

《大闸蟹》

图书基本信息

书名：《大闸蟹》

13位ISBN编号：9787545214246

10位ISBN编号：7545214242

出版时间：2013-9

出版社：上海锦绣文章出版社

作者：汉声编辑室

页数：220

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《大闸蟹》

内容概要

大闸蟹，是中国三大古名蟹中唯一的遗存，是老祖宗给我们的礼物。汉声《大闸蟹》并非当代的“闲情偶寄”，坚持以第一手现场采写呈现这篇蟹的大文章，自有深意。

第一册《认识大闸蟹》

用大量的精密手绘与现场写真将大闸蟹生长的过程一览无余地呈现。了解大闸蟹精巧的结构，以及其一生中如何在江河湖海间历近20次脱胎换骨的成长历程。大闸蟹巧妙的结构，实在值得仿生学、设计学好好学习。

中国人爱吃，可是我们不知道，我们的嘴是如何深刻改变了自然生态。如果我们多了解蟹的养殖生态，改糊里糊涂吃蟹为吃美蟹、生态蟹，您也可为净化环境出把力。

第二册《大闸蟹食谱上·全蟹烹、糟醉腌》

蟹之美味，向来为中国人所称道，其中最得真味当属全蟹生烹。李时珍曾总结：“凡蟹，生烹、盐藏、糟收、酒浸、酱汁浸，皆为佳品。”

这一册展示最经典自然的整蟹料理，糟腌存储的加工保存法，以及传统家常做法。懂得吃蟹，才能不辜负这绝美蟹味。

第三册《大闸蟹食谱下·大闸蟹筵席菜》

大闸蟹不仅单独烹制风味上佳，拆出蟹粉，将其与其他食材巧妙组合，更是可以制作出一道道让人赞不绝口的蟹菜。我们搜集了数十道古今精致蟹宴菜，以制作方法和宴席次序排列，读者大饱口福同时也可以学习烹制方法。

第四册《文史大闸蟹》

呈现源远流长深厚的蟹文化。蟹之魅力，不仅在美味。几千年来无数老饕、文人墨客为之痴迷、咏唱，留下数不清、道不完的故事。

吃的生理本质是自私的，但吃的文化却可以感恩生命，了解自然，融通天地，文化的功效在于此。

汉声还请来了：

- “一生与蟹恋爱”的蟹学泰斗王武先生
- 改变大闸蟹命运的传奇人物蟹行业协会会长杨维龙先生
- 通晓古今蟹菜的苏州烹饪协会会长华永根先生、苏州名厨毕建明先生
- “与蟹共浮生”的苏州美食家叶放先生

做客本书，畅谈蟹的奥秘。学、烹、治、品四路专家带您到蟹文化的至美至深至高的境界。

《大闸蟹》也是汉声“苏州风物志”系列中的一本。四年来，汉声扎根苏州一地，用大量的田野调查，口述实录，形成了《水八仙》、《大闸蟹》、《苏州版》三本风物书，试图以一地为范式，深耕细作，形成地方风物系统调查的体例。风物是故乡的花朵与结晶，也是乡愁的承载，希望各地的青年能借此方式去认知整理家乡风物，抢救故乡。这是汉声的深心。

《大闸蟹》

作者简介

四十多年来，台湾汉声出版社致力于建立一座“中华传统民间文化基因库”，涵盖普通百姓食、衣、住、行、育、乐等各领域生活智慧及表现。以出版物及文创产品和大家一起分享来自民间文化和手艺中的那份感动。

汉声新浪微博：@汉声

汉声巷豆瓣小站：<http://site.douban.com/142500/>

书籍目录

第一册《认识大闸蟹》

图序

大闸蟹外部特征

内部系统

生长过程

品系分类

养殖过程：从蟹苗、蟹种到成蟹

采访手记：大闸蟹的千里生长之旅、蜕壳记

第二册《大闸蟹食谱上·全蟹烹、糟醉腌》

大闸蟹的营养功效

历史上的吃蟹

全蟹烹菜谱

糟醉腌菜谱

民间家常菜谱

访谈：苏州叶放谈蟹

第三册《大闸蟹食谱下·大闸蟹宴席菜》

蟹宴席菜谱

· 冷菜

· 热菜

· 汤菜

· 点心

访谈：苏州名厨毕建民谈烧蟹

第四册《文史大闸蟹》

大闸蟹文史篇

访谈：上海海洋大学王武教授谈蟹

访谈：苏州阳澄湖大闸蟹行业协会会长杨维龙谈苏州蟹

访谈：苏州烹饪协会会长华永根谈古人吃蟹

语录篇

《大闸蟹》

精彩短评

- 1、第三册 P1 <https://book.douban.com/annotation/41407836>
- 2、书本的设计带有手工书/手工艺书 (craft)特有的趣味，内容以大闸蟹为主题拓展到许多不同领域。是让人长知识、长见识的精心之作。
- 3、哇！好有心的设计！汉声真棒！！满分！！
- 4、吃过大杂蟹
- 5、买的精装却是这样分开的，感觉不好，不方便读。
- 6、严肃大闸蟹爱好者的自我修养
- 7、大闸蟹蜕壳记读完感动。没想到有很多蟹死在蜕壳过程中。
- 8、内容好，装帧好。都好。
- 9、小事大学问。
- 10、这书太勾馋虫了（￣ ￣") 另外，读了书才知道，原来蟹脚是蟹身上最寒的部位，不能多吃。这是不是可以解释我上周在杭州一人独吃一盘醉蟹脚以后就病倒至今.....

