

文蛤，学名：*Meretrix meretrix* Linnaeus

俗名：车螺，花蛤，黄蛤，海蛤，贵妃蚌，在台湾俗称蚶仔，粉蛸等。

文蛤主要产于沿海一带，其经济价值高、营养丰富、肉质鲜美，为如东县出口创汇的主要海产品之一。



文蛤又名花蛤，属软体动物门、双壳纲、真瓣鳃目、帘蛤科、文蛤属。其贝壳略呈三角形，腹缘呈圆形，壳质坚厚，两壳大小相等，喜生活在有淡水注入的内湾及河口附近的细沙质海滩。文蛤肉嫩味鲜，是贝类海鲜中的上品，含有蛋白质 10%，脂肪 1.2%，碳水化合物 2.5%，还含有人体易吸收的各种氨基酸和维生素及钙、钾、镁、磷、铁等多种人体必需的矿物质，唐代时曾为皇宫海珍贡品。

文蛤不仅肉质鲜美、营养丰富，而且具有很高的食疗药用价值。李时珍的《本草纲目》上说，它能治“疮、疖肿毒，消积块，解酒毒”等病。近代研究又表明：文蛤有清热利湿、化痰、散结的功效，对肝癌有明显的抑制作用，对哮喘、慢性气管炎、甲状腺肿大、淋巴结核等病也有明显疗效。食用文蛤，有润五脏、止消渴，健脾胃，治赤目，增乳液的功能，深受国内外食客欢迎。