

《说东道西》

图书基本信息

书名：《说东道西》

13位ISBN编号：9787563351473

10位ISBN编号：7563351477

出版时间：2005-01

出版社：广西师范大学出版社

作者：唐鲁孙

页数：216

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《说东道西》

内容概要

《唐鲁孙系列：说东道西》作者唐鲁孙，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、风俗习惯及宫廷秘闻尤所了然，被誉为民俗学学。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有美食之名。

《说东道西》

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、风俗习惯及宫廷秘闻尤所了然，被誉为民俗学家。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有美食家之名。著作有《老古董》《酸甜苦辣咸》《天下味》等，量多质精，允为一代杂文大家，而文中所传达的精致生活美学，更足以为后人典范。

《说东道西》

书籍目录

精彩短评

- 1、电子书
- 2、一说吃的就妙语如珠，一说别的就死气沉沉，老唐不愧是正宗吃货
- 3、一个遗少的杰作。
- 4、太虐了太虐了，读唐先生以京腔小品讲解各方美食，更衬托的当下的自己尸位素餐，岂敢号称吃货。1949以后政治文化丢了不要紧，怎么那么精致庞大的美食传统都丢得一干二净，难道真的像陈文茜所言，好厨子都带到台湾去了吗。
- 5、掌故颇多，文字太油。
- 6、吃的描写，一是唐鲁孙先生，二是汪曾祺先生，看了多少遍还依然看不厌
- 7、纪念那些或失传或虽流传下来但已经面目全非的美食。
- 8、看完后非常怀旧，那才是生活
- 9、吃的 摄影 戏曲 画作 影视 从商 懂得真多
- 10、随便读读蛮有趣
- 11、读的馋虫发作了
- 12、2009年3月阅读。唐鲁孙全集11本，全都好看。
- 13、“味永”这两个字好到没话说
- 14、老北京的日子,他怎么就记得那么清楚呢...
- 15、祖上也是阔过的，所以，见过些世面。
- 16、美味珍馐大杂烩，故人逸事多艺人，风俗掌故宫廷事，说东道西无不谈。
- 17、文笔+见识+资本，谈吃的，现当代无出其右了。
- 18、推荐给每一个想要当美食编辑的人，这本书中描写的吃食和文化轻松诙谐，有据有证，都是干货，而非都市文那种矫饰媚俗。尤其是写到上海部分，特别喜欢，吃的写的没有北平部分精彩，但是描述了很多电影界内幕和八卦，比如悲剧艳星张织云，好看。
- 19、2005年7月10日 天津。伊秉绶（字墨卿）是福建汀州人，乾隆年间进士，做过广东惠州、江苏扬州知府...除了伊府面外，还发明了扬州炒饭。...炒饭所用的米必用洋粳，也就是西贡暹罗米，取其松散而少黏性，油不要多，饭要炒得透。除了鸡蛋葱花之外，要加上小河虾，选纽扣般大小者为度，过大则肉老而挡口了。另外，金华火腿切细末同炒，这是真正的扬州炒饭，后来广州香港的酒家饭馆都卖扬州炒饭，虾仁大如现在的一元硬币，火腿末变成叉烧了，还愣说是扬州炒饭，伊墨老地下有知宁不笑杀。P18-19，2005年1月第1版
- 20、这些吃食恐怕是再也难见了
- 21、旧北平生活描述宛在眼前，但是读完只能记住梗概，不像小时候，虽然书少，但读完每字都在心里。同样讲北京民俗，里面提到的深宅大院的民俗和老舍笔下大杂院的民俗真是天上地下。
- 22、美好生活。不过我不太会吃，相比美食部分，我更喜欢民俗和东西文化部分。
- 23、被吃货推荐的一本吃货著作
- 24、掌故轶事什么的，我喜欢。
- 25、这本说食物的内容倒不多，大多是人情掌故。这么说来某倒是挺喜欢第三辑风俗掌故的，有考据，但不拘泥。而吃的第一辑是以地方为中心写食物，倒也好看。
- 26、听老人娓娓道来
- 27、只看他写的美食部分。不愧是走南闯北的人，各地美食和民俗都如数家珍。
- 28、不及汪曾祺
- 29、美食佳酿，风景故物，文学戏曲电影摄影烟酒，无不通达，读之开怀，亦兴向往。
- 30、写的是民国的所见，所闻。唐鲁孙老先生以一个“道听途说”和亲身经历的角度写了一段段往事。虽是往事，但不琐碎，更多的了解那些远离我们的风俗，那些人和事
- 31、美好的生活散文
- 32、对比他和梁实秋。梁是大师，但是只用日常用语，唐反倒有很多生造字，旧时语汇。文字给架空，虚浮了。食文有实物拽着，还好能落地。另外很钦佩他钩沉逸闻的见识

