

<<什锦拼盘>>

图书基本信息

书名：<<什锦拼盘>>

13位ISBN编号：9787549527014

10位ISBN编号：7549527016

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>

<<什锦拼盘>>

内容概要

“‘咬春’这个名词听起来很典雅，可是又有一点耳生，其实说穿了就是吃春饼，又叫吃薄饼。一大盘合菜再来盘摊鸡蛋，配上甜酱、大葱，三五知己，据案大嚼，也能吃个痛快淋漓。”

《什锦拼盘》内容包罗万象，谈尚方宝剑与王命旗牌、谈吃、谈名片、谈风筝、谈黄历、谈人参……文中作者还对数度造访的泰京“曼谷”衣食住行等各个方面均有详细的描述。讲吃食掌故，宇内鲜有人能堪与唐鲁孙媲美者，本书所涉广泛驳杂，恰如其名“什锦拼盘”，充分展现了作者见闻广博的特色。

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。

<<什锦拼盘>>

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”。

<<什锦拼盘>>

书籍目录

- 北国江南燕山北 1
 从尚方宝剑谈到王命旗牌、遏必隆刀13
 枪口对准自己嘴巴 21
 清宫古老的吉祥玩物 33
 传国玺溯古43
 两对绝世瑰宝的印章 48
 中国最古老的礼券 53
 北平天下第一泉57
 中国文化在美国 63
 海外余香 68
 财神庙借元宝恭喜发财 72
 泰京识小录76
 曼谷的四大名刹 104
 名片古今谈 111
 风筝谈往 119
 皇历在中国. 125
 什么是吉祥板. 130
 《巴骆和》忆往 132
 从“忠义剧展”谈关公戏 138
 谈谈老山人参147
 咬春 . 151
 闲话元宵. 155
 春节几样待客的菜点. 160
 闲话烤鸭 166
 黄花鱼、黄鱼面 .. 170
 从干丝谈到杏花村 . 173
 宋子文拼命吃河豚. 181
 恩承居的“善才童子” . 183
 我家的香椿树. 185
 银鳞细骨忆船鲋 189
 鱼香十里带鱼肥. 193
 北方人爱吃的烙合子 197
 陋巷出好酒，小馆有珍馐 201
 秋果三杰：核桃、栗子、大盖柿 204
 文昌鸡和嘉积鸭 217
 就是没有鸡丝拉皮 . 221
 虾米治病224
 玄霜酒、月华糕：乾隆慈禧两朝的中秋 . 229
 岁寒围炉话火锅. 235
 蜚声国际的蝴蝶鱼、美味的新疆手抓饭 . 245
 清肥忆兰州. . 249
 也谈北平独特小吃——奶酪255
 酸溜溜的醋话 259
 满汉全席 263

<<什锦拼盘>>

<<什锦拼盘>>

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>