

The Secret of Encyclopedia

激发孩子阅读兴趣的300个

百科揭秘

可怕的食物

horrible!

于秉正◎主编



中国和平出版社

The Secret of Encyclopedia

激发孩子阅读兴趣的300个

百科揭秘 可怕的食物

于秉正◎主编



中国和平出版社

图书在版编目(CIP)数据

可怕的食物 / 于秉正主编. -- 北京 : 中国和平出版社, 2011.8

(激发孩子阅读兴趣的300个百科揭秘)

ISBN 978-7-5137-0115-0

I. ①可… II. ①于… III. ①科学知识—儿童读物
IV. ①Z228.1

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第146593号

可怕的食物

于秉正 主编

出版人: 肖 斌
责任编辑: 杨 隼 杜迎春
装帧设计: 百润文化
责任印务: 宋小仓 曲利华

出版发行: 中国和平出版社
社 址: 北京市西城区鼓楼西大街154号 (100009)
发行部: (010) 84026020 84026019 (传真)
网 址: www.hpbook.com
E-mail: hpbook@hpbook.com
经 销: 新华书店
印 刷: 北京瑞禾彩色印刷有限公司

开 本: 710毫米×1000毫米 1/16
印 张: 10
字 数: 100千字
版 次: 2011年8月第1版 2011年8月第1次印刷
印 数: 10000册

(版权所有 侵权必究)

ISBN 978-7-5137-0115-0

定价: 22.80元

(本书如有印装质量问题, 请与我社发行部联系退换)

