

<<唐鲁孙谈吃>>

图书基本信息

书名：<<唐鲁孙谈吃>>

13位ISBN编号：9787549526987

10位ISBN编号：7549526982

出版时间：2013-1

出版时间：广西师大出版社

作者：唐鲁孙

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<唐鲁孙谈吃>>

### 内容概要

“湖北武昌的洪山，出产一种茎呈深紫色的菜薹，棵大茎肥，松脆鲜嫩，尤其在经霜之后，入口甘脆，可称一绝。”

本书是“华人谈吃第一人”饮食笔记，除了内地各省佳肴，更有台湾本土的风味，唐鲁孙将自己的饮食经验真实扼要地写出来，南北珍馐，水路杂承，无不见于唐鲁孙笔端，更难得的是作者将许多佳肴的用料与烹制方法也记录下来，为继承弘扬我们传统的食文化提供了极珍贵的资料。

1. 华人谈吃第一人——唐鲁孙出身显赫，见多识广，以其博闻强记和细腻动人的文字功夫，写下中华吃文化之精髓所在，真要探讨“舌尖上的中国”，唐鲁孙的作品恐怕是功力最深，也最有韵味的，尤为难得的是，在“吃”之外，唐鲁孙还记录下很多鲜为人知的民俗掌故、宫闱秘闻，以及清末民初的服饰、手工艺、年俗、名人轶事等，这些珍贵内容于文化的传承和资料的保存，也是有极大价值的。

2. 值得全套收藏散文经典——此次再版修订了前版中出现的少量错漏并重新排版，由著名设计师陆智昌统一操刀设计，以小精装的形式推出，“侠有金庸，史有高阳，吃有鲁孙”，唐鲁孙是中国饮食类作者中最具代表性和传奇性的人物，这一版本则是唐鲁孙作品最齐全、最完善、最精美的版本，爱书之人不可错过。

## <<唐鲁孙谈吃>>

### 作者简介

唐鲁孙，本名葆森，字鲁孙。

1908年9月10日生于北京，为满族镶红旗后裔，他的曾叔祖父长叙，官至刑部侍郎，其二女并选入宫侍奉光绪，为珍妃、瑾妃。

唐鲁孙是珍、瑾二妃的侄孙，他七八岁的时候，进宫向瑾太妃叩拜春节，被封为一品官职。

唐鲁孙先后毕业于北京崇德中学、北京财政商业专门学校，曾任职于财税机构，后只身外出谋职，游遍大江南北，先后客居武汉、上海、泰州、扬州等地。

1973年，唐鲁孙退休后专事写作，1985年病逝于台湾。

唐鲁孙见多识广，对民俗掌故知之甚详，对北京传统文化、风俗习惯及宫廷秘闻尤所了然，有民俗学家之名。

加之出身贵胄，有机会出入宫廷，亲历皇家生活，习于品味家厨奇珍，又遍尝各省独特美味，对饮食有独到的见解，而被誉为“中华谈吃第一人”。

## &lt;&lt;唐鲁孙谈吃&gt;&gt;

## 书籍目录

贴秋膘、吃螃蟹、爆烤涮1 应时当令烤涮两吃9 同和堂的天梯鸭掌15 香气馥醇的菊花锅子18 河鲜冰碗、水晶肘、荷叶粉蒸一把抓21 令人难忘的早点24 晶晶琢雪话“鸡头”27 北平的重阳花糕32 三不粘35 糟蒸鸭肝37 蟹粉汤包39 甜牛肉就旋饼、薄饼卷小碗肉42 铜锅蛋45 烩三袋、烧黄香管48 黄河鲤鱼三吃50 罇盈缥玉话银鱼52 洪山菜薹55 陕西凤翔的柳手酒58 陕西珍味夸三原61 四川泡菜坛子64 新都美味酱兔腿67 南京马祥兴的三道名菜69 宜兴的膩痴孵72 魔鬼蟹、八宝神仙蛋75 调羹犹忆鲃肺汤77 冰糖煨猪头81 南京教门的桂花鸭子84 三杯软饱后一碗卤鳝香86 明炉乳猪88 油淋乳鸽90 神仙粥92 新竹贡丸94 四臣汤96 度小月担仔面98 棺材板101 碰舍龟104 米糕、卤蛋、虱目鱼皮汤106 吉仔肉粽108 美浓猪脚味醇质烂110 万峦猪脚113 易牙难传的蜂巢虾116 曲尘萦绕山河肉118 台东名产旭虾124 咸丰御厨127 常州大麻糕、豆炙饼130 胡玉美的辣豆瓣酱132 吃在热河134 糟蛋和糟鱼136 炒桂花皮138 香留舌本白果羹141 马肉米粉忆桂林145 豆腐渣列为珍馐147 脆皮豆腐150 中秋应景菜——清炖圆菜152 南方的驴打滚154 吃年糕年年高157 一品富贵160 新年天地桌上的蜜供163 何以遣有生之涯167 后记171 附录一忆唐鲁孙先生173 附录二馋人说馋176 附录三我的朋友唐鲁孙184 附录四唐鲁孙其人与书187

