

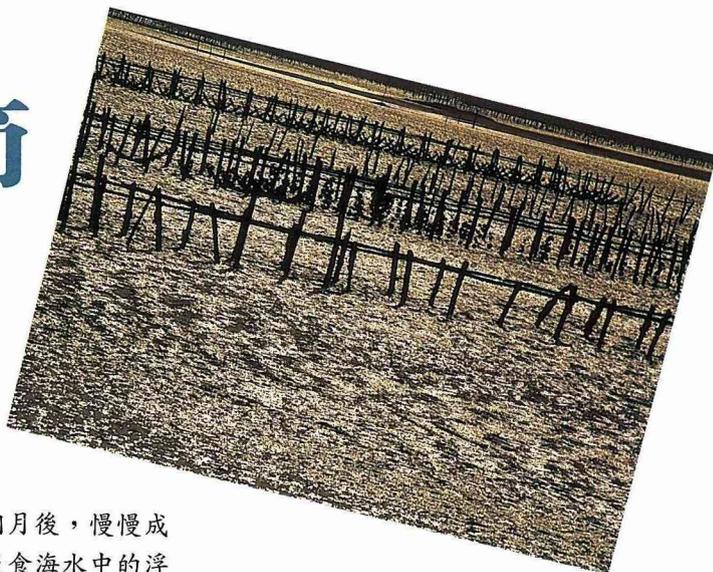
# 採蚵的季節

**牡**蠣俗稱蚵或蟯，營養美味深受大家所喜愛。台灣養蚵已有多年歷史，本省主要養殖區分布在嘉義縣、雲林縣、彰化縣、台南縣、澎湖縣。

牡蠣在15°C以上即能成長，本省海域除冬天受影響外，海水溫度均在15°C以上，所以全省海域均適合養殖。蚵的產期幾乎全年都有，只是夏天比較旺盛，冬季比較清淡。現在到西南濱海地區，可見漁村婦女三五成群圍坐一處，人手一支小起子，用力挖殼取肉，形成剝牡蠣的漁村特有景觀。

這些蚵都生長在沿海地區，漁民們在淺海養殖場上，插上一排又一排的竹架，中間連接著一串串的蚵殼，每當海水漲潮時，水中的蚵苗，會附著於空蚵殼上

■沿海蚵田，  
蚵架林立。



成長。

幼苗經過數個月後，慢慢成長成型，它們以吸食海水中的浮游生物和氧氣來維持生命，所以，不必餵以任何餵料，約一年後即能長大為十多公分長，即可收成。

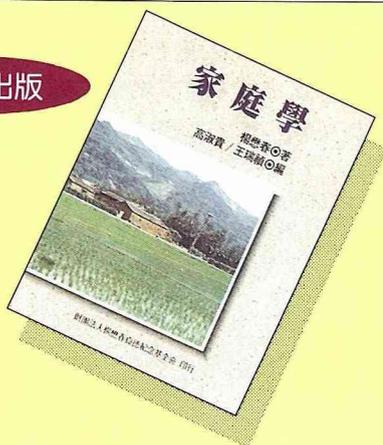
採收蚵串時，漁民利用漲潮划著塑膠筏，穿梭於竹架間，把一串串結滿蚵的誘耳拆下來，放在竹籬成塑膠籃子，運回岸上，送到各農家，代為剝取蚵肉，工資是每台斤蚵肉20元，蚵肉大小約大湯匙寬，熟練的工人，一天能剝取40斤左右，和一般工資差不多。

農婦們在路旁剝蚵，經常引

來不少好奇的外地客，有的人就地一試剝蚵的樂趣，方法很簡單，把蚵殼整個平擺在桌上，左手壓住穩定好，右手拿起子，找出其吸收海水的入口處，形狀很像鷹喙的小隙縫，把起子尖尖的地方伸入隙縫，左右搖動就不難撐開殼，再取出晶瑩剔透的肉來，肉內含有糊狀液體越多越好，往下滴可延長成絲狀的，最新鮮甜美。

吃蚵肉的方法有好多種，一般都是煮成清湯，或做「蚵仔煎」。蚵仔煎的做法很簡單，首先，

最新出版



定價：300元

(郵購另加掛號郵資45元)

## 家庭學

■楊懋春博士 著 ■高淑貴教授／王瑞禎 編

本書主要內容：

- 一、家庭制度，二、成家之道，
- 三、夫妻關係，四、父母子女關係，
- 五、中國家庭的子女教養，六、兄弟姊妹關係，
- 七、親屬關係，八、鄰居關係

(財團法人楊懋春貞德紀念基金會印行)



豐年社

郵政劃撥 0005930-0 豐年社

台北市溫州街14號

電話：(02) 3628148 (分機30)

傳真 (02) 3636724