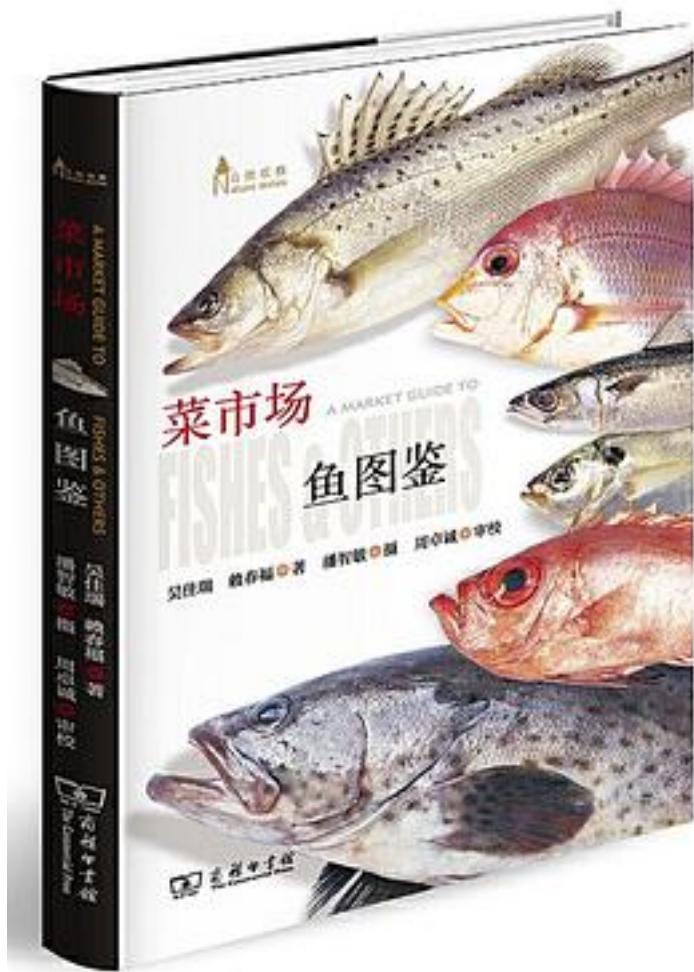


# 菜市场鱼图鉴



[菜市场鱼图鉴 下载链接1](#)

著者:吴佳瑞 赖春福 著

出版者:商务印书馆

出版时间:2019-10

装帧:精装

isbn:9787100177146

海洋为我们的日常饮食提供了大量食材，人们对于这些鱼类和海鲜可能所知不多，但都

懂得怎么吃。以往想要认识海洋生物，只能前往海洋博物馆、海洋公园或水族馆，但是我们身边的菜市场和海鲜市场也是认识海洋生物的好去处——这里的鱼鲜不仅种类繁多，而且物美价廉。

本书尝试在市场、餐桌和生物学之间搭起一座沟通的桥梁，打破一般鱼类的生物学分类方式，挑选出常见的鱼鲜种类近200种，通过每一个人都看得懂的颜色进行分类，介绍其相关的生物学知识及其在生活中的使用情况，使鱼鲜不仅仅作为食物，更是海洋生态系统的重要一员，而生活中对鱼鲜的认识，更有助于拉近我们与海洋之间的浩瀚距离。

作者介绍：

吴佳瑞，台湾海洋大学水产养殖研究所硕士研究生。

赖春福，台湾基隆高级水产职业学校养殖专业毕业。现为台湾水产出版社社长、《台湾水产电子报》站长。

潘智敏，常年坚持以摄影的方式记录生态变化，著有《台湾赏蛙记》，摄影作品有《菜市场鱼图鉴》《台湾老树地图》，现为自由摄影工作者。

周卓诚，新浪名博@开水族馆的生物男，基础鱼类学者，中渔协原生水生物及水域生态专委会主任委员，《舌尖上的中国》《风味人间》科学顾问。

目录：

[菜市场鱼图鉴 下载链接1](#)

标签

科普

鱼类

博物学

中国

饮食

生物

食物

自然

## 评论

详见书评《吃掉它更要知道它》。

照片拍的其实都不错，对鱼的介绍也还是详细的，只不过介绍都偏向“怎么去做这鱼能好吃点”，而不是偏向生物学的，还是很不错的书了。

20191219 看过了。

不错，有点意思，很多鱼都吃过，海边的市场估计可以看到更多吧。不过：  
1.是台湾的叫法，有些和广东的一样，有些不知道一样不一样，要是能有广东的叫法就好了。  
2.做法讲的太笼统简单了。  
3.有些鱼怎么区分没有讲，有些鱼有营养成分介绍，是特别推荐还是特别好吃？  
给她俩看看。

还可以，没有想象中精彩，也可能是因为亚热带水域里大部分海鲜是温带少见的？

作者是真投入啊…可惜没介绍冷水鱼，估计是台湾菜场买不到吧，哈哈哈哈

来到南方，吃了很多不知名的鱼。

很想知道捕鱼钓鱼方法的区别

很多鱼的学名里有生僻字，没有注音是一败笔。各种鱼傻傻分不清，没有区分方法。

---

## 过年带书回家逛菜市场

照片拍得很好。但是不知道是不是原版（2004年的）太旧的缘故，有些吃过的鱼都翻不到。而且大陆审校也做得一般，比如像金线鱼在菜市场里常见的俗称是红杉鱼，但是这本书里却没有收录这个俗称，还要自己去翻百科确认。

---

## [菜市场鱼图鉴 下载链接1](#)

## 书评

2013年去台湾，环岛一圈吃吃喝喝，尽我所能的访遍了岛上各色食铺。其间干的最多的事就是对着海鲜档逐一询问：“这是什么？”台湾的店老板一般都非常热情，详细报出每一个名字：“这是XX（台语）啦！”一路我就想，如果有人出一本关于海鲜的图录指南就好了。返程前，逛台北诚品...

---

## [菜市场鱼图鉴 下载链接1](#)