

胶东风物

爬虾非虾

王东超



爬虾虽然名字里带“虾”，却不是真正的虾。

我们通常意义上所说的虾，如对虾、鹰爪虾、长臂虾、毛虾、樱虾、脊尾白虾、龙虾、沼虾、小龙虾（克氏原螯虾）等，属于甲壳纲十足目。十足目还包含所有的蟹类，如大闸蟹、梭子蟹、铁脚蟹、帝王蟹、寄居蟹、椰子蟹等，因此蟹可以看作是蜷起身体的虾。

而爬虾学名为口虾蛄，属于甲壳纲口足目虾蛄科口虾蛄属，和虾根本都不是一个目的，属于“八竿子都打不着”的关系。

虾的头胸甲覆盖整个头胸部，显得虾头很大，给人头重脚轻之感。爬虾，则是小头大身子。爬虾的身体共分为20节，头部5节，胸部8节，腹部7节，除尾节外，每

一节节着生有一对附肢。头胸部较为短狭，胸部后4节外露，紧缩身体时，似叩头，故广东有“虾叩弹”之称。又因爬虾总是爱佝偻着身子，于是有的地方又称它为“虾佝弹”。或许因为“佝”字不如“狗”字通俗易懂，很多时候都写作“虾狗弹”。

爬虾胸部前5对胸肢为5对颚足，第二颚足特化成为强大的捕捉足，指节回折，具6尖刺，形如螳螂的前足，非常锋利，起主要的捕食作用，故又名“螳螂虾”。

捕捉足附节内侧有一沟槽，可以藏纳指节，平时指节如剃刀折回刀鞘那样紧合于沟槽内，捕食时即如弹簧刀一样弹出，其构造虽极似螳螂的捕捉足，但指节弯曲的方向相反，因而捕食的动作

也有异。螳螂捕食时是用捕捉足搂头盖脸搂抓，而爬虾捕食时捕捉足是斜往上挑刺，这在生物学上称为“穿刺型”捕食类型。

虾蛄的捕食方式分两种，一种是爬虾的“穿刺型”，还有一种就是用锤形螯棒砸击的“粉碎型”或“锤击型”，后者的代表是齿指虾蛄科齿指虾蛄属的孔雀螳螂虾。

如果说爬虾像是位螳螂拳高手，那孔雀螳螂虾就是个重量级拳击手，它坚硬有力的“拳头”出击时相当于子弹出膛的速度，能轻易击碎贝类、螺类或螃蟹等的坚硬外壳，有的甚至能锤爆鱼缸玻璃。因此，孔雀螳螂虾成为纪录片的明星，在仿生学领域科学家也做了大量研究。

四

我小时候就根本没有吃过爬虾，印象里一直到20世纪80年代中后期才有吃到，因为没有经验，经常让它扎得鲜血淋漓。后来妈妈想了个办法，用剪子把背甲两侧裙边铰掉再给我吃，但仍不时让它的捕捉足和尾扇扎着，所以我一直对爬虾没好感。

到海边工作以后，晚上值班时就和同事到港架码头买海鲜，其他海货不多，到处是活蹦乱跳的爬虾，也很便宜，几块钱一斤。我和同事买回来蒸一盆，再喝两瓶啤酒，就当作是晚饭了。爬虾生命力顽强，具有较强的耐低氧能力，离水后存活时间长，适宜长途运输，有利于远离海边的人们品尝到生猛海鲜，所以港架码头上总是停着一辆辆箱式货车，等着往外拉爬虾。爬虾的价格也火箭般地往上蹿，成了海鲜中的高档货了。

爬虾是用刺网打的，傍晚渔船靠岸的时候，总有很多妇女在码头上“摘网”，全须全尾蹦跹得欢的，就挑出来准备外运，剩下掉头的、奄奄一息的就处理掉，价钱要便宜一大半。这样的爬虾称为“摘网爬虾”，其新鲜度和那些完好的爬虾是一样的（都是一网打上来的），一点儿不影响吃，还不用当冤大头花那么多钱。所以我们要吃爬虾时，十之八九买的都是现场的摘网爬虾。

