

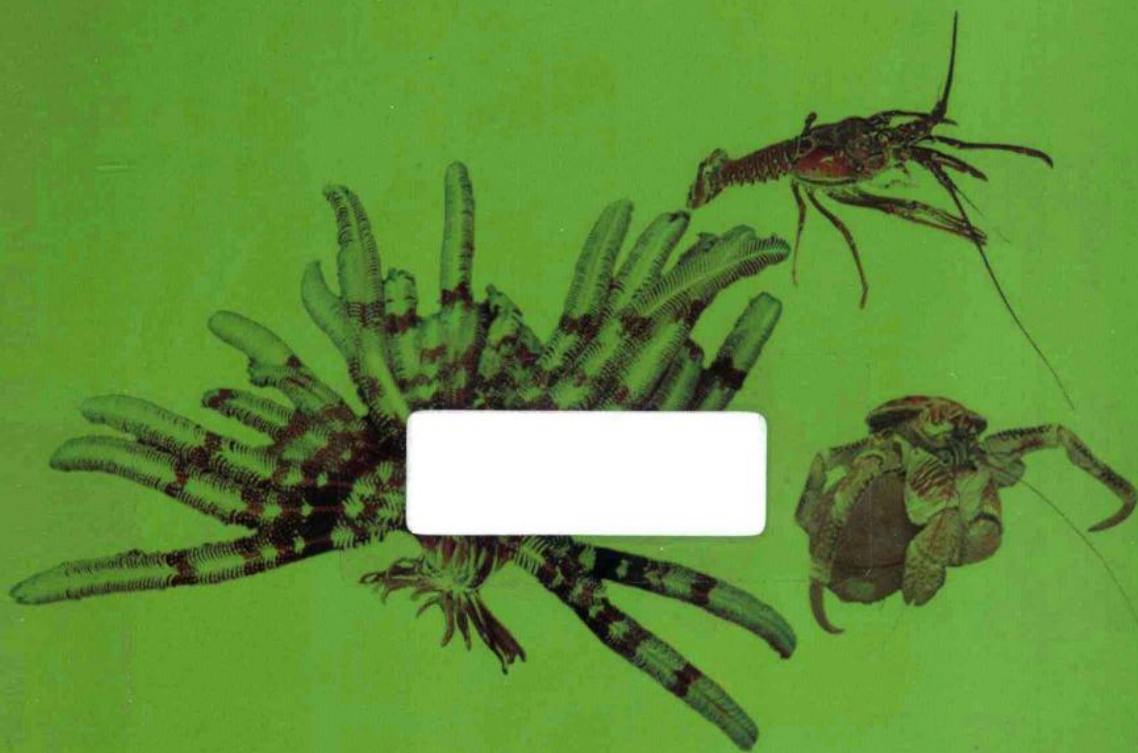
彩 图 版

主编 郭豫斌

◆ ZIRAN BOWUGUAN ◆

自然博物馆

海虾 · 海蟹 · 海百合



人民东方出版传媒

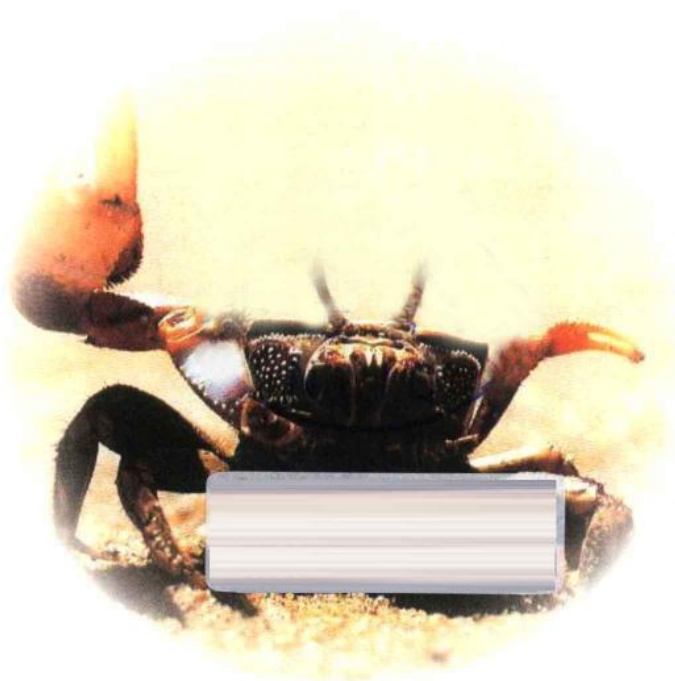
东方出版社

自然博物馆



海虾 · 海蟹 · 海百合

主编：郭豫斌



人民东方出版传媒

 东方出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

海虾·海蟹·海百合 / 郭豫斌 编. —北京: 东方出版社, 2012. 11

(自然博物馆)

