

“冷水蛎子温水蛤”，时下正是蛤蜊类海鲜最肥美的季节

# 蛤蜊“六兄弟”个个都鲜美

青岛海鲜



青岛海域进入封海期，野生海鱼不能捕捞，但是蛤蜊等贝类及养殖海鲜依然可以供应岛城市场。说起蛤蜊，青岛人对它可谓有“无限深情”，“吃蛤蜊啤酒”几乎成了青岛美食的代名词。

蛤蜊的美，既在唇舌与牙齿之间，也在青岛人的心里。海边有句俗语，叫做“冷水蛎子温水蛤”，意思是天气转暖后，海里生长的蛤蜊最肥美。岂止蛤蜊如此？与蛤蜊相仿的贝类海鲜，比如毛蛤蜊、白蛤蜊、文蛤、老慈、海虹等等，我统称为“蛤蜊家族”，也都进入了一年中最肥美的季节。

## 蛤蜊：读音里透露着青岛味道

好多外地人，近年来是通过蛤蜊认识青岛的。普通话中明明读gē lí，青岛方言中却读为gá lǎ，单凭这两个字“声韵调”的独树一帜，就让外地人关注起青岛地域文化的独特魅力。青岛方言有自己的声韵调系统。在青岛方言中，韵母e音变为a很常见，比如葛(gē)读为gā，喝(hē)读为hā等。因此，蛤gē在青岛人口里读为gā，是很自然的事。方言里留存了不少古音的痕迹。古音里讲究叠韵，就是双音词的韵母相同。青岛人将蛤蜊读为gá lǎ，正好是个叠韵词，读起来朗朗上口。蛤蜊这个双音词的末音，在普通话中的发音是“齐齿呼”i，发音尖细；而在青岛方言中，这个蛤蜊的末音却是“开口呼”a，发音粗豪。因此从青岛方言蛤蜊gá lǎ的发音，就能折射出青岛人的性格特征。青岛蛤蜊的学名叫菲律宾杂色蛤，



普通蛤蜊

不仅青岛海域有，东海南海都有分布。被称为菲律宾杂色蛤，绝不是从菲律宾引进的，而是科学工作者最早提取的蛤蜊标本，是在菲律宾海域获取的。“蛤”这个字在《说文解字》里有，解释为“蜃属”，就是蜃介类的海鲜。

## 老慈：它的模样确实“傻乎乎的”

这种叫老慈的蛤蜊个头较大，皮不太厚，肉看起来比较粗糙，但味道非常鲜美。老慈的外表不美观，有白皮的也有黑皮的。渔民介绍，它们是同一种东西，颜色不同的原因，可能是生活的沙泥不同造成的。老慈这个名字很形象。蚌这个字应该是正确的写法，但是以前我总认为这个字音应该写作憨厚的憨。憨的本义是愚笨，青岛话叫“傻乎乎的”，老慈形象给人的感受，大约也是很憨的样子。因为它的模样不好看，青岛有人还叫它“驰蛄”“丑蛤蜊”或“臭蛤蜊”。产



老慈

量不高，都产于近海的淤泥里，红岛海域一带有不少。吃法基本都是清煮，吃肉时需要摘掉它头部的黑皮。

## 毛蛤蜊：拌菠菜那才叫绝配

上海人叫毛蚶，青岛人叫毛蛤蜊。顾名思义，长着毛的蛤蜊。时下的毛蛤蜊较蛤蜊贵一些，一般在十五元两斤的样子。上世纪八十年代，上海好像流行过一阵子叫“甲肝”的传染病，原因说是食用毛蚶所致，当时的解释是毛蚶没有煮得熟透。那时人们对疾病的知识所知不多，消息传到青岛后，青岛人也拒食毛蚶好多年。青岛海域多年以前盛产毛蛤蜊，这些年似乎少了许多。年轻人一般不太喜欢吃这种蛤蜊，但是对中年以上的青岛人来说，毛蛤蜊却是很不错的美味。相对于蛤蜊来讲，毛蛤蜊下锅煮的时间要长一些，即使如此，上桌后仍然还有不开口的。那时人们为了吃到里面的肉，便发明了一种方法，用一把钥匙去撬开毛蛤蜊的底部。这种方法现在用到的不多了。有一些青岛人特别喜欢吃半生不熟的毛蛤蜊。他们在煮的时候故意让火候轻一些，上桌后用硬物



