

《海洋小百科全书》荣获“第五届全国优秀科普作品奖”

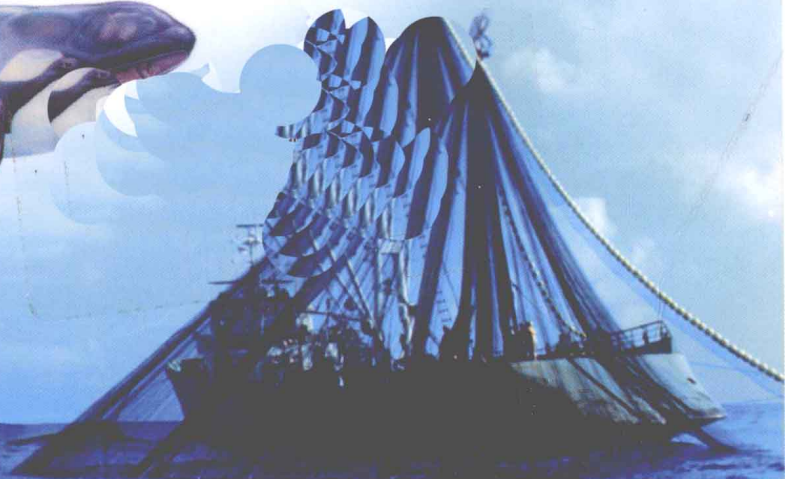
海洋小百科全书

关庆利 主编

海洋渔业

曾名湧 李文涛 编著

- ◆ 千姿百态捕鱼技术
- ◆ 海洋渔业发展史话
- ◆ 名贵海产品趣味谈
- ◆ 海产品美食与营养
- ◆ 海产品保健与药用



中山大学出版社

《海洋小百科全书》荣获“第五届全国优秀科普作品奖”

海洋·小百科 全书

主 编 关庆利

副主编 丁玉柱 彭 垣

海洋渔业

曾名湧 李文涛 编著

中山大学出版社

· 广州 ·

版权所有 翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

海洋渔业/曾名湧,李文涛编著. —广州:中山大学出版社,
2012.1

(海洋小百科全书/关庆利主编)

ISBN 978-7-306-03565-3

I. ①海… II. ①曾… ②李… III. ①海洋渔业—普及读物

IV. ①S975-49

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 221848 号

出 版 人: 祁 军

策划编辑: 蔡浩然

责任编辑: 蔡浩然

装帧设计: 杨桂荣 林绵华

责任校对: 李海东

责任技编: 何雅涛

出版发行: 中山大学出版社

电 话: 编辑部 020-84111996, 84113349

发行部 020-84111998, 84111981, 84111160

地 址: 广州市新港西路 135 号

邮 编: 510275

传 真: 020-84036565

网 址: <http://www.zsup.com.cn> E-mail: zdcbs@mail.sysu.edu.cn

印 刷 者: 广州市怡升印刷有限公司

规 格: 880mm×1230mm 1/32 9.25 印张 197 千字 4 插页

版次印次: 2012 年 1 月第 1 版

2012 年 1 月第 1 次印刷

印 数: 1~3000 册

定 价: 24.00 元

如发现本书因印装质量影响阅读,请与出版社发行部联系调换



序 言

海洋是人类的母亲,也是人类千万年来取之不尽、用之不竭的巨大资源宝库。在人类赖以生存的蓝色星球——地球上,蔚蓝色的海洋占有约71%的总面积。

雄踞在这颗蓝色星球的东方、浩瀚无垠的太平洋西岸上的中华人民共和国,不仅拥有960万平方千米的陆地国土,而且还拥有300万平方千米的海洋国土,有着1.8万千米绵延曲折的海岸线。在这浩瀚的蓝色国土上,珍珠般地镶嵌着大大小小6500多个美丽而富饶的岛屿。

