



海灘車隊壯觀

本省牡蠣的養殖地區，北自新竹香山，南至屏東東港，其中以雲林、嘉義、彰化沿岸的養殖面積最廣。

目前鹿港地區選保持着當年的養殖方法——捕獲養蚵，亦即在採苗兼養殖場插上竹筏（蚵枝）後，任由蚵苗自行附着，以至成長收穫。

養殖場都在淺灘上，退潮後牡蠣露出水面，無法繼續攝食餌料，所以成長緩慢，一般約需一年才能達到收穫體型（三公分左右）。漁民每日利用退潮時下海巡視，蚵枝傾倒則用蚵鏟扶正，被流砂埋沒則予以升高或移開重插，並檢取脫落的牡蠣，及疏除成長較佳而密度較高者，拿回家剝肉出售，一方面維持家計，一方面降低養殖密度，促進牡蠣成長。

但是年代一久，由於地盤升高與地形改變，淺灘地區多不適作爲養殖場，不得不稍向海外擴展，以保持養殖面積。

過去養殖場在淺灘，可以徒步前往作業。現在向海外擴展，距離增加，爲提高工作效率，改用機動三輪車及牛車作交通及運輸工具。在夕陽下，整齊的車隊滿載而歸，景象極爲壯觀。

牡蠣 大衆化的海鮮

|| 余廷基 ||

牡蠣俗稱蚵仔，在本省已有二百多年的養殖歷史。漁民改進養殖技術，增加產量，以滿足消費者需要。消費者生吃熟吃，使消費量直線上升，好像和漁民作長距離賽跑。

傳統養殖方法所需時間較長，蚵粒又小，十餘年來經有關機構與業者共同努力，不斷改進養殖方式，諸如由簡易垂下式及簡易平掛式，進展到竹筏垂下式與延繩式養殖，使養殖時間縮短至三、四個月，而且產量提高數倍。

養殖技術改進

垂下式養殖，是在較深的內灣及潮溝等處，搭建養殖架，狀如絲瓜棚，垂直掛上附苗的母殼串即成。

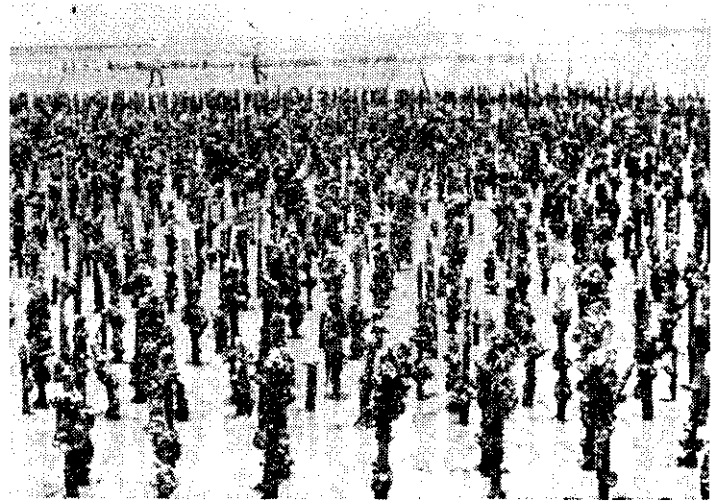
平掛式養殖，是在水深一公尺左右的淺灘潮溝，採取平掛式養殖，養殖架形狀與垂下式類似，只是把垂直蚵串改爲橫掛而已。所使用的竹材比前者節省，但是牡蠣養殖量較少。

竹筏垂下式養殖，是以麻竹及孟宗竹縱橫組成竹筏，並以六〇加侖的油桶改裝防銹後作爲浮子，竹筏四角以錨繩固定，把附苗母殼串垂掛於竹筏，拖浮於水深四公尺以上的地方，進行養殖。

延繩式養殖，是用發泡塑膠製成圓桶型的浮筒（亦有採用浮球者），浮筒兩端以兩條主繩平行連結，內側繫兩條副繩，在這四條繩索上垂直掛上附苗母殼串，並在浮筒兩端各以錨繩連結固定。由於抗浪性很強，所以適合灣口採用。

