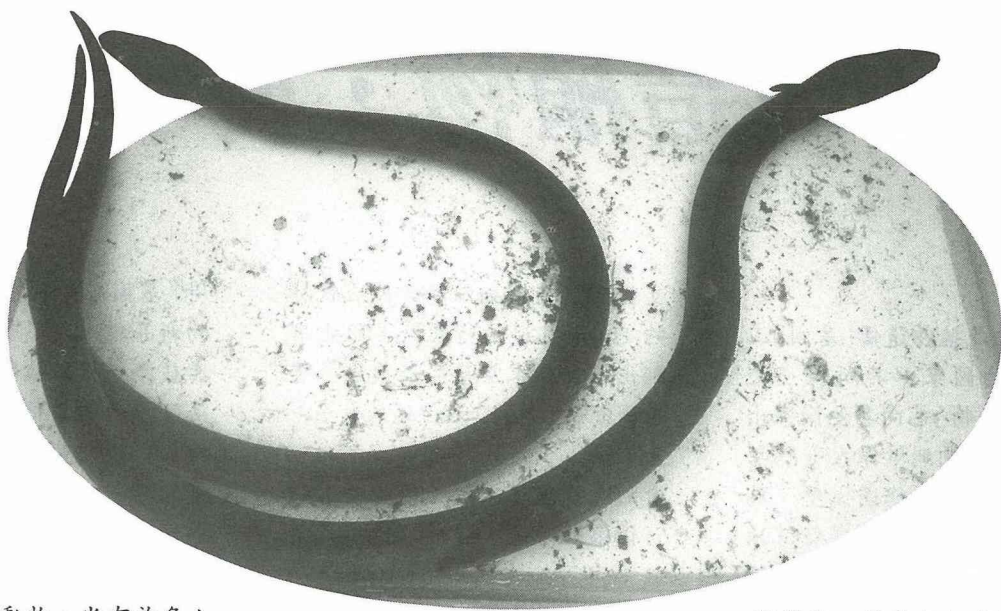




土龍

提起土龍這動物，尚有許多人未見過，有時想看看，也要碰上機會，萬一被看過，也不知牠是真土龍或假土龍，而真、假之分，如何去區別呢？賣瓜者說瓜甜，賣魚者說魚鮮；每一個兜售者都說他賣的才是真的，即使是專家也很難以加以定名，畢竟土龍的種類因地而有所差異。真土龍叫土龍，假的叫「硬骨仔」，要買就買真土龍。

什麼叫土龍呢？

土龍是本省台語俗稱，牠的學名叫「裾蛇鰻」，屬於鰻魚的一種，全身黑魯魯的，酷似白鰻，唯一可區別之處，背鰭、尾鰭、臀鰭都消失，剩一層皮褶，尾尖，體長約50公分以上。

牠的棲息地，以前都生長在大排水溝出海口，或是濱海濕地，如淡水紅樹林附近海灘，近年來沿海地區大量使用農藥，直接影響到出海口水質，土龍的生存受到威脅，數量大量減少。也因此，物以稀為貴，每斤可賣到4、5,000元的市價，而且，體重越重的單價也越貴，大尾的1尾

就可達到萬元以上的身價，真是稀世珍寶！

據中醫界指出：把土龍浸泡藥酒一段日子後，按時飲用，能打通全身血脈，治療老年人的風濕痛、關節炎，療效如何？眾說紛云，喝過者有的說有效，有的說沒用？唯賴飲用者自己去體會了。

當然，土龍不只是用來泡藥酒，還是可以用普通料理法燉補藥吃的，聽說很補，到底是中藥補，或是土龍補呢？不得而知！反正吃過的人都說「很補」，人云亦云，不補也要說補啦！

土龍身價高，很少在魚攤上

擺著賣，或是超級市場裡公開亮相；都是由專人照顧，放在水桶中，直接兜售，因此，想見到牠的廬山真面目，還得看你的運氣。

土龍的產地，不只台灣而已，像大陸、泰國，也照樣能捕捉得到，不少人為應時之需大發土龍財，暗地裡，神不知鬼不覺，從國外進口，照台灣土龍價格出售，一本萬利，誰知牠是土產貨，或是舶來品呢？吃到肚子裡還是一樣的被消化掉。

據內行的人士說，買土龍應注意牠外表上的黏液多寡來論斷，台灣土龍黏液厚，進口土龍則少多了，不妨試試看！

不過，未曾吃過土龍的人也不必失望，台南縣布袋鎮已有漁民開始養殖，只是技術尚未熟練，土龍成長的速度又慢，從幼苗長至成魚，要5年時間，真是漫長呀！沒關係，反正慢慢的等，總有一天讓大家吃到又便宜又美味的土龍，大家一齊來吃補，就像帝王補薑母鴨那樣，到處都有！

■

