

<<把恐龙做成大餐>>

图书基本信息

书名：<<把恐龙做成大餐>>

13位ISBN编号：9787308091732

10位ISBN编号：7308091732

出版时间：2012-1

出版时间：浙江大学出版社

作者：邢立达

页数：215

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>

<<把恐龙做成大餐>>

前言

恐龙，我吃给你看 宁财神 这几天，我一直在幻想这样一个场景：我与著名美食家沈宏非、段俏等聚会，蹭吃蹭喝，席间听他们讲美食。

酒过三巡，我问诸位：“平生吃过的最稀奇的食物是什么？”

大家得意洋洋地回忆了一溜，无非是些熊掌、松露、鲸鱼肝而已，我轻蔑地笑了笑：“美食家也不过如此嘛。

立达，告诉他们，你吃过什么。

“没什么，猛犸肉而已！”

是的，四五千年前的猛犸肉，被科学家从西伯利亚的冻土层里挖出来，放进冷库后，千辛万苦带回日本。

其中一位研究者偷偷割了一小片，带到加拿大，与弟兄们分享——煎，十成熟，加盐。

开饭前，他们各吃两粒抗生素，挥手道别。

随后，法国人吐了，做了一宿噩梦；日本人骇了，感觉自己穿越了时空，激动万分；中国人，也就是本书的作者——邢立达先生，冒着“生命危险”为广大网友写下了食评：“和野猪肉差不多，粗糙的口感，邪恶的感觉，有点沙土味道。

最后，那锅煎过猛犸肉的油也没浪费，用来给他的宠物狗炒了个鸡蛋当夜宵。

这件事，在微博上闹得沸沸扬扬，网友们纷纷扼腕，对这种破坏文物的行为大加谴责。

对于他们的反应，我认为可以总结成五个字：羡慕嫉妒十良。

自古以来，人类为了美食，不断地挑战自我，每一次尝鲜，都是一次华丽的冒险。

蘑菇、生蚝、大闸蟹，这些可以刺激味蕾的字眼，对第一个尝鲜的人来说，都蕴含着不可名状的危险。

现在想来，第一口，也许是因为饥饿，也许是因为好奇，也许是因为他们听到了食神的召唤吧。

我更倾向于相信最后一个理由，温饱之后，对美食的欲望自动浮现。

这种欲望是如此强烈，以至于我们可以无视脂肪肝和“三高”的危险，可以选择性忽视日益壮大的肚腩，只为了一次次去感受美食与味蕾接触时，那股奇异而动人的电流。

如果某天，人类终于能够把脑神经解码，用电流刺激大脑，让我们凭空体验各种感觉，我相信，美食与性高潮的电流，一定是同一个频率。

作为一个重口味的古生物学家，邢立达伸出舌头，为读者展现了一个活色生香的远古世界。

在他的笔下，恐龙不再是一具具惨白的尸骨，不再是谁也看不懂的学术名词，而是一块块取之不尽、用之不竭的鲜肉。

看完这本书，你会祈求上苍，赐我们时间机器吧——脸盆一样大的生蚝、新奥尔良烤翼龙翅、金黄娇嫩的托斯特巨蛸烧、硕大的溏心恐龙蛋……我要去白垩纪，想尝鲜的朋友跟我走，从第一章出发！

<<把恐龙做成大餐>>

内容概要

软腻幼滑的溏心伤齿龙蛋、外焦里嫩的熏邓氏鱼、脆生生又鲜美动人的瓦蛤刺身、肯德基香酥炸暴龙，再加上一道醇香顺喉的白果炖小盗龙汤，最后来几个爽口弹牙的鱼龙肉丸，好一顿史前恐龙大餐！

这是一本恐龙时代的菜谱，用美妙的食物香味吸引你走进史前恐龙的世界！作者一边教你料理各种恐龙食材，一边讲述好玩的恐龙故事，幽默的文笔和渊博的知识让你恨不得马上回到侏罗纪抓只恐龙大快朵颐！

<<把恐龙做成大餐>>

作者简介

作者/邢立达

加拿大艾伯塔大学古生物学研究生、80后科普作家、中国科普作家协会会员、科学松鼠会资深成员，专注于兽脚类恐龙以及恐龙足迹学。

已出版古生物科普书籍约60本，同时为《美国国家地理》、《中国国家地理》等杂志撰稿或设专栏，多次在CCTV各频道为公众介绍古生物知识，被《美国国家地理》誉为中国最畅销的恐龙书作家。

