



KEXUE  
YANGZHI  
HUANGSHAN NIQIU  
DAQUAN

# 科学养殖 黄鳝泥鳅 大全

石传翠 等 编著



安徽科学技术出版社

科学养殖黄鳝泥鳅大全

# 科学养殖黄鳝泥鳅大全

石传翠 杜本俊 高群  
高恒玲 石静君 石玉花 编著

科学养殖黄鳝泥鳅大全

随着人民生活水平的提高，对水产品的需求量越来越大。在众多的水产品中，黄鳝和泥鳅因其肉质鲜美，营养价值高，深受人们喜爱。

本书详细介绍了黄鳝和泥鳅的生物学特性、繁殖方法、饲养管理、疾病防治等知识，并提供了大量的生产实践经验和实用技术。书中还附有各种营养成分表、饲料配方、病害防治手册等附录，方便读者参考使用。



安徽科学技术出版社

科学·经济·文化·教育·科技·生活·休闲·娱乐·时尚·健康·保健·美容·护肤·护肤·美容·保健·时尚·休闲·文化·教育·科技·经济·科学

## 图书在版编目(C I P)数据

科学养殖黄鳝泥鳅大全/石传翠等编著. —合肥:安徽科学技术出版社, 2008. 9

ISBN 978-7-5337-3681-1

I. 科… II. 石… III. ①黄鳝属-淡水养殖 ②鳅科-淡水养殖 IV. S966.4

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 134658 号

---

## 科学养殖黄鳝泥鳅大全

石传翠 等 编著

---

出版人: 朱智润

责任编辑: 汪卫生

封面设计: 朱 婧

出版发行: 安徽科学技术出版社(合肥市政务文化新区圣泉路 1118 号)

出版传媒广场, 邮编: 230071)

电 话: (0551)3533330

网 址: www.ahstp. net

E - mail: yougoubu@sina. com

经 销: 新华书店

排 版: 安徽事达科技贸易有限公司

印 刷: 合肥晓星印刷有限责任公司

开 本: 850×1168 1/32

印 张: 6.25

字 数: 168 千

版 次: 2008 年 9 月第 1 版 2008 年 9 月第 1 次印刷

印 数: 6 000

定 价: 12.00 元

---

(本书如有印装质量问题, 影响阅读, 请向本社市场营销部调换)

# Qianyan

## • 前 言

黄鳝、泥鳅属名特稀优水产品，其营养丰富，蛋白质含量高，脂肪、胆固醇含量却较低；味道鲜美，不仅是餐桌上的美味佳肴，也是医疗保健的良品，深受人们青睐。早在20世纪80~90年代，黄鳝泥鳅被人们俗称为小水产品，不予重视。如今，黄鳝泥鳅由于在自然界的繁殖受到很多限制，一些地区受到超量使用农药的影响和滥捕，人工养殖又受到技术限制，发展十分缓慢，产量小且不稳定，造成市场上的供需矛盾特别突出，难以成为众多人家餐桌上的佳品。加之，随着人民生活水平的迅速提高和国际市场的进一步开拓，黄鳝泥鳅市场前景广阔。为了尽快改善这种状况，扩大黄鳝泥鳅的人工养殖面积，增加养殖产量，我们根据广大读者的来信要求和多年养殖经验，编著了《科学养殖黄鳝泥鳅大全》一书。本书共分五个部分，即黄鳝泥鳅养殖概况；黄鳝养殖技术；泥鳅养殖技术；科学混养技术；黄鳝泥鳅的加工与烹饪等。本书力求系统性、科学性和适用性相结合，通俗易懂，可操作性强，适于水产技术工作者和广大养殖专业户阅读和参考。

由于人工养殖黄鳝泥鳅还未形成大规模，有些技术还在不断摸索之中，加之我们写作水平有限，书中难免出错，恳请广大读者批评指正！

作 者

# Mulu

## 目录

黄鳝泥鳅养殖概况	1
一、黄鳝养殖概况	1
二、泥鳅养殖概况	7
黄鳝养殖技术	11
一、黄鳝的特性	11
二、亲鳝培育	18
三、鳝鱼繁殖	27
四、人工培育鳝苗	36
五、人工培育鳝种	47
六、成鳝养殖	50
七、茭白田间套养黄鳝技术	84
八、稻田养鳝技术	86
九、家庭小面积养殖黄鳝技术	90
十、新法养鳝技术	93
十一、网箱养殖黄鳝	105
十二、鳝鱼捕捞技术	114
十三、黄鳝的运输与暂养	120
十四、鳝病防治	124
泥鳅养殖技术	142
一、泥鳅的特征	142
二、亲鳅培育与繁殖	146
三、苗种培育	153
四、成鳅养殖	161
五、稻田养鳅技术	165
六、新技术养殖泥鳅	170



