

# 汕頭水產誌

汕頭市水產局編



汕頭水產誌

汕頭市水產局編

一九九一年十月

## 《汕头水产志》编写组

组 长：林绍兴

副 组 长：黄国梁 林惜娥

编写人员：黄国梁 刘洪卷 陈统辉 罗舜炎 郑文雄

杨谦名 赖炳聪 陈贤博 赖学文 潘良城

赵世顺 李锦发 林 敏 郑万清

主 编：黄国梁

审 稿：陈达彩

校 对：刘洪卷 钟 浩

## 序

汕头市地处粤东沿海，有320多公里的海岸线，海域广阔、岛屿众多，粤东渔场是广东省四大渔场之一。内陆江河纵横，水库、池塘星罗棋布。水产资源丰富，渔业生产历史悠久，捕捞、养殖、加工各业俱全。渔（农）民有丰富的经验，创造了许多独特的生产方式。改革开放以来，汕头渔业迅速发展，水产基地建设初具规模、水产品年产量突破了20万吨大关。忆往昔，后宅鱿鱼、赤沙泥蚶、洪洲珠蚝、桑田膏蟹等已驰名中外。看今朝，急冻对虾、烤鳗、梭子蟹肉罐头等又打进国际市场，为发展汕头经济立了新功。

在汕头市党政领导的重视、关怀下，水产部门同志共同努力编成了《汕头水产志》，全书23万字，分列概述、海洋捕捞、海水养殖、淡水养殖、淡水捕捞、水产加工、渔港建设、渔业通讯、水产供销、补偿贸易、科研教育、行政管理各个方面，比较系统地记述了汕头水产业的历史演变、发展过程，内容丰富，资料翔实，对研究汕头水产事业的现状和发展具有重要的参考价值。

值此举国上下深化改革、发展经济之际，《汕头水产志》成书出版，是汕头水产业的一件大事。借此，希望各有关方面更加重视、关心汕头水产事业，总结历史经验、充分发挥优势、依靠现代科技、大力开发资源，努力拼搏、积极创新，相信汕头的水产事业前景将更喜人。

余大奴

一九九一年九月

## 凡 例

一、本志书结构分概述、正文、附录三部分。正文分章、节、目，图表穿插其中。目和目以下的序码依次用一、二、三、……，（一）、（二）、（三），……和1、2、3……，（1）、（2）、（8）……分列。

二、数字用法，按国家《关于出版物上数字用法的试行规定》：

凡公历世纪、年代、年、月、日，及记数与计量均使用阿拉伯数字、民国纪年使用阿拉伯数字。如：20世纪、30年代、1958年7月25日、19346、345吨、民国21年。

下列情况使用汉字：1. 夏历和清代以前历史纪年，如，八月初三，清光绪三年（1877年）；2. 构成定型的词、词组、惯用语、缩略词或具有修辞色彩的语句，如“七五计划”、“三包一奖”、“三分命”等。

三、本志书用第三人称表述，省名、市名、县名除写明“广东省”、“汕头市”、“潮阳县”外，也采用“全省”、“全市”、“全县”的称谓。

四、名词简称，如中华人民共和国成立前后，简称“解放前后”；中国共产党，简称“中共”。

五、度量衡：长度用米、厘米、毫米；重量用吨、公斤、克；面积用亩、平方米，渔场面积用平方公里；鱼虾等种苗用尾、万尾。

六、本志书记载范围，包括汕头市及所属的惠来县、潮阳县、普宁县、揭阳县、揭西县、澄海县、饶平县、南澳县、潮州市和汕头经济特区。本书断限，上溯事物发端，下限至1987年。



