

秋節吃好蟹



文／李道勇 圖／編輯部

秋風起，是個適合吃「螃蟹」的季節，不管是用清蒸或快炒都相當美味，但一般人說到「螃蟹」，卻說不出臺語來，只知道臺語的毛蟹是「môo-hē」，蟳是「tsîm-a」，但大家平常說的「螃蟹」到底是說「môo-hē」還是「tsîm-a」呢？

其實臺語沒有螃蟹的讀音，臺語說的毛蟹「môo-hē」是產於溪流、河川、湖泊；而產於海邊泥灘地的叫蟳仔「tsîm-a」；「tsîm-a」還有紅蟳 (*Scylla serrata*)、沙公 (*Portunus pelagicus*)、沙母 (*Portunus pelagicus*)、三點蟹 (*Portunus*

sanguinolentus) (三點蟳仔，在臺灣北海岸的萬里出了名)、花蟹 (*Callinectes sapidus*) 等分別。

如果要把「螃蟹」弄個清楚，不妨走訪宜蘭頭城北關休閒農場，那兒有個「螃蟹博物館」，它一共收藏了約 2,000 多件的標本和活體，當你進入館中時，你會大吃一驚，我們平常在餐廳大啖的北海道「帝王蟹 (*Paralithodes camtschaticus*)」，竟然是「寄居蟹 (*Paguroidea*)」。此外，在臺灣澎湖西嶼鄉也有一座竹灣螃蟹博物館。

我們所熟知的毛蟹是日本絨螯蟹

(*Eriocheir japonica*)，主要分布於臺灣西北部。另有一種叫臺灣絨螯蟹，多棲息在東部。日本絨螯蟹選擇於秋天降海繁殖。秋天時，沿著北海岸幾條縣道，常會看到毛蟹的販售。

至於臺灣東部的絨螯蟹則多棲息在南迴地區，包括知本、太麻里、金崙、大竹高、大武及安朔等溪流，每逢清明節過後，就是毛蟹「大出」時節。

尤其是臺東縣達仁鄉土坂村，他們號稱是毛蟹的故鄉；每年都要舉行毛蟹祭，由頭目率祭司進行祈福儀式，安排有排灣族原住民舞蹈、部落文化與毛蟹生態導覽解說、大竹高溪毛蟹生態觀摩、部落巡禮、介紹排灣族傳統漁具等活動。

排灣族人捕捉毛蟹的方式，乃是在河床堆疊卵石，形成大V字型毛蟹罟，在V字漏斗底部，放置一竹編的長籠。讓毛蟹或其它迴游下行的魚蝦，順著水流，進入陷阱裡；筆者在二戰中「疏開」到青潭（躲避美機而疏散），在新店溪捉毛蟹也是用這方法，後來「青潭堰」築起，便見填下回鄉的毛蟹「屍橫遍野」，不過「龜山」的魚道就沒這種慘狀。

值得一提的是排灣族人在捕捉臺灣絨螯蟹時，認為只要夠吃就好，因而捕捉的竹簍都有限制大小，太小的毛蟹會讓牠流走。

前幾年，大閘蟹 (*Eriocheir sinensis*) 挾著中國大陸西湖名產的盛名，大舉入侵




▲ 秋風起，吃蟹的季節來臨。



另外臺灣還有墾丁國家公園的陸蟹 (*Metasesarma aubryi*) (倒沒聽說過有人食用)。民國 98 年墾管處曾進行海岸林及溪流蟹類生態調查，發現蟹類 7 科 39 種，其中以墾丁香蕉灣地區陸蟹多樣性最高，計有 5 科 23 種；港口溪則有 7 科 22 種。

每當秋天，連續多日降雨，造成溪海交界鹽分變化時，恆春半島的滿州港口溪出海口就會出現數逾 10 萬隻的字紋弓蟹 (*Varuna litterata*) 幼蟹回溯陸地的大遷徙現象；墾管處還引導陸蟹穿過橋樑，以免遭受車輛碾壓，這是臺灣人的另類慈悲。

吃毛蟹 *môo-hē*，筆者本身是沒耐性，不過倒喜歡欣賞齊白石大師，獨創的畫法，把魚蝦蟹畫一起的意境。

臺灣；說到大閩蟹，大家可能直接聯想到「美味」，鮮少人知道，其實，大閩蟹被聯合國國際自然保育聯盟列為全球百大外來入侵種，英國、德國、美國的河川都有中國大閩蟹入侵的蹤跡；幾年前，臺灣要引進大閩蟹養殖時，許多專家學者也憂心大閩蟹會危害國內其他物種，不過，多年觀察下來，在野外幾乎沒有發現大閩蟹，主要是因為臺灣的大閩蟹養殖池必須設置「防逃措施」，也就暫時解除「大閩蟹外來入侵」疑慮。



▲ 好吃的秋蟹可能是危害生態的外來種，所幸多年觀察下來，在野外並沒有被入侵的疑慮。