七、泥鳅越冬	172
八、成鳅捕捞	172
九、运输与暂养	174
十、疾病防治	176
<b>科学混养技术</b>	<b>182</b>
一、黄鳝泥鳅混养	182
二、黄鳝与鱼类混养	183
三、泥鳅与鱼类混养	184
<b>黄鳝泥鳅的加工与烹饪</b>	<b>186</b>
一、黄鳝加工与烹饪	186
二、泥鳅烹饪	193



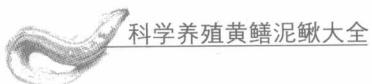
## 黄鳝泥鳅养殖概况

### 一、黄鳝养殖概况

#### (一)人工养殖黄鳝的意义

**1. 提倡人工养殖黄鳝** 黄鳝是一种温热带的淡水鱼类,适应能力极强,在我国各地均有分布。黄鳝肉肥且味美,可食用部分达65%~70%,不可食用的头部和脊椎骨又是加工鱼粉的好原料。黄鳝不仅在国内市场畅销,在世界各地也是热销水产品之一。目前黄鳝在国内市场的年需求量达400万吨,日本、韩国每年需要从我国进口20万~30万吨。当前,供给市场的主要货源来自天然野生捕捞和反季节人工饲养。由于需求的增长和资源的不断减少,导致黄鳝的市场供应日趋紧张,价格显著提高。据报道,日本市场黄鳝的价格比鳗鲡鱼还要高。我国沪、杭、宁三地区冬季日供需缺口达100~150吨;规格在100克以上的黄鳝批发价为每千克60~70元,50~100克的每千克40~50元,50克以下的每千克20~30元。俗话说得好:“黄鳝是金条,致富是个宝。”因此,我国很多地区把养殖黄鳝作为农村家庭致富的重要途径。有的建造专业养殖池,有的则利用房前屋后的小池和小坑加以改造后作饲养池。

近年来,在广大科技人员的努力下,很多地方发展无土养殖、网箱养殖、微流水养殖、工厂化养殖、塑料大棚养殖和生态养殖,黄鳝的集约化养殖程度明显提高,改变了传统的养殖局面,均取得了一定的效益。人工养殖黄鳝设备简单、技术性不强、管理方便,同时黄鳝在养殖条件下适应性广、抗病力强、便于长途运输和转场销售,所以,推



广黄鳝养殖对活跃城乡经济、调节城乡人民吃鱼品种、出口创汇、增加农民收入等均有十分重要的意义。

**2. 黄鳝的营养价值** “六月黄鳝赛人参”。黄鳝因其肉质细嫩味美，几乎不含肌间刺，营养价值极高而被人们欢迎，同鳗鲡、泥鳅合称为“淡水三参”。据测定，每100克黄鳝肉中含蛋白质18.8克，不仅高于鳜鱼、鲂鱼、鳊鱼、鮰鱼和青、草、鲢、鳙、鲤、鲫等大多数淡水鱼类，而且比猪肉（含蛋白质16.9%）和鸡蛋（含蛋白质14.8%）的蛋白质含量都高；每100克黄鳝肉中含脂肪0.9克、钙38毫克、磷150毫克、铁1.6毫克、灰分1克、硫胺素（维生素B<sub>1</sub>）0.02毫克、尼克酸（维生素PP）3.1毫克、核黄素（维生素B<sub>2</sub>）0.95毫克，还有抗坏血酸（维生素C）等多种维生素及微量元素。每100克鳝肉含热量为347.5千焦。另外，黄鳝肉中还含有一定的蛋氨酸，常吃鳝肉，可补充谷类氨基酸组成的不足。