勤劳勇敢的中华民族,在古代就凭着自己卓越的智慧和创造力,伐木成舟,劈波斩浪,牵星观月,远渡重洋,以举世瞩目的海洋文明跻身于世界航海强国的民族之林。

21世纪是海洋的世纪,21世纪的主人翁就是今天的青少年朋友。他们不仅是我国的未来和希望,而且必定是21世纪振兴经济和提升海洋科技的主力军。海洋将是青少年朋友报效祖国、振兴中华民族大显身手的辉煌舞台。只有帮助青少年及早地以科学的眼光认识世界的发展,科学地把握未来,早日加入到海洋开发建设的队伍中来,才能更好地发展我国的海洋经济,捍卫我国的海洋权益。未来是海洋的时代,只有让广大的青少年了解海洋、接近海洋、认识海洋,才能把握海洋、开发海洋、利用海洋和捍卫海洋权益,为祖国的海洋



开发建设作贡献,为中华民族的子孙后代造福。为了提高中华民族的海洋文化素质,再铸中华民族海洋文明的辉煌,使我国成为21世纪海洋强国,有识之士必须从现在做起,从青少年抓起,全面培养我国青少年的海洋意识,普及海洋科学知识,提高海洋科技技能,增强蓝色国土观念和捍卫海洋权益的责任感、使命感。从这个意义上说,在人类进入21世纪的伟大时代,在全球开始创造海洋经济的伟大时刻,在世界日益关注海洋权益的今天,出版这套经过缜密修订的全面、系统、科学地介绍海洋知识的《海洋小百科全书》,无疑是奉献给我国青少年朋友的一份珍贵礼物,是激发青少年的海洋兴趣、增长海洋知识、普及海洋文化、宣传海洋文明、提高海洋素质、促进海洋教育所做的一件功在当代、利在千秋的非常具有实践成就和指导意义的工作。

绚丽多姿的海洋召唤着青少年朋友们去探索和揭秘,无穷无尽的海洋宝藏等待着有志于海洋事业的青少年朋友们去开发和利用。这套图文并茂、深入浅出的《海洋小百科全书》,必将以丰富的知识性、深刻的思想性和高雅的趣味性,成为青少年朋友在蓝色海洋里成长、成才的良师益友。

祝愿青少年朋友读完这套书后能够早日成为大海的骄子,为把祖国建设成伟大的海洋经济强国和海洋科技强国贡献自己宝贵的青春和智慧。

国家海洋局局长: 孙志祥

2010年4月6日



目 录

一、千姿百态捕鱼技术

1. 你知道现在有哪些捕鱼方法吗? (2)
2. 什么是捕鱼方法的鼻祖? (2)
3. 原始人是怎样抓鱼的? (3)
4. 狗能用来捕鱼吗? (3)
5. 棕熊是怎样抓鱼的? (4)
6. 用弓箭射鱼会百发百中吗? (5)
7. 你见过像刷子一样的鱼叉吗? (6)
8. 为什么用小小的箭头就可以捕到鲸鱼? (6)
9. 最早出现的鱼钩是用什么做成的? (7)
10. 不用鱼钩也可以钓到鱼吗? (7)
11. “姜太公钓鱼,愿者上钩”仅仅是一则笑话吗? (8)
12. 不用鱼饵也可以钓到鱼吗? (9)
13. 为什么在鱼饵上还要加一些调料? (10)
14. 怎样做蚯蚓鱼饵? (11)
15. 为什么说“蚊钩钓”是最富艺术的钓法? (11)
16. 风筝可以用来协助捕鱼吗? (12)
17. 捕鱼能用“美人计”吗? (13)
18. 鱼愿意和其他的鱼“亲密”接触吗? (14)
19. 利用树枝可以捕到鱼吗? (14)
20. 利用管筒也能捕到鱼吗? (15)
21. 你了解章鱼壶的用途吗? (15)



