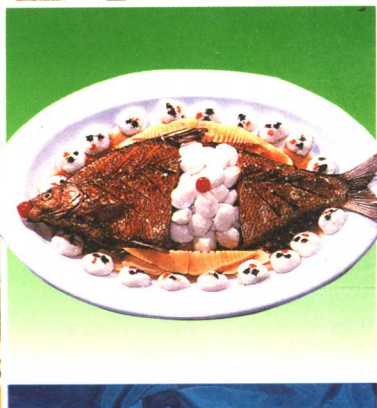
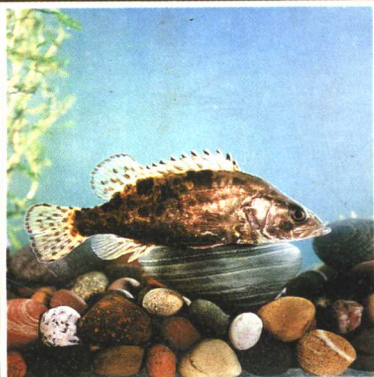
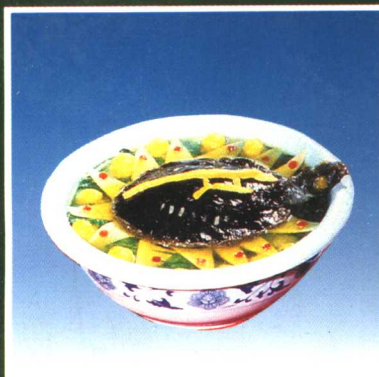


中华淡水鱼鲜谱

陈光新 汪建国 编著
陈 炜 贺习耀



中华淡水鱼鲜谱

陈光新 陈 炜 编著
汪建国 贺习耀

中国商业出版社

(京)新登字 073 号

责任编辑:乔 杰
责任校对:陈 曲

中华淡水鱼鲜谱

陈光新 陈 炜 编著
汪建国 贺习耀

*

中国商业出版社出版发行
(北京广安门内报国寺1号)

邮政编码:100053

新华书店总店科技发行所经销
中国人民解放军第2207工厂印刷

*

787×1092毫米16开 38.5印张 955千字
1993年11月第1版 1993年11月第1次印刷

印数:1-2600册 定价:37.00元

ISBN 7-5044-1531-6/TS·196

赞《中华淡水鱼鲜谱》(序)

由陈光新、陈炜、汪建国、贺习耀四同志通力协作合编的《中华淡水鱼鲜谱》，是一本烹调、饮食利用淡水水鲜的大全性的书，图文并茂，网罗无遗，兼具知识、欣赏、实用三项功能的煌煌巨构。中国人向有“万宝全书”的追求，宇宙万物，实难兼备。可是，在一个专题方面作出努力，未必不可办到。这本书也许可以作为一个例子。

据说人类原是水生动物，是由水中走上陆地的。许多科学家对此作了很多研究，写了不少论文，例证虽有，结论渺茫。倒是人类吃水产的动植物很有办法，历史上可以上溯到几十万年以前，至今，不少考古遗存中的水生动物骸骨，众多的贝丘遗址，足可说明问题。渔与猎的诞生时间相距不远，远古的渔具有些至今仍在一些地方显示其威力。养鱼、养贝等等，更足以反映人类在水生动物利用上的智慧。开辟了这一方面的食物资源，实在是一个了不起的成就。虽然，熊也能在乱石滩中抓大麻哈鱼，水獭之类可以利用石块敲开贝壳，鱼狗等等从水中叨、攫鱼类，这都只是随机的求食，比起人来，差远了。

