

漫 談 干 貝

漁業生物系 吳全橙

海產食品中，有一種非常珍貴的東西，一般稱爲『干貝』，英文譯音comboy，究竟它是從那些貝類取得？又如何製成干貝呢？這是我們今天漫談之主題。

市面上可看見的干貝，可分爲已晒乾的干貝與生鮮的生干貝兩類。早期的干貝，原料是以扇貝類的閉殼肌製成的(圖1)，扇貝在分類學上屬於軟體動物雙殼綱之貝類，因其貝殼很像扇子，而被稱爲海扇，其貝殼呈黃、灰黃、紫褐、粉紅等顏色，且有整齊如瓦楞狀的放射筋條紋，目前在海產工藝品店常可看見，經加工後可爲裝飾品，或贈送給親友當紀念品。

扇貝係利用足絲附著在較深的岩石或沙底生活，也可做小範圍的游泳，每年5月下旬爲其繁殖盛期，由雌、雄貝排到體外的成熟卵子與精子，受精孵化成幼蟲，經過一段時間的浮游，再發育成小扇貝，

此時可利用貝殼迅速的開合排水，游泳到近岸的岩石或沙礫上行附著生活，長大後再行移動到較深的環境中，據調查，扇貝生長到第2年就可達到性成熟，開始繁殖後代，3年半就可達到被利用的程度了。

扇貝不像牡蠣或貽貝，其在水退潮時仍是不露出來，因之捕撈較爲費事，捕撈的方法通常有兩種，一種是利用網在海底拖曳，此種設備必須在網框上加上特製鋸齒狀的扒具；另一種是以潛水捕撈，其效果較好，但較費人力。

採來的扇貝，經過簡單的加工處理就可製成干貝，首先以左手拿著扇貝，將其開口向上，再以右手執刀斷切右殼閉殼肌，此時貝殼則張開，去除右殼，隨後將扇貝翻轉，使肉體向上，再把外套膜及內臟去除，最後去除左殼閉殼肌，取出肉柱，以少量淡水洗淨，放入鍋中煮熟、撈起於

陽光下晒乾，就已製成干貝，因其含有琥珀酸、肝糖及貝他因 (Betaine) 胺基酸等特殊的成份，因此有如同味精一樣的美味。

一般而言，凡是雙殼的貝類，都有大小不同的閉殼肌，而閉殼肌較大的，較具有經濟價值，適合作干貝，目前在雜貨店或委託行亦可發現以牛角江珧蛤（俗稱牛角蚶）、日月貝（俗稱日月蚶），或大帆海扇的閉殼肌製成的。

牛角江珧蛤（圖2）形如倒三角形，尖端部插入沙泥中或沙礫間，露出上端小部份的開口，有前後兩閉殼肌，前閉殼肌較小，後閉殼肌位於貝殼中央，形如象棋，可晒乾製成江瑤柱，除了味美外，據說作湯可治療高血壓，與海髮菜、肉類共煮，亦可美髮。

日月貝（圖3）係因有紅、白兩片貝殼而得名，其閉殼肌只有1個，但其殼面與扇貝有異，本省產於台中梧棲至屏東枋寮沿海一帶，以紅毛港沿海較多，盛漁期9~10月；漁獲水深為10~15公尺之砂或沙泥質，一般以烤煮或薑絲煮湯為台灣西南部之海味之一，也產於中國南海及東印度羣島等海域。以上種類之貝柱，一般以加工晒乾的干貝型態出現。



圖1 日本產之蝦夷海扇貝 *Pecten yessoensis* (Jay)。



圖2 牛角江珧蛤，其後閉殼肌可製成江瑤柱。



圖3 台灣海峽產之日月貝 *Amusium pleuronectes* (Linnaeus)。



圖4 巨碑磔蛤之閉殼肌，為生鮮干貝之原料。

另一種以生炒的生干貝種類，以巨碑磔蛤（圖4）為多，巨碑磔蛤為較大型的二枚貝，俗稱五爪蚶或蚶才，這種貝的貝殼被發現的最大記錄，殼長達137cm，重230kg，為印尼所產。筆者也於南沙太平島附近海域，水深20餘m處發現一殼長達74cm，重百餘kg的個體，它的肉並不好吃，但閉殼肌的直徑有若小孩的手腕那麼粗，長條型如白蘿蔔，以便閉合，此閉殼肌生炒後，吃起來相當的『脆』，很適合國人之口味，一般以生鮮型態販賣，不晒乾製成干貝。

巨碑磔蛤一般棲息在熱帶太平洋及印度洋之珊瑚礁上，以足絲固定在同一地方，吸食生長於它肉上的海藻為主，遠洋採貝船上都攜帶著數艘小舢舨，當船到達目的地後，就放下舢舨，2~3人為一組以徒手或攜帶潛水器材潛入海底，找尋貝殼，當有所發現時，則利用帶著的長柄刀插入殼內，割斷附著於殼內的閉殼肌，使其不能閉合；或先以粗木塊插入殼內，使其無法閉合，再以長刀割取一端之閉殼肌，但本種的生長速度緩慢，故資源很容易受人破壞，最好能達某一體型的個體才可採集。