



■ 鱒魚生魚片。



■ 階梯狀養殖鱒魚的「魚田」。

春谷養鱒農場烹調有一手

被稱為「魚中貴族」的鱒魚，因為膽固醇含量近乎零，頗受老饕們喜愛。在苗栗南庄有很多餐廳打著「鱒魚餐」為號召，其中，以最早到南庄開池養殖鱒魚達10年的「春谷養鱒農場」，由經理許銘德一手烹調技藝最為著名，前副總統李元簇品嚐後，也誇讚肉質鮮嫩，風味鮮美。

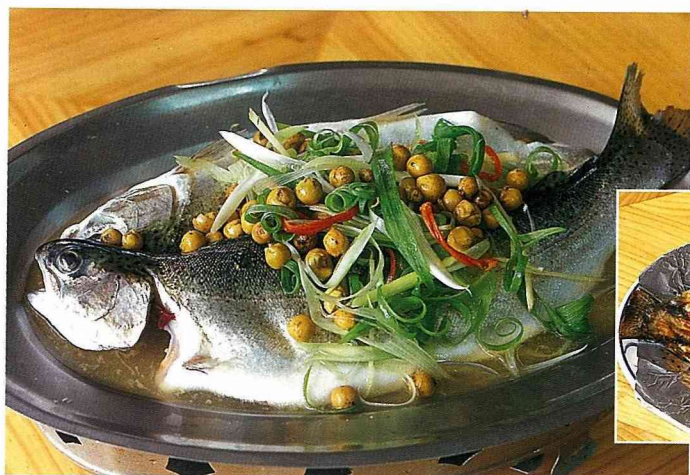
許銘德說，因父親許燈財在南庄小東河地區養殖鱒魚，為延續家庭事業之故，原本學習企業管理的他，因此投入養殖鱒魚工作。當時，他認為鱒魚的烹調料理方式不多，遂在省水產試驗所協助下，接受養殖訓練，之後，並自台北的一流餐廳聘請大廚師，學習鱒魚的烹飪料理。

許銘德發現鱒魚屬高白蛋的魚類，烹調時，應特別重視火候，且因魚肉含高量酵素，活魚宰殺處理之後，於3~6小時內食用，肉質最為鮮美，若再多放1~2小時才品嚐，魚肉即變軟不爽口；另外，煮食太久，也會使肉質變硬、不好吃。許銘德表示，以清蒸鱒魚為例，大多以中火烹煮約7~8分鐘，即可食用。

就養殖技術方面而言，虹鱒可說是一種最環保的魚類，對水質的要求相當高，其養殖環境須在無任何污染的清冷泉水，且需要在完全活流水，此條件在台灣只有在高山地區才找得到。

許銘德克服先天的限制，利用天然谷道，引用鹿場大山、雪霸山系的高冷泉水，在小東河順著山谷地勢興建梯狀魚田，達到泉水流動的要求，供應足夠活水使鱒魚能夠生存。

但虹鱒目前仍無法自行繁育，業者須於每年冬季自日本或美國引進受精卵，自行孵化培育出稚魚，再經一年飼養成魚，相當不便，且受制於人，許銘德下一步將努力於鱒魚本土化培育工作，希望虹鱒能真正馴化成為本土魚種。



■ 清蒸鱒魚。



■ 烤鱒魚。