



钱仓水 刘万新 编著

识蟹 咏蟹 食蟹



黑龙江人民出版社



蟹食 蟹咏 蟹识

钱仓水 刘万新 编著



532853



黑龙江人民出版社

图书在版编目(CIP)数据

识蟹·咏蟹·食蟹/钱仓水 刘万新编者:——哈尔滨:

黑龙江人民出版社,2002.10

ISBN 7-207-05666-4

I. 识… II. 钱…刘… III. 螃蟹—美食—文化知识

IV. D69

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 057452 号

责任编辑:安晓峰 装帧设计:刘亭亭 插图:丁厚祥

识蟹·咏蟹·食蟹

钱仓水 刘万新 编著

出版者 黑龙江人民出版社出版

通讯地址 哈尔滨市南岗区宣庆小区 1 号楼

邮 编 150008

印 刷 胜源印刷有限公司

开 本 850×1168 毫米 1/32·印张 9

字 数 180 000

印 数 1-4000

版 次 2002 年 10 月第 1 版 2002 年 10 月第 1 次印刷

书 号 ISBN 7-207-05666-4/G·729

定价:18.00 元

(如发现本书有印制质量问题,印刷厂负责调换)



目 录

识 蟹

中华绒螯蟹在动物系统里的位置·····	刘万新(3)
螃蟹的外部形态·····	(6)
螃蟹的内部构造·····	(9)
螃蟹的感觉器官·····	(12)
螃蟹螯足的多重功能·····	(16)
螃蟹的婚配与生儿育女·····	(19)
螃蟹的蜕壳与寿命·····	(22)
螃蟹的栖息地与食饵·····	(25)
螃蟹的横行与逃命·····	(27)
螃蟹的生殖与索饵洄游·····	(30)
螃蟹的人工养殖·····	(32)
螃蟹的捕捉·····	(38)
螃蟹是一个庞大的家族·····	(42)

我国的螃蟹主要产地·····	刘万新(51)
----------------	---------

江苏:螃蟹之乡·····	钱仓水(60)	目
--------------	---------	---



阳澄湖·螃蟹湖·····	钱仓水(64)
洪泽湖:螃蟹大牧场·····	刘万新 钱仓水(68)
泗洪县:蟹乡办蟹节·····	刘万新(72)
螃蟹节节歌·····	(76)

咏 蟹

咏蟹·····	皮日休(81)
咏蟹·····	李贞白(84)
丁公默送蛸蟀·····	苏轼(87)
咏蟹·····	黄庭坚(91)
寄文刚求蟹·····	张耒(95)
游庐山得蟹·····	徐似道(97)
题蟹·····	王世贞(99)
咏蟹词·····	李 渔(100)
螃蟹咏·····	曹雪芹(104)
螃蟹段儿·····	无名氏(110)

蟹志·····	陆龟蒙(119)
蟹赋(残文)·····	江文蔚(122)
一蟹不如一蟹·····	苏轼(124)
糟蟹赋·····	杨万里(126)
讯蟹说·····	李 祁(132)
蟹赋·····	郑明选(138)
目 蟹会·····	张 岱(141)



蟹赋	李 渔	(145)
种蟹	袁 枚	(148)
鸭与螃蟹	陈其元	(150)
螃蟹	鲁 迅	(153)
吃蟹	周作人	(156)
忆儿时,中秋吃蟹	丰子恺	(158)
蟹	梁实秋	(162)
蟹黄汤包	王辛笛	(167)
蟹肥乡情浓	公今度	(169)
有只苏蟹馆	钱仓水	(173)
苏州蟹八件	钱仓水	(180)
小蟹找壳	阳 光	(183)
天下第一吃蟹人	成 载	(190)

可怜的小螃蟹	民间儿歌	(192)
螃蟹歌	贵州侗族儿歌	(194)
石蟹的由来	民间故事	(195)
关公蟹的故事	民间故事	(196)
河蟹盖上马蹄印的来历	民间故事	(200)
螳螂背壳上牛脚印的来历	民间故事	(203)
金螃蟹王	傣族民间寓言	(208)
螃蟹吐沫的由来	民间故事	(209)
沈周与阳澄湖大闸蟹	民间故事	(211)
蟹与虎比赛谁先过江	佤族民间故事	(214)
老虎和螃蟹	侗族民间童话	(216)

