

头顶大锯 海底横 孤雌生殖 堪称奇

锯鳐是锯鳐科锯鳐属几种像鲨的鳐类的统称。世界仅1科1属，中国有2种，产量不多。头部顶着一根大锯，是锯鳐的独特特征，也是其名字的由来。这一古老的物种是鲨鱼的近亲，最早的化石见于白垩纪。

外形特征

锯鳐属于软骨鱼纲板鳃亚纲的锯鳐目。该鱼吻平扁狭长，剑状突出，边缘具坚硬吻齿。鳃孔5个，位于胸鳍基底内侧。背鳍2个，无硬棘；胸鳍前缘伸达头侧后部；尾粗大，尾鳍发达；奇鳍与偶鳍的辐状软骨后端具很多角质鳍条。无肉质触须。

最大的锯鳐体长可达7米。虽然一般不被当作危险鱼类，但占体全长三分之一吻锯却令人生畏。这些大锯不仅仅是锋利这么简单，它们可是高科技武器，甚至可以在黑暗中感知敌人和猎物的位置。锯鳐使用巨大的像耙子一样的吻锯筛选水底沙子，寻找食物。它们是残忍的猎食者，吻锯用于摄食活动，或用之发掘底层生物，或用在鱼群中捣舞，残杀或击伤群鱼。它们能够在水中将猎物身体切成两半，就像人类剑士一样。

- ### 经典做法

红烧锯鳐

 - 1.小葱切段，干辣椒切段，生姜切片，大蒜切片；
 - 2.把切成块状的锯鳐肉放到盆里，加入开水，烫3分钟，然后洗去鱼的外皮；
 - 3.起锅加油烧热，放入1把干花椒，放入干辣椒段，小火炒香，然后下姜片、蒜片，小火炒香；
 - 4.再加入2碗清水、1汤匙生抽、1茶匙食盐，并加入少许老抽；
 - 5.大火煮开后放入锯鳐肉块，盖
- #### 清蒸锯鳐

 - 1.将锯鳐清洗干净；
 - 2.去鱼皮后放入蒸盘中，在鱼身上放上葱、姜、辣椒丝，将蒸盘放入蒸锅内；
 - 3.大火蒸10分钟，蒸好之后端出蒸盘，倒掉汤汁，拿掉葱、姜、辣椒丝；
 - 4.再在鱼身上重新放上葱、姜、辣椒丝，淋适量的蒸鱼豉油，再用油爆香葱、姜、辣椒丝，即可装盘。
- #### 上锅盖焖煮6分钟；

 - 6.等汤汁不多时，加入少许水淀粉勾芡，再放入葱段翻炒均匀，即可出锅。

种族分布
锯鳐分布于热带、亚热带各近岸海区和各大河口，有些进入江、河、湖泊甚至定居于淡水中并进行繁殖。主要见于红海、印度洋、印度尼西亚及中国的东南沿海。

趣闻逸事
锯鳐的生长速度较慢，产下的幼体极易受其他食肉鱼类的攻击，加上人类的过度捕捞以及环境污染，因此数量正急速减少。以前曾广泛生活在地中海和大西洋东部的锯鳐如今已在欧洲海域完全消失。目前，野生锯鳐的数量下降与它们的吻锯存在一定的关系，因为当渔民捕食时很容易将渔网缠结在吻锯上，使它们难以逃离。

据英国《镜报》6月12日报道，在远裔美国佛罗里达州礁岛群的温暖水域上，一名水手用相机捕捉到了一条身长超过4.2米的锯鳐，其标志性的吻锯和几十颗牙齿在照片中清晰可见。由于人们的过度捕捞和狩猎行为，美国政府早于2003年就已将锯鳐列为濒危物种。正是由于该物种十分珍稀罕见，这次出现在镜头里的锯鳐使所有目击者都大吃一惊。最近，有科学家称他们发现濒临灭绝的枯点锯鳐，竟可以在野外环境进行孤雌生殖，也就是单性生殖，卵不用受精就可以发育为正常的新个体。这些孤高的剑客们正在和种族灭绝的命运战斗着，希望未来的地球上还有它们的一席之地。

生活习性
锯鳐主要栖息在浅海，通常在海水和淡水中交替生活，而澳大利亚的淡水锯鳐则完全栖息在河口或河流上游，距离海洋有100公里。锯鳐为卵胎生，胎儿具大型卵黄囊，吻锯柔软，吻齿包于皮肤中。仔鱼刚生时，体长约60厘米。

锯鳐 jù yáo