ISBN 978-7-5060-5637-3

I. ①海… II. ①郭… III. ①海虾—少儿读物②海蟹—少儿读物③海百合纲—少儿读物

IV. ①Q959.223-49②Q959.264-49

中国版本图书馆CIP数据核字 (2012) 第268344号

自然博物馆: 海虾·海蟹·海百合

(ZIRAN BOWUGUAN: HAIXIA · HAIXIE · HAIBAIHE)

编 者: 郭豫斌

责任编辑: 黄 娟 唐 华

出 版: 东方出版社

发 行: 人民东方出版传媒有限公司

地 址: 北京市东城区朝阳门内大街166号

邮政编码: 100706

印 刷: 小森印刷(北京)有限公司

版 次: 2013年3月第1版

印 次: 2013年3月第1次印刷

开 本: 710毫米×1000毫米 1/16

印 张: 7.875

字 数: 69.6千字

书 号: ISBN 978-7-5060-5637-3

定 价: 18.00元

发行电话: (010) 65210056 65210060 65210062 65210063

版权所有, 违者必究 本书观点并不代表本社立场

如有印装质量问题, 请拨打电话: (010) 65210012

写在前面

《自然博物馆》系列科普读物，是我们为广大青少年朋友精心准备的一套“文化大餐”。书中以独特的视点、流畅的文字和精美亮丽的图片，对广阔的自然世界进行了科学解构，它涵盖了物种起源、远古生物、鸟类昆虫、哺乳动物、植物花卉、濒危物种、海洋世界、地球地理以及宇宙探索在内的多个学科领域，堪称一部“自然世界的百科全书”。通过阅读本书，对于广大青少年开阔视野，增长知识，陶冶情操将有所裨益。

《自然博物馆》系列科普读物集知识性、趣味性、实用性于一身，是一套理想的百科读物。书中从青少年的阅读心理特点出发，对图书结构进行了精心设计。全书采用板块结构形式，共由四个板块组成。书中每个小节除了有介绍科普知识的主板块——“知识方阵”外，还有与之相关的辅助板块，如“大开眼界”（之最、珍闻等）、“趣味小贴士”（包括趣闻、典故等内容，提高兴奋点）及“难不倒”（安排在小节结尾处，以提问概括小节要点强化读者在阅读过程中的参与性，起到互动的良好效果）等，使读者能够多角度加强理解与认识，“知识链接”提示与本主题相关的其他内容。

《自然博物馆》系列科普读物内容翔实，资料权威，深入浅出，版式新颖，寓教于乐，能使广大读者在轻松愉快的阅读过程中不断提升自我。

由于我们的能力有限，书中肯定会存在这样或那样的缺点或不足，希望广大的读者们批评指正。

编者

2012.12



海 虾	1
种类丰富的海虾	1
独占鳌头的海鲜食品	3
中国对虾	5
饱满而侧扁的外形	8
“一夜”夫妻	9
虾中之王——龙虾	11
龙虾的分类	13
披甲“武士”	18
昼伏夜出的“好斗者”	20
在蜕壳中成长	23
龙虾吃什么	27
毛虾	28
中华管鞭虾	34
长额仿对虾	35
鹰爪虾	37
赤虾	40

珊瑚虾	42
海 蟹	46
横行霸道的海蟹	46
山珍海味不可缺	48
横着走路的“彩妆武士”	50
“横来横去”爬行	50
艰难的蜕变——海蟹蜕壳	54
“咕噜咕噜”冒水泡	58
别有洞天——海蟹婚礼	60
食用价值最高的海蟹——梭子蟹	64
海中“小霸王”	68
梭子蟹的生活史	70
美味佳肴	72
数量最多的海蟹——三疣梭子蟹	74
甲壳之秀——青蟹	76
爬树偷椰子的椰子蟹	78



与潮共舞的琴师——招潮蟹	82
身披伪装的关公蟹	86
鲜花遮丑的蜘蛛蟹	88
身上种海藻的瓶额蜘蛛蟹	89
凶猛残忍的杀人蟹	91
海百合	93
海洋中的百合花	93
地球上优秀的先民	95
长在花托上的器官	100
海百合奇妙的捕食法	104
海参的近亲	107
囫圇吞枣的海百合	107
扎根海底的有柄海百合	108
死里逃生的无柄海百合	112
珊瑚礁上的仙女	114
喜欢群生繁殖的海百合	116
因毒得福的海洋之花	117
色彩缤纷的海百合大观园	119



