

「荷包魚」網上爆紅 80元升價至200元

珊瑚魚變盤中餚 恐釀生態災難



▼不少網民對於清蒸「荷包魚」各有意見。

大公報記者
余風、蘇榮(文)
盧剛昌(圖)

但魚類學家擔心這股風氣會引起連鎖效應，過度捕撈，損害海洋生態。



魚缸觀賞魚竟變成餐桌佳餚？

再覓食，近期潮興品嘗一種名為「荷包魚」的珊瑚魚，金光閃閃的魚清蒸後，泛起厚厚黃油，有網民大讚「一試難忘」，原價每條僅數十元的觀賞魚即時升價至二百元。雖說民以食為天，但魚類學家擔心這股風氣會引起連鎖效應，過度捕撈，損害海洋生態。



▲有網民早前清蒸一條「荷包魚」，反惹來一片反感罵聲。



▲大公報記者日前往荃灣楊屋道街市巡視，未見「荷包魚」出售。

刺蓋魚與蝴蝶魚統稱「荷包魚」

話你知

「荷包魚」是刺蓋魚(又名蓋刺魚)及蝴蝶魚的統稱。這兩種魚均生活於珊瑚礁區域，屬觀賞魚類。刺蓋魚與蝴蝶魚血緣相近，最大不同是前者鰓蓋骨有一枚向後的尖銳硬棘，後者沒有。刺蓋

魚警覺性極高，遇到驚嚇馬上溜回洞內，該魚屬肉食性或雜食性，以藻類、海綿、海鞘及珊瑚蟲等為主要食糧。蝴蝶魚絕大多數在白天覓食，夜間休息，牠們在水中選食浮游生物，或在礁岩表面啄食於礁縫中的小型無脊椎動物、水螅及藻類等。

大公報記者日前走訪黃大仙、旺角、荃灣及西貢多區街市，均未有發現該類珊瑚魚出售。黃大仙大成街街市一名檔販表示，「珊瑚魚不好吃及較少人買，平日不會售賣」。另一名在西貢海旁賣海鮮的艇家則說，「該類魚平日很少見，多數在假期早上才有機會碰到，有貨都好快會被人買晒，普通人不一定買到。」他又指，該類魚多來自南沙群島，以往較少人吃，但近期網上吹捧「爆紅」，大受歡迎，由以前大約80元一條，升價至大約200元。

本來在魚缸內游來游去、色彩斑斕的珊瑚魚，為何竟變成美食？

吹捧肉質嫩滑 油香滿滿

其實早幾年，已有人把該類珊瑚魚吹捧成「水上人或米芝蓮大廚識食之選」，大讚肉質嫩滑細膩，還說只要清蒸，油香滿滿，美味非凡。不過漁民撈獲多數只會「自己嘆」，甚少賣給街市檔，因此極為罕見。

然而，去年8月一個專門介紹本港街市行情的網台主持，大力推介「荷包魚」，稱「罕有極品，搵咗幾年終於有緣遇到，有一陣魚的甘香味，其他魚食不到」，還說希望能再次品嚐，引起網民關注。及後，有網民清蒸了一條「荷包魚」，並將這條魚生前照片放上網「呢Like」，反惹來一片反感罵聲，有網民直言「睇到反晒胃」。

香港魚類學會會長莊棣華對大公報記者表示，其實「荷包魚」是

刺蓋魚(又名蓋刺魚)及蝴蝶魚的統稱，該類魚生長於20至30米深的淺海珊瑚礁裏，由於要在珊瑚罅隙間游弋及覓食，故魚身生得較扁平，魚嘴亦較尖細；而該類魚生活在淺海，陽光照射下，鮮艷奪目。

多見於南丫島及蒲台島一帶

莊棣華說，由於是珊瑚魚，並非漁排內大量繁殖的經濟魚類，因此數量較少，比較罕見。他擔心市民因好奇或嚮往「民以食為天」，大量進食，「人類對海洋生態的破壞達半世紀以上，不少魚類都因此大大減少」。他呼籲漁民捕獲稀有及珍貴的魚種時，應學前人一樣即時放生，讓牠們繼續繁衍。

