

甲鱼乌龟 的 人工饲养技术 及食疗

顾博贤 编著
中国农业科技出版社

甲鱼乌龟的人工饲养 技术及食疗

顾博贤 编著



中国农业出版社

(京)新登字061号

图书在版编目(CIP)数据

甲鱼乌龟的人工饲养技术及食疗/顾博贤编著. —北京:
中国农业科技出版社, 1995. 10

ISBN 7-80026-893-4

I. 甲… II. 顾… III. ①龟科-淡水饲养②鳖-淡水饲养③水产品-食物疗法 IV. ①S966.5②R247.1

中国版本图书馆CIP数据核字(95)第18129号

责任编辑	刘国芬 李 芸
技术设计	徐 毅
出版发行	中国农业科技出版社 (北京海淀区白石桥路30号)
经 销	新华书店北京发行所发行
印 刷	北京平谷华光印刷厂印刷
开 本	787×1092毫米 1/32 印张: 6.625
印 数	6001—8000册 字数: 140千字
版 次	1995年10月第一版 1997年10月第二次印刷
定 价	9.80元

前 言

我国幅员辽阔，鳖龟资源丰富，分布极广。鳖龟的经济价值很高，其全身都是宝，头、血、脏、胆、甲都是名贵中药材，其肉的营养丰富，味道鲜美，是传统的珍肴。据测定：100克鳖肉中含有蛋白质17.5克、脂肪1.0克，碳水化合物1.6克、灰分0.9克、钙107毫克、磷135毫克、铁1.4毫克、硫胺素0.62毫克、核黄素0.37毫克、尼克酸3.7毫克，还有维生素A13个国际单位。龟板、鳖甲含动物胶、角蛋白、维生素A、D等，可治多种疾病。

近年来，鳖龟在国际市场上十分畅销。日本、菲律宾以及欧美各国人民把龟类视为象征“吉祥如意、延年益寿”之物。随着国际交往和旅游事业的发展，绿毛乌龟作为中国特产的珍奇动物，走俏东南亚各国，换取了大量外汇，还荣登国家元首赠送礼品的高位。1985年10月，日本赠送美国一对绿毛乌龟。从此，绿毛乌龟身价倍增，饲养绿毛乌龟作为一项新兴的养殖业也大有前途。

1993年马家军在世界杯马拉松赛上一举夺得女子前三名和女子团体第一名、取得了世界女子马拉松比赛的好成绩之后，很快在全国掀起了“中华鳖的营养潮”，从而使国内市场出现了鳖龟价格上升，需求增加，供不应求的局面。

因此，现在单靠捕捉野生鳖龟已远远不能满足国内市场和外贸出口的需要了，发展人工养殖生产是解决供需矛盾的重要途径。

编著者

目 录

一 我国利用鳖龟养生历史悠久.....	(1)
二 鳖龟在动物界的地位.....	(3)
三 鳖龟动物在我国的地理分布.....	(4)
四 中华鳖、山瑞鳖与鼋的鉴别.....	(6)
(一) 鳖与山瑞鳖的鉴别	(6)
(二) 鳖与鼋的鉴别	(7)
五 中华鳖.....	(8)
(一) 鳖的经济价值	(8)
(二) 鳖的生物学特征特性	(9)
1 形态特征	(9)
2 生活习性	(13)
3 生殖习性	(13)
(三) 人工饲养	(17)
1 建好养鳖池	(17)
2 饲养管理	(20)
3 人工孵鳖	(25)
4 病敌害防治	(28)
(四) 鳖的捕捉与运输	(32)
1 野生鳖的捕捉方法.....	(32)
2 商品鳖的捕捉方法.....	(35)
3 鳖的运输	(35)
六 山瑞鳖.....	(37)
(一) 山瑞鳖的经济价值	(37)

(二) 生物学特征特性	(38)
1 形态特征	(38)
2 生活习性	(39)
(三) 人工饲养	(39)
1 饲养池的建造	(39)
2 饲养管理	(39)
3 人工繁殖	(40)
4 疾病防治	(41)
七 乌 龟	(42)
(一) 乌龟的经济价值	(42)
(二) 乌龟的生物学特征特性	(43)
1 形态特征	(43)
2 生活习性	(43)
(三) 人工饲养	(45)
1 养龟池的建造	(45)
2 人工繁殖	(46)
3 饲养管理	(47)
八 黄缘闭壳龟	(48)
(一) 经济价值	(48)
(二) 形态特征	(48)
(三) 生活习性	(49)
(四) 饲养池的建造	(50)
(五) 饲养管理	(50)
(六) 繁殖	(51)
九 金钱龟	(51)
(一) 形态特征	(51)
(二) 生活习性	(52)

