

关庆利 主编



海洋渔业

曾名勇 李文涛

- 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



海洋小百科全书

主 编 关庆利

副主编 丁玉柱 彭 垣

海洋渔业

曾名勇 李文涛 编著

中国少年儿童出版社

图书在版编目(CIP)数据

海洋渔业/曾名勇编著. —北京:中国少年儿童出版社, 2002

(海洋小百科全书/关庆利主编)

ISBN 7-5007-6112-0

I. 海... II. 曾... III. 渔业海洋学 普及读物 IV. S913.49

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 031277 号



出版发行: 中国少年儿童出版社

出版人:

作者: 曾名勇 等 插图: 周 勇 装帧设计: 杨贵荣
责任编辑: 洪 涛 责任印务: 赵海力

社址: 北京东四十二条 21 号 邮政编码: 100708
电话: (86-010) 8403235 传 真: (86-010) 84012382
24 小时销售咨询服务热线: 986-010-84037667

印刷: 日照日报社印刷厂 经销: 新华书店

开本: 850 × 1168 1/32 印张: 8.875 插页: 4
2002 年 5 月第 1 版 2002 年 5 月第 1 次印刷
字数: 173 千字 印数: 1-1000 册

ISBN 7-5007-6112-0/P·1 总定价: 228.00 元(全 19 册)

图书若有印装问题, 请随时向本社出版科退换。

版权所有, 侵权必究。



▲ 迎着朝阳出海捕鱼

▼ 海上作业的捕鱼船



▲ 网具



▲ 岸边拉网



▲ 海上捕鱼作业



▲ 繁忙的渔港



▲ 捕获金枪鱼现场



▲ 金枪鱼入网



▲ 海水养殖厂



◀ 投放鱼苗



▲ 收获的季节



◀ 海上扇贝养殖



▲ 鲜美的海虾仁



▲ 海鲜汇集



▲ 海产品加工厂



▲ 餐桌上的海鲜



▲ 海洋药物



序 言

在我们人类赖以生存的蓝色星球——地球上,占其总面积 71% 的是蔚蓝色的海洋。海洋是人类的母亲。海洋是人类千万年来取之不尽、用之不竭的巨大资源宝库。我们伟大的祖国就雄踞在这颗蓝色星球的东方,浩淼无垠的太平洋的西岸上。她不仅拥有 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,海岸线绵延 1.8 万千米。就在这块浩瀚的蓝色国土上,珍珠般镶嵌着大大小小 6500 多个岛屿。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,远涉重洋,以举世瞩目的中华民族的海洋文明跻身于世界航海强国的民族之林。在人类告别 20 世纪,昂首跨进 21 世纪的伟大时刻,中国少年儿童出版社出版了这套《海洋小百科全书》,无疑是奉献给跨世纪的青少年朋友的一份珍贵的礼物。因为 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,他们是祖国的未来和希望,是 21 世纪中国经济建设和科技腾飞的主力军,海洋将是他们未来为中华民族的振兴大显身手的地方。

助青少年及早地以科学的眼光认识世界的发展,准确地把握未来,才能使我们的国家更好地走向未来。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、开发海洋和利用海洋,为人类造福。要想提高中华民族的文化素质,再铸中华民族海洋文明的辉煌,使中国成为21世纪的海洋强国,我们必须从现在抓起,从青少年抓起,全面培养他们的海洋意识,灌输现代科学文化知识,提高海洋科学技术技能,增强他们的蓝色国土观念和捍卫海洋权益的责任感及使命感。从这个意义上说,作为全面、系统介绍海洋知识的《海洋小百科全书》,在中华民族展望海洋世纪的时刻出版,对引起青少年对海洋的兴趣,增长青少年的海洋知识,提高全民族的海洋文明素质,无疑是做了一件功在当代,利在千秋的大事。她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成长、成才道路上的良师益友。祝愿青少年朋友读完此书后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贡献自己宝贵的青春和智慧。

