

罕见的 蓝色动物 —— 蟹

□何良京

它从远古的远古走来，在恐龙还未出世时，它的祖先已成了化石。然令人不可思议的是，在恐龙早已灭绝并成为化石后，它却几乎“原封不动”地活到了今天！

它对爱情“忠诚”，被称为“海中鸳鸯”。有古文载：……雌常负雄而行，捕者若摘去雄者，雌者即自止背负之方行。

它身体结构独特，身上流淌的动物中极为罕见的蓝血，为人类的医学事业作出了特别的贡献；它还是仿生学界的名星，有人因对其眼睛研究获得的成果而荣获诺贝尔奖！

它就是生活在海洋中的节肢动物——蟹(音hòu)。

蟹作为海洋动物，相信可能有许多朋友不认识。作为海鲜，品尝过它滋味的人想必更少。这是因为一则蟹数量不多，以前很少有酒店做这个菜。二来因为它的味道确实也不咋的，鲜有食客问津，因此酒店也不会着力去推介它。至于今后，若有朋友想吃也不太可能了，因为蟹已被列入国家二级保护动物名录。此外，它还被列入了《世界自然保护联盟濒危物种红色名录》

历经数亿年大浪淘沙，当今世界仅存的蟹还有中华蟹、美洲蟹、南方蟹和园尾蟹等四种。对于中华蟹，笔者在宁波海洋渔文化展示馆里看到了如下说明：中华蟹，拉丁名Tachypleus tridentatus，肢口纲、剑尾目、蟹科、亚洲蟹属。中华蟹体长可达60厘米，体重可至3-5千克，整体为棕褐色或黑褐色。体形近似瓢形，分为头胸、腹和尾三部分，体表覆盖着坚硬的几丁质外骨骼。头胸部较大，具发达的马蹄形背甲。头胸甲较为宽广，呈半月形，腹面有6对附肢。腹部体节愈合，形成一个六角形的腹甲，腹甲较小。两侧有若干尖锐的棘，尾呈剑状。中华蟹喜栖息于盐度较低的浅海沙质海底，如海海交界处等地。

从正面看，外貌似戴着一个钢盔光溜溜的蟹好象长得很简单，其实它的生理结构变鱼类要复杂得多。它的腹下有六对附肢，或行走或游泳或繁殖，都各有功能。蟹有两对眼睛，一对单眼长在背部前端，一对复眼生在头胸甲两侧。两对眼睛同样各有使命。如两只很小的单眼睛，只用来感知亮度。而长在头胸甲两侧的一对复

眼，每只眼睛是由若干个小眼睛组成的。它的复眼非常神奇，能使物体的图形显得更加清晰。科学家把蟹复眼的工作原理，用在电视和雷达系统中，从而提高了电视成像的清晰度和雷达显示的灵敏度。

美国生理学家哈特林(1903-1983)在研究蟹眼睛单根神经纤维的活动中，记录到不同刺激和适应条件下的变化，获得了1967年诺贝尔生理学或医学奖。

除了眼睛，蟹的呼吸系统也非常奇特。蟹头胸部附肢之后有一个横行的板状片，板的下表面体壁向外折叠成上百个薄片，如书页状排列，这就是蟹的腮，其功能是用以扩大表面积并进行气体交换，故称书鳃。由于书鳃的运动可激起水流通过，从而可以自由进行呼吸。蟹还有一柄很长很锋利的尾剑，这是它用来防卫的武器。

蟹是海洋肉食动物，食物包括小型甲壳动物、小型软体动物、昆虫等。蟹还是软壳蟹类的天敌。

蟹的寿命较长，正常情况下，可活过半个世纪。

和一般海洋动物比较，蟹有三个非常不一般之处。

首先是蟹的历史。看过电影《侏罗纪公园》的朋友，对电影中的恐龙印象肯定深刻。恐龙生活在古时代的中生代，期间包括三叠纪、侏罗纪和白垩纪。三纪大约开始于2.5亿年前，结束于6500万年前。如今我们能见到的各种恐龙都早已成了化石，而蟹在地球上出现的时间甚至比恐龙还要早过2亿年。它们“祖先”的化石最早的可以追溯到奥陶纪(约4.5亿年前)。而类似于现代蟹的化石，经研究测定，约现世于侏罗纪(约1.5亿—2亿年前)时期。也就是说，历经漫长的两亿年时间，蟹虽然也一直在变化中，但它基本保持了其原有形态。因此，说蟹是海洋中的远古遗民毫不为过。也许是蟹把自己“武装到了脚趾”，在海洋中鲜有天敌，因此沧桑之变，在蟹身上似乎并未留下太多的痕迹，所以蟹就有了“活生物化石”之称。也有人戏说，蟹在进化的路上，走进了“死胡同”，所以只能“原地踏步”了。其实此言大谬，应该说人家当初一出世就几乎完美。事实上也正是凭借诸多自身的结构优势，蟹才能差不多“原封不动”地活到今天。

蟹的第二个奇特之处在于对爱情的“忠诚”，也因此享有“海中鸳鸯”的美誉。蟹的行动缓慢，因此与其说捕捉蟹，毋宁说去滩涂上“捡拾”蟹更合适。以前捕蟹的渔民们知道，若能“捡”到一只蟹，则另一只与其配对的蟹百分之百就在附近。因此，捕蟹可以论对计。宋代的《尔雅·翼》中就有对蟹的相关情况描述：雌常负雄，虽风涛终不懈，故号鱼媚。失雄则不能独活，渔者取之必得其双……笔者看到过另一段说蟹的文字也非常有趣：蟹性喜群游，雌常负雄背，背有骨如扇，作两截，常张以为帆，乘风而行，雌雄相积，虽遇惊涛不解，名曰蟹帆。

