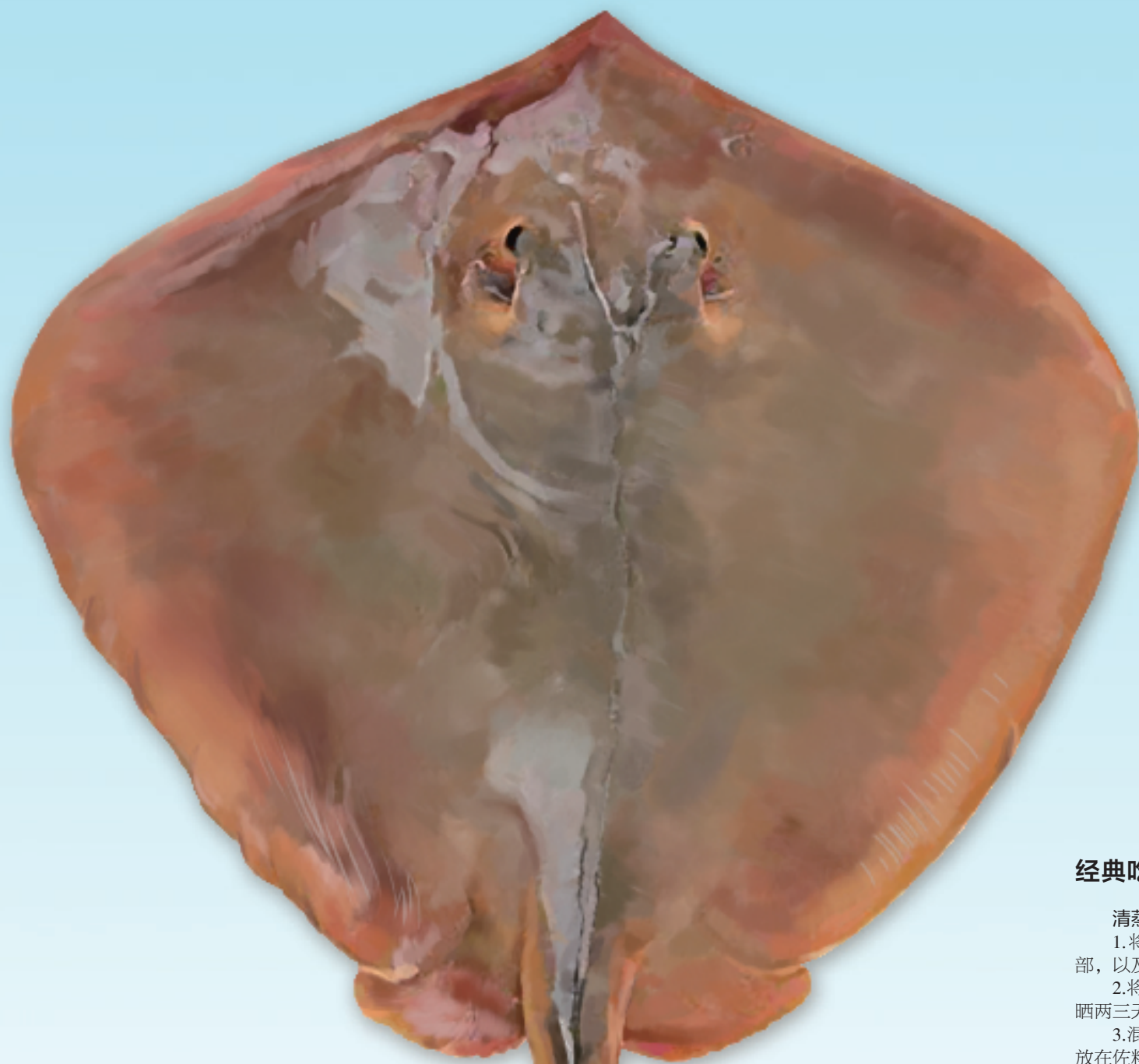


尾拖毒刺栖海底 自挑时机来受孕



赤 chì 魮 hóng

赤魮属软骨鱼纲，下孔总目，燕魮目，魮科，魮属。别称草帽鱼、蒲扇鱼、黄貂鱼，是沿海一带常见鱼类，有的地方称黄魮、黄魮，温岭渔民称钗（谐音）。

作为食用鱼的赤魮鱼皮厚实，无血有光泽，且含丰富的胶质，味道鲜美，是宴席上的珍品。同处理许多海鲜食材类似，温岭人习惯将赤魮晾晒制成鱼鲞。食用时将鱼鲞蒸熟后切块，然后蘸酱油醋，一道可口的下酒菜就完成了。

形态特征

赤魮身体极扁平，体盘近圆形，宽大于长。吻宽而短，吻端尖突，吻长为体盘长的1/4。眼小，突出，几乎与喷水孔等大。喷水孔紧接于眼后方；口、鼻孔、鳃孔、泄殖孔均位于体盘腹面。鼻孔在口的前方，鼻瓣伸达口裂。口小，口裂呈波浪形。齿细小，呈铺石状排列。

该鱼体盘背面正中有一纵行结刺，在尾部的较大；肩区两侧有1行或2行结刺。尾前部宽扁，后部细长如鞭，其长为体盘长的2倍~2.7倍，在其前部有1根有锯齿的扁平尾刺，尾刺基部有一毒腺。体盘背面赤褐色，边缘略淡；眼前外侧、喷水孔内缘及尾两侧均呈橘黄色，体盘腹面呈乳白色，边缘呈橘黄色。

该鱼属底栖鱼类，在夜间活动，主要以小鱼、小虾和软体动物为食。



生活习性

赤魮分布于西太平洋区，包括中国、日本南部和朝鲜半岛西南部以及南海和东海、越南、柬埔寨、菲律宾、泰国、马来西亚、斐济、图瓦卢、马尔代夫等海域。该物种的模式产地在日本西南沿海。

