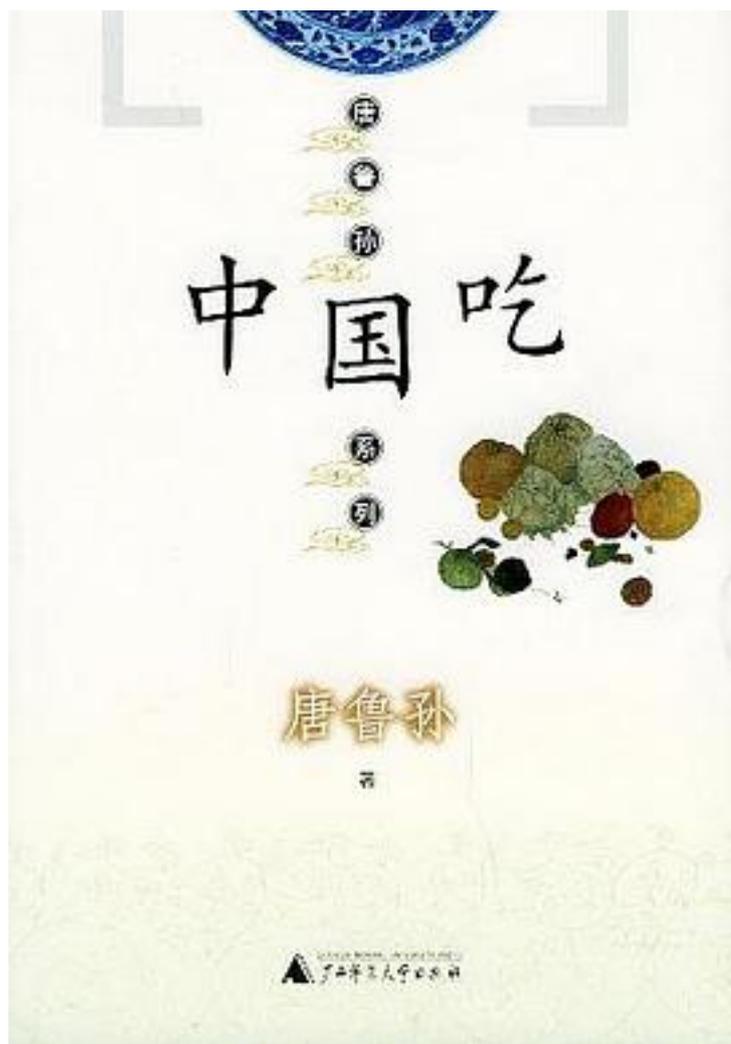


# 中国吃



[中国吃\\_下载链接1](#)

著者:唐鲁孙

出版者:理想国 | 广西师范大学出版社

出版时间:2013-1

装帧:精装

isbn:9787549526970

唐鲁孙是中国饮食文化和掌故杂谈方面具有代表性和传奇性的人物。他以其博闻强记和细腻动人的文字功夫，演绎了一段段“舌尖上的民国史”，功力至深，韵味至长，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，以及晚清民国的服饰、手工艺、年俗、名人轶事等。本书为唐鲁孙作品集的首册。

读了唐鲁孙先生的《中国吃》，一似过屠门而大嚼，使得饕人垂涎欲滴。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

唐鲁孙被誉为“中华谈吃圣手”，在饮食文化界享有至高地位，“舌尖上的中国”掌舵陈晓卿鼎力推荐。

唐鲁孙不仅谈饮食，更对晚清民国掌故拈之即来，落笔生花，是电影导演王家卫推崇的民国奇人。

“侠有金庸，史有高阳，吃有鲁孙”——沪上名士小宝认为唐鲁孙与金庸、高阳可并称为了解传统文化的三位引路人。

全新精装口袋本，绝佳阅读体验，兼具收藏价值。

作者介绍:

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”。

目录: 吃在北平 一
再谈吃在北平 二九
北平的甜食 三九
北平的独特食品 五二
二谈北平的独特食品 六三
故都的早点 七二
故都的奶品小吃 七七
燕京梨园知味录 八二
燕尘偶拾 八八
北平上饭馆的诀窍 九四
津沽小吃 一〇〇
吃在上海 一〇六
熊掌及罕不拉怎么吃 一四二
曼谷的水果 一四八
谈酒 一五一
闲话香槟酒 一六七
酒话连篇 一七六

谈喝茶 一九一  
谈烟斗与抽板烟 一九七  
鼻烟及鼻烟壶 二一五  
漫谈香烟 二四〇  
与林语堂一夕谈烟 二四五  
香烟琐忆 二五二  
• • • • • ([收起](#))

