

# 大 釣 全

梁增林 主编



## 序

钓鱼，在我国有着悠久的历史 and 光辉的文化传统。早在六千多年前的新石器时期，我们的祖先为生存计，就一直进行着渔猎活动，前不久在西安半坡遗址出土的文物中就有两枚骨制鱼钩。从典籍资料上看，记载垂钓活动的文句不乏其例：《小雅》有“之子于钓，言纶之绳”；《毛诗》有“其钓维何，维丝伊缗”；《卫风》中有“籊籊竹竿，以钓于淇”。至于三千多年前的姜太公钓鱼，更是家喻户晓。这在《战国策》、《吕氏春秋》、《史记》、《水经注》中皆有记载；而《说苑》里记载最详：

吕望年七十钓于渭者，三日三夜无食者。望即忿，脱其衣冠。上有农人者，古之异人，谓望曰：“子姑复钓，必细其纶，芳其饵，徐徐而投，无会鱼骇。”望如其言，初下得鲋，次得鲤。

由此可见，我国钓鱼活动到了周朝，已基本上成熟，并且积累了丰富的经验。到了战国时期，涌现出了许多钓鱼能手，钓鱼技术也臻于成熟。楚国的玄洲遐迹闻名。宋玉在《钓赋》中曾详细描述过玄洲的钓鱼技巧：

夫玄洲钓也，以三寻之竿，八丝之线，饵若蛆蟥，钩如细鍼，以出三赤之鱼于数刃之水中，岂可谓无术乎？……夫玄洲，挂繳钓，其意不可得。退而牵行，下触清泥，上则波飏，玄洲因水势而施之，顿之顿之，委

纵收敛，与鱼沉浮，及其解驰也，因而获之。

由此可看出，我国的钓鱼技术，有着悠久的历史 and 宝贵的经验。延续至今，钓鱼已成为我国人民喜爱的一种活动。

钓鱼也是一项有益于身心健康的文娱体育活动。《黄帝内经》中说：“积精会神”乃“养生大法”。实践证明，垂钓者稳坐钓鱼台，全部精力都集中在鱼漂或钓铃上，自然而然地排除一切杂念，可谓“积精会神”了。这与气功疗法有着同工异曲之妙。另外，进行施钓时必须到户外活动，一般要去江、海、湖、塘，那里阳光充足，空气清新，是进行日光浴的大好场所。甩竿、起钩、站起、坐下，钓到大鱼后反复引遛，又自然而然地活动了筋骨，能达到锻炼身体目的。正因为如此，这项活动被世界各国所重视：在“长寿王国”瑞典，有三分之一的公民喜欢钓鱼；美国有5929万人经常参加钓鱼活动，占全国人口的四分之一；日本有2000万钓鱼大军，占全国人口的五分之一；苏联有2000万钓鱼迷；奥地利喜欢钓鱼的人占全国人口的15%；我国钓鱼爱好者也在逐年增加。

开展钓鱼活动，我国有着得天独厚的条件：自然水域优越，江河纵横交错，湖泊星罗棋布，大陆边缘海开阔，各种大小河流数万条，海岸线14000多公里，沿海岛屿5000多个。这些水域为我国广大钓鱼爱好者开辟了用武之地。同时，我国鱼类资源极为丰富，品种繁多。据有关资料统计，我国共有鱼类2800余种，其中淡水鱼类800余种，占世界第一位。许多经济鱼类、珍贵鱼类、稀有鱼类都属垂钓对象，这为钓鱼活动提供了雄厚的物质基础。

为了更好地促进我国钓鱼运动的发展，我们编写了《钓鱼大全》一书。该书不仅包括各种淡、海水鱼的垂钓理论和垂钓技术，而且，还包括鱼类知识趣谈、学名和俗名；垂钓与气象，垂钓与水域的关系；垂钓术语和谚语等内容。

《钓鱼大全》的问世，是向钓鱼爱好者提供的一部工具书。愿它成为广大钓鱼爱好者的良师益友，陪伴着广大读者，在垂钓中，不断提高技术，陶冶情操，使垂钓成为健康长寿的一项有益的活动。

