

吃蟹容易，做蟹難

文／陳君夷



▲蟬形齒指蝦蛄

上一期館訊中，我們從魚類標本稍微了解了臺灣魚類研究史，這一期我們要來聊大家在餐桌上非常熟悉的海洋生物—「甲殼類」。甲殼類屬於節肢動物，是一個非常龐大的類群，目前世界已知的甲殼類約有四萬多種，臺灣佔的比例超過十分之一，而在臺灣研究較多的蝦、蟹類，種類甚至超過世界十分之一，再一次讚嘆臺灣真是生物多樣性極高的寶島！

甲殼類動物的主要特點就是身體被硬硬的甲殼包起來保護著，牠們大部份生活在水中，淡水、海裡、陸地皆有，常見的有蝦、蟹、蝦蛄三大類，牠們的眼睛為複眼，可以在強光中辨別移動的物體，其餘甲殼類還包括了橈足類、寄居蟹、藤壺、蠶...等等。有人譬喻說甲殼類是水中的昆蟲，牠們從最小的橈足類到最大的甘氏巨螯蟹、從陸地到深海，都可以見到甲殼類的蹤跡。在能量傳遞上，牠們是海中生物的基礎食物來源。且有些特別的甲殼類能生存在一些極端的環境裡，例如深海熱泉、冷泉及火山口等，所以牠們有時也會被視為某些地理環境的"指標"生物，只要該地出現這些特別的甲殼類，那裏就可能是某個地形，如火山、甚或是蘊含石油的地方。

除此之外，甲殼類中的蝦、蟹，算是我們最常在餐桌上看到的海鮮類之一了，秋高氣爽之時，蟹肥膏美，吃蟹飲酒，成了一樁風雅之事，曹雪芹、梁實秋、焦桐...等文學名家，皆描寫過食蟹情事，江南甚至有專門吃蟹的器具—「蟹八件」，吃完再把空的蟹殼蟹腳，拼回



▲移展至旗津貝殼館之「蟹逅」特展中的蟹場蟹蟹球（林君寧 攝）



▲標本典藏櫃中的甲殼類標本（陳君夷攝）



▲甲殼類標本製作（東華大學提供）

成一隻完整的大閘蟹，如此文雅的吃蟹，真非常人所能辦到。回想筆者每年秋天回澎湖外婆家時，桌上必定有成山的清蒸螃蟹與沙茶螃蟹，一大家子圍著小桌痛快狂嗑，各憑本事將螃蟹肢解成一堆堆的蟹殼，滿手油亮的蟹味，哪管成堆的蟹殼是否完整！

吃蟹痛快，但做蟹就痛苦了。海生館標本典藏室是博物館的重地之一，典藏宗旨是永久保存及記錄臺灣海洋生物多樣性，因此在每件標本的處理上都力求完整並以永久保存為目標，而典藏室同時也需支援科普教育的需求，提供各式標本進行展示，所



▲栩栩如生，架勢十足的螃蟹標本（林君寧攝）

以也常協助處理展示用標本，以螃蟹為例，展示用的螃蟹標本以乾式為主，處理上要把頭胸甲打開，將易腐爛的組織去除掉，最後再把螃蟹組合好，光是要把蟹腳的肉剔除乾淨，就要細心花上許多工夫。幾年前海生館的「蟹逅特展」，策展人為了真實呈現獨特的海洋生態現象-蟹球註，幾乎展示組所有同仁全都投入處理那"群"鱈場蟹，據說當時辦公室常常飄著腥臭，有段時間根本不想吃螃蟹啦！但最終壯觀的「蟹球」讓民眾對帝王蟹的生態習性有超深刻的印象，一切辛苦都值得了！

註：鱈場蟹雖然有堅硬的外殼，但牠的腹部卻是相當脆弱，因此為了保護自己並壯大聲勢，牠們會相互堆疊，在海裡看起來就像個小山丘一樣，我們稱它為「蟹球」。

參考資料：
林嘉璋老師口述
陳柔蓉口述
林君寧口述



▲紅斑瓢蟹