

唐振常文集

【第六卷】



唐振常文集

【第六卷】



图书在版编目(CIP)数据

唐振常文集/唐振常著;唐明,饶玲一编. —上海:上海社会科学院出版社,2013
ISBN 978-7-5520-0138-9

I. ①唐… II. ①唐… ②唐… ③饶… III. ①社会科学-文集 IV. ①C53

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2012)第 193326 号

唐振常文集(第六卷)

出 品 人: 缪宏才

出版发行: 上海社会科学院出版社

上海淮海中路 622 弄 7 号 电话 63875741 邮编 200020

<http://www.sassp.org.cn> E-mail: sassp@sass.org.cn

经 销: 新华书店

照 排: 南京理工出版信息技术有限公司

印 刷: 上海中华印刷有限公司

开 本: 787×1092 毫米 1/16 开

印 张: 19

插 页: 4

字 数: 300 千字

版 次: 2013 年 1 月第 1 版 2013 年 1 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5520-0138-9/C·053 定价: 880.00 元(全七卷)

版权所有 翻印必究



作者像



二十世纪五十年代中后期作者（右）与其妻陶慧华摄于上海继光（原麦伦）中学



二十世纪四十年代中后期作者（站立）与胞弟唐君放在上海大公报馆



作者在学术讨论会上



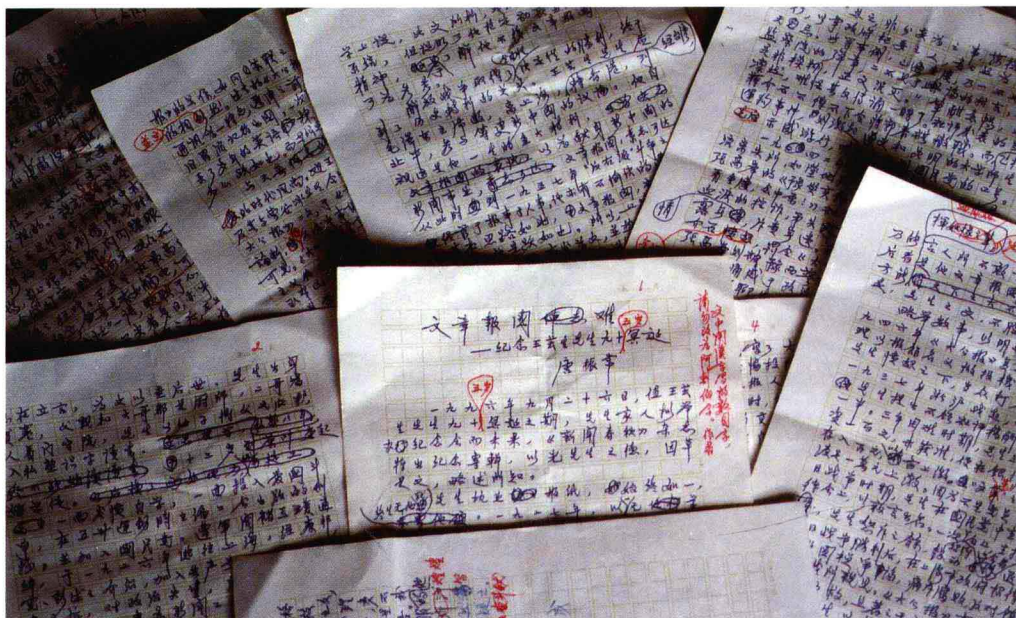
作者（左三）及其妻陶慧华（左一）与美国历史学家周策纵（左四）等合影



二十世纪八十年代中后期作者（前左二）与大公报老同事摄于北京



作者（前坐）及其妻陶慧华（左）与中国香港历史学家杨永安（后中）及杨妻黄美慧摄于上海华东医院



作者手稿

目 录

《颐之时》	001
自序	003
饮食文化退化论	005
文人与美食	008
善烹小鲜 可治大国	010
无道失德	012
知味难	014
适口为珍	016
所谓八大菜系	018
家法何存?	020
帮系乱套	022
饮食文化之类	024
鸡鸣狗盗之徒?	027
徽菜之衰及其联想	029
晋菜今何如?	032
海上饮食篇	034
乡味何在?	039
旧邦新命 ——为楼外楼一百五十周年作	042
粤味篇	044
昆明之食	047