目 录

别有风味的食物 · 2

意想不到的食物 · 6

草原上牧民们的奇特食物 · 10

与众不同的剁生肉和炸昆虫 · 14

冰岛的恐怖食物 · 18

用小动物制作而成的佳肴 · 22

日本人的特色食物 · 26

令人心生恐惧的盛宴 · 30

节日里的恐怖食物 · 34

来自牛身上的罕见食物 · 38

让人毛骨悚然的生吃食物 · 42

稀奇古怪的鸡蛋 · 46

用特殊原料制作的酱 · 50

最怪异的饮料 · 54

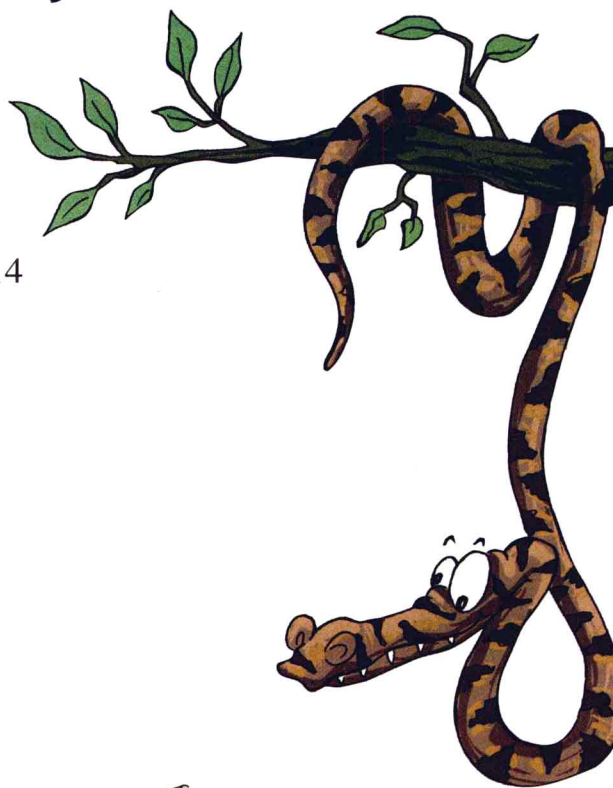
用动物黏糊糊的血液制成的食物 · 58

含有高蛋白的虫子大餐 · 62

来自蜜蜂的食物 · 66

珍贵而可怕的食物 · 70

用动物排泄物做成的食物 · 74



毒蛇也成了它们口中的美味 · 78

体形庞大的鲨鱼成了“他人”口中的美餐 · 82

猛兽身上的食物 · 86

以同类的卵为食的小昆虫 · 90

小昆虫的大食物 · 94

幼仔沦为双亲口中的食物 · 98

会引起中毒的食物 · 102

恐怖“杀人蜂”的食物 · 106

老鼠的“荤”类食物 · 110

可怕食人兽的食物 · 114

“海上霸王”逆戟鲸的食物 · 118

毒菌丛生的尸体食物 · 122

动物的石子餐点 · 126

土壤竟然成为动物的食物 · 130

动物最喜欢啃食的金属 · 134

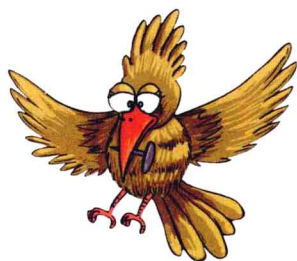
木头竟然是它们的美食 · 138

营养美味的血液食物 · 142

黑乎乎的石油竟然能“吃” · 146

要捏着鼻子尝试的“美食” · 150

含有剧毒的美味佳肴 · 154



餐桌上那些 “可怕”的食物





哇，嘴里好辣啊！

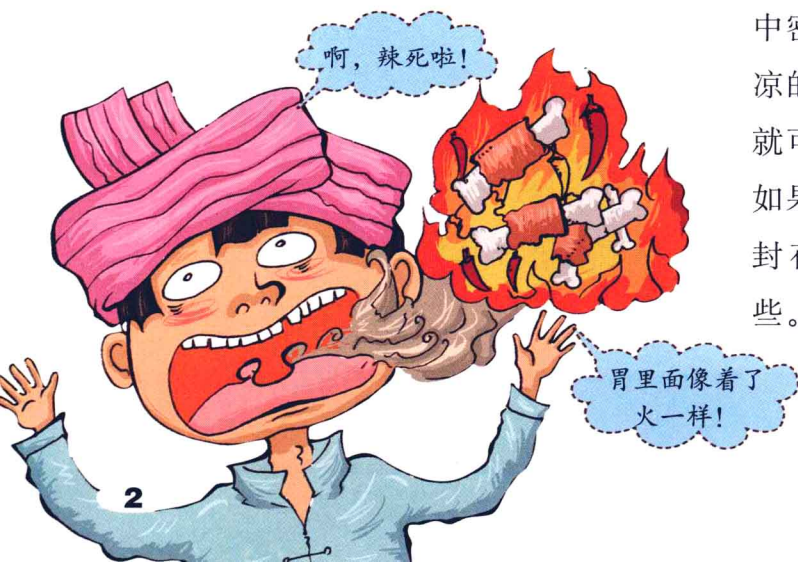
别有风味的食物

你 吃过火辣辣的辣椒骨吗？它可是一种非常有名的食物，吃了以后，你的嘴里会有一种“着火”的感觉，恨不得喝掉所有的水。你喝过用昆虫粪便制成的虫茶吗？它的味道十分甘醇可口呢！现在，让我们一起去了解一下这些看似可怕却别有风味的食物吧！

火辣辣的辣椒骨

辣椒骨虽然奇辣无比，却颇受欢迎。如果你有机会，一定要好好品尝一下。你知道辣椒骨是怎么做成的吗？原来，人们要将猪、牛等动物的骨头捣碎，拌上干干的辣椒粉、生姜等调味料，装入缸

中密封起来。将它放在阴凉的地方，半个月之后，就可以享用这个美食了。如果你想让它更加美味，封存的时间可以再长一些。



辣椒骨有许多种吃



法：平时早餐和午餐，盛上大半碗辣椒骨当盐，全家老小围桌而吃；干活、走远路，随身带上一小包辣椒骨，在田头、路边当菜吃；逢年过节做各种菜时，也可以用辣椒骨做配料调味。辣椒骨味香而辣，食后可增进食欲，驱风御寒，防治感冒。如果你不经常吃辣，可要少吃一些，因为它真的是奇辣无比，怕辣的人吃后可是会感觉从口到胃着火一般的发热，即使多喝水一时也不可能解辣。

