

苍南海洋生物趣谈

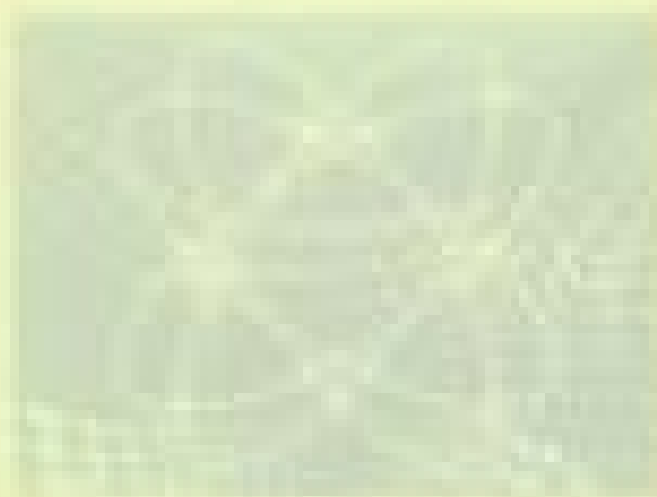
饶道专 陈孝涨 编
苍南县科学技术协会等 编



山东科学技术出版社

在南海洋生物建設

陳運生、張其成、陳
國強、劉學強、劉學強、陳



中國科學院出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

苍南海洋生物趣谈 / 苍南县科学技术协会等编. —
济南: 山东科学技术出版社, 2021.12

ISBN 978-7-5723-1074-4

I. ①苍… II. ①苍… III. ①海洋生物 - 介绍 - 苍南县 IV. ①Q178.53

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2021)第 247737 号

苍南海洋生物趣谈

CANGNAN HAIYANG SHENGWU QUTAN

责任编辑: 于 军

装帧设计: 李晨溪

主管单位: 山东出版传媒股份有限公司

出 版 者: 山东科学技术出版社

地址: 济南市市中区英雄山路 189 号

邮编: 250002 电话: (0531) 82098088

网址: www.lkj.com.cn

电子邮件: sdkj@sdcbem.com

发 行 者: 山东科学技术出版社

地址: 济南市市中区英雄山路 189 号

邮编: 250002 电话: (0531) 82098071

印 刷 者: 济南麦奇印务有限公司

地址: 济南市历城区工业北路 72-17 号

邮编: 250101 电话: (0531) 88904506

规格: 16 开 (170 mm × 240 mm)

印张: 8 字数: 118 千 印数: 1~1000

版次: 2021 年 12 月第 1 版 2021 年 12 月第 1 次印刷

定价: 65.00 元

编委会

顾问 杨德听 吴锡雕

主任 沈志安

副主任 薛圣洋 苏向前 苏加前

委员 陈德委 章显思

编者 饶道专 陈孝涨

P 前言 PREFACE

海洋是生命的摇篮，也是养育人类的大宝库。海洋约占地球总面积的 70%，海洋生物多达 20 余万种，其中，动物 18 万种、植物 2 万余种。在海洋动物中，有鱼类 2.5 万余种，可供人类食用的鱼类有 2 000 余种。海洋动、植物千奇百怪、奥秘神奇，也是人类食品和医药原料的重要来源。

苍南位于浙江省东南隅，海域面积为 3 800 平方千米。苍南的海洋生物十分丰富，贝、藻、鱼、虾、蟹品种繁多，有贝类 93 科、409 种，底栖藻类 44 科、168 种，鱼类 136 科、405 种，虾类 17 科、80 种，蟹类 17 科、128 种。我们选择具有经济价值、常见的海洋动植物 88 种，分列为贝类、藻类、鱼类、甲壳类及其他，编纂成《苍南海洋生物趣谈》。

本书力求科学性、实用性、趣味性和真实性相统一，集纳了苍南本地闽南话、瓯语、蛮话等对各种海洋生物的俗称，地域特色浓厚，雅俗共赏。

苍南是海洋渔业大县，民众喜食海产品，如大黄鱼、鲟鱼、龙虾、鲍鱼等。我们有义务向民众介绍海洋生物知识，增强广大民众自觉保护渔业资源和海洋环境的意识，促进苍南海洋事业的持续发展。