中华民族爱吃鱼类及贝类等等水鲜。鱼是祥瑞、丰裕的象征，龟拟长寿，贝则干脆当钱来用。这都是在做与吃的过程中认识的，所以，有些便成了图腾，有些作为餐具上的装饰图案。齐家文化陶盆上的鱼形人面图，其构思之美妙，令人拍案叫绝。以后的鱼珮、鱼璧，都堪视为珍宝。吃鱼吃久了，便出现了“年年有鱼”、“鱼水好合”等等观念。也许有一段历史鱼多得不得了，吃不完可以存起来，大大解除了渔猎求生之艰苦，才形成了“余”的认识，从鱼而衍生出富裕之义。繁体字的“馥”，便是从“食”旁，假借了个同音的“余”来替代了“鱼”。这个时代早已成为遥远的过去，可这种希冀与企求却牢牢地一代代地流传下来而未被淡忘，连难得有鱼吃的西北高原有些地方，也要用木头刻条鱼来表达追求富裕的强烈愿望，说是根深蒂固，大概是不过份的吧。这是中华民族与鱼结下不解之缘的一个方面。

从古今文献资料中可以看出,鱼及水鲜的记述十分丰富,自原始的甲骨文始,几千年直至今今,有关记载举不胜举。有意思的是古人也爱吃水鲜,并且吃出了学问,至今仍使人咀嚼回味,如《论语》的“鱼馁而肉败不食”;《孟子》的“谷与鱼鳖不可胜食”;《老子》的“治大国若烹小鲜”;《庄子》的“筌者所以在鱼”等等。鱼鲜之美,看来不只在于口腹之欲,味外之味,尤堪细细品评。人说吃鱼鲜多者智,是从鱼鲜之类蛋白质、卵磷脂之类营养物质考虑的,这是微观的,物质的,恐怕确有其效,我想还有宏观的、精神的作用,鱼鲜吃多了也会启发人的智慧。先秦学者能做到,难道我们就只会吃而不会想吗?这也许又要令某些死抱住自然科学来指手划脚的所谓学者沮丧。可惜毫无办法,事实如此。

鱼鲜有咸水、淡水之分。淡水鱼鲜别是一番滋味。这本书正好为您服务,个中滋味,待您细细品赏。我谨尽介绍之责而已。

聂凤乔识

1991. 7. 25. 北京。

目 录

第一编 绪论	(1)
第一章 我国的淡水鱼鲜资源	(1)
第一节 得天独厚的自然环境	(1)
(一)地形	(2)
(二)气候	(2)
(三)海涂	(3)
(四)水系	(3)
第二节 水产品的开发及利用	(4)
(一)远古时期	(4)
(二)夏商周春秋战国时期	(4)
(三)秦汉魏晋南北朝时期	(5)
(四)隋唐五代宋金元时期	(5)
(五)明清时期	(6)
第三节 量多质优的淡水鱼鲜品	(7)
(一)淡水鱼	(8)
(二)其它淡水产品	(8)
第二章 淡水鱼鲜品的生物学属性	(10)
第一节 鱼类	(10)
(一)圆口纲	(10)
(二)鱼纲	(10)
第二节 甲壳类	(11)
第三节 爬行类	(11)
第四节 两栖类	(12)
第五节 贝类	(12)
第六节 环节动物类	(13)
第七节 腔肠动物类	(13)
第三章 淡水鱼鲜品的经济意义	(14)
第一节 各种水产品的用途	(14)
(一)鱼类的用途	(14)
(二)甲壳类的用途	(15)
(三)爬行类的用途	(15)

(四)两栖类的用途	(15)
(五)贝类的用途	(15)
第二节 鱼体各部位的营养价值	(16)
(一)鱼肌肉	(16)
(二)鱼脂肪	(16)
(三)鱼卵和精巢	(17)
(四)鱼皮、鱼骨和鱼鳍	(17)
(五)鱼胆和鱼肝	(17)
(六)鱼鳔	(18)
第三节 部分鱼鲜品的疗效	(18)
第四章 淡水鱼鲜品的品质鉴别	(20)
第一节 鲜活鱼品的检验	(20)
(一)感官检验	(20)
(二)生物化学检验	(21)
(三)微生物学检验	(22)
第二节 鱼品腐败的预防	(22)
(一)鱼品腐败的原因	(22)
(二)预防腐败的措施	(23)
第三节 病变鱼品的认定	(23)
(一)皮肤性鱼病	(24)
(二)寄生于鳃部的鱼病	(25)
(三)内脏器官的鱼病	(25)
第四节 污染鱼品的识别	(26)
(一)鱼鲜品污染的原因	(26)
(二)鱼鲜品的化学性污染	(26)
第五章 含毒水产品的食用处理	(28)
第一节 鱼品自然毒的食用处理	(28)
(一)肉毒鱼类的食用处理	(28)
(二)鲐毒鱼类的食用处理	(29)
(三)卵毒鱼类的食用处理	(30)
(四)胆毒鱼类的食用处理	(30)
(五)肝毒鱼类的食用处理	(31)
(六)血毒鱼类的食用处理	(31)
(七)粘液毒鱼类的食用处理	(31)
(八)含高组胺鱼类的食用处理	(31)
第二节 其它水产品自然毒的食用处理	(32)
(一)贝类麻痹毒的食用处理	(32)
(二)螺鲍嗜焦毒素的食用处理	(33)
(三)蟾蜍毒的处理	(33)

