地養殖	境外養殖	本地野生	外地野生	販賣方式	輪切	全魚	清肉	加工品	特別部位			
販賣狀態	活魚	冰鮮	急凍	乾貨	價格	貴價	中等	低價	市面常見程度	常見	普通	少見	罕見
主要產季：全年有產 烹調或食用方式：肉質細緻，魚味淡，可清蒸或滾湯。													



赫氏無鰭鮫目前在香港水域沒有分佈紀錄，香港海域水深不是其主要棲息深度。屬中小型魚類，在台灣是漁業主要捕捉目標，多以一支釣或延繩釣方式捕獲。市售個體約數兩，主要產地為台灣，偶有少量個體流入本地市場。於香港為非主流食用魚類，在台灣則是常見食用魚類。本種與於日本具有名氣、俗稱喜知次的大翅鰨鮫 (*Sebastolobus macrochir*) 相似，喜知次體色極為鮮紅，背鰭具有一個明顯的大黑斑，可簡單作區分。兩者的價格與食味差異甚大，購買時須注意。口腔內至咽喉部呈深黑色，屬正常現象，無食安疑慮。頭部佈有小棘，處理時須小心。

最大可達 27 厘米，肉食性，棲息於近海沿岸至離岸 150 至 500 米的砂泥底區或深海。

石狗公

褐葛鮫 | 石狗公

學名：*Sebastiscus marmoratus* (Cuvier, 1829)

英文名稱：False kelpfish

分佈地區

西太平洋：菲律賓、台灣、日本及南中國海等。

魚貨來源	本地養殖	境外養殖	本地野生	外地野生	販賣方式	輪切	全魚	清肉	加工品	特別部位			
販賣狀態	活魚	冰鮮	急凍	乾貨	價格	貴價	中等	低價	市面常見程度	常見	普通	少見	罕見
主要產季：全年有產，冬季產量較多 烹調或食用方式：肉質結實爽口，富有魚味，可清蒸或配上豆腐、小白菜等材料煲湯。													



褐葛鮫是香港水域常見的小型魚類，是本地漁業主要捕捉目標，多以一支釣或延繩釣方式捕獲，各種釣法常有釣獲。市售個體約數兩，產於本地。除泥鯱以外另一種廣為香港人認識的魚類，岸邊常有釣獲，惟近年沿岸數量有減少趨勢。本種繁殖季在冬季，屆時沿岸常有懷孕的雌魚被釣上，若釣上個體腹部異常脹大，甚至有魚卵或稚魚排出，建議放生讓其繁殖下代。卵胎生魚類，剛出生之稚魚已具游泳能力。棲息水深較淺者體色偏黑，較深者則偏紅。常與石崇混淆，本種臀鰭棘上無紋，可簡單作區分。頭部佈有小棘，處理時須小心。市面偶有俗稱深水石狗公的白斑葛鮫 (*S. albofasciatus*) (圖一) 販售，肉質略遜於本種，主要產自華南、台灣或日本水域。



圖一

最大可達 36.2 厘米，重達 2.8 公斤，肉食性，棲息於近海沿岸 0 至 40 米的礁區或珊瑚礁區。

老虎魚

中華鬼鮋

學名：*Inimicus sinensis* (Valenciennes, 1833)
 英文名稱：Spotted ghou

分佈地區

印度西太平洋：
 印度洋至台灣、
 菲律賓、印尼、
 澳洲等。

魚貨來源	本地養殖 境外養殖 本地野生 外地野生	販賣方式	輪切 全魚 清肉 加工品 特別部位
販賣狀態	活魚 冰鮮 急凍 乾貨	價格	貴價 中等 低價
		市面常見程度	常見 普通 少見 罕見
主要產季：全年有產 烹調或食用方式：肉質細緻嫩滑，味鮮，可清蒸或滾湯，肝臟尤其美味，亦可去皮後油浸。			



中華鬼鮋是香港水域少見的小型魚類，非本地漁業主要捕捉目標，多以拖網捕獲，艇釣偶有釣獲。市售個體約數兩，產自本地或華南地區。本種鰭棘有劇毒，被刺後會產生疼痛及紅腫，處理時必須小心，宜以熟水或冰水浸泡至昏迷後處理，若不慎被刺宜馬上求醫，不宜怠慢。具偽裝能力，能模仿礁石。胸鰭下方有兩根游離鰭條（圖一），用於支撐身體、在海床爬行及幫助覓食，胸鰭內側的花紋可用作分辨本屬（genus）魚類的特徵（圖二）。具藥用功效，能解毒補肝腎，主治腰腿痛、小兒頭癩及肝炎。最大可達 26 厘米，肉食性，棲息於近海沿岸 5 至 90 米的砂泥底區或碎石區。最大可達 26 厘米，肉食性，棲息於近海沿岸 5 至 90 米的砂泥底區或碎石區。



圖一



圖二

石頭魚

玫瑰毒鮋

學名：*Synanceia verrucosa* Bloch & Schneider, 1801
 英文名稱：Reef stonefish

分佈地區

印度太平洋：紅
 海、非洲東岸、
 法屬玻里尼西亞、
 琉球群島、
 小笠原群島、澳
 洲等。

魚貨來源	本地養殖 境外養殖 本地野生 外地野生	販賣方式	輪切 全魚 清肉 加工品 特別部位
販賣狀態	活魚 冰鮮 急凍 乾貨	價格	貴價 中等 低價
		市面常見程度	常見 普通 少見 罕見
主要產季：全年有產 烹調或食用方式：肉質嫩滑，富有魚味，可清蒸、起肉炒球、火鍋或滾湯。			



