

一粒田螺煮九碗湯

水圳埤塘摸田螺挖河蚌 沉潛多年野味又被熱炒

吳再欽

水庫、埤池、水圳及社區農塘，除了供應灌溉及民生用水，早年也養殖魚蝦增加收益，其中田螺、河蚌不用刻意放養就能大量繁殖，隨時可以看見農民摸田螺、挖田蚌，隨著環境變遷，水汙染及外來種福壽螺侵占地盤，野生田螺已少見，特別是本土原生種圓田螺，但美味沒被遺忘，已有專業養殖，田螺又被熱炒上桌。

國內埤圳密度非常高，早年村里農民也常一起開鑿埤塘共用，大小不一，小的常有

水牛泡水，南部地區稱為「牛屎窟仔」。埤塘不管放養什麼魚，池底幾乎都有田螺和河蚌，水圳也是，稻田也有鰱魚、泥鰍、田螺、青蛙等棲息，農民抓魚、釣青蛙、摸田螺，其中以摸田螺最簡單，不需特別捕撈技巧。

農民圳埤摸田螺

田螺移動緩慢，只要用手在池底摸就可以捕捉。老農張老魯說，在肉質缺乏的年代，田螺滋養眾生免於營養不良。他說，1940至1950年代，民生凋敝，吃飯攪鹽，酸腐味的番薯籩能吃到飽就很幸運了，所幸能到水圳農塘摸田螺配飯補充營養，真是天無絕人之路。



左 河蚌也稱為田蚌、圓蚌，嘉南地區台語稱為蟻柘，中北部稱為田刀
右 河蚌是早年農家的水產食物





上 現在的年輕人多半不知道河蚌為何物，以為是海產
左下 田螺與河蚌是古農村普遍的水產食物
右下 目前市面上販賣的田螺以石田螺為主

田螺以水中微生物、汙泥等有機物為食，因此下鍋之前要先清腸，即俗稱的「吐沙」，置於清水中兩三天，讓田螺體內的食物流化排泄完畢。早期煮田螺先將田螺尾尖剪掉，煮熟後方便吸吮螺肉，或是不剪尾尖直接下鍋，煮熟後用錐子挖出螺肉，講究的家庭，挖出的熟螺肉炒青蒜、醬油、九層塔等，口味極佳，直到1960年代，民生稍有改善，農村摸田螺仍很普遍。

一粒田螺煮九碗湯

老農邱有田說，田螺如此多，除繁殖力強，與早年農村生活環境有關，當時農民養豬，以稻草在豬舍混合豬糞尿製造堆肥，充分發酵後用牛車載到田間施肥，稻田及排水



圳溝有機質豐富，有利田螺成長。農村下大雨積水時，大量的禽畜排泄物隨著雨水流入水圳、農塘滋養魚蝦螺貝，也是隨處可以摸田螺的原因。

「田螺含水過冬」，是鼓勵一時失意的人不要氣餒的醒世良言。田螺在雨季結束池水乾涸後，會含水潛入泥土度過旱季，等春雨來到再度活躍。「一粒田螺煮九碗湯」，口味一定很清淡，是在形容貧農生活的困

境，這兩句經典的台灣俚語流傳已久，通俗易懂，也充滿戲謔無奈。

田螺野味重新熱炒上桌

隨著物資充沛，水產食物多元，早年埤圳摸田螺場景不再，田螺不再是普遍的佐餐食材，只有夜市、海產攤少量供應「炒田螺」傳統野味，菜市場很難看到販售田螺，很多年輕人到夜市吃了炒田螺，根本不知道從何而來，還以為是海中捕撈的。

假日有外勞在低水位的滯洪池「混水摸魚」，在環湖步道散步的民眾趨前探究竟，看到他們是在摸田螺和挖河蚌，喚起很多中老年人的回憶。現場老人說，正當很多人想再摸田螺時，卻發現農田埤圳滿是福壽螺，社區農塘不是被填平就是被福壽螺佔據，水田使用農藥滅福壽，田螺也無法生存，很多人將福壽螺誤以為是田螺，有老農到越南旅遊，吃中餐時看到田螺煮湯非常高興，說好多年沒吃田螺了，吃了幾口才發現肉質鬆軟，不似田螺肉Q彈，仔細看螺殼才知道吃的是福壽螺。

左下 在台南善化牛墟販賣田螺的小販
右上 有賣田螺的菜市場或市集不多
右下 在東南亞國家河蚌是很普遍的水產食物



圓田螺野外族群減少

田螺可粗分為圓田螺與石田螺，圓田螺是台灣體型最大的原生種淡水螺，最大可達7至8公分，但多數只到3至4公分就被摸走了，在號稱台灣第一水庫的台南新化虎頭埤，有人曾看到特大號的圓田螺。石田螺貝殼比圓田螺小型但殼形略修長，最大體型僅約3至4公分。

圓田螺復育人工養殖

目前市售也以石田螺居多，研判是石田螺對環境變化的適應力較強，農民持手網撈



- 左 現在以網扒方式捕撈池底的田螺，如同田間捕捉福壽螺
- 右上 外勞在埤塘摸田螺
- 右中 東南亞國家的埤塘常見有人捕捉河蚌
- 右下 外勞在池底捕獲的河蚌
- 下 魚塢的水抽乾見底後挖河蚌最方便

