

趣味鱼类知识

张永兴 宋盛宪



9.4-49

海 洋 出 版 社

内 容 简 介

本书共有鱼类的基本知识、鱼类趣闻、奇异的鱼类、特产名鱼和捕鱼妙法五个部分，以通俗易懂的形式向人们介绍了鱼类这个“大家族”以及与鱼类有关的基本知识，展示了鱼类生理的奥秘。

本书是一本科学普及图书，适合广大青少年阅读。

责任编辑：齐海峰

趣味鱼类知识

张永兴 宋盛宪

海 洋 出 版 社 出 版（北京市复兴门外大街1号）

新华书店北京发行所发行 海洋出版社印刷厂印刷

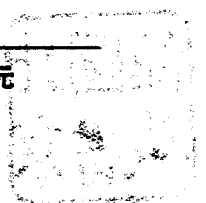
开本：787×1092 1/32 印张：5 1/4 字数：100千字

1987年5月第一版 1987年5月第一次印刷

印数：3300

统一书号：13193·0783

定价：1.30元



序 言

鱼是人们常见的一种水生动物。它是脊椎动物中最大的一个“家族”，全世界约有25 000多种。鱼类分布广泛，在江、河、湖泊、山溪水库和海洋都有它的踪迹。鱼不但为人类提供了大量的蛋白质，而且是工业和医药卫生事业的宝贵资源。

世界上鱼类的种类繁多，形态习性千差万别。因此，鱼类学是一门很有发展前途的科学，也是一门非常有趣的科学。《趣味鱼类知识》一书，旨在介绍鱼类器官结构的特殊功能和生活活动的基本知识，以及与鱼类有关的基本知识，并说明有机体与环境的统一性。在本书编写过程中，作者除把近年来报刊、杂志刊登的部分科普文章加以筛选、修饰外，还增添了大量有关鱼类生活的有趣资料，对鱼类的特性及独特的器官结构、功能和机制进行了详细的描述，希望本书的出版能对广大读者在提高鱼类学的基础知识方面有所裨益。本书可以作为中学的课外辅导读物，并适合具有初中文化水平的广大读者和渔业生产者、水产干部阅读。由于我们经验不足和水平有限，错误之处诚恳地希望同志们批评指正。

编著者

一九八三年八月于广州

目 录

鱼类的基本知识..... (1)

什么是鱼 (1) 动物世界的大家族 (2) 鱼类的进化 (4) 鱼的分类 (6) 鱼类的“身价” (7) 鱼类的新用途 (9) 鱼类的危害 (10) 鱼类的寿命 (12) 鱼类的大小 (14) 鱼类的体色 (15) 鱼类的鳞片 (16) 鱼类的皮肤 (18) 鱼类的侧线 (19) 鱼类的鳍 (20) 鱼类的尾巴 (22) 鱼类的眼睛 (24) 鱼类的鼻子 (26) 鱼类的嘴巴 (27) 鱼类的耳朵 (28) 鱼类的牙齿 (29) 鱼类的胆 (31) 鱼类的耳石 (31) 鱼类的食谱 (32) 鱼类的呼吸 (35) 鱼类的耐旱本领 (36) 鱼类的耐温本领 (37) 鱼类的运动 (38) 鱼类的“语言” (41) 鱼类的睡眠 (42) 鱼类的洄游 (43) 鱼类的婚姻 (45) 鱼类的生育 (46) 鱼类的卵 (47)

鱼类趣闻..... (50)

鲨鱼与案件 (50) 敬鲨如神之谜 (51) 鲨鱼胃中的“冷库”之谜 (52) 鲨鱼的“电子器官” (53) 鲨鱼抗癌之谜 (53) 鲳鱼冤案 (54) 鲤鱼与姓李 (55) 遮目鱼的传说 (56) “十字架鱼”奇闻 (57) 鳗鱼的奥秘 (58) 左江鲮鱼之谜 (59) 鱼与树相依为命 (61) 磁铁助鱼长 (62) 新奇的闾鱼术 (62) 接吻鱼为何要接吻 (62) 鱼儿表演杂技 (63) 鱼类中的“神枪手” (64) 文明有礼的沙丁鱼 (65) 河

