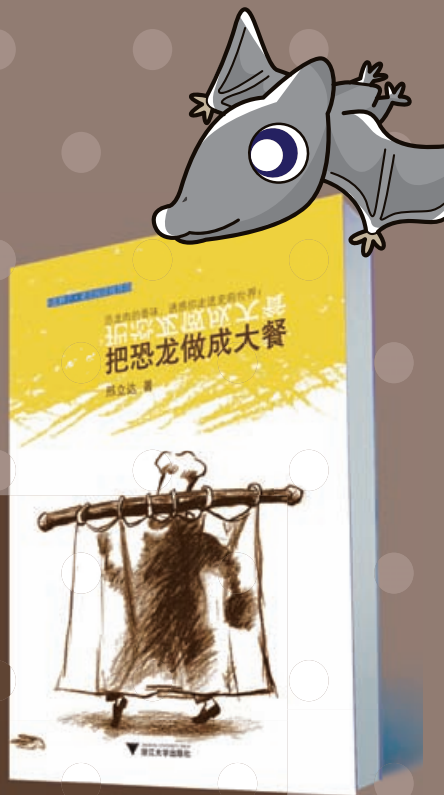


我在50余年的职业生涯中遇到过五花八门的恐龙创意，
但把恐龙做成菜还是第一次，东方小伙子的绝妙创意让我
惊叹不已！

——杰克·霍纳古生物学家，《侏罗纪公园》总顾问

舌尖上的恐龙

撰文 桑新华



仰慕邢立达很久了，却没想到他是一个货真价实的“吃货”。想当初，他冒着生命危险吃猛犸肉的时候，我还真被他为科学献身的精神所感动。现在想想，感觉有点上当受骗，吃货本性使然，是否和科学无关？

《把恐龙做成大餐》不仅仅描写了以恐龙为食材所涉及的烹调方式，它同时还包括了大量史前生物学知识以及与它们相关联的现代生物在各地的美食文化。看着书上介绍的道道大餐，想象着一个又一个美食画面：原味烤奇虾、瓦蛤刺身、辛香小炒狗鳄肉、馋嘴魔蟾……同时，邢立达边流着口水、咽着唾沫，边在电脑前码字的画面也浮现在我的面前。

在这本书里，邢立达先不说为那些古生物所设计的烹调方式，而是先带我们到1853年的除夕夜，这里有恐龙编年史上的第一顿圣餐。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，诸位古生物学者正在以他们的方式迎接新年。除了这个禽龙模型外，这顿饭的菜谱也是亮点。

菜品一共七多样：

第一轮是汤，包括仿鳖汤、肉冻羹和野兔汤。

第二轮是鱼，有蚝汁鳕鱼扒、牙鳕鱼排和荷兰汁比目鱼。

第三轮是主菜，有烤火鸡、火腿、斑鸠肉卷排和芹酱煮鸡。

……

如该书作者而言，看似平常的菜肴，却是19世纪英国菜的精髓。特别是其中的仿鳖汤，在19世纪英国的中上层社会曾风靡一时。

让我们再回到法国，卡内基送给巴黎国立自然史博物馆一个梁龙模型，法兰西第三共和国的法利埃总统亲自迎接，并在当天晚上，博物馆举办了一场晚宴，这也是恐龙编年史上的第二顿圣

餐。听听晚宴上菜品的名字：追忆侏罗浓汤、古生物前菜、埃克斯鳎鱼、完齿兽腰肉……

法国人在菜名上下足了功夫，其含义深刻，一方面是用气势压住一直盛气凌人的美国人，一方面表现出他们对古生物学的热爱。

历史上长河中餐桌上的轶事被描述得绘声绘色，接着，作为主角的史前生物就一个个作为食材出场了：雷啸鸟、邓氏鱼、顾氏小盗龙、鸚鵡嘴龙、海口鱼、寒武纪的奇虾、瓦蛤、托斯特巨蛸、鱼龙、暴龙、风神翼龙、原鳄类、魔

鬼蟾蜍、似鸟龙、猛犸象。

从书中摘取了一个我比较喜欢吃例子——辛香小炒狗鳄肉，这道菜的食材是原鳄类。从这道菜的描述中我们可以体会到伟大英明的邢立达同志是如何把现代烹饪手法应用到史前动物的。

