

天下名物大观

天下名鱼

袁伟华 主编



28.2

5

天下名物大观

天下名鱼

袁伟华 主编

广东旅游出版社

责任编辑:林暹龙

封面设计:卢仲坚

天下名物大观

天下名鱼

袁伟华 主编

广东旅游出版社发行

(广州市中山一路30号之一 邮编 510600)

新华书店

茂名永达印刷有限公司印刷

787×1092毫米 32开 160印张 2400千字

2002年6月第1版 2002年6月第1次印刷

ISBN7-80653-320-6/K·108

全40册定价:228.00元

如发现印装质量问题,影响阅读,请直接与印刷厂联系调换。

内 容 简 介

《天下名物大观》丛书,是一套专门介绍中外名胜古迹和名物特色的读物。它分册精选了同类内容的文章若干篇。这些文章,用生动优美的文笔,分别介绍了中外的名城、名山、名水、名址、名场、名街、名塔、名桥、名港、名峡、名石、名洞、名瀑、名泉、名区、名宝、名节、名书、名画、名花、名兽、名鸟、名虫、名鱼、名树、名果、名岛、名食、名歌、名曲、名楼、名园、名馆、名庙、名墓、名堂、名宫、名院、名寺、名雕等方面的知识。内容广泛有趣,文、史、地知识丰富,叙述简明扼要,读来引人入胜。读后能增长丰富的文、史、地知识,开阔视野,陶冶性灵。因此,该丛书是广大青少年了解世界的重要窗口和优良读物。

目 录

中华鲟、白鲟	(1)
文昌鱼	(7)
松江之鲈	(11)
武昌鱼	(14)
鲥鱼	(17)
银鱼	(19)
我国四大家鱼	(21)
我国食用名鱼	(24)
河豚	(31)
鲤鱼杂话	(33)
领港鱼和大鲸鲨	(37)
海上霸王鲨鱼	(41)
噬人鲨	(45)
鲑鱼	(47)
鲫鱼	(50)
光脸鲷	(52)
杂技鱼	(54)

琵琶鱼	(56)
双锯鱼	(58)
培拉鱼	(60)
恶鱼	(63)
红鲷鱼	(66)
海洋名鱼三种	(67)
发光鱼	(70)
电鳐	(72)
海上奇鱼六种	(76)
怪鱼八种	(83)
世界鱼之最	(90)
千奇百怪的鱼	(97)
怪鱼趣谈	(104)
攀鲈科鱼	(107)
丽鱼科鱼	(114)

中华鲟、白鲟

千里洄流寻故地

我国除了在大海、山川、陆地生活着珍稀动物外，在我国内地江河中，也生存着不少的鱼类资源。中华鲟、白鲟都是我国著名的鱼类，是国家一级保护动物。

中华鲟身长达3米，重500多公斤，整个体型呈梭形。青灰色的背部拱起成弧形，白色的腹部平直，好似一艘潜水艇。头部背面有光滑的骨板，身上排列着五条纵行骨板，非常好看。尾鳍上叶比下叶发达，有一行脊状骨板，好似飞机的尾翼。吻尖向前上方突出，口在下方，像一横的裂口，能向外方伸缩自如，口前面还长有对须。眼睛不大，腮孔却很大，看起来很不相称，但对它们的水底生活，是很适应的。它们是典型的底层鱼类，吃动物性食物，从蚊子、蜻蜓的幼虫、水生昆虫到软体动物及其他小鱼等。

它们的名字可多啦！鳊鱼、鲟鱼、鱣鱼、苦腊子等都是它们的名字。提起它们的生活可真的有意思，它们出生在长江、钱塘江和黄河，乃至沿海各地。它

真是江里出生，海里成长，洄游于咸、淡水之间，正是由于这点它才闻名于世。

中华鲟每年沿着一条固定不变的道路洄游。从9月下旬到11月上旬，成年的中华鲟（雄鱼11岁，雌鱼14岁）成群结队，从东海进入长江上游，到四川宜宾附近的金沙江一带繁衍后代。雌鱼将50—100万粒卵产在石头上，雄鱼跟着射精。它们只管生，不管养。它们天生没有护养儿女的本领。这些还在襁褓中的小生命，在没有父母的保护下，大部分成了黄鲟、铜鱼的美味佳肴，还有一小部分随波逐流或被泥沙淹没，只有极少数的幸存者能够孵化出来，顺江漂流入海。在海中过上10年，“长大成人”后，便追寻着幼年的旅途，回到长江上游产卵场去生儿育女。它们一别十几年，溯流2000公里，为什么不会迷途呢？这是动物学家、仿生学家极感兴趣的问题。我们相信在不久的将来，这一奥妙会被揭示出来。

