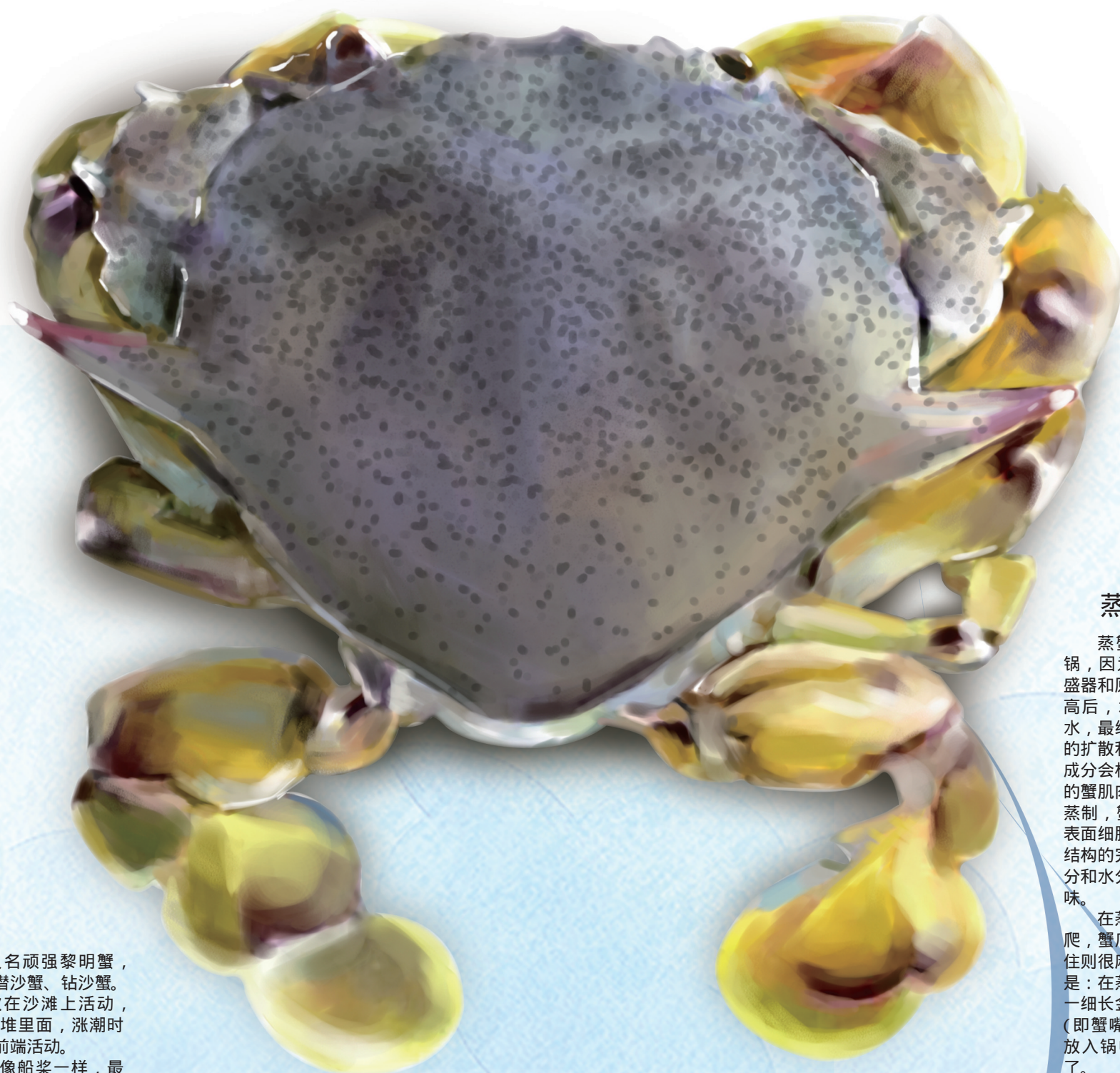


螃蟹中的 菲尔普斯



文字

颜婷婷

整理

绘图

毛军波

胜利黎明蟹，又名顽强黎明蟹，外号沙随、金钱蟹、潜沙蟹、钻沙蟹。

胜利黎明蟹喜欢在沙滩上活动，退潮时喜欢潜伏在沙堆里面，涨潮时才会钻出沙堆到潮水前端活动。

胜利黎明蟹的足像船桨一样，最擅长游泳，被称为“蟹类的菲尔普斯”，同时也是潜沙高手。

名字由来

当胜利黎明蟹被抓时，会把所有的脚向腹部紧缩，一动也不动地装死，此时两侧外沿的尖刺更为明显，令人难以捉拿。快天亮时，是其活动高峰期，其背甲又成V字形，胜利黎明蟹便以此得名。

胜利黎明蟹既善于游泳又能快速潜沙，在自然界里是一个成功的猎手，一般栖息于潮间带至几十米的砂泥质或具碎贝壳的海底，渔民拖网时经常捕捞到。据说因为它会偷吃渔网中的渔获物，而且背上的刺会缠在渔网上，加上本身味道不是特别好，所以渔民并不喜欢它。

