

<<故园情>>

图书基本信息

书名：<<故园情>>

13位ISBN编号：9787549527052

10位ISBN编号：7549527059

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>

<<故园情>>

内容概要

“平津一带，到了交秋，一换上衬绒袍，正是东篱菊绽，鹅黄衬紫，吃菊花锅子的时候了。”

本书是著名散文家唐鲁孙写老北京掌故、美食、文化的文章结集，包括关于官场宫廷的民间传闻、各地的特色民艺和小吃以及一些传统行业的由来始末，作者唐鲁孙在北京长大，熟知老北京传统，因书中多忆及家乡的人情旧事，故名故园情。

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。

<<故园情>>

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”。

<<故园情>>

书籍目录

- 北洋时代的一页“官场现形记” 1
 紫禁城的小掌故拾零 9
 人力车与三轮车的沧桑 28
 故都白塔寺杂摭 37
 也谈护国寺 50
 奇庙雍和宫57
 北平钟楼的故事64
 北平泼街的故事68
 财神爷琐谈74
 当铺票号始末根由 84
 也谈文明戏97
 记名琴师徐兰沅. 105
 赛金花给戏院剪彩 110
 谈裱褙艺术113
 午年话马，马到成功 119
 从香港满汉全席谈到清宫膳食 131
 华筵馐余 139
 赵尔巽收服张作霖 144
 多子王证婚忙 147
 梁鼎芬终身不修脚趾甲 149
 初试金龙牌香烟151
 一段观气见鬼的传奇 154
 我看电视 159
 北平的素菜馆164
 北平人三大主食：饺子、面条和烙饼 174
 吃抻条面181
 烙合子188
 烙春饼、蒸锅铺、盒子菜191
 端午节，吃粽子 197
 常州菜饼 202
 扬州的富春花局、卖花木、卖面点 206
 北平、上海、台湾的包子 213
 宋子文在武鸣园大啖河豚 222
 也谈猪油 228
 做酪新法234
 红烧象鼻子的秘密 236
 新剥“鸡头”糯又香 240
 春江水涨刀鱼肥 243
 纤纤春笋忆鱼 247
 对虾 252
 白肉馆——砂锅居256
 看到鲜花椒蕊，想起来了烧羊肉260
 北平小吃羊双肠265
 北平的红柜子、熏鱼儿、炸面筋 269
 吃枣子、做枣糕275

<<故园情>>

围炉吃火锅279

寒风冷雨开锅香 288

从喝矿泉水想起了“天下第一泉” 292

故都中山公园茶座小吃 301

老鼻烟壶其来有自 311

舞屑 314

附录

舞低杨柳楼头月：北平的交际舞兴衰320

<<故园情>>

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>