杨晓

1992.2

## 目 录

|           |      |
|-----------|------|
| 鱼类知识      | (1)  |
| 一般鱼体外形特征  | (1)  |
| 鱼的分类      | (3)  |
| 鱼类种种      | (4)  |
| 鱼的用途      | (5)  |
| 鱼声档案和唤鱼器  | (7)  |
| 珍贵的锦鲤     | (8)  |
| 珍奇的鲛      | (9)  |
| 鱼的语言      | (11) |
| 鱼群简说      | (12) |
| 鱼类对钓饵的选择  | (18) |
| 最大的鱼和最小的鱼 | (20) |
| 会钓鱼的鱼     | (21) |
| 会送信的扁鲐鱼   | (22) |
| 鱼类发光的奥秘   | (23) |
| 发光的鱼      | (24) |
| 鱼类的雌雄     | (26) |
| 改变性别的鱼    | (27) |
| 奇特的浮鱼     | (28) |
| 厉害的宝剑鱼    | (28) |
| 至孝的鱼      | (29) |

|                |      |
|----------------|------|
| 鱼中的爱子之父·····   | (29) |
| 吃牛的锯齿鱼·····    | (31) |
| 鱼的体型·····      | (31) |
| 鱼侧线的功能·····    | (32) |
| 鱼肠的功能·····     | (34) |
| 鱼的骨刺·····      | (34) |
| 鱼鼻的结构及功能·····  | (35) |
| 鱼眼睛的结构及功能····· | (36) |
| 鱼尾的功能·····     | (38) |
| 鱼年龄的测定·····    | (39) |
| 鱼体表面的粘液·····   | (40) |
| 沿海的四大渔汛·····   | (41) |
| 海洋渔业资源·····    | (43) |
| 侦察鱼群的方法·····   | (45) |
| 流隔附近鱼多·····    | (47) |
| 鱼的标志放流·····    | (48) |
| 为后代献身的鱼·····   | (49) |
| 最肥美的鱼·····     | (51) |
| 鱼类的洄游·····     | (51) |
| 发电的鱼·····      | (52) |
| 鱼的走廊·····      | (54) |
| 寿命最长和最短的鱼····· | (55) |
| 鲫鱼的传说·····     | (56) |
| 防治疾病的鱼·····    | (57) |
| 鱼的适应温度·····    | (58) |
| 鱼的冬眠和夏眠·····   | (60) |

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| 鱼类的色彩·····              | ( 61 )  |
| 鱼色彩的变异·····             | ( 63 )  |
| 有毒的鱼·····               | ( 64 )  |
| 鱼的耳石·····               | ( 66 )  |
| 鱼的痛觉迟钝·····             | ( 67 )  |
| 鱼的睡眠·····               | ( 67 )  |
| 可寄生人尿道的鲶鱼·····          | ( 68 )  |
| 角鮟鱇的雄雌·····             | ( 69 )  |
| 食用鱼新鲜度的鉴别方法·····        | ( 70 )  |
| 鱼翅的传说·····              | ( 71 )  |
| 鱼类的游泳·····              | ( 71 )  |
| 鱼游泳的方式·····             | ( 73 )  |
| 鱼的呼吸·····               | ( 74 )  |
| 乌贼骨的妙用·····             | ( 75 )  |
| 毒鱼种种·····               | ( 76 )  |
| 药用鱼类·····               | ( 84 )  |
| 生命力最强的鱼·····            | ( 85 )  |
| 淡水鱼之王·····              | ( 85 )  |
| 鲤鱼是家鱼的鼻祖·····           | ( 86 )  |
| <b>鱼类的学名和俗名</b> ·····   | ( 88 )  |
| 主要淡水鱼的学名和俗名·····        | ( 88 )  |
| 主要海水鱼的学名和俗名·····        | ( 93 )  |
| <b>垂钓与水域气象的关系</b> ····· | ( 99 )  |
| 垂钓与水域·····              | ( 99 )  |
| 洱海与游钓业·····             | ( 100 ) |
| 北部湾与游钓业·····            | ( 110 ) |