香港海鮮業聯合總會主席李彩華表示，該類魚因魚身黃色加上形狀扁平，有如「荷包蛋」般，故此得名。該類魚屬於珊瑚魚，一般多出沒於淺灘及礁石邊，並非深海魚類，在香港水域多見於南丫島及蒲台島等一帶。該種魚可供食用，惟因環境生態問題，數量正不斷減少。

他又說，一些漁民捕獲稀有魚類，通常先聯絡熟客、老饕，直接兜售，又或放上社交媒體讓網民競投，所以很少在街市出售。按現時行情，該類魚大約每兩40元。

香港新界養魚協進會榮譽會長郭誌有表示，「荷包魚」有大有小，通常重四兩至兩斤，市民多數會清蒸吃。該類魚一年四季皆有，通常在印尼水域較多，本港水域則較少出現，亦較難捕捉。

或積存雪卡毒 煮熟仍難去除

醫生的話

海魚及珊瑚魚進食海藻維生，體內或會積存雪卡毒，而一些肉食性的魚類例如鰻魚等，體內毒素更多。過往市民進食海魚或珊瑚魚後中雪卡毒，時有發生。

愈大條愈毒

家庭專科醫生關嘉美解釋，雪卡毒主要源自海洋浮游生物，這些浮游生物生長在珊瑚礁周圍的海藻，當小

珊瑚魚吞食海藻後，毒素會積到體內，當小魚被大魚吞食，雪卡毒素濃度會在大魚體內進一步累積，愈大條的珊瑚魚積聚的毒素愈高，市民應避免進食三斤以上的珊瑚魚。

關嘉美續說，雪卡毒無色無味，就算魚煮熟後仍會存在，因此除了避免進食大條的珊瑚魚，還要避免吃魚頭、魚皮及內臟，尤其是肝臟和魚卵，因為這些部分通常含有較高分量的毒素。若果進食珊瑚魚後口角及手

部麻痺、嘔嘔、冷熱感覺顛倒、關節及肌肉痛，就有可能中雪卡毒，須立即求醫。人體吸取過多毒素，會影響循環及神經系統，尤其是患糖尿病、心臟病等的長期病患，更會加重病情。

翻查資料，今年一月一名44歲本地男子於家中晚膳進食海魚後，出現腹痛、口腔及四肢麻痺等中雪卡毒病徵。2001年8月，衛生署在四天内接獲四宗中雪卡毒個案，20人中招，他們分別曾進食東星斑及蘇眉等珊瑚魚。

市民有Say

不會食



陳先生(退休人士)：「家中有魚池，養魚(錦鯉)超過三十多年。(觀賞魚)用作食用不好，就算真的美味都不會食。」

不敢買



譚先生(會計)：「只在旺角金魚街(花園街)見過這類珊瑚魚，如果在街市見到此類魚都不敢購買作食用，因為太色彩鮮艷，不似平時街市魚檔上售賣的魚。」

如何提防雪卡毒

- 避免進食大珊瑚魚，尤其是重量超過三斤的大魚
- 吃珊瑚魚時避免吃魚頭、魚皮及內臟，尤其是肝臟和魚卵
- 進食珊瑚魚，勿同時飲酒、食花生或豆類，以防加劇病徵
- 避免全魚宴，以免食材來自同一大珊瑚魚
- 吃後口角及手部麻痺、嘔嘔、冷熱感覺顛倒、關節及肌肉痛等，盡早求醫

有機資源回收中心第二期平頂

【大公報訊】環境保護署轄下的有機資源回收中心第二期(O·PARK2)的平頂儀式昨日舉行，設施預計可在2024年投入運作，每天可處理300公噸廚餘。環境及生態局局長謝展寰出席平頂儀式時表示，O·PARK2是香港第二所有機資源回收中心，工程的平頂儀式標誌着廚餘回收網絡正邁向另一新里程，將本地廚餘回收的整體處理能力倍增。

