

7 林緯杉·林彬志 的養苦花經



林緯杉、林彬志兄弟

近山知鳥音，近水識魚性。居住在花蓮縣光復鄉，中央山脈山腳下大豐村的林緯杉、林彬志兄弟，為實現與延續孩童時期的夢想，進而愛

魚、知魚、養魚，從外行開始摸索入門，其間不斷地請教學者專家，多年的養殖試驗努力，到現今已成為養殖「苦花」的行家。

重現家鄉味的休閒漁場

林緯杉指出，在幼年時，兄弟倆經常跟著其他玩伴，到村落附近嘉農溪支流的光復溪（又稱「嘉濃濃溪」，阿美族原住民語音，即水勢很大聲的意思）畔，拿根簡單的釣竿，繫上釣魚用尼龍絲線與浮標作成釣具，再鉤上蚯蚓當釣餌，就可以在河邊釣些淡水魚，帶回家為餐桌加菜。長大求學、就業、退伍返鄉後，再重回童年嬉遊垂釣的場景，發現整個青山綠水的大環境，在歷經天災地變劫難後，地形地貌有很大的改變，唯獨光復溪的河水，仍然日夜潺潺川流著，溪流裏游動的「苦花」，魚群數量則明顯減少許多。

兄弟倆許下「重現魚兒水中游」的心願。從民國89年開始，先雇請怪手機具重新整理家園，並建造飼養「苦花」用的圓形養殖池，完工後，從光復溪引進溪水，再放養高價買回來的「苦花」魚苗，過沒多久的時間，竟發現「苦花」魚苗一隻隻浮現水面，追查其中的原因，才發現原來是溪水裏的含沙量太高，減少了「苦花」的呼吸空間。察覺原因後，便針對問題調整並控制水質，以適合「苦花」生長與繁殖。

會側身翻轉的激流勇士

俗稱「苦花」的台灣鏟領魚，在台灣分布甚廣，是典型的台灣森林魚類。雜食的台

灣鏟領魚，喜歡躲藏在岩石間隙中，主要以溪床岩壁上附著之藻類及水生蜉蝣昆蟲為食。

台灣鏟領魚在外貌特徵上，身體呈長而略圓的紡錘流線型，頭寬圓而稍尖，吻部較短，圓鈍而突出。體被中型銀白色圓鱗，魚鱗為軟性膠質，側線完整。體背黃綠色，腹部銀白，背側鱗片基部具黑點；加上有力的尾鰭，得以在險惡的地形與激流裏活躍自如，使得它擁有「激流勇士」的封號。

在激流中覓食或上游時，為了免於身體受到傷害，魚體上的保護黏液，是其他魚種的2倍以上。在溪裏啃食岩石上附著的藻類時，身體常會側身翻轉，所以，在山澗野溪中，如果看到閃爍的銀光，若隱若現浮在水中，很可能是台灣鏟領魚成群出來覓食，因而又稱為「水中螢火蟲」。由於台灣鏟領魚的體長，可以長至50公分以上，體重超過750公克以上，但平常僅約15~25公分左右，頗受釣魚朋友們的喜愛，原住民則將它視為珍品，只有部落裏的長老可以食用，故又名為「長老魚」。

原味呈現的鹽烤苦花

整條「苦花」魚，除較粗的魚骨、魚刺外，幾乎都可以食用。「苦花」全身的鱗片，為營養豐富的軟性膠質，在加熱到80℃時就會融化，而內臟也是珍品，不必刻意的拿除。

最能表現原味與美味者，是以鹽烤的作法，在高溫的烤爐裏，「苦花」魚的軟性膠質鱗片與油脂，將魚肉的鮮度與甜度封鎖住，更把「苦花」魚獨特的味道給帶了出來，入口後，即散發出「苦花」魚的獨特香味，尤以內臟部分更是鮮美，微苦中帶些甘甜，讓人有意想不到的新鮮感。

向耕休閒漁場

(03) 8731-339 · 花蓮縣光復鄉大豐村161號