编 者

目 录

一、贝类 001

1. 海珍之冠——鲍鱼 001
2. “海洋鸡蛋”——贻贝 003
3. 天下首鲜——文蛤 005
4. 海涂珍馐——泥蚶 006
5. 长毛海贝——毛蚶 008
6. 掘泥深居——缢蛏 009
7. 胜似鲍鱼——嫁蛾 010
8. 天然鲜辣——荔枝螺 011
9. 滩涂佳饌——泥螺 012
10. “海里瓜子”——彩虹明樱蛤 014
11. “海洋牛奶”——牡蛎 015
12. 形似扇子——扇贝 016
13. 游泳能手——菲律宾帘蛤 018
14. 壳薄肉鲜——小荚蛏 019
15. 价廉物美——棒锥螺 020
16. 酷似文蛤——等边浅蛤 021
17. 脆香可口——玉螺 022
18. 有毒贝类——织纹螺 023

19. “海中兔子”——海兔 024
20. 神奇功能——乌贼 025
21. 智能超群——章鱼 027

二、藻类 029

1. “海洋蔬菜”——紫菜 029
2. “海中庄稼”——海带 031
3. “海底牛肉”——裙带菜 032
4. 保健长寿——羊栖菜 034
5. 琼胶良材——石花菜 036
6. “海中龙须”——江蓠 037
7. 蛔虫良药——鹧鸪菜 038
8. 别有风味——浒苔 039

三、鱼类 041

1. 貌美味佳——大黄鱼 041
2. “海中黄金”——黄唇鱼 042
3. 神奇奥妙——鮫鰈鱼 043
4. 晶莹剔透——龙头鱼 045
5. 美味丁香——鳀鱼 046
6. 生性凶猛——带鱼 047
7. 刺少肉肥——马鲛鱼 049
8. 味美刺多——鳓鱼 050
9. 聪明机警——鲩鱼 051
10. 善跳机警——弹涂鱼 053
11. 冬令佳肴——海鳗 054

12. 岛礁珍品——石斑鱼	056
13. 细嫩肥腴——鲳鱼	057
14. 酷似黄鱼——黄姑鱼	059
15. 怪模怪样——马面鲀	060
16. 三鲜之首——梅童鱼	061
17. 水中之虎——乌塘鳢	062
18. 咸淡皆宜——鲻鱼	064
19. 海中鲫鱼——黄鳍鲷	065
20. “海中凤尾”——鲚鱼	066
21. 鲜为人知——四指马鲛	067
22. 其貌不扬——舌鳎	068
23. 形似筷子——尖吻蛇鳎	069
24. 海鲜极品——鲷鱼	070
25. 奇形怪状——黄魮	071
26. 品种最多——虾虎鱼	072
27. 海中之鸡——真鲷	073
28. 杂食贪吃——黑鲷	074
29. 古诗赞美——海鲈鱼	075
30. 口中孵化——海鲇	076
31. 肉质坚实——鲮鱼	077
32. 肉肥细嫩——刺鲳	078
33. 凶狠可怕——海鲙	079
34. 毒性极强——河鲀	080
35. 免费旅行家——鲟鱼	081
36. 神奇魅力——翻车鱼	082
37. 鱼中魔鬼——蝠鲼	084
38. 最大鱼类——鲸鲨	085
39. 妙趣横生——海马	086
40. 海马近亲——海龙	087

四、甲壳类 089

1. “海中武士”——虾蛄 089
2. “海里钙仓”——中国毛虾 090
3. 驰名中外——梭子蟹 091
4. 斑斓多彩——龙虾 093
5. 大众佳肴——青蟹 095
6. 体色多变——招潮蟹 096
7. 假壳自居——寄居蟹 097
8. “海中莲花”——龟足 098
9. 无处不在——藤壶 099
10. “蓝色血库”——中华鲎 101

