

<<海珍食话>>

图书基本信息

书名：<<海珍食话>>

13位ISBN编号：9787567000049

10位ISBN编号：7567000040

出版时间：2012-5

出版时间：中国海洋大学出版社

作者：杨立敏 主编

页数：145

字数：67000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## &lt;&lt;海珍食话&gt;&gt;

## 前言

弘扬海洋文化共享人文华章 ——出版者的话 海潮涌动，传递着大海心底最深沉的呼唤；人海相依，演绎着人与海洋最炽热的情感。

慢慢走过的岁月，仿佛是船儿在海面经过的划痕，转瞬间成为永恒。

这里既有海洋的无限馈赠，更有人类铸就的恢弘而深远、博大而深邃的海洋文化。

为适应国家海洋发展战略需求，普及海洋知识，弘扬海洋文化，我社倾力打造并推出了这套“人文海洋普及丛书”，希望能为提高全民尤其是广大青少年的海洋意识作出应有贡献。

依托中国海洋大学鲜明的海洋学科和人才队伍优势，我社一直致力于海洋知识普及和海洋文化传播工作，这是我们自觉肩负起的社会责任，也是我们发自心底对海洋的挚爱，更是我们对未来海洋事业发展的蓝色畅想。

2011年推出的“畅游海洋科普丛书”，在社会上产生了广泛而良好的影响，本丛书是我社为服务国家海洋事业献上的又一份厚礼。

本丛书共6个分册，以古往今来国内外体现人文海洋主题的研究成果和翔实资料为基础，多视角、多层次、全方位地介绍了海洋文化各领域的基础知识和经典案例及轶闻趣事。

《海洋文学》带你走进中外写满大海的书屋，倾听作者笔下的海之思、海之诉；《海洋艺术》带你穿越艺术的历史长廊，领略海之韵、海之情；《海洋民俗》带你走进民间，走近海边百姓，一睹奇妙无穷的大千世界；《海珍食话》让你在领略海味之美的同时了解它们背后的文化故事；《海洋探索》引你搭乘探险考察之船，体验人类在海洋探索过程中的每一次心跳；《海洋旅游》为你呈现大海的迤迤风光，而海洋文化价值的深度挖掘更会令你把每一处风景铭刻在心…… 本丛书以简约隽永的文字配以大量精美的图片，生动地展现了丰富的海洋文化，让你在阅读过程中享受视觉的盛宴。

典型案例的提炼与基础知识的普及相结合，文化、历史、轶闻趣事熔于一炉，知识性与娱乐性融为一体，这是本丛书的主要特色。

为打造好这套丛书，中国海洋大学吴德星校长任总主编，率领专家团队精心创作；李华军副校长为总策划，为本丛书的出版出谋划策。

90岁高龄的中国科学院资深院士、著名物理海洋学家文圣常先生亲笔题词：普及海洋知识，迎接蓝色世纪。

本丛书各分册的主编均为相关领域的专家、学者，他们以强烈的社会责任感、严谨的治学精神、朴实而不失优美的文笔精心编撰，为丛书的成功出版奠定了牢固基础。

这是一套承载着人文情怀的丛书，她洋溢着海洋的气息，记录了人类与海洋的每一次邂逅，同时也凝聚了作者和出版工作者的真诚与执著。

文化的魅力在于一种隽永的美感，一种不经意间受其浸染的魔力，饱览本丛书，你可能会有些许的感动，会有意想不到的收获…… 热爱海洋，要从了解海洋开始。

愿“人文海洋普及丛书”能使读者朋友对海洋有更加深刻的认识，对海洋有更加炽热的爱！

## <<海珍食话>>

### 内容概要

杨立敏主编的《海珍食话(珍藏版)》洋溢着海洋的气息，记录了人类与海洋的每一次邂逅，同时也凝聚了作者和出版工作者的真诚与执著。

文化的魅力在于一种隽永的美感，一种不经意间受其浸染的魔力，饱览《海珍食话(珍藏版)》，你可能会有些许的感动，会有意想不到的收获。

## 作者简介

吴德星，男，山东省无棣县人。

毕业于山东海洋学院，青岛海洋大学物理海洋学博士，现任中国海洋大学校长、教授。

吴德星教授现为国家重点基础研究发展规划(973计划)项目首席科学家，第十一届全国人大代表；兼任教育部高等学校地球科学教育指导委员会副主任委员，国家自然科学基金委员会地球科学部第三、四届专家咨询委员会委员，中国海洋学会副理事长、中国海洋湖沼学会副理事长等多项社会职务。