美食顾问/王国栋

凭着对美食的执着爱好，在旅居新西兰、日本、美国的多年里，不停学习各种美食，目前为多家美国本土杂志撰写美食专栏，作品多见Better

Homes and Gardens、Men's Uno、Food & Wine等杂志。

科学顾问/ 菲利普·柯里教授

世界上兽脚类恐龙研究方面最有经验的权威、电影《侏罗纪公园》里恐龙专家Alan Grant的原形。

目前为北美古脊椎动物学会主席、加拿大皇家学院院士、加拿大艾伯塔大学教授，在学界享有很高的声誉。

<<把恐龙做成大餐>>

书籍目录

序一 恐龙，我吃给你看！

/ 宁财神

序二 史前厨房的后厨机密 / 妥俏

自序 “吃货”的终极盛宴 / 邢立达

Chapter1 恐龙编年史上的圣餐

他们在恐龙肚子里吃大餐

恐龙编年史上的第一顿圣餐

钢铁大王卡内基的大手笔

梁龙雷到了法利埃总统

浪漫巴黎，以古动物之名入菜

Chapter2 前菜

【雷啸鸟肝——史前最强鹅肝】

法国鹅肝的源头在哪里？

美味背后的巨大痛楚

做份史前大鸟肝怎么样？

史前超级大鹅的烹饪秘诀

【恐龙蛋要溏心才好吃】

鸡蛋，最平凡的食材

从鸡蛋到恐龙蛋

最聪明的恐龙留下“完美一蛋”

溏心恐龙蛋的种种诀窍

【吃出浓郁海滋味的熏邓氏鱼】

黑黑亮亮的史前“熏鲑鱼”

史前海世界的狠角色

脊椎动物史上咬合力最强的动物

熏了它！

熏了它！

熏了它！

Chapter3 汤

【辽西食材之精髓，白果炖小盗龙】

银杏叶上的科学精神

银杏已经走过了2.7亿年

匪夷所思的四翼飞天恐龙

吃完龙肉一定要记得饮龙汤

【奶白色的韩式鸚鵡嘴龙尾汤】

托儿所的恐怖袭击

长着鸟喙的小“石狗”

可媲美牛尾的白垩纪食材

通往奶白汤色的成功之路

Chapter4 副菜：鱼及海鲜类

【鲜嫩肥香的海口鱼炒蛋】

穿梭5亿年的时光

<<把恐龙做成大餐>>

生命史上的最迅速、最宏大、最深远
脊椎动物演化的大幕在徐徐拉开
我们真的逮到了一条鱼！

做一道“前寒武之春”吧！

【费力制作原味烤奇虾】

龙虾一度是正牌的贫民食物
在龙虾州大啖龙虾
好一条奇怪的虾子！

“五”，周桂琴的幸运数字

挖一个大坑埋奇虾

【海味十足的瓦蛤刺身、铁板烧和煲粥】

史上最恐怖的海洋无间地狱
被誉为“天下第一鲜”的双壳动物
从开蚝刀开始，拆解大瓦蛤

【东瀛来风，金黄娇嫩的托斯特巨蛸烧】

大王乌贼的恐怖传说
最大的无脊椎动物——大王酸浆乌贼
头足动物的分类指南
沦为佳肴的史前亲戚
章鱼烧，大阪第一美味！

【爽口弹牙的鱼龙肉丸】

追寻史前大洪水的铁证
别了，励志形态的玛丽?安宁
最早成功重返大海的爬行类
潮州牛肉丸的启发
Chapter5 主菜（禽鸟肉类）

【HOW ARE YOU TODAY？

请来一份炸暴龙】
上帝创造了炸鸡
暴龙，古生物史上的最强偶像
地狱溪的意外发现
《侏罗纪公园》将真实上演？

鸡肉是暴龙肉最好的替代品

【北非风味的酷司酷司风神翼龙胸肉】

发现翼展12米的空中巨怪
连风神也嫉妒的物种
三毛和荷西成婚的地方

【卡郡特色的辛香小炒狗鳄肉】

重获生机的短吻鳄
美国人最喜欢你点鳄鱼肉了！

撒哈拉沙漠的史前鳄鱼帮

<<把恐龙做成大餐>>

挑战美国版的“川菜”！

【火辣辣的馋嘴魔蟾】

青蛙是“益虫”