毛蛤蜊

撬开后，再食用那带血丝的毛蛤蜊肉，这让人想起《礼记》说上古的祖先在没有火时，“食草木之实，鸟兽之肉，饮其血，茹其毛”。有一道叫“毛蛤蜊拌菠菜”的凉菜，这些年比较时兴。这道菜制作较费事，需先把毛蛤蜊煮熟挑出肉，再与烫熟的菠菜拌在一起，还需要加蒜泥、香油等。

## 文蛤：肉不小，汤汁很鲜美

文蛤个头很大，超出了人们对蛤蜊的理解。称为文，或许与它身上的花纹有关。文与纹，两字在古代通用，写作文蛤或纹蛤都有道理。大个头的文蛤很常见，但是它的肉在煮熟后却蜷缩得很小，与外壳相比显得极不相称。这让人感觉，这大外壳完全是它的“人设”。

文蛤的特长在于它的鲜美味道。蒸煮后的文蛤汤，极为鲜美可口，用来下面条是很好的选择。或者煮出来的汤汁里打个蛋花儿，再佐以葱末、香菜末等，也是上等的汤菜。记得小时候看过一本连环画儿，是说珍珠是如何生成的，我



文蛤

记得图画上画的就是这种文蛤。有个成语叫“蚌病成珠”，就指的这一类贝类。后来知道，生长珍珠的贝类多产于南方，贝类的品种也不一样。

## 白蛤：汤汁下面条非常鲜美

白蛤蜊简称白蛤，在青岛市场不常有，但它也是蛤蜊的一种。白蛤的吃法基本也是清煮吃肉，味道的鲜美程度与蛤蜊又不太一样。还可以在煮熟后挑出肉来，然后用来炒鸡蛋或蔬菜等。因为数量有限，青岛人吃白蛤的不是很多，其实有一种吃法非常好，那就是在煮熟白蛤后，用煮下来的汤汁制作成羹汤卤子，用它搭配吃面条，那是相当鲜美，白蛤在青岛900余公里的海岸线都

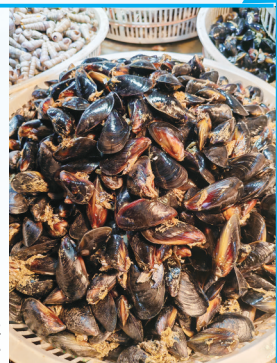


白蛤

有分布。记者了解到，青岛一家企业目前正在渤海海域内大量养殖，养殖成功后将批量投放青岛市场。

## 海虹：两个海虹顶一个鸡蛋？

海虹的名称中没有蛤字，但我仍认为它是青岛人心目中的一种蛤蜊。同样是左右对称的两个皮，同样是味道鲜美的肉，把它划入蛤蜊的范围，从生活角度来说成立的。海虹学名贻贝，这贻贝的名字真好。贻是赠与的意思，贻贝真是大海赠与我们的好礼物。海虹能够大面积养殖，是从上世纪七十年代开始的。在那个时代里，海虹大量上市供应市场，人们争相传说它的营养价值高，有个说法叫“两个海虹顶一个鸡蛋”。那时鸡蛋不常有，海虹自然受到人们的青睐，纷纷将海虹当成鸡蛋吃。海虹在典籍里的记载悠久，汉字中有一个字写作“蜃”，也写作“蜃”，音和“蜃”相同。古代南方海域的渔民，专门



海虹

有人养殖海虹，这些渔民就被叫作“蜃户”或“蜃户”。海虹分雌雄，肉白者为雄，肉黄者为雌。吃法与上述蛤蜊基本类似。