

+ 蓝狮子·果壳阅读视界⑤

恐龙肉的香味，诱惑你走进史前世界！

把恐龙做成大餐

邢立达 著



ZHEJIANG UNIVERSITY PRESS
浙江大学出版社

把恐龙做成大餐

邢立达
著



ZHEJIANG UNIVERSITY PRESS
浙江大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

把恐龙做成大餐/邢立达著. —杭州: 浙江大学出版社, 2012. 1

ISBN 978-7-308-09173-2

I. ①把… II. ①邢… III. ①恐龙—普级读物 IV.
①Q915.864-49

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 200203 号

把恐龙做成大餐

邢立达 著

策 划 蓝狮子财经出版中心

责任编辑 胡志远

版式设计 奇文云海

出版发行 浙江大学出版社

(杭州市天目山路 148 号 邮政编码 310007)

(网址: <http://www.zjupress.com>)

排 版 杭州大漠照排印刷有限公司

印 刷 浙江印刷集团有限公司

开 本 880mm×1230mm 1/32

印 张 7

字 数 120 千

版 印 次 2012 年 1 月第 1 版 2012 年 1 月第 1 次印刷

书 号 ISBN 978-7-308-09173-2

定 价 28.00 元

版权所有 翻印必究 印装差错 负责调换

浙江大学出版社发行部邮购电话 (0571) 88925591

目录

CONTENTS



序一	恐龙，我吃给你看！	/ 宁财神	001
序二	史前厨房的后厨机密	/ 爻俏	003
自序	“吃货”的终极盛宴	/ 邢立达	006

的圣餐 恐龙编年史上

CHAPTER

1

他们在恐龙肚子里吃大餐	011
恐龙编年史上的第一顿圣餐	015
钢铁大王卡内基的大手笔	018
梁龙雷倒了法利埃总统	020
浪漫巴黎，以古动物之名入菜	023

前菜 雷嘴鸟肝——史前最强鹅肝

CHAPTER

2

菜

法国鹅肝的源头在哪里？	029
美味背后的巨大痛楚	031
做份史前大鸟肝怎么样？	034
史前超级大鹅的烹饪秘诀	037

恐龙蛋要灌心才好吃

- 鸡蛋,最平凡的食材 039
- 从鸡蛋到恐龙蛋 041
- 最聪明的恐龙留下“完美一蛋” 044
- 煮溏心恐龙蛋的种种诀窍 047

吃出浓郁海滋味的熏邓氏鱼

- 黑黑亮亮的史前“熏鲑鱼” 049
- 史前海世界的狠角色 050
- 脊椎动物史上咬合力最强的动物 053
- 熏了它!熏了它!熏了它! 057

CHAPTER

3

汤 江西食材之精髓,白果炖小盗龙

- 银杏叶上的科学精神 063
- 银杏已经走过了2.7亿年 064
- 匪夷所思的四翼飞天恐龙 067
- 吃完龙肉一定要记得饮龙汤 071

奶白色的韩式犄犄嘴龙尾汤

- 托儿所的恐怖袭击 074
- 长着鸟喙的小“石狗” 077
- 可媲美牛尾的白垩纪食材 079
- 通往奶白汤色的成功之路 081

鲜嫩肥香的海口鱼炒蛋

- 穿梭 5 亿年的时光 087
- 生命史上的最迅速、最宏大、最深远 088
- 脊椎动物演化的大幕在徐徐拉开 091
- 我们真的逮到了一条鱼！ 092
- 做一道“前寒武之春”吧！ 095

费力制作原味烤奇虾

- 龙虾一度是正牌的贫民食物 098
- 在龙虾州大啖龙虾 100
- 好一条奇怪的虾子！ 102
- “五”，周桂琴的幸运数字 105
- 挖个大坑埋奇虾 107

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 109
- 被誉为“天下第一鲜”的双壳动物 114
- 从开蚝刀开始，拆解大瓦蛤 116

