

## 鸡肠采集溪蟹方法

溪蟹多藏身于溪坑近岸的石块下和岩边草丛之中，一般用手不易捕捉。我在万载县官元山采育林场开展肺吸虫调查时，曾根据福建省介绍用臭咸鱼采集溪蟹 18 只。后在同一溪坑内，改用由当地居民推荐的鸡肠采集溪蟹，共计捕获 187 只，超过臭咸鱼捕获量达 10 倍之多。

现将鸡肠采集溪蟹方法简述如下：诱捕法：取麻布袋一条，将鸡肠剪成数小段（4 厘米左右），使其内容物溢出，张开袋口，按水流方向置于上游，麻布袋内腥臭味顺流而下，溪蟹即被

诱聚于麻袋周围，每隔 1—2 小时捕捉一次，一般可捕获到大量溪蟹。

钓捕法：此法常用于含有大石块的较深水洼处。将鸡肠一段用尼龙绳缚在竹竿顶端，放入水深处（如同钓鱼），约莫 15 分钟左右升起竹竿一次，视钓捕溪蟹情况如何。我们在使用中，一根竹竿最多一次钓到 24 只溪蟹，一般均有 10 只左右。

（江西省宜春地区医学科学研究所 徐国庆）