第六章 淡水鱼鲜品的保鲜与储运	(34)
第一节 水产品的活体保鲜	(34)
(一)控制密度	(34)
(二)保证供氧量	(35)
(三)挑选鱼种	(35)
(四)休眠活养	(35)
第二节 水产品的简易保鲜	(35)
(一)生食水产品简易保鲜	(36)
(二)熟食水产品简易保鲜	(36)
第三节 水产品的运输保鲜	(36)
(一)粘液的保护	(37)
(二)运输工具的选用	(37)
(三)采用科学的方法	(37)
第四节 水产品的冰冻保鲜	(37)
(一)鱼品的冷却	(38)
(二)鱼品的冻结	(38)
(三)其它水产品的冰冻保鲜	(38)
第七章 淡水鱼鲜品的烹调工艺	(39)
第一节 水产品的烹饪运用	(39)
(一)鱼类的调理	(39)
(二)甲壳类的调理	(40)
(三)爬行类的调理	(40)
(四)两栖类的调理	(40)
(五)贝类的调理	(40)
(六)其它类的调理	(41)
第二节 鱼鲜菜的烹调常规	(41)
(一)鱼鲜菜的选料与组配	(41)
(二)鱼鲜菜的刀工与造型	(42)
(三)鱼鲜菜的施水与调味	(42)
(四)鱼鲜菜的加热与烹制	(43)
第三节 鱼鲜菜的特殊工艺	(44)
(一)解冻	(44)
(二)出骨	(44)
(三)制茸	(45)
(四)去腥	(45)
(五)控火与勾芡	(46)

第二编 各类淡水鱼及其菜式 (47)

第一章 名贵鱼类 (50)

第一节 广布性鱼品 (51)

- (一) 鲢(附菜例 8) (56)
- (二) 长吻鮠(附菜例 7) (60)
- (三) 河鲀(附菜例 4) (64)
- (四) 鳊(附菜例 28) (79)
- (五) 栉虾虎鱼(附菜例 4) (82)
- (六) 松江鲈(附菜例 5) (85)
- (七) 团头鲂(附菜例 5) (89)
- (八) 胭脂鱼(附菜例 2) (91)

第二节 区域性鱼品 (91)

- (一) 赤虹(附菜例 2) (91)
- (二) 花鳊(附菜例 5) (93)
- (三) 斑鳊(附菜例 2) (96)
- (四) 月鳊(附菜例 2) (97)
- (五) 石爬鮠(附菜例 2) (99)
- (六) 鳊白鱼(附菜例 3) (101)
- (七) 金线鲃(附菜例 2) (103)
- (八) 中国结鱼(附菜例 3) (105)
- (九) 多鳞铲颌鱼(附菜例 2) (107)
- (十) 卷口鱼(附菜例 3) (109)
- (十一) 直口鲮(附菜例 2) (111)
- (十二) 异华鲮(附菜例 1) (113)
- (十三) 墨头鱼(附菜例 1) (114)
- (十四) 东方墨头鱼(附菜例 2) (115)
- (十五) 唇鱼(附菜例 2) (116)
- (十六) 泉水鱼(附菜例 2) (118)

第二章 湖塘池库养殖鱼类 (120)

第一节 广布性鱼品 (121)