吃法千變萬化

牡蠣含有豐富的蛋白質、鈣、肝醣、脂肪、磷、多種維他命、菸鹼酸，及少量的碘、硫、鈉、銅



牡蠣養殖場



乘竹筏採蚵

、錳、氣等，為日常生活不可或缺的营养食物，尤宜作為貧血症的醫療食品。
由於國人生活水準不斷提高，對食物方面日漸考究，現在有很多餐館或小食攤，以海鮮來號召顧客。在眾多海鮮當中，牡蠣佔有重要地位，吃法也千變萬化。
蚵仔生，是常見的一種生吃方法。剛剝出的蚵肉，用冷開水洗淨後，拌以醋和生薑生吃，其味難忘。
蠔油，是把牡蠣製成液體，沾燙熟的青菜吃，味鮮而不腥。

的乾製品
蚵乾
，耐久藏
，可作各
種湯菜的
佐料。
牡蠣
的塩漬品
蚵仔
漬，是早
上吃清粥
的上等佳
肴。
牡蠣
煮薑絲湯
，味極鮮
美。
蚵仔
酥，是把
牡蠣塗以
炸粉，輕
輕油炸而
成，非常
可口。
蚵仔
煎，是在



挑回家(呂福和)

甘薯粉的水漿中加入牡蠣，煎熟來吃。加蛋更佳。
牡蠣用「豆皮」包裹後油炸的蚵仔卷，既酥又香。
蚵仔焿，是把牡蠣、肉絲、香菇等煮成糊狀，吃時加些芫荽與胡椒，色香味俱佳。
蔴豉蚵，是牡蠣與蔴豉(豆豉)熟成的，最具鄉土風味。
其他還有蚵仔麵線、蚵仔粥等，每碗五元、十元，是大眾化的小吃。

肥滿期最可口

肥滿的牡蠣最為鮮嫩可口，所以必須把握肥滿期予以收成。但是牡蠣的肥滿期却受季節、環境及生理的影響，如果錯過時間，等到排卵、排精後的消瘦期才採收，則剝肉率往往差三分之二以上。
以鹿港沿海地區來說，五月及七月及十月十二月為肥滿期，而八月及九月及十一月為消瘦期。四月及五月收成的牡蠣，因含較多淡水，剝取的蚵肉不太會吸水，反而會脫水減重。九月以後剝取的蚵肉，不但吸水多，且不易腐敗，如遇下霜，肥滿度最高。

牡蠣的剝肉多由漁村老幼操作。手拿蚵鑽，自牡蠣的殼頂或腹緣插入，順殼緣把左右閉殼筋切斷，挖出蚵肉。鹿港地區因插鑽的蚵粒較小，每人每天只能剝得十五、二十台斤蚵肉。
挖出的蚵肉放入淡水中，以防牡蠣水份滲出，或促使吸水增重。據說一台斤蚵肉充分吸水後，增重四台兩左右。然後用竹篩篩洗，除淨碎殼，才拿去出售。
牡蠣肥滿時，剝肉率可達二〇%以上。普通為一二、一五%。如在一〇%以下，則停止採收。
部份地區利用肥沃地或專門繁殖浮游生物，移植牡蠣作短期飼養，以增加肥滿度，即所謂寄肥，成效甚佳。

選購注意新鮮

主婦們在菜市場購得又肥又大的蚵仔，經下鍋煮熟後，却成為小粒的蚵仔，原因是大部份牡蠣都經過浸水才上市的。
漁民挖取蚵肉後浸於淡水，每台斤蚵肉吸收四



剝蚵肉(阿那)



剝蚵肉之二

兩水，這樣才賣給大盤販或小販。小販於傍晚買回後，又立即浸於淡水，把大、小略加區分，至下半夜再行換水。如此牡蠣吸水量可達飽和狀態（牡蠣越潛吸水越多），翌晨盛於竹製容器中，送往市場零售。所以，十斤蚵肉，實際上還不到七斤。

經過浸水的蚵仔不能久存，小販必須在上午售完，所以每人每天的零售量概在三十台斤左右，約可賺三百元（漁民賣給大盤販時為每台斤二十九元，賣給小販時為每台斤三十二元。小販零售時，小粒者每台斤五十、六十元，大粒者每台斤六十、七十元，扣除損耗，每台斤可得約十元之利潤，三十台斤計三百元。）