另外，黄鳝体内还含有一种价值较高的物质——DHA（二十二碳六烯酸），它是一种大脑营养必不可少的高度不饱和脂肪酸，有增强记忆的作用，也是脑发育的必需物质。婴儿出生以后脑细胞的数量不再增加，只是脑细胞自身发育、长大，DHA对脑细胞的发育有着很大的作用。因此，为了使儿童脑细胞正常发育成长，应给正在成长发育的儿童多吃些黄鳝，以补充DHA。DHA不仅对儿童有效果，对老年人也是必不可少的。老年人脑中DHA含量较年轻人少得多，为了避免“老年痴呆”、癌症、生活习惯性疾病、衰老、迟钝、血栓、高胆固醇和高血压、动脉硬化等疾病发生，老年人同样需要多吃黄鳝，给大脑及时补充足够的DHA。

**3. 黄鳝在医学上的作用** 黄鳝不仅营养价值高，而且在医学上也具有特别重要的作用。根据《本草纲目》记载：“黄鳝性味甘温无毒，入肝脾肾三经，能补虚劳，强筋骨，祛风湿。”民间认为黄鳝的皮、肉、血、骨均可入药。现将用黄鳝为主药治疗常见疾病的方法简介如下。

(1) 治耳聋：备150克左右的大黄鳝1尾，放入500克高度烈酒





内炖服,对治疗初耳聋有很好的效果。

(2)驱赶耳内飞虫:备100克左右的活体黄鳝1尾,杀后除去内脏,用清水洗干净,放置烘箱焙干,研成粉末。再把枯麦桔剪成斜状,蘸少许鳝粉,轻轻吹入耳内,即可把耳内的飞虫赶出耳外,效果很好。

(3)治中耳炎:取3%的双氧水滴洗患耳,并用干净的棉球擦干脓液,待吸干水分后,把鳝血直接慢慢滴入耳内,侧卧休息20~30分钟即可。慢性化脓性中耳炎经1~2次滴治,即可痊愈。

(4)治内痔出血、子宫脱垂、气虚脱肛:备鲜鳝250克、猪肉100克,加水适量,蒸熟食用,可治疗肾虚腰痛;取鲜鳝与冬虫夏草炖汤服,能治虚劳咳嗽和消瘦等。如能一直坚持常吃黄鳝,可治疗气虚脱肛、内痔出血、子宫脱垂等疾病。

(5)治小儿疳积:取1尾150克左右的活鳝,宰杀清洗后切碎炖服,对治疗小儿疳积有效。

(6)治腹胀:取黄鳝200~250克,配大蒜头1~2个、高粱大曲白酒1杯,混合煮熟口服,可治愈久时腹胀。

(7)治湿热身痒:取200克黄鳝,配5条泥鳅,加少许蒲公英,放入锅中炖汤口服,可治愈湿热身痒。

(8)治瘰疬:取黄鳝骨头,加配鸡蛋清和少量盐水,混合捣烂,再加面粉(高粱面或小麦面均可),外敷患处。假如连贴七八次尚未见好,可再采用白炉甘石(火煅研末),调猪油搽几次,也可采用黄鳝的骨头和烟叶梗熬水清洗患处,效果会更好。

(9)治久痢导致的消化不良:把1尾约200克的活鳝焙干研制成鳝粉和9克炒过的红糖拌和后,再用水送服,可治愈久痢症,并能治愈久痢所导致的消化不良。

(10)治疗类风湿性关节炎:首先把洗净的黄鳝放血,热血直接流入糯米酒中,然后封存待用。也可把洗净的黄鳝切除头部,置于糯米酒中,待血全部流出后,再把黄鳝从酒中捞出。配制比例:每3000克的糯米酒,配7~8尾250~300克的大黄鳝的鲜血。用3000克糯米酒制成的黄鳝血酒为一个疗程,每天晚上服50~100克,一个疗程结





束后，即可基本痊愈。如果还未痊愈，隔10~20天，再重复服一个疗程。实践证明，用黄鳝血酒可治疗类风湿性关节炎（对手指变形者均可治愈）。

(11)治面神经麻痹：捉1条活体黄鳝杀死，随手接取1酒杯鲜血，并立即加入冰片（或麝香）0.3克，立即调匀，涂擦在面部，可主治面部神经麻痹所导致的口眼喎斜。方法：左斜涂右，右斜涂左，涂后待半小时左右把鳝血擦洗干净，第四天再重复涂擦1次，很快可恢复正常。

