

香嫩盈盘肉鲜美 谁人见了不馋嘴

对于很多温岭人来说,炎热的夏夜,一顿海鲜烧烤配上冰镇啤酒,绝对是对味蕾的犒赏。而海鲜烧烤中,低价又美味的扇贝尤受欢迎。扇贝的壳、肉、珍珠层具有极高的利用价值,因其肉质鲜美,营养丰富,与海参、鲍鱼齐名,并列为海味中的三大珍品。它的闭壳肌干制后便是干贝,被列为八珍之一。



经典吃法

蒜蓉粉丝蒸扇贝:

- 1.将粉丝泡软,大蒜剁成蒜蓉。洗净贝壳,只留下一面壳,取出贝肉,洗净泥沙。
- 2.热锅放油,油热后,爆香蒜蓉,然后加入适量生抽、盐,调成汁。
- 3.扇贝洗好后放在盘里,把泡软的粉丝和爆好的蒜蓉放在贝肉上,再在上面撒上一些青椒和红椒。
- 4.将盘放入蒸锅里,水沸腾后旺火蒸5分钟即可。
- 5.出锅后淋上些许热油,味道更佳。

扇贝蒸蛋:

- 1.撬开壳,取扇贝肉清洗干净。
- 2.在扇贝肉上切花刀,不切断,放入碗里。
- 3.挤上适量柠檬汁(去腥、提鲜),淋入料酒,加一点盐,轻轻抓匀,放上姜丝,覆盖腌制20分钟。
- 4.蒸碗里倒入香油,用纸巾抹匀碗内壁,将扇贝肉摆放在碗底。
- 5.鸡蛋打散后,加入约2/3的凉开水,再加少许盐,打匀,将蛋液通过滤网倒入蒸碗内。
- 6.在碗里加入一些剪碎的西蓝花头。
- 7.蒸锅大火烧开转小火,放入蒸碗,在上面扣一个碟子,蒸10-12分钟,至表面中心处浮动不明显,关火出锅。
- 8.淋上少许味极鲜酱油。

形态特征

扇贝壳呈扇形,但蝶铰线直,蝶铰的两端有翼状突出。大小为2.5~15厘米。壳光滑或有辐射肋。肋光滑、鳞状或瘤状。扇贝有两个壳,大小几乎相等,壳面一般为紫褐色、浅褐色、黄褐色、红褐色、杏黄色、灰白色等。它的贝壳很像扇面,所以很自然地获得了扇贝这个名字。

扇贝贝壳内面为白色,壳内的肌肉为可食部位。闭壳肌肉色洁白、细嫩,味道鲜美,营养丰富。外套膜边缘生有眼及短触手,触手能感受水质的变化,壳张开时如垂帘状位于两壳间。

分布特点

扇贝是扇贝属的双壳类软体动物的代称,约有400余种。该科的60余种是世界各地重要的海洋渔业资源之一。扇贝广泛分布于世界各海域,见于潮间带到深海,我国已发现约45种,其中北方的虾夷扇贝和南方的华贵栉孔扇贝及长肋日月贝是重要的经济品种。

趣闻逸事

扇贝的贝壳色彩多样,肋纹整齐美观,是制作贝雕工艺品的良好材料。到海边工作、旅行或休养的人们,都很喜欢搜集一些扇贝的贝壳作为送给朋友的纪念品。

平时我们常见的贝类,都是不怎么动的。比如花蛤能动,但很慢,遇到危险只不过是钻到泥沙里面。牡蛎则根本动不了,全凭壳厚死扛。

扇贝不一样,虽然没有腿,但会游泳。一般双壳动物都有闭壳肌,但大部分的闭壳肌都很小,而且有两个。以花蛤为例,打开后会发现它除了中央部分的大块肉之外,在两侧还各有一小段白色的很结实的软圆柱,黏在壳上很难拔下来,这就是它的闭壳肌。之所以这

么小,是因为任务并不繁重。它只需要在要闭上壳的时候拉一下就行。花蛤外壳光滑,两壳相接处严丝合缝,一般的捕食者没有螺丝起子,很难强行把两壳起开,所以对闭壳肌的力量要求不高。

扇贝的思路就不同了。它的一个闭壳肌退化,另一个却变得无比巨大,足以为其提供游泳动力。实际上,它的整个外形都很适合游泳(当然是相对于别的贝而言):很扁,左右几乎对称,壳边缘浑圆,两片壳接合处十分灵活。只要快速开壳,从前方吸水,然后用缘膜遮住前方开口,再奋力闭上壳,把水从后方喷出去,就实现了游泳。看起来像是在一口一口吃海水的吃豆人。

游泳时,扇贝用双壳间歇性地拍击,喷出水流,借助其反作用力推动本体前进。这一招能很有效地躲开海星之类的捕食者,不过和真正的游泳生物相比就输了。扇贝游泳的高度不过一米,速度不超过每秒半米,一次最多游五六米就会精疲力尽地掉回海底,接下来多半要休息好几个小时才能完全恢复。

相关发现

瑞典隆德大学和以色列魏茨曼科学研究所《科学》学术期刊发表报告,指经显微镜研究后,发现看起来平平无奇的扇贝,原来有着极为复杂的视觉系统,相信这个发现有助于改善人造眼球的技术。

报告形容,每只扇贝都有大小如种子的200只眼睛,与一般生物以晶状体聚焦光源不同,扇贝每只眼睛的下方都有多层的凹透镜,凹透镜可清晰反射光线的波长,令扇贝保持广阔的视野。

专家又指出,每一块凹透镜都连接上一块正方形的晶体,能将影像打在两层的视网膜上,让扇贝的视力有如望远镜般超卓。报告提到,扇贝有如此复杂紧密的视觉结构,非常惊人,希望能借此找到帮助改良义眼制造的技术。

扇 shàn
贝 bèi

生活习性

扇贝常见于沙中或清静海水细砂砾中,取食微小生物,靠纤毛和黏液收集食物颗粒并移入口内。

扇贝在繁殖时,将卵和精排到水中受精,孵出的幼体自由游泳,随后幼体固定在水底发育,有的能匍匐移动。幼体会形成足丝腺,用以固着在他物上。有的终生附着生活,有的中途又自由游泳。