

出沒於古典文學中的螃蟹

文·圖／陳文德

螃蟹的特殊外型和絕妙美味，吸引許多中國文人騷客的注意與喜愛，不少古典詩詞、章回小說記載了牠們的行蹤。



《紅樓夢》是家喻戶曉的古典經典名作，賈寶玉和林黛玉的愛情故事及與薛寶釵之間三角關係，更是為後人津津樂道。其中，書中第三十八回裡的《螃蟹咏》，更有著他們三人對螃蟹的精彩描述和對蟹肉美味的讚譽，如：「鐵甲長戈死未忘」和「螯封嫩玉雙雙滿」。

「鐵甲」形容的是蟹類堅硬的甲殼，所以螃蟹才有「鐵甲武士」之稱；「長戈」指的是螃蟹特化的足—螯足，而螯足上的螯指，更是螃蟹攻擊掠食與防禦的武器（圖1）。



圖1：光手酋婦蟹在退潮的潮池裡抓到一隻珊瑚礁魚，正大快朵頤著。



蟹螯美味 李白也按讚

蟹足也就是所謂的「蟹螯」，是螃蟹蟹肉最飽滿、美味的部位，因此林黛玉才會寫到「螯封嫩玉雙雙滿」。

大詩人李白廣為大家熟悉的詩句「花間一壺酒，獨酌無相親，舉杯邀明月，對影成三人」，是出自他的作品《月下獨酌》。李白

生性好酒，在他的許多作品裡都寫到酒。其實《月下獨酌》共有四首，「舉杯邀明月，對影成三人」只是第一首。

一般來說，愛喝酒的人喝酒時都會來點下酒菜，李白也是一樣。在他第四首《月下獨酌》裡就有提到「蟹螯即金液」。很明顯的，蟹螯就是李白的下酒菜，而且還把它比擬做美酒。

好酒的李白對吃「蟹螯」似乎是情有獨鍾，在他另一首送別詩《送當塗趙少府赴長蘆》裡亦提到「搖扇對酒樓，持袂把蟹螯」。

除了李白外，白居易也對蟹螯的美味讚譽有加，他在

《奉和汴州令狐令公二十二韻》詩裡寫到「陸珍熊掌爛，海味蟹螯鹹」，更是把海裡的「蟹螯」比擬成陸上珍貴的「熊掌」。不過，熊現在是保育類動物，千萬別逞一時口腹之慾而去觸犯法令。

蟹螯可以說是螃蟹蟹肉最香甜美味的部位，所以一些海產店或魚市場也有專賣蟹螯這道料理的食材（圖2）。

「蟹螯」就是螃蟹的大螯，螃蟹是十足目的動物，第一對足特化為螯，稱為螯足，第二到第五對足具有爬行的功能，也稱為步足（圖3）。

不過，有些種類的第三、四對步足已經退化，雖已無爬行功能，但這二對步足的尖端卻特化為具有勾住物體能



圖2：魚市場販賣的新鮮蟹螯



圖3：螃蟹身體各部位名稱



力的鉤狀（圖 4），能利用它來背負貝殼、石頭、葉片，甚至是海綿…等東西，來掩蔽、偽裝自己（圖 5）。

少數蟹類也會直行

多數螃蟹的行進方式為橫行，南唐詩人朱貞白在其《咏蟹》一詩裡寫到「蟬眼龜形腳似蛛，未嘗正面向人趨」，第二句說的正是蟹類「橫行」的生態行為。同樣提到螃蟹橫行的還有唐代的文學家皮日休，在他的《詠蟹》詩裡也寫到「莫道無心畏雷電，海龍王處也橫行」。