(12)治疗各种类型出血：备2~3条100~150克活体黄鳝杀死放血后，把鳝血焙干研成粉末，敷于出血口处，可立即止血；采用黄鳝的鲜血直接滴入鼻腔，能立即止住鼻内出血，此法立竿见影，效果特好。

黄鳝不仅可健脑，而且还可以降低血液中胆固醇浓度，预防血栓形成，减少动脉硬化等心血管疾病的发生。另外，还能抑制炎症，预防癌症。故黄鳝被人们称为造福人类健康的生命之鱼。

## (二) 黄鳝养殖趋势

**1. 发展现状** 目前，各地都在探讨人工养殖黄鳝技术，大体有以下特点。

(1)科研落后于生产的局面有明显改善：人工养殖黄鳝历史不长，科研部门近年才开始研究，有关专业杂志报道养殖黄鳝的成果逐年增加，成果转化生产力的例子也增多。

(2)集约化、规模化养殖势头良好：过去零星小规模养殖较多，近几年不断出现集约化、规模化养殖的例子，特别是池塘网箱养鳝越来越受到养殖者的关注。

(3)中国黄鳝在国际市场上的地位越来越高：据资料报道，美国市场对我国黄鳝、泥鳅等名优水产品的需求现状是供不应求，其他国家也是如此。所以，国际市场潜力很大。

(4)黄鳝深加工已受到各方面高度关注：目前，我们除以活鲜鳝



出口外,已出现黄鳝罐头、鳝筒、鳝丝、烤鳝串等深加工产业。为此,黄鳝加工业已受到水产加工企业和一些社会大财团的关注。

(5)黄鳝产业的投资已出现社会化趋势:十多年前一些农民为了致富,利用房前屋后零星水面养殖黄鳝;经过近几年养殖模式的发展,一些有心者看到养鳝业有利可图,已开始找目标投资,进行规模生产经营。

目前,人工养殖黄鳝虽趋势很好,但也还存在很多不足,如:①黄鳝养殖的快速发展导致种苗供应严重不足;②近年养殖黄鳝的种苗主要依赖天然捕捉,使黄鳝资源被破坏;③随着黄鳝集约化养殖的发展,鳝病越来越多见,是制约规模生产的重要因素;④由于鳝鱼对饲料选择性极强,仅依靠鲜活生物饵料远远满足不了规模化生产需要,但至今还未研制出全价的黄鳝配合饲料,黄鳝配合饲料有待于进一步研制开发。

## 2. 鳝业发展态势

(1)人工养殖黄鳝已被重视:目前,虽然有些地方人工养殖黄鳝已具一定的规模,但种苗还未批量生产,各地主管部门和科研单位已意识到这个问题的重要性,现已有科研机构在攻关这方面课题。

(2)鳝业已形成多元化:扩大规模发展黄鳝养殖业要靠全社会的力量。目前,很多企业集团已在向养殖黄鳝方面投入。

(3)规模化集约化已有成效:目前,有的地方已在开展工厂化、集约化养鳝工作,效果很好。很多专业技术人员在探索新的养殖模式,特别是网箱养殖最具前景。

(4)科研与生产结合密切:一些科研单位把黄鳝养殖成果、技术专利直接与生产结合,直接转化为生产力,鳝业会在不久的将来有大的改观。

(5)经营流通将会国际化:20世纪80年代,我国的珍珠、黄鳝已由国家外贸部门统一组织出口,同时获得出口经营权。目前,我国已经加入世界贸易组织,随着一些财团和商家对黄鳝产业的参与和支持,经营流通将会国际化。



### 3. 鳝业发展途径

(1) 加大科研投入: 鳝业发展靠科研, 通过科研进一步了解黄鳝的生理、生态特性, 为黄鳝生产创造最佳环境, 尤其要解决种苗批量生产的问题, 这些都需要大量的人力和物力投入。

(2) 提高集约化养殖程度: 为了节约用地、用水和劳动力, 提高养殖产量, 保证鳝肉优质, 最好开展网箱和工业化养殖。对此, 要着重解决养殖环境中的水质、水温和溶解氧问题, 还要研制全价人工配合饲料, 这样才能真正解决黄鳝饲料问题。