馋嘴蛙的老花子传说

“准备吃光所有东西”的牛蛙

马达加斯加的魔鬼蟾蜍

馋嘴魔蟾请一定记得加丝瓜

【鲜嫩细滑的似鸡龙肉火锅】

哥斯达黎加云雾岛的加里米玛斯

鸵鸟的Cosplay

似乌龙类的荤素之争

驱走冬季凉意的是火锅

【生煎猛犸象腿肉片】

“你不敢吃的100种食物”之31号

缔造历史的亚当斯标本

一头身披长毛的幼猛犸象

各种悲剧的加克夫标本

猛犸象的防寒秘诀

跋 一本穿越时空的菜谱/黑衣

<<把恐龙做成大餐>>

章节摘录

版权页： 让光阴掠回1853年的除夕夜，伦敦西德纳姆镇郊水晶宫正灯火通明。

21位科学界和商界的名流雅士济济一堂，环坐在一个巨大的、未完工的禽龙模型内，一场盛宴正在杯觥交错中欢快地进行着…… 列席的诸位大拿是当时世界上最卓越的地质学与古生物学者：时任英国地质学会会长的福布斯（EdwardForbes）是其中的执牛耳者；大英自然史博物馆自然史部总监欧文爵士（RichardOwen），他同时也是维多利亚女王和两位首相的朋友，并于11年前创造了“Dinosaur”（恐龙）一词；著名的动物画家、雕塑家霍金斯（BenjaminW.Hawkins），水晶宫的恐龙模型都是他制作的；牛津大学地质学教授兼牧师巴克兰（WilliamBuckland），世界上第一只恐龙的命名者，喜欢在房间里饲养鬣狗和豺作为宠物；世界博览会发起方的名誉代表富勒（FrancisFuller），他是一个摆设。

具有讽刺意味的是，在座位前方的名牌上，悍然写着居维叶男爵（GeorgesCuVier）和曼特尔（GideonMantell）的名字，前者是法国动物学家、比较解剖学和古生物学的奠基人，卒于1832年；后者是英国皇家外科医师学会会员，禽龙的发现者、命名者，卒于1852年。