生活习性

穴居蟹有两种类型，一种是临时挖个坑，把自己埋入其中，作为临时庇护所，这类螃蟹称为埋栖蟹类；另一种穴居蟹能建造真正的洞穴，可供隐蔽几天或几个星期，这一类蟹称为洞栖蟹类。黎明蟹属于埋栖蟹类。

据了解，埋栖蟹类通常出现在沙质水底，它们通过身体后倾、步足下挖，使自己下沉，直到只露触角和眼睛在外。埋栖蟹对埋栖生活的适应主要体现在呼吸方法上。

形态描述

第三颚足表面光滑，仅在座节外侧、外肢密覆短绒毛，颊区除了密具短绒毛外，有突起及一系列发声响脊。

蟹足掌部前缘有三齿，外侧面上部有不等大的突起，下部近基部有两枚锐齿，其中基部的一枚偏小，近中部的一枚大些，有时具三枚锐齿，齿末端有一隆脊延伸到不动指的基半部；内侧面近边缘有两个不等大的突起（发声器），一为卵圆形，另一个为条形，每个突起上有斜形刻纹隆脊。可动指外侧具一纵列隆脊，脊上约有26个刻纹，两指内缘均有钝齿。

第一对步足最长，第三对最短。前三对步足长节后缘有锯齿。末对长节边缘光滑无齿而有浓密的短毛，掌节后缘扩大呈叶状突出，指节呈宽卵圆形，适于游泳，也可掘沙藏身。

雄性腹部呈锐三角形，共分四节（第二至五节愈合节线可辨）：第一节小，第二节中部有一隆脊，两端各具一突起，第三节基部有一弧形齿状隆脊，尾节呈三角形。雌性腹部为卵圆形。

雄性第一腹肢粗壮，末端钝圆，表面有小刺，边缘有长羽状刚毛；第二腹肢瘦长，末端平钝。

蟹为何宜蒸不宜煮？

蟹盛产于每年4月至10月，素有“九月团脐十月尖”之说。全世界蟹类有4500余种，我国约有近800个品种，其中具有重要经济价值的蟹有三疣梭子蟹、青蟹、黎明蟹、和乐蟹、阳澄湖大闸蟹和洪泽湖螃蟹等。

元代，人们喜食煮蟹，至明末清初，人们又讲究食蒸蟹，并相沿至今。为什么蟹要蒸食呢？这是因为蟹味道鲜美，肉质细嫩，水煮会使蟹中鲜味和可溶性营养成分大量扩散到水中，从而失去鲜嫩口味和营养成分。同时，因海蟹生活在海底，以小虾和海洋生物为食，鳃中存有少量污泥杂质等，若用水煮，这些杂质会随水进入蟹的腹腔中，因而影响蟹的口感，且不卫生。

蒸蟹比水煮熟得快，既可缩短烹调时间，最大限度地保持鲜蟹本味，食之口感鲜美，同时又可杀灭蟹体内的寄生虫，并减少蟹体中肠内物质污染肌肉的机会，确保肉质洁净、味美。另外，蒸蟹时无需翻动，有助于蟹体完整，含水量少，色泽红润明亮。

蒸蟹如何不掉爪？

蒸蟹时需待水烧开后再将蟹上锅，因为如在蒸蟹时采用冷水蒸制，盛器和原料都是凉的，当温度逐渐升高后，水蒸气遇冷后会很快凝结成水，最终使蟹体中水分增加。由于水的扩散和渗透作用，蟹组织内可溶性成分会析出，致使原本机械强度不强的蟹肌肉不能成形。反之，若用沸水蒸制，蟹表面蛋白质迅速变性凝固，表面细胞孔隙闭合，因而可保持蟹体结构的完整性，以减少内部可溶性成分和水分溢出，最终保持蟹的鲜嫩风味。

在蒸蟹时，活蟹放入锅中，会乱爬，蟹爪极易脱落，用马莲草把爪缚住则很麻烦，故不可取。简单的方法是：在蒸蟹前，左手抓住蟹，右手拿一细长金属针，在蟹吐泡沫的正中处（即蟹嘴）斜戳进去1厘米左右，再放入锅中蒸，这样就不易脱落蟹爪了。

shèng
lì
lí
míng
xiè
胜利黎明蟹

养蟹小窍门

在一些沙滩上，胜利黎明蟹是比较常见的一种。很多人去玩，都习惯抓几只带回去养。对于这样的小家伙，该怎么养呢？记者发现，在一些论坛上，不少网友曾发帖求助。

环境：普通鱼缸或者盆子，越大越好。盆子里可以放些细沙，形成个小平台。饲养的水不可以太深，以刚好没过螃蟹的壳为宜，可以用自来水，但要晒一天才能用。饮食：胜利黎明蟹不挑食，可喂一些小虾米。还有面条、鸡蛋、白菜、豆干、鸡肉、牛肉等，总之人能吃的，它几乎都能吃！食量：一天喂一至两次，要及时清理食物的残渣哦！