抢救国宝谱新章

人们在江河上建设，往往会破坏水里生物的生活规律。1981年，葛洲坝工程截流，阻塞了中华鲟到长江上游产卵的通道。成群的鲟鱼被滞留在坝下，它们烦躁不安，有的急得跃出水面；有的硬往水泥墩上撞，结果受伤；有的还想从水轮机钻过去，结果使自己绞

死在里边。看到这些惨景,很多人为此担心:建了葛洲坝,中华鲟是否会绝种?

然而,鱼和人一样,拼死也想活下去,它们过不去葛洲坝,会想别的办法生存下来。1982 年底,科研人员在葛洲坝下游宜昌江段,发现了中华鲟自己新开辟的天然产卵场和孵出的幼鲟。它们渡过了难关,自己救了自己。

但是,中华鲟是我国的国宝,是国家一级保护动物。葛洲坝阻塞了中华鲟的洄游路线,引起了人们的重视,人们不愿意因此而使中华鲟的家族衰亡下去。于是,科学界在 1981 年夏季,在北京召开了全国性葛洲坝救鲟学术会议。专家们确定,采取对中华鲟实行人工繁殖、放流的方针。于 1984 年,在葛洲坝库区支流黄柏河中的人工岛上,建成了我国第一个中华鲟人工繁殖放流站。同年 10 月首次成功地培养出 5 万尾鲟苗,并在坝下流放了 6000 尾 500 克重、有生存能力的幼鲟。1985 年秋天,又放流了 10 万尾,1986 年放流了 34 万尾合格的幼鲟。另外,还把坝下的成年鲟捕送过坝,让它们回老家去产卵。

1985 年 10 月 25 日,研究人员给中华鲟注入催产素,受精率达到 95%,超过了美国 1982 年的 83%。过去催产亲鱼 80 尾,就要杀掉 40 尾,至少要花 20 万元,现在采用了新技术,只要 600 元钱就够了。因此,不少人说:中华鲟亿万年来“广种薄收”,而今却是有

计划地“优生优育”了。中华鲟真是时来运转啊！

人们都说：生物最初起源于水中。鲟科动物属软骨硬磷类，在两亿年前曾经盛极一时，资格可比恐龙还老。现代鲟只是它们的孑遗。所以中华鲟是有名的“活化石”，对古生物学、地质学的研究都有重要意义。

中华鲟个大肉多，肉味鲜美，特别是它的黑色的卵是珍贵的食品，是制作鱼子酱的上等原料：1 公斤鱼籽可以卖 240 美元，而 1 条中等雌鲟鱼，一次可以产下两大水桶的卵，相当于 50 头肥牛的身价。苏联每年鲟鱼子酱的收入就有 15 亿美元。另外，它的皮可以制革，鳔可以入药，鳔和脊索可以制鱼胶，真是全身是宝，所以，我们研究中华鲟，保护中华鲟，发展中华鲟的意义是非常大的。

世界之最数白鲟

中华鲟的“同乡”白鲟，也是我国特产，属于国家一级保护动物。

白鲟也有一个梭型体形，全身裸露，没有鳞片，或者只有退化的鳞片痕迹。体色是青灰色，到腹部是白色，身长有两米多，体重 500 公斤以上。据说最长的可达 6 米。所以四川人说：“千斤腊子万斤象。”“腊子”指中华鲟，“象”指白鲟。说白鲟重万斤，当然是夸

张的说法,不过它确实比中华鲟重些。

那么四川人为什么把白鲟叫作“象”呢?这要从它们的长相说起了。白鲟的头本来就长,又在前面长出了长吻,好像一柄长剑,又好似象的鼻子,所以有人管它叫“象鼻鱼”。再加上两边的大鳃盖,仿佛是象的耳朵,因此又得了一个“象鱼”的名字。