|                   |       |
|-------------------|-------|
| 垂钓与气象·····        | (114) |
| 四季与垂钓·····        | (121) |
| <b>淡水钓鱼</b> ····· | (124) |
| 淡水钓主要鱼具·····      | (124) |
| 淡水钓次要用具·····      | (139) |
| 淡水钓诱饵·····        | (149) |
| 淡水钓钓饵·····        | (152) |
| 鲫鱼·····           | (156) |
| 鲤鱼·····           | (159) |
| 青鱼·····           | (162) |
| 草鱼·····           | (164) |
| 鲢鱼·····           | (169) |
| 乌鳢 (黑鱼) ·····     | (172) |
| 梭鱼·····           | (175) |
| 鲢鱼·····           | (176) |
| 鲈鱼·····           | (179) |
| 罗非鱼·····          | (183) |
| 黄颡鱼·····          | (185) |
| 鳊鱼·····           | (187) |
| 泥鳅·····           | (189) |
| 胡子鲶 (塘虱鱼) ·····   | (191) |
| 马口鱼·····          | (193) |
| 鱖鱼 (桃花鱼) ·····    | (195) |
| 翘嘴红鲌·····         | (198) |
| 大马哈鱼·····         | (201) |
| 哲罗鱼·····          | (203) |



|             |       |
|-------------|-------|
| 嘉鱼          | (206) |
| 鲢鱼          | (208) |
| 鳊鱼          | (211) |
| 鲮条鱼         | (214) |
| 胭脂鱼         | (216) |
| 金线鱼         | (220) |
| 鳊鱼          | (222) |
| 鳊鱼          | (224) |
| 斑鳊          | (227) |
| 弓鱼          | (230) |
| 坚鱼          | (232) |
| 鳊鱼          | (235) |
| 虹鳊          | (238) |
| 鳊鱼 (胖头鱼)    | (241) |
| 香鱼          | (243) |
| 鳊鱼          | (247) |
| 鳊鱼          | (249) |
| 鳊鱼          | (251) |
| 池沼公鱼        | (254) |
| 河蟹          | (257) |
| 甲鱼          | (261) |
| 河虾          | (263) |
| <b>海水钓鱼</b> | (266) |
| 海水钓鱼具       | (266) |
| 海水钓鱼饵       | (267) |
| 海钓的方法       | (269) |

|           |       |
|-----------|-------|
| 海钓应注意的问题  | (274) |
| 石斑鱼       | (275) |
| 鰕虎鱼       | (278) |
| 高眼鲷       | (280) |
| 小黄鱼 (石首鱼) | (282) |
| 鲳鱼        | (283) |
| 带鱼        | (285) |
| 鹦嘴鱼       | (287) |
| 黄条鲷       | (290) |
| 鳎鱼        | (293) |
| 鲽鱼        | (295) |
| 竹荚鱼       | (297) |
| 海鳗        | (299) |
| 鲆鱼        | (301) |
| 黑鲷 (乌颊鱼)  | (303) |
| 章鱼        | (305) |
| 金枪鱼       | (309) |
| 蓝圆鲹       | (317) |
| 海鲫鱼       | (320) |
| 真鲷        | (322) |
| 鲐鱼        | (326) |
| 旗鱼        | (330) |
| 墨鱼        | (333) |
| 钓鱼门道      | (336) |
| 判断鱼情      | (336) |
| 选点打窝      | (338) |

