



# 鹿港特產— 美食螻蛄蝦的初期幼生

白志年、黃淋智、劉富光

水產試驗所淡水繁養殖研究中心

## 前言

美食螻蛄蝦即俗稱之『蝦猴』，是鹿港地區的傳統名產。原本是毫不起眼的泥灘節肢動物，為昔日貧窮漁家配粥的佐菜。惟因近年來，棲地遭到破壞且沿岸海域受到汙染等之影響，導致天然產量日益減少，加上國人物以稀為貴之心理，使得蝦猴的身價大漲，由漁家的佐菜搖身一變為餐廳的高級料理。雖然鹿港蝦猴歷史久遠，但相關之研究卻相當缺乏，且在 1992 年才被正式命名為『美食螻蛄蝦』，學名為 *Upogebia edulis* (Ngoc-Ho and Chan, 1992) (圖 1)。



圖 1 美食螻蛄蝦 (雄)

蝦猴在分類地位上屬於甲殼類，十足目，海螻蛄科，螻蛄蝦屬。其主要分布於台灣西部淡水至雲林麥寮的潮間帶，而以彰化縣鹿港地區的產量最多。

## 蝦猴之型態特徵

蝦猴之外觀型態分為頭胸部及腹部，頭胸部由頭部及胸部組合而成，外被覆一甲殼稱頭胸甲，其甲殼軟薄，有一三角形額角。頭胸部具有步足 5 對，第 1 對步足呈鉗狀，雄蝦較大，雌蝦則較細長。蝦猴腹部扁平，不似蝦類之腹部發達，且與頭胸部連接處相當瘦小。腹部由 7 節體節組成，最後一節扁平呈方形，稱為尾節。除了雄蝦猴第 1 腹節不具腹肢，而雌蝦猴的腹肢細小外，從第 2 到第 6 腹節均具有 1 對腹肢，司游泳及彈跳的功能，其中第 6 對腹肢向後延伸，並與尾節組合形成尾扇。成熟之蝦猴一般體長約為 5 cm 左右，最大可達 7 cm。

## 蝦猴之生態習性

蝦猴屬廣溫、廣鹽性，一般棲息於半泥半沙的海灘，具有挖洞而棲的習性，台灣西海岸的泥灘地質，尤其彰化縣潮間帶之環境頗適合其棲息，故盛產於此地區。蝦猴終年蟄居於泥沙洞中，每一沙洞各有一進水口及一出水口，沙洞在地底彎延，深可達 1 公尺，洞壁平滑，比一般沙層緻密。通常在一處適宜蝦猴生存的棲息地，可見到密佈的洞口，顯示其豐富的族群量。

## 蝦猴之棲地—泥灘地

泥灘地 (mud flats) 是台灣西海岸最常見的海岸地形之一，此區域為河海交匯處，地形平緩 (圖 2)。自河流上中游冲刷下來的沙泥，或自海底帶上來的沙泥，在這緩流區沉積後，形成泥灘地。泥灘地具有泥沙的底質，富含有機鹽類，此外其漲退潮間帶往往綿延數公里。此區域由於環境因子的限制，包括鹽度、溫度、水質、漲退潮等的不穩定，能生存其中的生物種類並不多，但是一旦能適應此環境，由於競爭的對象較少，加上食物的供應充足，其族群數量都極為龐大。

## 蝦猴之繁殖

春夏季是蝦猴產卵的旺季，雌蝦猴具有體外抱卵孵化的習性，產出之受精卵會粘附在腹部第 1 到第 4 對腹肢的剛毛上，卵粒黏結成團如葡萄串 (圖 3)。抱卵期間，雌蝦猴除了會擺動腹肢，擾動水流，以增加受精卵之氧氣外，也會經常用第 5 對步足梳理卵團。

受精卵直徑約為 1.2 mm，孵化之初呈不透明，灰綠色，孵化期間會轉變為橙黃色。至孵化後期，則發育成半透明的發眼卵 (圖 4)。



圖 3 抱卵雌蝦猴

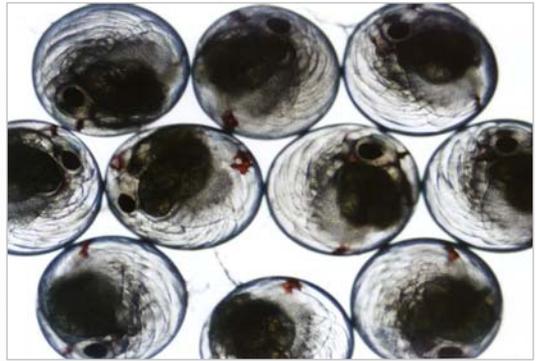


圖 4 蝦猴發眼卵

圖 2 蝦猴棲息地—泥灘地

剛孵化的幼苗(蚤狀幼體一期)(圖5)呈半透明，體節及附肢分化與成蝦類似，體長約3.7 mm，頭胸甲長1.4 mm，寬0.8 mm，呈頭下尾上之倒吊形狀懸浮在水中。其活動性不大，偶而會伸曲腹部體節以彈跳方式移動身軀。孵化後1-3天之幼苗(蚤狀幼體二期)(圖6)型態上沒有太大差異，惟其眼柄漸長，使眼球往前伸出。孵化後第4天之幼苗(後期幼體)(圖7)，軀幹及肢節發育與成蝦完全一致，並沉底爬行活動。若底質為沙底或泥底，則會潛沙並挖洞棲息於內。



圖5 蚤狀幼體一期

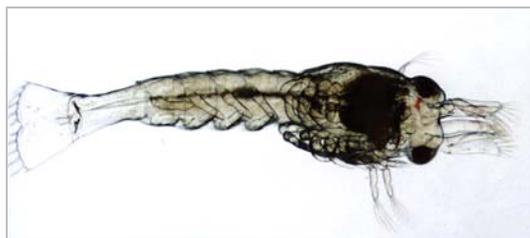


圖6 蚤狀幼體二期



圖7 後期幼體

## 蝦猴的經濟價值

蝦猴的盛產期約在農曆10月中旬到隔年3月，從前漁民捕捉蝦猴係以鏟子挖掘，如今則是先以抽水機沖散棲洞，再行捕捉。捕獲之蝦猴洗淨後，以鹽水煮熟或油炸過即成餐桌美食，一般體型較大、肥美者為上品，其中尤以生殖腺飽滿之雌蝦猴最為美味，價錢也最高。一般生鮮蝦猴的批發價錢約為新台幣150-300元/斤，煮熟後之市價一般約在新台幣500-800元/斤，以生殖腺飽滿之成熟雌蝦猴價錢較高。惟因產地、季節等因素的差異，所捕獲蝦猴數量及品質亦會受到影響。

## 結語

近年來由於彰化濱海地區的開發與利用，如快速道路、海堤、漁塢、濱海工業區及垃圾掩埋場等建設，破壞了海岸生態環境，使得蝦猴的棲息地受到影響與威脅，產量亦日益減少。因此如何在經濟開發與生態保育間取得平衡，恐怕是現階段應面對並儘速解決的課題。

蝦猴

*Upogebia edulis*