东瀛来风，金黄炸嫩的托斯特巨蛸烧

- 大王乌贼的恐怖传说 120
- 最大的无脊椎动物——大王酸浆乌贼 122
- 头足动物的分类指南 123
- 沦为佳肴的史前亲戚 125

章鱼烧,大阪第一美味! 128

爽口弹牙的鱼龙肉丸

追寻史前大洪水的铁证 131

别了,励志形态的玛丽·安宁 133

最早成功重返大海的爬行类 138

潮州牛肉丸的启发 139

主菜：禽鸟肉类

CHAPTER

5

HOW ARE YOU TODAY?请来一份炸暴龙

上帝创造了炸鸡 145

暴龙,古生物史上的最强偶像 147

地狱溪的意外发现 149

《侏罗纪公园》将真实上演? 153

鸡肉是暴龙肉最好的替代品 155

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 157

连风神也嫉妒的物种 161

三毛和荷西成婚的地方 164

卡都特色的辛香小炒狗鳄肉

重获生机的短吻鳄 168

美国人最喜欢你点鳄鱼肉了! 171

撒哈拉沙漠的史前鳄鱼帮 173

挑战美国版的“川菜”! 176

火辣辣的馋嘴魔蟾

青蛙是“益虫” 179

馋嘴蛙的老花子传说 180

“准备吃光所有东西”的牛蛙 182

马达加斯加的魔鬼蟾蜍 184

做馋嘴魔蟾请一定记得加丝瓜 188

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 190

鸵鸟的 Cosplay 191

似鸟龙类的荤素之争 194

驱走冬季凉意的是火锅 197

生煎猛犸象腿肉片

“你不敢吃的 100 种食物”之 31 号 201

缔造历史的亚当斯标本 206

一头身披长毛的幼猛犸象 208

各种悲剧的加克夫标本 209

猛犸象的防寒秘诀 210

跋 一本穿越时空的菜谱 / 黑衣 213

序一

P R E F A C E

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、殳俏等聚会，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：羡慕嫉妒恨。

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！

序二

P R E F A C E

史前厨房的后厨机密

爻 俏

邢立达是那种会让我肃然起敬又忍俊不禁的小伙子。说肃然起敬,是因为他全情投入恐龙事业。一个年轻人呀,总在荒山野地里跑来跑去,满地找恐龙化石、恐龙蛋化石、恐龙脚印化石神马的,让我这个曾经学历史专业,曾经也动过念头要做田野考古,但最终还是屈服于贪图享乐的人惭愧不已。说忍俊不禁,则是因为他跟恐龙打了那么多年交道,荣誉和成果加身,却没有就此也把自己变成一块化石。相反,他朝气蓬勃到不行,随口就是一个笑话,随手就是一个涂鸦,并且时不时要做点疯狂的事情,让你觉得,一位正儿八经的科学家——古生物学家,也是可以这么无厘头的。

最近邢立达做的最无厘头的事情,是和另外两位年轻的古生物研究者吃了一块来自四千多年前的解冻猛犸肉,并且在微博上全程直播煎肉和吃肉的过程。话说第一个吃螃蟹的都可以被称为勇士了,那第一个吃猛犸肉的可要被称做什么好呢?

这样吧,与其称之为“千万倍的勇士”,不如就直接借用猛犸的猛字,称之为“猛士”吧。真正的猛士,敢于直面跌宕的人生,敢于正视冰冻的兽肉,这是怎样的大胆者和幸福者?总之,在那直播的8小时中,猛士们有的郁闷,有的狂吐,剩下邢猛士,尤其淡定,不仅淡定,还泛出了淡淡的诗意,就像宁财神老师发给他的信息中所写的:“8小时过去了,有没有觉得头晕耳热,浑身奇痒,感觉像有很多毛发要从皮下长出来?有没有感觉浑身充满了力量?有没有光着膀子冲到-20℃的室外的冲动?有没有感觉犬齿的齿根部位很肿胀,似乎有很长很大很粗的牙齿要顶出来……如果有,请打开DV,让大家共同见证 *Mammuthusman*(猛犸人)的诞生。”

当然,最终邢立达没有变成猛犸人,他只是淡然地,以一种让人望而兴叹的方式,默默站到了全球食物链的顶端。并且,他还写了本书——您正在读的这本。书里面会有更多的“猛士食谱”,只要您的心脏和肠胃都够结实,大可以在午后泡杯红茶,就着小点心,看邢立达在书中跟您大写特写他的十分熟猛犸象肉排、史前巨型蛤蜊蛋花汤、海底椰雪梨煲始祖鸟,或是黑鱼子酱蒸恐龙蛋羹。这些菜式的味道如何,说实在的,邢立达还没有请我吃过(必须请客啊!),但我倒是经常看他在微博上给自己炸个薯条,做个三明治,或是给老婆烤个爱心小蛋糕什么的,非常温柔,非常细心,所以由这位“史前大厨”搞出来的“史前菜谱”,可行性方面应该也是没问题的。并且,史前尚无

污染问题,想来这史前菜系除了有点儿皮糙肉厚、分量过大之外,应该还是能够很好地成为我们现代人的精神食粮的。

最后,祝福邢立达升级成为爸爸。说起来,没有一个小朋友会不喜欢恐龙的,所以当了爸爸之后的邢立达,一定更能发挥他善于逗趣的科学精神,更好地逗乐和培养下一代。作为一个被自己女儿称为“霸王龙妈妈”的人,我一直这样深深地相信着。