|                        |       |
|------------------------|-------|
| 看漂提竿·····              | (339) |
| 引遛方法·····              | (341) |
| 鱼具的保养·····             | (342) |
| 爆炸钩的制作及使用·····         | (344) |
| 爆炸食的制作及使用·····         | (345) |
| 冬钓·····                | (346) |
| 鱼类的吞饵形态和装饵要领·····      | (349) |
| 钩型和适钓鱼类·····           | (350) |
| 鱼类的感官和钓饵·····          | (354) |
| 垂钓中的辩证法·····           | (356) |
| 鱼类摄食的特性·····           | (358) |
| 海竿岸钓技术·····            | (361) |
| 最新钓鱼机械手·····           | (367) |
| <b>垂钓术语谚语</b> ·····    | (369) |
| 垂钓名词术语集释·····          | (369) |
| 垂钓谚语选·····             | (391) |
| <b>附录</b> ·····        | (396) |
| 中国钓鱼协会章程·····          | (396) |
| 国际钓鱼联合总会章程·····        | (398) |
| 中华人民共和国渔业法·····        | (413) |
| 中华人民共和国水产资源繁殖保护条例····· | (421) |
| 中华人民共和国渔业水质标准·····     | (426) |
| 钓鱼比赛规则·····            | (430) |
| <b>跋</b> ·····         | (437) |

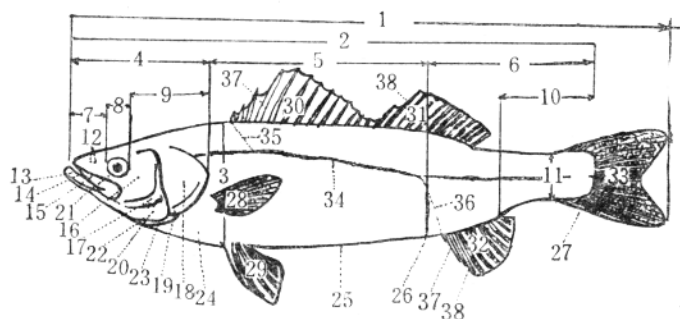


### 一般鱼体外形特征

鱼类的特征共有六项：①鱼体一般被鳞片；②其运动器官为鳍，无五指型的四肢；③系水栖，终生用鳃呼吸；④其心脏由一个心室和一个心房组成，属冷血性动物；⑤多为卵生；⑥都具有脊椎。如果不具备这六项特征，就不能称作鱼类。有的动物虽称作鱼，但不具备以上特征，实际上并不属于真正的鱼类。例如：鲍鱼、墨鱼属软体动物；鲸鱼属哺乳动物；娃娃鱼（鲵）属两栖动物；星鱼属棘皮动物；桃花鱼（水母）是腔肠动物；鳄鱼、甲鱼属爬虫类动物；鲨鱼属节肢动物；章鱼属头足类动物。但是，由于这些动物具备鱼类的某些特征，从广义上称之为鱼。

一般鱼体呈侧扁纺锤形，可分为头部、躯干部、尾部三部分。现以花鲈为例，加以说明（图1）。

图中的1由吻端起到尾鳍后端止，为全长；2由吻端起到尾部最后一椎骨止，为体长；3是指躯干部最高处的垂直高度，为体高；4由吻端到鳃盖骨后缘的部位为头部；5由鳃盖骨后缘起到肛门止的部位为躯干；6由肛门到最后一椎骨的部位为尾部；7由吻端到眼缘部分为吻长；8指眼和体



- 1.全长 2.体长 3.体高 4.头长 5.躯干 6.尾部 7.吻长 8.眼径 9.眼后头长 10.尾柄长 11.尾柄高 12.鼻孔 13.下颌 14.前颌骨 15.上颌骨 16.颊部 17.前鳃盖骨 18.鳃盖骨 19.下鳃盖骨 20.间鳃盖骨 21.眼下部 22.鳃盖条 23.喉部 24.胸部 25.腹部 26.肛门 27.尾鳍基底 28.胸鳍 29.腹鳍 30.第一背鳍 31.第二背鳍 32.臀鳍 33.尾鳍 34.侧线鳞 35.侧线上鳞 36.侧线下鳞 37.鳍棘 38.鳍条