赤魮属底栖鱼类，在夜间活动，主要以小鱼、小虾和软体动物为食。赤魮是卵胎生鱼类，春季交配，秋季产卵，每次产七八个卵，母鱼有护仔现象。该鱼每次最多同时孕育13条小生命。母鱼在交配后，可将异性精液在体内储藏数年之久，并在需要的时候才“自我受孕”。

纯淡水赤魮仅见于广西左江上游的南宁和龙州。有研究表明，纯淡水赤魮原为海产鱼类，在古代当海水退出广西之后便残留于内陆水体，约在新生代第三纪上新世末期以后才逐渐被“陆封”而定居于广西境内。

经典吃法

清蒸赤魮

- 1.将赤魮切半除去内脏和尾部，以及嘴的硬部；
- 2.将赤魮放在通风的背阴地晾晒两三天左右；
- 3.混合佐料，并把干燥的赤魮放在佐料里泡10分钟左右捞出；
- 4.把赤魮放在焖锅里蒸，待锅里冒热气后放佐料酱；
- 5.在鱼肉上放切丝的青、红辣椒和鸡蛋等点缀，即可装盘。



延伸阅读

据1995年的《危险海洋生物一野外急救指南》，赤魮是目前所知体型最大的有毒鱼类。

赤魮活体常挥动尾部进行刺击，人们捕捞或处理鱼货时常被刺伤。由于其尾刺两侧倒生锯齿，刺入皮肉再拔出时，尾刺两侧锯齿往往使周围组织造成严重裂伤，而尾刺毒腺分泌的毒液则使患者立即发生剧痛、烧灼感，继而全身阵痛、痉挛，并伴有全身症状，如血压下降、呕吐、腹泻、发烧畏寒、心跳加速、肌肉麻痹。如被刺到胸腔，会造成重伤甚至死亡，特别是心脏部位受伤的话，需紧急开刀，不过伤及心脏通常都难逃一死。

2006年9月4日，有“鳄鱼猎手”之美誉的史斯夫·艾尔文不幸遭到一条赤魮的袭击而身亡。当时，44岁的他正在大堡礁拍一部水下纪录片。