廚餘回收力升至每日600公噸

本港現時每日的總廚餘處理能力約為250公噸，來自有機資源回收中心第一期(O·PARK1)和大埔污水處理廠「廚餘、污泥共厭氧消化」試驗計劃。連同預計於2023年投入服務的沙田污水處理廠「廚餘、污泥共厭氧消化」試驗計劃，香港的廚餘總回收能力於O·PARK2落成後預計可提升至每日600公噸。

政府於2021年發表了《香港資源循環藍圖2035》，提倡「全民減廢，資源循環，零廢堆填」的願景。在2020年，香港每日棄置約3200公噸廚餘在堆填區，佔本地都市固體廢物約



▲環境及生態局局長謝展寰(左四)昨日出席環境保護署有機資源回收中心第二期(O·PARK2)項目平頂儀式，並聽取承建商代表講解。

三成。為達至「零廢堆填」的目標，政府會繼續發展轉廢為能設施，以逐步取代由堆填區處理都市固體廢物，包括擴展有機資源回收中心，以提升處理廚餘的能力，藉此減低堆填區的壓力和氣味問題，以及減少溫室氣體排放。

O·PARK2將會利用厭氧消化技術將廚餘轉化為電能和肥料，把廚餘循環再造成可再生能源，預計每年可減少約67000公噸溫室氣體排放。O·PARK2是香港目前最前沿的低碳建築項目，承建商在施工期間實踐低碳施工技術，例如使用低碳水泥及鋼筋等，並將結合碳信用抵銷剩餘的碳排放，以實現項目施工期碳中和，為香港的低碳建築措施提供寶貴的經驗及立下典範。

多用途的士試行 可供輪椅客上落

【大公報訊】大昌行汽車與星群的士昨日公布，即日起試行兩部新款多用途五座的士，車尾設有輪椅上落斜坡，容許輪椅使用者直接上車，預計試驗期為四至六個月，並計劃於下一階段推出100部同類的士。市民可如常在街上截新的士，收費與一般的士無異，並接受信用卡付款。新款的士中排設有兩個可移動獨立座位，方便同行乘客照顧有需要人士，預約服務費維持120元。新車屬混能車，較普通的士廢氣排放更少。



▲新款的士中排設有兩個可移動獨立座位，方便同行乘客照顧有需要人士。

元朗鮮牛肉驗出二氧化硫

【大公報訊】食物環境衛生署食物安全中心昨日公布，中心早前在元朗大橋街市一檔戶抽取新鮮牛肉樣本化驗，結果檢出不可在新鮮肉類中使用的防腐劑二氧化硫，中心正與涉事檔戶跟進有關違規事項。

發言人表示，中心透過恆常食物監測計劃，從上址抽取該新鮮牛肉樣本進行化驗。結果顯示，樣本含百萬分之六百五十八的二氧化硫。根據《食物內防腐劑規例》(第132BD

章)，在新鮮及冰鮮肉類中添加二氧化硫屬違法，最高可判罰款五萬元及監禁六個月。

添加後肉類色澤更鮮明

二氧化硫是一種防腐劑，可用於乾菜、乾果、醃菜和鹽醃的魚製品等不同種類的食物，但根據《規例》不得用於新鮮或冰鮮肉類。個別販商為使肉類色澤更鮮明，會違法在肉類中添加二氧化硫。二氧化硫可溶於水

中，清洗和烹煮可除去食物中大部分二氧化硫。不過，對二氧化硫有過敏反應的人，在食用後可能會出現氣喘、頭痛或噁心等徵狀。

發言人提醒業界不可售賣摻雜二氧化硫的新鮮及冰鮮肉類，市民則應向可靠的街市檔戶或新鮮糧食店購買肉類，切勿購買或進食顏色異常鮮紅的肉類，同時需注意均衡飲食，因為偏食可引致營養不良或攝取過多的化學物。