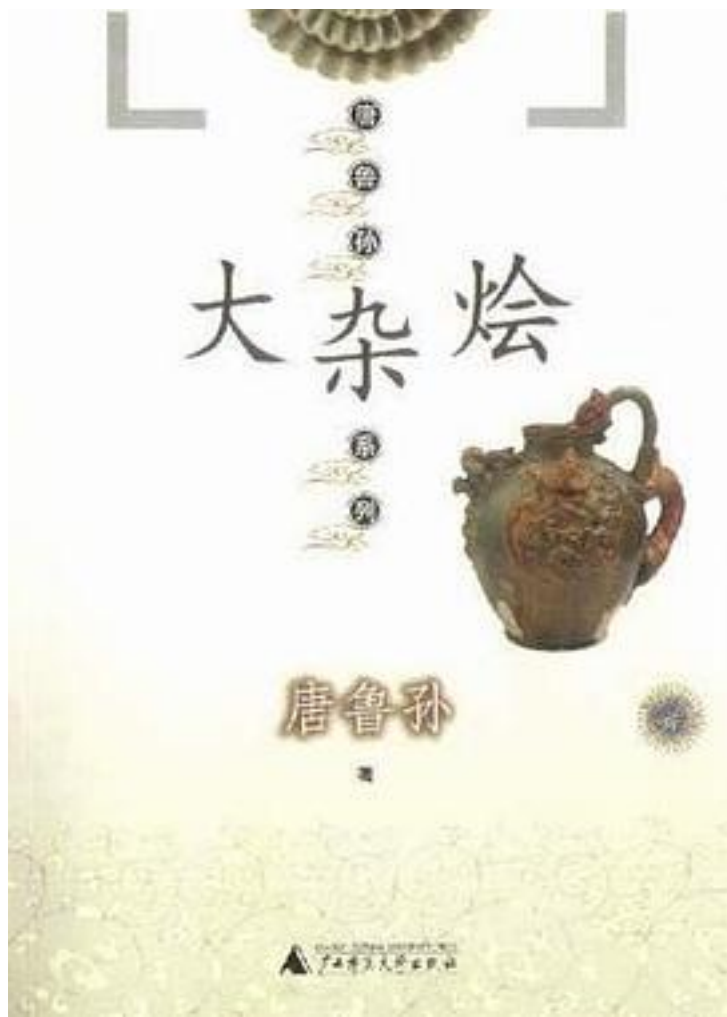


# 大杂烩



[大杂烩\\_下载链接1](#)

著者:唐鲁孙

出版者:广西师范大学出版社

出版时间:2004-11

装帧:平装

isbn:9787563349982

大杂烩，ISBN：9787563349982，作者：唐鲁孙著

作者介绍:

唐鲁孙，本名葆森，鲁孙是他的字。1908年9月10日生于北京，1946年到台湾，1985年在台湾病逝。满族镶红旗后裔，珍妃的侄孙。毕业于北京崇德中学、财政商业学校，曾任职于财税机构。

年轻时只身外出谋职，游遍全国各地，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，被誉为民俗学学。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有美食之名。

著作有《老古董》《酸甜苦辣咸》《天下味》等，量多质精，允为一代杂文大家，而文中所传达的精致生活美学，更足以为后人典范。

目录: 馋人说馋（序一）  
忆唐鲁孙先生（序二）  
何以遗有生之涯（自序）

海天万里为卢太夫人寿  
跷乘  
扇话  
铁臂大元“蟀”  
谈失传的“子弟书”  
我所见到的梁鼎芬  
故都茶楼清音桌儿的沧桑史  
从综艺节目《三百六十行：旅馆业》想到鸡毛店  
蝎子螫了别叫妈  
摇煤球烧热炕  
近代曹子建袁赛云  
闲话故都年景  
猜灯谜、拜三公  
民初黑龙谭求雨忆往  
张辫帅与褚三双  
谈谈清装服饰与称谓  
再谈情装服饰  
谈谈《窦娥冤》  
成吉思汗大祭跟那达慕竞技大会  
中国菜的分布  
说烟、话茶、谈酒  
炉肉和乳猪  
白汤面和野鸭饭  
北京的饽饽铺  
金鸡一唱万家春  
老汤炉肉开锅香  
杨花滚滚嘱新蚶  
从染寿谈到北京的盒子菜  
漫谈绍兴老酒  
读《烹调原理》后零拾  
过桥米线的故事  
• • • • • ([收起](#))

标签

唐鲁孙

美食

民俗

饮食

散文

随笔

老北京

文化

评论

这本倒是吃的不多，大多在讲老北京的民俗。

-----  
唐鲁孙作品系列阅读中，功力不如王世襄、金受申、朱家溍等位磁实，但知识面较宽，颇能开阔眼界，充实笔端。唯不喜其出版社。

-----  
要说清楚唐先生这一套书究竟好在哪儿，挺难。书里写的东西很杂，也未必精致唯美，但就是让人踏实。正如这书名大杂烩：青菜丸子猪肉粉条白豆腐乱七八糟稀里糊涂一大锅煮开，放些面块下去咕嘟咕嘟，捞出，一勺麻油浇上，淅沥哗啦灌下肚——有底了。

打个饱嗝，一嘴的北平味儿。

---

20170210 后半篇精彩

---

我想养蚰蚰

---

天南海北，囊括许多，旧京风采，也只能通过文字来感受了

---

唐鲁孙写杂文，和唱戏的唱流行歌一样，错位优势

---

看得第一本

---

可算等来唐鲁孙了，这书读着轻快多了

---

对那个时代充满向往

---

杂家。其他书涉及的，该书都涉及了。。。

---

提到的北京民俗是大户人家、世家、贵族的民俗，和老舍描述的贫民的民俗真是大不一样。

---

这本在唐鲁孙系列中算是比较出彩的，写袁寒云、梁鼎芬、故都清音桌、扇子、蟋蟀等几遍都是一般人不知道的掌故，读来如品香茗，余芬弥远。

-----  
名为大杂烩自然天南地北无所不言，饮食风俗 人物掌故 一一入锅 文火慢煮 开卷细读  
滋味别出。才知道骆驼是七只一把 壁虎能克蝎子 鸡毛房能住人  
用陈年猪油炸的点心焦香扑鼻且经久耐腐。当然写得最好的还是吃

-----  
这位写吃一绝

-----  
旧时王谢见识之谈。

-----  
有趣

-----  
第六本啦，好看！

-----  
送给一个临行的朋友了

-----  
没想到唐鲁孙跟梁鼎芬、袁寒云都有交往，读此书时心中一定要反复念叨：人家是满洲  
正红旗贵族！！

-----  
[大杂烩\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[大杂烩\\_下载链接1](#)