正新海百合	119
星栉羽球	120
多辐毛细星	120
许氏大羽花	120



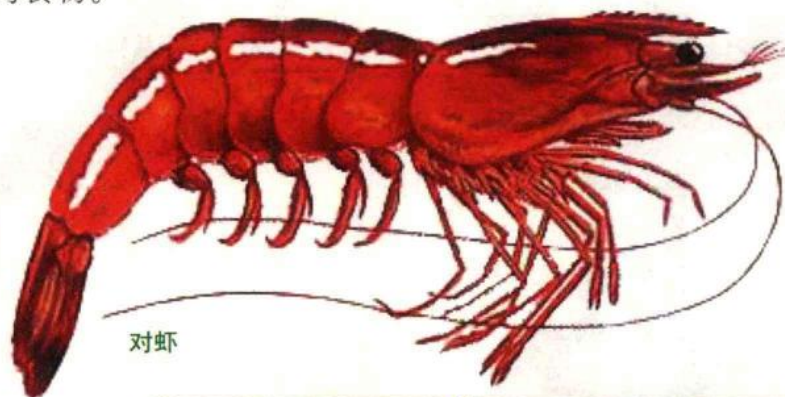


海 虾

种类丰富的海虾

海虾的种类实在太丰富了，仅在中国近海的海虾品种就多达476种。海虾中最具有经济价值的是对虾，其次还有新对虾、仿对虾、鹰爪虾、异虾、毛虾、长臂虾、褐虾、龙虾等。

在海虾家族中，仅对虾品种就多达20多个，它们主要分布于热带和亚热带的浅海中，因为那里阳光充足，水温较高，又有较多的浮游生物作为食物。



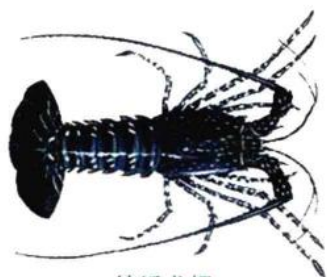
对 虾



生活在海底的龙虾



相比之下，龙虾的品种和数量就显得太少了，但是龙虾的味道却毫不逊色于对虾。应该说，龙虾是海虾中最为珍贵的品种之一，要吃上它还是件挺不容易的事。



锦绣龙虾



螯龙虾



长臂虾

海洋昆虫——甲壳纲动物

你知道吗？海虾和海蟹都属于节肢动物门甲壳纲。节肢动物门是动物界中最为兴旺的一个家族，有100多万种，几乎等于其余所有动物种数的总和，够多的吧。当然节肢动物主要是以陆地昆虫为主，估计达75万多种。

甲壳纲动物主要栖息在海洋里，形形色色的多种海洋甲壳动物可与陆上的昆虫相媲美，有“海洋昆虫”的美誉。其中海洋甲壳动物约有2万多种，而最受人们青睐的就是虾和蟹。





独占鳌头的海鲜食品

海虾是著名的高蛋白低脂肪海鲜食品，蛋白质含量占体重的16%~20%左右，而脂肪含量却不到体重的0.2%。海虾的脂肪含量不仅低，而且主要是由不饱和脂肪酸组成的，宜于人体吸收。海虾身体的可食用部分高达70%，是所有甲壳纲动物中可食部分最高的动物之一。

海虾不能和什么东西一起吃？

海虾属于海鲜，海鲜不能和含有丰富维生素C的食物一起食用。因为海鲜中的物质会和维生素C起化学反应，形成砒霜。轻则中毒不适，重则有生命危险。所以，吃海鲜时一定要注意摄入的蔬菜量，吃完海鲜一小时内也不宜食用水果。



餐桌上让人垂涎三尺的海虾



河虾中的品种之一——草虾

海虾肉洁白细嫩，味道鲜美，营养丰富，富含锌、碘、硒等微量元素。同时，它的肌肉纤维细嫩，易于人体消化吸收。

海虾与河虾的区别

在我国，生活于内陆地区的小朋友可能会说，虾有什么珍贵的，我家前面的鱼塘、小溪里到处都有！哈哈，那你就是没有搞清楚海虾到底是一种什么虾了。

从广义上讲，虾可以分为海虾与河虾，你家附近的虾属于河虾。那么海虾与河虾到底有哪些区别呢？海虾以对虾、红虾、毛虾等为主要品种，河虾则以沼虾、草虾等为主要品种。海虾与河虾的最大区别在于：某些品种 of 河虾长有螯，就像你爸爸用来剪铁丝和电线的老虎钳一样，特别是它的腹部从头开始数起的第二对脚非常粗大，差不多是河虾身体的两倍。另外，河虾的头和胸部比海虾更为宽大，这也是河虾与海虾主要区别之一。明白了这些，下次你就不会再搞错了吧。