食家与家食	049
饮食之家	052
吾友一食家	054
盐商家中一食	057
状元府上一宴	060
川菜和川戏	062
偏食为佳	064
川菜皆辣辩	067
四川家常菜	070
成都小吃	072
担担面	074
上海三家小饭馆	076
上海小吃	078
石家鲃肺汤	080
一行白鹭上青天	082
四鳃鲈鱼	084
说菜名	086
常州豆腐	088
珍宝海鲜舫	090
南丫之行	092
冷落饭菜馆	094
一年之后	096
俱乐部和同乡会	098
陆羽茶楼与 Matino	100
台湾之食	102
新竹小吃	105
台湾饮乌龙	107

山葵与莲雾	109
饭店老板观	111
饮食文化大交融	114
学校周围饮食摊	116
包饭作	118
包饭师傅	120
穷吃	122
夜吃	124
吃“转转(儿)会”	126
野菜有佳味	129
汤食与甜品	131
冷盘成公式	133
中西饮食方式之异	135
中华料理有料无理	137
一杯一壶	139
酒与食	141
《澳洲见闻》	145
异国“中秋”	147
城市山林堪培拉	150
澳洲国立大学校园	153
名副其实的大学院	156
野趣	159
赛船赛马之类	162
做客难	165
说吃	167
动物世界	169

住房和生活	172
庭园之乐	175
一个工人的家庭	178
残废人种种	180
万金难买一家书	182
说客事件	184
见钱“眼”开	186
市内交通	188
途中	190
悉尼市内	193
卧龙岗上	196
悉尼三大学记略	199
墨尔本三日	202
在墨尔本两大学	204
历史文物保护	207
关于图书资料	210
在国立图书馆	212
悉尼市立图书馆所见	214
研究与教学	216
关于学术讨论会	219
一席谈	221
塔州行之一	223
塔州行之二	226
塔州行之三	229
结束语	231
后记	233

川行杂忆	235
晋祠·五台·云冈	240
赤壁游	248
莫干山记	252
川行一感一得	255
津门有感	257
蓟县所见	259
洛阳看牡丹	260
龙门怀古	262
白马寺内	264
我头何在	266
少林赛步	268
中岳庙断想	270
从媚香楼说起	273
柏克莱通讯	276
小城柏克莱	278
瑞町之旅	281
普林斯顿到康奈尔	284
烟台行	288
刘公岛上念甲午	290
青岛一日	293
杭行所感	295

时 之 颐

自序

这本专谈饮食文化的集子取名《颐之时》，是顺手牵来的名字。抗日战争时期，重庆有一家负盛名的饭馆，名曰颐之时。颐之时者，大快朵颐之时也。开门见山，说得清楚明白：到这里来吃饭。颐，文一点，叫腮；白一点，叫下巴。颐之时，就是动下巴的时候。下巴动，乃咀嚼，就是吃饭。鼓腮而动，意即此也。如此，“颐之时”三字，还兼具动作的形象，更为鲜明生动了。或者释为颐之以时，表示不要错过吃饭的时机，同样清楚明白。颐，又一义是颐养、保养，现在通行的“颐养天年”一语即由此。吃饭当和保养身体有关。饭馆取名颐之时，可谓恰当。这名字不俗，但也非雅得令人莫解，我一直以它为饭馆佳名之一。

当年在重庆，这家饭馆可是辉煌一时的。名字虽然无关大雅，但是，名字取得好，好听，又复形象化，便予人以难忘的印象。自然，最主要的是这家饭馆菜好，名实相符，生意便红火兴旺，大家都来颐之时颐之以时了。此店至今尚存，前几年过重庆，往食，其状大殊于昔日，不堪问矣。今抄作书名，则是寄希望于中国饮食之复振。

饮食一项，并非什么了不起的大事，但也绝然不是小道。“治大国若烹小鲜”，也许可以说是老子顺便举例而已，厨师不能据以自命为治国之才。“调和鼎鼐”一语，借饮食之道以喻治国，则更能说明两者有其相通之处，未可以过轻饮食。文人总是吹嘘文事重要之极，所谓经国之大业，不朽之盛事。厨师或美食家没有文人那样自以为了不起。而文事的一个重要原则：修辞立其诚，则可以应用到饮食之道上。广而言之，无论做什么事，都要立其诚。今天的饮食文化，或曰退化，或说不振，原因多多，振兴之道，首在立其诚。无论把它看成是调和鼎鼐的大事，果腹而已的小道，甚或是借以谋生的职业，没有这个“诚”字，便无可为。

我绝不是什么美食家，只因偶然，写了几篇妄说饮食的小文，朋友相