取吸附在池岸或底泥的石田螺供應市場，而圓田螺已難得一見，也因此農業部水產試驗所投入圓田螺保種工作，並在2020年底宣布成功復育圓田螺，育成率高達9成。水試所公開出售圓田螺種螺，鼓勵民眾進行復育或繁殖量產。根據水試所的研究，圓田螺平均養殖3個月即可收成，螺平均重15克，每平方公尺可放養250粒苗，具有繁殖量產的潛力。螺肉富含維生素A、蛋白質、鐵及鈣等營養素，也難怪古早農民沒錢買魚肉，到埤圳摸田螺配飯仍可以長高長壯。

農業部水產試驗所淡水繁養殖中心研究員陳冠如說，目前飼養圓田螺都是小規模，除販售外，有人是想懷念古早味自己養來吃，有人是基於生態保育復育本土物種，也有人是為了復育螢火蟲而養田螺供幼蟲食用。由於產量非常少價格高，陳冠如說，最近有業者想要大規模飼養。



右上 這盤福壽螺看起來很像圓田螺
下 歷史悠久的埤塘水裡都可捕到超級大的田螺和河蚌



田螺水吃底泥土中的微生物、浮游植物、青苔，因此和魚類合養不會增加飼料成本，有助於清除池中有機物，避免水質惡化，又可增加額外收益。陳冠如說，圓田螺如果要和魚類混養，必須排除會吃田螺的鯉魚、青魚、吳郭魚等。

水庫埤池滿是大河蚌

河蚌也稱為田蚌、圓蚌，嘉南地區台語稱為螞柢，中北部稱為田刀，其殼體直插於底土中，蚌殼閉合銳利如刀，此為田刀的由來，腳踩碰觸到後再以手挖取。外勞挖捕的河蚌都很小，現場觀看的老農說，可能是該滯洪池開闢還不到10年，乾旱嚴重時會完全乾涸見底，生存環境較不穩定，挖捕到的河蚌也不會很大。兩名來

自泰國的外勞說，他們的故鄉捕到的河蚌長達20至30公分。其實台灣的水庫埤池裡，20至30公分大的河蚌現今仍很普遍。

河蚌喜歡生活在泥質水底，以水底的矽藻或水中有機雜質為食，牠會吸水過濾水中的有機質為食物，能淨化水質，是淡水生態不可或缺的一環。早年的魚塢採混養方式，以人畜排泄物為飼料，是河蚌生長最佳環境，常能踩捕到大型的河蚌。老農趙登山說，各農田水利管理處所屬的灌溉埤塘較少將水排乾，水族可以安心成長不受干擾，有些非常巨大，早年每逢冬末初春低水位時，池底泥浮現，就有人在爛泥中挖到巨大河蚌。

| 將小河蚌置於水族缸中淨化水質





河蚌是早年貧農的類鮑魚

將河蚌置於清水中兩三天，促使吐出泥沙等排泄物即可煮食。早年農家普遍貧窮，最簡單的料理方式是置入鍋中煮熟，剝開取出螺肉沾醬油就吃得津津有味。目前中國及東南亞國家農村仍有人在溪流農塘捕捉河蚌，煮食的方法與台灣早年稍有不同，置於清水中吐沙後用刀剖開貝殼，取出肉直接熱炒，而台灣是先煮熟再取肉料理。台灣的外勞大都來自東南亞國家，想念家鄉味就會四處採集。

台灣近年來有人在網路上開設鄉土生活節目，主持人親自到農塘或溪流捕捉河蚌炒食，讓很多人大開眼界，觀眾怎麼也沒想到台灣有這種怪東西，早年還是農民的美味。

河蚌被現代人視為怪物

老農蔡登雲說，以現在的生活水準來看，河蚌實在不怎麼好吃，因為河蚌肉質地

硬又有股「臭土味」，說河蚌類比文蛤，實在有辱後者。因此脫離貧窮後，約在1970年後就很少人吃河蚌了，生長在水庫埤池中的河蚌也就無人聞問，而魚塢皆以單一養殖為主，只放養一兩種魚蝦，過去混養各種魚蝦的時代已不再，因此魚塢池底也很難發現河蚌，就算有也沒人挖捕，加上河蚌潛伏泥中不會被釣起，很少人關心河蚌的生存，有人連看都沒看過，不知池底潛藏這種貝類。不過，少數懷念古早味的老農才會捕捉食用。

有牛屎鯽的地方就有河蚌

老農常說有牛屎鯽的地方就有河蚌，過去不知其原因，後研發發現兩者存在共生關係。雌魚藉著很細長的產卵管把卵產進田河蚌中，再由雄魚將精子產在河蚌的入水口，進而完成授精及孵化的程序。孵化後的魚苗繼續停留於河蚌鰓瓣間，一段時間才會離開自行覓食，而河蚌的幼苗則附在小魚身上，跟著小魚傳播去遠方生活。

河蚌食用目前在台灣不普遍，卻被發現新用途，就是以其吸水過濾有機質為食的特性，將小河蚌置於水族箱中淨化水質，水族館都有販賣，也能網購。 ■



左上 在埤塘摸到的田螺
右下 早年稻田常見的泥鰍，現在都是人工飼養