- (一) 鲤(附菜例 17) (121)
- (二) 鲫(附菜例 10) (130)
- (三) 银鲫(附菜例 4) (136)
- (四) 青鱼(附菜例 19) (139)
- (五) 草鱼(附菜例 15) (149)
- (六) 鲢(附菜例 6) (158)
- (七) 鳙(附菜例 5) (162)

(八)细鳞鲟(附菜例 1)	(165)
第二节 区域性鱼品	(166)
(一)香鱼(附菜例 2)	(166)
(二)虹鳟(附菜例 2)	(168)
(三)池沼公鱼(附菜例 2)	(170)
(四)罗非鱼(附菜例 2)	(172)
(五)鲮(附菜例 3)	(174)
(六)短盖巨脂鲤(附菜例 2)	(176)
(七)须鲫(附菜例 6)	(178)
(八)胡鲶(附菜例 2)	(181)
第三章 冷水性经济鱼类	(184)
第一节 大型鱼品	(184)
(一)鳇(附菜例 6)	(184)
(二)鲟(附菜例 3)	(188)
(三)中华鲟(附菜例 3)	(190)
(四)长江鲟(附菜例 2)	(193)
(五)白鲟(附菜例 2)	(195)
(六)哲罗鱼(附菜例 2)	(197)
(七)大麻哈鱼(附菜例 4)	(199)
(八)江鳕(附菜例 2)	(202)
(九)狗鱼(附菜例 2)	(204)
第二节 中、小型鱼品	(206)
(一)七鳃鳗(附菜例 2)	(206)
(二)细鳞鱼(附菜例 2)	(208)
(三)北鲑(附菜例 2)	(210)
(四)乌苏里白鲑(附菜例 2)	(211)
(五)黑龙江茴鱼(附菜例 2)	(213)
(六)河鲈(附菜例 2)	(215)
(七)鲈塘鳢(附菜例 1)	(217)
(八)东方真鲷(附菜例 4)	(218)
(九)湖拟鲤(附菜例 1)	(221)
(十)雅罗鱼(附菜例 4)	(222)
(十一)圆腹雅罗鱼(附菜例 1)	(223)
(十二)贝加尔湖雅罗鱼(附菜例 1)	(224)
(十三)拟赤梢鱼(附菜例 1)	(225)
(十四)丁鲷(附菜例 2)	(226)
第四章 暖水性广分布经济鱼类	(228)
第一节 大型鱼品	(228)
(一)鳊(附菜例 5)	(228)

(二) 鳊(附菜例 8)	(232)
(三) 鲢(附菜例 4)	(237)
(四) 鲟(附菜例 2)	(240)
(五) 刺鲃(附菜例 2)	(242)
(六) 中华倒刺鲃(附菜例 1)	(243)
第二节 中型鱼品	(244)
(一) 马鲤(附菜例 5)	(244)
(二) 黄鳊(附菜例 19)	(248)
(三) 长春鳊(附菜例 4)	(258)
(四) 三角鲂(附菜例 3)	(261)
(五) 翘嘴红鲌(附菜例 5)	(263)
(六) 蒙古红鲌(附菜例 2)	(266)
(七) 青梢红鲌(附菜例 2)	(268)
(八) 拟尖头红鲌(附菜例 2)	(269)
(九) 红鳍鲌(附菜例 2)	(271)
(十) 铜鱼(附菜例 4)	(273)
(十一) 赤眼鲮(附菜例 2)	(276)
(十二) 鳊(附菜例 2)	(277)
(十三) 大鳍鲮(附菜例 2)	(279)
(十四) 斑鲮(附菜例 2)	(280)
(十五) 长薄鲮(附菜例 2)	(282)
第三节 小型鱼品	(283)
(一) 长江间银鱼(附菜例 5)	(283)
(二) 太湖新银鱼(附菜例 3)	(287)
(三) 粗唇鲮(附菜例 1)	(289)
(四) 拟鲮(附菜例 2)	(290)
(五) 沙塘鳊(附菜例 1)	(292)
(六) 黄颡鱼(附菜例 2)	(293)
(七) 银鲮(附菜例 1)	(293)
(八) 黄尾鲮(附菜例 3)	(296)
(九) 鲮(附菜例 1)	(298)
(十) 油鲮(附菜例 1)	(299)
(十一) 花鲮(附菜例 1)	(300)
(十二) 泥鲮(附菜例 3)	(301)
第四节 沿海洄游鱼品	(304)
(一) 鲚(附菜例 3)	(304)
(二) 凤鲚(附菜例 2)	(306)
(三) 七丝鲚(附菜例 2)	(308)
(四) 短颌鲚(附菜例 2)	(309)