目



螃蟹和猴子	民间故事(219)
螃蟹美名何人起	木 聿(220)
“横行”一族趣事多	(222)
横行日本海域的杀人蟹	陈夏法(223)

蟹:古代埃及的神圣动物	埃及神话故事(228)
螃蟹和仙鹤	埃及民间故事(229)
螃蟹和苍鹭	印度民间故事(234)
猴子与螃蟹	日本民间童话(237)
蛙与蟹	日本民间故事(245)
狐狸和螃蟹	土耳其民间寓言(246)
居安与螃蟹	菲律宾民间故事(247)
小蟹和母蟹	[古希腊]伊索(249)
牡蛎和螃蟹	[意大利]达·芬奇(250)
骁勇的海蟹	[法国]儒勒·米尔莱(252)
两只螃蟹	[坦桑尼亚]夏班·罗伯特(254)
龙虾和螃蟹	[美国]苏伯尔(255)

食 蟹

九月十月食蟹乐	钱仓水(259)
高营养、高鲜美、高趣味的螃蟹	钱仓水(262)
螃蟹:最佳的消闲食品	钱仓水(265)
吃蟹的三十三道关	钱仓水(267)

目 1. 怎样选购螃蟹	(267)
-------------	-------



2. 怎样保养螃蟹·····	(268)
3. 怎样洗刷螃蟹·····	(268)
4. 为什么不能吃死蟹·····	(268)
5. 为什么忌食生蟹·····	(269)
6. 怎样蒸煮螃蟹·····	(269)
7. 蒸煮螃蟹怎样使蟹脚不脱落·····	(269)
8. 哪些人不宜吃螃蟹·····	(270)
9. 螃蟹中哪些东西不能吃·····	(270)
10. 吃蟹应先吃什么后吃什么·····	(270)
11. 怎样吃蟹脐·····	(271)
12. 怎样吃蟹匡·····	(271)
13. 怎样捉拿“蟹和尚”法海·····	(271)
14. 怎样吃蟹砣·····	(272)
15. 怎样吃蟹脚·····	(272)
16. 蟹脚肉吃不出来怎么办·····	(273)
17. 怎样吃螯足·····	(273)
18. 怎样使用吃蟹小工具·····	(273)
19. 吃螃蟹为什么要自任其劳·····	(274)
20. 吃螃蟹要蘸什么·····	(274)
21. 吃螃蟹为什么要喝点酒·····	(274)
22. 为什么螃蟹与柿子不可同食·····	(275)
23. 为什么不宜吃凉螃蟹·····	(275)
24. 螃蟹为什么不宜多吃·····	(275)
25. 螃蟹有什么营养·····	(276)
26. 螃蟹有什么医学价值·····	(276)

目



27. 吃螃蟹中毒怎么办	(276)
28. 先吃蟹还是先吃菜	(277)
29. 为什么筵席宜先菜后蟹	(277)
30. 为什么家常宜先蟹后菜	(277)
31. 吃剩蟹壳知多少	(277)
32. 吃蟹后手油腥怎么办	(277)
33. 吃蟹后为什么要喝一杯茶	(278)
后记	(279)

识 蟹

螃蟹,铁甲将军,挥舞长戈,旁爬横行,
牙齿长在胃里,耳朵长在腿上,一对既可
直视又可横视的灵敏的复眼,谁能识透?

识蟹篇帮你科学地认识螃蟹的形体
结构、生长、繁殖、习性以及种类、产地等,
满足你对螃蟹的好奇。



中华绒螯蟹在动物系统里的位置

刘万新

地球上的动物琳琳琅琅,千姿百态,天上飞的,地上爬的,水里游的,经人描述过的就有近 150 万种。为了认识和把握它们,就建立了一个完整的分类系统。那么,中华绒螯蟹在这动物系统里处于什么位置呢?