22. 你知道渔具有多少种? (16)
23. 为什么说人类使用渔网的历史很短暂? (16)
24. 什么是刺网? (17)
25. 刺网网线为什么是蓝绿色? (18)
26. 什么是拖网? (18)
27. 怎样来调整拖网的速度? (19)
28. 什么是围网? (20)
29. 为什么用围网有时打不着鱼? (21)
30. 围网渔业占有什么地位? (21)
31. 利用有毒植物也能捕鱼吗? (22)
32. 鱼类为什么具有趋光性? (22)
33. 光诱方式有哪几种? (23)
34. 光诱用金属卤素灯比白炽灯好在哪里? (23)
35. 为什么说钓鱼业是不可替代的? (24)
36. 拖把也能成为一种渔具吗? (25)
37. “水痘”给人什么启示? (26)
38. 你知道什么是缠络网吗? (26)
39. 怎样来看待笼壶渔具作业? (27)
40. 你见过陷阱一样的渔具吗? (27)
41. 为什么敷网会被取代? (28)
42. 你知道怎样利用重力来捕鱼吗? (28)
43. 鱼是怎样中“圈套”的? (29)
44. 鱼能走出“迷宫”吗? (29)
45. 什么是诱笼? (30)
46. 会“飞”对鱼来说是好事吗? (31)
47. 为什么小船可以当作诱捕鱼的渔具? (32)
48. 你知道最大的“渔具”是什么样的? (33)
49. 最早的潜水者潜水的目的是什么? (33)
50. “阿妈”的名气有多大? (34)





51. 飞镖和鱼镖一样吗? (34)
52. 周朝有哪些杂渔具? (35)
53. 为什么说水獭是渔夫的好朋友? (35)
54. 谁是海龟的死敌? (36)
55. 能用章鱼来打捞海底的瓷瓶吗? (37)
56. 为什么说海豚是渔民的朋友? (37)
57. 你知道军舰鸟的捕鱼绝技吗? (38)
58. 为什么鱼会喜欢哨音? (39)
59. 鲶鱼最喜欢什么声音? (40)
60. 为什么有的地方的鲨鱼会喜欢爆炸的声音? (40)
61. 为什么炸鱼会被禁止? (41)
62. 为什么用电力捕鱼也被禁止? (41)
63. 为什么严格禁止用毒药捕鱼? (42)
64. 渔民为什么喜欢“抢风头,赶风尾”? (42)



二、海洋渔业发展史话

65. 先有渔夫还是先有猎人? (45)
66. 禹为何下令“夏季三月不得捕鱼”? (45)
67. 有坠渔网的使用和奴隶社会的诞生有何关系? ... (46)
68. 《淮南子》和渔业有什么关系? (47)
69. 我国奴隶社会的渔业发展如何? (47)
70. 我国历史上的第一位“渔猎部长”是谁? (48)
71. 为什么说汉武帝是渔业发展的一大功臣? (48)
72. 唐高宗为什么要尊重鲤鱼? (49)
73. 唐代有哪些诗人喜欢钓鱼? (49)
74. 你知道诗人陆游是有名的钓家吗? (50)

75. “渔文化”高潮出现在什么时期? (51)
76. “沪”最早代表什么? (51)
77. “渔伙”指的是什么? (52)
78. 你知道“一条破船一张网”吗? (53)
79. 什么是“连家船”? (53)
80. 你知道“合浦还珠”吗? (54)
81. 为什么禁海令限制了明朝渔业的发展? (54)
82. 日本是怎样掠夺我国海洋渔业资源的? (55)
83. 你知道“九条龙”事件吗? (56)
84. 民国政府的反侵渔为什么失败了? (56)
85. 孙中山是怎样看待渔港建设的? (57)
86. 现代渔轮最早出现于哪个国家? (57)
87. 谁是我国现代渔业的先驱? (58)
88. 我国第一座水产学校创立于什么时间? (58)
89. 渔业机械诞生于什么时候? (59)
90. 为什么海洋渔业十分重要? (60)
91. 你了解以捕鱼为生的赫哲族吗? (60)
92. 我国的人均水产品产量处于什么水平? (61)
93. 我国的远洋渔业是什么时候起步的? (61)
94. 你了解古代的渔业法规吗? (62)
95. 民国时期政府颁布了多少渔业法规? (62)
96. 《中华人民共和国渔业法》是什么时候颁布的? ... (63)
97. 海洋捕捞减产意味着什么? (64)
98. 我国禁止使用的捕鱼方法有哪几种? (64)
99. 禁渔制度包括什么内容? (64)
100. 可以捕捞 18 厘米长的小黄鱼吗? (65)
101. 我国渔业发展的方向是什么? (66)
102. 你知道英国的钓鱼最大纪录吗? (67)
103. 钓鱼的最小纪录是什么样的? (67)