爬虾比较好吃的时段有两个：一是秋至初冬，此时爬虾为过冬而储存了大量能量，身体饱满紧致，公爬虾尤其肥硕，味道异常鲜美，所以要“秋吃公”；一是春至初夏，此时母爬虾处在产卵季，成熟的卵巢充满整个背部，向前伸达胃部，向后延伸至尾节末端，每一体节交接处卵巢两侧有明显凹陷呈钝锯齿状，可以完整地剥出来，嚼起来艮揪揪的，味道腴美，所以要“春吃母”。这个季节的母爬虾一斤几乎要一百多元，挑的时候要看看背后那条褐色的性腺，越粗、颜色越深，说明性腺发育越好。

爬虾的吃法，黄县人一以贯之的是蒸，吃时剥壳蘸醋，存其本味。近些年有椒盐、麻辣等吃法，将爬虾炸至酥脆蘸椒盐食之，或是斩为两段，用麻辣料爆炒，我以为遮掩了本味，用于不新鲜的爬虾则可，用于新鲜的爬虾反倒有点弄巧成拙了。

烧烤店里有一种生腌爬虾，应该是南方传过来的，别有一番意趣，特别是带子儿的母爬虾，橙红色的虾子儿颤颤巍巍如溏心鸡蛋，虾肉细腻柔嫩，入口咸辣，用来下酒甚好。还有人不耐烦其烦，用小擀杖儿把虾肉擀出来，或是放冰箱里微冻再揭去外壳，把一条条虾肉冻好，冬天用来做馄饨馅儿，鲜得不得了。

还有把爬虾磨作爬虾酱的，发出来颜色发灰，不同于虾酱的发红。吃起来不如虾头酱（用对虾的虾头磨制而成）的香腴，也不如蟹酱的鲜绝，我不是太喜欢。

二

爬虾在软质泥沙底营穴居生活，沙中掘穴不能固形，故爬虾极少生活在沙质海底，它们个个都有自己独立的洞穴，洞穴常呈“U”形。爬虾靠洞穴隐藏和保护自己，平时常将洞口缩小到仅能将小触角和眼伸出洞外，以观察外界的动静。遇到猎物经过时，上身扬起，张开捕捉足，以迅雷不及掩耳之势从下方挑刺，然后将猎物夹起，用发达的口器撕碎食物慢慢吞下。

爬虾昼伏夜出，捕食能力强，食谱较广，食物中虾类所占比重最大，鱼类次之，贝类中有头足类和双壳类的蛏子、蛤等。胃里也有爬虾的残片，说明有残杀同类现象。古人亦知爬虾喜食虾，至今有的地方称之为“虾虎”。又因其体形宛如一架古琴，古人又称它为“琴虾”。

爬虾不像游泳虾类体型侧扁，扁平，背凸腹平，主要营爬行生

活，所以北方人称它为“爬虾”。也称作“虾爬子”。有写作“虾耙子”的，认为爬虾爬行时泥沙上会留下耙地一样的痕迹。我认为应该写作“虾筴子”，因为爬虾的捕捉足形如搂草的筴，虽然是筴齿向上的，但过去的人观察没有这么仔细，想当然以为爬虾的捕捉足捕食时会像筴子一样。黄县话没有子尾只有儿尾，所以写作“虾筴儿”。

公爬虾胸部最后一对步足基节内侧生有一对棒状交接器，输精管开口于顶端，这是辨别爬虾公母最有效的外部特征。爬虾第6腹节尾肢宽大，第7腹节为尾节，宽而短平，后缘具强棘，倒过来看很像古代的官帽，所以蓬莱老家等地会称爬虾为“官帽虾”。

爬虾游泳时主要通过游泳肢的频繁划动，产生向前的推力。遇到敌害或惊扰时，则急

剧屈弹腹部用尾扇拨水，使身体迅速挪移以逃避袭击。离水后的爬虾本能反应就是屈弹腹部，蓄积在游泳足及外肢基部鳃上的水分就会弹出，像小孩撒尿一样，所以港澳地区会称它“濑尿虾”。