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。

中国工程院院士
青岛海洋大学校长

管华诗

2002年3月28日





目 录

一、千姿百态捕鱼技术

1. 什么是捕鱼方法的鼻祖? (2)
2. 原始人是怎样抓鱼的? (2)
3. 狗能用来捕鱼吗? (3)
4. 棕熊是怎样抓鱼的? (3)
5. 用弓箭射鱼会百发百中吗? (4)
6. 渔夫为什么要在箭头上加一条绳子? (5)
7. 你见过像刷子一样的鱼叉吗? (5)
8. 为什么用小小的箭头就可以捕到鲸鱼? (6)
9. 不用鱼钩也可以钓到鱼吗? (6)
10. “姜太公钓鱼,愿者上钩”仅仅是一则笑话吗? (7)
11. 不用鱼饵也可以钓到鱼吗? (8)
12. 最受欢迎的鱼钩是哪一种? (8)
13. 为什么在鱼饵上还要加一些调料? (9)
14. 怎样做蚯蚓鱼饵? (10)
15. 为什么说“蚊钩钓”是最富艺术的钓法? (10)
16. 风筝可以用来协助捕鱼吗? (11)
17. 捕鱼能用“美人计”吗? (12)
18. 鱼愿意和其他的鱼“亲密”接触吗? (12)
19. 利用树枝可以捕到鱼吗? (13)
20. 利用管筒也能捕到鱼吗? (13)



21. 章鱼壶是作什么用的? (14)
22. 你知道渔具有多少种吗? (15)
23. 为什么说人类使用渔网的历史很短暂? (15)
24. 什么是刺网? (16)
25. 刺网网线为什么是蓝绿色? (16)
26. 什么是拖网? (17)
27. 怎样来调整拖网的速度? (18)
28. 什么是围网? (19)
29. 为什么用围网有时打不着鱼? (20)
30. 围网渔业占有什么地位? (20)
31. 为什么美国的围网渔业会走下坡路? (21)
32. 鱼类为什么具有趋光性? (21)
33. 光诱方式有哪几种? (22)
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? (23)
36. 拖把也能成为一种渔具吗? (24)
37. “水疫”给人什么启示? (24)
38. 你知道缠络网吗? (25)
39. 怎样来看待笼壶渔具作业? (25)
40. 你见过陷阱一样的渔具吗? (26)
41. 为什么敷网会被取代? (27)
42. 你知道怎样利用重力来捕鱼吗? (27)
43. 鱼是怎样中“圈套”的? (28)
44. 鱼能走出“迷宫”吗? (28)
45. 什么是诱笼? (29)
46. 会“飞”对鱼来说是好事吗? (30)
47. 为什么小船可以当作诱捕鱼的渔具? (31)
48. 你知道最大的“渔具”是什么样的? (31)



49. 最早的潜水者潜水的目的是什么? (32)
50. “阿妈”的名气有多大? (32)
51. 飞镖和鱼镖一样吗? (33)
52. 周朝有哪些杂渔具? (33)
53. 为什么说水獭是渔夫的好朋友? (34)
54. 谁是海龟的死敌? (34)
55. 能用章鱼来打捞海底的瓷瓶吗? (35)
56. 为什么说海豚是渔民的朋友? (35)
57. 捕鱼经验对渔民是不是很重要? (36)
58. 为什么鱼会喜欢哨音? (37)
59. 鲶鱼最喜欢什么声音? (37)
60. 为什么有的地方的鲨鱼会喜欢爆炸的声音? (38)
61. 为什么炸鱼会被禁止? (38)
62. 为什么用电力捕鱼也被禁止? (39)
63. 为什么严格禁止用毒药捕鱼? (39)
64. 渔民为什么喜欢“抢风头,赶风尾”? (40)