多说一句，曼特尔是被欧文一路迫害致死的，属于“你不死，我睡不着”的那种。

当新年钟声敲响时，福布斯站起身来，领头吟唱了他专门为此次宴会创作的歌曲，最后一段还请诸位宾客一起合唱（吼！

），这果真是古生物学者迎接新年的绝好方式啊！

水晶宫中的这一幕来自一个有趣的创意。

1849年世博会闭幕后，水晶宫被拆除并迁往新址重建。

为使新水晶宫更加精美，约瑟夫拜访了大英自然史博物馆的欧文，希望能制作一批恐龙模型装点新水晶宫公园的几个小岛。

恐龙在当时并不是什么老生常谈的玩意，而是媒体的宠儿，很是符合世博会的“求新”之精神。

欧文自然也不会放过这个可以让自己出名的机会，在他的力邀下，雕塑师霍金斯开始为新水晶宫制作恐龙模型。

面对这一项前无古人的工作，霍金斯首先参考了曼特尔的禽龙复原图。

在曼特尔的复原图中，禽龙就是远古时代的大鬣蜥。

当时居维叶和巴克兰复原的沧龙同样也为蜥蜴型，所以曼特尔就按照蜥蜴身体各部分的比例，“套入”禽龙化石，于是，复原出来的禽龙成了一只大鬣蜥怪。

它和鬣蜥一样有一条长长的尾巴，弯曲的四肢支撑着巨大的躯体，最引人注目的是，这禽龙的鼻尖还长着一个角（后来我们知道那是它的拇指爪）。

水中的鱼龙与蛇颈龙，按霍金斯原先的设计，是要用人工的仿真海潮来产生潮汐，使鱼龙与蛇颈龙能沉浮于其间，但后来因故没有实现。

所以，现在公园里的鱼龙和蛇颈龙被复原成海岸旁的“居民”。

但与禽龙那个可爱的错误小角相比，鱼龙则有一项前瞻性的正确复原，霍金斯给鱼龙加上了对称的尾鳍，而这在当时还没有发现对应的化石证据。

直到19世纪末期，鱼龙尾鳍印痕在德国霍斯马登（Holsmden）被发现后，我们才知道鱼龙确实有对称的尾鳍。

哺乳类的曲齿兽则被复原得像只巨型青蛙，具有强有力的后肢以及短小的身躯。

（现在我们知道曲齿兽应该是修长体型。

）此外，还配上了俯身悬崖的翼手龙和海边晒太阳的真蜥鳄，等等，好一幅生机勃勃的中生代景观。

最终，霍金斯一共交出了25种史前爬行类和哺乳类动物模型，这其中包括恐龙类的禽龙、巨齿龙、林龙；其他爬行类的鱼龙、蛇颈龙、沧龙、海龟、翼手龙、真蜥鳄；古哺乳类的大角鹿、二齿兽、曲齿兽、古兽马、无防兽和大地獭等。

这些原尺寸大小的史前动物模型，被依序摆放在人工湖边，这个公园也因此被视为有史以来第一个主题公园。

更重要的是，维多利亚时代的人们对恐龙还没什么具体的概念，霍金斯作为世界上第一个制作恐龙模型的人，第一次具体化了人们对恐龙的想象。

<<把恐龙做成大餐>>

现在，虽然新水晶宫的主体建筑早已在火灾中全毁，但霍金斯的模型却仍然屹立在湖畔，而且在千禧年后，英国政府还专门派人修复并粉刷过，整个场景更胜从前。

人工湖周围丛林繁茂，浓密的枝叶簇拥着一个个恐龙模型，为其增添了神秘的色彩。

当你步入这个景致缤纷的公园，漫步在木栅栏围住的小径中，可见针叶树遮天蔽日；当你穿过碧绿色的湖泊，可见一个个小小的岛屿散布其中。

树丛之中，隐藏着原尺寸大小的绿色的禽龙、巨龙、林龙……不知不觉中，那种史前蜥蜴的形象就会悄悄潜入你心底，成为你往后古生物情结的一部分。

想当年，已到知天命之年的欧文，坐在禽龙饭馆的头部位置，他心里一定非常得意吧！

他一直嫉妒的曼特尔已经挂了，恐龙学在他手中创立，水晶宫模型也名声远扬，留传百世。

<<把恐龙做成大餐>>

后记

一本越时空的菜谱 立达还未到艾伯塔大学去攻读博士学位时，我们几乎天天如一家人般围着一张餐桌吃饭。

从北新桥的泡椒牛蛙到金宝街的港式火锅，从豆腐池胡同的马来西亚小厨到四季青桥的日本料理，或者在家风卷残云般扫净我太太秘制的红酒焖牛肉——我们都是饕餮之徒。

餐桌上愉快的交谈往往围绕着立达的研究方向——当时主要是古生物的功能形态学——而展开。比如对某种具有奇特头冠的翼龙类进行空气动力学实验，以及用流体力学模型来比较晚三叠世鱼龙与现代海豚哪个物种表现更优秀……当然，其间一定还会穿插评论某道菜肴是否选材精良，是否烹制得当。

当盘盏中出现带着厚厚皮层的龙趸(巨石斑)切片或者张螯舞爪的澳洲龙虾这类不寻常食材时，话题往往就转入了探讨霸王龙肉能否满足美食家挑剔的口味这类非常不稳定的领域。

一转眼，立达已经远赴北美两年了。

一想到他日常餐盘上的可怕内容(我心目中的加拿大对于一个中国老饕来说无异于荒漠)，总会念叨上一句“可怜的孩子！”

——也许，对于美食的幻想就是这本《把恐龙做成大餐》面世的原因？

在这本书中，老饕的非分之想与古生物学者的严谨推论，就像加勒比咖啡豆与爱尔兰威士忌的携手一样出人意料而又理所当然，就像夫妻肺片与香槟的结盟一样惊世骇俗而又妙趣天成。

