



青岛海鲜

更多内容
扫码关注查阅责编/王亚梅
美编/高菲
审读/岳蔚

时下已过小雪节气,青岛冬季特有的贝壳类海鲜比如扇贝、海蛎子等成为正当季海鲜。此时是这类海鲜最肥美最好吃的时候,价格也相对适中。在时下大量上市的扇贝里,市场上销售最多的扇贝品种叫做海湾扇贝。在青岛海鲜市场里,总计有海湾扇贝、栉孔扇贝和虾夷扇贝等三种,而这三种扇贝都和青岛有千丝万缕的联系。



粉丝蒸扇贝。

青岛扇贝的那些事儿

小雪过后扇贝当季,当下这拨儿品种叫海湾扇贝



▲栉孔贝。

栉孔贝示意图。



▲海湾贝。

栉孔扇贝:青岛人最早吃到的品种

如今青岛人吃扇贝,真不太当回事儿了,因为扇贝的数量多,价格也不高。其实大量扇贝能够供应青岛市场,这时间并不久远。记得四十多年前,靠海吃海的青岛人就很少能吃到珍贵的扇贝。

对于珍羞美味,中国人向来有“八珍”之说,十三经中的《周礼》就有记载。后代不断演化,有山八珍、水八珍以及“海中八珍”的说法。在明清之后罗列“海八珍”中,几乎都有干贝。而所谓干贝,就是晒干后的扇贝柱。

青岛人最早熟悉的就是栉孔扇贝。我记得约半个世纪前,青岛人就能够在附近海域发现这种野生扇贝。

在采访中科院海洋研究所的专家时也被告知,栉孔扇贝原本分布于山东及辽宁海域,极少数向南可以到达东海海域,日本北海道及朝鲜西部沿海也有分布。这位专家还介绍说,上世纪70年代以来,栉孔扇贝人工育苗成功,后来随着人工采苗技术的成熟和完美,栉孔扇贝的养殖形成了产业。养殖区域主要集中在山东及辽宁海域。时至如今,栉孔扇贝依然是扇贝养殖中的重要品种。

栉孔扇贝的名称,是由它外壳的形状得来。栉的意思是梳子,孔是孔洞。打开一个栉孔扇贝后,你会在一只壳的下部发现一排小刺,很像梳子(如图中红圈内所示),底部还有一个小孔(如图中黑圈内所示)。一栉一孔,因此被称为栉孔扇贝。

海湾扇贝:当下产量最大也最常见

近期市场上正在当季销售的扇贝,仔细观察一下会发现与栉孔扇贝有些不同,这种扇贝叫海湾扇贝。和栉孔扇贝相比较,外表最大的不同是,海湾扇贝的表皮更光滑一些,颜色更为深红。

能吃到这种扇贝,咱青岛人得感谢已故中科院海洋研究所的张福绥院士。据专家介绍说,海湾扇贝原产于美国大西洋沿岸,在我国海域本来没有分布的。1982年前后,是中科院海洋所的专家张福绥首先将海湾扇贝引进到青岛的。

从海湾扇贝引进到青岛后,又进行了改良,

之后陆续开始了大面积的养殖。就目前所知,海湾扇贝的养殖数量已经超过了栉孔扇贝,成为北方养殖量最大的扇贝。

据了解,海湾扇贝在山东各地沿海都有养殖,不过养殖量最大也最负盛名的养殖区在烟台的莱州湾。青岛市民张顺昌是记者的朋友,他的祖籍就在烟台莱州市的金城镇,这个镇正在莱州湾畔。张先生告诉记者,莱州市金城镇被称为中国扇贝之乡,海边渔民多数参与到扇贝的养殖行业中,比如生产加工销售等等。如今,扇贝在金城镇海域的养殖面积就达上万公顷。

