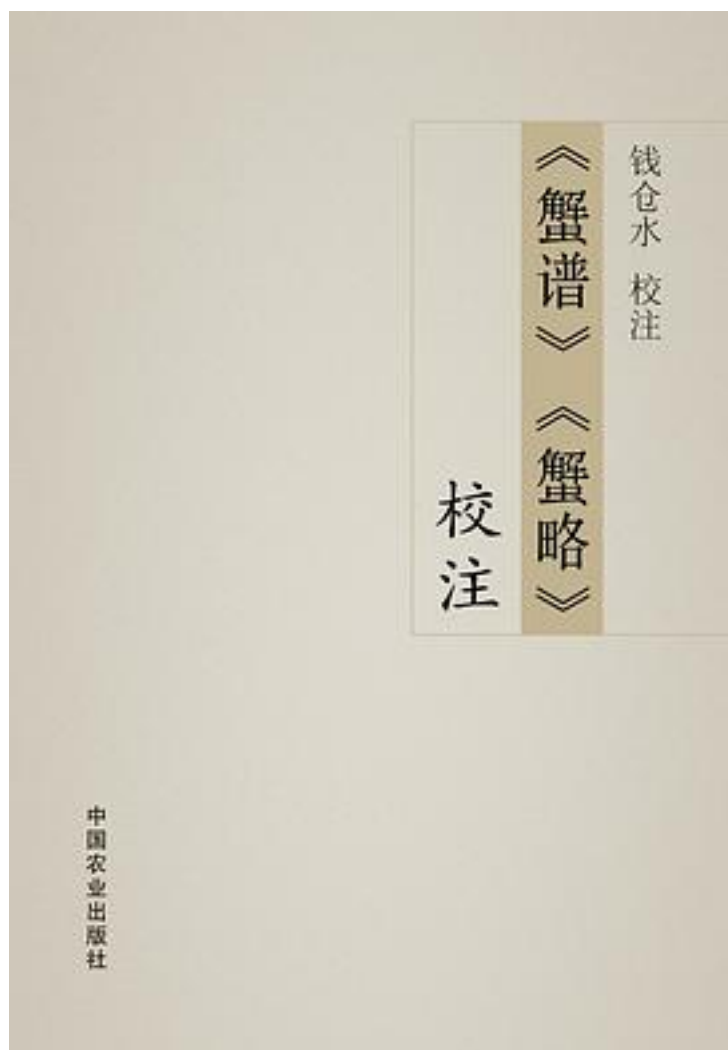


《蟹谱》 《蟹略》 校注



[《蟹谱》 《蟹略》 校注 下载链接1](#)

著者:钱仓水

出版者:中国农业出版社

出版时间:2013-9-1

装帧:平装

isbn:9787109179387

世界上第一部有关蟹的专书为北宋时期傅肱的《蟹谱》，紧随其后的即南宋高似孙的《蟹略》。二书前后相继，各有所长，是历史上颇有影响的两部谱录（其中《蟹谱》曾经被鲁迅从头到尾抄录过，《蟹略》逸诗曾经被厉鹗和钱钟书在《宋诗纪事》及其《补正》辑录，更被《全宋诗》悉数收录），涉及蟹的名称、形貌、性躁、品类、繁育、生长过程、分布、捕捉、食用、风俗民情、掌故奇闻、诗文等，为宋及以前有关中国蟹文献的总汇。

《〈蟹谱〉〈蟹略〉校注》的作者钱仓水先生因嗜蟹而写蟹、而说蟹、而注蟹，钱氏校注为国内首个整理注释本，是第一次对各版本的互校，凡所引录又和原著作了逐条勘对，并第一次作了力求详明的注，许多地方还渗透自己的心得，书后另附《直斋书录解题》、《四库全书总目提要》、《四库全书简明目录》、《〈蟹谱〉〈蟹略〉所及典籍一览》和《〈蟹谱〉〈蟹略〉所及诗人一览》，可供专业人员参考和广大读者品赏。

作者介绍:

钱仓水，淮阴师范学院教授，享受国务院专家津贴，曾获教育部、江苏省政府成果奖多项。钱仓水先生研究蟹文化达二十余年，先后在《服务科技》《中国烹饪》《中国食品》《美食》《文史知识》《汉字文化》等报刊发表有关文章几十篇，先后出版《蟹趣》（1999，百花洲文艺出版社）、《说蟹》（2007，上海文化出版社）。

目录:

[《蟹谱》《蟹略》校注_下载链接1](#)

标签

饮食

蟹

博物

錢倉水

博物学

非常具有参考价值的书

物质文化

名物

评论

《易》之離，象曰：為蟹、為蟹、為蟹、為蚌、為龜。孔穎達云：取其剛在外也。《釋典》云：十二星宮有巨蟹焉。《中華古今注》云：螿蛆，小蟹也。生海塗中，食土。一名長卿，其一螿偏大者為擁劍，一名執火。《琴譜履霜操》有蟹行聲。陶隱居云：仙方投蟹於漆中，化為水，飲之長生。凡糟蟹，用茱萸一粒置罈中，經歲不沙。酒蟹須十二月間作，於酒甕間撒清酒，不得近糟，和鹽浸蟹一宿，卻取出於罈中，去其糞穢，重實椒鹽訖，迭淨器中。取前所浸鹽酒，更入少新撒者同煎一沸，以別器盛之。隔宿候冷，傾蟹中，須令滿。螿蛆亦可依此法，二三月間止用生乾煮酒。濟鄆居人夜則執火於水濱，紛然而集，謂之蟹浪。

非常有趣，我还是做水产研究吧

《晋书》：蔡谟字明道，初渡江，见螿基大。喜曰：蟹有八足，加以二螿，令烹之。既食，吐下委顿，方知非蟹。后诣谢尚而说之。尚曰：卿读《尔雅》不熟，几为劝学死。

参考，但读完了觉得非常好玩

研究“蟹”必备工具书

[《蟹谱》《蟹略》校注_下载链接1](#)

书评

蟹之美丽，不仅在其美味，更在于其已经融入到历史文化的方方面面，已经点点滴滴地融入了人们的文化生活里。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。

我国历史上有三部半有关蟹的谱录，其中两部出自宋代——北宋傅肱的《蟹谱》、...

[《蟹谱》《蟹略》校注_下载链接1](#)