

几种日本商品海藻样品的鉴定与介绍

夏 恩 湛

(中国科学院海洋研究所)

一九八四年夏,受外贸部门嘱托,我们有机会接触到一些日本客商希望在中国购买商品海藻所提供的样品。日本人民对食用海藻具有悠久的历史,每年对有食用价值海藻的需要量约一万吨干品,而日本本国的产量,仅能满足需要量的60%,其他40%的海藻则需要依靠进口。我们对这部分样品中较为完整的个体进行了鉴定,共有五个种,它们均属于红藻门。在这五个种中除了鸡冠菜 *Meristotheca papu-*

losa (Mont.) J. Ag. 只见于广东省外,其他四种,在我国南、北沿岸广为分布。因此,我们把这些种类的基本特征、地方俗名、食用方法和其他用途,以及它们的分布地区和生长环境、生殖季节作一概括性地介绍,以便沿海各地居民识别和采集加工,支援外贸出口,为国家加速四化积累资金。同时对各地基层收购单位提供正确鉴别这些种类的依据,避免错收而造成的积压和浪费。

1. 蜈蚣藻 *Grateloupia filicina* (Wulfen) C. Ag. (图1)

蜈蚣藻是一种世界性的暖温带性种类,分布极广。在我国北起辽东半岛,南至广东省沿海均有记录。它生于潮间带的石沼中或泥沙滩的碎石上,在有养殖海带的浮架上也可见到。它的生殖季节因各地气温不同而有所差异,黄渤海地区的蜈蚣藻,四分孢子囊和囊果见于6月以后,在南海地区则略有提前。蜈蚣藻的藻体紫红色到暗紫红色,手感粘滑,体直立,单生或丛生,有明显的主轴,亚圆柱形或扁压,从主轴的两边生出1—3回规则或不规则的羽状分枝,基部具一圆盘状的固着器,整个藻体7—25厘米高。本种因生长地区和季节不同,藻体外形变异很大。

2. 盾果藻 *Carpopeltis affinis* (Harvey) Okamura (图2)

盾果藻是一种生长在潮间带的红藻,在我国分布相当广泛。辽宁省、山东省、浙江省的外海岛屿,以及广东、广西沿海均能生长。它们生于中、低潮带的石沼中或岩石上,藻体暗紫红色,有的近于黑紫色,个体不大,一般有



图1 蜈蚣藻 *Grateloupia filicina*

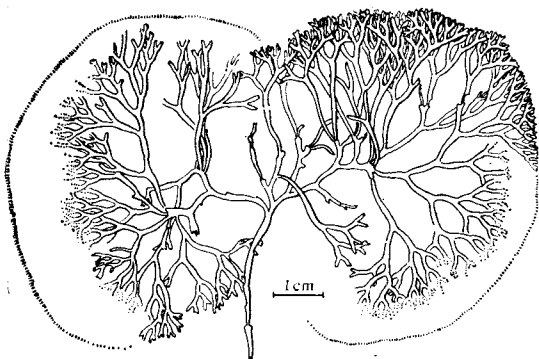


图2 盾果藻 *Carpopeltis affinis*

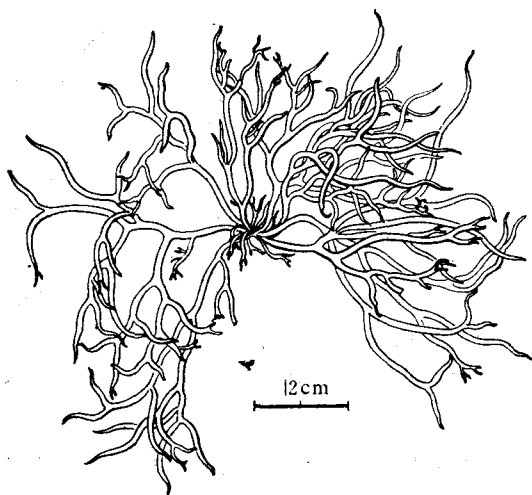


图3 鹿角海萝 *Gloiopeltis tenax*

5厘米高，可达7厘米。软骨质，藻体上部扁平，数回叉状分枝，分枝很密，常簇成团块状，下部纤细，基部具一圆盘状固着器。

3. 鹿角海萝 *Gloiopeltis tenax* (Turn.) J. Ag. (图3)

商业样品中的海萝是鹿角海萝 *Gloiopeltis tenax* (Turn.) J. Ag.，鹿角海萝的藻体为紫红色，软骨质，一般5—10厘米高，最高可达12厘米，丛生，幼体的枝为圆柱形，其后扁压，宽1—4毫米，整个藻体为数回二叉式分枝或不规则的分枝，末端分枝常弯曲象鹿角，故名鹿角海萝。

海萝是我国南北沿海产量较多的种类，辽宁省、山东、河北、江苏、浙江、福建（包括金门）及广东省的雷州半岛和台湾省的基隆均

有生长，鹿角海萝则只见于长江以南的沿海各省。其地方俗名：福建省福安、平潭和广东省的上、下川岛谓之红菜；福建莆田、厦门称之为赤菜；广东的惠来、海丰、惠阳等地叫胶菜；古代药物文献曾用鹿角菜、鹿赤菜和猴葵等名。它生长在中潮带的岩石上，生殖季节在4—6月，南海地区则略早。