104. 你知道还有哪些鱼类之最吗? (68)
105. 雨水的多少会影响海洋渔场的产量吗? (69)
106. 为什么水温对鱼类会那么重要? (69)
107. 鱼和海水的盐分有什么关系? (70)
108. 怎样根据鱼的胃来判断渔场? (70)
109. 你知道怎样判断鱼群的移动吗? (71)
110. 怎样对捕捞上来的鱼进行保鲜? (71)
111. 鱼眼有什么妙用? (72)
112. 深水鱼有经济价值吗? (72)
113. 你知道日本沿海的渔业资源特别丰富的原因吗?
..... (73)
114. 什么是人工鱼礁? (73)
115. 人工鱼礁有什么作用? (74)
116. 美国的人工鱼礁有什么特点? (74)
117. 我国早期的海上渔场是什么时候出现的? (75)
118. 我国是水产第一大国吗? (75)
119. 美国是“水产”老几? (76)
120. 挪威也是渔业大国吗? (76)
121. 纳米比亚的渔业发展如何? (77)
122. 世界上人均捕鱼量最多的国家是哪一个? (77)
123. 你知道世界上第一个公海养殖的系统吗? (78)
124. 日本的水产养殖业现状如何? (79)
125. 世界上的主要产虾国有哪些? (80)
126. 俄罗斯的黑鱼子酱为什么大幅度减产? (80)
127. 为什么蓝鳍金枪鱼难逃脱日本渔民追捕? (81)
128. 你知道美国现行的渔业法规吗? (82)
129. 在美国阻止执法人员检查构成犯罪吗? (82)
130. 世界水产业的前景如何? (83)
131. 世界上最大的水产品市场在什么地方? (84)



132. 什么样的海域才算作渔场? (84)
133. 世界四大渔场在哪里? (85)
134. 南极的水产资源丰富吗? (86)
135. 世界海洋渔业的地位如何? (86)
136. 世界渔业资源的状况如何? (87)
137. 海洋能够养活多少人? (87)

三、名贵海产品趣味谈

138. 你知道八珍是哪些东西吗? (90)
139. 什么是海八珍? (91)
140. 你知道燕窝的来历吗? (91)
141. 燕窝是怎样分等级的? (92)
142. 燕窝为什么贵重? (92)
143. 怎样食用燕窝? (93)
144. 鱼翅为什么非常名贵? (94)
145. 鱼翅有哪些种类? (94)
146. 鱼翅是怎样加工出来的? (95)
147. 你能区分鱼翅的优劣吗? (95)
148. 怎样食用鱼翅? (96)
149. 我国鱼翅产量有多大? (97)
150. 吃鱼翅会导致鲨鱼灭绝吗? (98)
151. 常吃的海参是哪些? (98)
152. 干海参是怎样加工的? (99)
153. 你会泡发干海参吗? (100)
154. 为什么泡发好的海参不能再冷冻? (101)
155. 为什么泡发海参时水中不能带有盐分? (101)



156. 为什么泡发的海参有时带有苦味? (102)
157. 你会用海参做菜吗? (102)
158. 怎样制作海参药膳? (103)
159. 海参有什么药用价值? (104)
160. 鲍鱼为什么被称为“海鲜贵族”? (105)
161. 你会鉴别鲍鱼干的好坏吗? (105)
162. 怎样泡发鲍鱼干? (106)
163. 名人是怎样赞美鲍鱼的? (107)
164. 怎样烹调鲍鱼菜? (107)
165. 鲍鱼肉能作药用吗? (108)
166. 鲍鱼的内脏有没有毒? (109)
167. 鲍鱼壳能治病吗? (109)
168. 鱼唇有什么营养价值? (110)
169. 鱼肚就是鱼的胃吗? (111)
170. 鱼肚有什么营养价值? (111)
171. 鱼肚有什么药用价值? (112)
172. 怎样食用鱼肚? (113)
173. 扇贝柱为什么被称作天下绝品? (113)
174. 干贝分几个等级? (114)
175. 怎样泡发干贝? (115)
176. 怎样做干贝菜? (115)



