

大闸蟹



[大闸蟹_下载链接1](#)

著者:汉声编辑室

出版者:上海锦绣文章出版社

出版时间:2013-9

装帧:一书四册

isbn:9787545214246

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，糟腌存藏的加工保存法，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。

作者介绍：

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/>

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

• • • • •

([收起](#))

[大闸蟹_下载链接1](#)

标签

汉声

饮食文化

饮食

美食

文化

螃蟹

江南

中国

评论

大闸蟹蜕壳记读完感动。没想到有很多蟹死在蜕壳过程中。

第三册 P1 <https://book.douban.com/annotation/41407836>

买的精装 却是这样分开的， 感觉不好， 不方便读。

严肃大闸蟹爱好者的自我修养

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……

哇！好有心的设计！汉声真棒！！ 满分！！！！

吃过大杂蟹

小事大学问。

很值得拥有一套的书籍！很全面很详细且很有风格。

很认真的书 读起来也轻松

真的是大量硬货，信息量十足，很多报道和照片是第一手资料。

非常详实的纪录，第一本尤为好看。

很好的书

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。

内容好，装帧好。都好。

[大闸蟹_下载链接1](#)

书评

编辑们亲身深入体验大闸蟹的养殖、遍访专家整理大闸蟹美食的制作、研究大闸蟹的文化历史，终编成此书。内含四册：认识大闸蟹；全蟹烹、糟醉腌；大闸蟹宴席菜；文史大闸蟹，全面覆盖与大闸蟹相关的方方面面。
首册带你认识大闸蟹，大量精密的手绘与实地拍摄照片呈现出大闸蟹的生...

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...

[大闸蟹_下载链接1](#)