

《民国太太的厨房》

图书基本信息

书名：《民国太太的厨房》

13位ISBN编号：9787508664167

出版时间：2016-8-15

作者：李舒

页数：256

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.tushu111.com

《民国太太的厨房》

内容概要

编辑推荐：

- 1、《山河小岁月》姊妹篇，一部色香味俱全的民国故事集；
- 2、在客厅谈真学问，于厨房窥真性情。深谙“胡萝卜加大棒”政策，有做菜好手艺傍身的凶太太们不怕先生不听话；
- 3、24道私房菜谱，让你一次偷师个够！

内容简介：

食物是探寻民国岁月的一把钥匙，有了它们，我们和那些闪光的名字之间，仿佛有了一座桥。

作者从“吃”下手，切入张爱玲、张大千、吴宓、黄侃、钱锺书、张恨水、周氏兄弟等二十余位民国时代文化大师的私生活，细数各位大咖的口味、嗜好、趣闻、雅事，并以此理出我们所熟悉的印象中难得的“陌生”。款款细述间，将这些大师再次予以生动描画、使之丰满。浓浓烟火气息中，这些文人的吃货本色一览无余——这，才是真实的他们。

《民国太太的厨房》

作者简介

李舒，女，复旦大学新闻系硕士毕业。

好读书不求甚解，

好唱戏不务正业，

好八卦囫圇吞枣，

好历史走马观花，

好美食不远庖厨。

著有《艺术巨匠赵孟頫》《方召麇》《山河小岁月》。

在《Vista看天下》、腾讯“大家”“入流”等设有专栏。

书籍目录

1. 张爱玲的美食地图
 2. 张大千的牛肉面
 3. 张学良和他的“转转会”
 4. 宋美龄的沙拉和蒋介石的臭苋菜梗
 5. 馋人黄侃
 6. 张恨水：其实你不懂火腿
 7. 唐鲁孙的火车餐
 8. 西南联大的蒙自下午茶
 9. 吴宓教授的“恩格尔指数”
 10. 朱自清是饿死的吗？
 11. 王世襄的巧克力圣代
 12. 甜到哀伤的周氏兄弟
 13. 爱下馆子的鲁迅和不爱下馆子的沈从文
 14. 沈从文的湘行美味
 15. 郁达夫的胃口
 16. 胡适的狮吼牌烧杂烩
 17. 四大名旦与酒
 18. 杜月笙的草头圈子
 19. 钱锺书的海外月子餐
 20. 俞平伯家外的楼外楼
 21. 邵洵美巴黎寻亲记
 22. 邵洵美念念不忘的“功德林”
 23. 厨神杨步伟
 24. 康有为的流亡美食之旅
- 食单二十四味：
1. 张爱玲的下午茶里，怎么少得了可颂？
 2. 一碗川味面，吃出张大千的乡愁
 3. 王世襄牌葱花蛋，重要的是用心
 4. 洋芋火腿青豆饭，张恨水不懂，希望你懂
 5. 方召麇风格的红烧排骨
 6. 要美丽，跟着美龄拌沙拉吧
 7. 早安，来份蒋总统菜泡饭
 8. 手冲一杯咖啡，遥想西南联大
 9. 汽锅鸡，首先你需要一个汽锅
 10. 不蒸馒头蒸窝头
 11. 过桥米线，吃了变个沈从文
 12. 河东狮吼的蛋饺，你敢吃吗？
 13. 红酒炖梨，小醉怡情
 14. 甜到哀伤的红豆白玉乳
 15. 王映霞牌醒酒汤
 16. 谢寿康，你认识这条黄鱼吗？
 17. 赵元任家的大白菜清汤翅
 18. 美人汪精卫的美人肝
 19. 红烧肉也是有流派的
 20. 很想推荐给赵四小姐的醉虾
 21. 草头圈子，吃完像杜月笙那样霸气
 22. 鲁迅常吃的酿豆腐