(五)花鲈(附菜例 2)	(311)
(六)尖头塘鳢(附菜例 2)	(313)
(七)乌塘鳢(附菜例 2)	(315)
(八)窄体舌鳎(附菜例 2)	(316)
(九)鳙(附菜例 2)	(318)
(十)鲮(附菜例 1)	(320)
第五章 内陆山区及高原水体经济鱼类	(322)
第一节 山区水体鱼品	(322)
(一)鲈鲤(附菜例 2)	(322)
(二)似鲮(附菜例 4)	(324)
(三)岩原鲤(附菜例 4)	(327)
(四)乌原鲤(附菜例 3)	(330)
(五)大头鲤(附菜例 3)	(332)
(六)白甲鱼(附菜例 1)	(334)
(七)南方白甲鱼(附菜例 2)	(335)
(八)四川白甲鱼(附菜例 3)	(337)
(九)叶结鱼(附菜例 1)	(339)
(十)瓣结鱼(附菜例 1)	(340)
(十一)华鲮(附菜例 3)	(341)
(十二)盆唇华鲮(附菜例 2)	(344)
(十三)四须盘鮠(附菜例 1)	(345)
(十四)倒刺鲃(附菜例 1)	(346)
第二节 晶高原水体鱼品	(347)
(一)青海湖裸鲤(附菜例 5)	(347)
(二)新疆裸重唇鱼(附菜例 2)	(351)
(三)厚唇裸重唇鱼(附菜例 1)	(353)
(四)软刺裸裂尻鱼(附菜例 1)	(354)
(五)齐口裂腹鱼(附菜例 2)	(356)
(六)重口裂腹鱼(附菜例 2)	(358)
(七)大理裂腹鱼(附菜例 3)	(360)
第六章 其它小杂鱼类	(363)
第一节 平川小杂鱼品	(363)
(一)攀鲈(附菜例 2)	(363)
(二)逆鱼(附菜例 1)	(365)
(三)麦穗鱼(附菜例 2)	(366)
(四)华鳊(附菜例 1)	(368)
(五)银鮠(附菜例 1)	(369)
(六)蛇鮠(附菜例 1)	(369)
(七)吻鮠(附菜例 1)	(370)

(八)棒花鱼(附菜例 1)	(371)
(九)银飘鱼(附菜例 1)	(372)
(十)寡鳞飘鱼(附菜例 1)	(373)
(十一)鳢(附菜例 3)	(374)
第二节 山坝小杂鱼品	(376)
(一)光唇鱼(附菜例 1)	(376)
(二)虹彩光唇鱼(附菜例 1)	(377)
(三)云南光唇鱼(附菜例 1)	(378)
(四)纹唇鱼(附菜例 1)	(379)
(五)华鳊(附菜例 1)	(380)
(六)马口鱼(附菜例 1)	(381)
(七)宽鳍鱲(附菜例 1)	(382)
(八)刺鲃(附菜例 2)	(383)
(九)大刺鲃(附菜例 2)	(385)
第三编 其它淡水产品及其菜式	(387)
第一章 甲壳动物类	(388)
第一节 虾类	(388)
(一)克氏螯虾(附菜例 6)	(388)
(二)日本沼虾(附菜例 6)	(393)
(三)罗氏沼虾(附菜例 6)	(397)
(四)秀丽白虾(附菜例 5)	(401)
(五)安氏白虾(附菜例 5)	(404)
(六)中华新米虾(附菜例 5)	(407)
(七)中华小长臂虾(附菜例 5)	(410)
第二节 蟹类	(413)
中华绒螯蟹(附菜例 27)	(413)
第二章 爬行动物类	(429)
第一节 龟类	(429)
(一)乌龟(附菜例 3)	(429)
(二)平胸龟(附菜例 3)	(432)
(三)黄喉水龟(附菜例 3)	(434)
(四)黄缘闭壳龟(附菜例 2)	(436)
第二节 鳖类	(438)
(一)鳖(附菜例 29)	(438)
(二)山瑞鳖(附菜例 5)	(454)
第三节 蛇类	(458)
(一)蛇类综述	(458)

