

吃货过年：当贝类学家遭遇“能好怎”（上）

文_何 径



沿海地区的年夜饭饭桌上，少不了各种贝类的身影。鲜美的贝类，历来是人类的美饕。能（吃吗）？好（吃吗）？怎（么吃）？最有发言权的莫过于贝类学家了。在动筷之前，不妨听贝类学家讲讲一边做研究一边享受美食的故事。

人类在海边居住有多久，享用贝类的时间就有多久。我国沿海一带的古代生活遗迹中有大量的贝类出土，比如山东出土的商代生活遗址里就有大量的贝类，这些贝类处于灰坑（即生活垃圾堆），显然是食用后留下的。有趣的是，当年人们食用的种类和现在当地人食用的种类基本一样。

由于贝壳美丽而且易于保存，所以吃过贝类海鲜后留下壳的情况是很多的。既然留下了，就会想知道它们的名字。但是，看海鲜市场和饭店的名字，显然是不靠谱的，商家几乎是随心所欲地给贝类起名字。

这篇文章将把常见海鲜贝类的科学名告诉大家。

在开始之前，我要先简单说一下贝类的毒性问题。首先，所有的带壳的软体动物都是可以食用的。有的螺如芋螺有毒，是指它们咬人后人会中毒，但人吃它们的肉并不会中毒。



在商代遗址中发现的文蛤，光亮如新采集的一样。发现时，3个套在一起，显然是当时的人有意为之。可见当时人的生活还是有些闲情的。当然也可能就是一小孩吃饱后弄着玩的，3个套好了，被大人一起收拾倒进了垃圾坑，埋了几千年，现在重见天日

但我们不得不说,近年来,关于食用软体动物中毒的事件越来越多。一些几千年来长期为人类安全食用的软体动物也引起中毒或引发疾病,甚至致命。比如毛蚶曾在上海引发肝炎,西施舌和织纹螺都曾在福建致人死亡。但这些都不是软体动物本身有毒,而是环境污染的结果。毛蚶引发肝炎,是因为生活在近海的毛蚶感染了肝炎病毒,而病毒来源是未经处理就排入大海的污水。西施舌和织纹螺的毒性也不是内源的,而是外源的,毒素是来自各种藻类。这些藻类在赤潮期间会大量繁殖,软体动物食用藻类后会在体内积累大量毒素,人食用这些软体动物后就会中毒。赤潮发生的原因则是污染。可以肯定地说,如果一个地区发生了赤潮,那么这个地区的所有软体动物都不能再食用了。

椰子涡螺——涡螺科 (Volutidae)

椰子涡螺 *Melo melo* (Light 1786) 外形似椰子,个头也似椰子。本属物种个头都很大,外形差异小,非专业人员难以辨认。市场一律称为油螺、瓜螺等。一般破壳取肉食用。肉多,只吃其足(硬的带花纹的部分)。其肉在大饭店常用来冒充进口大鲍肉。本种产在我国南海及以南的热带海域,在福建以南曾经十分丰富,但现在已经不太常见。因此,市场上价格颇贵。



象牙凤螺——凤螺科, 或者东风螺科 (Babyloniidae)

象牙凤螺 *Babynonia areolata* (Link, 1807) 又称方斑东风螺等。产地主要在南海,有养殖。市场上出售的其实不止一种,有时甚至会混合出售,但同科同属,非专业人员不必辨认。次成贝(3~5厘米)直接煮熟,挑肉蘸料食用;成贝(市售可达8~10厘米)肉大,须取肉分切后食用。



棒锥螺——锥螺科 (Turritellidae)

棒锥螺 *Turritella bacillum* (Kierner, 1844) 又常被叫做钉螺,但和导致血吸虫病的钉螺没关系,那个是淡水螺。棒锥螺东海南海都有产。炒熟,吮吸肉食用。



红皱岩螺——骨螺科 (Muricidae)

红皱岩螺 *Rapana venosa* (Velenciennes, 1846) 又称脉红螺。产自黄海、东海。个头大,杀螺取肉食用。



大玉螺——玉螺科 (Naticidae)

大玉螺 *Polinices didyma* (Roding, 1798) 又称扁玉螺等,上海一带市场上还有香螺等叫法。实际上,有三四个物种很相似,时常混售。东海、南海都有出产。煮熟,挑肉蘸料食用。



卡民氏峨螺——峨螺科 (Buccinidae)

卡民氏峨螺 *Neptunea cumingi* (Crosse, 1862) 在我国北方常称香螺,在台湾叫风车螺等。主产地黄海。碎壳取肉食用。



皱纹盘鲍——鲍螺科 (Haliotidae)

皱纹盘鲍 *Haliotis discus hannai* (Ino, 1952), 市场上一律称为鲍鱼。我国南方海域大量养殖。市场上没有野生鲍供应, 都是养殖的。一些没有鱼池的大饭店也随时可点鲍鱼, 多用罐头, 而罐头里的肉有许多是用涡螺肉代替的。



蚶——魁蛤科或者蚶科 (Arcidae)

本科物种多, 是市场上主要的食用贝类之一。毛蚶、血蚶都属于这一类。全国海岸都有出产。大型的蚶需要清理胃容物, 小型的(如毛蚶、血蚶)可直接煮熟后食用。部分地区有禁食毛蚶的法令。有生食和半生食的传统, 但由于海洋污染问题, 建议不要生食。



施氏獭蛤——马珂蛤科, 或者蛤蜊科 (Mactridae)

施氏獭蛤 *Lutraria sieboldii* (Reeve, 1854), 产自南海, 常被叫做小象拔蚌, 但和常见的“大象拔蚌”不同科。



文蛤——帘蛤科 (Veneridae)

Meretrix species, 这是帘蛤科的一个属, 是贝类海鲜的主要物种, 养殖、野采都有, 食用量巨大。常被食用的至少有4种, 一般是多种混售。东海、南海分布最多。直接煮食, 小个儿的可以做汤或加入粥中。



牡蛎——牡蛎科 (Ostreidae)

牡蛎是一个科的俗称。其外形会依据其成长的空间变化, 鉴定复杂。牡蛎一般采自潮间带, 全国所有海域都有出产。牡蛎生吃虽然有传统, 但现今我国所有海岸的牡蛎都不宜生吃。



海扇蛤——海扇蛤科 (Pectinidae)

市场上通称扇贝, 各物种连属都不同。南方产的多为颜色鲜艳的扇贝, 北方则为栉孔扇贝以及引进物种海外扇贝。扇贝的贝壳肌味道最为鲜美。



象拔蚌——潜泥蛤科 (Hiatellidae)

象拔蚌 *Panopea species*, 原产北美, 引进后在黄海养殖。物种并不单一, 市场上一般不加以区分。烫熟, 切片食用。因胃内容物有异味, 一般只食用头部。■