用昆虫粪便制成的虫茶

你听说过虫茶吗？它是用一种名为“化香夜蛾”的粪便制成的。它们只有米粒大小，一般都是黑褐色的。虫茶是云贵湘等地苗族的一种传统饮品。如果要冲一碗茶，只需要十几粒即可。刚开始茶粒会漂在水面上，慢慢地就会散落到杯底。或许你会有疑问，用虫子粪便制成的茶不会有臭味吗？想一下就已经很让人恶心了。其

哇，真好喝！



实虫茶泡好之后，就是淡淡的古铜色了，不但没有异味，反而甘醇爽口，看起来就跟高档的茶叶一样。一般来说，500克的虫茶足够五口之家饮用一年以上！

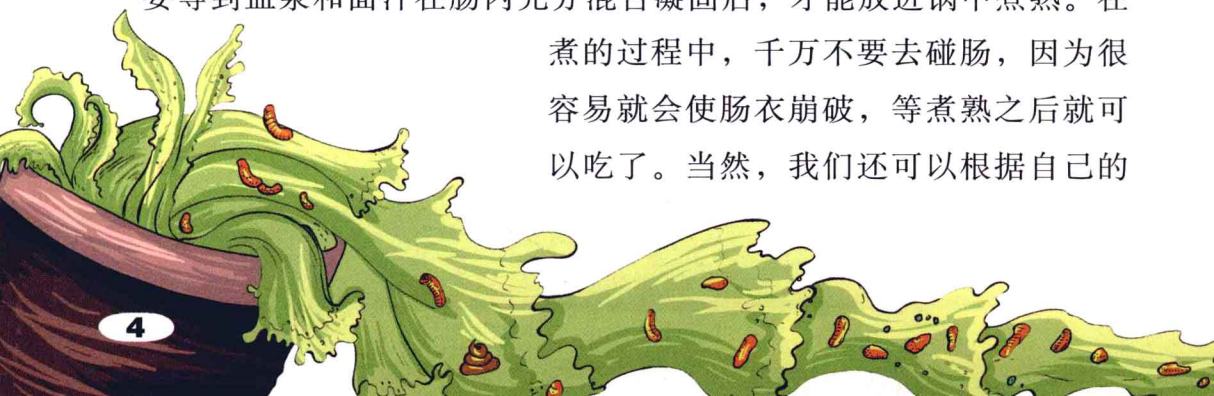
那你知道虫子的粪便是怎样被制成茶的吗？原来，人们会用谷雨前采

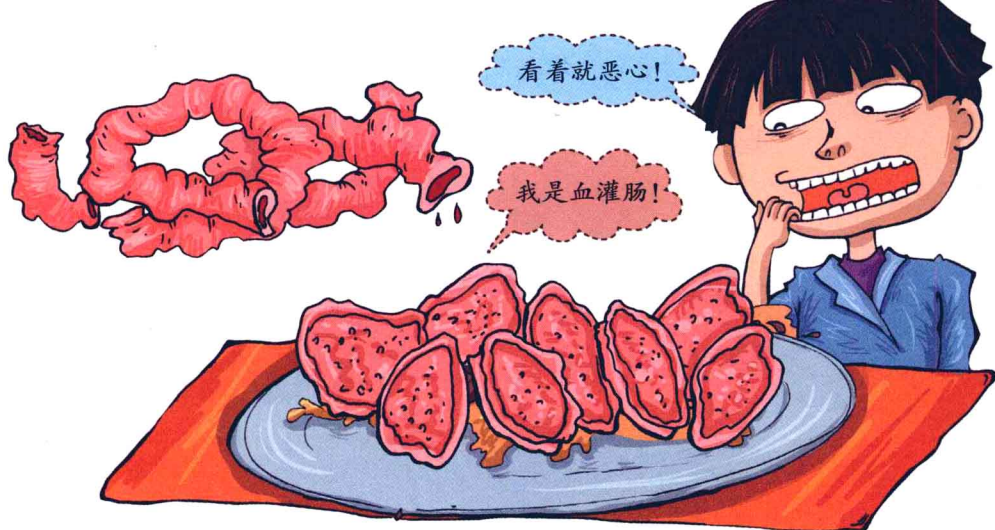


集的野生苦茶叶或者化香树等野生植物的鲜嫩叶，蒸煮去除了涩味之后，晒到八成干，装进木桶里隔层洒上淘米水，再盖上盖子保持湿润。等叶子逐渐发酵、腐熟之后，就会散发出扑鼻的香味，从而吸引化香夜蛾来此产卵。等到十几天之后，一条条暗灰色的夜蛾幼虫就破卵而出，一边吃着清香的叶子，一边排泄，过不了多长时间就能将腐叶都吃干净了。这时候只要收集它们的粪便，经过晒干过筛，就可以得到油光亮、色金黄的“虫茶”了。

用新鲜猪血灌成的血灌肠

血灌肠是一种地方风味小吃，湘西等很多地方均有这种小吃，它的做法独特。首先要在猪还没有完全死去的时候，接到新鲜的猪血，然后和一定浓度的盐溶液充分混合，为了不使它凝固，一定要不停地搅拌。最后再同面汁搅拌在一起，一点点灌入猪肠中。一定要等到血浆和面汁在肠内充分混合凝固后，才能放进锅中煮熟。在煮的过程中，千万不要去碰肠，因为很容易就会使肠衣崩破，等煮熟之后就可以吃了。当然，我们还可以根据自己的





喜好，对血灌肠再加工。可以将肠切成薄片，加入相应的调料凉拌灌肠。虽然灌肠的过程并不令人愉快，不过它好吃不贵，人们还是很喜欢这种食物的。



用来迎客的牛角酒