(二) 蟒蛇(附菜例 1)	(459)
(三) 赤链蛇(附菜例 1)	(460)
(四) 黑眉锦蛇(附菜例 1)	(460)
(五) 红点锦蛇(附菜例 1)	(461)
(六) 水赤链游蛇(附菜例 1)	(462)
(七) 乌梢蛇(附菜例 1)	(463)
(八) 中国水蛇(附菜例 1)	(464)
(九) 金环蛇(附菜例 1)	(465)
(十) 银环蛇(附菜例 1)	(466)
(十一) 眼镜蛇(附菜例 1)	(467)
(十二) 五步蛇(附菜例 1)	(468)
(十三) 蝮蛇(附菜例 1)	(469)
(十四) 烙铁头(附菜例 1)	(479)
(十五) 竹叶青(附菜例 1)	(471)
第三章 两栖动物类	(473)
第一节 鲵类	(473)
(一) 大鲵(附菜例 10)	(473)
第二节 蛙类	(480)
(一) 黑斑蛙(附菜例 3)	(480)
(二) 沼蛙(附菜例 5)	(482)
(三) 棘胸蛙(附菜例 7)	(485)
(四) 棘腹蛙(附菜例 3)	(489)
(五) 中国林蛙(附菜例 6)	(492)
(六) 泽蛙(附菜例 3)	(496)
(七) 美国牛蛙(附菜例 2)	(498)
(八) 虎纹蛙(附菜例 5)	(500)
第四章 软体动物类	(504)
第一节 蚌蛭类	(505)
(一) 褶纹冠蚌(附菜例 2)	(505)
(二) 扭蚌(附菜例 1)	(507)
(三) 圆顶珠蚌(附菜例 2)	(508)
(四) 三角帆蚌(附菜例 2)	(510)
(五) 射线裂脊蚌(附菜例 2)	(512)
(六) 背脊丽蚌(附菜例 1)	(514)
(七) 背角无齿蚌(附菜例 1)	(515)
(八) 圆背角无齿蚌(附菜例 1)	(517)
(九) 蚶形无齿蚌(附菜例 1)	(518)
(十) 橄榄蛭蚌(附菜例 3)	(519)
(十一) 中国淡水蛭(附菜例 2)	(521)

第二节 螺类.....	(522)
(一)中国圆田螺(附菜例 2)	(522)
(二)中华圆田螺(附菜例 2)	(525)
(三)方形环棱螺(附菜例 1)	(526)
(四)梨形环棱螺(附菜例 2)	(527)
(五)铜锈环棱螺(附菜例 2)	(529)
(六)螺蛳(附菜例 4)	(530)
(七)福寿螺(附菜例 3)	(533)
第三节 蜗牛类.....	(535)
(一)褐云玛瑙螺(附菜例 6)	(535)
第五章 其它动物类.....	(540)
第一节 环节动物.....	(541)
(一)环毛蚓(附菜例 3)	(541)
第二节 腔肠动物.....	(544)
(一)桃花水母(附菜例 1)	(544)
第四编 检索资料	(547)
附录一 中国淡水鱼鲜资源分布表.....	(547)
(一)食用淡水鱼类资源分布表.....	(548)
(二)食用甲壳类资源分布表.....	(558)
(三)食用爬行类资源分布表.....	(558)
(四)食用两栖类资源分布表.....	(559)
(五)食用贝类资源分布表.....	(560)
(六)其它食用水鲜品资源分布表.....	(561)
附录二 淡水鱼鲜品的营养成分.....	(562)
(一)部分鱼鲜品的一般营养成分.....	(563)
(二)部分鱼鲜品的氨基酸含量.....	(565)
(三)部分鱼鲜品胆固醇含量.....	(566)
(四)部分鱼鲜品脂肪酸组成.....	(567)
(五)部分鱼鲜品钾、钠、镁、氯含量	(567)
附录三 淡水鱼鲜品食疗方剂辑录.....	(568)
(一)鱼类食疗方剂.....	(568)
(二)甲壳类食疗方剂.....	(572)
(三)爬行类食疗方剂.....	(572)
(四)两栖类食疗方剂.....	(573)
(五)贝类食疗方剂.....	(574)
附录四 各地鱼鲜菜、鱼席、鱼餐馆一览表.....	(576)
(一)各地著名鱼鲜菜.....	(577)

