

文蛤一入秋之後最肥美

文蛤在生產地俗稱粉蟯、蟯仔，市面上通稱蚶仔、蛤蜊，形狀與俗稱喇仔之蚶類似，但上市之體形較大，殼表光滑呈黃褐色，蚶有較深且密之環紋可識別之。文蛤為海產貝類，鹽度為純水之一半最適合於成長，而蚶僅能活存於淡水，兩者均需潛埋於沙土中，露出進水管過濾懸浮在水體中之食物，底質含沙率愈高愈適宜棲息成長，而蚶較無法適應含泥量高之底質。

早年在台灣西岸沙土質潮間帶均可挖掘到文蛤，近年遭受污染之海灘已很難發現文蛤之蹤跡。目前文蛤養殖局限於彰化、雲林、嘉義沿海魚塢，極少量分佈於台南、台中、屏東沿海，總養殖面積4000-5000公頃間，年產量約26000公噸，產值近9億台幣。

文蛤在產地收穫後立即在池邊使用篩網分成三級，以文蛤是否通過篩網間隙作為不同規格之標準，業者習慣以台尺之分為單位衡量篩網間隙大小，文蛤養成長大到無法過6分間隙之篩網佔絕大多數量時，即可收穫上市，亦即每台斤之個體數在40個上下為上市標準規格。大盤商池邊承攬收購6分網以上之價格每台斤30元上下，而6分網以下5分



文蛤、花蛤都是生長在淺海之貝類，花蛤以外殼鮮豔多彩而得名。文蛤已經發展出成熟的魚塢養殖技術，以小包裝運銷至全省生鮮超市。花蛤則因無法適應低鹽度池水，只能淺海養殖，且限於彰化漢寶沿岸無污染之沙灘，產量少，物以稀為貴。文蛤花蛤均以肥滿之蛤肉、鮮美之滋味，深受消費者喜愛。

網以上，每台斤15-20元間，在5分網以下者數量相當少，每台斤5-7元，而該規格之大小相當於蚶之一般上市規格，常有業者以該規格之文蛤做成鹽漬品，與蚶相較另有獨特之風味。

由於文蛤以懸浮物質為食物，其中包括可呈現水體顏色之微細藻類活體，分解中之有機碎片，如飼料殘渣或魚蝦排泄物等，因此文蛤池中大都混養適量之魚、蝦，協助清除自然滋長的藻類、海草及小型底棲動物，



■發育良好，幾乎填滿殼內空間的肥嫩蛤肉。



■花蛤的殼表顏色，比文蛤鮮豔多彩。

避免與文蛤競爭食物。當養殖期超過4個月以上，文蛤常發生停滯成長之現象，原因複雜。

文蛤上市前需先淨化處理，清洗外殼，呈現光鮮亮麗的紋路色彩。一般運銷至南部地區之文蛤，不需在產地處理場進行殼表之淨化，由中盤商運送給各個小商販另作較精細之分級，再配給

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。



花蛤，當退潮時沙灘曝露出水面即無食物來源，而即使漲潮期間海水中之食物亦不如魚塢養殖充裕，因此花蛤殼內之肉質含量相當少，成熟之種貝生殖巢之飽滿度亦不如文蛤或蜆。食用花蛤主要在享受其料理後之特殊風味，以加調味料快炒較為普遍，煮成湯或悶蒸則可保留原味，一般認為食用花蛤可促進食欲，對發育中之小孩較有幫助。

花蛤亦曾嘗試魚塢養殖，養殖至接近可上市之大小殼表顏色灰白化，喪失本來繽紛之色彩。可能因在魚



■位於雲林縣台西鄉的水試所台西分所研究大樓。

塢為止水式養殖，懸浮之微細藻類量過多，透明度低，藻類老化死亡形成有機質覆蓋於池底表面，底質酸化，腐蝕殼表所致，而文蛤與蜆均有類似之現象，輕微者經藥物處理可恢復亮麗色澤，但花蛤則較困難，而花蛤對

低鹽度之適應力不如文蛤，過雨季無法取得較高鹽度之海水提升鹽度，則在魚塢中死亡。因受限於可養殖之區域，養殖面積無法增加，產量亦有限，市場需求與供應維持平衡，才能穩定於有養殖利潤之售價。 圖

■師傅出招 贊助 / 兄弟飯店 主廚 / 溫仁景

百花釀文蛤 (日本料理)



材料：文蛤 10 粒

A 料：蝦絨 1/3 杯；絞肉 1/3 杯；鹽 適量；蛋白 適量；胡椒粉 適量

作法：

1. 文蛤略燙開口
2. 將 A 料混合攪拌（攪打）

鑲入文蛤中，以大火蒸約 10 分鐘，起鍋勾薄芡即可。 圖

