

《酸甜苦辣咸》

图书基本信息

书名：《酸甜苦辣咸》

13位ISBN编号：9787549526994

10位ISBN编号：7549526990

出版时间：2013-1

出版社：广西师大出版社

作者：唐鲁孙

页数：244

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《酸甜苦辣咸》

内容概要

“他这道天下第一菜，是先把鸡汤煮成浓汁，虾仁番茄爆火略炒，加入鸡汁轻芡，油炸锅巴一盘，趁热浇上勾过芡的鸡汁番茄虾仁，油润吐刚，声爆轻雷，列鼎而食，色、香、味、声，四者悉备，既中看又中吃。”

本书是唐鲁孙美食文章结集，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尽显纸面。

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。

《酸甜苦辣咸》

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”。

书籍目录

辑一 小菜

红白芸豆、豆腐丝、烂蚕豆3

酱肘子、炖肉、熏雁翅 9

下酒隽品乌鱼子15

煮五香茶叶蛋秘诀 20

果脯、蜜饯、挂拉枣儿 . 24

桂子飘香栗子甜. 30

槟榔、砂仁、豆蔻 . 35

辑二 主菜

吃饺子杂谈 45

北平吃饺子几样年菜

51打卤面 56

请您试一试新法炸酱面 61

鸡蛋炒饭 65

烤涮两吃，经济解馋 69

青海美馐烤牦牛肉 75

湖州的板羊肉和粽子 79

山东的肉火烧 85

鸡包翅雅号“千里婵娟” 88

白菜包和生菜鸽松 91

举箸不忍吃鸽子97

鲜腴肥嫩的青海鲤鱼 103

赏菊何须羨持螯 107

辑三 点心

五毒饼 115

送信的腊八粥. 119

元宵细语125

蜂糖糕和翡翠烧卖 132

扬州名点蜂糖糕138

鸡蛋糕越来越美 142

啤酒啜啜谭. 149

辑四 综论

清宫膳食 159

吃大师傅：二品顶戴的阔厨子余双盛 167

宰年猪174

冬补琐谈 178

蛋话187

飘在餐桌上的花香. 196

献岁几样吉祥菜205

一桌标准江苏菜212

天津独特的小吃 217

武汉三镇的吃食 223

精彩短评

- 1、好多传统名菜都吃不到了，只能过过瘾
- 2、去过很多地方，吃过好多东西，还能说得头头是道，羡慕妒忌恨啊...
- 3、唐鲁孙舌尖上的万里山河。ps.去天津的时候，我也吃了嘎巴菜，可以完全没有吃出书里的味道，就是咸得要命，简直自己要变成燕颔鼓飞走了。
- 4、第二本唐鲁孙，和《中国吃》一样好看，不过江南菜系更多，喜欢。看到生菜鸽松那里饿得不行了。元宵、粽子、蜂糖糕、千层油糕！好吃的东西都重油重糖
- 5、莼鲈之思。
- 6、74.
- 7、能吃到好东西，是极其幸福的事
- 8、看的比较饿
- 9、看的mobi版。
- 10、厕所里读完的。
- 11、近期所读好书
- 12、目前读到谈吃比较纯粹的一部了
- 13、虽然书里提到的菜肴和小吃大多离我很遥远，但是读着这雅致又亲切的文字也有不亚于尝到美食的愉悦感了
- 14、偶然在新书专架看到，翻了两页就放不下了，当即看完然后借走整套书，未来至少半个月不用看别的闲书了，这一本里，讲晚清名厨和宫中菜单传膳几篇文章就已经是听章姨讲故事的段数，他不讲，没人讲了。
- 15、如何试一厨子的手艺：