鲑睡觉的姿势 (66) 用热水煮活的鱼 (66) 生鱼与
化骨龙 (67) 淡水中的鲨鱼 (68) 淡水海马 (69)
制服大鲨鱼的鱼 (70) 海洋里的鱼医生 (71) 海水
鱼不咸的奥秘 (72) 鱼儿咳嗽与污染 (72) 鱼类能
预报地震吗 (73) 河豚鱼在日本 (74) 假日话钓鱼
(75)

奇异的鱼类..... (77)

水陆两栖鱼 (77) 用胃呼吸的鱼 (78) 感觉最灵敏
的鱼 (79) 会发光的鱼 (80) 能发电的鱼 (81)
“站”着游的鱼 (83) 奇特的胎生鱼 (83) 以口育
儿的鱼 (84) 没有眼睛的鱼 (85) 戴“眼镜”的鱼
(86) 带“宝剑”的鱼 (87) 带“锯”的鱼 (89)
会“飞”的鱼 (90) 会跳高的鱼 (91) 包在箱子里
的鱼 (92) 伪装善变的鱼 (92) 五彩缤纷的鱼
(93) 以变色著名的皇帝鱼 (94) 会装死的鱼 (95)
弄巧成拙的鱼 (95) 懒惰成性的鱼 (96) 身披硬甲
的鱼 (97) 寄居海参肚子上的鱼 (99) 寄生在雌鱼
身上的鱼 (99) 在河蚌体内产卵的鱼 (101) “免费
旅行”的鱼 (101) 能监测水域污染的鱼 (103) 使人
们抗癌长寿的沙丁鱼 (103) 叫人昏睡的鱼 (104) 形
似木柴的鱼 (105) 剥皮吃的鱼 (105) 与海葵相依为
命的鱼 (107) 贪食的河鲀和多刺的金钱鱼 (108) 奇
特的比目鱼 (108) 以好斗而著称的斗鱼 (109) 以吸
血为生的鱼 (111) 海上魔鬼——蝠鲼 (112) 海中之
狼——双髻鲨 (113) 南美的魔鱼——食肉鱼 (114) 海
底的渔翁——鲛鲨 (115) 灭蚊能手——食蚊鱼 (116)

鱼类杂技明星——石鯛鱼 (117)

特产名鱼 (119)

世界名鱼——金枪鱼 (119) 海产名鱼——带鱼 (120)
南海名鱼——红鱼 (121) 海洋中的珍鱼——真鯛 (123)
隐居礁洞的石斑鱼 (124) 台湾名鱼——丁香鱼 (125)
厦门的文昌鱼 (126) 淡养新秀塘虱鱼 (127) 日本的锦鲤 (129) 鳌鱼与鳌鱼肚 (130) 世界最早的家鱼——鲤鱼 (131) 中国特产的观赏类——金鱼 (132)
迷人的观赏鱼——热带鱼 (134) 华南特有的鲛鱼 (135)
白云山独有的鱼 (136) 珠江口的狮子鱼 (137) 武昌鱼的来历 (138) 庐山石鱼 (140) 鱼中贵者松江鲈 (141) 镇江的鲥鱼 (142) 泾县琴鱼 (143) 青海高原特产——湟鱼 (144) 黑龙江的鱼王——鲤鱼 (146)
北国名鱼——大马哈鱼 (147)

捕鱼妙法 (149)

有趣的捕鱼史话 (149) 陆上捕鱼 (150) 气泡幕捕鱼 (151) 人造鱼礁 (152) 电捕鱼 (152) 光诱捕鱼 (153) 音响捕鱼 (154) 无网捕捞 (154) 机器人捕鱼 (156)

鱼类的基本知识

什么是鱼

鱼，是大家都爱吃的水生动物。但若有人提问什么是真正的鱼，要你给鱼下一个正确定义的话，那恐怕不是所有的人都能回答的，即使是白发苍苍的老翁，也要仔细地想一想。

自古以来，在许多人的心目中，“鱼”这个字包括的动物极其广泛，许多水中的动物，都被按上一个“鱼”字，以致至今尚有一部分人仍将一些非鱼的动物误认为“鱼”。其实，用科学的眼光来分析，许多古人定名称为“鱼”的动物，根本不属于鱼类。

滋味鲜美的鲍鱼和墨鱼（即乌贼）虽然也被称为“鱼”，可是你在鱼类的“家谱”中根本找不到它们的“大名”，因为这“两位”不是鱼类，它们与螺蛳、河蚌是亲属，统称软体动物。它们没有脊椎骨，也没有鳃和鳍，只靠一些触脚来游动和捕食。