苗族主要集中在贵州、湖南等地区，虽然它们世代居住 在偏僻山乡，但思想纯朴，对于礼仪十分讲究。在苗家众多的礼仪当中，最隆重、最具风格的莫过于敬牛角酒了。人们首先要选择造型美观的水牛角，然后用小刀把牛角里外刮光，并在外面雕刻各种各样的花纹图案，最后涂漆上彩。苗家人认为牛就是神的化身，是吉祥富贵的象征，给客人、朋友喝用牛角盛的酒，表示对对方的信任、尊重和欢迎，同时也表明苗家人五谷丰登、六畜兴旺，于是牛角就成了苗家人用来迎接宾客、款待客人的必备之物，苗家人用牛角来盛酒的习俗也就一代一代地传了下来。



喜好酸食，昆虫也能吃？

意想不到的食物

在云南，有许多富饶美丽的坝子，人们幸福快乐地生活在这里。因为他们常年以大米和糯米为主食，所以为了促进消化，常常吃酸味的小吃和菜肴。并且这个地区潮湿炎热，昆虫繁多，因此，有非常多的昆虫风味小吃。你听说过酸蚂蚁吗？这里的人们经常把它做成凉拌菜，酸蚂蚁真的能吃？究竟它是怎么个做法呢？我们一起来了解一下这些令人意想不到的食物吧！

富有特色的酸蚂蚁凉菜

在这里生活的人们，经常用多种昆虫做菜。他们食用的昆虫种类多，范围广，而且食用方法也多种多样。除蜂蛹和成蚕外，还食用江边沙土里的沙蛹、花蜘蛛、酸蚂蚁、蚂蚁蛋和竹蛹。其中，最富特色的要数用酸蚂蚁拌

香啊！

各种用蚂蚁做的凉菜！

成的凉菜。据说它既消暑，又开胃。酸蚂蚁是生长在怒江两岸的一种黄蚂蚁。它的巢都筑在一种豆科植物的枝和干上。巢是用蚂蚁吐的丝状物将植物叶子连接在一起做成的，呈倒圆锥形。大的蚂蚁窝约有30厘米左右，捕蚂蚁时很简单，只要发现蚂蚁的巢，顺着根一刀割下，然后用胶泥封住蚂蚁巢的进出口，就可将全窝捕获。吃蚂蚁的时候首先要将蚂蚁窝使劲摇动，从而使巢中蚂蚁的储酸球破裂，相互粘在一起，再打开蚂蚁巢，将蚂蚁取出放入盘中，加上盐和辣椒，均匀搅拌，这样就可以食用了。制作方法如此简单的酸蚂蚁真的好吃吗？为什么想象一下都会浑身起鸡皮疙瘩呢？其实凉拌酸蚂蚁的味道还真是不错，不仅开胃消暑，如果经常食用，还有治疗瘴毒、杀虫的功效。所以在市场上，经常可以看到成窝售出的酸蚂蚁！