周星驰电影《食神》里，牛肉丸里加入濑尿虾的鲜美内馅，就成了弹牙多汁的“濑尿牛丸”。但因为“濑尿”是粤语里的说法，很多北方人不懂。前段时间有游客去三亚点了4只“泰国濑尿虾”，吃完发现账单上这一项就要1035元，闹出一场纠纷。泰国濑尿虾学名棘突猛虾蛄，为虾蛄科猛虾蛄属甲壳动物，身长可达三四十厘米，是虾蛄类中的巨无霸，因此有商家取牡丹“花开富贵”之意，称之为“富贵虾”，价格比爬虾（濑尿虾）高得多。商家标成泰国濑尿虾，有误导之嫌，所以游客买单时才会炸锅。

三

真正让爬虾成为网红的，是2017年“十大网络流行语”之一“皮皮虾，我们走”，骑着皮皮虾的小人，也出现在微信表情里。这句话本身并不具备什么具体的实际意义，更多的是调侃、玩笑的心态，但不耽误让“皮皮虾”一夜之间红遍大江南北。其实“皮皮”二字是错的，“皮皮”不能成为爬虾的特点。爬虾离水时，会用尾肢快速摩擦尾节腹面，产生振动，从而发出“噼啪”音，故可写作“噼噼虾”。此外，因爬虾形似琵琶，且胸节和腹节很像琵琶的“相”与“品”，故又叫“琵琶虾”。后来叫来叫去叫成了“琵琶虾”。这和黄县人把枇杷梗叫作“枇杷梗”是一个道理。“皮皮虾”则属于以讹传讹了。

爬虾从渤海到东海都有广泛分布，其分布密度自北向南递减。爬虾不作远距离洄游，只在深水区与浅水区作短距离洄游。

春夏季主要集中分布于沿岸海域，从8月末开始向深水区移动。爬虾的捕捞量排在山东省主要渔业产量前十位以内，成为流刺网渔船的主要捕捞对象，小型底拖网（如弓子网）的重要兼捕对象。

在生态学上，一种鱼类数量减少后，其原本占据的生态位（包括食物、栖息空间等资源）往往会被其他种鱼类或生物填补或扩张，这一过程被称为“生态位释放”或“竞争释放”。过去黄渤海渔场是我国四大渔场之一，大黄鱼、小黄鱼、带鱼和乌贼是著名的四大海产，此外像大对虾、鲅鱼、鲈鱼、加吉鱼等产量也很大，现在这些已基本形不成渔汛了。而爬虾得益于生态位的释放，数量不断增加，经济价值也不断提高。

早些年，爬虾不受人待见，几乎是所有渔获中最价廉低档的海鲜，其价格远低于各种小杂鱼。老黄县人吃海鲜是“颜值党”，长

得太丑太凶是上不得席面的，比如辨儿鱼、疥巴儿鱼，味儿再好也不能上桌。爬虾长得“小头赖怪嘞”，且其头部形似蝼蛄，黄县人称其为“蝼蛄虾”，又便宜又丑，用它待客是对客人的羞辱。当然，真正的蝼蛄虾是来自十足目蝼蛄虾科蝼蛄虾属的蝼蛄虾，但黄县海域极少见到。

爬虾的腹节背甲边缘具有锋利的小刺，体表有线状脊突和坚硬的棘刺，剥虾时容易扎破手指，吃虾时容易钩破腮颊（有的地方因此称爬虾为“满口红”），请客人吃顿饭弄得“血毗乎拉”的不是待客之道。并且那时有那么多比它味道更美、颜值更高的海鲜，何苦要挨扎吃它呢？当年运输条件不行，冷藏条件也不行，要先尽着高价值的渔获运输和冷藏，所以打上来的爬虾堆在码头，一分钱一斤都没人要，大多送到粪池子里沤腥肥了。