1：鸡汤

火一大，汤就浑浊，腴而不爽，表示厨子文火菜差。

2：青椒炒肉丝

肉丝嫩而入味，青椒脆而不生，这位大师傅武火菜就算及格了。

3：鸡蛋炒饭

大手笔的厨师，要先瞧瞧冷饭身骨如何再炒，炒好了要润而不腻，透不浮油，鸡蛋老嫩适中，葱花也要焯去生葱气味，才算全部通过。

- 16、相比之下，我的口味和唐接近，所以讲到饺子那段看的很开心。20160619
- 17、唐鲁孙的美食文章写得媚而浅，真是不如汪曾祺的爽利大气。
- 18、仿佛是雪夜拥炉促膝夏日摇扇观星时的闲话，山南海北谈遍，而不忘其心中一个北京。
- 19、呵呵，越来越觉得唐老的记性太可怕了，他写的各种吃食基本都是年轻的时候，小的时候吃的，而动笔的时候已经六十岁开外，居然做法味道甚至席上的故事都记得清清楚楚
- 20、吃！
- 21、老先生时不时黑一下天朝真是深得我心！
- 22、这个新版的装帧也不错，封面其实是米黄色，错过上一次的人可高兴了

《酸甜苦辣咸》

精彩书评

1、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到了。

《酸甜苦辣咸》

章节试读

1、《酸甜苦辣咸》的笔记-第99页

鸽子随地粪便，弄得础壁皆汁，蜿蜒狼藉，所好佣人随时清扫冲洗，积存起来可以卖给花场子当肥料。尤其纯白无杂色的，特别好卖，用丝线沉在盛白干儿的大酒缸里，既去水气，加重酒的醇度，价钱又可卖得更高呢！呃。。。以后无法直视老白干了。。。

2、《酸甜苦辣咸》的笔记-第165页

这御膳看着就没食欲

3、《酸甜苦辣咸》的笔记-北平吃饺子几样年菜

“酥鱼”的做法《吃的艺术》里也讲。做法相似。

4、《酸甜苦辣咸》的笔记-第191页

腌咸鸭蛋。大家都知道江苏高邮咸蛋最出名，因为高邮有一种鸭子擅生双黄蛋，会腌咸蛋的高手腌出来的咸蛋蛋黄柔红晕艳、脂映金髓，用筷子一戳，黄油能搽出多远。

Ps.唐鲁孙的蛋话让我想汪曾祺笔下的咸蛋了。

5、《酸甜苦辣咸》的笔记-吃大师傅——一品顶戴的阔厨子余双盛

这里讲传奇名厨余双盛给留在总理衙门用饭的几位晚晴大员料理的“几只清淡小菜”，“飯後幾位美食專家異口同聲讚譽菜餚調配得宜，元脩九味，堪誇味壓江南”

看的是繁体字mobi版，这里的“元脩九味”，网上查得“元修九味”。不知道是什么意思。脩，本意是肉干。一块肉干出九味？形容厨艺绝赞那是不用怀疑，就是这脩字何解？

6、《酸甜苦辣咸》的笔记-第153页

呐，啤就该喝冰的

7、《酸甜苦辣咸》的笔记-第66页

这就是各类食记中说的鲁公家试新厨子的那段了

8、《酸甜苦辣咸》的笔记-献岁几样吉祥菜

请春后，苏中地区春节时节请客聚宴，招待亲朋的古老风俗。

蒲觴，端午
桂浆，中秋
英觴，重阳
屠蘇，元旦

9、《酸甜苦辣咸》的笔记-第31页

北平照一般吃食的习惯，都得按时当令，颇得孔老夫子所谓不时不食的真谛。不是二月初一，您

《酸甜苦辣咸》

买不着太阳糕；不到重九，想吃花糕也不大容易；抗战前不交立秋您想吃烤肉也没有卖的；至于糖炒栗子，不过白露也没有哪一家敢提早应市！

“不时不食”多科学啊，现在除了我母亲大人，估计没有多少人还能奉行此道了。

10、《酸甜苦辣咸》的笔记-第48页

饺子最喜欢茴香馅的，冬笋的从没吃过，不过想想肯定好吃

11、《酸甜苦辣咸》的笔记-第22页

说了等于白说

12、《酸甜苦辣咸》的笔记-第143页

咦，稻香村居然是南方的茶食店

《酸甜苦辣咸》

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:www.tushu000.com