《说东道西》

- 33、仰望的贵族吃食年代
- 34、这信息量……活脱脱一本晚清民国辞典。
- 35、一代馋人，吃遍南北，49后只能憋屈在台湾遥想内地美食，想一想都替他愁得慌啊~
- 36、前半本很好看，后半本强作公知的文章可以直接忽略
- 37、他还相信狐狸精
- 38、愈讀愈覺舊食的好。

1、【烧饼】一般说来，麻酱烧饼要比马蹄的尺寸略大点，因为芝麻酱烧饼可以白嘴吃，要是夹别的吃食，就把瓢儿掏出来，吃素的夹雪里红炒黄豆芽，吃荤的最好还是夹上红柜子的猪头肉。还有一种叫薄脆，天津叫它糖皮儿或锅鼻儿，把油面擀成长方形，下锅一炸，薄能透明，泡在豆腐浆或是粳米粥里补上吃，也非常落胃。【山西】山西因地形关系，分为南、北、中三路。北路大同一带，以燕麦高粱为主食；中路太原榆次一带，以小麦、豆面、荞面为主食；南路临汾一带气温高，日照多，年可两熟，所以大半就都吃白面了。【江西】“这些话都是没到过江西的人说的，其实江西东部跟闽浙毗邻，南部过了大庾就是广东，西部溯江而上，就是嗜辣的川湘，北部又跟以蒸菜出名的湖北接壤，江西省已经把中国东南半壁的饮馔，含英咀华，釀其精髓，又何必一定要有江西饭馆呢！”【三杯鸡】现在台湾有好多饭馆都有三杯鸡这道菜，有位吃客自命为美食专家，大言不惭地说三杯鸡是北平菜。其实追本溯源，三杯鸡是道地的江西菜，是早年泰和县二仙居一位厨师研究出来的（舍间也会这道菜，是文三爷廷式亲自指点的）。主要条件是把佐料加足，用陶瓷钵子，封紧钵盖儿，文火慢炖，不让走气，原汁原味自然一揭钵盖儿香气四溢。这种白砂加釉陶钵，是江西特产，北平根本没得卖；愣说三杯鸡是北平名菜，未免说话太离谱儿了。【羊肉泡馍】庚子义和拳之乱，慈禧率同光绪仓皇出走，一直逃到山西太原，才惊魂甫定，变逃难为西狩，继续西行到了陕西西安。御膳房司役人等，大致都赶来随驾，御膳房恢复了旧观，因此也把西安的烹饪水准大大提高。羊肉泡馍，本来是上不了台盘的粗吃，有一天慈禧的凤辇，经过鼓楼大街，忽然闻到一阵幽椒配盐、气味芳烈的肉香，于是停辇驻骖，就在辇中吃了一碗热乎乎的羊肉泡馍。据说回銮之后，喜欢颂扬圣德的臣下们，把西安鼓楼前卖泡馍的老白家的门前取名止辇坡。从此老自家以原汤煮肉来号召，那肉炖得酏郁腴美，肥肉固然化为琼浆，就是瘦肉也糜烂得入口即溶。【蘑菇】他说：“察哈尔是汉蒙杂处的省份，汉人词汇里，就夹杂着不少蒙古话。我们吃的蘑菇，就是蒙古话‘蘑哥’的转音。有人说南方人叫香菇，北方人叫蘑菇，虽然同属菌类，可是滋味鲜度迥然有异了。因为它生在张家口外离离草原上，所以叫口蘑。塞外牧草长得高，蒙古同胞，逐草牧放，他们吃剩下的残肴碎脯、牛羊内脏，任便抛弃在草地上。