(二)各地风味鱼席.....	(579)
(三)各地特色鱼餐馆.....	(585)
附录五 淡水鱼鲜菜研究资料汇编.....	(589)
(一)近年出版的有关鱼鲜菜谱.....	(589)
(二)近年发表的鱼鲜烹调论文.....	(590)
(三)本书征引文献与参考书目.....	(591)

第一编 绪 论

我国幅员辽阔,物华天宝,有着富庶的山川丘原和江河湖海,加之地跨温、热两带,光照充足,雨水丰沛,适宜于动植物的繁衍生长,因此自古便是以农为本、以农立国。农业文明的历史长达 6000 余年,农林牧副渔各业一向兴旺发达。在中华民族 11 亿人赖以生存的食物资源中,品类众多,质地优异、取用不竭的淡水鱼鲜品提供了丰富的动物蛋白和多样营养物质,在“菜篮子”中占有显著的位置,历来受到重视。长期以来,我国科学工作者致力于淡水鱼鲜品的驯化与养殖,不断繁育新品种,取得举世瞩目的成果;医学工作者努力探索淡水鱼鲜品的营养价值和药理功效,总结出卓有成效的检测方法与食疗偏方;历代厨师潜心钻研淡水鱼鲜品的烹调技术,创造了数以千计的精美鱼鲜菜;文人学士和美食家撰写出众多的鱼鲜诗文及菜谱,丰富和发展了中国的饮食文化。这都为“烹饪王国”的桂冠,缀上许多华丽芳香的花束。

为了帮助广大读者(特别是中青年厨师、饮食服务院校教师、烹饪爱好者、渔业战线职工以及家庭主男与主妇)更好地掌握淡水鱼鲜品的生态特征和调制技巧,我们在本书第一编《绪论》中将阐述“我国的淡水鱼鲜资源”、“淡水鱼鲜品的生物学属性”、“淡水鱼鲜品的经济意义”、“淡水鱼鲜品的品质鉴定”、“含毒水产品的食用处理”、“淡水鱼鲜品的保鲜与储运”、“淡水鱼鲜品的烹调工艺”等 7 个方面的基本理论和有关知识,作为统帅第二、三、四编的总纲。由于本书内容涉及到鱼类、甲壳类、爬行类、两栖类、贝类、环节类、腔肠类等 7 个大的水生或半水生动物种群,包容甚广;加之对于 205 种淡水鱼鲜品和 658 种淡水鱼鲜菜后文均有专题逐一介绍,因此《绪论》部分力求举纲张目,避免重复,仅从原理上进行阐述,多从宏观上进行分析归纳,以便能起到束水分流、驾驭全书的导读作用。

第一章 我国的淡水鱼鲜资源

我国既是一个农业大国,又是一个渔业大国。与其它国家相比,我国的海洋鱼鲜资源和淡水鱼鲜资源都极其丰富。其中,淡水鱼鲜资源的丰富集中反映在 3 个方面:一、有得天独厚的淡水鱼鲜生存环境;二、一贯重视水产资源的开发与利用;三、淡水鱼鲜的种群之多,质量之好,产量之高,均居于世界前列。

第一节 得天独厚的自然环境

以疆域论,我国是亚洲第一大国,世界第三大国。960 万平方公里富饶的国土,在地形上,气候上,海涂上,水系上都为淡水鱼鲜品的生存提供了有利条件,使之能够充分栖息生长,种族繁衍不绝。