



什麼？ 昆蟲也能吃！

吃昆蟲！這不是在捉弄人吧！

你有所不知，這個世界上很多國家有吃昆蟲的文化。

吃昆蟲不只能填飽肚子，更是人類信任環境最貼切的表現。

撰文、攝影／黃仕傑 繪圖／蔡嘉驊 企編／洪文樺、陳雅茜

第一次看到有人把昆蟲餐當做生意經營，是在泰國的清邁，那已經是快20年前的事了。我原本是要前往泰國的雨林尋找甲蟲，但結果讓人失望透頂。旅程最後一天，我到清邁的傳統市場打轉，

發現路旁好多三輪車在賣奇怪的油炸食物，靠近一看，竟然是各種昆蟲。我看得瞠目結舌，旁邊卻不時有人靠近購買。現炸昆蟲的香味讓人口水直流，我忍不住買了一小包綜合昆蟲，裡面有蠶蛹、蟋蟀、



竹蟲、蝗蟲。放入口中的瞬間感覺有點奇妙，咀嚼時的酥脆口感卻讓我念念不忘。

我原本以為這種昆蟲小吃是給觀光客嘗鮮獵奇的生意，但之後又造訪泰國幾次，才知道昆蟲是當地非常稀鬆平常的食物。根據研究，泰國的食用昆蟲多達五百種以上，就連吃動物排泄物的糞金龜都是盤中餚，完全顛覆我對吃這件事的觀點。從此之後，我每到任何國家，都會習慣性的向地陪問一下「有沒有在地的昆蟲食物？」

和泰國同樣位在東南亞的寮國，保留許多未開發的森林，國內大多數人也會吃蟲，而且依照地域環境不同，吃的種類也不同。例如在寮國中部，有村子是專門捕捉大型蛾類，剪掉翅膀並洗淨身體的鱗粉後油炸，搭配檸檬葉與胡椒鹽拌炒，在傳統市場與路邊攤都可以買到。雖然口感油



糞金龜也能吃啊……



膩，但檸檬葉讓昆蟲的氣味提升，是我吃過的昆蟲食物中最讓人回味的。

至於活的昆蟲，也有人吃！我第一次吃活昆蟲是在婆羅洲，是一種稱為「沙古蟲」的「美食」，在東南亞各國都可見到，在南美洲亞馬遜流域的傳統市場也有，雖然種類不同，但都是大型象鼻蟲的幼蟲，吃法也雷同，可以串烤也能生食。串烤通常賣給觀光客，原住民和行家才知道要吃活的，但不論哪種吃法，鮮美的口感與嚼勁都讓人難忘！

在昆蟲食物攤位上，還有一般人常誤認為昆蟲的蠍子、蜘蛛、蜈蚣等。其實烤過或油炸過後，吃起來口感很相似，都有酥脆的外殼，而且沒什麼肉，但對一些經濟條件較差的家庭來說，卻是補充動物性蛋白質的最佳來源。