图1 鱼体部位名称

轴平行的长度，为眼径一般鱼类眼外有一层脂肪膜叫脂膜，眼球所生骨凹部分叫眼窝。两眼间的最短距离叫眼间隔。

有些鱼类在颊部有须。一般鱼类在鳃腔外有鳃盖。鳃腔内有鳃，支持鳃的骨条叫鳃弓，鳃弓内面生有骨质突起叫鳃耙。

16由眼的后下方到前鳃盖骨中间部分叫颊部；23是指两鳃盖骨间，为喉部；由喉部向前延伸，也就是颊部的后下方叫峡部（峡部同鳃盖膜是否愈合，在分类上有时为科和属重要特征之一）；24由喉部的后方到胸鳍的前方叫胸部；25是指躯干部的腹面叫腹部；10指由尾鳍最后鳍条基底起到最后一椎骨止的部分，为尾柄长，尾柄最低部分的垂直高为尾柄

高。

一般鱼类的鳍分为偶鳍和奇鳍两种：偶鳍包括胸鳍（图中28）和腹鳍（图中29）；奇鳍有背鳍（图中30、31）、臀鳍（图中32）和尾鳍（图中33）。这些鳍的位置、形状和鳍条数目，在分类系统上具有重要意义。鳍一般由柔软分节的鳍条（图中38）和坚硬不分节的鳍棘（图中37）构成。有的鱼类背鳍和臀鳍的后方生有若干小鳍；有的鱼类在背鳍后方有一个无鳍条的皮质小鳍叫脂鳍。

大多数硬骨鱼类生有侧线鳞（图中34），即一行有孔的鳞片从鳞盖骨上方直达其尾部。侧线上方到背鳍起点的横列鳞片叫侧线上鳞（图中35）。侧线下方到臀鳍起点（鲤形目鱼类到腹鳍起点）的横列鳞片叫侧线下鳞（图中36）。

从鱼体外形特征的诸方面，可以识别不同鱼类，对垂钓将大有裨益。

## 鱼 的 分 类

在脊索动物门中有四纲。文昌鱼纲（系属无头动物亚门）、圆口纲、软骨鱼纲（亦称板鳃纲）、硬骨鱼纲（亦称真口纲，系属于脊椎动物亚门）。

文昌鱼纲的代表种为文昌鱼。它虽称为鱼，实际上不是鱼，而是一种脊索动物。因此，有的现代鱼类分类学中，并不提及这种鱼。但是，为了说明鱼类的演化过程，有些书却把这种鱼列入了鱼类分类学的篇章之首。

圆口纲的鱼类。可分为盲鳗目和七鳃鳗目两个目，其骨骼特点全为软骨，无上下颌，因此又称为无颌类。圆口纲中现存鱼种类不多。

软骨鱼纲的鱼类，其骨骼特点全为软骨，但有上下颌。这种鱼分布较广，世界上约有600种，我国约有130种。软骨鱼纲分为虎鲨目、六鳃鲨目、鼠鲨目、角鲨目4个目。

硬骨鱼纲的鱼类，其骨骼或多或少为硬骨。由于这个纲中的鱼类适应各种水质，所以种类和数量都很繁多，占鱼类总数的90%以上。其分类也较复杂，主要有鲑形目、鲱形目、鲤形目、鳊鲴目、鲈形目等等。

鱼和所有的生物一样，每种鱼类大都有它的俗名和学名。俗名，也叫做地方名，因地区、国度以及语言的不同而有所区别。例如鲫鱼，俗称喜鱼、头鱼、喜头、河鲫鱼、鲫拐子、月鲫仔、鲫瓜子、鲫壳子、刀子鱼、朝鱼、鲋鱼、土鲫等。学名则用世界各国通用的拉丁文表示，一般由“属名+种名+命名者”组成，如鲫鱼的学名为 *Carassius* (属名) + *auratus* (种名) + *Linnaeus* (命名者)。但也有将命名者省略的，如鲢鱼的学名为 *Hypophthalmichthys* (属名) + *molitrix* (种名)。