(3) 提倡生态养殖: 随着生活水平的提高, 人们对食鳝的质量要求较严。为了减少养鳝水质污染和疾病发生, 要加强池水管理, 严控污水和有毒水流人池中, 使池水清、活、爽, 减少防病用药次数。另外, 禁用避孕药, 确保鳝肉优质。

(4) 加大深加工力度: 为了提高黄鳝养殖经济价值, 国内市场还是有限的, 应抓住我国加入世界贸易组织的极好机会, 拓宽国际市场。现在, 我国出口的鳝产品还是以活体为主。今后, 还要不断探讨黄鳝的快餐和保健食品直销国际市场的问题, 同时要做好产品的商标注册工作, 确保我国鳝产品国际化。

(5) 提倡保护黄鳝资源: 目前, 人工养殖黄鳝还未全面推广开, 市场上的商品鳝大多数来自于天然水体。为此, 我们每位公民均应有义务自觉地保护黄鳝天然资源。为了切实保护黄鳝的自然资源, 建议从以下几个方面做起。

① 限控使用农药和化肥: 在插秧之前, 有部分农民习惯采用氨水或碳酸氢铵作基肥, 待秧苗返青后, 又最容易发生虫害。这时, 只好采用农药把虫杀死。农药具有杀灭虫害的功能, 自然也有杀死幼鳝的功能, 如果用法不当, 就会危害幼鳝。因此, 在施用农药和化肥时, 一定要注意用法和用量, 尽量采用高效低毒农药, 做到既能达到治虫效果, 又不危害黄鳝的自然资源, 确保其生态平衡。

② 确定繁殖保护期: 华东地区当水温达到 20℃以上后, 自然界的黄鳝就逐渐进行繁殖。因为黄鳝属性逆转鱼类, 性成熟期前为雌





体,待产过卵后又变成雄体。掌握了黄鳝的生理特性,完全可以避开这个时期到天然水体捕捉鳝鱼。为此,《渔业法》已作了修改,每位公民都应该遵守。

③严控捕捉规格:根据黄鳝生理特点,确定黄鳝的捕捉规格。在自然界,2龄以上的黄鳝多数性腺成熟,产下卵后的雌鳝不久即转为雄鳝。捕捉鳝鱼时,最好不要把1~2龄的小鳝和3龄左右的成熟鳝作为捕捉对象,而要把它们作为繁殖后代的种鳝加以保护。

④市场保护:市场上出售的黄鳝,大多数是天然捕捞的。由于捕鳝者对保护黄鳝资源的重要性认识不足,往往把各种规格的黄鳝捕捉到市场上直接出售。对此,水产主管部门的工作人员应主动走进市场,向广大销售者和消费者宣传:保护黄鳝资源意义重大,人人都有责任。对过小规格的小鳝,要说服摊主收回进行人工池养,或由水产部门统一收下,进行人工养殖或自流放生。

## 二、泥鳅养殖概况

泥鳅又叫鳅鱼,是市场上特别走俏的优质水产品。泥鳅肉质细嫩,营养丰富,不仅具有食疗功效,而且有较高的滋补价值。泥鳅易养、易繁殖,是我国农村有发展前途的养殖鱼类。

### (一) 人工养殖泥鳅的意义

泥鳅属小型水产品,过去一直不被人们所重视,实际上泥鳅的营养价值可同鳗鲡、黄鳝相比,并被同称为“水中三宝”。日本人就非常爱吃泥鳅,据记载已有390多年的历史。目前,我国泥鳅已进入国际市场,而且换汇率较高,是一种十分理想的出口商品。很多省份的农民素有利用冬闲田养殖鱼类的习惯,而泥鳅则是利用冬闲田养殖的最佳品种之一。我国农村土地广阔,村边田头有很多的洼地坑塘,地小、水浅、分散,既不宜种植,又不能养殖大型鱼类。由于泥鳅生理上具有特殊功能,对生长环境要求不是很严,这些地方只要稍加





