

泰山赤鳞鱼

泰山赤鳞鱼，又名螭霖鱼，石鳞鱼，是泰山泉水哺育的珍贵山区淡水鱼，相传每逢古代帝王到泰山封禅，赤鳞鱼便是御膳中的必备之菜。赤鳞鱼肉质细嫩，味道鲜美，刺少，无腥味，营养价值高。以赤鳞鱼入菜，可清汆，可干炸，常见名菜有：干炸赤鳞鱼、清汆赤鳞鱼、凤尾赤鳞鱼等。





大头鲤

“大头鲤”很多人没听过，它最大的特点就是头小像鲫鱼，身子大像鲤鱼，它在其他地区分布非常稀少，目前只有云南省的星云湖和杞麓湖多一点，以前曾经濒临灭绝，后来经过人工养殖后才得以存活，是云南省“思达珍稀名贵鱼类”之一，由于扛病害能力弱，对生长环境要求高，生长缓慢等因素，野生的非常少见，所以一经出现，都是有市无价。







淮王鱼是天然野生鱼类，对生存环境的要求十分严格：一是流水湍急之处，二是石头之间，三是深潭之上。淮王鱼烹饪之后，味道十分鲜美，肉质非常细嫩鲜甜，素

有“淮上筵席之珍”的美誉。淮王鱼煮成的鱼汤被列入《中国菜谱》，称为“奶汁淮王鱼”。



由于产量稀少，捕猎过度，再加上生存环境遭到污染，目前淮王鱼的数量已经大幅减少，几近绝迹。目前，水产科技部门正在研究淮王鱼的人工繁殖。



此鱼生性聪明，游动的速度也非常快，极难捕捉。种种因素导致忘不了鱼在市面上的价格十分高昂，一斤忘不了鱼往往要卖到上千元。而此前我国曾有人将忘不了鱼进口到国内，更是将它卖出了两万多一条的高价。