四、海产品美食与营养

177. 你知道海产品有哪些种类吗? (118)
178. 海产品有哪些特点? (119)
179. 我国现在的海产品产量有多大? (120)

180. 我国的海产加工品有多少? (120)
181. 什么是海产干制品? (121)
182. 我国主要的海产干制品有哪些? (121)
183. 我国年产多少干海产品? (122)
184. 海产品为什么会腐败变质? (123)
185. 为什么海产品晒干之后不易变质? (123)
186. 什么是海产腌制品? (124)
187. 咸鱼为什么会发红? (124)
188. 怎样防止咸鱼发红? (125)
189. 什么是鱼糜制品? (125)
190. 日本人对鱼糜制品的发展有什么贡献? (126)
191. 鱼糜制品的生产和消费大国有哪些? (127)
192. 什么是海产模拟食品? (127)
193. 海产模拟食品为什么受欢迎? (128)
194. 模拟蟹肉是怎样制造出来的? (128)
195. 什么是海产冷冻品? (129)
196. 冷冻为什么能够保鲜海产品? (129)
197. 海产冷冻品解冻后为什么会流出血水来? (130)
198. 什么是水产罐头? (131)
199. 制成罐头的海产品为什么能长期保存? (131)
200. 怎样鉴别鱼是否新鲜? (132)
201. 海产品为什么又称为“海鲜”? (133)
202. 海产调味品有哪些? (134)
203. 鱼露是一种什么物品? (134)
204. 怎样制作鱼露? (135)
205. 什么是“海洋牛肉”? (135)
206. 虾能够做味精吗? (136)
207. 怎样制作美味的烤鱼片? (137)
208. 你了解鱼松吗? (137)



209. 什么是仿生海洋食品? (138)
210. 为什么要制造仿生海洋食品? (139)
211. 仿生海洋食品的种类有哪些? (140)
212. 我国仿生海洋食品的年产量有多少? (140)
213. 活鱼虾死后为什么会变硬? (141)
214. 鱼虾为什么变质得快? (141)
215. 鲜鱼为什么比冻鱼好吃? (142)
216. 冻带鱼为什么会发黄? (142)
217. 怎样保鲜海产品? (143)
218. 生食鱼虾有什么危害? (144)
219. 你知道食用生鱼片的历史吗? (145)
220. 哪些鱼适合做生鱼片? (145)
221. 干海产品怎样做才更美味可口? (146)
222. 鲨鱼为什么不长癌? (147)
223. 哪些海产品能抗癌? (147)
224. 你知道什么是明骨吗? (148)
225. 你会烹调对虾吗? (149)
226. 为什么海虾仁在冷冻后表皮易变红? (150)
227. 怎样除去冷冻海虾仁表皮的红色? (150)
228. 海米是怎样加工的? (151)
229. 虾皮是用虾的壳制成的吗? (152)
230. 你能鉴别对虾的好坏吗? (152)
231. 虾为什么会变黑? (153)
232. 能防止虾变黑吗? (154)
233. 虾加工后的下脚料有什么用途? (154)
234. 你知道虾酱是怎么制作的吗? (155)
235. 为什么说磷虾是 21 世纪的粮仓? (155)
236. 海胆可以食用吗? (156)
237. 海胆有什么营养和药用价值? (156)