[中国吃\\_下载链接1](#)

## 标签

唐鲁孙

美食

饮食

随笔

文化

生活

吃文化

散文随笔

## 评论

大家总说白先勇文笔好是因为他出身贵族，有文范儿。但是唐鲁孙唐爷比白先勇还贵族吧，怎么就一点儿文笔都没有呢。写作水平顶多是晚报副刊，这套书太贵，拿手机搓着看就足够了。

看的是台湾版，追忆往事时每多对tg的痛骂，读来忍俊不禁～唐先生文笔一般，谈香烟一文挺有意思，不过茶呀烟呀我都没兴趣，也就看个乐。文中提到同庆楼，恰就在我住所旁边，现在还兼着安徽驻京办职能，人均消费150起，这才发现人家美食家的品味，咱普通人是不能比肩的。

看唐鲁孙写吃为什么不会饿？因为他写的东西大都是吃不着的只能靠想象。大概是因为想象力实在有限吧。但所有乡愁都是为了吃这句话完全就是说他没错了。陆智昌给这套书做的装帧太棒了，图书馆里这本书经过无数人的摩挲，纸张都泛黄了更显出年代感。但是又很轻，装在包里随时可以读，只占空间不占分量。写吃最后几篇又烟又酒，扣掉一星是编辑的锅。

谈酒喝茶最有趣，抽烟次之，反而吃的那几篇没有想象中有趣

北地珍馐，沪上美食，怎奈海天北望，虽不禁口涎欲下，想要寻觅旧时味道，也只能是“戛戛乎其难”了；谈吃之外，更兼有茶话、酒话连篇，乃至鼻烟、香烟等玩物，然而当初的“茜窗茗盞，摩挲赏玩”之乐，也只可徒殷遐想了。唐鲁孙先生的忆旧，不仅从细微处映照了一个时代的风物人情、治乱兴衰，更是唐老数十年的乡思与乡愁。

少了点“滋味”，反而像《二十世纪上半叶中国吃喝玩乐指南》了。唐先生放在当时大概也就只是一个纨绔子弟，有钱吃喝有时间玩点小文章，登不上什么文学史名人堂，但还是比当代几乎任何一个同类型作家要强了。

五味调和，百食皆美。五香美馔，万般风情。

放在十年前我会给个五星吧，现在个人趣味已经转移，这种纯文学性的过于精细东西不太能打动我了，再加上文中满满的遗老遗少冢中枯骨一般的意味，读多了让人不舒服

老北平尚存几许，老派玩家今有几人。

北京的yesterday onece more.

-----  
前人可真讲究啊，可惜中间的断代也让这些传统和讲究中断已久。写民国吃的的人很多，第一次看唐鲁孙先生的书，确实气度不凡，类似于现在的官二代回忆录吧，哈哈。# No. 083

-----  
#看不下去。放弃这种书了。不管谁写的都看不下去。

-----  
喫

-----  
理想国的定价实在是没节操。

-----  
吃饱了看这个好撑，连带下一顿也吃不下去了

-----  
精装版，小开本，纸略薄，泛黄。唐鲁孙出身决定了他的饮食风格，很漂亮，像拉洋片，看舌尖上的贵族一样。ps.我想吃烤小猪。

-----  
来个机会穿越回当年的北平看看呗～

-----  
【藏书阁打卡】唐鲁孙是满清遗少，正经八百的贵族家庭出身，自然吃过见过所谓上等人吃的料理。成年后又游历大江南北，后定居台湾，有口福尝遍全国。这本书里以些北京的饮食为主，特别是今日所谓的北京小吃，书里面说的很多延续至今，成为地方特色招牌，而另一些则已然不见踪迹，其他地方，如天津、上海等地的美食也有提及。此外，本书除了写吃饭菜，还写了一些关于烟酒茶文化的小文，可见怪不得有些地方土语会说吃酒、吃茶、吃烟，这个吃字的含义太丰富了，中国人是最喜欢吃民族，光从这个吃字就能体现出来。

-----

白相人

---

從京城回來才看了這本，還好“中華第一涮”的東來涮，九龍齋的酸梅湯也沒錯過。

---

[中国吃\\_下载链接1](#)

## 书评

烟、鼻烟不通，顺着酒说。

读历史如卷帘望美人，层层披起，只盼着能够看到真切。东西方文化差异虽大，但有些东西异曲同工。比如杀了野兽吃肉、驯服马儿来骑，彼此心有灵犀。又有酒这东西，埃及人造金字塔时，就给奴隶发面包啤酒喝。往东一望，巴比伦那满载了西元前之爱与恨的...