五、其他 103

1. 奇异功能——海参 103
2. “绚丽菊花”——海葵 105
3. “水中之伞”——海蜇 106
4. 海底瑰宝——珊瑚 108
5. “海中刺猬”——海胆 110
6. 神秘奇妙——海星 111
7. 味美貌丑——沙蚕 113
8. 珍贵长寿——海龟 114
9. 哺乳动物——海豚 116

参考文献 119

后 记 120

一、贝类

1. 海珍之冠——鲍鱼

鲍鱼,古代称馐,又称九孔螺。由于其形状恰似人的耳朵,所以也叫它“海耳”。鲍鱼通常生长在水温较低的海底,遍及太平洋、大西洋和印度洋,我国东北部沿海也是传统产区。全世界约有 66 种鲍鱼,分布在我国沿海的鲍鱼有 7 种,其中又以渤海湾出产的皱纹盘鲍和东南沿海的杂色鲍最为多见。

据《广志》记载:“馐,无鳞,有壳,一面附石,细孔杂杂,或七或九。”鲍鱼虽名为鱼,其实不属于鱼类,而是海螺的“近亲”。鲍鱼状似蚌,但只有一片外壳,壳坚厚,扁而宽;壳表灰褐色或绿褐色,壳内有柔软的肌肉;头部位于体前端,有一对细长的触角,触角的基部长有眼睛;嘴在触角间的腹面,有齿舌,上有一排小齿;足扁平而肥厚,占体重的 40%;壳左前方边缘处排列一连串小孔,进行呼吸、排泄和生殖活动;外套膜边缘的触手,可从小孔伸出,触感外界。



鲍鱼是雌雄异体，3龄左右性成熟，7月至翌年1月是生殖期。雄鲍先排精，诱雌鲍排卵。受精后的卵子悬浮于海水中，水温适宜时经多次细胞分裂，变成能游泳的幼虫；几天后进入底栖生活，发育成幼鲍。鲍鱼喜昼伏夜行，午夜至黎明摄食，以褐藻、红藻、嫩海带和马尾藻等为食。鲍鱼自然成长缓慢，一年生长2厘米左右，一般从幼鲍到成鲍需3~5年。

鲍鱼肌体很发达，肉足是它的运动器官，依靠这强有力的肉足吸附在岩石上。壳长15厘米的鲍鱼，有200千克的吸附力。鲍鱼生活在水流畅通、透明度大、盐度高、海藻丛生的潮间带低潮线附近至几十米水深的水域。冬季和夏季鲍鱼爬到深水区，避寒、度暑；春秋季节，常在浅水区活动。

捕捞者手拿铁钩潜入水下，在礁石隙中探寻，乘其不备，迅速用钩取之；否则，惊动了它，将壳敲碎，其肉仍吸附在岩礁上，可谓宁可“粉身碎骨”，也不“屈服投降”。明代《山堂肆考》记载：“鮑，海中大螺也，生南海崖石上，海人泅水取之，乘其不知，用力一捞则得。苟知觉，征斧凿，亦不脱矣。”

鲍鱼自古就被人们视为海味珍品，居“海味八珍”之冠。据《汉书·王莽传》记载：王莽称帝后，每当“忧懣不食”时，就借鲍鱼下酒，其他珍馐显得无味，赞鲍鱼实在太鲜美了。

鲍鱼肉质细嫩、味道鲜美、营养丰富，被誉为“餐桌黄金，海珍之冠”。据分析，鲍肉富含蛋白质、肝糖、碳水化合物，还含有多种维生素和微量元素。红烧鲍鱼、清蒸鲍鱼、氽鲍鱼、麻酱鲍鱼、鲍鱼三珍汤等佳肴，均具有嫩滑甘鲜、软而不腻、爽而不韧的特点，入口细嚼，可充分感受到富有弹性的质感和浓郁香味，唇齿留香。人们对鲍鱼的青睐，不仅是因为美味馋人，而且因谐音“包余”，成为喜庆筵席上的一道“吉祥菜”。

鲍鱼还具有药用价值。《药典》记载：鲍性温味咸，可调经、润燥、利肠，有滋阴补肾、平肝明目、降低血压的功效。鲍肉可促进淋巴球细胞增生，增强人体免疫力。现代药理研究表明，鲍壳（中药称石决明）对视神经有保护作用，并能降低高血压，抑制葡萄球菌生长。将壳捣碎冲服，可治“泪出羞明、青光眼、白内障”等症。有一位老翁吟诗赞曰：“愚翁八十目不瞑，日书蝇头夜点星，并非生得好眼力，只缘长年食决明。”