《民国太太的厨房》

- 23.康同璧牌罗宋汤
- 24.猜猜黄侃最后的晚餐

《民国太太的厨房》

精彩短评

- 1、比想象中要好。
- 2、人与食物的关系，总是如此奇妙。明明前一秒还是爱恨情仇，后一秒倏然插入一碗昏黄灯光下的赤豆糖粥，就多了许多柔情。
- 3、闲来没事随手翻翻，很轻松的一本书，最喜欢钱钟书与杨绛这对相濡以沫的夫妻
- 4、历史小说化演绎化，是有趣的。
- 5、生活情趣
- 6、在MUJI读的，真不错也相当于图书馆了！
吃货嘛，大家懂得，不论贵贱，总有办法的！
最感动的是钱钟书那篇！印象最深的是讲康有为那篇。
- 7、打发无聊时光的一本小书。名人轶事，让我们在闲暇时间可以看到民国大拿们人间烟火的一面吧
.....
- 8、一篇篇分开来看还行，集中看受不了。
- 9、第一份工作是美食编辑，当时烦恼文字写的不出彩，为此专门去看别人是怎么写美食的。后来辗转转换了几份工作，对美食书的好感反而有增无减。看这本书时觉得吃这件事，真的特别能拉近人的距离，张爱玲、鲁迅、沈从文、胡适.....这些遥远的风云人物，因为和吃沾了边，顿觉整个人都有了烟火味。
- 10、文笔一般，说民国说的肤浅，说吃的也说的肤浅，整个钱钟书的那段全是摘录，没啥大劲的一本书。
- 11、过年看个轻松，吃货会比较爱。
- 12、其实和太太并没太大关系，但是关于饮食的雅文趣事，总是美的
- 13、有意思，抄也是本事。
- 14、美食诱人，民国名人的故事更吸引人，透露出名人烟火气的一面
- 15、#推荐#很有意思的书，美食和八卦杂合在一起，太满足我等看客的好奇心了。看到大师们的日常总也离不开吃食，突然觉得自己写的流水账也没那么无聊。虽然八卦故事的真实性有待考证，但完全挑起了兴趣让人想一探究竟。
- 16、就凭这个新颖的创意，就值两颗星。然后就没了，写的无聊。有关抄袭的问题，我记得最清楚的是关于杨绛那段。连人称都不改一下直接粘贴是嘛！我要不要也出本书！洗稿都不会吗！
- 17、介绍了许多民国时期的文人与美食之间的逸闻趣事，书后附有菜谱。
- 18、据说涉嫌抄袭 我也确实看到了熟悉的片段。。。
- 19、果然文人多浪漫，也爱吃
- 20、闲暇时候翻翻看还挺有乐趣，民国大师们和吃有关的小故事。每篇文章把各种史料摘到一起，弄成小主题还蛮有意思。书的最后还有食谱。

我最喜欢关于西南联大的几篇和《钱钟书的月子餐》，民国大师们仿佛被拉近了距离，变得生动活泼起来，有的十指不沾阳春水完全不会做饭，有的痴迷下馆子花掉所有积蓄，有的在困难环境中还坚持喝一杯手冲咖啡。

我看网上说作者涉嫌抄袭，我没仔细考证，但是大家还是慎重。

- 21、还可以有个书名：《网红同款美食》
- 22、还挺好看的。
- 23、最恨盗版！
- 24、2017.2除了看民国大咖吃东西，顺便去八卦了下他们的情史
- 25、说实话...没想到这么可爱的一本书居然是抄袭的，失望了
- 26、很好吃的一本书呀 从吃开始看各人的经历 人生百态不过是天天的柴米油盐 寻常百姓的生活一样 看到了民国的朋友圈 好玩又好吃 有美食有朋友爱人相伴 夫复合求
- 27、读书时觉得文笔清新娓娓道来引人入胜，还想买齐作者其余作品，一搜才知她一贯抄袭。应该也

《民国太太的厨房》

是有才华的人呀，可惜。

28、感觉没有公众号里的文章动人...

29、民国史结合美食，挺有意思的，暂时给四星。若是抄袭，则负分

30、三星半 有趣的书

31、还是不喜欢读这种类型的书，半纪实半文学的。一方面我自己历史特别差，对这种书的真实性总是充满质疑；另一方面，书里参杂着作者为了丰富内容而加的描写演绎，总觉得敷衍不够真挚，非常矫情...