积年宿草，冬天被风雪偃伏在草地上，形成厚厚的草床，有冬雪的滋润，渐渐变成含特种有机成分的腐殖土。等到新草蹿出，就在上面搭起矮小天棚，保持草内水分，遮蔽直射阳光。夏末秋初，再来上几场连天雨，温度高、湿度大，菌丝最易繁殖。菌伞一片一片从腐殖土里冒出来，刚一露头的幼菇，颜色洁白，鲜味浓郁，当地人称之为白菇，是口蘑中的珍品。等菌伞纹理龟裂，颜色转为棕褐色，就是中下品口蘑了。“采口蘑也有专门技术，采取迟早，对于品质好坏大有关系。菌伞要圆，纹路要深，四围草色滋绿，才是上等口蘑。最大的口蘑，在采收下来、未晒干之前，伞帽圆径有七八寸，重达一斤左右，拿来炖鸡不但鲜腴无比，对于肺病也最为滋补。我们定兴乡绅鹿莫五把这晒干的成品，行话叫‘云片’，拿来炖羊肉，具有冬天可以不穿皮袄过冬的效果。另外有一种最小的口蘑，伞帽比指甲盖儿还小，是口蘑中珍品，行话叫‘白蘑钉’。因为产量少，味浓郁，所以比一般口蘑价钱贵上两三倍，各口蘑庄收进的白蘑钉，大部分是归北平各大饭庄整批分了去。【酸梅汤】“酸梅汤在元末明初叫‘乌梅汤’，明太祖在未投郭子兴为部将时，曾经贩卖过乌梅。江淮大旱，瘟疫流行，他曾经用乌梅泡水救过不少烦渴病患。后来卖酸梅汤的奉朱洪武为祖师，是其源有自的。因康熙雍正时期，反清复明的志士，仍然此起彼伏，官府搜查很严，所以卖酸梅汤的捏造了一个朱天大帝奉为祖师，这跟北平太阳宫名为供奉太阳星君，其实供的是明庄烈帝的情形是一样的。”听了这段话之后，才知道其中还有这么一段来龙去脉呢。【阮玲玉】阮玲玉原籍广东三水，父亲做跑船生意，不幸早亡。寡母稚雏颠沛流离，乃母给人帮佣辗转来到上海，阮先后在崇德务本女中就读，因为家境清寒未能卒业。同乡张达民在上海经营广货生意，见她母女生活维艰，不时予以济助。张丁内艰，阮氏母女感于张达民平日援手之德，阮自动到张家服丧尽礼，因在服中，虽未举行婚礼，可是实际上已赋同居，并且生了一个女儿叫小玉。她投身影坛，张达民极端反对劝阻无效，因此忿而离沪，到福州去经商，落个眼不见心不烦。阮玲玉此时由明星跳槽联华，逐渐大红大紫，应酬增多，一次在大华饭店舞会上，经徐欣夫的介绍认识了茶商唐季珊。唐氏仪表优雅，谈吐俊迈，而且出手大方，所以两人交往不久，阮氏母女就搬到新闸路金扉雕翠的沁园村唐公馆，阮递补了张织云的地位，做了沁园村新的女主人。张达民听说阮玲玉不声不响投入唐季珊怀抱，于是赶回上海聘请律师致函唐季珊，指唐侵占财物，准备诉诸司法。唐以阮氏母女只身来投，何来财物，指陈各点全系诬枉，亦延聘律师向法院控告张达民妨害名誉。张受某高明人指教，改控唐妨害家庭，此一影坛桃色新闻，立刻轰动