近年来，我国沿海人工养殖鲍鱼发展非常迅速，尤其是福建闽东沿海鲍鱼养殖业产量颇丰，价格趋于平稳。鲍鱼已上平时广大民众的餐桌，再也不是什么稀罕之物。

2. “海洋鸡蛋”——贻贝

贻贝属于常见海洋贝类，为优势种，生物量较大。自然分布于苍南海域的为厚壳贻贝，在苍南俗称乌钩（闽南话），其他地区俗称淡菜、壳菜等。厚壳贻贝主要分布于西北太平洋的日本北海道，韩国的济州岛，我国的黄海、渤海、东海和台湾等地。

贻贝体呈楔形，壳顶细尖，位于壳的最前端，壳长是壳高的2倍。贝壳后缘圆形，壳面由壳顶沿腹缘形成一条隆起，将壳面分为上下两部分，上部宽大斜向背缘，下部小而弯向腹缘，故两壳闭合时在腹面构成一菱形平面。壳内面灰蓝色或灰白色，具珍珠光泽。贻贝利用鳃滤食海水中的微小生物及有机碎屑等。厚壳贻贝足丝黄色、粗壮，附着生活在低潮带及其以下的岩石上，喜浪。一年繁殖两次，在浙江海域为春季和秋季。厚壳贻贝是苍南近岸海滨岩石、岛礁上广泛分布的主要贝类，生物量很大，为优势种。



厚壳贻贝

1994年苍南县渔寮乡荷包田村渔民开始试养本地海区自然生长的厚壳贻贝，苗种采自福建台山列岛、南麂列岛及本地海区，采用筏架吊养方式，获得成功。养殖的厚壳贻贝与野生的相比，无论是营养成分或口感均无差异，养殖的厚壳贻贝还略显丰肥一点。

紫贻贝与厚壳贻贝极为相似，但外壳比较薄，肉质鲜美，俗名淡菜、海虹（或海虹），其肉制成干品，便是人们熟知的“贡干”。紫贻贝自然

分布于我国的黄海、渤海，而浙江、福建海域没有自然分布，但可以从大连、青岛等地引进紫贻贝幼苗，在浙江、福建海域进行人工养殖。紫贻贝在浙江、福建海域均能正常生长，而且生长速度比原产地快，但不能繁殖后代。



紫贻贝

1974年紫贻贝南移至南麂岛养殖获得成功。1980年苍南县沿浦乡沙岭村渔民从大连等地引进紫贻贝苗，开展人工养殖，采用吊（单）养方式；1983年又进行紫贻贝与海带混养试验，均获得成功。

厚壳贻贝生长缓慢，一般从小苗养成商品规格需要2~3年；紫贻贝在南方海区生长很快，从小苗养成商品规格仅需8~12月。厚壳贻贝因生长周期比较长，贝壳肌较大，肉质有韧性，有嚼劲，口感好。紫贻贝生长快，生长周期短，贝壳肌较小，肉质松软，因此，口感比较差，上不了大雅之堂，但可以煮熟后晒干，就是人们所称的“贡干”。

厚壳贻贝软体部分（鲜品）中富含粗蛋白、粗脂肪和灰分等，共检出17种常见的氨基酸，包括7种人体必需氨基酸和4种鲜味氨基酸；其次为钾和钙；微量元素中锌含量最高，其次为铁、铜。贻贝最常见的加工方法即清水煮熟，不加食盐及其他任何调味品，所以人们称贻贝为“淡菜”。

紫贻贝资源丰富，味道鲜美，营养价值高，素有“海洋鸡蛋”之称。中医学认为贻贝具有滋阴补血、益精补肾、养血调精等作用。已有医学研究表明，贻贝提取物具有抗病毒和增强机体免疫力、降血脂等功效。贝类多糖因其独特的结构，在抗肿瘤、抗病毒、免疫调节和防止肝损伤等方面均有效果，在研发功能性保健食品和创新药物方面具有良好的应用前景。