改造就可养殖泥鳅。

据资料报道：日本北海道石狩郡农民每年都大规模地利用休耕稻田养殖泥鳅，采取水稻和泥鳅轮作制，秋季每亩水田中放养 133 千克泥鳅，喂一些米糖、土豆渣、蔬菜渣等，第二年收获 266 千克泥鳅，净增 1 倍。同时，养过泥鳅的田，第二年种稻还能提高稻谷产量。

我国稻田和不适合养殖其他鱼类的场地很多，应大力提倡生产泥鳅，以满足国内外市场的需求。

## (二) 泥鳅的营养价值

泥鳅为高蛋白、低脂肪的高品位水产珍品，其肉质细嫩，清淡味美，营养丰富，素有“水中人参”之称。泥鳅的营养价值较高，据分析，每 100 克泥鳅肉中含蛋白质 22 克，脂肪 3.0 克，灰分 2 克，碳水化合物 2.5 克，钙 28 毫克，磷 72 毫克，铁 0.9 毫克，每百克含热量 4220 焦，还含维生素 A 等营养成分。

## (三) 泥鳅的药用价值

中医学认为，泥鳅味甘性平，有补中益气、祛湿利尿之功。泥鳅又名鳅鱼，收载于《本草纲目》。李时珍说：“长 3~4 寸，沉于泥中，如鳝而小，头尖，身青黄色，无鳞，以涎自染，滑疾难握。”泥鳅的美食性味：甘、平，具“补中、止泄”之功能，无毒；泥鳅的美食成分：含蛋白质、脂肪等；泥鳅的美食药理：泥鳅滑涎具有强力的抗菌消炎作用；泥鳅的美食功用：肉质暖中益气，解毒收痔。泥鳅滑液为消炎良药，对丹毒、疖肿等各种急性炎肿有卓效。近来人们在实践中发现它还可治疗急、慢性肝炎等疾病。具体方法如下。

(1) 治丹毒、面疔、瘰疬(指头疔)、腮腺炎：取活泥鳅 10~20 条，先养于清水中漂去泥污，置入盆中，放入白糖适量，搅拌约 10 分钟，取出滑液糖浆，涂于患部，干即更换，连续数次有效。

(2) 治急性胆囊炎：取生泥鳅 1~2 条洗干净，用刀片将其背上肉取下，切细，装入胶囊备用。每次吞服 1 条鳅的胶囊，以温开水送服，





每日 1 次,7 天为一个疗程,1 个疗程即见效。

(3) 治急性或亚急性、迁延性肝炎: 取泥鳅若干条, 放入清水并加少量植物油使其肠道排空, 体表洗净晾干水, 放入烘箱内烘干(温度在摄氏 100 度为宜), 达到可捏碎为宜, 取出研粉。每服 9 克, 白糖调服, 每日 3 次, 食后服, 小儿酌减。据报道, 辽宁省盖县治疗传染性肝炎 35 例, 其中黄疸型 32 例, 病程最长者达 7 个月, 通过 12~16 天的治疗, 结果痊愈 33 例, 明显好转 2 例, 效果很好。

除此之外, 煮新鲜泥鳅服食可治阳痿早泄; 泥鳅与荷叶煮汤饮用, 可治疗糖尿病消渴饮水无度; 泥鳅同豆腐煮食, 可治湿热黄疸、小便不利; 常食泥鳅, 可预防小儿软骨病及老年性骨折、骨质疏松; 用泥鳅煮食, 可治痔疮; 泥鳅同黄豆炖烂食可治营养不良性水肿。

此外, 据有关中药书籍记载: 有关泥鳅治病的秘方和民间验方对小儿盗汗、皮肤瘙痒、腹水、白癬、漆疮(漆中毒而生的皮肤病)、热淋、阳痿、乳痈等均具有一定的疗效。

#### (四) 泥鳅的市场前景

泥鳅因其含蛋白质高、脂肪少、能降脂降压, 深受韩国、日本人的喜爱。例如: 近年来, 连云港口岸对韩国、日本出口泥鳅从来未中断。据海关统计, 2007 年 1~9 月份, 连云港口岸共出口泥鳅 784.92 吨, 价值 98.91 万美元; 另有 785.4 吨、价值约 110 万美元的泥鳅从连云港取道青岛、日照运往韩、日。又据海关报关资料显示, 出口泥鳅的价格已由 2006 年的 600~900 美元/吨, 升至 2007 年的 1200~1400 美元/吨。