此外尚有许多俗称“鱼”而不是鱼的水生动物。如爬虫类中的鱉鱼和甲鱼（即鳖），它们同乌龟血缘相近；腔肠动物中有一种淡水水母，俗称“桃花鱼”；棘皮动物中的海星，俗

称“星鱼”；蛙类的蝌蚪，有人叫它“棒头鱼”；华南沿海产得很多的蟹，它与蜘蛛是一家人，称为节肢动物。这些动物的背部，均没有脊柱，所以都是无脊椎动物。

还有章鱼，在动物学上属于头足类；鲉鱼（因它发声如婴儿啼哭，故又称娃娃鱼）属两栖类，但它们都被按上“鱼”字，看上去似乎也是鱼，容易使人上当。

特别要指出的是，很多人把鲸当作鱼。因为它生长在水里，而且有脊椎，身体的形状，也很象一条鱼。其实，仔细看一下就可以发现，它胸前那两个象鳍一样的东西，并不是真正的鳍，而是变了相的前肢，与猫、狗两只前脚的基本构造相同；在它的背上，有个背鳍似的东西，但这不过是一块脂肪质的肉块罢了，不是真正的鳍。它有少数退化了的毛，长在口鼻附近的皮肤上（至少在胚胎的时候有），这表示鲸是长毛发的动物，不过在长期演化的过程中，毛已经退化了；它用肺来呼吸，隔一定的时间，便要到水面上来吸取空气；生下来的小鲸，是靠吃母鲸的乳汁长大的。可见它和陆上的走兽一样，是哺乳类动物。

以上所举各动物，实际上都不是鱼类。那么鱼是什么？究竟什么才是鱼呢？正确地说，鱼是终身在水中生活，体温随外界温度变化而变化的脊椎动物。鱼一般身体侧扁，有鳞有鳍，用鳃呼吸。

动物世界的大家族

众所周知，鱼类是脊椎动物中最大的一个“家族”，根据一些鱼类学家的估计，目前世界上的鱼类共有25 000多种，

这一数字超过其他动物的总和。

我国幅员辽阔，地处北温带和亚热带，鱼类资源极其丰富，种类繁多，据统计约2500多种，占世界鱼类总数的十分之一。其中海洋鱼类约有1700余种，淡水鱼类800多种。南海气候温暖，是濒临我国的得天独厚的大海区，海洋鱼类数量为全国之最。水产科学工作者在六十年代曾编写出《南海鱼类志》一书，当时就已收集到南海鱼类标本860种。随着科学工作的深入发展，我国渔业调查范围从中浅海转向深水区。经过几年的海上奋战，采捕到一大批珍贵标本，发现了不少深海鱼类新品种。除已在近年书刊上发表的几种新种外，还有一部分正在研究鉴定之中。这一工作为世界鱼类研究提供了重要的基础资料。

据文献记载，鱼类分类学的研究始于古希腊时代。到了十九世纪，在贡德的巨著《大英博物馆鱼类目录》中，共收集记载鱼类8525种，其数量已相当可观了。但是，古人由于受种种条件限制，采集鱼类标本的数量毕竟有限，还有不少鱼类未被发现。

当代科学技术的飞跃发展，使渔业调查遍及世界各大洋，不少奇异的鱼类不时被捕获。因此，随着人类向深海进军，今后必然还会有一些新的鱼种被发现，海洋世界的“鱼类王国”总有一天会被人们所认识。据专家们估计，南海鱼类会超过千种，而世界鱼类的数量很可能突破了万种的记录。

“三山六水一分田”，地球上丰富的水域，给鱼类提供了广阔的生活场所。“有水就有鱼”，这反映了鱼与水的关系，其实这句话并不很科学，因为有些水域中根本就没有

鱼。从生物进化的角度来看，鱼类的存在和种类的繁多，是长期以来它们与复杂的生活环境进行生存斗争的结果。

世界上的鱼类大部分可供食用，是人类的主要食品之一。可是，也有一些鱼类有毒，危害人的健康，估计世界毒鱼类约有600余种，而我国只有170多种。

我国的鱼类不仅种类繁多，而且资源也相当丰富。舟山渔场是世界上著名的渔场之一，那里盛产大黄鱼和带鱼；淡水养殖的青、草、鲢、鳙四大家鱼，也是我国的特产，现已成为世界上重要的养殖品种，目前它们已在不少国家“安家落户”。