动物界 Animalia

节肢动物门 Arthropoda

甲壳纲 Crustacea

十足目 Decapoda

方蟹科 Grapsidae

绒螯蟹属 Eriocheir

中华绒螯蟹 Eriocheirsinensis

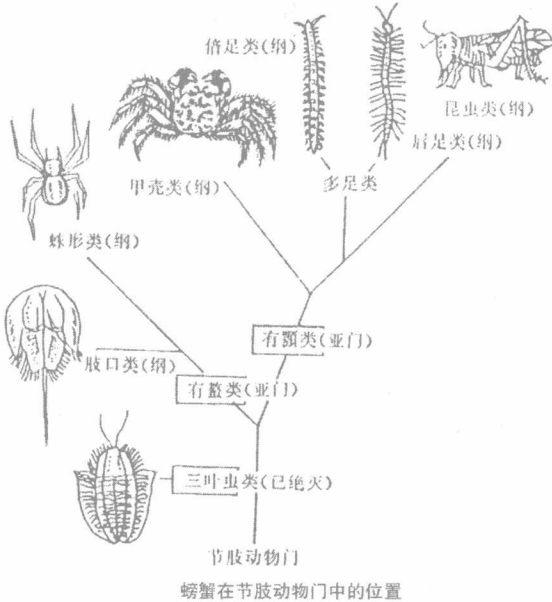
动物界 整个自然界可以分为生物和非生物,而这生物类又可以分为动物界、植物界以及原生生物三界,实际生物大概超过 800 万种。中华绒螯蟹属动物界。

节肢动物门 品类繁多的动物大致可以分为 30 个门,例如田螺、河蚌属软体动物门,鲤鱼、黄鳝属脊椎动物门。其中最大的一个门类即节肢动物门,共同的特点是肢体都是分节的,包括能飞的蝗虫、能爬的蜈蚣、能游的鲎,达 100 万

识



种以上, 约占动物界总数的 85% 左右。中华绒螯蟹属节肢动物门。



甲壳纲 节肢动物门下分为七个纲, 例如蜘蛛属蛛形纲, 蜈蚣属多足纲, 蝗虫属昆虫纲, 其中有个甲壳纲, 包括虾、蟹之类, 目前已知约有 3 万多种。

十足目 甲壳纲下有鳞虾目、糠虾目、等足目、端足目等, 十足目便是其一。如果说甲壳纲是因为这类动物都有坚硬的外壳, 那么十足目便是因它们有五对步足而得名。虾、蟹等十足目动物为甲壳纲里最为重要的一类。

识

方蟹科 十足目的动物包括长尾派的虾, 短尾派的蟹,

蟹



以及一些介于虾蟹之间的有的叫虾、有的叫蟹的歪尾派。就蟹而言,又划分为方蟹科、尖蟹科、蛙蟹科、绵蟹科之类,其中的方蟹科为重要的经济种类。

绒螯蟹属 因为它的两只螯上生长许多绒毛,故名。主要有中华绒螯蟹、日本绒螯蟹、直额绒螯蟹、狭额绒螯蟹等。



直额绒螯蟹



狭额绒螯蟹



日本绒螯蟹

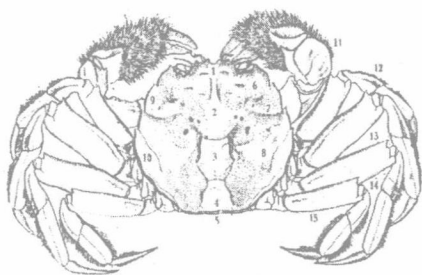
中华绒螯蟹 这类螃蟹原产我国,各地的称呼不一,有称为毛蟹、大闸蟹、清水蟹的,有称为河蟹、湖蟹、江蟹的,也有以产地而命名,如京津一带称胜芳蟹,苏沪一带称阳澄湖大闸蟹,但在动物学上的名称则是中华绒螯蟹。世界上的螃蟹种类很多,仅我国就有 600 种左右,其中最鲜美的就数中华绒螯蟹。