1、大闸蟹要属于阳澄湖大闸蟹最有名，而阳澄湖大闸蟹里又属巴城最好，吃大闸蟹清蒸最好吃，保留了原汁原味。阳澄湖大闸蟹在吃螃蟹搭配生姜平时比较怕冷，容易头疼的人，吃螃蟹时可以多放些姜。从口感上来说，蟹与姜醋是很好的配搭，而且姜属于热性，有辛辣味，可以祛寒温胃，姜中的姜汁还有杀菌、去腥和解毒的作用。如果北方人不习惯吃姜，放些蒜也有同样的作用。

2、内容好，大量硬货，无空言废话。编辑团队采访各路神仙，拍照文案无一不新不精。到底是砸了巨大的精力和诚意做出来的（秉承了汉声一贯的田野调查路数），里面有一半以上的篇幅是常人根本不知道的。有一段观察手记，记录螃蟹蜕壳的全过程（带照片），非常有趣，而且，简直是看的惊心动魄。装订采用了跟《北京跑酷》同结构的吊环骑马钉。一共四个薄册子，用红色施蜡棉绳打蝴蝶结系在一起——细节上都秉承了黄永松倡导的环保情结，向黄永松致敬。（黄现在似乎也是老人了。）外头套了一个简单的单层天地盖书盒，颜色比照片上厚重。内容、装帧、制作各方面都好，没有明显的缺陷——这在今天的出版行业是非常罕见的。随便扯点内容吧。比如，古时候有名的三大蟹（哪三大？自己翻书去），现在只剩阳澄蟹了。比如，天然蟹早就近于绝产了（现在长江口打捞蟹苗的成功率不比打捞刀鱼成功率高），全赖人工养殖技术，阳澄还能有螃蟹。比如，苏州人家常吃蟹，油酱蟹，就是螃蟹一切两半，（有时候过油炸），然后加酱油煮一下。（总算有人把苏州油酱蟹的制法拿出来讲了。）比如，《易牙遗意》中有一道吃蟹的古方（宋代的？），是生蟹切成小块，加麻油、草果、姜蓉、胡椒末、花椒末等等一共十样调味品拌食。按古方操作，可行，味道也很美，但是饭店不敢做，原因是，现在的蟹是养殖的，比不得一个世纪前水体未污染长出来的蟹干净，饭店做了，怕客人吃了生病，饭店担不起责任。这东西只能自己做了吃，挑最干净的蟹，在自家水缸里再养十天（让蟹吐更干净些），然后再做，也不敢吃多。至于什么绑蟹、什么如何拆蟹，这种简单内容，书中自然都有。另外这本书破解了阳澄湖神话。好的是蟹，是喂养方式，不是地点。全国的专业评选，盲投，最好的蟹好几年都不是阳澄的。还有培育中华绒螯蟹蟹苗的坚信，早些年从北欧找回来的纯种，被奸商搀兑杂苗忽悠兜售给搞砸了。现在培育纯种优质蟹苗，出来第六代，到第七代的时候，恢宏伟大的纯种蟹苗才算成功。顶级老专家的访问，说了很多实话，很多猛料，让人感慨万千。要做品质，真的是不能瞎眼无良出门去骗啊。（市场上就靠一张嘴骗的还少吗？那个不要脸的张立宪，骗了好几千万了，骗子嘴脸还没被人戳穿。）定价不算便宜，不过算公道。这本书跟市面其它出版物最大的差别是，文本内容上花了极大的代价，极长的时间。那些不要脸的二渠道，从拿到一个污糟的电子录排文档开始，居然是家家都敢三周就混出来排版校对敢下厂印刷。那些王八蛋，做个死烂的货色，美其名曰“插图珍藏本”，然后雇一群不要脸的员工专门跑网上煽呼吹牛逼，把书定价一百五，在打个三折四十几块往外卖（重庆社出的沈从文那几本就是）。君子爱财，取之有道。向汉声致敬。（我还是怀疑，以汉声这种，在印前砸了好几年的时间人力物力，而且也没什么宣传，做这东西是不是还是蚀本了？汉声最近拉来风投了？还是哪里得来一票补贴了？）不说那些了。单说蟹，我相信这部东西能经得起时间的检验，半个世纪后这本书一定还会屹立不倒，成为爱蟹人的“心头好”，成为精美纸制品爱好者的“心头好”。当然，我们也都知道，世上主流的奸商不在乎那个。奸商只在乎钞票，打一枪换一个地方，把眼前的钱骗到就是，谁在乎以后的名声？谁在乎你买回家的书文本不精、错字连天？+++++刚买了一本，看完很开心。过几天再买几本，送送亲近的家人朋友，权当是我这种无名小辈，对汉声的敬意和支持。建议出版方放几个章节出来给大家做网上试读，这样会有更多的人认识到这本书的好处。

章节试读

1、《大闸蟹》的笔记-第1页

秋风起，吃蟹时！太湖蟹，大闸蟹快到碗里来！太湖老蟹农家住苏州太湖中的东山半岛，养蟹近二十年，自家太湖蟹现正肉肥膏足，自产自销！欢迎来太湖现场视察采购，自家蟹就是这么自信！或通过微店购买。<https://dou.bz/44uc5p> 或扫描下图二维码！现在购买有优惠哦！

2、《大闸蟹》的笔记-大闸蟹

好贵啊

测试测试

哈哈哈哈

3、《大闸蟹》的笔记-第1页

扉页

4、《大闸蟹》的笔记-第42页

巴城阳澄湖大闸蟹是阳澄湖东湖所生长的大闸蟹，东湖里面的水深在2米左右，阳光也非常充足，水草也非常的丰富，非常适合大闸蟹的生长，所以巴城阳澄湖大闸蟹是非常优质的！
巴城阳澄湖大闸蟹现在可以预售啦——超级美味购物商城 <http://www.cmeiwei.com/pro-11.html>

《大闸蟹》

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:www.tushu111.com