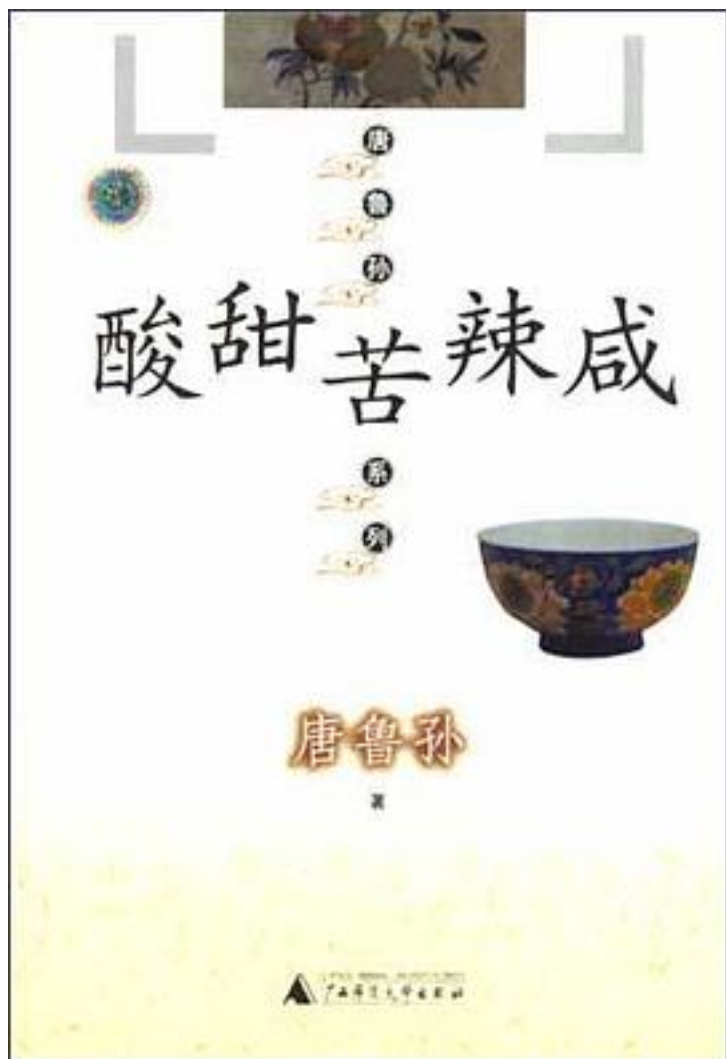


酸甜苦辣咸



[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“饕人”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洵显纸面。

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: 饕人说饕 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
下酒隹品乌鱼子
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·经济解饕
青海美馐烤牦牛肉
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
鲜腴肥嫩的青海鲤鱼
赏菊何需羨持螯
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

啤酒啖啖谈
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，有劲的是每道吃食的最后，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“富贵双瓿”，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，吃了这种富贵双瓿，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，我最关注的是什麼。
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書了。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物，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物，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](#)