## &lt;&lt;唐鲁孙谈吃&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页： 抗战时期，凡是在四川住过的人都知道红油抄手、担担面。

初到台湾，夜阑人静想吃点夜宵儿，就有吆喝卖担仔面的了。

台湾的担仔面大街上吃食摊到处有售，但如果讲情调、品滋味，那要算台南的度小月独占胜场了。

开在台南中正路上的度小月，是数代相传的老字号。

大家都奇怪，卖担仔面为什么起一个令人猜不透古古怪怪的名称呢？

敢情“度小月”三个字是其来有自的。

据说在前清，从台南一直到高雄屏东，居民以出海捕鱼为生的居多，遇到台风季节，或大或小的台风接踵而来，不管台风登陆不登陆，海上的风浪淘漉滂湃。

早年舢舨舳舻全凭人力操纵，风涛险恶，谁也不敢冒险出海，只好把船开进港湾避风。

有时台风接二连三地袭来，经月不能出海，只好暂时摆个面摊，卖担仔面以为生计。

出海捕鱼是正当行业，如果渔获量多，可以赚大钱，说不定一夜之间变成巨富，算是大月；至于卖担仔面是临时性质，勉强温饱，算是小月，所以面摊子就给它取名“度小月”。

度小月的担仔面所以驰名中外，主要是它肉臊子合于大众口味，担仔面里放少许肉臊子就能味鲜香永（去年在旧金山、洛杉矶各大超级市场都有度小月的肉臊子出售，美国人买回去夹面包，华侨买回去下面）。

据说他家肉臊子有一种秘方，必须是用砂鼓子银炭文火慢慢炖出来的，里边除了放有不知名的海味外，煮肉臊子的汤是鱼骨虾壳熬出来的。

肉臊子做好，先要装坛固封，放在阴凉处所一段时间才能开坛食用。

所以度小月的肉臊子浆凝琼液、香雾袭人，而且入口即溶，凡是到台南总要去度小月，领略一下当地小吃风味。

笔者于役嘉南的时节，数度在度小月碰见当时任县长的林金生先生。

## <<唐鲁孙谈吃>>

### 编辑推荐

《唐鲁孙谈吃》编辑推荐：1.华人谈吃第一人——唐鲁孙出身显赫，见多识广，以其博闻强记和细腻动人的文字功夫，写下中华吃文化之精髓所在，真要探讨“舌尖上的中国”，唐鲁孙的作品恐怕是功力最深，也最有韵味的，尤为难得的是，在“吃”之外，唐鲁孙还记录下很多鲜为人知的民俗掌故、宫闱秘闻，以及清末民初的服饰、手工艺、年俗、名人轶事等，这些珍贵内容于文化的传承和资料的保存，也是有极大价值的。

2.值得全套收藏散文经典——此次再版修订了前版中出现的少量错漏并重新排版，由著名设计师陆智昌统一操刀设计，以小精装的形式推出，“侠有金庸，史有高阳，吃有鲁孙”，唐鲁孙是中国饮食类作者中最具代表性和传奇性的人物，这一版本则是唐鲁孙作品最齐全、最完善、最精美的版本，爱书之人不可错过。

## &lt;&lt;唐鲁孙谈吃&gt;&gt;

## 名人推荐

鲁孙赋性开朗，虚衷服善，平生足迹遍海内，交游极广，且经历过多种事业；以他的博闻强记，善体物情，晚年追叙其一生多姿多彩的阅历及生活趣味，言人所未曾言，道人所不能道，十年之间，成就非凡；尤其是这份成就，出于退休的余年，文名成于古稀以后，可谓异数，鲁孙亦足以自豪了。

——高阳读了唐鲁孙先生的《中国吃》，一似过屠门而大嚼，使得馋人垂涎欲滴。

唐先生不但知道的东西多，而且用地道的北平话来写，使北平人觉得益发亲切有味，忍不住我也来饶舌。

——梁实秋唐鲁孙将自己的饮食经验真实扼要写出来，正好填补了他所经历的那个时代某些饮食资料的真空，成为研究这个时期饮食流变的第一手资料。

——逯耀东唐鲁孙以文字形容烹调的味道，好像《老残游记》山水风光，形容黑妞的大鼓一般。

——夏元瑜唐鲁孙的书之所以对广大读者具有很强的吸引力，是因为这些书中相当大的篇幅并非谈吃，而是将故都百态、晚清人物、典章制度、戏剧电影、三教九流，悉数道来。

可以说，是清末、民国初年的“文化百宝箱”。

——徐城北（中国艺术研究院研究员，《京城杂吃》作者）唐（鲁孙）文从吃说起，本不打算触及政治，但开笔写来，触到什么都能高高越过，所向披靡。

他完全是超然的：在他眼中，吃的确比天都大；至于与吃相关的政治、时事之类，没哪个能与吃饭抗衡。

那种不吃而吃，自然是比我们凡夫俗子实在的每顿之吃，要高明和永久得多了。

——王涵（知名书评人）

<<唐鲁孙谈吃>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>