1 栖息习性	(52)
2 食性与生长	(52)
3 繁殖习性	(53)
(三) 金钱龟的人工繁殖	(54)
1 雌雄亲龟的饲养	(54)
2 产卵与孵化	(54)
3 稚龟培育	(55)
(四) 金钱龟的饲养与管理	(55)
1 饲养池和放养密度	(55)
2 饲料投喂	(56)
3 水质管理	(56)
十 绿毛龟	(57)
(一) 绿毛龟的经济价值	(57)
(二) 种龟生物学特性	(58)
(三) 基枝藻生物学特性	(59)
(四) 种龟培养	(60)
(五) 上毛技术	(61)
(六) 管理	(62)
1 日常管理	(62)
2 越冬管理	(62)
3 病害预防	(63)
(七) 运输	(63)
(八) 病害防治	(64)
1 龟颈溃疡病	(64)
2 肤霉病	(64)
3 锥形虫病	(65)
4 腐甲病	(65)

5	白眼病	(65)
6	绿毛斑秃症	(66)
7	绿毛衰败症	(66)
十一	秀丽锦龟	(67)
(一)	形态特征	(67)
(二)	养殖要点	(68)
十二	龟板鳖甲的加工利用	(69)
(一)	龟板鳖甲的药物功能	(69)
1	龟板的药物功能	(69)
2	鳖甲的药物功能	(69)
(二)	龟板鳖甲的质量标准	(70)
1	龟板的质量标准	(70)
2	鳖甲的质量标准	(70)
(三)	龟板鳖甲的制法	(70)
1	龟板的制法	(70)
2	鳖甲的制法	(71)
(四)	龟板胶鳖甲胶的制作方法	(71)
1	处方	(71)
2	制法	(71)
3	胶块的质量	(72)
十三	鳖龟名菜的烹调技术	(73)
(一)	红烧甲鱼	(73)
1	红烧甲鱼(作法1)	(73)
2	红烧甲鱼(作法2)	(74)
(二)	红烧冰糖甲鱼	(74)
(三)	红扣甲鱼	(75)
(四)	清蒸甲鱼	(76)

1 清蒸甲鱼(作法1)	(76)
2 清蒸甲鱼(作法2)	(77)
3 清蒸甲鱼(作法3)	(78)
(五) 红焖水鱼	(78)
(六) 黄焖甲鱼	(79)
1 黄焖甲鱼(作法1)	(79)
2 黄焖甲鱼(作法2)	(80)
(七) 清炖甲鱼	(80)
1 清炖甲鱼(作法1)	(80)
2 清炖甲鱼(作法2)	(81)
3 清炖甲鱼(作法3)	(81)
(八) 清宫炖水鱼	(82)
(九) 鸡炖甲鱼	(83)
(十) 火腿炖甲鱼	(83)
(十一) 慈竹笋炖团鱼	(84)
(十二) 甲鱼烧冬瓜	(84)
(十三) 柱侯烧水鱼	(85)
(十四) 红柳元鱼	(86)
(十五) 遍地锦装鳖	(86)
(十六) 三鲜甲鱼	(87)
(十七) 砂锅元鱼	(88)
(十八) 霸王别姬	(89)
(十九) 原盅甲鱼	(89)
(二十) 瓜瓢甲鱼	(90)
(二十一) 卤汁甲鱼	(91)
(二十二) 豆瓣甲鱼	(91)
(二十三) 冰糖甲鱼	(92)

《二十四》 蜂蜜甲鱼	(92)
《二十五》 霸王戏珠	(93)
《二十六》 天下第一菜	(94)
《二十七》 老鳖啃腊干	(95)
《二十八》 糖醋甲鱼片	(95)
《二十九》 红烧裙边	(96)
《三十》 干烧裙边	(96)
《三十一》 红煨甲鱼裙爪	(97)
《三十二》 淡菜甲鱼汤	(98)
《三十三》 银耳元鱼汤	(98)
《三十四》 清汤甲鱼	(99)
《三十五》 团鱼汤	(100)
《三十六》 补髓汤	(100)
《三十七》 甲鱼粥	(101)
《三十八》 红扣山瑞	(101)
《三十九》 当归鳘鱼	(102)
《四十》 白汁鳘菜	(103)
《四十一》 鳘汁狗肉	(104)
《四十二》 红烧龟肉	(105)
《四十三》 清蒸龟肉	(105)
1 清蒸龟肉(作法1)	(105)
2 清蒸龟肉(作法2)	(106)
《四十四》 红炖龟裙	(106)
《四十五》 龟鸡胡椒	(107)
《四十六》 龟肉粥	(108)
《四十七》 龟肉姜葱糯米粥	(108)
十四 鳖龟药膳的烹调技术	(109)