鱼类的进化

你知道吗？在世界上还没有人类的时候，鱼类就生活在海洋里了。鱼类起源很早，在数亿年的演化过程中，有一些古老的种类早已绝灭，继之而起的是一些新兴的种类。据记载，鱼最初发现于奥陶纪地层中，到泥盆纪而极盛。从已知的古生物材料看，泥盆时代，其他脊椎动物还不多，所以有人把泥盆纪称为“鱼的时代”。从第三纪以后，即多产近代型的鱼类，这种鱼类的头骨数量比古代鱼类的头骨数量要少得多，这是进化的一大特点。

总鳍鱼原生活在热带淡水中，一直到古生代的末期，才迁入到海里。总鳍鱼类在脊椎动物演化系统中有着非常重要的地位。可是，原来人们认为，总鳍鱼类只生存于一亿几千万年以前，现在早已灭绝了，因为他们所看到的只是总鳍鱼类的化石，而且大部分是一些零碎的肢体。

1938年12月22日，有人在非洲东南沿岸离东伦敦港几海里远80米深的海中，偶然拖捕到了一条奇怪的大鱼。这条鱼的身上发出美丽的蓝色光泽。这件事曾在动物学界中轰动一时。渔夫们把这条捕获的鱼送到了东伦敦的地方博物馆，人们在那里量了它的长度和重量。它身长1.5米，重58公斤。可惜当时并没有对这条鱼进行详细的研究，只是用它的皮制成了标本，除了头骨和鳍外，内脏、肌肉和骨骼几乎全被抛弃了。

后来，当专家们研究它的标本和头骨时发现，这条鱼不但应当独立地属于一个新的种和新的属，而且应当属于总鳍目鱼类的一个新的科。这样，人们终于把认为“绝迹”的鱼找了回来。为了纪念东伦敦博物馆的工作人员拉蒂迈女士，这种鱼被命名为拉蒂迈鱼（即矛尾鱼）。

科学家对这种“活化石”的发现非常感兴趣，结果就对拉蒂迈鱼大肆搜寻，并且规定，如果有人把这种鱼送到研究者那里，就能获得一笔很高的赏金。

可是这种鱼极其稀少，在第一次发现以后的16年中，一共才捕到7条，它们统统是在科摩罗群岛海区水深70—400米处钓获的。

那么，矛尾鱼的发现究竟对我们有什么启示呢？大家知道，人类是经过极其漫长的历程进化而来的：鱼类上陆进化为两栖类，然后完全脱离水域进化为陆地上的爬行类和哺乳类，最后才进化成人类。具体地说，总鳍鱼类分成两支，其中的一支（骨鳞鱼类）脱离水域，逐步进化成人类；另一支（空棘鱼类）则相当保守，始终没有离开水。现在的矛尾鱼就是后者的后代。因此，人们可以借助它来了解从化石材料

中所不能了解的情况，所以大家都称它为“活化石”。

鱼 的 分 类

鱼和其他生物一样，每种都有它的“俗名”和“学名”。“俗名”就是一般人给予某一物种的称呼，这种称呼通常只能适用于某一地区。因此，“俗名”常因地区、国家、以及语言的不同而异，以致混淆不清。例如“鲮”在广东有人叫“小公鱼”，有人称“公鱼”，有的叫“赤鼻”、黄姑、含茜、含梳、范多、西姑鱼、咸嘶和三鬚鱼等，真是形形色色，莫衷一是。

“学名”采用拉丁文，拉丁文已成为世界各国不再使用的语言——死语，它具有国际的中立性，不曾因氏族意识而遭到排斥，所以各种生物的“学名”，占有一个，无论中、英、美、苏、日、德、法……各国的学者只要一见该物种的“学名”，就立刻知道它是那一种生物，因此能在全世界通用，决不会混乱。“学名”通常由“属名+种名+命名者”组成，如热带鱼中大家所熟知的“剑尾鱼”，它的学名是 *Xiphophorus* (属名) *hereleri* (种名) HECKEL (命名者)。

关于鱼类的分类，以整个鱼类来说，太为复杂，并非本书的主旨，为使读者明瞭，简单地说，在脊索动物门中有四个纲。文昌鱼纲，系属无头动物亚门，最为原始；其余三纲为圆口纲、软骨鱼纲（或板鳃纲）、及硬骨鱼纲（或真口纲），都属于脊椎动物亚门。