3. 天下首鲜——文蛤

文蛤属于近岸海洋贝类，在苍南俗称沙掩（马站、赤溪），其他地区俗称花蛤、黄蛤、海蛤等。文蛤分布范围较广，是中国、朝鲜、日本常见的经济贝类。我国沿海自南至北都有文蛤的足迹，其中辽宁省的蛤蜊岗和江苏省沿海资源尤为丰富。

文蛤贝壳背缘略呈三角形，腹缘圆形，两壳相等，壳长略大于壳高，壳质坚厚，壳顶突出稍偏前方，小月面狭长，外韧带黑褐色、凸出壳面；壳表膨起、光滑，有一层黄褐色壳皮，生长纹清晰，有环形褐色带、锯齿状或波纹状褐色花纹。



苍南斧文蛤 张永普 / 摄

文蛤属埋栖型贝类，分布在较平坦

的河口附近沿岸内湾的潮间带，以及浅海区域的细沙和泥沙滩中，栖息深度随水温和个体大小而异。文蛤雌雄异体，一般两年性成熟。成熟时雄性性腺呈乳黄色，雌性呈乳白色，一年繁殖一次。凡潮间带的生物均有耐干习性，文蛤系耐干性较强的贝类之一。文蛤为广温性、半咸水贝类，以微小的浮游（或底栖）硅藻为主要饵料。

文蛤由中潮区向低潮区下带移动的习性，俗称“跑流”。文蛤可以说是“竞走能手”，其生长活动与个体大小密切相关。大潮时借助潮流的冲力往下移动；能分泌出有胶质的黏液，使自身浮于水中，一次落潮可滑行几十米；依靠足肌的伸缩在海涂上移动，一昼夜可移动2米左右。其活动时间，主要是农历的大潮流夜间至黎明前。有人曾作过试验：将文蛤标上记号，投放于潮下带30厘米水深处。一年后大多是在放流地的200米直径范围内重新捕获。

苍南海域有斧文蛤和短文蛤两种，自然分布的为斧文蛤，短文蛤系由江苏等地引进养殖。斧文蛤与短文蛤外表相似，非专业人员难以辨别。斧

文蛤是浙江特有品种，也是苍南渔寮特产之一，主产于苍南渔寮、雾城、后槽、南坪、长沙以及赤溪凤凰湾等地沙滩。渔寮是我国东南沿海大陆架上最大沙滩之一，宽广平坦，沙质细腻，盛产斧文蛤。因渔寮斧文蛤无污染，曾是日本指定进口的海产品，品质优于普通文蛤。因此，要保护好斧文蛤这个苍南特有物种，并制订有效的保护措施和管理办法。

文蛤肉质鲜美，为海贝上品。文蛤汤清鲜可口，享有“天下第一鲜”的盛名，也是我国大宗出口的鲜活海水产品。文蛤含有蛋白质、氨基酸、维生素，以及钙、钾、镁、磷、铁等多种人体必需矿物质，具有很高的食疗价值。李时珍《本草纲目》记载：文蛤能治“疮、疖肿毒，消积块，解酒毒”。近代医学研究表明，文蛤有润五脏、消渴、健脾胃、治赤目、增乳液等功效。

文蛤可作主菜，以旺火爆炒；或作为配菜，调色提味。文蛤煲汤更鲜美，苍南境内名菜有马站文蛤苦瓜汤。苦瓜切块，浸清水中1个小时，去除部分苦味。洗净文蛤，与苦瓜一起放置清水中，烧至文蛤壳开，加少许葱花，即可食用。

4. 海涂珍馐——泥蚶

泥蚶属于近岸海洋贝类，在温州地区俗称细蚶、花蚶、血蚶，是中国传统的养殖贝类。贝壳极坚硬，卵圆形，两壳相等；背部两端略呈钝角。壳顶突出，向内卷曲，位置偏于前方。放射肋粗壮，有18~22条，肋上具明显的结节，呈瓦楞形。壳内面灰白色；边缘具有与壳面放射肋相对应的深沟。由于它浅埋于泥涂中，故名泥蚶。又因其壳表形似古建筑上的瓦楞，被戏称为“海涂瓦楞”。泥蚶血液中含有血红素，呈红色，故又称血蚶。

