

《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

出版社：中国海洋大学出版社

页数：145

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

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”。

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

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。 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胡萝卜丝、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，则会有韵味无穷的感觉。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：www.tushu111.com