吴德星教授长期从事物理海洋学研究，曾获省部级多项奖励。

2004年起享受国务院政府特殊津贴，2008年由韩国总统李明博授予“大韩民国宝冠文化勋章”。

## &lt;&lt;海珍食话&gt;&gt;

## 书籍目录

- 中国四大海鲜名品——鲍参翅肚
  - 贡品之首——鲍鱼
  - 海中“人参”——海参
  - 珍馐美味——鱼翅
  - 海中“花胶”——鱼肚。
  - 形态各异的海中明珠——贝类
  - 物美价廉——蛤蜊
  - 秀色可餐——西施舌
  - 盘中“明珠”——海螺
  - 海中“牛奶”——牡蛎
  - 秀外慧中——扇贝
  - 海中“象鼻”——象拔蚌
  - “东海夫人”——贻贝
  - 貌丑味真——乌贼
  - 弹脆“柔鱼”——鱿鱼
  - “魔术大师”——章鱼
  - 海中“兔子”——笔管鱼
- 鲜美年年有——鱼类
  - 护肤佳品——石斑鱼
  - 温软细腻——鲳鱼
  - 胜过百味——河豚
  - 海中“刀客”——鲅鱼
  - 餐桌常客——黄花鱼
  - 大吉大利——加吉鱼
  - 欧洲“明星”——鳕鱼
  - 刺身极品——金枪鱼
  - “落叶归根”——三文鱼
  - 名士“风骨”——鲈鱼
  - 秋日滋味——秋刀鱼
- 身披铠甲的经典海鲜——虾蟹
  - 海中“甘草”——虾
  - 肉美膏肥——螃蟹
  - “铁甲勇士”——虾虎
- 大海里的养生蔬菜——海藻
  - 长寿海菜——紫菜
  - 海中“碘库”——海带
  - 海洋“琼脂”——石花菜
  - “蓝色贵族”——海茸
- 另类海珍美食——海蜇、海肠、燕窝
  - 海中“洋伞”——海蜇
  - “裸体海参”——海肠
  - 奇珍燕窝——燕窝

## &lt;&lt;海珍食话&gt;&gt;

## 章节摘录

贡品之首——鲍鱼 渐台人散长弓射，初啖鮆鱼人未识。

西陵衰老穗帐空，肯向北河亲馈食。

——北宋·苏轼《鮆鱼行》 鲍鱼不是鱼，而是海产贝类，原名“鮆鱼”，其外壳称石决明，是一味中药材。

因其外壳扁而宽，形状有些像人的耳朵，所以也叫它“海耳”。

现代人重视鲍鱼，很大程度上是因为其很高的营养价值。

传统中医认为，鲍鱼味成性平，能养阴、平肝、固。

肾，尤以明目的功效大，故有“明目鱼”之称。

鲍鱼的食文化 鲍鱼乃美味之王，自古以来，鲍鱼就在中国菜肴中占有唯我独尊的地位。

《后汉书·伏湛传》中记载：“张步遣使隆，指阙上书，献鮆鱼。”

由此可见，鲍鱼在汉代就被列为贡品了。

西汉末年新朝的建立者王莽，就很喜欢吃鲍鱼，《汉书·王莽传》载：“王莽事将败，悉不下饭，唯饮酒，啖鲍鱼肝。”