(一) 二母元鱼	(109)
(二) 三元甲鱼	(109)
(三) 四物炖鳖	(110)
(四) 参麦甲鱼	(110)
(五) 虫草红枣炖甲鱼	(111)
(六) 贝母甲鱼	(112)
(七) 桂圆炖甲鱼	(112)
(八) 柴胡甲鱼	(113)
(九) 虫草圆鱼	(114)
(十) 扒红枣圆鱼	(115)
(十一) 红枣圆鱼	(116)
(十二) 胎盘炒鳖肉	(117)
(十三) 桂圆肉蒸甲鱼	(117)
(十四) 莲子蒸甲鱼	(117)
(十五) 北芪炖甲鱼	(118)
(十六) 肉苁蓉蒸甲鱼	(119)
(十七) 山药桂圆炖甲鱼	(119)
(十八) 金针炖元鱼	(120)
(十九) 泽兰炖甲鱼	(120)
(二十) 甲鱼杞女贞子汤	(121)
(二十一) 调经去瘀水鱼汤	(121)
(二十二) 人参鳖甲乌鸡	(122)
(二十三) 鳖甲炖鸽肉	(123)
(二十四) 鳖甲蒸白鸽	(123)
(二十五) 虫草金龟	(124)
(二十六) 沙苑乌龟	(124)
(二十七) 玉米须龟	(125)

(二十八) 小公鸡炖乌龟	(126)
(二十九) 龟血冰糖	(126)
(三十) 参龟汤	(126)
(三十一) 杞龟汤	(127)
(三十二) 芡实杞圆龟苓汤	(128)
(三十三) 人参鹿茸炖乌龟	(128)
(三十四) 鹿茸龟板炖羊肾	(129)
(三十五) 土燕窝蒸龟胶	(129)
十五 鳖龟肉配菜禁忌及中毒解救	(130)
(一) 配菜禁忌	(130)
(二) 中毒解救	(131)
十六 鳖龟中成药方剂	(131)
(一) 鳖甲丸	(131)
1 鳖甲丸(作法1)	(131)
2 鳖甲丸(作法2)	(132)
3 鳖甲丸(作法3)	(132)
(二) 鳖甲煎丸	(133)
(三) 青蒿鳖甲片	(134)
(四) 鳖甲散	(135)
(五) 鳖甲胶	(135)
(六) 鳖甲敷剂	(136)
(七) 鳖甲散酒	(136)
1 鳖甲散酒(作法1)	(136)
2 鳖甲散酒(作法2)	(137)
3 鳖甲散酒(作法3)	(137)
(八) 鳖甲汤	(138)
(九) 鳖头散	(138)

(十) 鳖头敷剂	(139)
(十一) 鳖血柴胡	(139)
(十二) 甲鱼刺苋膏	(140)
(十三) 龟甲散	(141)
1 龟甲散(作法1)	(141)
2 龟甲散(作法2)	(141)
(十四) 龟甲胶	(142)
(十五) 龟甲胶片	(142)
(十六) 龟鹿胶	(143)
(十七) 龟鹿二仙膏	(144)
(十八) 龟鹿二胶丸	(144)
(十九) 龟鹿二仙胶	(146)
(二十) 龟柏姜栀丸	(146)
(二十一) 全龟片	(147)
(二十二) 龟龙丸	(147)
(二十三) 豹潜丸	(148)
(二十四) 添精嗣续丸	(149)
(二十五) 生髓育麟丹	(149)
(二十六) 专禽大生膏	(150)
(二十七) 补天大造丸	(151)
(二十八) 桑螵蛸散	(152)
(二十九) 龟板酒	(152)
(三十) 龟板酒治白发	(153)
(三十一) 龟板胶酒	(154)
(三十二) 乌须黑发酒	(154)
(三十三) 枕中丹	(155)
(三十四) 脑灵素	(155)

(三十五) 滋补大力丸	(156)
(三十六) 补金片	(157)
(三十七) 再造丸	(157)
(三十八) 大活络丸	(159)
(三十九) 治鸡爪风方	(160)
(四十) 龟柏地黄汤	(160)
(四十一) 龟鹿补肾汤	(161)
(四十二) 治阳闭古方	(161)
十七 男女求子效方	(162)
(一) 男性不育方	(162)
(二) 太乙种子丹	(162)
(三) 补阴种子丸	(163)
(四) 种子延龄酒	(164)
(五) 地龙汤	(165)
(六) 延龄长春丹	(166)
(七) 壮阳起痿丸	(166)
(八) 任氏生精丸	(167)
(九) 苏精汤	(168)
(十) 六味地黄丸加味	(169)
(十一) 调经种子膏	(169)
十八 用生物技术开发中华鳖产品	(171)
(一) 生物技术在中华鳖制品上的应用	(171)
(二) 鳖龟新产品介绍	(172)
1 中华鳖系列产品	(172)
2 龟精和核桃龟板膏	(175)
(三) 鳖类滋补品的感官检验	(176)
1 胶囊和口服液的感官鉴别	(176)

