

<<天下味>>

图书基本信息

书名：<<天下味>>

13位ISBN编号：9787549526963

10位ISBN编号：7549526966

出版时间：2013-1

出版时间：广西师范大学出版社

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>

<<天下味>>

内容概要

“北方在过年时节的白菜，都是经过霜、进过窖的，不但脆而且甜。把白菜心渍一下，横切成一寸高的圆堆，用芥末糖醋浇上一焖，就是芥末堆儿啦。酸甜带辣，的确爽口。”

唐鲁孙出身贵胄，亲历皇家生活，习于品味奇珍，又遍尝各省美味，对饮食有独到的见解，本书中收录的包括北方味、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。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。

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。

<<天下味>>

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”。

<<天下味>>

书籍目录

辑一 北方味

- 紫禁城的小掌故3
- 清代的宫廷女子生活 22
- 嘉庆洗三盆37
- 闲话太监 42
- 乾清门“进克食”记 53
- 我的朋友夏元瑜60
- 北平的西餐馆 64
- 敬悼老友赵仲安96
- 城南往事忆灵签 99
- 谈谈故乡的年俗 103
- 适口充肠舒服年 109
- 天寒岁暮忆腊八113
- 饽饽桌子 118
- 续“酪” 121
- 台湾没见着的北平小吃 127

辑二 山珍海味

- 蛇年话蛇 137
- 蛇年谈吃蛇154
- 宜酒宜饭宜茶宜粥的火腿162
- 天灯棒 171
- 令人难忘的谭家菜 174
- 湖南菜与谭厨 185
- 台湾的海鲜193
- 蟹话 212
- 脆鳝、干丝 222

辑三 烟酒味

- 说雪茄 227
- 台湾卷烟沧桑 249
- 白酒之王属茅台263
- 话啤酒271
- 香水琐闻 281
- 印泥 293

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>