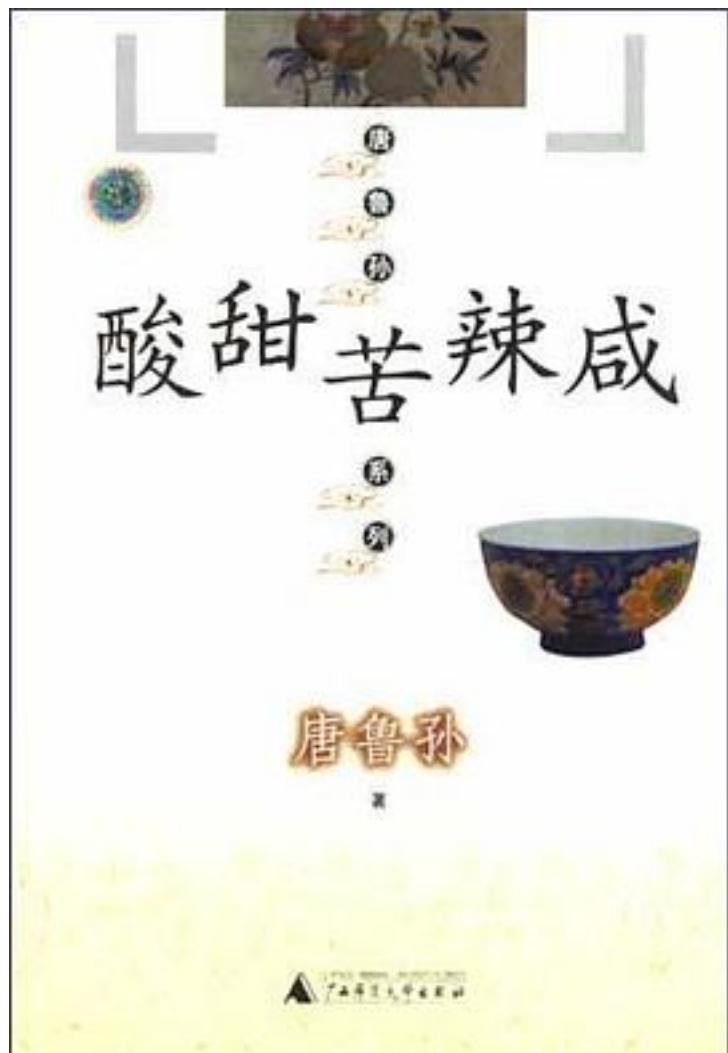


酸甜苦辣咸



[酸甜苦辣咸 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:2005-01

装帧:平装

isbn:9787563351015

自号“馋人”的唐鲁孙先生，游遍大江南北，遍尝中华美味，本书便是他“吃文化”与“吃艺术”之集萃。书中所及大菜小点、御宴街摊，不仅有在行的品评高论，更有精到的烹技描述。作者丰厚的文化底蕴及其殷殷怀旧之情跃然纸面。

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，被誉为民俗学家。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家之名。

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 逯耀东

序 陈纪滢

何以遣有生之涯 唐鲁孙

辑一· 小菜

红白芸豆 · 豆腐丝 · 烂蚕豆

酱肘子 · 炉肉 · 熏雁翅

下酒隽品乌鱼子

煮五香茶叶蛋秘诀

果脯 · 蜜饯 · 挂拉枣儿

桂子飘香 · 栗子甜

槟榔 · 砂仁 · 豆蔻

辑二· 主菜

吃饺子杂谈

北平吃饺子几样年菜

打卤面

请您试一试新法炸酱面

鸡蛋炒饭

烤涮两吃 · 经济解馋

青海美馔烤牦牛肉

湖州的板羊肉和粽子

山东的肉火烧

鸡包翅雅号“千里婵娟”

白菜包和生菜鸽松

举筷不忍吃鸽子

鲜腴肥嫩的青海鳇鱼

赏菊何需羡持螯

辑三· 点心

五毒饼

送信的腊八粥

元宵细语

蜂糖糕和翡翠烧卖

扬州名点蜂糖糕

鸡蛋糕越来越美

啤酒咈啜谈
辑四·综论
清宫膳食
吃大师傅
宰年猪
冬补琐谈
蛋话
飘在餐桌上的花香
献岁几样吉祥菜
一桌标准江苏菜
天津独特的小吃
武汉三镇的吃食

后语
• • • • • (收起)

[酸甜苦辣咸](#) [下载链接1](#)

标签

美食

唐鲁孙

饮食

随笔

散文

饮食文化

生活

美食文字

评论

因为是七十年代末的作品，每一篇短文末尾尽是“共匪窃据大陆，这某某吃食恐怕只有高级匪干才能享用，所幸匪酋毛周先后遭了天谴，匪区群龙无首，覆亡之期想必已不远，望军民能团结一心，早日实现反攻大陆之计，那我等便能一饱馋吻了”的论调，大概是肺腑之言，可读来真是大抑其趣。

看这位老爷子说吃的，真是件折磨人的事儿，因为大部分吃食现在真心都找不到了。老爷子一提起吃的就痛心疾首，大骂毛爷爷，见篇儿的都是“匪酋周毛”、“公匪”之类。广西师大出版社敢情还真牛，这字眼都没开天窗，真是做了件为已经消失的各类名吃鸣冤叫屈的大好事。

