

<<水族动物的奇闻怪事·妙趣横生的动物>>

图书基本信息

书名：<<水族动物的奇闻怪事·妙趣横生的动物世界之5>>

13位ISBN编号：9787508274980

10位ISBN编号：7508274989

出版时间：2012-7

出版时间：金盾出版社

作者：王汪

页数：144

字数：90000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<水族动物的奇闻怪事·妙趣横生的动物>>

内容概要

王汪编著的《妙趣横生的动物世界之5·水族动物的奇闻怪事》主要介绍了关于水族动物的一些基本知识及其不同的特征特性、奇异功能、趣闻逸事以及人类对水族动物的研究认识等知识。主要分为水族万花筒、海底万象、水族世界趣闻等部分。

《妙趣横生的动物世界之5·水族动物的奇闻怪事》知识性、趣味性强，阅读此书可使读者轻松了解增长水族动物知识。

作者简介

王汪，1930年生，现年81岁。

陕西省淳化县人。

1947年加入中国共产党。

曾任陕西省卫生厅干事、省医院医生、省中医研究院医师、教研室主任，县卫生局长、文教局长。

70岁时又被陕西中医研究所聘为通讯研究员。

本人出身中医世家，常以动物喻人行医治病，疗效甚佳。

几十年来，收集整理动物趣闻奇事，笔耕不止，奉献社会。

希望人们了解动物，珍爱动物，保护环境，构建和谐社会。

利用动物，触类旁通，发明创造，造福人类。

<<水族动物的奇闻怪事·妙趣横生的动物>>

书籍目录

水族万花筒

1. 海豚之歌
2. 海豹的浑身解数4
3. 文字鱼
4. 变色鱼
5. 会捉老鼠的鱼
6. 治癣病的鱼
7. 食人鱼
8. 最小的鱼
9. 形似植物的鱼鸮
10. 无脑血管的娃娃鱼
11. 几种奇鱼
12. 穿“睡衣”的鱼
13. “正规军”沙丁鱼
14. 比目鱼与颜色
15. 魔鬼鳐鱼
16. 多种多样晦奇龟2c
17. 珍奇绿毛龟
18. 长臂“怪物”章鱼”
19. 鲨鱼的克星
20. 水中小杀手
21. 比猛兽更凶残的鱼
22. 不属鱼类的“鱼”
23. 狰狞可怕的鳄鱼
24. 螃蟹
25. “横行霸道”大闸蟹
26. 杀人蟹
27. 挪威马哈鱼
28. 泰国斗鱼
29. 海蚂蟥

海底万象

1. 绚丽的海底世界
2. 深海“三兄弟”
3. 海兽潜水的奥秘
4. 寒带海龟与器官移植
5. 海龟识途的秘密
6. 海底的美丽与“恶毒”
7. 大海中的“卫生员”
8. 鲸鱼“集体自杀”
9. 海洋中的“灵长目动物”
10. 大洋底层生态系统
11. 星星鱼和电筒鱼
12. 深海发光动物
13. 海中“钓鱼高手”
14. 神奇的海底生物——珊瑚

<<水族动物的奇闻怪事·妙趣横生的动物>>

15. 海底珊瑚岛之谜
 16. 为人类健康做贡献的海绵
- 水族世界趣闻
1. 鱼类趣谈
 2. 趣说鱼鳔
 3. 小小硬颚鱼制服海霸王
 4. 小鱼吃大鱼
 5. 鱼和猪同归于尽
 6. 无情的狗鱼
 7. 鱼的特异繁殖方式
 8. 鳄鱼的眼泪
 9. 变性鱼的婚姻奇越
 10. 鱼皮肤的功能
 11. 奇鱼绝技
 12. 龟趣
 13. 鱼的层次
 14. 鼋鱼趣谈
 15. 鱼儿并非金离不开水
 16. 毒鱼的种类
 17. 蚂蝗逸事
 18. 鲸的故事
 19. 蟹的异行
 20. 巴西螃蟹岛

章节摘录

螃蟹中驰名中外的珍贵品种叫大蟹。它长在江苏昆山的阳澄湖里。其比一般普通河蟹要大两三倍。它那对钳子发起威来，鸽蛋般大的青壳螺蛳，被它一夹，立即粉身碎骨。尽管它的长相奇特，但由于它味道鲜美，历来被人们视为上等佳肴。无论水乡集市，还是海边乡镇，甚至在大上海，却能听到叫卖声。人们吃此蟹时用水煮或笼蒸，等烧熟后的大蟹颜色红润，很像红玛瑙，人们一闻到它那馥郁的香味，定会食欲大增，饱尝鲜美之味。

胡权 25. “横行霸道”大闸蟹 “大闸蟹”是上海人对中华绒螯蟹的一种俗称。另外也有称之河蟹、螃蟹、毛蟹等。全体被着坚硬的甲壳，活像穿了一身盔甲。胸肢5对，第一对为强大的螯足，上面长有绒毛，其余4对为步足，长而扁平，末端尖锐呈爪状。看上去有些耀武扬威，走起路来只能左右稍偏前方爬行，故有横行霸道之称。大闸蟹雌雄异体，辨别时主要看其腹部，雄的呈三角形，雌的为圆形。腹肢退化，藏在脐的内侧，雌的共4对，卵产出后即附着于此；雄的仅2对，且已变为交配器。其生活在江河、湖、泽、或水田周围的土岸，因怕强光，昼伏夜出，喜捕食鱼、虾、螺、蚌等水生小动物，或食动物的尸体为食，有时也进入农田伤害谷物。有趣的是大闸蟹在淡水里成长，到3~5年成熟后就要回大海去交配产卵。每当秋末初冬，“西风吹，蟹脚痒”，成群结队的成熟河蟹随江河流向大海。它们往往长途跋涉几十公里，甚至几百公里才能下海。它们通常选择在咸淡水交界进行交配。交配后雌蟹就入浅海产卵。卵可达几万粒，约到明年春季再孵化。到那时，成年的大闸蟹开始变得衰老，最后就老死的大海中。新孵化出来的蟹苗如“白色蜘蛛”一般，既会爬行，又能在水中游窜，对淡水有敏感性，顺着潮水逐渐向海岸河口，大江而上。如游到水闸口，水闸又不能及时‘开放。蟹苗就不能越过水闸进入内河。再遇工业污水的排放会使蟹苗大量死亡。近年来采取大量捕捞蟹苗空运至内地湖泊、河川中放养，使内地的大闸蟹资源有所恢复。中华绒螯蟹可食部分每100克含水80克、蛋白质14克、脂肪2.6克，还含有钙、磷、铁、维生素A、硫胺素、核黄素、尼克酸等多种营养成分。肌肉含有10余种游离氨基酸。由于大闸蟹性味成寒，其功效清热散血续绝伤。可治筋骨损伤，疥癣、漆疮、烫伤。李时珍《本草纲目》记载：“治疟及黄疸，捣膏涂疥疮癣疮；捣汁滴耳”。又云：“盐蟹汁，治喉肿痛，满含细咽即消。”

编辑推荐

人对动物又了解多少？

保护地球、珍爱动物，就是保护人类自己。

因此，了解动物，理解动物，与动物和谐相处，让动物造福于人类，就是出版《妙趣横生的动物世界之5：水族动物的奇闻怪事》的初衷。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介, 请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>