

零售市場，各別少量吐沙或殼表清洗。而運銷至北部地區之文蛤，則需在產地由大盤商在池邊或載運至自家處理場，清洗去除殼表的黑色皮膜。運銷至生鮮超市之小包裝文蛤，有些是在產地處理場經大量集中吐沙處理，或由小販以家庭式少量吐沙處理，因處理流程未標準化，家庭主婦常買到吐沙不完全之文蛤，乃美中不足。

肥滿活力強之文蛤，放在鹽水中不到十分鐘即略開殼伸出水管與斧足活動，但若長時間浸泡水中任其爭扎活動，則將消耗體力降低可活命之時間。在冬季健康狀

況良好之文蛤，在低溫環境(攝氏4至8度間)緊閉雙殼停止呼吸，進入冬眠狀態，可活存至少7天以上。而健康活力強之文蛤，未泡水亦可在空氣中張殼吐沙，為讓其快速吐沙，可以浸泡海水、滴入沙拉油隔絕空氣、或置入生鏽鐵器快速消耗水中之氧氣，文蛤很快強烈爭扎活動而排出殼內之沙泥。所以，消費者從市場買文蛤回家之後，先泡水吐沙，把水倒掉，再存放冰箱冷藏室，可以保持文蛤的新鮮活力。

文蛤料理成菜餚羹湯後，是否味鮮美肉清甜，與殼內含肉量是否飽滿有密切關係，文蛤之生殖季節自春末至秋初，在入秋之後所收成之文蛤肥滿度較佳。冬季之文蛤生殖巢退化，以肝醣形式蓄積可保持較長時間之肥滿度，其肉質脆又甘甜，為品質最佳之季節。較小之文蛤作為火鍋材料可增加湯羹之甜美，較大者烤或炒，更可大快朵頤；少數超大型文蛤肉質未必肥滿，烹調後既老又韌，中看不中吃，未必能討好老饕。

由於文蛤可活存之水質條件不如魚或蝦類嚴苛，可

■ 孵化第8天長出斧足的文蛤稚貝。



■ 文蛤池放養前先翻土，機械撒施茶粕、石灰、豆粉作為底肥。



■ 乘塑膠筏把一包包文蛤苗，平均撒佈於池中。

文蛤魚塢養殖／採收／處理



■ 再以推土機整平池底。



■ 文蛤養成池使用船外機施撒飼料。

■ 袋裝有機肥浸泡於養成池邊，緩慢滲出發酵液作為文蛤之食物。



■ 池底滋生大量絲藻、海草時，需以人工撈除。

取得海水之地區即可養殖，也因為其適應力強，而易導致養殖者之疏忽而大量死亡，更因環境條件不同，有不同之管理方式，以致文蛤之品質相差懸殊。

目前台灣文蛤種苗繁殖場完全集中於雲林縣沿海，每年生產量未達2-3億個體數之小場已被淘汰，每年可穩定生產者僅剩10-15家，可供應一整年之育苗需求量150-200億個。文蛤育苗之專業管理技術已相當成熟，利潤回收快，單位產值高，風險低，但工作量大而且繁瑣，非一般養成業者可勝任。

花蛤—熬湯 蒸煮最滋補

花蛤之外殼色彩鮮艷繽紛多樣式而得名，為蜆之一種，生產於彰化漢寶沿岸沙灘，由於花蛤無法適應低鹽度池水，逢雨季易在魚塭中死亡，因此無法如文蛤般發展為魚塭養殖。未被污染可養殖之沙灘潮間帶地區很有限，養殖面積不到300公頃，生產量也僅900多公噸，產值7000餘萬元，物以稀為貴，產地收購價亦較文蛤或蜆高一倍以上。花蛤之上市體型規格



■淺海養殖的花蛤採收車。

與蜆較接近，僅為文蛤上市規格之一半大小，每台斤70-80個即為大號規格。

花蛤苗之人工繁殖尚無法穩定大量生產，養殖用苗多數來自天然野生苗，捕撈肉眼可辨識之大小稚貝，集中蓄養於育苗池2-3個月，成長至2-3分方格篩網無法通過之大小，作為淺海養殖之種苗。在潮間帶沙灘養殖



■傳統收穫機(蛤仔機)由一人拖曳後退倒行，另一人拉動網具收穫。



■研發中的文蛤自動收穫機，可由一人乘坐操作，另一人在地面運送。



■收穫上岸之文蛤，在池邊以篩網人工分級。



■分級後裝大袋運銷。

■上市前之文蛤自動處理系統。

