

<<大杂烩>>

图书基本信息

书名：<<大杂烩>>

13位ISBN编号：9787549527069

10位ISBN编号：7549527067

出版时间：2013-1

出版时间：广西师大出版社

作者：唐鲁孙

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：<http://www.tushu007.com>

<<大杂烩>>

内容概要

“现在杨花滚滚，在内地又是吃肥蚶时候了。回想当年在上海几家酒店赌老酒吃醉蚶情景，历历如在目前，可是屈指算来，已经是半世纪以前的事了。”

自号“馋人”的唐鲁孙先生，游遍大江南北，遍尝中华美味，本书是他“吃文化”与“吃艺术”之散文集萃，是集掌故、饮食于一体之“大杂烩”。

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。

<<大杂烩>>

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”。

<<大杂烩>>

书籍目录

- 海天万里为卢太夫人寿 1
跷乘 6
扇话 22
铁臂大元“蟀”——秋凉白露话蚰蚰 44
谈失传的“子弟书” 69
我所见到的梁鼎芬 74
故都茶楼清音桌儿的沧桑史80
从《三百六十行：旅馆业》想到鸡毛店95
蝎子螫了别叫妈 99
摇煤球烧热炕104
近代曹子建——袁寒云 115
闲话故都年景124
猜灯谜、拜三公 139
民初黑龙潭求雨忆往 152
张辫帅与褚三双158
谈谈清装服饰与称谓 168
再谈清装服饰 174
谈谈《窦娥冤》 178
成吉思汗大祭跟那达慕竞技大会181
中国菜的分布 187
说烟、话茶、谈酒195
炉肉和乳猪207
白汤面和野鸭饭213
北平的饽饽铺 220
金鸡一唱万家春33
老汤炉肉开锅香 244
杨花滚滚吃新蚰248
从梁寿谈到北京的盒子菜 253
漫谈绍兴老酒 259
读《烹调原理》后拾零 262
过桥米线的故事 269

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:<http://www.tushu007.com>