整个上海。在张、唐互控期间，上海一般专刊凶杀桃色新闻的报纸杂志，不但大事渲染，而且无中生有绘影绘声，某三月刊，甚至把阮玲玉鼻窝几粒白麻子都写成了花边新闻，部分舆论更指摘阮忘恩负义，爱慕虚荣。长篇累牍口诛笔伐，闹得阮玲玉几乎神经分裂，只好暂避喧嚣躲到九华山去静心养性。可是没住多久，种种离奇古怪的绯闻又传到山上来，于是又匆匆回到上海。李竺孙的令兄是上海有名的星相家，他给阮看过八字，说如果阮的八字时辰准确，连当年的春分都逃不过。李竺孙又给她到黑乔松占六壬神课，也是大凶。当时上海有位精通易理的落拓文人严芙荪，专门在街头给人测字，自称“葫芦子”，往往奇验。李竺孙给她拈了“禾”字、“尹”字，严芙荪说：“禾字无口可和，如果涉讼，官司要打到底，而尹字为伊人不见，往深里看穿龙杠抬着尸首，凶机已露，慎防慎防。”李竺孙三问皆凶，知道大事不妙。果然在民国二十四年三月七日她觉得人言可畏，服了大量安眠药，第二天清早经唐季珊发觉，送到宝隆医院救治。因为她怀有必死决心，安眠药量多力强，救治乏术，一朵影坛奇葩，从此香消玉殒，魂归净土了。【酷刑】我国在专制时代，对于巨奸大恶，所用酷刑，种类繁多，如烹刑、宫刑、车刑、断手刖足、抉舌、割耳、刮鼻、剜目、黥首、五马分尸等等，最残酷的刑法，要算剥皮跟凌迟了。剥皮之刑，有人说始于商纣，但是现在已经无典籍可考。最早见之于记载的有三国末期吴王孙皓，他是孙权幼孙，从小残酷嗜杀，继兄孙休为吴主后，最喜欢剥人皮。他的佞臣孟绰，媚上欺心，被他视破，一怒之下教人把孟绰的整张面皮剥下来。后来孙皓降晋，在他后宫搜出十多张完好整张面皮来。晋朝的太尉贾充问他，为什么要剥人面皮？孙皓说：“有些人胁肩谄笑，一副嘴脸，厚而且韧，所以把它剥了下来以示儆戒。”明太祖朱洪武，自从消灭群雄定鼎金陵之后，为树声威，也是惯用严刑峻法的。为了整肃贪污，大小官员，凡是受贿在六千两以上的，不但枭首示众，而且要把犯人全身的皮剥下来，再用稻草把人皮塞满，挂在廨署公堂两侧，以儆贪墨。传说南京八府塘有一凶宅，就是当年剥皮刑场，地名叫皮场庙，到了成祖迁都北京，才改名八府塘的。朱元璋狠毒嗜杀，影响所及，自成祖以下，都喜欢用些别出心裁的方法来杀人。甚至明代的巨憨权宦，土豪劣绅，也都各有私刑，简直暗无天日。翻开历史来看，明代处置人犯，花样最多，也是最残酷的。摩登诗人林庚白，对于星象子平研究颇深。他曾经看过一本明代星象家笔记，其中有一则谈到魏忠贤凶残剥皮手法：“明熹宗时，这位星象家云游到了北京，住在曹老公庙一个锅伙里。锅伙里当然品流庞杂，三教九流，无所不有。在他隔壁有五个卖吃食的小贩，围着炕桌轰饮，大家都有了几分酒意。其中一人历数魏忠贤罪状，涉及隐私，并谓苍天有眼，奸人不久必败。四个朋友，吓得发抖，劝他千万不要多言遭祸。他认为在屋内私语，奸阉虽霸道，难道耳朵真有那么长，来剥我的皮吗？谁知睡到深夜，居然真有锦衣卫人员，推门而入，把口不择言的家伙，四肢用大钉钉在门板上，连那四个人一齐锁拿到东厂胡同锦衣卫过堂。堂上坐着一位绯髻翠带的公公，敢情就是杀人不眨眼的魏忠贤，他说，‘有人说我剥不了他的皮，现在看看究竟剥得了剥不了’。说完有人提进两桶沥青油，两把油刷子，一根木头棒槌来，先把口没遮拦的家伙衣服剥去，全身涂满沥青油，边涂边用木槌敲打，不久整张人皮脱体。四人跪在一旁看得屁滚尿流，吓得发呆。幸亏魏阉大发善心，四人才保住性命。”从以上记载来看，魏忠贤东厂的组织之严密，真是到了隔墙有耳、无孔不入的地步，而其用刑之酷更是令人不寒而栗。明末张献忠，也是出了名的嗜杀成性的魔头。他除了喜欢把妇女的纤足剃下来，堆成金莲山，以为笑乐外，对于剥人皮的经验，更是丰富老到。据说他发明了行刑时从后脑勺一刀划下来到尾椎骨，左右一撕，一整张人皮就剥了下来。他还告诉左右，羸瘠之人，有骨头没肉，筋细脂枯，剥皮最易；痴肥壮妇皮粗肉厚，脂肪丰盈，两乳最难撕掇，这种人如能剥出整体人皮而不破裂，即可列为剥皮高手。这种论调听了岂能不让人心惊胆战。民国二十年左右，鄂北出了一个混世魔王叫樊二侉子，在襄樊一带烧杀掳掠，罪恶滔天，被他逼奸的妇女，多到不计其数。终于由武汉“绥靖公署”，密派干员到老河口樊二侉子的姘妇家里，设法计诱缉捕到汉口来归案。审讯结果，毫无疑问地是将其判处死刑。襄樊一带受害的民众，认为此侉一枪毙命，实在不足解恨平愤，于是扶老携幼，一人拿着一炷香到汉口攀辕请愿，希望凌迟处死，替受害者雪耻报仇。可是民国肇兴，从前那些残酷不人道的处死刑罚，早经废止，尽管樊二侉子行为令人切齿，可也不能重施酷刑。几经军法处研商之下，在绑赴刑场之前，先给他服下麻痹性的毒药，到了刑场，已经呼吸停止魂归天国，于是用凌迟中最快速手法“快八刀”割左右上额，割两乳，断两臂，割心，断首，一共是八刀，襄樊民众才焚香鸣炮。这次面面俱到的处置，是我友戴少仑主持其事，他有好几个月，心里总是忐忑不安，一谈起这件事，他还手心直冒汗哩！笔者有一年到北京午门楼（所谓金凤衔诏的五凤楼）历史博物馆参观，当时该馆负责人王同义是笔者中学同窗。陈列室有一只玻璃柜，放的都是凌迟处死所用刖、刮、剜各式刀凿，一律都是红漆木把，把手上都雕着面目