该书作者首先带我们来到美国湿地的翠苑中餐馆，这里的招牌菜是小炒鳄鱼肉。老板兼主厨的烹饪手法是用新鲜的蘑菇来小炒，或酥炸鳄鱼腿。鳄鱼肉的感觉就是既有水生动物的鲜美，又有陆生动物的野劲。以鳄鱼肉而著名的是美国路易斯安那州，这里每年都有40万个鳄鱼肉需要消费。

有这么多鳄鱼饮食文化作伏笔，邢立达同学趁势把我们带到了史前，去拜访最原始的鄂类——原鳄类。原鳄类是古生动物，体型修长，大小类似猎犬，广泛活跃于世界各地。最为关键的是，它的种类繁多，这就给我们烹饪选材制造了麻烦。

选什么呢？

该书作者大笔一挥，先排除帝鳄，因为这个庞然大物的肉肯定又老又柴（长12米，体重10吨），史前鳄鱼帮还有小鸭鳄、魏氏阿勒莱皮鳄、鼠阿勒莱皮鳄、撒哈拉野猪鳄、惊奇煎饼鳄和西阿拉伯煎饼鳄。煎饼？话说这些鳄鱼的名字已经注定了它们终究是盘“菜”。该书作者从科研角度对诸位进行了介绍后，最后从中选出了最适合做菜的“狗鳄”魏

氏阿勒莱皮鳄。

选取魏氏阿勒莱皮鳄的尾肉，再用顶级松露油提味，鳄鱼的肉质此时既有着蘑菇的空灵倾向，又有松露的浓郁底味，妙不可言。

再介绍一个麻辣辛香的卡郡口味。在非常鲜美的狗鳄尾肉上洒上一点点卡郡调味料，或用卡郡最有名的搭配，成菜时散发出那种强烈的香味，就像蓝调爵士乐一样浓烈，富有个性。

辛香小炒狗鳄肉就介绍到此，该书作者把美食文化、生物学知识以及他和美食的渊源融为一体，以幽默的笔调介绍了诸多美味，这也是这本书的主要内容。该书作者用了4大部分16个章节介绍了16道菜：前菜——雷啸鸟肝、溏心恐龙蛋、熏邓氏鱼，然后是汤——白果炖小盗龙，韩式鹦鹉嘴龙尾汤，第三是鱼及海鲜——海口鱼炒蛋、原味烤奇虾、瓦蛤刺身、铁板烧和煲粥、托斯特巨蛸烧、鱼龙肉丸，最后是主菜——炸暴龙、酷司风神翼龙胸肉、辛香小炒狗鳄肉、馋嘴魔蟾、似鸡龙肉火锅、生煎猛犸象腿肉片。

在这一道道大餐中，在一件件趣闻轶事中，我们可以了解到世界各地的美食风俗和文化，比如：法国鹅肝的源头，龙虾居然曾经是贫民食物，中西方对双壳动物的不同吃法，章鱼烧、潮州牛肉丸的来历，炸鸡和非裔人的情缘，摩洛哥的美食传统，馋嘴蛙的老花子传说等。

我们可以学习到史前动物的一些历史，比如：生活在早上新世的雷啸鸟、恐龙蛋的研究史，脊椎动物史上咬合力最强的动物——邓氏鱼，史前海世界的狠角色——恐鱼，匪夷所思的四翼飞天恐龙——顾氏小盗龙，长着鸟喙的小“石狗”，最大的无脊椎动物——大王酸浆鸟贼，古生物史的偶像——暴龙，翼展12米的空中巨怪——翼龙，马达加斯加的魔鬼蟾蜍，鸵鸟的cosplay——似鸡龙。

正如该书作者朋友在后记中写到：“对于早已灭绝的物种，立达通过对化石重建过程的描述，确认其与现生物种在进化链上的关系，分析该物种所处的生态环境并推论其行为模式，近乎完美地展示了一个大厨相食材的技艺。”

该书作者正是深入了解了现代美食文化之后，再根据史前生物的特点，推断出史前生物的烹饪手法，同时也献上了飘着厨房香味的科普图书。它就像该书作者在书中提到的箪食饔飧，唇齿留香，回味无穷。■

（责编 王华）