打开海湾扇贝的外壳后会发现,壳的底部有一点黑色印迹,但不是孔洞。另外,海湾扇贝一般有18条至20条放射状的肋。

虾夷扇贝:个头最大渤海养殖更多

此外还有一种扇贝,颜色相对白一些、外表更扁平、个头也更大,这种扇贝叫虾夷扇贝。青岛人往往在口头上称它为夏威夷贝,其实和夏威夷没有任何关系。

专家介绍说,这种扇贝原产于太平洋海域的北部,包括日本北海道及本洲北部、俄罗斯千岛群岛的南部朝鲜海域等。也是在上世纪80年代初,辽宁省海洋水产科学研究院率先从日本引进了这种扇贝,养殖的历史也有好几十



虾夷贝。

年了。

虾夷扇贝大面积养殖的区域主要集中在辽宁省和山东省,而尤其以辽宁省为多。可能因为这种扇贝更喜欢水温更低的北方吧。据了解,大连市的长海县是虾夷扇贝最重要的养殖区域,目前全年产量达数十万吨。

虾夷扇贝与栉孔扇贝和海湾扇贝的区别比较大,在青岛地区销售的数量也相对较少,价格更贵一些。虾夷扇贝的个头儿大一些,巴掌大小的很常见。因为个头大等原因,很受饭店的欢迎。

虾夷扇贝的两只壳大小稍微有些不太一样。在青岛的饭店里,厨师一般会在打荷阶段时,将壳拨开后扔掉小一些的壳,留下大一些壳和附着在上面的肉后,然后再加工食用,比如制作粉丝蒸扇贝等菜品。

扇贝柱:那是扇贝的闭壳肌

吃扇贝,最主要的是吃扇贝里面的扇贝柱。高档菜肴里的瑶柱,就是这种晒干的扇贝柱,比如闽菜中的佛跳墙,就需加入瑶柱。再比如鲁菜中有一道叫芙蓉干贝的菜品,它的主料也是晒干后再发制的扇贝柱。

瑶柱在古代就是高端食材,南宋有位有名的状元叫王十朋,在他的诗中多次写到瑶柱,比如“海味正思瑶柱美,夔门又见荔枝红”等。另外,南宋时人们在食用海鲜时,已将瑶柱与河豚并列为海中至美之味,这在当时的诗歌里也留下了证据。

扇贝柱是扇贝里最有经济价值和食用价值的部分,其实它是扇贝的闭壳肌。生长在海里的扇贝,平时就是凭着粘连在贝壳上的闭壳肌,来回开合贝壳,通过吞吐海水达到摄取营养的目的。长时间的来回开合,让闭壳肌强健而有韧性。

扇贝内除了扇贝柱外,还有生殖腺、消化腺和鳃,其中生殖腺颜色不同,色泽深黄的为雌性,色泽浅白的为雄性。青岛人一般在食用整只扇贝时,会将颜色发黑的消化腺摘掉,其他全部吞食。

吃法:推荐蒜蓉粉丝蒸、做丸子

多数青岛人在买回新鲜扇贝后,基本都是蒸一蒸或煮一煮,然后挑出其中的肉食用,顶多配些姜汁和醋汁等,这是最简单也最生猛的吃法,不过仅仅如此吃扇贝,多少有些单调,其实还有更多能体现扇贝美味的吃法。

蒜蓉粉丝蒸扇贝无疑是不错的烹饪方法。将活体扇贝逐一打开壳后,将带肉的壳逐一铺上一层粉丝和蒜蓉,稍加一点点儿盐,然后入锅清蒸。这种吃法最适合虾夷扇贝,因为它个头大,烹制上桌后也最好看。

再就是吃它的扇贝柱了。如今卖扇贝的摊贩,有专门销售扇贝柱的,购买这种扇贝柱回家食用比较方便,诸如炒鸡蛋、包饺子等,都可以用到扇贝柱。

扇贝柱还有两种吃法值得推荐。一种是打碎后制作扇贝丸子,这要加蛋清和调味料等;还有一种就是在熬稀饭时加入扇贝柱,不过最好使用晒干的瑶柱,会让稀饭的味道更鲜美。

观海新闻/青岛晚报/掌上青岛 记者 许秉智