二、海洋渔业发展史话

65. 先有渔夫还是先有猎人? (42)
66. 禹为何下令“夏季三月不得捕鱼”? (42)
67. 有坠渔网的使用和奴隶社会的诞生有何关系? ... (43)
68. 《淮南子》和渔业有什么关系? (44)
69. 我国奴隶社会的渔业发展如何? (44)
70. 我国历史上的第一位“渔猎部长”是谁? (45)
71. 为什么说汉武帝是渔业发展的一大功臣? (45)
72. 唐高宗为什么要尊重鲤鱼? (46)





73. 唐代有哪些诗人喜欢钓鱼? (46)
74. “渔文化”高潮出现在什么时期? (47)
75. “沪”最早代表什么? (47)
76. 你知道“登民”代表什么吗? (48)
77. “渔伙”指的是什么? (49)
78. 你知道“一条破船一张网”吗? (50)
79. 什么是“连家船”? (50)
80. 你知道“合浦还珠”吗? (50)
81. 为什么禁海令限制了明朝渔业的发展? (51)
82. 日本是怎样掠夺我国海洋渔业资源的? (52)
83. 你知道“九条龙”事件吗? (52)
84. 民国政府的反侵渔为什么失败了? (53)
85. 孙中山是怎样看待渔港建设的? (53)
86. 现代渔轮最早出现于哪个国家? (54)
87. 谁是我国现代渔业的前驱? (54)
88. 我国第一座水产学校创立于什么时间? (55)
89. 渔业机械诞生于什么时候? (56)
90. 为什么海洋渔业十分重要? (56)
91. 中国有多少渔民? (57)
92. 中国的人均水产品产量处于什么水平? (57)
93. 中国的远洋渔业是什么时候起步的? (58)
94. 你知道多少古代的渔业法规? (58)
95. 民国时期政府颁布了多少渔业法规? (59)
96. 《中华人民共和国渔业法》是什么时候颁布的? ... (59)
97. 海洋捕捞产量减少是好事吗? (60)
98. 中国禁止使用的捕鱼方法有哪几种? (60)
99. 禁渔制度包括什么内容? (61)
100. 可以捕捞 18 厘米长的小黄鱼吗? (61)



101. 中国渔业发展的方向是什么? (62)
102. 你知道英国的钓鱼最大纪录吗? (63)
103. 钓鱼的最小纪录是什么样的? (63)
104. 你知道还有哪些鱼类之最吗? (64)
105. 雨水的多少会影响海洋渔场的产量吗? (65)
106. 为什么水温对鱼类会那么重要? (65)
107. 鱼和盐分有什么关系? (66)
108. 怎样根据鱼的胃来判断渔场? (66)
109. 你知道怎样判断鱼群的移动吗? (67)
110. 怎样对捕捞上来的鱼进行保鲜? (67)
111. 鱼眼有什么妙用? (68)
112. 深水鱼有经济价值吗? (68)
113. 你知道日本沿海的渔业资源特别丰富的原因吗?
..... (69)
114. 什么是人工鱼礁? (70)
115. 人工鱼礁有什么作用? (70)
116. 美国的人工鱼礁有什么特点? (71)
117. 中国早期的海上渔场是什么时候出现的? (71)
118. 中国是水产第一国吗? (71)
119. 美国是“水产”老几? (72)
120. 挪威也是渔业大国吗? (72)
121. 纳米比亚的渔业发展如何? (73)
122. 世界上人均捕鱼量最多的国家是哪一个? (73)
123. 你知道世界上第一个公海养殖的系统吗? (74)
124. 日本的水产养殖业现状如何? (75)
125. 世界上的主要产虾国有哪些? (76)
126. 俄罗斯的黑鱼子酱为什么大幅度减产? (77)
127. 为什么蓝鳍金枪鱼难逃脱日本渔民追捕? (77)



