

第十一課 古代工業：養蠔

蠔，古稱牡蠣，外省稱為蚶，主要產於咸淡水交匯的淺灘。香港西岸及對出海面，因有珠江淡水源源湧入，沖淡海水鹹度，最適合蠔蚌的生長。因水土優良，新安縣境內所產蠔肉特別肥大鮮美，堪稱最美味的水產食品，加上蠔肉能入藥，有安養心神，滋陰益血的功效，女士需求甚殷，自唐代起，新安濱海已有人工育蠔工業。清代，蠔場更擴展至深圳沙井及元朗流浮山等地。

蠔場分「種蠔」和「養蠔」兩類。種蠔就是利用經火燒之石條或竹枝插在近岸淺灘，形成「蠔田」吸引蠔卵寄生及攝取營養；而養蠔則在海中建造「蠔塘」，利用扇貝殼或廢瓦串連成蠔房方便蠔卵依附寄生。

蠔蚌在每年五、六月間繁殖，蠔卵要經過一年孕育才基本成形，再經兩年多的哺育才能收成放賣。而每年十一月至三月之間是蠔產收成期，除即時煮食外，亦有乾晒成蠔鼓。另外，更有將新鮮蠔肉慢煮熬成蠔油，用於烹調或佐餐，被譽為調味極品。

惜受城市發展，水土備受污染，本地蠔業已大大萎縮，僅餘流浮山尚有少量蠔民經營。



后海灣種蠔場