狰狞，可怖猖狂的鬼头。据同义兄说：“馆内文献记载，明代凌迟，有所谓寸磔，应当是三百六十刀。而权阉刘瑾凌迟处死，受害人家属送大把金银给刽子手，请多剁刘瑾几刀出出怨气，结果他一共受了四千七百刀。一个人被斫几千刀，岂不成了肉酱？如果在现在，那是法所不许的。到了清朝，康熙初年就在《大清律例》中明定凌迟刀数，分为二十四刀，三十六刀，七十二刀，一百二十四刀四种！只准减刀，不准接受被害人家属请托，随便增刀。其实到后来，凌迟犯人，都是快八刀毙命，不是特旨，很少使用一百二十四刀这类处死了。【宫廷宴】中国历代皇朝，对于宫廷饮食记载，大都约而不详。就拿元朝饮膳太医忽思慧编纂的《饮膳正要》来说（是一本皇家饮食著述，也是中国饮食文学中唯一的一本官书），其中所论饮食习惯，日常以牛羊野味酪浆为主，后来虽然灭宋继承大统，入主中原，可是因为蒙古人生长在沙漠地带，在饮食方面，仍旧保有塞上粗迈豪放风格，每天御前菜单，只是在鸡鸭牛羊獐鹿狗上变花样，连猪肉鱼虾都很少用，更遑论水陆珍异了。明代朱元璋出身草莽，马皇后又是以勤俭朴实出名的，有这样淡泊自励的帝后树之先声，所以后世子孙，对于饮饌方面，倒没有灵肴千种，象肉百味，穷极恣飨的情形：不过到’末几代皇帝，渐习骄奢淫逸，笃信道家术f：炼汞求J、]-邪法，讲求药补食疗，饗餐御膳，顿顿离不刀药物入饌，什么老山人参炖雏鸽，五味地黄煨猪腰，冻皮仔姜当归炖羊蹄，枸杞杜仲余鲤鱼……当年随园老人袁子才说：“明代宫廷饮食，[血疗饥变成却病，所谓凡菜皆治病，无药不成肴，”随同老人这几句话，简直把明代宫廷饮膳，一语道尽了。清朝宫廷饮食记载，从顺治以迄雍正，由于市国伊始，也都是约而不详：及至乾隆当政，这位十全老人几度遨游大江南北，南饌珍味，无不备尝，渐渐成了美食专家；并且独出心裁，建立膳食档册。吴相湘教授，就看过故宫珍藏的这类档案，自乾隆以后，大都完整。慈禧晚年，在清朝历代帝后里，算是最会享乐的了。穆宗（同治）即位，正逢她的万寿，笔者见过当年寿膳房在养心殿伺候一桌寿筵的菜单，菜单上写明用海屋添寿大膳桌，铺黄膳单，计：