螃蟹之所以要「橫行」，主要是跟牠們的身體構造有關，因為多數螃蟹的頭胸部（背甲）呈倒梯形或倒錐狀，且橫寬大於縱寬（圖 6），就

是這樣的構造讓這類螃蟹方便「橫行」。但像生活在潮間帶泥灘地上的短指和尚蟹（圖 7），因為牠們圓球狀的背甲是縱寬大於橫寬，以直行的方式前進，反而較適合牠們，而部份背甲接近錐狀的蟹類（圖 8），也都是背甲的縱寬大於橫寬，同樣都是直行的蟹類。

有些螃蟹會直行，但像英文名字為 Swimming Crab 的梭子蟹科蟹類卻是會游泳的螃蟹。這類螃蟹有一明顯的外部特徵，就是牠們被稱為「泳足」的第四對步足呈扁平的槳狀（稱為槳足或游泳足，但是

這絕對不是蹼）（圖 9），此種構造有助於梭子蟹能快速逃離底棲掠食者的攻擊。



圖 4：圈圈處為福井隱綿蟹第四對步足的勾狀尖端



圖 5：背負海綿的福井隱綿蟹

圖 6：橫向爬行的光輝瘤蟹

九月吃母蟹，十月吃公蟹

梭子蟹的古稱為「蝓蚌」，是人類主要的食用蟹種類。北宋蘇軾詩《丁公默送蝓蚌》和南宋方嶽詩《浣溪沙（趙閣學餉蝓蚌酒春螺）》寫的就是品嚐鮮蟹的逸事。

蟹類雖一年四季都有產，但吃螃蟹確實有它最佳的季節。北宋的張耒在《寄文剛求蟹》詩裡寫到「遙知漣水

蟹，九月已經霜。匡實黃金重，螯肥白玉香。塵埃離故國，詩酒寄他鄉。若乏西來使，何緣致洛陽」。

九月是秋天開始的第一個月份，是蟹肉最肥美的時機，也就是所謂的「秋蟹」。

所以歐陽修同樣才會在他的《病中代書奉寄聖俞二十五兄》詩裡寫到「是時新秋蟹正肥，恨不一醉與君別」。

而張耒詩裡「匡實黃金重」的「匡」指的是螃蟹的背甲；「黃金」指的是蟹黃。蟹黃是母蟹體內的卵巢、消化腺和組織液的通稱，卵巢內有未排出體外的卵細胞（排出體外後則稱蟹卵），若蟹黃呈鮮豔的橘黃色時，則表示母蟹的性腺已經成熟，煮熟後則呈橘紅色。另外，

所謂的「蟹膏」指的是成熟公蟹的精子 and 性腺，蟹膏在自然狀態下為白白的半透明果凍狀。一般饕客都知道九月圓臍，十月尖臍，也就是說九月要吃母蟹，十月要吃公蟹。



圖 7：會直行的短指和尚蟹



圖 8：在礁岩潮間帶可見到的異形藻片蟹

圖 9：箭頭處為底棲短槳蟹扁平狀步足。



梭子蟹科蟹類當中的擬穴青蟬(圖10)，是臺灣辦桌宴席上常看到的食用蟹類，牠們在不同情況下有著不同的俗稱「身分」，同時也代表著不同的價值。交配過的母蟹當牠們的卵巢成熟飽滿呈橘黃色時(約1個月的時間)，會被稱為「紅蟬」，是牠們價值最高的時候。沒交配過的母蟹被稱為「處女蟬」；公蟹或未交配過的公蟹是價值不高的「菜蟬」；至於「騷公(沙公)」則是指交配多次的公蟹。

螃蟹原只是天地間的一小動物，但因為牠們特殊的外型和鮮甜的美味，在博大精深中華文化裡，留下了不可抹滅的絢麗光彩。

參考書目

- 錢倉水 (2007) 說蟹 上海文化出版社
- 陳文德 (2010) Swimming 會游泳的螃蟹 館訊 51 國立海洋生物博物館
- 陳文德 (2012) 海洋的蟹類世界 執行教育部顧問室海洋教育先導型計畫

陳文德，筆名阿德蝸，屏東縣立民生國小教師

圖 10：魚市場裡的擬穴青蟬