238. 为什么海蜇大多是腌制过的? (158)
239. 你能鉴别海蜇的好坏吗? (158)
240. 为什么“二矾海蜇”不能食用? (159)
241. 为什么泡发海蜇皮时要用热水烫? (160)
242. 怎样食用海蜇比较科学? (160)
243. 怎样食用蛤蜊? (161)
244. 牡蛎可以加工出哪些产品来? (162)
245. 蚝油是怎样制造的? (163)
246. 牡蛎壳能保鲜食品吗? (163)
247. 怎样烹调牡蛎菜味更美? (164)
248. 淡菜是用什么做的? (164)
249. 鱿鱼可以加工成哪些制品? (165)
250. 怎样选购鱿鱼干? (166)
251. 怎样泡发鱿鱼干? (166)
252. 墨鱼的加工品有哪些? (167)
253. 墨囊有什么用途? (167)
254. 日本人为什么喜欢墨鱼汁食品? (168)
255. 乌贼骨有什么作用? (169)
256. 海蟹的加工品有哪些? (170)
257. 海蟹为什么宜蒸不宜煮? (171)
258. 你能辨别蟹的好坏吗? (171)
259. 吃海蟹会中毒吗? (172)
260. 怎样防止吃海蟹中毒? (173)
261. 你了解珍珠的成语典故吗? (173)
262. 世界上有哪些著名的珍珠? (175)
263. 珍珠有哪些品种? (176)
264. 珍珠的主要产地在哪里? (176)
265. 怎样鉴别珍珠的优劣? (177)
266. 珍珠是怎样划分等级的? (177)



267. 珍珠是怎样加工的? (178)
268. 吃海螺为什么会中毒? (179)
269. 怎样烹调海螺? (180)
270. 海兔与陆生兔子有什么区别? (181)
271. 海粉是什么东西? (182)
272. 你们知道海蛇吗? (182)
273. 海蛇除了药用和食用外还有什么用途? (184)
274. 人们是怎样利用鲸鱼的? (184)
275. 什么是龙涎香? (185)
276. 龙涎香有什么用途? (186)
277. 人们为什么要冒着生命危险食用河豚? (186)
278. 河豚毒素存在于河豚的哪些部位中? (187)
279. 鱼粉是什么东西? (188)
280. 鱼粉有什么用途? (188)
281. 我国生产鱼肝油的原料是哪些? (189)
282. 鱼肝油有什么作用? (189)
283. 为什么说海产加工下脚料是个宝? (190)
284. 鲨鱼对人类的贡献有多大? (191)
285. 日本人为什么喜欢食用鳗鱼? (192)
286. 怎样利用鱼皮? (193)
287. 鱼头为什么越来越受欢迎? (193)
288. 鱼头煮不透会有什么危害? (194)
289. 鱼清蒸之前为什么要用沸水烫一下? (195)
290. 怎样食用龙虾? (195)
291. 制作贝壳工艺品的原料是哪些? (196)
292. 贝壳能够制成哪些工艺品? (197)
293. 人类是从什么时候开始食用海藻的? (197)
294. 世界上哪些国家的海藻产量比较高? (198)
295. 人类利用的褐藻有哪些? (198)



296. 褐藻有什么用途？	(199)
297. 什么是褐藻胶？	(200)
298. 怎样从海带中提取褐藻胶？	(201)
299. 褐藻胶有哪些用途？	(202)
300. 你喝过海带茶吗？	(202)
301. 红藻有什么妙用？	(203)
302. 琼胶最早是什么时候出现的？	(204)
303. 琼胶产量较高的国家有哪些？	(205)
304. 琼胶有什么用途？	(206)
305. 怎样鉴别紫菜的质量？	(207)
306. 什么是卡拉胶？	(208)
307. 人类是在什么时候知道卡拉胶的？	(208)
308. 卡拉胶有什么用途？	(209)
309. 哪些海产品中含碘较多？	(209)
310. 哪些海藻可以作为提取碘的原料？	(210)
311. 怎样从海带中提取碘？	(210)
312. 碘的用途知多少？	(211)
313. 怎样利用螺旋藻？	(211)
314. 你知道什么是甲壳质吗？	(212)
315. 甲壳质有什么用途？	(213)
316. 世界上甲壳质的产量是多少？	(213)
317. 能够利用的绿藻有哪些？	(214)
318. 绿藻的妙用知多少？	(215)
319. 哪些海产品含牛磺酸较多？	(216)
320. 对虾的营养价值有多高？	(217)
321. 虾皮有什么营养价值？	(217)
322. 鱿鱼的营养优势是什么？	(218)
323. 海蜇的营养价值怎么样？	(218)
324. 蛤蜊有什么营养价值？	(219)