

<<天下味>>

图书基本信息

书名：<<天下味>>

13位ISBN编号：9787563345427

10位ISBN编号：7563345426

出版时间：2004-05

出版时间：广西师范大学出版社

作者：唐鲁孙

页数：227

字数：120000

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>

## &lt;&lt;天下味&gt;&gt;

## 内容概要

北方味、山珍海味、烟酒味，百味不离其宗，那就是作者对往昔的人与事的无尽回忆。

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。

本书共分三辑：辑一，北方味：搜罗了作者对故都北京的怀念之作，除了对清官建筑、生活、饮食介绍外，对平民生活的详尽描述，也引人入胜。

辑二，山珍海味：收录作者对蛇、肴肉等山珍，以及蟹类、干贝、乌鱼仔等海味的介绍，除了令人垂涎的美味，还有丰富的常识与掌故。

辑三，烟酒味：作者畅谈烟酒的历史与品味方法，充分展现其博学多闻的风范。

序：台湾过去半个世纪的饮食资料是一片空白，唐鲁孙民国三十五年春天就来到台湾，他的所见、所闻与所吃，经过馋人说馋真实扼要的纪录，也可以看出其间饮食的流变。

他说他初到台湾，除了太平町延平北路，穿廊圆拱琼室丹房的蓬莱阁、新中华、小春园几家大酒家外，想找个像样的地方，又没有酒女侑酒的饭馆，可以说是风毛麟角。

1949年后，各地人士纷纷来台，首先是广东菜大行其道，四川菜随后跟进，陕西泡馍居然也插上一脚，湘南菜闹腾一阵后，云南大薄片、湖北珍珠丸子、福建的红糟海鲜，也都曾热闹一时。

后来，又想吃膏腴肥浓的档口菜，于是江浙菜又乘时而起，然后更将目标转向淮扬菜。

于是，金霁玉脍登场献食，村童山老爱吃的山蔬野味，也纷纷杂陈。

可以说集各地饮食之大成、汇南北口味为一炉，这是中国传统饮食在台湾的一次混合。

不过，这些外地来的美馐，唐鲁孙说吃起来，总有似是而非的感觉，经迁徙的影响与材料的取得不同，已非旧时味了。

于是馋人随遇而安，就地取材解馋。

唐鲁孙在台湾生活了三十多年，经常南来北往，横走东西，发现不少台湾在地的美味与小吃。

他非常欣赏台湾的海鲜，认为台湾的海鲜集苏浙闽粤海鲜的大成，而且尤有过之，他就以这些海鲜解馋了。

除了海鲜，唐鲁孙又寻觅各地的小吃，如四臣汤、碰舍龟、吉仔肉粽、米糕、虱目鱼粥、美浓猪脚、台东旭虾等，这些都是台湾古早小吃，有些现在已经失传。

唐鲁孙吃来津津有味，说来头头是道。

他特别喜爱嘉义的鱼翅肉羹与东港的蜂巢虾仁。

对于吃，唐鲁孙兼容并蓄，而不独沽一味。

其实要吃不仅要有好肚量，更要有辽阔的胸襟，不应有本土外来之殊，一视同仁。

唐鲁孙写中国饮食，虽然是馋人说馋。

但馋人说馋，有时也说出道理来。

他说中国幅员广宽、山川险阻，风土、人物、口味、气候，有极大的不同，因各地供应饮膳材料不同，也有很大差异，形成不同区域都有自己独特的口味，所谓南甜北咸、东辣西酸，虽不尽然，但大致不离谱。

他说中国菜的分类约可分为三大派系，就是山东、江苏、广东。

按河流来说则是黄河、长江、珠江三大流域的菜系，这种中国菜的分类方法，基本上和我相似。

我讲中国历史的发展与流变，即一城、一河、两江。

一城是长城，一河是黄河，两江是长江与珠江。

中国的历史自上古与中古，近世与近代，渐渐由北向南过渡，中国饮食的发展与流变也寓其中。

唐鲁孙写馋人说馋，但最初其中还有载不动的乡愁，但这种乡愁经时间的冲刷，渐渐淡去。

已把他乡当故乡，再没有南北之分，本土与外来之别了。

不过，他下笔却非常谨慎。

他说：“自从重操笔墨生涯，自己规定一个原则，就是只谈饮食游乐，不及其他。

以宦海浮沉了半个世纪，如果臧否时事人物，惹些不必要的啰唆，岂不自找麻烦。

<<天下味>>

”常言道：“大隐隐于朝，小隐隐于市。

”唐鲁孙却隐于饮食之中，随世间屈伸，虽然他自比馋人，却是个乐天知命而又自足的人。

## <<天下味>>

### 作者简介

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

<<天下味>>

书籍目录

馋人说馋（序一）忆唐鲁孙先生（序二）何以遣有生之涯（自序）辑一·北方味 紫禁城的小掌故 清代的宫廷女子生活 嘉庆洗三盆 闲话太监 乾清门“进克食”记 《古往今来动物园》读后 我的朋友夏元瑜 北平的西餐馆 敬悼老友赵仲安 城南往事忆灵签 谈谈故乡的年俗 适口充肠舒服年 天寒岁暮忆腊八 饽饽桌子 续“酪” 台湾没见着的北平小吃辑二·山珍海味 蛇年话蛇 蛇年谈吃蛇 宜酒宜饭宜茶宜粥的火腿 天灯棒 令人难忘的谭家菜 湖南菜与谭厨 台湾的海鲜 蟹话 脆鳝·干丝辑三·烟酒味 说雪茄 台湾卷烟沧桑 白酒之王属茅台 话啤酒 香水琐闻 印泥

## <<天下味>>

### 编辑推荐

唐鲁孙有二分之一的汉人血统，他的母亲为曾任河南巡抚、河道总督、闽浙总督的李鹤年之女。……因此，唐鲁孙先生能有以燕京种种切切为主的这套文集，与震钧的《天咫偶闻》先后媲美，真可谓由来有自。

唐鲁孙将自己的饮食经验真实扼要写出来，正好填补了他所经历的那个时代某些饮食资料的真空，成为研究这个时期饮食流变的第一手资料。

唐鲁孙以文字形容烹调的味道，好像《老残游记》山水风光，形容黑妞的大鼓一般。

侠有金庸，史有高阳，吃有鲁孙——“华人谈吃第一人”唐鲁孙作品全集首次内地亮相，王世襄、沈昌文、雷颐、陈子善、徐城北、孙甘露、钱文忠……他们正在阅读这套书，北京三联韬奋图书中心、北京万圣书园、上海季风书园、广州学而优书店、南京书城、杭州晓风书屋……它们鼎力推荐这套书。

本书是其中的一册，主要从北方味、山珍海味、烟酒味等三个方面对天下美味进行了回忆。

在北方味中，除了清宫建筑、宫廷生活、宫廷饮食介绍外，对平民生活的详尽描述也颇耐人寻味；在山珍海味中，作者除了对令人垂涎的美味进行介绍外，还插入了丰富的常识和掌故；在烟酒味中，作者畅谈烟酒的历史与品味方法，充分展现其博学多闻的风范。

#### 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>