

# 鳥名的由來 · 巴鴨、魚鷹



巴鴨

巴鴨

巴鴨是中文圖鑑裡正式的鳥名，名字頗為奇怪，為什麼要用「巴」這個字呢？「巴」字有黏結、貼近、張開、期盼等意思，真有意思可以利用的嗎？似乎沒有，勉強關連的只有族群的稀有性，值得賞鳥人對牠的「巴望」吧！此外，名詞有突起、可抓持的物體，例如巴掌、尾巴。由「巴」字造字甲骨文，像一個人長著不成比例又大又長的手，表示手大、手長、善於攀爬的人。其原義是遠古時代生活在西南高山叢林地區（大蜀地區），手大、手長、善於攀爬的人（被稱作巴人）。（註1）那巴鴨沒有象形的意涵呢？仔細觀察巴鴨的臉型，倒可以看出有「巴」字變形的圖樣，即其眼睛左、右各半的黃色斑塊當成巴字的上半部，而最後一劃由白色線條來圈劃完成，便成了臉上有「巴」字的鴨子了。

巴鴨的英文名為Baikal Teal，Baikal是貝加爾湖，Teal是水鴨，意指貝加爾湖的水鴨；沒錯，巴鴨物種的模式產地在西伯利亞的貝加爾湖。（註2）巴鴨名字由來有一說法，是認為來自於「Baikal」這個字的音譯。巴鴨學名*Anas*

文、圖／蘇貴福

*formosa*，意思是美麗的鳥。巴鴨的確非常漂亮，這種美麗的水鴨在世界上非常稀有，而且屬於遠東特產。在西日本或日本海邊還可以看到成群的巴鴨，但在關東地區就沒辦法看到這麼多隻，大抵上只有一至數隻；而在台灣，巴鴨被歸類為稀有的冬候鳥。

有關巴鴨臉上的圖案，有被形容像「太極」圖紋（註3），另《台灣鳥圖鑑第二卷》中記載：「巴鴨，『巴』字為日本化漢字，因字形似太極圖，為太極圖之意。巴鴨臉部羽紋宛若太極圖，故有巴鴨之日名。今沿用此日名，不無商榷之處。」（註4）然而巴鴨還是巴鴨，沒有被稱為「太極鴨」，或許「太極」圖紋還不夠像吧！其實「巴鴨」一詞沿用自日文，因為巴鴨的日文トモエガモ，是大正時代由日本鳥學會所統一命名。日文「巴(ともえ)」，是將射弓時所用的鞞(とも)圖案化的圖形，也有直接當成了「鞞繪」的說法。還有一說是將勾玉(まがたま或寫成「曲玉」，一種配在身上的玉)圖案化的圖形。圖形如圖1及圖2所示，可以由一個巴到九個巴，巴也有順時針及逆時針之別。這些是正式的圖案，後來還演變出其他形狀，也有去角成為流線形的，甚至簡化成太極圖，被稱「陰陽勾玉巴」，另有「有馬巴」、「長尾巴」等將尖端拉長的。（註5）



圖1：兩個巴



圖2：四個巴



圖3：巴型銅器外觀

日本古代有「巴形銅器」，乃日本彌生古墳時代的青銅製的金屬飾物，由中空半球狀的本體伸出巴形彎曲的數支腳，裝飾於革製的盾上或箭袋上，有權威的象徵性，大小約「巴掌」大。巴形銅器外觀如圖3所示，巴形則為每支伸出之腳的形狀，倒像「迴力鏢」的形狀。再回來看看巴鴨的臉上色塊，黃白色與綠黑色皆有巴形圖案，尤其是綠色斑塊確實如迴力鏢的形狀一般，難怪會被稱作「巴鴨」了。其實，巴形也出現在日本忍者的暗器上。下次再看到巴鴨時，應該會多一些想像的時空了。

## 魚鷹

「魚鷹」一詞應是近代定義的名詞，就字義而言，一看就知道是吃魚的鷹，但古時候並不叫做「魚鷹」。《詩經》裡提到「關關雎鳩，在河之洲。窈窕淑女，君子好逑。」其中的「雎鳩」其實就是「魚鷹」。

這首詩創造了思春時期年輕男女的意象，「窈窕淑女，君子好逑」成了耳熟能詳名句。然而「關關雎鳩，在河之洲」究竟是什麼意思呢？其中的「雎鳩」在《爾雅翼》卷十二雎鳩裡提到：「雎鳩，鷓類。今江東呼之為鷓，好在江渚山邊食魚，故詩云：『關關雎鳩，在河之洲』也。鷓，鳥之摯者；故曰『鷓』。」由此可知，以前吃魚的鷓在江東稱為「鷓」，就是「雎鳩」。而現代人在分類學上，即將魚鷹納入鷓科，一科一屬。

「摯」音虫`，有兇猛之意，也有誠懇之意，如真摯、誠摯。《詩經》所提，應該是取其誠懇之意，「關關雎鳩」是形容繁殖期魚鷹的叫聲呼應。魚鷹除繁殖期外，幾乎不叫，能從呼應的叫聲去感知其真摯、誠懇，詩人還真有本事！猛禽無雙，除了繁殖期會成雙出現之外，一般大多單獨行動，其表現大概就只有「兇猛」兩字可以形容吧！「鷓」音虫`，即

註4：《台灣鳥圖鑑》第二卷，台灣省立鳳凰谷鳥園。p82



猛禽。由此可知，即使猛禽，在繁殖期也有溫柔的一面，生命總是在摯愛中才得以延續！「鷓」字屬形聲字，部首「鳥」為形，「𪇐」為聲，有金文大篆而無甲古文，由金文大篆的字形似乎可以體會「𪇐」應為「衝入水中所發出的聲音」，也可見其抓魚經常出現的形象。

魚鷹的日文名ミサゴ，由《ビクシブ百科事典》所述：「ミサゴ一詞係由飛入水中的聲音ビシャゴ轉化而來。其漢字也用鷓及雎鳩，與中國古稱相同。」魚鷹的英文名Osprey，內含猛禽prey字眼，學名*Pandion haliaetus*，身長56-62公分，除了南極洲外各大洲皆有分布；在台灣，則屬冬候鳥。另大陸所稱「魚鷹」，其實常指鷓鷯的別稱，亦善捕魚，常經漁夫馴養後成為捕魚工具。

日本壽司的起源相傳與魚鷹有關，即魚鷹抓到魚後，可能未吃完而留在岩石上，經潮水沾附而自然發酵，變成有如以醋醃漬而成的美好風味，被人們發現後，將此「被留下而發酵的魚」稱作「ミサゴ 鮓(すし)」，意即「魚鷹壽司」。其實魚鷹沒有貯食的習慣，被留下的魚肉大概是別種鳥的誘餌吧！實際上這種「魚鷹壽司」的存在原因是不明的，不過，日本傳承上使用「魚鷹壽司」的店名還不少。下次吃魚壽司時，您或許會想到魚鷹吧！

註1：象形字典 <http://www.vividict.com/WordInfo.aspx?id=1467>

註2：維基百科：巴鴨

註3：《台灣野鳥手繪圖鑑》p58

註5：日文維基「巴」：<http://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%B7%B4>