

台灣特有的3種淡水魚 高身鯿魚·河氏棘魷·台東間爬岩鰍

文圖：邱顯明

最近我國漁船在美國阿拉斯加海域捕捉鮭魚，掀起一場中美漁業紛爭。美國人視鮭魚為海洋重要的自然資源，訂有嚴密的保護措施。事件的誰是誰非，不是我們論斷的主題，本文要報導的是，先進國家對自然資源重視和保護的態度，值得國內參考。本省目前尚稱豐富的東部淡水魚類，正遭遇到生存的危機。國人對這些魚類的保護態度又如何呢？

本省在工業化的過程中；由於法令不夠週延，執法態度消極，加上大家對自然資源觀念的偏差，河川死的死，魚類絕種的絕種，活着的也危機重重，瀕臨滅絕的邊緣。

本省西部河川溪流，污染情形相當嚴重。最後幾條乾淨的溪流，大都在東部的花蓮、台東兩縣。以秀姑巒溪系中的拉庫拉庫溪、豐坪溪和台東的新武呂溪等，淡水魚類資源最為豐富。但這些珍貴的淡水魚都遭到同一命運——面臨電、毒、炸的危險。

這些淡水魚族中，以高身鯿魚、河氏棘魷、台東間爬岩鰍，濫捕情形最為嚴重，再不嚴格取締非法捕魚，這些魚類往後勢必在本省淡水河川中絕跡。

高身鯿魚是僅產於本省南半島東西兩側溪流的經濟魚類，俗稱“鯽仔”。過去有句話，“有錢吃鯽，沒錢吃鰻”，鯽指的是高身鯿魚，鰻指的是鱸魚。

這種魚在溪中的生活條件要求很高，為了適應急湍的溪流，身體成流線型

；通常在潔淨的溪石間覓食。繁殖季節則游到水溫約15°C的山區河段產卵、孵化。目前除了秀姑巒溪，其他河川很少見到。

高身鯿魚的肉質細嫩，味道鮮美，可惜細刺較多；油炸或煎煮都相當可口，做薑絲湯味道尤其鮮美。花蓮的阿美族人捉到這種魚，都拿來煮魚酒，是他們的佳肴之一。

何氏棘魷的體型可以大致一台尺，特徵是鱗片特別大，有十元硬幣般粗，本省人都通稱“溜仔”，外表很像池塘養殖的草魚。

棘魷的肉質一如高身鯿魚，細嫩鮮美，但暗刺很多。花蓮縣玉里鎮附近的豐坪溪、秀姑巒溪、拉庫拉庫溪中；捉得到高身鯿魚的河段，也可以捉到何氏棘魷。是否兩魚的習性相同，生活條件相似？

除了這兩種大型的魚類，台東兩縣溪流中特產的“台東間爬岩鰍”命運最為悲慘。這種成熟體型8~10公分，專刮食石藻和浮游小生物的小魚，是最典型的鄉土魚種，但被捕的却最多，天天在市場上可以看到它。

爬岩鰍會受到歡迎，是因為它除了一條脊椎之外，沒有明顯的刺，整條魚可以細嚼吃下去，味道十分鮮美。

這三種台灣特有種的淡水魚類，都面臨電、毒、炸的濫捕威脅，其中以電魚最嚴重，炸與毒為害最大，大小通吃、竭澤而漁的結果，可能使它們和香魚一樣，走上滅絕之途。 ■



台東間爬岩鰍



河氏棘魷

高身鯿魚