其實唐魯孫主要是爲了炫耀自己“吃過見過”

居然有一篇写到了故乡双林镇的羊肉，没想到民国时期就这么出名，现在反而没落了

唐生这人，略为奇葩，当年国难当头，他能吃得不亦乐乎，对吃不起饭的民众只字不提，到了台湾之后反而担心大陆民众吃不了槟榔。一股子当年我们那么阔现在共匪来了都没了的怨气。对比下梁实秋先生，云泥之别啊。

文字隽永好看。他的这套书，京东卓越当当通通没货，后来看了电子版，发现里面偶尔提及光复大陆，口称“共匪”，称毛周为“匪首”，于是，难怪被封杀了。

写的我都没食欲了。

写吃谈吃还有食物背后的故事有点意思，就是太文绉绉了看得挺累的，有劲的是每道吃的最后，总是要骂一骂共匪赤祸，提一提有朝一日反攻大陆再把这些美味吃回去。

吃货的梦想——反攻大陆，吃个痛快！【等待参加自己婚礼的空隙看的。9.28】

容易产生烹饪冲动。

想过去，看今朝，炸酱面里说分明，我此起彼伏。

啊，关于八宝山那一段很有趣。

纨绔子弟的生活记录

不错

唐鲁孙先生真一大吃货，用语简介，故事讲的也朴实。只可惜年代之鸿沟不可逾越，时不时冒出“北平”一类的词儿也令我跳戏，最难过的莫过于80%的东西我都没吃过T T

唐鲁孙写食大家，文字清通

广东是最讲究吃明炉乳猪了，姑娘出嫁三朝回门，男方如果有明炉乳猪送给亲家，这就说明新娘子真正是个黄花大闺女...这种乳猪讲究用二三十斤的小仔猪，烤出来红墩墩油汪汪，皮薄而脆，肉嫩而细。广东会吃的朋友说带皮乳猪跟鲜猪肉合焖，名为“富贵双瓯”，不但吃起来腴润不腻，别有一番滋味，并且有人认为运气不佳，做生意不顺手的生意人，吃了这种富贵双瓯，还能转运大吉呢！（P9，酱肘子.炉肉.熏雁翅）

竹荪茉莉鸡茸汤还是可以整的。改天整一下吧。顺便提高一下蛋炒饭和狮子头的技艺。扬州真是个好地方。

可以开眼界。但大概因为我是一口气读的，太腻。

作者写饮食的文章，即使当成散文看，也是华美有余，古风十足。愿明朝今日，携佳人，会佳友，品佳肴。

[酸甜苦辣咸 下载链接1](#)

书评

我一直喜欢看有关于吃的东西。

不仅因为我本身是吃货，看这些书的时候，其实也是透过作者的舌头，重温一个时代的回忆。在这种模式的书中，唐鲁孙跟汪曾祺是我最喜欢的两个作者。要论两者的不同，其实很简单，唐出身显赫，皇城根下嘛，他所品所写的，大多数是一般人吃不到的（…

刚上大学那会，被老师忽悠着多看书，我傻逼兮兮的还专门备着个本本，今天看了那些书，那个出版社的，作者是谁。最重要的，里面主要讲的什么，我最关注的是什么。坚持了2年，大1和大2，从丰乳肥臀一地鸡毛活着看到战地记者巴黎游记，我从开始的山药土豆派变成了彻彻底底的幻想…

在读过唐鲁孙作品中关于吃的那本以后，似乎不必再读类似的书了。这本书和那本的内容，有较多类似之处，所以这本看得很快，因为陌生的、没有读过的不算太多。对这种出书方式，也说不上好与不好。如果一个人习惯于只读某人的一本书，不会发现这个问题，而如果是象我这样主题阅…

唐鲁孙文章的一大特点就是用词典雅喜用四字词组，甚至有很多是自己杜撰的特殊用词。看了他的几本书，摘选了他常用的一些词语：不时不食 大宴小酌 精于饮馔 灵肴珍味 玉食争香 玉食真味 上方玉食 上方珍异 八珍玉食 玉盘珍馐 金羹玉饭 酥而不迷 酥而不柴 肥而不腻 油而不腻 瘦…

那时候人们讲究的不时不食，比起现在随时随地都能吃到想吃的食品，似乎多了份求不得的乐趣。每每讲到那家的师傅一天只做规定数目的食品，因为

“只要能养活一家人就够了”，而对食物的制作工艺精益求精。觉得其实吃也是一种手艺活，只可惜书里面的好多食物做法现在好像都没有见...

虽然对我而言是上一辈的人，但是唐老的文章通俗易懂，是非常有趣的白话文。从台湾澳门至老北平（北京）现可能已经难寻的小吃，文章中吃文化含金量非常高，不像一般美食随笔个人无聊情绪过多。唐老见多识广，研究吃所带出的风土人情、典故也是魅力非凡，有文章介绍其书为“听八...

最初听说这本书，是在梁实秋先生的《雅舍谈吃》里。遂找来看，果然非同凡响，和梁先生的那本不分上下。唐鲁孙老先生是地道的旗人，而且和皇室沾亲。无论是北京的贵族生活还是东南西北最著名最地道的饮食，他老人家都吃过见过，再用根基深厚的文字娓娓道来。从清代的北京到如今...

[酸甜苦辣咸](#) [下载链接1](#)