巨骨舌鱼

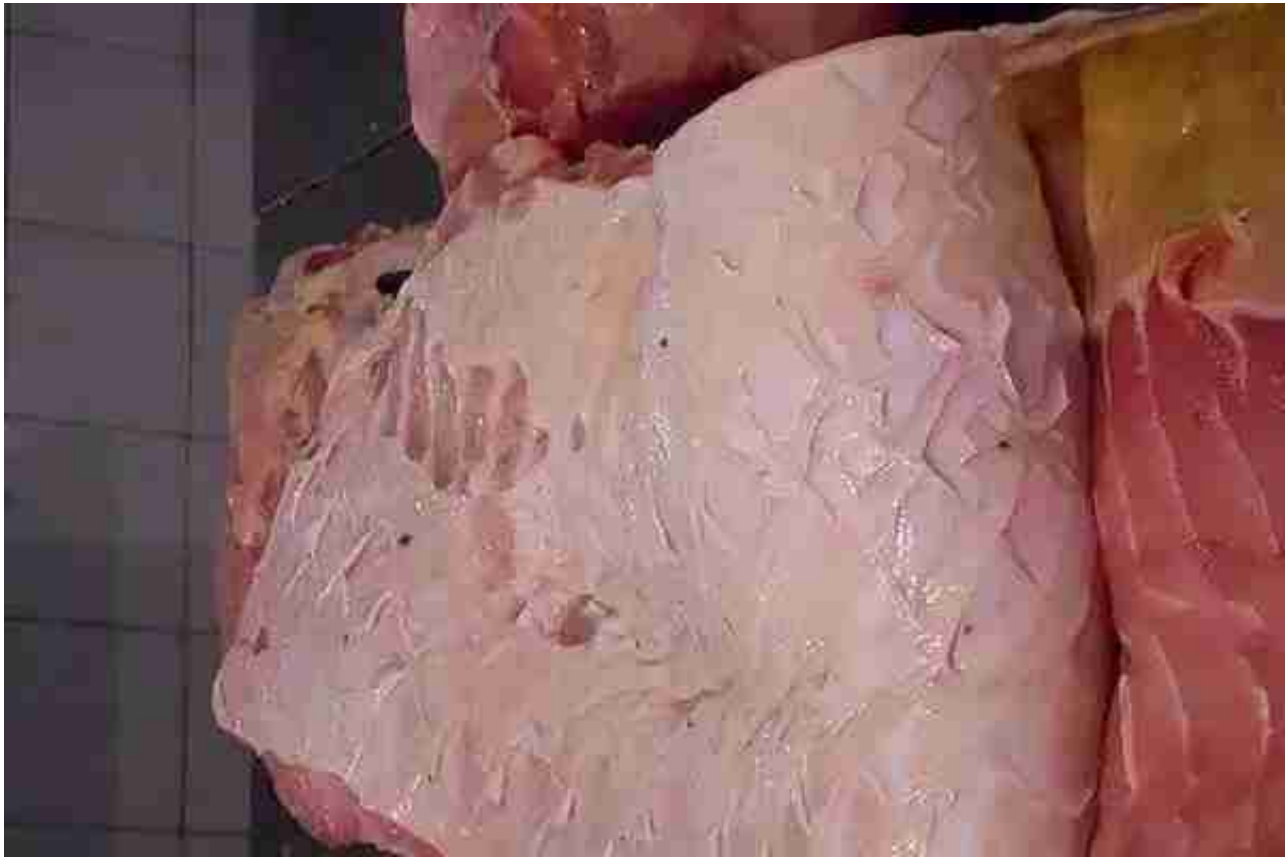
由于舌中有坚固发达的牙齿，因此得名。这种庞大的鱼类长着尖而长的头、青色的金属般的背、古铜色的侧部和大块的鳞片，有的鳞片边缘显出鲜艳的红色。头部骨骼由游离的板状骨组成。这种鱼成体长度可超过2.5米，重量超过100公斤，主要生活在南美洲的河流中。







巨骨舌鱼生活在世界上最原始的热带丛林水域中，主要以小鱼为食，但偶尔也捕食蛇、龟、青蛙和昆虫、甚至也会捕食小鳄鱼。由于天气酷热，流速缓慢的河水含氧量降低，巨骨舌鱼需要不时浮上水面吞咽空气来呼吸。在旱季，它也能靠在泥沙里钻洞来自保。巨骨舌鱼具有强大的蛮力，利用尾巴作为武器，可以轻易击倒成年的男性，并击碎骨骼造成大量内伤。





巴古鱼

巴古鱼长得特别扁，特别圆。巴古鱼什么都吃，小鱼、水果、草、虫子等等都爱，所以有个外号叫“猪”。新鲜的巴古鱼用来清蒸，冰鲜的来用煎，一定美味无穷。可惜巴西人只会把鱼肉弄成片煎得死硬或是乱炖一气，实在是暴殄天物。







电鳗

电鳗，裸背电鳗科的鳗形南美鱼类，能产生足以将人击昏的电流，是放电能力最强的淡水鱼类，输出的电压可达300~800伏，因此电鳗有水中的"高压线"之称。电鳗入选美国《国家地理》杂志网站盘点的"地球上最令人恐惧的淡水动物"之一。电鳗分布于南美洲亚马逊流域的圭亚那地区，多在浅水的池沼或水体较混浊的岸边活动，体型很大，是原产地著名的食用鱼。







孔雀鲈

孔雀鲈是一种食肉鱼类,因在尾部有类似于孔雀尾屏上的眼状斑点而得名。又被称为皇冠三间、眼点丽鱼,体型硕大,花色美丽,是非常著名的观赏鱼及高级食用鱼。



孔雀鲈原产于亚马逊河流域大部分地区，体长超过70厘米，是最大型的慈鲷之一。

最显著的标识是鱼体侧有三道黑纹，如天瀑垂墨，十分霸气，也为它赢得了皇冠三间的美名。孔雀鲈非常能吃，它们有力的下颚和宽阔的大嘴也能帮助它们制服很难缠的猎物。在原产地它们是游钓客十分推崇的目标鱼，就可见它们对于猎物的凶悍