得了一个“象鱼”的名字,又有一个庞大身躯,这就使它成为淡水鱼中之最。据《吉尼斯世界纪录手册》1979年版,认为亚马孙河的波拉鲁庙鱼是世界最大的淡水鱼,其实它只有200多公斤重。又有人认为1918年9月在苏联邓斯那河捕到的一条欧洲鲟鱼是世界最大的淡水鱼,其实它也只有3.35米长。他们如果见到过我国6米长的大白鲟,一定会承认它才是世界最大的淡水鱼。

白鲟体大口也大,在下方,成弧形,能够伸缩。口前面只有一对短须,上、下颌长着尖细的牙齿。它同中华鲟一样,也是眼睛小,腮大。尾鳍歪形,上叶比下叶长,侧线完全向后延伸到尾鳍上叶。

它们分布在长江、钱塘江、黄河下游地区,偶尔也进入沿江的大湖泊,如洞庭湖里,生活在水流的中下层。它们非常善于游泳,在广阔的水流中自由自在地遨游。它们性情凶猛,捕食鱼类,也吃虾、蟹。每年3—4月繁殖,产卵场在长江上游。它们同样也遇到了葛洲坝的阻塞问题,使它们洄游产卵受到影响。它

们的生存问题同样也像中华鲟一样,得到人为的解决。

一条体重 30—35 公斤的雌白鲟,怀卵能超过 20 万粒,每粒直径 2.7 毫米左右。鱼籽和肉都可以食用。鱼鳔和脊索可以制鱼胶。它同中华鲟一样,是科学价值和经济价值都很高的珍贵鱼类。

(刘后一 陈金兰)

文昌鱼

蜿蜒曲折的福建省同安县南部海岸,以厦门岛为屏风,形成了一个风平浪静的小海湾。在海湾的深处,有一个小渔村,叫刘五店。村子附近,铺着一层黄沙的浅海处,生长着一种珍贵的鱼——文昌鱼。平时,小鱼的下端插入沙中,露出小嘴,吃着海水中的浮游生物。它们在沙中生活,在沙上繁殖,有人称它是“生活在沙中的鱼”。潮水退落时,来不及游走的文昌鱼在海滩上跳跃,几乎用手也可以抓到。

文昌鱼只有脊索,是一种无脊椎动物进入有脊椎动物的过渡类型的代表动物,是研究生物进化的一个不可缺少而又稀有的材料。在科学研究上引起国内外学者的重视。据资料记载,最早的鱼类是古文昌鱼。现在的文昌鱼基本保持古文昌鱼的特性和原始生活,所以,有的觉察者称它是“鱼的祖先”。文昌鱼不仅是科学研究的重要资料,而且是一种营养丰富、味道鲜美的海产。它所含的蛋白质达70%,并含多种无机盐和碘质,是营养上品;吃过文昌鱼的人,对它鲜美的味道更是念念不忘。由于产量少,在国外,它

们被当作珍贵的标本，陈列于博物馆和实验室中。

刘五店的渔民捕捉文昌鱼，已有几百年的历史。渔民深深懂得这种鱼的特性。这种一寸多长、两头尖的鱼，像挑柴人的扁担，所以渔民叫它“扁担虫”。它没有偶鳍，游水技术很差；身上无鳞片，赤条条的不能自卫；为了躲避外敌，它只学会一种本领：钻沙。每当海面发生情况，它们就钻到一寸多深的沙中躲藏起来。渔民出海，不带网，带的是一把锄头。那锄头有一尺三四见方，船划到浅海处，一锄头挖下去，掏出满满的一堆沙来；这时，船上另一个拿长柄竹罐的伙伴，舀起一瓢海水，把锄头上的海沙冲落到船边的一只簸箕上。沙中的文昌鱼受到惊动，直钻到簸箕底下，而上面的沙层顺水流落海中，一锄又一锄，文昌鱼随着沙带到簸箕上，由簸箕上层钻到底层，等一个潮水过去了，渔民扛簸箕上岸，把沙倒进丝箩里去洗，于是一条条茭红、透明的文昌鱼从沙中浮起，渔民称之为“沙里淘金”。据了解，一个潮水，一条渔船可以捕捞一二十斤。