泥蚶喜栖息在近岸海域有淡水注入的内湾和河口附近的软泥滩涂，埋居在中潮区和低潮区的交界处。泥蚶为滤食性贝类，以硅藻类和有机碎屑为食。泥蚶雌雄异体，一般生殖季节为7~9月。



泥蚶没有进出水孔或水管，凭潮汐运动舒展双壳，利用鳃纤毛过滤，以海水中硅藻及有机碎屑为食，随水摄食、呼吸、成长。幼体埋栖于泥中1~2毫米深处。随着个体的长大，成蚶钻入泥中1~2厘米深处。泥涂中形成的出水孔，俗称“蚶目”。泥蚶一年性腺成熟，卵巢呈淡红色，精巢呈乳白色，每年产卵季节为6~10月，最盛期为9月。蚶卵为沉性，在海水中受精孵化。发育成幼虫后，经过一段时间的海中浮游，便进入底栖生活，长成为蚶苗。

我国沿海滩涂均有泥蚶分布，河北、山东、浙江、福建、广东沿海均有人工养殖，产量颇丰。泥蚶养殖周期2~3年，个体肥满成为商品蚶。据史料记载，早在三国时期就开始养殖泥蚶了。清代诗人王步霄的《养蚶》诗曰：“瓦垄名争郭赋传，江乡蚶子莫轻捐。团沙质比鱼苗细，孕月胎含露点圆。愿祝鸱鳧休浪食，好充珍馐入宾筵。东南美利由来擅，近海生涯当种田。”

泥蚶肉含多量蛋白质和维生素B₁₂，蚶血鲜红，肉的边沿有一金丝似的色线。壳可入药，有消血块和化痰积的功效。李时珍《本草纲目》记载：“蚶肉，气味甘平，无毒，能润五脏，止消渴，利关节，益血色。”蚶壳粉有“消血块，化痰积”的疗效。现代医学研究表明：泥蚶富含特有的血红蛋白，有补血、温中、健胃的功效。以前，苍南沿海渔家妇女坐月子一般都要食用泥蚶，以此补血。

泥蚶肉味鲜美，可鲜食或酒渍，作为筵席上冷盘佳肴，温州地区民众尤为青睐。洗净柔泥淤物，煮至剥壳现血红色蚶肉，佐以酱油、香醋食用，

鲜嫩可口，回味长久。用泥蚶制成的腌蚶、芙蓉蚶、酒蚶等，亦为人们所喜爱。

5. 长毛海贝——毛蚶

毛蚶属于近岸海洋贝类，俗称毛蛤、麻蛤、血蚌等。分布于西太平洋日本、朝鲜、中国沿海近岸，属海产经济贝类。北起鸭绿江，南至广西均有毛蚶分布，莱州湾、渤海湾、辽东湾、海州湾等浅水区资源尤为丰富，是渤海湾主要经济贝类。苍南海涂上也有毛蚶栖息，较为常见。

毛蚶壳质坚厚，长卵圆形，通常两壳大小不等，右壳稍小。背侧两端略显棱角，腹缘前端圆，后端稍延长。壳顶突出，向内卷曲，壳面有 30~40 条放射肋，肋上有方形小节结，状似瓦楞。生长纹在腹侧极明显。壳内呈白色，壳缘具齿。铰合处很窄，呈直线形，齿细密。壳面白色，被有黑褐色绒毛状（刚毛）的壳衣，故名毛蚶。



毛蚶外形与泥蚶极为相似，但个体比泥蚶大。毛蚶一定要煮熟后才可食用，绝对不可像泥蚶一样生吃或半生吃，否则，就有可能感染病毒的隐患。例如，1988 年上海甲型肝炎流行暴发，主要原因是食用了没有煮熟且带有 HAV 病毒的毛蚶。从此以后，上海人“谈蚶色变”，至今也不敢食用毛蚶，甚至包括泥蚶。