。







食人鱼

食人鱼（Piranha）俗名水虎鱼、食人鲳，通常有15—25厘米长，最长的长度达到40厘米。食人鱼具有尖利的牙齿（能够轻易咬断用钢造的鱼钩或是一个人的手指），非常凶猛，一旦发现猎物，往往群起而攻之。食人鱼可以在10分钟内将一只活牛吃剩一排白骨。这是因为它的颈部短，头骨特别是腭骨十分坚硬，上下腭的咬合力大得惊人，可以咬穿牛皮甚至硬邦邦的木板，能把钢制的钓鱼钩一口咬断，其他鱼类当然就不是它的对手了。



食人鱼有胆量袭击比它自身大几倍甚至几十倍的动物，而且还有一套行之有效的“围剿战术”。当它们猎食时，食人鱼总是首先咬住猎物的致命部位，如眼睛或尾巴，使其失去逃生的能力，然后成群结队地轮番发起攻击，一个接一个地冲上前去猛咬一口，然后让开，为后面的鱼留下位置，迅速将目标化整为零，其速度之快令人难以置信。平时在水中称王称霸的鳄鱼，一旦遇到了食人鱼，也会吓得缩成一团，翻转身体面朝天，把坚硬的背部朝下，立即浮上水面，使食人鱼无法咬到腹部，救自己一命。











琵琶鱒

琵琶鱒是櫻鱒的一个亚种，原本是琵琶湖的特产，由此得名。据说琵琶湖以前是跟大海相连，大约在一万年前跟大海分开，琵琶鱒因此完全变成了。鱒产量不大，作为一种名贵的鱼，每年6-8月是食用最好的季节，而10-11月则是禁止捕捞的季节。



新鲜琵琶鱒最好的吃法就是生鱼片，据说让湖岸的居民对面前的金枪鱼刺身和琵琶鱒刺身进行选择，他们都会说琵琶鱒比金枪鱼好吃。亦可用煮、烤、油炸的方式食用，用しゃぶしゃぶ的方式涮一下吃，也是最为提倡的。







天魚

櫻鱒亚种，因为常常在初夏的梅雨季被钓到，所以也叫雨子、雨鱼。市场上养殖品较多。适合盐烤、香煎。









非洲肺鱼

肺鱼是一种和腔棘鱼类相近的淡水鱼。非洲肺鱼可以不吃不喝睡三到五年，当河水再来时可以苏醒。研究人员称，在这个过程中他们的生物钟被调慢，进入了休眠状态，肺鱼不吃不喝也不排泄，有时可以长达五年。研究人员声称，在这个过程中它们的生物钟被调慢，不再进食，消耗能量极低。这种休眠现象一直吸引着科学家们，他们希望有朝一日人类也可以休眠。肺鱼在软组织的构造、发育、生理和行为方面有许多性状与现生两栖类接近而不同于其他现生鱼类。



非洲的肺鱼能吃，在19世纪，由于肺鱼的肉是粉红色的，因此大洋洲当地土著人捉到后常把它当作鲑鱼的一种，而且这种鱼一直是人们的盘中餐。如果你碰到最好不要吃它，因它稀少有活化石之称。肺鱼是一种和腔棘鱼类相近的淡水鱼。古代时曾在地球上大量繁殖，现在仍有少数保存着其种族而遗留下来，因此可以说是一种“活化石”。肺鱼有两套呼吸系统，在水中它用鳃呼吸，到了干旱的季节，河水干涸时，它会躲在泥里用肺呼吸。在休眠状态下，肺鱼能存活达3-5年之久。