三国时代的枭雄曹操，也喜食鲍鱼。

及至南宋，伟大的诗人苏东坡更在嗜吃鲍鱼之余，专门写下《鮆鱼行》盛赞鲍鱼。

到清朝时，据说沿海各地大官朝见时，大都进贡鲍鱼：一品官员进贡一头鲍，七品官员进贡七头鲍，以此类推。

前者的价格可能是后者的十几倍。

如今，鲍鱼经常出现在人民大会堂的国宴及大型宴会中，成为中国经典国宴菜品之一。

欧美国家的人们原来并没有吃鲍鱼的习惯。

今日世界如此盛行吃鲍鱼，很大程度上缘于中国的饮食文化，是华人移民带动了全世界的“鲍鱼热”。

在中国，人们的“吃”早已超越了美食而蕴含着更深层的文化意味。

以鲍鱼为例，其谐音也是其受青睐的原因之一。

“鲍者包也，鱼者余也”，鲍鱼代表“包余”，以示包内有用之不尽的余钱。

尤其在中国港澳台地区和东南亚一些国家，鲍鱼不但是馈赠亲朋好友的上等吉利礼品，而且也是宴请及逢年过节餐桌上的必备吉利菜之一。

这也充分说明，重视食品的吉祥含义正是传统饮食文化的题中之义。

天南海北的鲍鱼大餐 正如“樱桃好吃树难栽”一样，鲍鱼虽好吃，做起来却费工夫，人们在烹制鲍鱼时从来都是不厌其烦，并且形成了各地的特色。

扒原壳鲍鱼 扒原壳鲍鱼是山东的一道名菜。

制作此菜需先把鲍鱼肉扒制成熟。

“扒”是八种基本烹饪方法之一，将原料过水，整齐码放入盘再扣入炒锅，慢火入味，打芡后大翻勺，原料不散不烂。

然后再装入原壳，使之保持原状。

原壳置原味，再浇以芡汁，恰似鲍鱼潜游海底，造型美观，别有情趣。

大诗人苏东坡曾挥毫题写过赞美的诗句：“膳夫善治荐华堂，坐令雕俎生辉光。”

肉芝石耳不足数，醋笔鱼皮真倚墙。

鲍鱼扣野鸭 鲍鱼扣野鸭是杭州名菜。

鲍鱼洗净用上汤煨酥，野鸭加葱、姜蒸熟，切片后加入绍酒、精盐、味精、原鸭汤，用玻璃纸封口上屉蒸。

绿蔬菜焯熟调味，围放在鲍鱼、野鸭的四周，将米汤芡淋在扣菜上即可。

如今随着生活水平的提高，人们在吃上也越来越讲究。

野鸭相比家鸭更绿色天然，而且其营养价值很高，江南一带常以之煨汤作为产妇或病后开胃增食的补品。

## &lt;&lt;海珍食话&gt;&gt;

**红煨鲍鱼** 红煨鲍鱼与组庵鱼翅、龟羊汤一起被称为三大传统湘菜。

红煨鲍鱼属于补虚养身食疗药膳之一，对改善症状很有帮助。

湖南地处内陆，早年交通不便，湘厨得不到鲜活海鲜，只能用干海味做菜，久而久之成就了湘厨擅烹干海味的绝活。

“红煨鲍鱼”就承载着历代湘厨精烹海味的遗韵，其中心部分黏黏软软，入口时质感柔软极有韧度，这也是美食界所说的“糖心”效果。

**鲍鱼银耳汤** 鲍鱼银耳汤是福州美食。

福州地处山海交接处，这里的人民以山珍、海味为主要原料，创造出许多流传至今的美味佳肴，鲍鱼银耳汤便是其中一例。

鲍鱼银耳汤以新鲜鲍鱼、银耳为主要原料，制作时把鲍鱼洗净放入汤碗，上面铺放已水泡过的银耳和红萝卜丝、瘦肉丁，渗入沸汤，调放鱼露、味精、老酒、香油，放入蒸笼旺火蒸20分钟，再入锅旺火煮，熟后香飘四邻，食后回味无穷。

早在唐代，鲍鱼银耳汤就是福州沿海一带的酒席上品，每逢鲍鱼丰收季节，官家、民家宴请宾客，席上总要想方设法摆上一碗鲍鱼银耳汤，以示主人身价。

用刀顺着鲍鱼纤维一切为二，再在其中一边一切为二，蘸少许鲍鱼汁，放进口中轻嚼，让牙齿多接触鲍鱼，使鲍鱼柔软的质感及浓香味发挥到淋漓尽致。

若将半碗白米饭，连同营养丰富的美味鲍鱼汁一起拌食，则会有回味无穷的感觉。

此外，鲍鱼忌与鸡肉、野猪肉、牛肝同食。

P2-5

<<海珍食话>>

编辑推荐

杨立敏主编的《海珍食话(珍藏版)》以简约隽永的文字配以大量精美的图片，生动地展现了丰富的海洋文化，让你在阅读过程中享受视觉的盛宴。

典型案例的提炼与基础知识的普及相结合，文化、历史、轶闻趣事熔于一炉，知识性与娱乐性融为一体。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>