32、刚听说是抄袭????删了评分了

33、没想到是抄的

34、既然抄袭，那就 ()

35、信息量很大！印象最深的是张学良的转转会，大概是因为以前没看过这部分。

36、不知道为什么总觉得这个作者很可疑

37、用食物串起民国大师们，看熟悉而敬仰的名字过着普通人的柴米油盐生活，很有意思。

38、浓浓的烟火气，有的人家，明明前一秒还是爱恨情愁，后一秒突然插入一碗昏黄灯光下的赤豆粥。最喜欢“钱钟书的月子餐”，客厅里谈学问，厨房里见真性情。另外觉得萧乾作为沈从文的“迷妹”有点儿可爱。

39、有意思

40、食物的故事有趣，但始终不喜欢妄下臆断的语气，谁就能断定饮食西式的美龄定不会喜欢美龄粥呢？无非也就是看些太太们饭局上的民国八卦罢了。

41、很多民国轶事，颇有趣。

42、让人很饿的一本书...

43、难看，还抄袭。

44、近期读的比较有意思的书，完全就是民国大八卦。

名人吃货们的食谱里，仿佛又找到自己大吃大喝的理由，哈哈~

45、很有意思的小文

46、本来想给五分的，看到涉嫌抄袭。打个三颗星吧

47、很轻松有趣。虽然名叫太太的厨房，但其实有太太，有老公，有单身男女。100年前那些风姿绰约的民国名人们，在饮食方面有自己的倾心和偏好。还有100年后的今天，烹调方式和习惯似乎并未变化太多。读完这本书，我最想干的事居然是买一个气锅。。

48、对民国史有启发，当作闲书读着玩还可以，也可以做旅游指南。至于抄袭，没有仔细研究，但至少书的立意新颖。

49、把这条线索拉出来看看蛮有意思

50、是喜欢的年代和人，故事有些单薄

1、最近关于这本书的报道和介绍很是不少，不过好像都没有提到《唐鲁孙的火车餐》一章，是因为关于著名老饕唐鲁孙的文章太多了，这一篇显得不够精彩？但是火车餐是个大题目啊。最近看到一些资料，过去“中国四大名鸡”（有翅膀的那种）——德州扒鸡、道口烧鸡、符离集烧鸡、沟帮子熏鸡，分别以德州（津浦路/今京沪铁路）、道口（平汉路/今京广铁路安阳站）、符离集（津浦路/今京沪铁路）、沟帮子（京奉路或北宁路/今京沈京哈铁路）这些车站集散地命名，都是清末民初随着铁路发展而渐渐有名的。在周边农村炮制，到车站集中发售，一百余年里随着铁路发展而名声传遍全国。唐鲁孙在德州站火车窗口买扒鸡见证的就是这个过程。熏鸡烧鸡在北方各地都很常见，许多地方的熏鸡、卤鸡历史也很久，甚至可以上溯几百年。例如陕西的三原熏鸡；安徽的无为板鸭也很好，但没有铁路经过那里，所以过去外省知道无为板鸭的人很少（其实本省人也多闻其名，少见其容）。而且，这些个名鸡们都是北方特产（上饶鸡腿不服），跟清末民国的铁路主干线主要在北方应该有些关系，例如津浦线到南京浦口为止，平汉路到汉口中断。而这些北方鸡的做法大抵都卤重、盐重、烂熟，特别有鲁菜的特点，也宜于火车旅程保存与食用，又与火车互相成全，结成良缘，所谓“适合的才是最好的”。不过，上面说的道口烧鸡的成名，也有说跟铁路无关的。与德州、符离集相比，道口距铁路确实还有几十里地。相反，道口原是到黄河边的渡口，它的成名可能倒与水运有关了。总之还是离不开交通因素，酒香也怕巷子深。据说道口烧鸡在顺治年间就已名声在外了，而今天在途经安阳的火车上，广播是这么播的：“乾隆皇帝南巡，途经道口，饿了，可怜皇上没饭吃，只有吃鸡……”唐鲁孙买扒鸡是在德州这样一个短暂停留的小站（当时来说），提示了当地美食能否成名也与这些站距离核心城市的车程有关，毕竟大站上下车的人多，如果很快就到站了，完全可以忍一忍，下车吃大餐，烧鸡之类便宜的火车餐吸引力还是有限。台湾铁路“奋起湖便当”的兴衰可兹佐证。1982年以前，阿里山公路未通，小火车几乎是唯一的交通工具。奋起湖便当开卖之前，进山游客只能在嘉义买便当，到了中午，饭菜已经发酸，难以下咽。1961年起，旅客逐渐在奋起湖靠站时买当地便当，毕竟比起嘉义酸便当要好吃得多，传说之下，竟成名产。1982年阿里山公路通车，奋起湖便当就卖不掉了。老板们只好转型，走高档路线，刚好大陆游客渐多，也吃这一套。便当算是度过危机。扯远了。总体而言，李舒是一位合格的，甚至优秀的讲述者。从《山河小岁月》到《民国太太的厨房》，她对叙述节奏的把控十分精准，何时放，何时收，恰到好处。以写周作人的晚年为例：自尊心极强的周作人，为了患病的妻子，频频写信给香港的友人鲍耀明求助，请他寄来当时北京匮乏的物资。但是随着文革局势的恶化，这样的求助也越来越难实现，妻子去世，身患重病的周作人屡屡写信给当局请求安乐死。写到这里，李舒没有继续交代周的结局，只用了他八十岁的一方印——“寿则多辱”。戛然而止。这是写得最让我叹服的一节，读到这里，我差点没流下泪来。缺憾也有。本书所写虽多是名人琐事，但毕竟也是历史。而历史写作中，“一切不可追溯的材料都不是可信的材料”。作者显然很用心地查索了大量文献，甚至吸收了许多学术研究的成果，当不是仅仅想随便写一部名人八卦。但本书在注释方面不够完善，有很多材料明明是引用，却未标明来源。倘若读者有兴趣进一步深入阅读却无从追溯，岂不可惜！希望重版时，或者下一部作品中，作者可以注意这个问题。