渔港新貌



汕头海洋渔业公司  
办公楼及冻厂、码头



引进的尾滑道  
拖网渔轮



无线电通讯为渔业服务



海洋捕捞产品



梭子蟹肉罐頭生产车间

急冻对虾加工厂



鱼制品晒场



蟹松包装间



远红外线烘干鱼片



鱿鱼干及海藻饮料冲剂



鱼罐头

琼脂



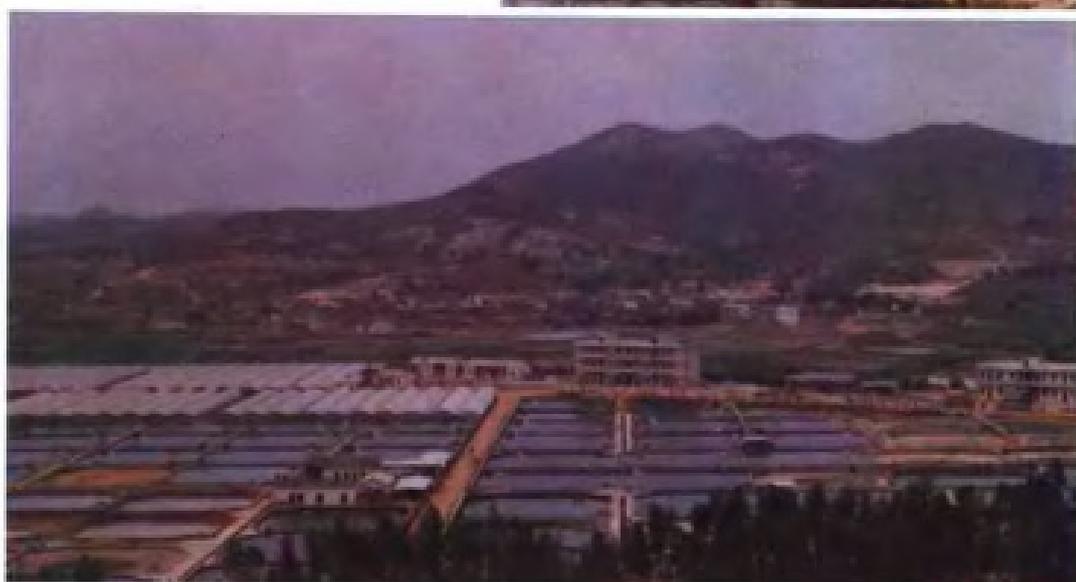
梭子蟹肉罐头  
东风螺肉罐头  
杂色蛤肉罐头



鳗鲡



鳗苗暂粗池



养鳗场全景



全自动烤鳗生产线  
及烤鳗产品

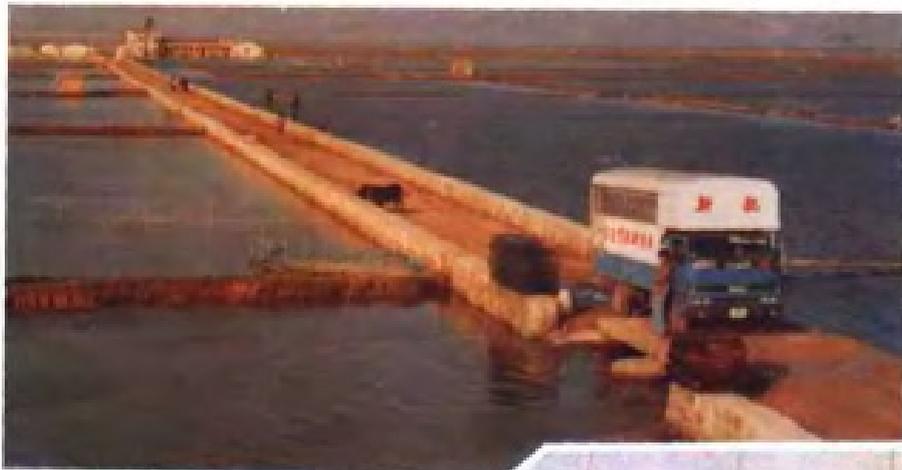




对虾育苗室



对虾养殖基地



活虾车到塘边收购活虾

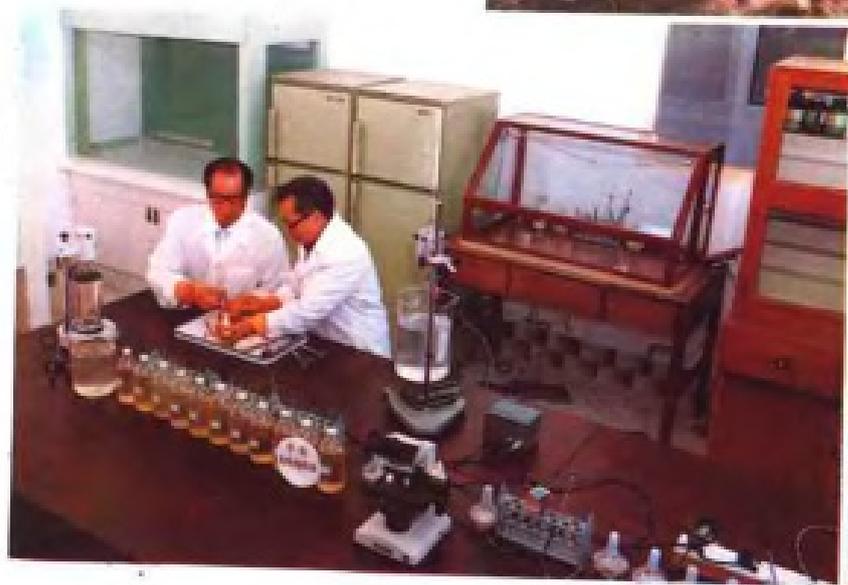


提供出口的急冻对虾



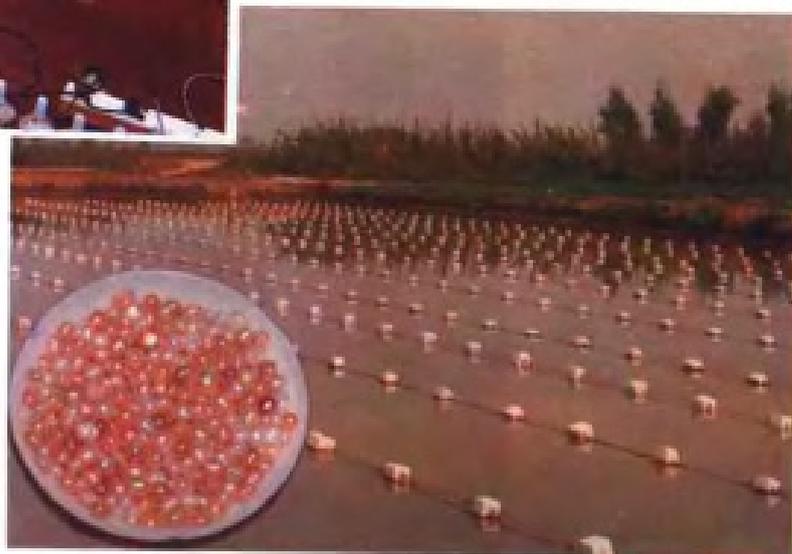
引进的淡水白鲳  
在进行人工催产

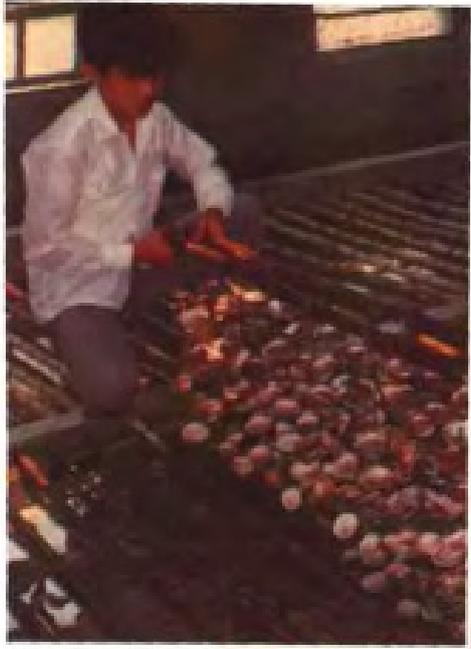
收获塘鱼



制作组织浆疫苗  
防治草鱼病

淡水养殖河蚌珍珠





紫菜培育



青蟹



牡蛎养殖场



网箱养鱼基地



翡翠贻贝

网箱养鱼及筏式吊养牡蛎、贻贝

MA083/14

活跃的  
水产品市场



渔政船在海上执行  
管理任务

渔政管理中心站  
在汕头港投放鳗  
鲕亲鱼，增殖水  
产资源。



# 目 录

概述.....	(1)
第一章 海洋捕捞.....	(6)
第一节 发展概况.....	(6)
第二节 渔场渔汛和主要捕捞品种.....	(9)
一、渔场概况	
二、主要捕捞品种	
三、渔汛渔期	
第三节 渔船、渔具.....	(13)
一、大拖渔船	
二、中海拖船	
三、小拖渔船	
四、敲舫渔船	