---

唐魯孫吃的博雅，梁實秋吃的理性，汪曾祺吃的深刻，蔡瀾吃的隨性。唐魯孫的文字沒有學者的框框條條，但不失大家品格，市井流氣中卻有規有矩。梁實秋吃的雅致，魚鮮、飛鳥、豆腐、湯頭，小吃，殷實之家的教養與窮文人的拘謹兼具，少了點唐魯孫的快意。汪曾祺吃的圓融，南北流派...

---

读唐鲁孙的《中国吃》，有一篇《香烟琐忆》，提到烟牌的起源。

民国年间，上海有个华成烟草公司，在广告宣传推销技术各方面都斗不过洋商，累亏不堪，几近关门大吉。有一天召集股东研商怎样歇业停产，正开着会，忽然从天花板里掉下一只硕鼠，在会议桌上蹿来跳去，不肯...

---

北京普通话味很浓，读起来觉得很幽默~惊叹于作者的记忆力和对美食、美酒、烟等物的执着鉴赏。文中时常流露出的“反攻大陆”重尝美味的感情让人唏嘘不已，既觉得“反攻大陆”这个词听起来似乎有点刺耳，又觉得30年代北平、上海等的食物的确在后来的政治运动中烟消云散，假如国...

---

看本书最大的困扰是容易流口水，给出版社的建议是下次直接找一家饭庄，最好是书中提到的，至今尚存的老字号饭庄合作，在书里送餐券，对读者一定具有极大诱惑力，对餐馆的宣传效果也好过大街上硬往行人手中塞广告页。虽然书中提到的饭馆能侥幸活到

如今的大概寥若晨星，饭菜的味...

这本书一开始觉得写的太克制。开始在北平，因为是自己及熟悉的地界儿，还可以凭借着那么多走过的路尝过的盐，写出些“本地人级别”行家的意思。出了这里，飘到江浙沪，思索就变得流窜起来。也就知道，并非克制，只是全书构想太过轻佻，宏大标题下的孱弱笔力和经历罢了。整体上...

唐老头是个贵族美食家，虽然对北京平民吃食信手拈来，但更多是请客、赴宴，钻研各家饭馆的门道。

对我而言，当下是最糟糕的时代。民国时，各个馆子大显神通，每家都有一两道独门菜式，像江湖中只此一门的神秘武功。同行间规矩诚恳，不抄不做别家特色，请来的厨子也不做原先东家...

“他将品食阅世全化作十几本书，三分说掌故，七分谈饮撰，却故意隐藏了一生的宦海沉浮。”

“唐鲁孙先生写作，是掌故中带着吃，吃中带着掌故，带着名士知交们的回忆。”

“唐鲁孙先生写北平，写滋味，更写北平味儿，明写饮食，暗写读史阅世；谈论饮食，不是为了想着去哪儿打牙...

### 1. 翠盖鱼翅

这道菜他们是选用上品小排翅，发好，用鸡汤支火清炖，到了火候，然后用大个紫鲍、真正云腿，连同膛好的油鸡，仅要撻下的鸡皮，用新鲜荷叶一块包起来，放好作料来烧。大约要烧两小时，再换新荷叶盖在上面，上笼屉蒸二十分钟起锅，再把荷叶扔掉，另用绿荷叶盖在菜上...

▲2018 【书单】 ▼《中国吃》作者:唐鲁孙 广西师范大学出版社 推荐指数:★★★★☆  
最近看唐鲁孙的文字饶舌，我又想回到上世纪的北平大吃特吃了。唐老是珍妃和瑾妃侄孙的身份足以引起我的好奇心，像他这样出身贵胄，有绝对的金钱、时间、阅历支撑的老饕才称得上“中华谈吃第...

以记录老北平吃食为主的一本书，京味很重，后面捎带介绍了一点广东上海的小吃，跟之前看过其他写北平食物的小说比较而言，平民吃食相差不大，多了点“高档次”内容，也就是各家用以招待贵宾和老主顾的拿手好菜。写菜的部分说不上非常出彩，亮点在作者无时无刻不在透露出的待到...

-----  
很不理解为什么这本书在这里会的这么高的分。除了一些老的掌故和故事之外，这本书对于饮食的理解和生活的态度只能用一个纨绔来概括，既没有吃出水平，也没有吃出文化，更没有吃出境界。居然还有人拿来跟周作人梁实秋比。真是这无知的年代玻璃球都能当钻石卖。

-----  
[中国吃\\_下载链接1](#)