趣味
小贴士





中国对虾

对虾种类繁多，而中国对虾是我国的特有品种，也是国内产量最大的一种海虾。中国对虾主要分布在亚热带边缘地区的海洋中，是一种具有洄游性的虾类。在我国海域，中国对虾主要分布于黄海、渤海、南海北部及广东中西部近岸水域，年产量高达万吨以上，为中国黄海、渤海主要的水产品之一。捕获季节为春秋两季，春季在每年4月中旬至5月上旬，这时的对虾体大肉肥；秋季在8~9月，质量略次于春季。



中国对虾既是餐桌上的美味佳肴，又是上乘的滋补品

中国对虾是一种营养价值很高的海产品。经测定，它的蛋白质含量占体重的20.6%，并富含钙、磷、维生素、核黄酸等多种营养成分。另外，中国对虾还具有补肾壮阳、滋阴之功效。

趣味角





对虾名字的由来

世界海洋虾类种类繁多，其中最具有经济价值的就是对虾。“对虾”，顾名思义就是成对出现的虾。但是这样认为是错了。

其实，对虾并不是因为成对出现、雌雄结对生活而得名的，而是因为过去的人们在市场上进行这种产品的交易时，不是按重量结算而常常按对儿论价结算的。久而久之，人们习惯上就称其为对虾了。



中国对虾多为一年生虾类，少数的为两年生。中国对虾对环境的适应性较强，食性很广。幼虾从刚出生到成虾一般要蜕皮20多次，每蜕一次皮，身体就长大一点。

对虾因在市场上按对儿论价而得名



尾巴的特殊功能

中国对虾的尾部还有一个特殊的功能：可以帮助它迅速摆脱险境。当遇到危险时，对虾的腹部会突然收缩并带动扇形的尾部有力地拨水，不仅拍打起水花，还使虾在水花的掩护下迅速逃离。





饱满而侧扁的外形

中国对虾的外表看起来十分饱满，体长大而侧扁。与一般动物不同的是，中国对虾的个体雌大雄小，雌体长18~24厘米，雄体长13~17厘米。

中国对虾的甲壳薄，色泽透亮如玉，雌虾的甲壳为青蓝色，雄虾的呈棕黄色。中国对虾体表的甲壳就像是一件紧身的盔甲，光滑而坚硬，可以用来抵御敌人的攻击。

中国对虾全身由20节组成，其中头部5节，胸部8节，腹部7节。除尾节外，各节都有附肢一对。中国对虾共有10对步足，前3对呈钳状，后2对呈爪状，主要用于捕食和爬行，另外5对则用来游泳。游泳时，虾足在身体两侧摆来摆去，就像龙舟比赛时两侧一起划动的桨，整齐有力。虾的尾部可以用来拨水。

食用虾、蟹时不能同时服用大量维生素C。因为虾、蟹等甲壳类海鲜中含有高浓度五价砷化合物，其本身对人体无害，但若同时服用大量维生素C时，五价砷会被还原成三价砷，也就是三氧化二砷，俗称砒霜，会导致急性砷中毒，严重者还会危及生命。

中国对虾头部都长有一对长长的触须，这对触须又叫触鞭，威武而漂亮，而且具有感觉作用。对虾的头胸甲前缘中央突出形成额角，额角上下缘均有锯齿。头的两侧各有一个大大的复眼，在长长的眼柄上动来动去，看起来炯炯有神。