玫瑰毒鮋是香港水域偶見中小型魚類，在東南亞國家是漁業主要捕捉目標，多以一支釣方式捕獲，有些外國地區的漁民會徒手捕捉，於本港水域甚少有釣獲紀錄。市售個體由斤裝至數斤不等，主要由印尼或菲律賓進口，偶有產自華南地區。本種鰭棘具劇毒，被厚皮膜所包覆，在正常情況下不會外露，難以察覺。被刺後傷口會出現麻痺腫脹，甚至腐爛，伴隨各種身體症狀如發燒、精神錯亂、呼吸困難等，嚴重者會休克甚至死亡，雖目前有抗毒血清，處理時仍須非常小心，非有經驗者切勿隨意徒手接觸活體。毒鮋 (*S. horrida*) 為另一種市售的石頭魚，冰鮮魚大多已去除背鰭毒棘（圖一）。最大可達 40 厘米，重達 2.4 公斤，肉食性，棲息於近海沿岸 0 至 40 米的礁區或珊瑚礁區。



圖一

老虎魚

長棘擬鱗魷

學名：*Paracentropogon longispinis* (Cuvier, 1829)

英文名稱：Wispy waspfish

分佈地區

印度太平洋：印度、東南亞、南中國海、台灣等。

魚貨來源	本地養殖 境外養殖 本地野生 外地野生	販賣方式	輪切 全魚 清肉 加工品 特別部位
販賣狀態	活魚 冰鮮 急凍 乾貨	價格	貴價 中等 低價
		市面常見程度	常見 普通 少見 罕見
主要產季：全年有產 烹調或食用方式：可食用，惟取肉率少，可滾湯。			



長棘擬鱗魷為香港水域常見的小型魚類，非本地漁業主要捕捉目標，多以拖網方式捕獲，岸釣常有釣獲。市售個體約一、二兩，產自本地。本種鰭棘有劇毒，被刺後會產生疼痛及紅腫，眼眶下亦具有尖棘，處理時必須小心，若不慎被刺宜馬上求醫，不宜怠慢。市面所稱的老虎魚最少包含三屬 (genus) 數個物種，當中除鬼魷屬體形較大，具食用價值外，其他體形細小，食用價值低，一般當雜魚販賣。虎魷屬 (*Minous* spp.) (圖一) 的魚類偶有流入市場，並同樣以老虎魚的稱呼販售。最大可達 13 厘米，肉食性，棲息於近海沿岸 1 至 70 米的礁區或砂泥底區。



圖一

角魚、飛機魚

綠鰭魚 | 黑角魚

學名：*Chelidonichthys kumu* (Cuvier, 1829)

英文名稱：Bluefin gurnard

分佈地區

印度西太平洋：莫桑比克、南非、澳洲、紐西蘭、日本、韓國、香港、台灣等。

魚貨來源	本地養殖 境外養殖 本地野生 外地野生	販賣方式	輪切 全魚 清肉 加工品 特別部位
販賣狀態	活魚 冰鮮 急凍 乾貨	價格	貴價 中等 低價
		市面常見程度	常見 普通 少見 罕見
主要產季：全年有產 烹調或食用方式：肉質結實，略腥，可清蒸、紅燒或滾湯，若鮮度及來源合適，可以刺身方式食用，在日本為刺身用魚。			



綠鰭魚是香港水域偶見的中型魚類，非本地漁業主要捕捉目標，多以底拖網方式捕獲，遠投或艇釣偶有釣獲。市售個體約數兩，主要產自華南地區。胸鰭闊大，張開後有助在海床滑行，上方的斑紋是其中一個分辨魴鮨科物種的特徵；胸鰭下方具數根游離鰭條，有助行動和翻動泥砂，尋找棲息在海床的獵物，輔助覓食。因胸鰭斑紋亮麗且形態獨特，小型個體偶有引進水族店當觀賞魚販賣。尖棘角魴鮨 (*Pterygotrigla hemisticta*) (圖一) 和貢氏紅娘魚 (*Lepidotrigla guentheri*) (圖二) 為另外二種市售的角魚，利用方式類同。

最大可達60厘米，重達1.5公斤，壽命可達約15年，肉食性，棲息於近海沿岸1至200米的砂泥底區。



圖一



圖二

牛鰻

鯛 | 印度牛尾魚

學名：*Platycephalus indicus* (Linnaeus, 1758)

英文名稱：Bartail flathead

分佈地區

印度西太平洋：紅海、非洲東岸、菲律賓、日本南部、韓國、澳洲等。

魚貨來源	本地養殖	境外養殖	本地野生	外地野生	販賣方式	輪切	全魚	精肉	加工品	特別部位			
販賣狀態	活魚	冰鮮	急凍	乾貨	價格	貴價	中等	低價	市面常見程度	常見	普通	少見	罕見
主要產季：全年有產 烹調或食用方式：肉質略粗糙，味鮮，可清蒸或煲湯，大型者可起肉炒球。													



鯛是香港水域常見的中大型魚類，是本地及華南一帶漁業主要捕捉目標，多以底拖網或一支釣方式捕獲，各種釣法常有釣獲。市售個體由數兩至數斤不等，產自本地或華南地區。身體十分縱扁，屬於底棲魚類，不善於游泳，常藏身於砂泥中伏擊獵物。鰓蓋兩旁具分叉的硬棘 (圖一)，離水後會左右擺動身體，處理時須注意避免被割傷。市面的牛鰻體形愈小價格一般愈便宜。在本地食療文化中，牛鰻被視為其中一種適合用作食療的魚類，可補血氣，適合動刀後煲湯飲用。

最大可達1米，重達3.5公斤，肉食性，棲息於近海沿岸1至200米的河口或砂泥底區。



圖一