



梭子蟹趣谈(上)

□何良京

晚唐著名诗人皮日休，写过一首有趣的题为《咏螃蟹呈浙西从事》的诗：“未游沧海早知名，有骨还从肉上生。莫道无心畏雷电，海龙王处也横行。”说皮日休的诗有趣，不仅指内容，还有后人对诗作出的两个完全对立的解读：一说螃蟹是一个横行无忌、为非作歹的无赖形象；另一种解读认为，诗作里的螃蟹具有不畏强暴的叛逆性格，赞美了它敢于“横行”，冲撞“龙庭”的反抗精神。全诗未有一个“蟹”字，却把蟹刻画得活灵活现。

蟹有许多种，若按它们的出身之处，则有海蟹、河蟹之分。为此，笔者查阅《辞海》，在相关词条里发现，螃蟹即“中华绒螯蟹”（《辞海》第七版1687页）。此前，笔者在宁波海洋渔业文化展示馆看到的相关介绍是：蟹类为节肢动物门中甲壳纲、十足目、爬行亚目、短尾类种类的通称。而百度对其的定义则是：中文名，蟹；拉丁学名，Brachyura，别名螃蟹。综上所述，以及结合我们这边的日常口语习惯，《辞海》对螃蟹的定义显然不够全面了。

因诗中有“沧海、海龙王”之说，所以笔者认为皮日休笔下的螃蟹应为我们最常见的梭子蟹，其“张牙舞爪”的外形也较贴切。

说梭子蟹为我们所常见，一是它会繁殖，自然条件下，生存繁殖能力强。另一方面是易繁殖，现在梭子蟹的人工繁殖在技术上毫无障碍，一句话就是量大。二是由于它的美味，是众多吃客的心头好，因此，为人们所“喜闻乐见”。

《浙江省水产志》这样记述：梭子蟹学名三疣梭子蟹，在浙江沿海北起余山南到南麂列岛都有分布。梭子蟹是一种底栖动物，一般在水深20-60米、底质为泥或泥沙的海域内活动，常常除眼睛外，把全身埋在底层沙子里。每年3月前后，它开始从深海区越冬场向沿岸水深30米以内海区洄游，5-6月为产卵盛期，浙北渔场比浙南渔场推迟约半个月左右。3-6月为春夏汛；7-8月，部分梭子蟹会进行第二次产卵。产过卵的蟹，元气大丧，期间的蟹体瘦质次，多数老蟹在产卵繁殖后相继自然死亡。与此同时，幼蟹却迅速生长，因环境、饵料等因素，成熟时间有一定差异。约9-10月后，性腺发育成熟，即能进行交配。此后逐步向东南外海深处越冬，直到次年3月进行产卵洄游。在上述生命周期中，9月至次年3月为秋冬汛，这时蟹肥膏红。自9月份起，整个捕捞期可长达半年，只是按水域情况不一，各地捕捞期时间上有先后不同。梭子蟹捕捞历史悠久。据1992年编写的《苍南县渔业志》记载，明嘉靖三十四年(1555)，朝廷在炎亭“屯扎人员”，捕蟹专供御用。清光绪二十四年(1898)，大渔吞渔民项子志，开始用六指流刺网专捕梭子蟹。流刺网历来是捕捞梭子蟹的主要渔具。1991年浙江水产学院创造蟹笼捕蟹，并迅速得以推广。此后不久，为保护梭子蟹资源，相关的地方政府规定：在春分至芒种禁止捕捞抱卵亲蟹，在小暑至白露禁止捕捞幼蟹。

当然，上述只是《浙江省水产志》的说法。其实梭子蟹分布极广，不仅我国沿海都有，还广泛分布于太平洋和印度洋海域。

日前，和“老渔夫”、市海洋与渔业局原副局长陈员祥聊天时，从他那里听到了不少梭子蟹的趣闻。

梭子蟹是螃蟹的一种，而梭子蟹在阿拉宁波乃至东海一带又有三大品种，除了最常见的“白蟹”外，还有三眼蟹和青壳蟹(俗称兰花蟹)。梭子蟹一生要蜕三次壳，一般情况下三年后就不会再长大了。令人想不到的是，梭子蟹公蟹的最长寿命居然可达60年。每次蜕壳，对梭子蟹来说都相当于过一次“鬼门关”。因为蜕壳期间，原有的坚硬的外壳没有了，新一层壳(这个时候称“皮”似乎更合适)，差不多约有一天一夜这么个时段是软的。这个时候的梭子蟹毫无抵抗力，所以很容易成为其它海洋生物甚至同类的口中食。24小时后，新壳才逐渐硬化，这样也可算是获得了一次“新”生命。因为蜕壳时需要大量营养，因此梭子蟹软壳时(宁波人更习惯称紫壳蟹，因为硬化前，蟹壳呈紫色)最肥。据说在日本，还有专门“软壳蟹寿司”。当然也有朋友不喜欢，这是因为软壳蟹口感有点“沙”。