闻起来有腥味 吃起来却清香的青苔

青苔，在人们的印象里总是黏黏的，并且有一股难闻的腥味。可是你知道吗？它吃起来可是清香鲜甜，别具风味，是傣族群众十分喜爱的佐餐佳肴，也是常用来招待客人的上等食品呢！



西双版纳的青苔一般都附生在河中的卵石或者岩石上，许多水池和鱼塘中也有生长，它含有丰富的脂肪。人们使用青苔做菜，一般都是在开春以后的一段时间，一旦过了这个季节，水涨了上来，就很难捞到青苔了。做菜的青苔颜色以深绿色为好，不过颜色不要太深。在捞之前需要用沙子捂一会儿，然后捞出来，淘洗一下，再把它们撕成薄片，晒干后用竹蔑串起来待用。做菜的时候，厚青苔一定要用油煎，薄的用火烤最好。烤脆后揉碎，放在碗里，然后倒上油，加上盐搅拌。吃的时候可以用糯米蘸着吃，也可以在吃腊肉的时候，配上青苔菜，就算再肥的腊肉吃起来也不会觉得腻。

别具特色的“竹管酒”



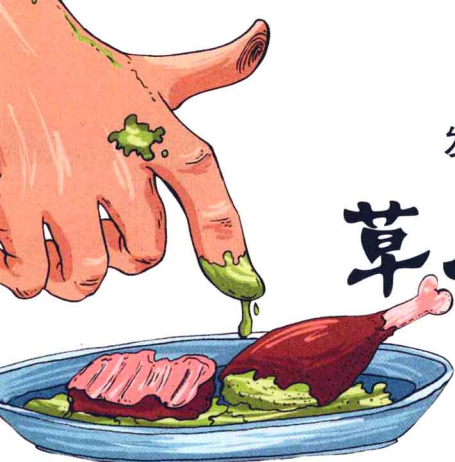
在傣族居住的地区还流行着一种别具特色的“竹管酒”。竹管酒的酿法简单，用一个大的粗陶罐，里面塞放了一种特有的树叶，与稻谷混在一起，封盖好，让它

发酵3个月就可以了。要喝竹管酒却不简单，先要在酒罐盖上插入一根长长的细竹管，露出罐盖之外的竹管再用一根透明的胶软管与专门吮吸的短竹管分段接驳，如此这般，才拼成一套吮吸竹管酒的硬件。吮吸竹管酒时，先吸一大口，见酒液沿着透明胶管上来后，张开嘴巴，先喝一口。再用大拇指封住竹管出口，别让酒液流个不停。如果还想喝，歪着头，张开嘴巴，慢慢松开扣压酒管的大拇指。如果不会截停竹管里的酒，那么酒液也就毫不客气地敞开输送，把喝的人呛得满脸通红。



嚼烟是怎么回事

傈僳族的人们，不论男女几乎都习惯把沙基、芦子、石灰和草烟等东西塞入嘴里不停咀嚼，这就是“嚼烟”。沙基，是一种用槟榔、李子树皮、栗树叶熬成的黑褐色胶状混合物；芦子，是一种切片晒干后的藤本植物的果核；草烟，有自种的烟叶，也有从集市采购来的烟丝；石灰即熟石灰。把烟放入口中咀嚼一会儿，口中唾液便变成红色，一边嚼一边要吐出嚼剩的渣。嚼烟剩下的混合物含有少量生物碱和弱酸，长久嚼烟有消炎止痛的功效，对牙齿和口腔有保护作用，可以防治口臭和减少口腔疾病。