圆口纲的鱼类，其骨骼全为软骨，无上下颌，故又称为

无颌类，现存种类不多，可分为盲鳗目及七鳃鳗目两个目。

软骨鱼纲是内骨骼全为软骨的鱼类，有上下颌。全世界都有分布，现已知约有600种左右，产于我国的约130种。

硬骨鱼纲是适应于各种水环境的鱼类，种类非常多，占鱼类总数的90%以上，它的骨骼或多或少为硬骨。由于数量繁多，分类也比较复杂。

至于文昌鱼纲的代表种文昌鱼，在一些现代鱼类分类学书本中已慢慢消失，因为它实际上不是鱼，而是一种脊索动物。有的书本为了说明鱼类的演化过程，还是将文昌鱼列入鱼类分类学篇章之首，这对研究鱼类进化是有一定意义的。

鱼类的“身价”

目前，市场上一派繁荣景象，副食品供应十分充裕，肉类满街，蛋类成堆。现在，很多人对吃肉吃蛋反而感到有些“怕”，大家都争着去买鱼。于是，鱼便成了“围攻”的对象。人们为什么那么喜爱吃鱼呢？这不仅因为鱼的味道鲜美，而且还有一定的“历史与社会根源”。

在我国的有些地方，人们在举行宴会时，最后一道大菜是整条的大鱼。在这盘鱼尚未端上桌面之前，表示还有菜肴，等到鱼拿上来后，才表示这个宴会菜肴就此结束。最后拿出鱼来，是表示主人尊重客人，这足以说明鱼的“高贵身价”。

外国人的习惯与我国不同，第一道热菜，通常是鱼，这无非是为向客人表示尊重，才首先奉上。这虽然与我国人民的习惯相反，可是对鱼的珍视，却是彼此一致的。

其实，人对鱼的嗜好“自古已然”。早在上古时代，人类就知道鱼是具有食用价值的食品，找寻鱼类，竟成为当时人类迁居的一个重要因素，直接影响到社会的组织，鱼的作用之大，可想而知。

春秋时代，冯谖做孟尝君的食客，每逢有不满足的时候，就要弹铗而叹，他的第一叹就是“食无鱼！”。孟子曾说过这样一句话：“鱼我所欲也，熊掌亦我所欲也。二者不可得兼，舍鱼而取熊掌可也。”因熊掌究竟为稀世之珍，不易多得，故宁舍鱼而取熊掌，这完全可以理解。不过，鱼能与熊掌相提并论，充分说明鱼的价值。常食鱼可以说：“有百利而无一弊”。

鱼的组成成分中以水份最多，因而鱼肉很容易消化。同量的猪肉与鱼肉相比，消化猪肉需要4个小时，而鱼肉只要1.5个小时。

在鱼肉中含有非常丰富的动物性蛋白质。我们将几种食品的蛋白质含量加以比较，就会发现不论是海鱼还是淡水鱼的蛋白质含量，都超过了牛奶和鸡蛋的蛋白质含量，可以与鸡肉、牛肉和猪肉相比。

此外，鱼肉所含的脂肪、碳水化合物、无机物、磷、铁等物质，都是人体所必需的。尤其是海产鱼类中含有极丰富的碘质，可以防止甲状腺肿胀和发育不良等病症。

至于鱼类的肝脏那用处就更多了：鱼肝油含有丰富的维生素A和D；鱼肝中含有一种“英素灵”，提炼出来的药品是治糖尿病的特效药。

由此可见，鱼的“身价”所以这么高，是因为它的营养丰富，对人类有很大的作用。

食 品	蛋白质的百分比	每斤食品中蛋白质重量(克)
1. 牛奶	3.3	26.5
2. 鸡蛋	13.4	107.5
3. 鲤鱼肉	15.8	126.5
4. 带鱼肉	16.3	130
5. 鲢鱼肉	17.3	137
6. 小黄鱼肉	18.8	150
7. 鸡肉	19.3	153.5
8. 牛肉(腰部)	19.7	157.5
9. 猪肉(腿)	20.3	162

