

吃货过年：当贝类学家遭遇“能好怎”（下）

文_何_径



江户布目蛤——帘蛤科 (Veneridae)

江户布目蛤 *Protothaca jedoensis* (Lischke, 1874)，市场上一般也叫蛤蜊、蛤仔等。产自黄海。煮食。



总角截蛭——截蛭科 (Solecurtidae)

我国截蛭不止一种，但市场上大家能吃到的基本都是总角截蛭 (*Solecurtus divaricatus* (L., 1869))。本种以黄海产居多。时常出售的壳长一般 6 ~ 9 厘米。本种肉肥厚，胃容量大，因此，食用前必须清理胃容物。可以生杀，用开水汤后即可定型。定型后切片时清除胃容物，之后蘸

料就可以食用。



竹蛭——竹蛭科 (Solenidae)

竹蛭物种不少，市场上一般不加区分，笼统地叫做大竹蛭或小竹蛭。我国沿海都有出产。可炒、煮、蒸食用。大竹蛭食用前需清理胃容物。



缢蛏——毛蛏科 (Pharidae)

缢蛏 *Sinonovacula lamarcki* (Huber, 2010), 是食用最广泛的蛏之一。黄海、东海、南海都有出产。一般葱炒即可食用。



中国江珧——江珧科 (Pinnidae)

中国江珧 *Atrina chinensis* (Deshayes in Cuvier, 1841), 常称带子、江珧等。个头大, 市场出售常在 15 ~ 22 厘米。多产自南海, 壳薄易碎。其闭壳肌(珧柱)煨汤极鲜。



虾夷扇贝——海扇蛤科 (Pectinidae)

虾夷扇贝 *Patinopecten yessoensis* (Jay, 1857) 个头大、结实。左右两壳不对称, 外形及颜色都不同。大的会被叫成扇贝王、北极扇贝等。产在黄海、渤海。市场上出售的一般有 10 厘米以上, 大的可以达到 16 厘米。大个的虾夷扇贝胃容量极大, 胃内泥沙多, 有异味。水煮时胃内容物会部分溢出, 导致食物的外观气味都难以接受。因此, 必须生杀清理, 只取食闭壳肌和足部。



彩虹明樱蛤——樱蛤科 (Tellinidae)

彩虹明樱蛤 *Moerella iridescens* (Benson, 1842), 又叫海瓜子。一般大小为 15 ~ 25 毫米。水煮即可食用, 葱炒亦可。



红娇凤凰螺——凤凰螺科 (Strombidae)

红娇凤凰螺 *Strombus luhuanus* (L., 1758) 又称篱凤螺, 市场上一般称为红螺, 南海产。

煮熟, 挑肉蘸料食用。



镜文蛤——帘蛤科 (Veneridae)

Dosinia species, 这是帘蛤科的一个属。市场上一般称之为圆蛤、文蛤等。该属物种丰富, 市场常见的也有四五种。东海、南海都有出产。直接煮熟即可食用。受热壳易崩裂, 故带壳烧时常有碎片入口。



血蛤——紫云蛤科 (Psammobiidae)

Nuttallia species, 这是紫云蛤科的一个属, 又称圆滨蛤。不止一种, 但差别细微, 市场上不加区分。黄海、渤海、东海都有出产。可以直接煮食。



香螺——香螺科 (Melongenidae)

香螺 *Hemifusus tuba* (Gmelin, 1781), 市场上又常称为响螺、角螺等。一般是两种混售, 个体修长的是另外一种。产自东海及南海。碎壳取肉食用。



鸟蛤——鸟蛤科 (Cardiidae)

中文名也称心蛤等。市场上有几种鸟蛤出售，多数也被错误地称为蚶。南海有产。北方则多为一种从北美引进的鸟蛤。个头大的需取肉烹食。



长形紫云蛤——紫云蛤科 (Psammobiidae)

长形紫云蛤 *Sanguinolaria elongata* (Lamarck, 1818)，南海产。直接煮食。



番外篇——我吃过的最“贵”的贝壳

我曾有机会吃过一次珍稀贝类——龙宫翁戎螺 (*Entemnotrochus rumphii* (Schepman, 1879))。

所谓稀有贝，在贝壳收藏界是有个说法的，稀有程度分3级。第一是普通 (Common)，就是指那些想要就能采到的物种；第二种是少见 (uncommon)，指想要的话，非专业人员很难找到但专业人员总可以采集到的物种；第三是稀有 (rare)，就是那些可遇不可求的物种。龙宫翁戎螺就



从水深 100 米左右拖网采集的螺，那个大的就是龙宫翁戎螺



是稀有贝类，无论是谁都不可能说我今天要去采集一个龙宫翁戎螺，只能靠渔民碰巧弄上来。不过，虽然稀有，龙宫翁戎螺并不在 IUCN 的红名单里。

2008 年，我曾跟东海渔民出海，在海上作业 20 天。当时出去的主要目的不是要收集贝壳，因为要壳的话，不出海委托渔民带回来就可以了。我的主要目的是两个，一是亲自记录采集信息，比如经纬度、水深等，二是拍一些深水螺的生活照，因为它们被采上来后，即使养在海水里，生存时间也不长，所以不出海就拍不到这些照片。

我知道我们的作业区是龙宫翁戎螺的分布区，但并没指望真能弄到一个。但那次运气特别好，刚开始作业 2 天，很多预料中的常见种都还没拖上来，就上来一个龙宫翁戎螺，我就把它养在盆子里。

我问船上的渔民谁吃过龙宫翁戎螺肉，有 2 个上船有些年头的渔民以前虽也碰到过龙宫翁戎螺，但是他们都没吃过。他们问我真的能吃吗？渔民在船上是有规矩的，他们只吃他们熟悉的东西。我说肯定能吃。他们说你敢吃我们就吃。我说，这么珍贵的东西，还是我一个人吃吧！于是拿刀来割了一小块肉，我把它刺身了。船上渔民都是内地人，没带海鲜料，只带了辣酱和白酒。所以，我吃到的味道基本是辣酱味。肉的口感基本上和红皱岩螺（脉红螺）差不多，有点儿老。渔民们不想生吃，但也不肯把整个螺全给我一个人享用，于是厨师拿走了，说弄熟了大家一起吃。

等开饭的时候，大家都傻眼了，因为有满满的一盆子螺肉。船上有很多白法螺 *Charonia sauliae* (Reeve, 1844)，这种大个头的螺一个就有半斤肉，渔民们常吃，而且那个四川厨师居然烧的是麻辣味，哪里还分得出哪块是龙宫翁戎螺肉啊！

饭罢，船老大告诉了我真相——盆里根本没有龙宫翁戎螺肉。壳太珍贵，船老大哪敢让厨师处理螺啊，他收走了龙宫翁戎螺。这螺要等上岸后才会仔细清理。■