五、机帆围网船	
六、浅杂海渔船	
第四节 渔业技术改造.....	(16)
一、渔业技术改革试验	
二、人工增殖渔业资源	
第五节 调整近海作业.....	(20)
第六节 生产体制及经营管理.....	(21)
一、生产体制	
二、经营管理	
第七节 海洋渔业公司.....	(26)
一、地方国营汕头市渔业公司	
二、地方国营汕头专区海洋渔业公司	
三、汕头市渔业公司	
四、汕头海洋渔业公司	
第八节 渔船修造.....	(36)
第二章 海水养殖.....	(38)
第一节 发展状况.....	(40)
第二节 生产项目和主要品种的养殖.....	(43)
一、鱼塭生产	
二、网箱养鱼	

三、对虾养殖	
四、青蟹养殖	
五、贝类养殖	
六、藻类养殖	
七、海马养殖	
第三节 海水养殖场(公司) .....	(52)
一、国营潮汕海水养殖场	
二、汕头市水产养殖场	
三、区乡养殖场(队)	
四、汕头市养虾公司	
第三章 淡水养殖 .....	(56)
第一节 发展概况 .....	(56)
第二节 种苗生产 .....	(58)
一、鱼花装捞	
二、鱼苗人工繁殖	
三、鱼苗培育	
第三节 新品种引进与推广 .....	(63)
第四节 池塘养鱼 .....	(65)
第五节 鳗鲡养殖 .....	(67)
一、鳗池建设	
二、鳗苗标粗	
三、饲养管理	
第六节 山塘水库养鱼 .....	(69)
第七节 河涌养鱼 .....	(70)
第八节 稻田养鱼 .....	(71)
第九节 特种水产品养殖 .....	(71)
一、金鱼	
二、鳖	
三、塘虱、泥鳅	
四、河蚌培育珍珠	
第十节 淡水鱼苗场和养鳗公司 .....	(72)
一、国营鱼苗场	
二、社、队鱼苗场	
三、养鳗公司	
第四章 淡水捕捞 .....	(76)
第一节 概况 .....	(76)
第二节 作业方式 .....	(76)
一、手抛网	
二、罾网	

