



水利孳生萬物以養人

貧農釣青蛙撿蝸牛顧三餐

吳再欽

水圳灌溉農田，也孳生萬物，在農村生活記憶中，稻田釣青蛙、圳邊草叢撿蝸牛，是老農的深牢記憶，談笑風生中也潛藏無奈與苦楚，因為釣青蛙、撿蝸牛在當年並非休閒娛樂，而是顧三餐的生計，在缺乏魚肉面有菜色的貧農年代，除了青蛙與蝸牛，連蟾蜍都是極佳的蛋白質來源。

水田釣到的青蛙，是俗稱「四腳仔」、「水雞」的虎皮蛙，肉質細緻Q彈口感，是很受歡迎的水產食物，農民釣到青蛙除食用，也能出售賺點小錢。時至今日，雨後水田依然傳來蛙鳴聲，老農懷念早年釣青蛙的趣事，可惜

的是，早年水田釣獲的虎皮蛙因大量使用農藥，數量大幅減少，現在稻田鳴叫求偶的大都是蟾蜍及吼聲如牛蛙的亞洲錦蛙。市售的青蛙肉大都是牛蛙，料理之前剝皮切塊，裝在碗盤中沒有整隻青蛙的形狀，不像過去虎皮蛙都是整隻下鍋。

炒螺肉美味歷久不衰

倒是生命力超強的蝸牛，迄今「炒螺肉」仍是一道美味佳餚，每於雨後就有人撿蝸牛。與九層塔、辣椒猛火熱炒的炒螺肉，香辣酥脆，與啤酒更是絕配，山產或海產攤都少不了這道傳統野味。最近網路流傳一則有人到夜市點了一盤「炒螺肉」，以為是海中的螺貝，直呼美味，事後才知道是常見的非洲大蝸牛，直呼嘔心。網友紛紛留言告知：蝸牛本來就是早年引進供食用。



炒螺肉需求高，迄今仍有人撿蝸牛

釣青蛙是重要的食物採集

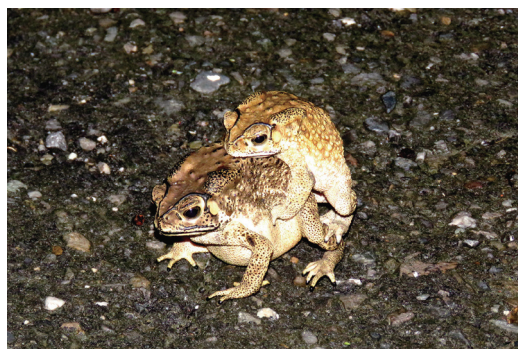
老農也是嘉南灌區水利小組長陳志男說，小時候農家普遍貧窮，水田抓捕

青蛙是重要的食物採集。小青蛙在種黃麻、田菁的農田即可徒手捕獲，或以釣線綁蚯蚓，釣竿上下晃動誘引青蛙緊咬蚯蚓而被釣上。較大的青蛙要以短釣竿插在田埂以蚯蚓為餌，上鉤的青蛙難以脫身。釣青蛙需夜間行動，通常是青少年或成年人從事，大約在傍晚插釣竿，深夜巡視將上鉤的青蛙解下裝在魚簍。

除了釣青蛙，同一時期也有很多人抓蟾蜍來吃，有老農說蟾蜍肉比青蛙肉好吃。

蟾蜍皮膚粗糙有許多小疙瘩，也被稱為「癩蝦蟆」，其實也是蛙類，只是外形有點可怕，很少會想到要吃蟾蜍

肉。老農林順興說，在物資缺乏的年代常捕捉食用。他說，早年農村個人及環境衛生不好，很多人皮膚生疥癬，小孩子常常「臭頭爛耳」，老一輩說吃蟾蜍



交配中的蟾蜍最容易被捕獲



虎皮蛙俗稱四腳仔或水雞



肉或蛇肉可解毒改善體質，是當年很流行的食療，皮膚不好的人吃了蟾蜍肉後欲罷不能，也呷好鬥相報。

蟾蜍也常捕捉食用

與虎皮蛙比較，蟾蜍可以在較乾燥的陸地生活，對環境的適應力強，主要棲身於闊葉林、河邊草叢及農林地，也會出沒在人類活動的地區，常在夜間的燈火下捕捉蚊子。林順興說，他小時候常到水圳的草叢，被手電筒照射的蟾蜍會靜止不動，捕抓很容易，幸運的話兩三個人一個晚上可以抓到3、40斤。他說，鄰居小孩所抓的蟾蜍都賣給社區一名專業的屠宰商，每個月宰殺上千隻的蟾蜍。

蟾蜍耳後有毒腺分泌毒物，是古代五毒之一，因此要切掉頭部及剝皮才能煮食。林順興說，食療的以煮薑絲湯為主，他喜歡吃油炸，連蟾蜍的內臟都有人食用，時至今日，仍有少數人抓蟾蜍食用，不是為了解毒，而是懷念美味。