关于文昌鱼的来历，流传着这样一个故事：在远古的年代，刘五店前的海面上来了一对鳄鱼。鳄鱼是保护渔民的，它们每三年要吃掉一个为非作歹的知县。它们已吃了许多个知县了。后来，鳄鱼麻痹了，一天，雄鸡报晓之前，一个狡猾的恶知县潜到它们身边，用石朱砂笔破了“风水”，这对鳄鱼被杀死了，变成

了小岛；但它们身上长出许多小虫，使渔民能依靠它们世代生活下去。这虫就是文昌鱼。现在，当地还有人叫它“鳄鱼虫”。

这是传说，但文昌鱼的分布是很奇特的。它们只生长在刘五店一带浅海处，别地难于成活。原来文昌鱼喜欢钻沙，渔民说：“有沙有鱼，无沙无鱼”。刘五店附近的浅海处，沙层宽阔，沙粒大小适中，适合文昌鱼的生长。文昌鱼对海水的咸度有特别的要求。海水的含盐量太多或太少，文昌鱼都活不长。厦门大学生物系教授金德祥曾作过深入的研究，发现文昌鱼在含盐度 19.2% (克/升) 的海水中，可以活得很久，厦门岛北部海湾（即刘五店一带），海水含盐量在 20.3% (克/升) 到 28.5% (克/升) 之间；厦门岛南部海面，由于受九龙江淡水的影响，海水含盐度在 13.4% (克/升) 到 28.5% (克/升) 之间，而文昌鱼在含盐度 14% (克/升) 的海水中，只能活 4 分钟，所以厦门岛北面刘五店一带，文昌鱼群集，而厦门岛南部海面，就找不到文昌鱼了。

我国发现文昌鱼的时间很早，唐朝就有这方面的记载。刘五店渔民把它当作渔业经营，也有二三百年的历史。一年年，捕捞技术在改进，捕捞的规模也扩大了。老渔民告诉我们，最早捕文昌鱼，是拿锄头在退潮的海滩上挖取的。生产受潮汐的限制很大，产量也低。现在发展深水作业，渔民带了一种特制的锄头

出海,这锄头的竿子有6米多长,竿上又系了一根12米多长的藤索,这样,渔民就能从较深的海底捕捞文昌鱼。在老渔民的记忆里,过去出海的小船一般只有二三十只,现在从9月到来年的1月的生产旺季,海湾上渔帆片片,每次总有100多只。每年的产量约在35吨左右。产量多了,文昌鱼的加工也日益精巧。过去,渔民把吃不完的鲜鱼,拿到海滩上晒干,损耗大,鱼干还有很大的腥味。现在有了加工厂,加生油焙干,不但便于保存,而且味道仍和鲜鱼一样甘美。

(王 丁 林白汀)

松江之鲈

“巨口细鳞，状如松江之鲈”。自从苏东坡轻描淡写地在赤壁赋上提及以后，松江之鲈便身价倍增，名传古今了。因此，每年到了冬至前后，上海、杭州等地的菜场上或酒馆里，松江鲈鱼也就成为应时的珍馐，尤其是“四鳃鲈”这一个雅号，更能诱起一般人的食欲。

其实，松江之鲈产地很广，并不限于松江一处，只就松江而言，也有两种不同的传说：一说是现在沪杭铁路线上的松江县；一说是源出太湖流注浦江的吴淞江，即上海外白渡桥下的苏州河。赞同第一种说法的比较多。松江县所产的松江鲈鱼以秀野桥畔者最为著名。秀野桥，跨在沈村塘沈泾塘的交流处。沈村塘这条河道阔约15米，深约1米，水底是混有砂砾的泥土，水清而流速。沈泾塘的河面约15~25米，深约1.5米，水底是混砂的泥土，水浊而流缓。在这清浊悬殊而缓急不同的交流中，繁生着脍炙人口的松江之鲈。此外，如金山、上海、吴淞、宝山、崇明、七丫口、浏河、苏州、江阴、南京、嘉兴、吴兴、宁波、舟山岛、九江、