螃蟹的外部形态

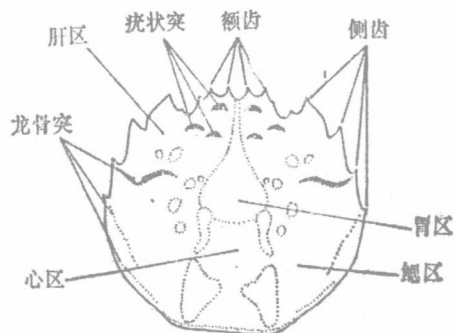
中国人给螃蟹起了一个雅号：介士。介，甲也，它是一个披甲戴盔的武士。的确，螃蟹披坚执锐，铁甲长戈，纠纠武夫模样。这就是它被归入甲壳纲的缘故。现在分部略述其外部形态。

背甲 它似圆若方，一般呈墨绿色，有时也呈赭黄色，这是螃蟹适应生活环境的调节，一种自我保护的需要。背甲是头部和胸部连接在一起的，像一个前面有弯沿的帽子，吃它的时候，掰开，淘尽，可以盛酱醋，俗称蟹斗。背甲的表面



背部(全貌)

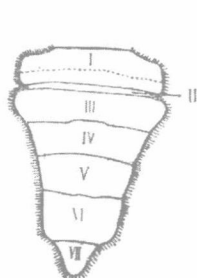
1. 额区 2. 胃区 3. 心区 4. 肠区 5. 腹部，折在头胸部下的一部分 6. 肝区 7. 颈沟 8. 鳃区 9. 前侧缘 10. 后侧缘
11. 螯足 12—15. 第一至第四步足



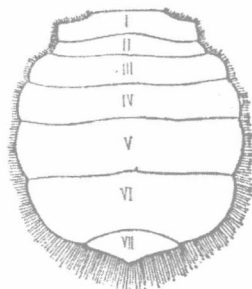
背甲(头胸部)

凹凸不平,左右对称,形成许多区,诸如额区、胃区、肝区、心区、腮区、肠区等,与内脏的位置相呼应。

腹甲 腹甲也称胸板,通常呈灰白色。它的中央有一个凹陷的腹甲沟,两侧是对称的颞足,自里向外层叠,好似6道屏门。蟹脐贴伏在胸板上,往往呈铁锈色。蟹脐的形状雌雄不一:雄的呈狭长三角形,俗称尖脐;雌的呈圆形,俗称团脐。这是识别螃蟹雌雄最显著的标志。



雄蟹腹部

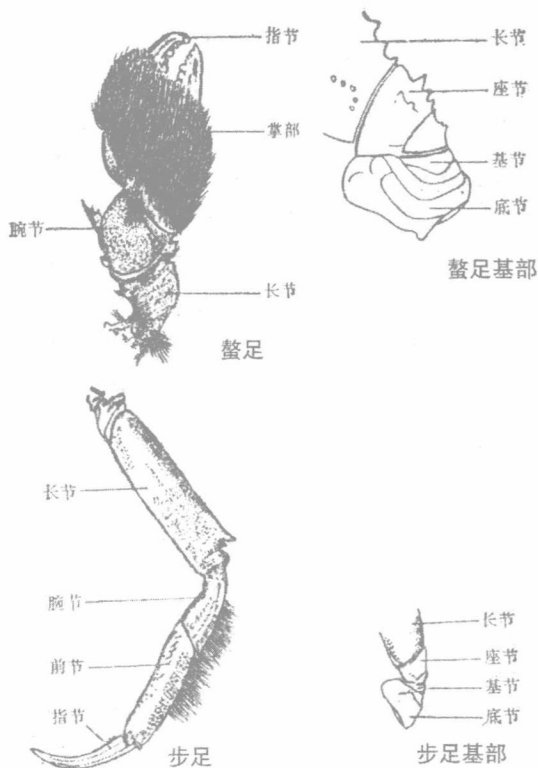


雌蟹腹部

识



胸足 胸足是胸部的附肢,共5对,包括一对螯足和四对步足,胸足有爬行、游泳、掘穴、捕食和防御、争斗的功能。其中的螯足密生黑色的绒毛,十分强大有力,雄蟹尤甚,指节成钳状,俗称大钳,被钳住了就是一道血印子,厉害得很。所有的胸足结构均分为七节,各节的名称分别叫底节、基节、座节、长节、腕节、前节和指节。



识

蟹