蟾蜍外型不雅，但很多老農懷念其美味肉質

虎皮蛙棲地被嚴重破壞

農田大量使用農藥，環境用藥也普遍，青蛙棲地被嚴重破壞，近40年來，平原的農田、沼澤濕地已很難看到虎皮蛙，目前菜市場販賣的絕大多數是人工飼養，少數在山谷野溪釣獲。

青蛙和蟾蜍產卵時必須找一個合適的水塘，當雄性找到合適的水體後就開始鳴叫，雌性被其鳴叫聲吸引而前往，因此下雨後水田蛙鳴不絕，但現在絕大多數是蟾蜍。

最近幾年雨後的水田，常聽到特別宏亮且低沉如牛吼的聲音，民眾以為是可以食用的野生牛蛙，其實是外來種「亞洲錦蛙」。於1998年在高雄林園、鳳山水庫一帶被發現，現在分布範圍很廣，族群有持續擴張的趨勢，現在連市郊住宅區都有可以發現。最可怕的是生殖力驚人，卵多達2萬餘粒，而蝌蚪期僅需約2至3星期即可變態成小蛙。

外來種亞洲錦蛙入侵

路上被壓死的老鼠、蛇，常是八哥鳥的食物，接連幾天下雨，馬路上常見亞洲錦蛙被車子壓死，卻不見八哥光顧，原來亞洲錦蛙皮膚有毒，誤食有中毒危險，動物咬牠嘴會麻，所以都不敢吃，幾乎沒有天敵。

用來炒螺肉的非洲大蝸牛是只台灣眾多蝸牛品種之一，1933台灣年由日藉教授從東南亞引進蝸牛推廣飼養，原想補充人民蛋白質營養，當年人工飼養

的蝸牛逃竄繁衍迄今。非洲大蝸牛「見青即食」，無所不吃，白天躲在草叢陰暗處無從察覺，露水未乾的清晨外出覓食，又稱為「露螺」，旱田作物無一倖免，尤其是蔬菜，上午到農田只見殘破的葉片，蝸牛已逃之夭夭，農民氣憤可想而知。

下雨過後撿蝸牛

到了春用及夏天颱風豪雨季節，受不了潮濕的蝸牛就會爬到乾燥處，就是撿露螺的好季節，隨便撿就是一大桶。水利小組長陳志男說，小時候農家普遍貧窮，難得吃到魚和肉，釣青蛙和撿蝸牛就成為小孩子的課外活動。

雖然可以食用，但蝸牛肉處理很費



下雨過後水圳護岸很容易撿到蝸牛



蝸牛雌雄同體異體授精，繁殖力強

工，打破取出螺肉，只切取頭部及斧足，摻合爐灶的灰燼多次搓洗黏液。農家普遍使用瓦斯爐後，改用明礬或啤酒，也可以採香蕉葉或芭樂樹葉洗。貧農年代只求吃飽，蝸牛肉只有簡單料理，廚藝較精的主婦，蝸牛肉加蔥薑蒜及九層塔爆炒，是蝸牛料理最經典的一道料理，迄今都沒變，市面上的炒螺肉就是這一味。

早年農家也會撿蝸牛打破取肉餵鴨，鴨一口吞下毫不含糊，或用大鍋煮熟取出肉餵豬。貧農年代的禽畜和主人一樣缺乏蛋白質，蝸牛是極佳的來源。



蝸牛肉炒九層塔是最經典的口味



蝸牛肉清洗處理很費工



蝸牛肉必須猛火熱炒才會香辣酥脆

加九層塔熱炒經典風味

約在1970年代，山產餐廳看到商機，在菜單位增加「炒螺肉」，依然是炒九層搭的風味，一堆出大受歡迎，配

啤酒最合味。平地及海邊的水產店也不落人後，紛紛跟進，最後連夜市都有專門的炒螺肉攤。從事抽水機工程的許健致說，年輕時最常的宵夜就是到夜市叫一盤炒螺肉配冰涼的啤酒，意猶未盡再來一盤，曾經一次吃三盤，嚼到牙床酸軟。

農村小孩撿蝸牛賺零用錢

餐飲業的蝸牛用量很大，小時家住山區媒體人黃文記說，村裡的小孩每於暑假就開始撿蝸牛賣給山產餐廳。

為什麼蝸牛多到撿不完？原產於非洲的蝸牛很耐旱，不下雨的乾季，蝸牛會縮進殼裡，以薄膜封住殼口，此狀態可維持數星期度過乾旱，下雨時後蝸牛紛紛出來覓食、交配，而雌雄同體更能讓蝸牛快速繁衍。如持續下雨環境過度潮濕，蝸牛會往乾燥處爬行，其速度緩慢，很容易在馬路上被壓碎，牠們的肉也沒有浪費，野鳥特別是八哥馬上搶食一空。



下雨後亞洲錦蛙出現在民宅車庫，其吼聲如牛蛙