2 真假大补膏区别	(177)
附录一 《中华鳖精口服液》企业标准	(178)
附录二 《中华鳖膏》企业标准	(183)
附录三 关于批准、发布《食品标签通用标准》国家 标准的函	(187)
附录四 中华人民共和国国家标准	(188)
附录五 关于鳖龟的民间故事	(193)
1. 千年龟的来历	(193)
2. 鳖救婢危	(194)
3. 怜龟祛病	(194)
4. 放龟脱险	(194)
5. 江鼃报德	(194)
6. 海龟助战	(195)
7. 鼃鼠	(195)

一 我国利用鳖龟养生历史悠久

中华鳖俗称甲鱼、团鱼，是一种珍贵的经济动物。其味鲜美，营养丰富，自古以来，都是我国的传统食疗滋补佳品。早在周代（约公元前11世纪～前256年）便有将它作为宫廷宴席佳肴的记载。广大劳动人民服用鳖肉以补肌体，历史也非常悠久，在《礼记》中就有“食鳖去丑”的说法。

东汉时期（公元25～220年）以假托“神农氏”之名写成的我国最早的第一部药物专著《神农本草经》中，共列药物和食物365种，其中就有鳖的记载，首次阐述了鳖能“主心腹症瘕坚积，寒热、去痞息肉”。

南北朝（公元420～559年）时期的刘宋时代，我国第一部炮制专著《雷公炮炙论》问世，作者张骥总结了刘宋以前的炮制技术，该书记载，鳖入“肝、脾二经”，对后人进一步利用鳖产生了极大的影响。

梁代著名炼丹家陶弘景（公元456～536年）著的《本草经集注》一书中，不仅增加了新药品种，而且还将药物自然属性分为七大类，其中对鳖甲、龟板作了较为详细的记载。

在科学文化较为发达的唐代，鳖龟的利用更为人们所重视，唐代百岁名医、药王孙思邈著有《千金要方》、唐代国家药典《新修本草》对鳖龟利用亦均有记载。后来孙思邈的弟子孟诜（约621～713年）写成了《补养方》一书，以后又有孟诜的弟子张鼎增改为《食疗本草》，书中记载：“鳖（一）主妇

人漏下，羸瘦。中春食之美，夏月有少腥气。（二）其岳州
· 昌江者为上。赤足不可食，杀人。”

宋代苏颂的《图经本草》也说鳖“补虚、去血热”。

元代(1206~1368年)医学家吴瑞著的《日用本草》说、鳖
能“补劳伤，壮阳气，大补阴之不足”。

明代伟大的药物学家李时珍(1368~1644年)花了27年时
间，收载药物1892种，写出了中外闻名的著作《本草纲目》，
他在书中说：鳖甲入阴肝经，主治妇人经脉不通、难产、产
后虚脱；丈夫阴疮石淋，敛溃痛；鳖肉作醢食治久痢，作丸
服治虚劳，祛癖，脚气”，有滋阴补血、益心肾、清热消痰，
健脾胃等功用。

清代名医王孟英(1808~1867年?)在《随息居饮食谱》中
说：“鳖肉有滋肝肾之阴，清虚劳之热，宜蒸食之或饮其汁，
则益人”。

对于鼋的利用历史也较为悠久，在南北朝梁代陶弘景的
《嘉祐本草》中记有鼋的内容，唐代孟诜的《食疗本草》中就有
详细的记载：“鼋、微温。其作用（一）主五藏邪气，杀百
虫蛊毒，续人筋。（二）肩：摩风及恶疮”。清代张璐的《本
经逢原》中说：“鼋甲功同鳖甲，但鳖走肝而鼋走脾”，故主治
稍有不同。

对于乌龟的利用历史源远流长。商朝就把文字刻在龟板
上，做成甲骨文，从那时起就开始吃龟肉了。唐代孟诜在《食
疗本草》中说：龟甲“（一）味酸。主除温瘴气，风痺，身肿，
痿折。又，骨带入山林中，令人不迷路。其食之法，一如鳖
法也。其中黑色者，常噉蛇，不中食之，其壳亦不堪用。
（二）其甲：能主女人漏下赤白、崩中，小儿囟不合，破症瘕、
瘕瘕，疗五痔，阴蚀，湿痹，女子阴隐疮及骨节中寒热，煮