4. 鸡冠菜 *Meristotheca papulosa* (Mont.) J. Ag. (图4)



图4 鸡冠菜 *Meristotheca papulosa*

鸡冠菜是一种热带性海藻，在我国只发现于广东南部及台湾省的基隆和兰屿。食用方法：台湾人民将鸡冠菜与菜共烧。大陆人民则将其干品煮溶，冷却后成凝胶状食用。鸡冠菜，过去书刊曾称之为凤尾菜。

鸡冠菜的藻体为紫红色到暗紫红色，基部有一圆盘状的固着器，向上有一楔形而纤细的茎，藻体分裂为数个不规则的裂片，呈叉状，裂片宽1—5厘米，体最初为全绿，以后生不规则、分枝状的广开小枝，长短小枝不规则的

混杂排列为篦齿状。由于藻体的年龄不同，其外形和分枝方式也有所不同。藻体幼期较薄而光滑，以后则变为肥厚多肉，色泽也加深，成熟后的藻体非常粗糙并具疣状突起。

5. 江蓠 *Gracilaria verrucosa* (Huds.) Papenf. (图5)

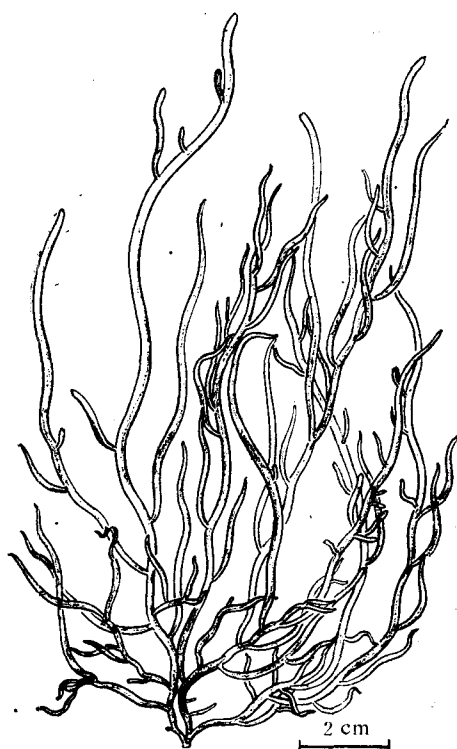


图5 江蓠 *Gracilaria verrucosa*

江蓠在我国沿海各地均为居民所喜食用的海藻之一，一般采收后煮成冻（即凝胶）以备食用。山东烟台，福建南日岛、连江则把江蓠制成清凉食品，山东荣成人民则用一种俗称尖锥的贝类共烧，成品叫尖锥冻，山东即墨则凉拌食用。江蓠的经济价值很大，这与近年来江蓠在琼胶工业中由原来的辅助原料跃居成主要原料有关。江蓠所以在琼胶工业中成为主要原料，是由于提取优质琼胶的工艺方法得到了解决，同时与石花菜 *Gelidium amansii* (Lamx.) Lamx. 比较，有资源丰富，生长快和产量高等特点。江蓠的适应能力很强，因而生长范围极广，在海水比重1.008—1.030、水温5—30℃

的海区中均能生长，一般说在较为肥沃而平静的内湾中生长最好。生长基质多样，岩礁、石砾、贝壳、竹片等均能附着。其生殖期，在黄渤海全年均可看到幼体和成熟的藻体，成熟期在7—10月，向南成熟期略为提前。

江蓠的藻体紫褐色，有时略呈褐或绿色，软骨质，体直立丛生，圆柱形，基部有一盘状固着器，高10—50厘米。藻体一般都具一及顶的主干，径1—2毫米，分枝1—2次，互生或偏生，分枝基部略有缢缩。

江蓠由于生长范围广，地方俗名很多，龙须菜是过去书刊上曾用过的名称，辽宁省的金县、旅大；山东省的烟台、荣成、乳山也用此名。山东龙口、日照和砣矶岛则分别称为牛毛、鬚菜和牛鬚菜。福建省连江叫江蓠为竹筒菜，南日岛称之为水索面或牛头发，平潭、厦门叫海面线。广东闸坡叫发菜，汕头、北海叫海藻，海南岛则叫它为粉菜。

近年来，由于江蓠在琼胶工业中的地位日益重要，江蓠的自然产量远远不能满足生产上的需要，我国不少水产养殖和科研单位已全面的开展了其增、养殖的研究，相信不久将会取得满意的成果。

《中国海洋与湖沼学报》

(英文版)

征 稿 启 事

本报英文版自1982年问世以来，已得到国外读者的好评。现应国外书商的要求，已签订每年向国外发行四期的合同。为保证我国在海洋湖沼科学方面的学术水平，赢得应有的国际声誉，特在全国范围内向老一辈的专家和有创新精神的中、青年学者征稿；请把你们的研究成果、新的学术创见，汇写成文，寄送本报英文版编辑部。稿件一经采纳，即酌致稿酬。

通讯地址：青岛市南海路7号

《中国海洋与湖沼学报》
(英文版) 编辑部