良厨临俎案，首先是相食材。

如果将本书作为一本穿越时空的菜谱来读，其最精妙处就在于这个“相”字。

对于早已灭绝的物种，立达通过对化石重建过程的描述，确认其与现生物种在进化链上的关系，分析该物种所处的生态环境并推论其行为模式，近乎完美地展示了一个大厨相食材的技艺。

而烹制与搭配调味的精巧手段，亦足以刺激每一位阅读本书的食客想象这一道道虚幻佳肴时的唾液腺分泌。

迪斯尼那部动画片《美食总动员》中，年迈的美食家终于尝到那道法式杂菜煲时，潸然泪下：“这道菜让我想起小时候母亲烹制的菜肴滋味。

”美妙的食物，能够唤起我们潜藏在大脑最深处的记忆。

而作为一个生存在新生代全新世的人类，当立达用文字将一道道美味珍馐上传到我的右颞叶皮层，越过那张铺着雪白台布的餐桌，我看到亿万年前太阳正在苍茫大地上迅速落下。

于暝色四合之际，辽阔无垠的大平原之上，一群庞然大物正迈着庄严无比的步伐走向远方。

天边有颗流星划过。

老友 黑衣记

<<把恐龙做成大餐>>

媒体关注与评论

立达除了活络于我的课堂与挖掘现场之外，在厨房也充满了斗志和创意！

如果有朝一日恐龙复活，他一定比谁都兴奋。

——菲利普·柯里北美古脊椎动物学会主席 我在50余年的职业生涯中遇到过五花八门的恐龙创意，但把恐龙做成菜还是第一次，东方小伙子的绝妙创意让我惊叹不已！

——杰克·霍纳古生物学家、《侏罗纪公园》总顾问 独一无二的美味经历，与众不同的舌尖体验——这不是一本普通的科普读物，而是通过美食传递古生物学信息。

科学知识以外，你又得到了美味食谱。

——冰清海外美食专栏作家 那是一个充满了未知的古生物的年代……邢立达从鹅肝联想到古老的雷啸鸟，从如何烹饪其肝脏而展开无穷的想象力。

他定制了一份来自几百万年前的食单，等待我们展开书卷慢慢品味。

——婉容美食专栏作家 从远古的那些奇幻食谱，到现代的顶级美食，他可是一点儿也没放过。

看下来，我心中只有“羡慕！

嫉妒！

”这些字在刷屏。

但是，就算羡慕到咬手绢也想继续看！

——林竹美食专栏绘本师 尝试前所未有的，想法标新立异。

危险地带挖恐龙，书房里研究恐龙，居然还厨房里烹饪恐龙，真是名副其实360度零死角的恐龙达人！

——罗晓韵知名摄影师

<<把恐龙做成大餐>>

编辑推荐

<<把恐龙做成大餐>>

名人推荐

立达除了活络于我的课堂与挖掘现场之外，在厨房也充满了斗志和创意！

如果有朝一日恐龙复活，他一定比谁都兴奋。

——菲利普·柯里北美古脊椎动物学会主席 我在50余年的职业生涯中遇到过五花八门的恐龙创意，但把恐龙做成菜还是第一次，东方小伙子的绝妙创意让我惊叹不已！

——杰克·霍纳古生物学家、《侏罗纪公园》总顾问 独一无二的美味经历，与众不同的舌尖体验——这不是一本普通的科普读物，而是通过美食传递古生物学信息。

科学知识以外，你又得到了美味食谱。

——冰清海外美食专栏作家 那是一个充满了未知的古生物的年代……邢立达从鹅肝联想到古老的雷啸鸟，从如何烹饪其肝脏而展开无穷的想象力。

他定制了一份来自几百万年前的食单，等待我们展开书卷慢慢品味。

——婉容美食专栏作家 从远古的那些奇幻食谱，到现代的顶级美食，他可是一点儿也没放过。

看下来，我心中只有“羡慕！

嫉妒！

”这些字在刷屏。

但是，就算羡慕到咬手绢也想继续看！

——林竹美食专栏绘本师 尝试前所未有，想法标新立异。

危险地带挖恐龙，书房里研究恐龙，居然还厨房里烹饪恐龙，真是名副其实360度零死角的恐龙达人！

——罗晓韵知名摄影师

<<把恐龙做成大餐>>

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>