发酵的马奶，美味的马肠！

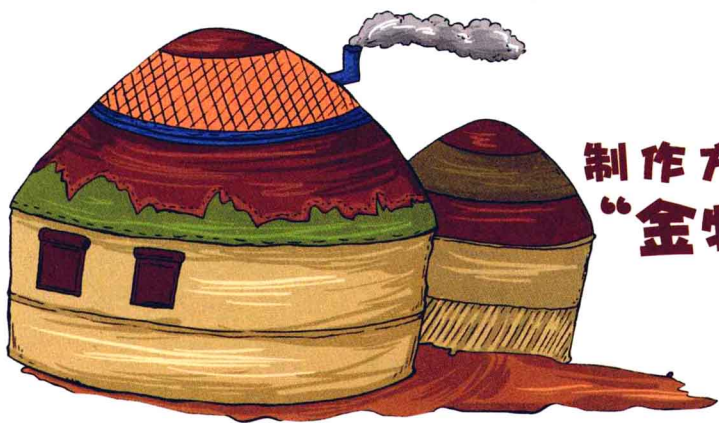
草原上牧民们的 奇特食物

生活在宽广大草原上的牧民，生性豪爽奔放，热情好客，他们的饮食习俗带着浓浓的牧区特色。由于牧区气候比较寒冷，海拔比较高，人们一年四季均以肉和乳制品为主食。那看起来油腻腻的肉和带有其他味道的乳制品真的很好吃吗？让我们一同去了解这些食物吧！

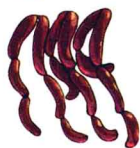


用马奶发酵成的黏糊糊的马奶子

马奶子是草原上的牧民最喜爱的饮料。如果盛夏你来到天山北麓作客，凡是有毡房的地方，都可以闻到马奶子的香味。那马奶子究竟是什么呢？马奶子也就是“马奶酒”，主要是用马奶发酵酿制而成。在初夏，马奶一天能挤六七次，不过一次只能挤出一点点。所以人们要不断地积累马奶，将新鲜的马奶灌进马皮缝制的囊中，不停地摇动一段时间，然后还要放进酒酵母，放在保温的地方进行发酵。经过一段时间的发酵，马奶就变成了一种黏糊糊的雪白液体，等到酒能够散发出香味，并且已经变成半透明状液体的时候，就可以饮用了。马奶酒喝起来滑滑的，有点儿酸，这时候它已经有酒精含量了，不过只有2度左右，喝了之后是不会让人轻易醉倒的。马奶酒营养特别丰富，是消暑解渴的好饮料。



制作方式奇特的“金特”马肠



哈萨克族有很多有特色的食物，其中就有一种“金特”马肠，它的制作方法也很独特。人们挑选一些膘肥体壮的马宰杀后，取其马肠，洗净，再按马的肋条切成条肉，撒上盐、胡椒粉等调料，灌进3尺多长的马肠内，两头扎紧，搭在木架上。四周用土块墙或是用其他东西遮挡，下面用松枝柴烟来熏，直到熏干，熏马肠就制作



完成了。这样制成的熏马肠油而不腻，肥瘦分明，不仅颜色好看，而且营养价值很高，具有特殊的风味。熏马肠从马的饲养、宰杀以及后期的加工制作都没有加入任何化学制剂，是绿色天然食品，可以放心食用。其中含有多种营养物质，可促进血液循环，预防动脉硬化，增强人体的免疫力。马肉脂肪的质量优于牛、羊、猪的脂肪，近似于植物油，不饱和脂肪酸含量高。而不饱和脂肪酸可溶解掉胆固醇，使其不能在血管壁上沉积，所以对预防动脉硬化有特殊作用。

用手抓着吃的手抓羊肉

说起手抓羊肉你一定不会陌生，或许你无法理解，手每天会碰非常多的东西，上面会有很多细菌，怎么能用手抓着食物吃呢！其实手抓羊肉体现的是人和人相依共存，心心相印的集体观念。在做手抓羊肉时首先要将肥嫩的绵羊开膛破肚，剥皮去内脏，洗净，然后去掉头和蹄子，再将整羊卸成若干大块，放入清水中煮，一直到水开。当肉翻滚着由红变白之后，再放置在大盘子中，用刀切成一块

知道了它是怎么做的，
以后我再也不吃了！