鱼类的新用途

以往人们只知道吃鱼有益健康，但近年来许多学者对吃鱼有了新发现。多吃鱼类，可预防脑梗塞和心肌梗塞症的发生。丹麦医师治尔比格博士长期在本国西部进行流行病学调查，发现当地的因纽特人患脑梗塞和心肌梗塞者比白种人少得多，他根据这一情况进行了分组实验对照，检查了血液脂肪，发现实验组血清总胆固醇、中性脂肪、低密度脂蛋白均为低值，而预防动脉硬化的高密度脂蛋白为高值。他认为因纽特人脑梗塞少，心肌梗塞少，不是由于体质的遗传，而是因为所吃食物不同。

因为因纽特人以渔猎为生，主食为海洋中的海豹肉和鱼肉。经分析，这些肉中含大量的高密度脂蛋白二十五碳烯

酸，可以把动脉粥样硬化斑上的胆固醇移走，在血管里还有抑制血小板凝集和扩张血管作用，可以防止血栓的形成和动脉粥样硬化。

有人用含25%碳烯酸的鱼油给健康人服用，并分别将富含二十五碳烯酸的青花鱼和含同量脂肪的干酪，给30—70岁的妇女食用，结果，吃鱼油及青花鱼组的血清总胆固醇和中性脂肪均低下，而高密度脂蛋白增加，证实了给予含二十五碳烯酸量多的鱼油或鱼，可改善血浆中的脂蛋白。

治尔比格博士通过分析认为，青花鱼、沙丁鱼等鱼肉中含1—2%的二十五碳烯酸，因而多吃鱼类，可预防脑梗塞和心肌梗塞。

鱼类的危害

鱼与人类的关系非常密切，它不仅可以作为食物，而且可供观赏，当然还有许多其他的用途，如药用等。不过，自然界也有不少鱼是对人类有害的。有的鱼，吃了会使人中毒；有的鱼，要伤人甚至吃人；还有的鱼，竟会钻进人体内，严重地影响人们的健康和安全。所以，人们应该全面地了解鱼类，特别对一些有害的鱼类，不但要认清楚，而且要提高警惕。

热带海区有一种红金线鱼，当它们吃了有毒的动物或植物后，其肉受到影响，人吃了这种鱼肉，便有中毒的危险。还有一种河豚鱼，它的体内含有一种生物碱毒素，特别是生殖腺和肝脏毒性最强烈，其次是皮肤和血液，靠近脊椎骨中部的脾脏毒性也很大。不过，河豚鱼的肉却没有毒，而且味

道格外鲜美。所以不少地方的居民，明知有毒，也要“拼死吃河豚”，以享口福。当然，不经严格处理而贪食者决不会有好下场。通常，暴食河豚鱼中毒的人，在半小时到3小时后，就有恶心、呕吐、腹痛、头痛、脸色苍白、口渴、舌头手脚发麻和呼吸急促等反应。再严重的，四肢渐冷、脉搏微弱、昏迷致死。人吃河豚鱼中毒而死的事件屡有发生，因此，对未掌握河豚鱼去毒方法的人，为安全起见，我愿再次提醒大家，要千万注意，最好还是不要吃！

有一种鲉鱼，其尾部长有一条尾棘，坚硬如铁，具有毒液腺，能象箭一样贯穿铠甲。据记载，鲉鱼的尾棘若刺在树根上，可以使树枯萎。你若一不小心被它刺着，毒液腺就分泌毒液注入皮肤。起初觉得奇痛难熬，后来感到全身无力。如果毒液注入过多，亦有可能造成人命事故。因此，渔民们一旦捕到鲉鱼，就马上将毒棘斩断，以防后患。还有一种鱼叫虎鲀，鱼体具有色斑，体长一般不到10厘米，这种小鱼的背鳍两侧皮下各有一排毒液腺，有谁若被它的背鳍刺刺中，毒液会立即注入体内，使你剧痛入心。龙躄的毒特别厉害，据说，被刺后，开始是感到象烧灼一样的剧痛，若不立刻设法治疗，剧痛会长达数小时或一整天。由于痛得太厉害，有些人愿意跳海自杀，以求速死。

有些鱼虽没有毒质或毒刺，但是非常强暴，它会主动地攻击溺水者或失足落水的人。鲨鱼中的大清鲨、双髻鲨、白鲨就是这类可怕的鱼，如在海上遇到了它们，十分危险。鲨鱼吃人事件在各国沿海常有报道，有些国家竟成立了“防鲨委员会”，以求对策。淡水鱼也有吃人的，南美洲有种食肉鱼，它嘴里长有如快刀一样锐利的牙齿和坚固的下巴。这种