

# 鼠鱈和玉梭鱼中毒在我国的首次报道

伍汉霖 金鑫波

(厦门水产学院鱼类研究室)

1976年夏和1977年春作者先后在福建闽南沿海和南海诸岛的西沙群岛调查时，发现2宗分别进食鼠鱈和玉梭鱼发生中毒的事例，现报道如下。

## 鼠鱈 *Gonorhynchus abbreviatus* (图1)

为鲱形目鼠鱈科鱼类。体延长，圆筒形，背、腹缘几乎直。头圆锥形。吻尖长，突出，吻端腹面有1短须。眼中等大，被脂膜复盖，位于头侧中部。口小，腹位，横裂。口侧自颏部至上颌前方各有1薄褶，形成深沟。唇厚，唇缘有许多縫毛。体被细小栉鳞。侧线平直。胸鳍和腹鳍基部有细长肉质附属物。背鳍1个，位于体之后半部。臀鳍小，位于腹鳍和尾鳍之间。胸鳍尖长。腹鳍小，始于背鳍下方稍前。尾鳍内凹。体灰棕色，腹部白色。背鳍、胸鳍和腹鳍黑色。臀鳍浅色。尾

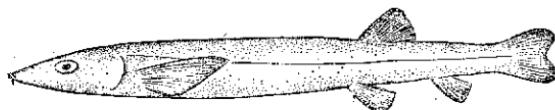


图1 鼠鱈

鳍上下叶末端黑色。分布于东海、南海，朝鲜和日本。为近海底层鱼类，个体较小，长约200毫米，产量少，无经济价值。

**毒性** 鼠鱈有毒，国内外至今均无报道。1976年7月中旬在厦门曾发生鼠鱈中毒事例。厦港某渔船渔民5人，煮食新鲜鼠鱈约3斤，4人食量较多，食后半小时至1小时内，逐渐感到头部发胀，面色苍白，精神萎靡，继之头痛难受，眩晕，不能坐立，随即躺倒不起，无恶心呕吐现象。4—6小时后病情开始缓解，次日不治而愈，无死亡。另一人食量较少，进食一个多小时后仅感头胀头昏，稍事休息，症状自行消失。厦门市水产局进行动物试验，将鲜鱼除弃内脏，鱼肉煮熟喂猫，猫食后不久就躺在地上打滚，随即昏迷，晕倒于地。有人试喝鱼汤感到舌麻。动物试验证明鱼肉有毒，不宜食用。渔获物大都丢弃。

## 玉梭鱼 *Ruvettus pretiosus* (图2)

为鲈形目蛇鲭科鱼类。体延长，侧扁，背缘较平直，腹缘浅弧形，腹部有坚硬隆起线。头中等大。吻尖突。眼上侧位，眼后缘适位于头部中央。口大，斜

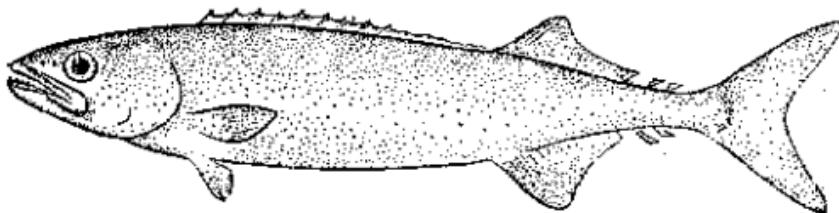


图2 玉梭鱼

裂。下颌突出。上颌骨伸达眼后缘下方。有大犬齿。体被小圆鳞和骨质棘状物。无侧线。背鳍2个，其后有2个小鳍。臀鳍后方亦有2小鳍。胸鳍尖圆。尾鳍分叉。尾柄无隆起嵴。体紫褐色，腹部灰白色。为大型鱼类，全长可达3米。栖息于世界各暖海的较深海区。用延绳钓捕获。肉不能食用，可作深海鲨鱼的钓饵。我国台湾省和南海诸岛海域亦有分布。产量少，不常见。玉梭鱼和异鳞鲅 (*Lepidocybium flavo-brunneum*) 外形，比较相似，但后者侧线明显，作深波浪形弯曲；鳞片特异，体侧的鳞片为栉鳞与圆鳞混杂，在这些鳞片四周由有孔的管状鳞围绕形成网状构造；尾柄每侧有1隆起嵴。

**毒性** 据国外报道玉梭鱼肉含脂质高，几呈蜡状，食后会引起中毒，急性腹泻。1977年4月，作者在南海诸岛海域西沙群岛的永兴岛调查时，某渔船12个渔民进食1尾重10余斤的玉梭鱼。个别人尚未吃完即感腹部不适，大部分人因肉味不佳没有吃完。随后在半小时至1小时内全船人员均先后发生急性腹泻、下痢、里急后重等症状，一天达十余次，延续24小时后始渐自愈，无死亡。进食者反映，该鱼鱼肉有油辣味，刺口，麻舌，不宜食用。国外以玉梭鱼肉的提取物制成泻剂，供药用。