128. 你知道美国现行的渔业法规吗? (78)
129. 在美国阻止执法人员检查构成犯罪吗? (78)
130. 世界水产业的前景如何? (79)
131. 世界上最大的水产品市场在什么地方? (80)
132. 什么样的海域才算作是渔场? (80)
133. 世界四大渔场在哪里? (81)
134. 南极的水产资源丰富吗? (82)
135. 世界海洋渔业的地位如何? (82)
136. 世界渔业资源的状况如何? (83)
137. 海洋能够养活多少人? (84)
138. 世界在 2010 年的渔业产量将是多少? (84)



三、名贵海产品趣味谈

139. 你知道八珍是哪些东西吗? (86)
140. 什么是海八珍? (87)
141. 你知道燕窝的来历吗? (87)
142. 燕窝是怎样分等级的? (88)
143. 燕窝为什么贵重? (88)
144. 怎样食用燕窝? (89)
145. 鱼翅为什么非常名贵? (89)
146. 鱼翅有哪些种类? (90)
147. 你能区分鱼翅的优劣吗? (90)
148. 怎样食用鱼翅? (91)
149. 我国鱼翅产量有多大? (92)
150. 常吃的海参是哪些? (92)
151. 干海参是怎样加工的? (93)





152. 你会泡发干海参吗? (94)
153. 为什么泡发好的海参不能再冷冻? (94)
154. 为什么泡发海参时水中不能带有盐分? (95)
155. 为什么泡发的海参有时带有苦味? (96)
156. 你会用海参做菜吗? (96)
157. 怎样制作海参药膳? (97)
158. 海参有什么药用价值? (98)
159. 鲍鱼为什么被称为“海鲜贵族”? (98)
160. 你会鉴别鲍鱼干的好坏吗? (99)
161. 怎样泡发鲍鱼干? (99)
162. 名人是怎样赞美鲍鱼的? (100)
163. 怎样烹调鲍鱼菜? (101)
164. 鲍鱼肉能做药用吗? (102)
165. 鲍鱼的内脏有没有毒? (102)
166. 鲍鱼壳能治病吗? (103)
167. 鱼唇有什么营养价值? (104)
168. 鱼肚就是鱼的胃吗? (104)
169. 鱼肚有什么营养价值? (105)
170. 怎样食用鱼肚? (105)
171. 扇贝柱为什么被称做天下绝品? (106)
172. 干贝分几个等级? (107)
173. 怎样做干贝菜? (107)



四、海产品美食与营养

174. 你知道海产品有哪些种类吗? (110)
175. 海产品有哪些特点? (110)



176. 我国现在的海产品产量有多大? (112)
177. 我国的海产加工品有多少? (112)
178. 什么是海产干制品? (113)
179. 我国的海产干制品有多少? (113)
180. 我国年产多少干海产品? (114)
181. 海产品为什么会腐败变质? (114)
182. 海产品晒干之后为什么不易变质? (115)
183. 什么是海产腌制品? (115)
184. 咸鱼为什么会发红? (116)
185. 怎样防止咸鱼发红? (116)
186. 什么是鱼糜制品? (117)
187. 日本人对鱼糜制品的发展有什么贡献? (118)
188. 鱼糜制品的生产和消费大国有哪些? (118)
189. 什么是海产模拟食品? (119)
190. 海产模拟食品为什么受欢迎? (119)
191. 模拟蟹肉是怎样制造出来的? (120)
192. 冷冻为什么能够保鲜海产品? (121)
193. 海产冷冻品解冻后为什么会流出血水来? (121)
194. 什么是水产罐头? (122)
195. 制成罐头的海产品为什么能长期保存? (123)
196. 鱼肉为什么会变绿? (123)
197. 你见过褐色的鱼肉吗? (124)
198. 怎样鉴别鱼是否新鲜? (124)
199. 海产品为什么又称为“海鲜”? (125)
200. 海产调味品有哪些? (126)
201. 鱼露最早是在哪里出现的? (127)
202. 什么是“海洋牛肉”? (127)
203. 虾能够做味精吗? (128)