在夏季高溫期，有些小販把浸水的蚵仔加放冰塊，以保持鮮度。消費者却認為，蚵仔已經腐敗才放冰塊，不敢問津。這種觀念有待改正。

還有一種方法，是把牡蠣放置於冰箱下層，並投入冰塊，翌晨取出，放入盛水的桶中，零售時稍為滴除水份過秤。這種蚵肉較具光澤，頗受消費者

歡迎。

有關當局為提高蚵仔品質，在彰化縣王功設置牡蠣共同處理場，把牡蠣處理後冷藏，衛生而鮮度又好，可以促進市場消費，有助於牡蠣養殖業的發展。初期因牡蠣過瘦，原料供應不繼，同時由於未浸水而蚵粒小，所以消費者不太習慣購食。現經多方面宣導，已略見好轉，希望今後能逐漸上軌道，並普及全省。

一般品質好的鮮蚵，應該略帶淺黃色，粒大，結實且有光澤，不易腐敗，放在水中則下沉。品質差的呈淺白色（因為浸水而含水多的緣故），粘粘而軟，殆無彈性，容易腐敗，放在水中少許，就會浮起。

蚵乾則放在口中嚼食，味鮮而粒硬，且無砂粒者，為上品。軟而缺乏鮮味，甚至有微味，且有砂粒者，為劣品。

蚵殼亦有用途

剝肉後的蚵殼，用途頗廣，所以說，整個牡蠣可完全利用，為一般海產貝類所不能及。

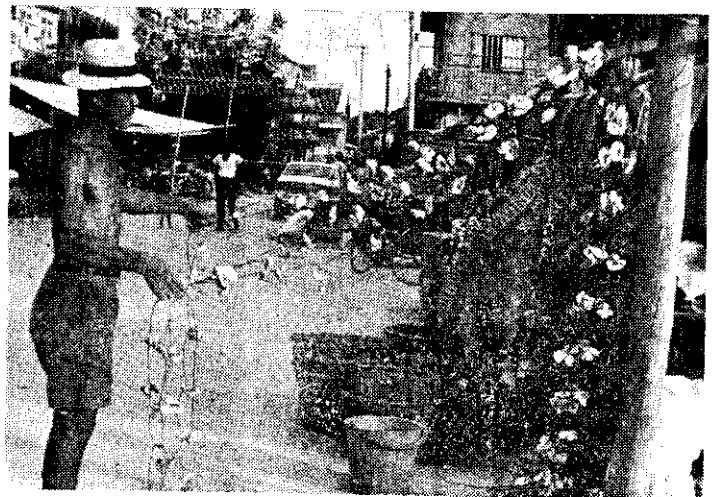
牡蠣左殼大且厚，漁民把它收集，經打孔，串以塑膠繩，作為蚵苗採苗器，等到附着牡蠣苗，且經抑制後，移植於養殖場。

右殼小又薄，有些已破碎，經堆積於空地，等到附着的碎肉完全腐化而無臭味後，磨成蚵殼粉，作為家禽添加飼料，增進蛋殼強度；或燒成蚵殼灰，施於魚池底，中和土壤酸性，殺滅細菌，促進池魚成長。另外亦可作建築用途，如粉刷牆壁等。碎殼則可敷於路面，使羊腸小道保持全天候暢通。

重視污水損害

過去本省養殖牡蠣，都選在河口附近。河口不但含有豐富有機物質，且有適量淡水流入，調節海水鹽分濃度，使牡蠣成長迅速且肥滿。

近十餘年來，由於人口集中和工商業發達，大



串製採苗器 (呂福和)

量污水排入河川，破壞了生物生長環境。有時因化學物質含量激增，直接毒斃生物。依靠淺海的牡蠣養殖業者，因而遭受嚴重損失。

採用延繩式養殖法，向較深的海域發展，固然可以減輕因污染所引起的損失，但是附苗還是在淺海潮滯地帶，所以，必須防止污水排入河川，尤應責令工廠徹底淨化廢水。

為了保護牡蠣養殖，及其他魚貝類的生產，希望政府特別重視此事，更盼各界響應與合作。

自從各國實施二百海里經濟海域政策以來，遠洋漁業發達的國家無不受到影響，所以我們應積極利用本省四周環海的特色，在西海岸致力發展淺海養殖牡蠣，不但可以提高沿海漁民的收益，改善其生活，且能提供國人更多味美的高級蛋白質食品。