蜕壳后的梭子蟹由于在蜕壳过程中，消耗了自身的大量能量，因此蜕壳后存活下来的蟹最瘦。梭子蟹的肥瘦还有“大小月变化”。和许多海洋生物一样，梭子蟹也有趋光性。在没有月光时，它懒洋洋地把自己埋在沙泥下，吃各种藻类、守株待兔般地吃海底小生物，这样容易长“膘”。随着农历逐步进入到满月，梭子蟹逐渐活跃，会追逐月光，从海底上浮至海面觅食。由于梭子蟹整个身体结构原因(在水中运动主要靠一对大鳌和四对小足划动，其中第四对足扁平似桨，适于游泳)，游动对它来说是十分费力的事，因此会消耗很多能量。所以，农历月初和农历月中捕到的梭子蟹，肥瘦会有明显差别。这就是我们这边民间流传甚广的“月亮夜柯来的蟹较瘦”的说法的由来。

和众多动物一样，梭子蟹也有公母之分。最直观的辨别方法就是看蟹背面底部的肚脐。公蟹，阿拉宁波人习惯称之长脐，蟹脐呈长长的尖角条状。母蟹则有所不同，未交配前蟹脐呈三角状，宁波人称之为“小娘蟹”(当地称未婚姑娘为“小娘”)；成年交配后，蟹脐呈约四分之三圆形状，俗称团脐。前面提到过，梭子蟹最长寿命可达60年(公蟹)，那么最大能长到多大呢？陈员祥笑称，有人标榜自己长得高大，这时若碰上不怎么认可他的宁波老渔民就会甩过去一句：“不咋样啊，再高也没三只白蟹高嘛！”因为大的白蟹，把两只大蟹钳展了开来，横向约有70厘米左右，所以一般人真达不到三只白蟹叠加起来的长度。

说到如何捕捞梭子蟹，在渔船上待过数十年的陈员祥坦承，有关情况知道一些，但他以前工作的宁波海洋渔业公司，以捕鱼为主，没有专门捕蟹船。在捕鱼过程中，如果运输、储存等条件允许，作为兼捕的梭子蟹，量大的话，可能会视作渔获，会想办法处理。如果量不是很大的话，作业人员甚至会“讨厌”捕到的梭子蟹。这是因为梭子蟹比较凶猛，张牙舞爪的，在处理时一不小心手指头被它钳上会非常疼。另外，梭子蟹外壳钩钩扎扎，清理起来较麻烦，很容易损坏渔具。此外，还有一个更大的问题，蟹和许多鱼类差不多是“天敌”。蟹子以及幼蟹、蜕壳蟹等，蟹的生命周期中有多个时段都是鱼的口中食。当然成熟的梭子蟹也挺凶猛，它也会反过来吃鱼。因此，鱼多的地方，蟹不可能很多；反之亦然。还有蟹鱼共同入网了，横行的梭子蟹也会对同网中的鱼的“颜值”造成极大的破坏。

由于上面的相生相克的关系，所以老渔民都知道一网上来，如果网中蟹的数量相对较多，则表明该水域不是鱼的“宜居”之地，所以鱼不会太多，于是往往拔锚开船，换一个水域再下网。至于对兼捕上来不计入渔获的少量梭子蟹，一是掰下两只大蟹钳，然后扔回大海，二是将捕捞上来的蟹烤熟后，然后再踏碎(渔民们的工作靴子，一般都是厚底，不怕扎)，拿到船上烟囱旁边的散热架上去烘干。这类活一般都是渔船换场途中，没事干时，一些到岗不久的新手们做的，老渔民们对此还很不屑。掰下的大蟹钳和烘干的蟹肉干，大多在船上留下酒小菜。

笔者有一位曾在宁波海洋渔业公司工作过的同事，有一次聊天时说起，在渔船上吃白蟹只吃蟹钳，余下都扔回大海云云，当时还以为他吹牛呢！