##### 1. 市场特点

(1) 出口的国家以韩国为主: 至韩国的出口量占泥鳅出口总量的 95% 以上, 另外有少量出口到日本。2006 年秋, 韩国一些商人坐镇港口收购成熟泥鳅出口, 还有的韩国客商干脆在口岸建立数百亩的泥鳅养殖基地, 以满足货源需求。

(2) 我国泥鳅货源量较大: 据业内人士估算, 仅连云港口岸每年



有3000~4000吨的产量；山东的青岛、日照和辽宁的大连、营口也有大量活泥鳅出口。全国还有很多口岸每年也有部分泥鳅出口，这样，我国每年有数千吨泥鳅出口，可创取可观的外汇。

(3)泥鳅出口价格大幅度增长：泥鳅出口价格增长成为农民快速致富的一个亮点。泥鳅养殖条件不高、技术难度小、易于成熟长大。由于韩、日对泥鳅购买力旺盛，需求量较大，导致泥鳅的收购、出口价格不断上扬。据调查：2007年，正常大小的泥鳅在养殖基地收购的价格是8元(人民币)/千克至10元(人民币)/千克，2006年同期在7元(人民币)/千克以下；而2007年泥鳅出口的离岸价格已涨至1400美元/吨，比2006年同期增长56%。

**2. 注意走势** 面对2007年的出口形势，有关部门提醒出口商，在泥鳅大量走出国门、价格大幅上涨的同时，也存在一定的隐患，还需引起重视。

(1)活泥鳅大部分出口韩国，依赖性大。一旦韩国客商联合起来压价收购或降低出口价格，或者韩国政府方面抬高泥鳅质量门槛，将会严重影响泥鳅出口厂商的经济利益，也可造成产品滞销。

(2)泥鳅苗种供应不足，繁殖成本高。目前国内还没有专门从事泥鳅育苗的企业和专业户，只有很零星的自繁自养，多数苗种靠人工捕捞，直接影响推广规模养殖。目前出口创汇主要靠天然资源和港口条件发展起来的泥鳅行业，如政府辅以引导和扶持，拓宽泥鳅的出口渠道，不失为一条致富、创汇的捷径。



## 黄鳝养殖技术

### 一、黄鳝的特性

#### (一) 形态特征

黄鳝俗称鳝鱼、长鱼、田鳗、罗鳝、田鳝、无鳞公主、蛇鱼等。黄鳝为温热带的淡水底栖生活鱼类，分布甚广，除青藏高原以外，全国各种水系、水体均有分布，特别是江苏、浙江、安徽一带和珠江流域、沿长江流域的各干支流、湖泊、水库、池沼、沟渠和稻田中更为常见。

刚从卵孵化出来的鳝苗具有胸鳍，鳍的表面布满了血管，经常不停地扇动，成为幼苗的呼吸器官，待长大后就会逐渐退化。黄鳝体形细长，头大且圆，略呈锥形，吻端尖。黄鳝不同于其他鱼类，最突出特征是没有腹鳍，鳍无棘，背鳍、臀鳍和尾鳍均连接在一起。鳃3对，鳃孔很小，开口于腹面。鳃位于喉部，已退化，不能在水中独立呼吸。口腔、咽腔及肠腔内壁表面长满了血管，主要利用口咽腔和肠壁来呼吸空气，无鳔。心脏离头部较远，在鳃裂后方约5厘米处。上、下颌及口盖骨上都附有细小的颌齿，咽喉部具有细小且呈绒毛状的上咽齿和下咽齿；齿的大小不一致，排列也不规则。眼与吻间两侧有鼻孔两对；前鼻孔位于吻端，后鼻孔位于眼的前缘上方，鼻孔内具有较发达的嗅觉小褶，嗅觉极为灵敏，夜间主要靠发达的嗅觉小褶来接收水中各种生物释放出来的微弱的化学气味寻找食物。黄鳝的喉部极为膨大，故在浅水中常竖直前半段身体把吻伸出水面呼吸，一旦长时间不能把头部伸出水面呼吸，即使水中溶氧量丰富，也会窒息死亡。鳝鱼的眼睛很小，外面有一层能防止泥沙侵入的皮膜覆盖着，侧上位，