## 鱼 类 种 种

全世界的所有水域中几乎都有鱼类分布。据统计，鱼的种类约有24000种之多，是脊椎动物亚门中最多的一个纲。

鱼类形形色色、五花八门、差异悬殊、千奇百怪。

有能放电的鱼，例如海洋里的电鳐、尼罗河里的电鲶、中美和南美洲河流中的电鳗；带有雷达的鱼，例如尼罗河里的象鼻鱼；能发光的鱼，例如印度尼西亚至红海一带的光脸鲷；会飞的鱼，例如热带、亚热带海洋里的飞鱼，西非江河里的蝴蝶鱼；会跳的鱼，例如印度洋里的泥针鱼；能变性的

鱼，例如江河中的黄鳝、海洋中的鳕鱼、鲱鱼、鲽鱼；能用鳍爬行的鱼，例如印度、锡兰江河里的一种鲈鱼；能上树的鱼，例如东南亚沼泽区域里生长的泥猴鱼；怕淹死的鱼，例如几内亚水域中的浮鱼；能喷水柱的鱼，例如印度和澳洲之东北角的一种高射炮鱼和一些水域里的水箭鱼；编织睡衣的鱼，例如太平洋中部海底的一种鸚鵡鱼；可作灯使用的鱼，例如北美洲太平洋沿岸的艾乌拉霍鱼；会唱歌的鱼，例如斯里兰卡海域的银牙鲯和淡水里的缎鳍美洲鲈；会咳嗽的鱼，例如大西洋里的鳎鱼；会捕老鼠的鱼，例如海洋沿岸附近的鲶鱼；象顽石的鱼，例如厄瓜多尔的一种石头鱼；……。

世界上最长的鱼是鲸鲨(*Rhineodon typicus*)，可长达20米；最小的鱼是潘达卡鰕虎鱼(*Pandaka Pygmaea*)，长仅0.01米。二者相差到2000倍。

适应水温最高的鱼是花鳍(*Cyprinodon maculatus*)，能生活在52℃的山泉中；适应水温最低鱼是北极地区的黑鱼(*Dallia apectoralis*)，能在-2℃或-3℃的冰块中僵冻数周，解冻后仍能复苏。二者适应温差竟达50℃左右。

另外，其它方面，鱼类的适应情况也相差悬殊。例如，对含氧幅度的适应是0.7~15.4毫克/升；对含盐量的幅度适应是0.01~70‰。

在日常生活中的动物被称为鱼，但并不具备鱼的特征相反，有的动物不被称作鱼，但具备鱼的特征如：海龙、海马等。

## 鱼 的 用 途

鱼是高级的营养食品。经常吃鱼，有百利而无一害。这



是因为，在鱼肉中含有非常丰富的动物性蛋白质。将几种食品的蛋白质含量列下表加以比较，从表中可看出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含量，可以和鸡肉、牛肉、瘦猪肉相媲美。

| 食 品    | 蛋白质的百分比 | 每500克食品中蛋白质重量(克) |
|--------|---------|------------------|
| 牛奶     | 3.3     | 26.5             |
| 鸡蛋     | 13.3    | 107.5            |
| 鲤鱼肉    | 15.8    | 126.5            |
| 带鱼肉    | 16.3    | 130              |
| 鲢鱼肉    | 17.3    | 137              |
| 小黄鱼肉   | 18.8    | 150              |
| 鸡肉     | 19.3    | 153.5            |
| 牛肉(腰部) | 19.7    | 157.5            |
| 猪肉(腿)  | 20.3    | 162              |

更重要的是，鱼的组成成分中以水分最多，因而鱼肉特别容易消化，被人体所吸收。从等量的鱼肉和猪肉的消化时间看，鱼肉需1.5小时，而猪肉则需4小时之久。

鱼的食用，自古以来就很受重视，春秋时代，冯谖做孟尝君的食客，每逢不满足时就弹铗而叹，他的第一叹就是“食无鱼”！孟子也曾说过：“鱼我所欲也，熊掌亦我所欲也。”众所熟知，熊掌是稀世之珍，不易多得。把鱼和熊掌相提并论，可见人们对鱼肉的极端器重。至今，一般宴会上，最后一道菜是整条的大鱼；在某些外国的宴会上，第一道热菜通常是鱼，这无非是向客人表示尊重，才首先奉上。