大锅菜二品：猪肉丝炒菠菜，野味酸菜；大碗菜四品：燕窝“寿”字红白鸭丝，燕窝“年”字三鲜肥鸡，燕窝“如”字八仙鸭子，燕窝“意”字什锦鸡丝；中碗菜四品：燕窝鸭条，鲜虾丸子，烩鸭腰，烩海参；碟菜六品：燕窝炒烧鸭丝鸡泥，酱萝卜，肉丝炒翅子，酱鸭子，咸菜炒茭白，肉丝炒鸡蛋。

照这桌寿筵来看，以件数说，不过十六品；所用材料，除了燕窝配用六品外，所有菜式一直在鸡鸭上打转，虾只一味，鱼竟无一入饌，鱼翅仅仅列入碟菜热炒。如此看来，所谓天府上食珍味，平心而论，比起现在台北一桌华筵盛饌，讲材料，论花式及精巧细致，简直云泥霄壤之别，您说对不对？

到了宣统入承大统，御膳房虽然照例整桌传膳，可是他最爱吃端康、敬懿两位太妃每天由娘家送来的小厨房进贡的菜。到了大婚之后、出宫之前，御膳房的菜简直不能下咽，可是恪于祖制，又不便裁撤，逼得他先是在东兴楼包伙，后来索性吃起“撷英”的西餐来。冷炙温羹，末代帝王的饮膳，哪还谈得上什么食膳丰华、供饌精美呢！

2、书里说：喝惯了吴裕泰的茶，就绝对不改喝张一元。我觉得吧，我还真没那么矫情，我咋就分不出来这两家茶庄茶品的区别呢。不过吴裕泰的文化的的确比张一元看起来更雅致，相比之下，感觉张一元忒爆了。但谁让我第一次买茶就在张一元呢，如果两家店同时出现在我面前，我断然会走进张一元。只是因为辗转住所，现在家旁边只有吴裕泰了。这也是幸事，重新雅致起来吧。

3、这本书适合一边吃饭一边读，一边为书中所描述的情景流口水。唐鲁孙写这些文章的时候，已经离开北京定居台湾，虽然他常有机会重返故乡，写的大多还是战前的旧事。跟很多战后离开北京的文人一样，他们笔下的故都活色生香，美不堪言，却更让人叹息那些好日子的永远不再。时隔半个世纪，那些老字号们慢慢地又在繁华都市里重振旗鼓，但有专利商标的新老字号，总和那个旧街里慢慢烘煮一点东西的小作坊有着隔膜。连一碗三伏夏日里的酸梅汤，也是灌进塑料瓶里才卖得好价钱。我们所深深依恋的故都，只有在这些短文中的浮光掠影里，弥留一些颜色。唐鲁孙似乎不是科班出身的文人，在社会上见多识广，说话也是海阔天空。描写食物从制作过程，色泽，质地，口感，每次都有新鲜的比喻，也决不吝惜赞美之辞，能把一盘咸菜说出山珍海味的滋味来，这个是现代都市的广告业人士应该注意学习的地方。

《说东道西》

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：www.tushu000.com