

# 《中国吃》

## 图书基本信息

书名：《中国吃》

13位ISBN编号：9787549526970

10位ISBN编号：7549526974

出版时间：2013-1

出版社：广西师范大学出版社

作者：唐鲁孙

页数：240

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](http://www.tushu000.com)

# 《中国吃》

## 内容概要

“寡人有疾，自命好啖，别人也称我馋人。所以，把以往吃过的旨海名馐，写点出来，也就足够自娱娱人的了。”

民以食为天，吃是文化、是学问、也是艺术。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。本书写的是中国人的吃，以及吃的深厚文化。除了谈吃，还谈酒与酒文化，谈喝茶，谈香烟。文中一段与幽默大师林语堂先生一夕谈烟，精妙无比不容错过。书中记录了老北京、天津、上海等地的美食，颇多独到见解和珍贵记忆。

## 编辑推荐

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、手工艺、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。

# 《中国吃》

## 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

- 吃在北平 1
- 再谈吃在北平 27
- 北平的甜食 36
- 北平的独特食品 48
- 二谈北平的独特食品 58
- 故都的早点 67
- 故都的奶品小吃 71
- 燕京梨园知味录 76
- 燕尘偶拾 81
- 北平上饭馆的诀窍 87
- 津沽小吃 93
- 吃在上海 98
- 熊掌及罕不拉怎么吃 132
- 曼谷的水果 137
- 谈酒 140
- 闲话香槟酒 155
- 酒话连篇 163
- 谈喝茶 176
- 谈烟斗与抽板烟 181
- 鼻烟及鼻烟壶 198
- 漫谈香烟 221
- 与林语堂一夕谈烟 225

# 《中国吃》

精彩短评

## 章节试读

### 1、《中国吃》的笔记-第106页

……蛇会终席，主人宣布，请大家到先施公司浴德池洗澡。人家吃蛇老举，每人都携带换洗内衣裤而来，只有笔者是个大外行根本没带，于是让家里把内衣裤送到澡堂子去。等到解衣下池，腋下腿弯，都有黄色汗渍，据说这就是吃全蛇的功效，把风湿都从汗水里蒸发出来了。所以请吃全蛇，主人一定附带请洗澡。……

### 2、《中国吃》的笔记-第174页

……终因醉酒的次数多了，让咱悟出一个门道来，就是算定今天的应酬是闹酒的场面，事前先来一碗鸡蛋炒饭，最好再来上两块五花三层红焖肉。等斗起酒来，至少比平常酒量加上两三成。这个方法既简便，又不伤身体，而且还没副作用。特别碰到急性子一上冷盘就先干三大杯，等上头菜舌头已经半截的朋友，尤著特效。

### 3、《中国吃》的笔记-第91页

北平的饭馆，跟目前台湾的饭馆可不一样。山东馆就是山东菜、江浙馆就是江浙菜，甚至于同是山东馆，您家的拿手菜别家绝不做。例如拿潘鱼江豆腐说吧，那是广和居的名菜，等广和居关门，灶上原班人马，到了同和居，要吃潘鱼江豆腐，您得上同和居去吃，别家山东馆都不会承应的。现在倒好，北京馆卖清蒸鲥鱼，江浙馆卖挂炉烤鸭，简直全乱了套啦。因各家馆子有各家的拿手菜，所以在北平下小馆儿点菜，就成了一门学问。

### 4、《中国吃》的笔记-第56页

北平有个卖烫面饺儿的老彭，凡是在东北城住过的人，没有不知道老彭的。……有一年财政部长孔庸之到北平视察财税，某位大员请他吃谭家菜，孔说：“我跟财商校长费起鹤约好到学校吃烫面饺儿，谢谢啦。”后来大家传来传去，说谭家菜抵不上老彭的烫面饺儿，这话后来传到谭篆青的耳朵里，气得老谭直瞪眼儿。经过这么一宣传，此后真有坐汽车来吃老彭烫面饺儿的，您瞧老彭的号召力有多么大。

### 5、《中国吃》的笔记-第72页

酪铺的奶酪，若是当天卖不完，绝对不能留到第二天再卖，因为彼时没有冷冻柜，奶酪要是隔夜，不但酪懈了，而且味儿也馊了。因此当天卖不完的酪，当天晚上就要把它烤炼成酪干来卖，烤出来的酪干形状颜色，就像核桃粘，论斤论两来卖。酪干因为是浓缩的奶酪，既压秤又不出数，看起来价钱相当贵，一个铺子一天也出不了三两斤酪干。有专买酪干的主顾，大半都是让酪铺装行匣到外地去送亲戚朋友，要是自己买回去当零食吃，顶多也不过买上三四两，否则吃不了搁上一个礼拜，大概就全融化了。……

在北洋政府时期，驻在北平东交民巷的西班牙公使葛得利夫人，就最欣赏丰盛公的酪干，她说吃面包配酪干，比荷兰任何高贵的忌司都够味。后来公使卸任回国，公使夫人每年总要让丰盛公寄几斤酪干到西班牙去过圣诞节，据她说，中国酪干，是最高级不粘牙的中国太妃糖，真是形容得一点儿也不错。

### 6、《中国吃》的笔记-第28页

东来顺是个不忘本的铺眼，尽管买卖升发了，可是对着吉祥茶园后灶的火房子，仍旧砌了两排砖

## 《中国吃》

桌石凳，凡是贫苦大众，到那儿吃羊肉饺子、牛肉大葱、羊肉白菜，油足肉多，一律四分钱十个。特号食量的人，四十个饺子，再来一碗羊杂汤也足够了。您要是在楼上吃，虽然饺子的肉是上肉做馅，可是那就要卖您四毛钱十个了。人家默默行善，恤老怜贫，所以买卖越做越大越发旺。

### 7、《中国吃》的笔记-第152页

第二件看的是鳌山承露盘，盘子是不规则圆形，长宽约方一尺七寸，鳌山高一尺七寸，跟盘子成一整体。山心中空，山呈青绿颜色，浓淡有致。山顶有一茅亭，等于瓶盖，可以挪开，以便由此灌酒，山腹可以贮酒斤半。山前有奶白色华表，约八寸高，圆径三寸。华表四周有高低不一的六个小孔，围着华表，可放六只酒杯。等酒灌满，把茅亭复位，华表上六个小孔就往外喷酒。等六杯酒都倒满，酒就自动停止外射；再把六只空杯杯列整齐，华表又再出酒。六杯缺一，滴酒不出。

# 《中国吃》

## 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](http://www.tushu000.com)