三、刺网	
四、鸕鹚	
五、跳白	
六、电捕	
第五章 保鲜加工和综合利用	(79)
第一节 水产品加工业	(79)
一、腌制品	
二、盐制品	
三、干制品	
四、熟制品	
五、罐头制品	
六、小包装即食鱼制品	
七、鱼糜制品	
八、烤鳗	
九、冷冻制品	
第二节 制冷保鲜	(81)
第三节 综合利用	(82)
一、鱼露	
二、琼脂	
第六章 渔港建设	(84)
第一节 主要渔港	(84)
一、靖海港	
二、神泉港	
三、资深港	
四、海门港	
五、柘林港	
六、讲洲港	
七、莱芜港	
八、后江港	
九、云澳港	
十、广澳港	
十一、大华码头	
十二、升平码头	
第二节 连家船改造	(89)
第七章 渔业通讯	(90)
第一节 渔业电讯	(90)
一、渔业短波通讯	
二、渔业超短波通讯	
第二节 无线电台	(91)

一、设置	
二、电台的使用	
第三节 管理机构	(92)
一、管理机构	
二、主要职责	
第四节 技术培训	(93)
第八章 水产供销	(96)
第一节 供销机构	(96)
第二节 供销工作	(99)
一、水产品购销	
二、渔需物资供应	
第三节 水产品价格	(109)
第四节 水产品对外贸易	(111)
一、水产品对外贸易机构	
二、水产品出口	
第九章 引进与补偿贸易	(121)
第一节 引进项目及经营	(121)
第二节 出外参观考察	(124)
第十章 教育与科研	(126)
第一节 水产教育	(126)
一、广东水产学校	
二、广东省立汕头海事专科学校	
三、汕头专区水产学校	
四、汕头地区农业学校水产班	
第二节 水产科研	(129)
第三节 水产学会	(130)
第十一章 渔业行政管理机构	(132)
第一节 主管机关	(132)
第二节 渔政管理	(142)
第三节 渔港监督	(144)
第四节 渔船检验	(150)
附录:	
一、渔谚	(151)
二、奇特海产	(154)
编后记	(156)