中华蟹在福建沿海从每年的4月下旬至8月底均可繁殖。通常于日落后，在大潮的沙滩上产卵。繁殖时，瘦小的雄蟹抱住肥大的雌蟹腹甲的后侧缘，由雌蟹驮着，蹒跚而行，形影不离。成对的蟹爬到沙滩上挖穴产卵，它们在沙上挖出一系列浅坑，每个坑中产卵200-300粒，然后雄蟹用精液将卵覆盖。一般产卵地点正好在高潮线下。数周后幼体即从卵中孵出。幼蟹到成年大需要15年，期间雌性要蜕壳18次，雄性19次。

蟹的另一个奇迹是它对人类的医学贡献。中药中有一款叫蟹尾的中药，为蟹科动物东方蟹的尾部，烧焦研末而成。《本草拾遗》中说：“尾灰断产后痢。”《日华子本草》中说：“烧焦治肠风泻血，并崩中带下。”此外，还能治积年咳嗽等。此外，还有一款独一无二的蟹制品，即用蟹的蓝色血液的提取物研制的“蟹试剂”。

蟹拥有地球动物中极为罕见的蓝色血液。人类和绝大多数动物的血都是红色的，主要原因是血红蛋白中间的铁离子具有携氧功能，呈现为鲜红色。而蟹血液中携氧功能是铜离子，因此，血液为蓝色。研究表明，蟹的蓝色血液有一个很神奇的特性，即它对细菌非常敏感，一遇细菌就会凝固。于是科研人员根据这一特性，用蟹血中提取物研制出蟹试剂。蟹试剂不是药物，不能治病，却可用来准确、快速地检测出人体内部组织是否因细菌感染而致病。此外，还可在制药和食品工业中，用该试剂来检测是否被细菌感染。有科学家认为，蟹所以能成为“活化石”，和它的蓝血不无关系，因为，比较而言，蓝血较红血有更强的抗菌能力。

所谓“成也萧何，败也萧何”，多少个冰川时期，物种大灭绝，小行星撞击地球等种种劫难都没能让蟹退出历史舞台，却因为受到了人类的“青睐”——其蓝血功能的被发现并利用，如今竟然出现了生存

危机。随着蟹试剂应用范围的扩大，对蟹蓝色血液的需求量随之大增，结果蟹被大量捕捉抽血，致使蟹资源急遽衰减。鉴于此，在政府有关部门管理倡导下，实施了保护和人工饲养等两手抓。现在，一方面蟹再也不能随便上餐桌了，另一方面对被抽血后的蟹如何放生养护以及积极开展人工养殖等进行了探索。

曾经作为海鲜的蟹，其实味道并不咋的。幸亏它味道一般，不然也许早已被吃成珍稀动物了。作为海鲜产品，笔者当年曾品尝过包括红烧和腌制两款做法，感觉口感有点特别，不是太好，也没多少肉，只是满足了某种猎奇的心理。

据知情人介绍，蟹以前在民间的一个最典型的传统吃法是“糟蟹”。即将蟹斩成碎块，腌制后再加酒糟封存。蟹虽海鲜味浓郁，可却很少有肉。因此。作为“压饭榔头”，吃糟蟹基本就是闻闻海鲜香、吮吮咸鲜卤，大块的甲壳基本无肉可啃。因此，往往端出一碗糟蟹，饭毕，碗中的糟蟹基本“没动”。也因此，宁波咸祥大嵩那边当年还有一个“一只糟蟹造一幢楼”的传说。当年，糟蟹在咸祥大嵩那边几乎是家家都存的长下饭。那里人家盖房子，请泥水木匠来施工，主人家饭桌上不多的几个菜中，糟蟹作为主打菜，几乎是餐餐必备。尽管如此，结果一幢楼砌起来了，一只糟蟹还没有吃完。倒也不是“客人”们没吃，只是“客人”下饭的就是糟蟹卤。糟蟹的大块甲壳本来就是充门面的。对此，东家与“客人”之间心照不宣。端上来一碗菜中，如果仅有一些卤总不好意思吧，现在有甲壳“支撑”着，至少看上去样子有了，而“客人”们一般也不怎么会去动大块甲壳，于是每天从饭桌上撤下后，再加些咸卤进去，又可重新端上来。

还有一段传说不仅有出处，甚至更令人瞠目结舌。说的是距咸祥镇头约一里许，在一个叫河西的小村落里，有一幢当地著名建筑走马楼。据传，该楼已有数百年历史，两层木结构楼房，主楼共廿四间，后又扩建偏楼十八间。传说，该楼建造时，主人给工匠们吃的菜肴中，餐餐有一盆糟蟹。蟹壳多肉少，看上去一大盆，其实只能是吮吮甲壳，吸点咸卤而已。主人为了省钱，一顿饭吃完后，又悄悄把那些吮过的蟹壳收集起来，重新扔进糟蟹，第二天蒸一蒸再上桌。次数多了，工匠感觉这甲壳似曾相识，于是其中有细心的工匠在吃过的蟹壳上做了记号，结果就发现了这一秘密。此事在工匠中随之传开，并编了顺口溜：“两只蟹，起廿四间楼。”走马楼的主人，从此被当作吝啬鬼而受到讥笑。