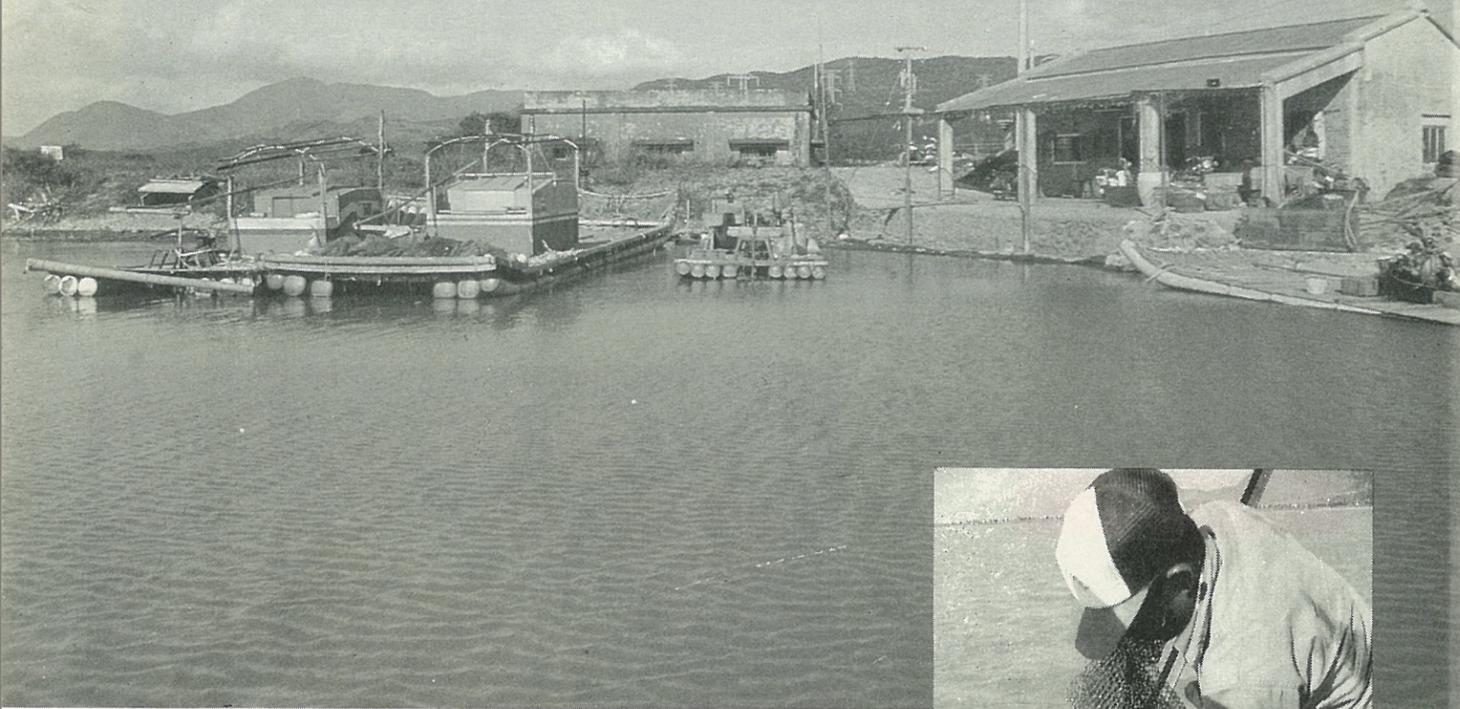


# 恒春蜆 一枝獨秀

採訪：周朝  
攝影：曾文田



龍鑾潭畔的養蜆人家



龍鑾潭是蜆的天堂。

龍鑾潭位於南台灣恒春半島的關山下，又稱“大潭”，面積約 140 公頃，早期湖中多為吳郭魚、鯉魚、白鰻、蜆所棲息。據說 20 多年前，附近的居民經常來此釣白鰻、吳郭魚，有時下去摸蜆，都又大又肥美，給家裏加添不少魚貝食物。迄今，龍鑾潭仍是魚貝的天堂，魚蝦、貝蟹滿潭。

此地生產的蜆，很容易銷售，第一是因為這裏的潭水沒有受到污染，相當清澈，跟十幾二十年前一樣，蜆與薑絲煮湯，吃起來絕對沒有油味或臭泥味；第二是因為蜆向來是閩南人嗜食的貝類，味道鮮美，開水燙過後加入蒜頭、醬油醃漬，是很下飯的一道菜，煮味增加蔥末，味道也很不錯；第三是因為附近產蜆的地



潭心採蜆，粒粒肥美，大小均勻。

區不多，因而成了炙手貨。

潭畔原有一戶養蜆人家，屋前兩、三艘機動塑膠筏，經常看見出動到潭心，篩取粒粒肥美、大小均勻的蜆。

台灣的河流，從北到南，自西到東，都可以看到蜆的踪跡，但近年來普遍受到工業、家庭廢水的污染，使蜆的生存受到威脅，不但減產，而且也變味。龍鑾潭的蜆，可謂一枝獨秀，鮮美依舊。 ■