自序

P R E F A C E

“吃货”的终极盛宴

邢立达

潮州人是中国人中颇具传奇色彩的一个族群，本处于“国角省尾”的不起眼小地方，却因其聪明的才智、出众的经商能力和遍布世界的华侨，创造出很多带有传奇色彩的成就。但对于寻常潮州人来说，这座小城市所带来的，更多的是暖暖亲情以及闻名海内外的潮州菜。

呱呱坠地时，家族对我寄予了极大的期望，后来我才知道自己是长子长孙长曾孙。因此，我的地位飙升，从记事起，一直得到全家人的悉心照顾。奶奶专门提前退休来照顾我，给我准备最好的房间、最好的食物，给了我最好的爱。

家里辈分最高的是曾祖父，我口中的“老爷爷”。老爷爷生于清末，家里曾有良田万顷，用他的话说：“看，过了韩江，那边的地以前都是我们家的。”老爷爷自然就是地主家的大少爷，吃穿都是上品，平时收藏古董，玩摄影。不过，老爷爷并不是坐吃山空的败家子，成年后他做起了药材生意，鼎盛时期，分号遍及

整个潮汕地区。可惜，好景不长，社会的动荡，让华夏大地上无人能免受磨难。后来，老爷爷成为人民政府治下一个小学的教员，寄希望于下一代，无论是自己的，还是教室中的。

我的童年，恰好是在改革开放的早期阶段，物质还不太丰富，但老爷爷总是能把“吃”上升为一种精致的生活态度。记得我们在葡萄架下，慢悠悠地剥“地豆”（花生），花生会留下半边的壳，里面坐着两个花生仁，唤做“地豆船”。从《醉渔晚唱》到《火烧赤壁》，“地豆船”搭载着数不清的故事。而老爷爷推着“地豆船”，慢慢划进我当时幼小的心灵，贴于灵璧之上的，也包括了不糟蹋、不将就，要尊重和享受食物的奥义。

至于恐龙，我也不知道具体是什么时候迷上了这些史前怪兽。是小学时代的我，骑着自行车横穿潮州城，寻找一副总也收集不齐的恐龙贴纸？是妈妈讲过的《十万个为什么》里面的奇妙的马门溪龙？还是当年天天追着看的《恐龙特急克塞号》？现在已经不得而知了。

当我有足够的能力外出闯荡时，我毫不犹豫地开展了在华夏大地寻龙的计划。慢慢地，我的足迹遍布祖国各地，紧接着又迈出了国门。此间多年，我参观了无数个恐龙博物馆、地质公园，也参加了不少次著名的恐龙挖掘。这其中的恐龙妙事自然无穷尽，而同样有意思的则是各地的美食。世界之大，食派之多，食材之奇，令人拍案叫绝。

两年前，当我漂在北京时，老友开玩笑说，你这么喜欢吃，

不妨告诉我们恐龙能怎么吃。说者无意，听者有心，这确实不失为一个绝好的创意，于是我陆陆续续撰写了多篇以此为主题的文章。后来蒙科学松鼠会庄小哥厚爱，这位集美丽与智慧于一身的文艺女生多次悉心指导文稿修正，如今总算完成全稿。如果说收获，那一定是在创作期间认识了一大票“吃货”，典型的有老在半夜问“哪儿有好吃的”的宁财神、被宝宝称为“霸王龙妈妈”的妥俏、对食物充满纯爱的 Andy、常常在深夜追忆故乡小吃的小师妹李艾等，真是天下吃货是一家。

更令人忍俊不禁的是，当我纠结于书名之际在微博上提了一句，短短几十分钟内网友们便贡献了近千个书名，其中不乏一些神来之笔，他们上辈子恐怕都是伤不起的美食家、古生物学家加文学家吧！那些美妙的想象纷飞在眼前，令人感动不已，无奈无法一一采纳，从中选取了一些放在衬页上，充当这份史前大餐的奇幻调味品吧！

希望这本书能为大家带来一段混杂着恐龙新知旧识、科学史八卦、世界各地风味美食的休闲之旅。我在茫茫古生物中，苦心寻找最接近于现代食材的动植物，虚拟着“煮只恐龙做大餐”，希望你真正体会到当古生物学与美食碰撞在一起时的那种奇妙。现在，请随我走进史前大厨房吧！

于埃德蒙顿，加拿大

2011/2/28

CHAPTER 1

恐龙编年史上的 圣餐

让光阴拨回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……