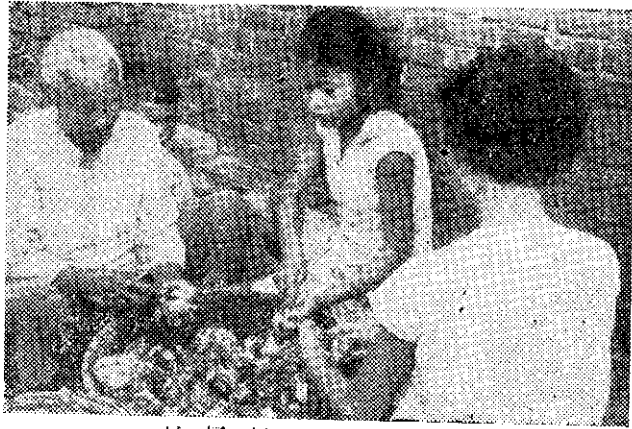


· 殖養的蠣牡 ·



牡蠣(蚵仔)產在本省西部海岸各地，尤其以彰化縣出產最多，是本省重要的淺海養殖海產；全省每年產量約六、〇〇〇、〇〇〇公斤，價值約二千二百萬元。

牡蠣肉味美，含有豐富的營養成分，並且容易消化，所以，一向被認為是上等的滋養食品。「蚵仔煎」、「蚵仔麵線」都是小吃攤上價廉味美的食品。

根據化學的分析，牡蠣含有營養價值很高的蛋白質，脂肪，肝糖，和豐富的鐵、銅、錳、石灰及碘等無機物，對我們身體，都是不可缺的。牡蠣也含有為量不少的好的幾種維生素。

在美國，曾經有人用牡蠣肉飼餵斷乳期嬰兒，結果證明，它是斷乳期嬰兒最適宜的食品。

牡蠣是一種軟體動物，外包堅硬暗綠色的殼，每殼內含一肉，肉色乳白，我們食用的只是這個部份。牡蠣喜歡附着在岩石或竹枝上，所以牡蠣的養殖，都利用岩石或竹枝當附着器，使牡蠣附着，生長。在高雄，用一種叫做「砵古石」的石頭，沉放在海底，等到附着的牡蠣長大時，潛水採收。用這個方法養殖的牡蠣，叫做「石頭蚵」。臺南、臺中和新竹等地，就用竹枝當附着器養殖。選擇成熟的蔴竹，剖成寬一寸，長一·五至三尺的「蚵枝」，在十二月至一月間，選定適當的淺海水，等退潮時，分行按一定株距插植蚵枝，只留蚵枝的一半長在土面上，以供牡蠣附着。

行間，看實際情形，要每隔三行空留適當寬度的通路。

關於養殖場的選定，須有長年的經驗；如果選擇地點不適當，不但收量不豐，有時還會全無收穫，或全部蚵枝被海水沖走。

養殖牡蠣，比栽培一般農作物，須要費更多的工夫。因為養殖場上，每天必有兩次海水的大流動，常常把蚵枝沖走或埋沒泥中，因此，每天須巡視養殖場一次，隨時補插流缺或腐朽的蚵枝，或把掩沒的蚵枝拔起，使它在地上保持一定的高度。為得味美的牡蠣，蚵枝的方向須時常轉換，使牡蠣得到



形情的殼蠣牡開剖

充分的餌料。如果管理得當，牡蠣附着均勻，每一蚵枝會長成直徑三至五寸的「棒」，屹立齊整，蔚為奇觀。

造物也給牡蠣安排了一個大敵害，叫做「蚵螺」。蚵螺的外形像小蝸牛，它在蚵園中橫行，咬食牡蠣，常使全園牡蠣慘遭其害。因為蚵螺和牡蠣一樣，都是動物，所以不能用葯劑來防治；目前唯一的對策，就是用手捕殺。據說，蚵螺的胆有毒，雞吃到蚵螺就會死亡，但是一般漁民，却常把蚵螺的胆去除後當食用，聽說，味道相當可口。



線麵仔蚵的場市環園北臺

牡蠣生長滿一年至一年半，就可收穫。採收時，從蚵枝或砵古石，連殼採下後，撥開殼，拿出牡蠣肉。撥開牡蠣殼，拿出牡蠣肉的工作，叫做「剖蚵仔」，通常在家由婦女從事，古時候，這個場面，和織布女一樣，是不許男人窺視的。由一百斤連殼的牡蠣，只能採到八至十斤的牡蠣肉。

牡蠣雖然全年可採收，但是在冬季採收的，最為肥嫩味美。剛從殼拿下的牡蠣肉最好吃，普通在街上賣的，都為圖利經過浸水增加重量的，味道當然較差。(阿明)