趣味角

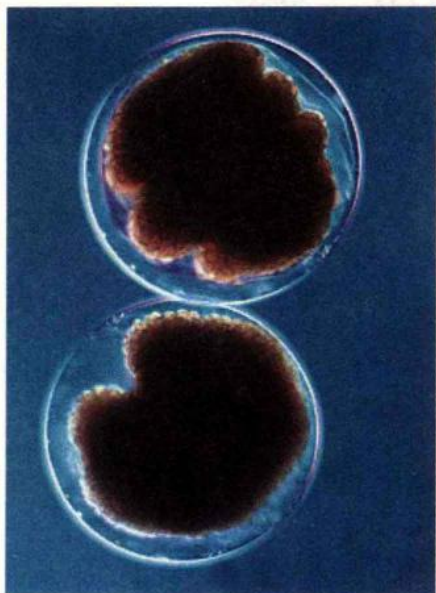




“一夜”夫妻

中国对虾生活在暖海里，夏秋两季能够在渤海湾生活和繁殖，冬季要长途迁徙到黄海南部海底水温较高的水域去避寒。冬季，虾的活动能力很差，也不捕食。只有到了每年3月水温升高时，分散在各地的虾才开始集中，成群结队地向北方游动。中国对虾经过两个多月的长途跋涉到达渤海近岸浅海时，开始繁殖。5月为虾的产卵盛期，一只雌虾能产几十万到100万粒卵。产完卵后的对虾大部分会死去，只有生命力较强的才能继续生存下来。

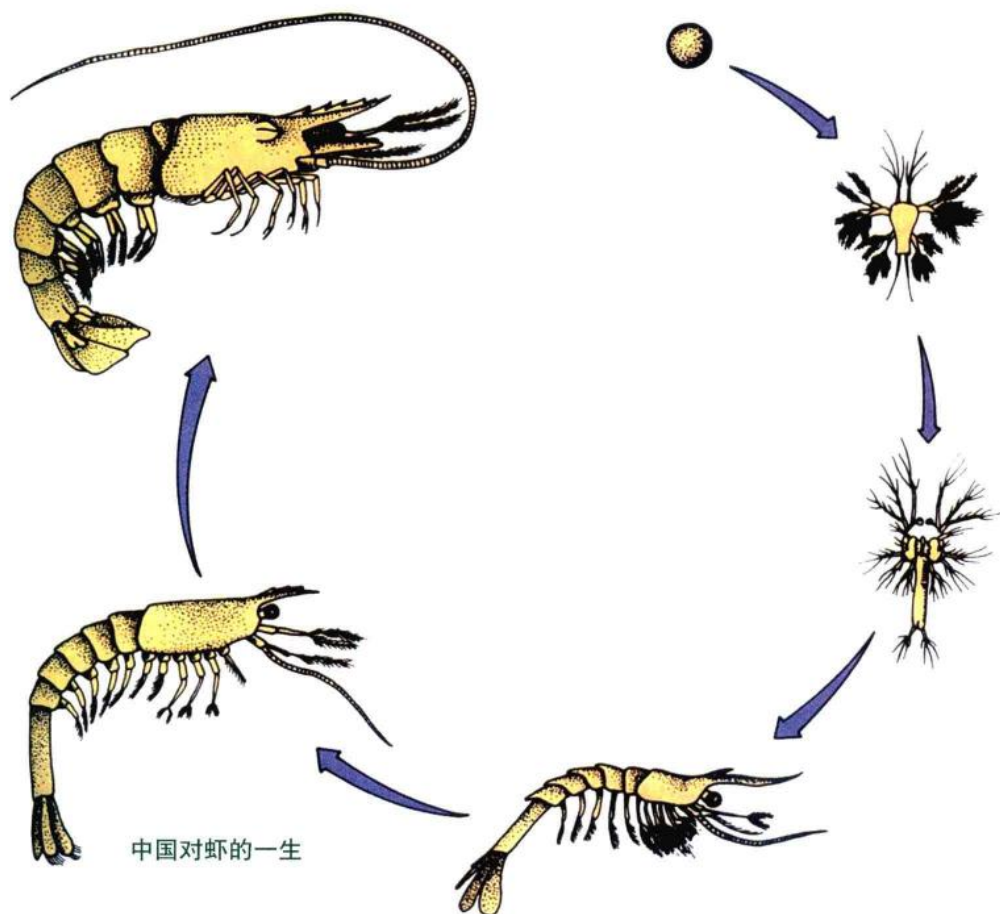
每年10月，是发育成熟的对虾谈情说爱的季节。对虾经过短暂的一夜夫妻情后，就开始两地分居。当严冬到来时，水温急剧下降，成群的对虾不得不浩浩荡荡地向黄海中部的深水区游去，以躲避严寒的冬季。等到来年春天水温升高时，再一次游回到渤海的辽宁、山东沿海一带生儿育女，繁殖后代。



放大镜下看到的中国对虾的卵



放大镜下看到的中国对虾的无节幼体



趣味角

对虾的食量很大，长得也快。但是它那漂亮的外壳却不能随着身体的长大而长大，因此对虾需要经常蜕皮来适应长大的身体。从刚孵化的受精卵发育到仔虾需要蜕皮12次，然后再经过32~40次蜕皮才能长成大虾。雄虾当年即可成熟，雌虾则要到第二年才成熟。