2、胡兰成说民国世界山河浩荡，纵有诸般不如意，亦到底敞阳。民国世界刀兵短接，人生颠沛流离，但知识分子们总归有一种家国情怀。章诒和在《往事并不如烟》中讲到康有为的女儿康同璧教她的女儿罗仪凤烤吐司的方法，罗仪凤想用烤箱烤制，而康同璧却建议她试着用铁丝烤面包。她说：“要是有一天，你们没有烤箱了，也要学会用铁丝烤出一样脆的吐司来。这才是你们真正要学会的，而且现在就要学会。”民国政府时期，风云人物聚集，名人与名菜相得益彰。譬如蒋介石最钟情的“大汤黄鱼”、张学良最爱的红烧肉、于右任的“红焖牛掌”，梅兰芳的“软兜”，汪精卫的“美人肝”，都是民国南京城中脍炙人口的经典名菜。民国菜跨越百年历史，这里有军政故事、江湖野史，承载了几代人共同的记忆。旧都南京有不少民国风的菜馆。曾去过一家餐厅，坐落在以那个年代标志性年份“1912”命名的街区。餐厅装饰颇具民国气息，留声机里流出民国小调，穿着旗袍的服务员穿梭不停，红烧肉、白玉虾仁、迎宾小食……徜徉于此间，民国风物犹存。张爱玲不会做饭，即使是胡兰成，也从来没有吃过张爱玲亲手做的饭。她笔下的人物吃得随意。《十八春》里写世钧到曼桢家，“顾太太临时添了一样皮蛋炒鸡蛋，又派孩子去买了些熏鱼酱肉，把这几样菜都拥挤地放在世钧的一方”。《桂花蒸阿小悲秋》里写阿小备菜，哥儿达还要两个甜菜，“摊两个煎饼好了”，阿小说没有面粉，他说：“就用鸡蛋，不用面粉也行。”这倒有点像张恨水。在一次饭局中，张恨水说起《金粉世家》

《民国太太的厨房》

里写金燕西生病的情节有“红楼之味”，厨房准备几样清淡的粥菜，其中有一碟拌鸭掌。饭局当中的一位资深吃货私下告诉张恨水，鸭掌不太容易消化，富贵人家生病，肯定不会吃这道菜，所以不如改成云腿拌荠菜。张恨水听后不以为然，因为他从来没有吃过这道菜。大概是在北平，人们不擅料理云腿的缘故。张恨水在写作高峰期，一年有六部长篇小说连载。传言报馆的人来要稿子，张恨水有次在麻将局上一时脱不开身，只好一手麻将，一手文章。全家三十多口人，凭着一支健笔，好在吃得还算不错。李舒说，食物是必须与人在一起的，如果失去了那些荡气回肠的故事，美食本身的趣味便又减了几分，孤零零的，少了滋味。她曾经写过《山河小岁月》，“离家去国，绵长岁月在壮阔山河里游走，是为民国。”作为山河小岁月的姊妹篇，《民国太太的厨房》着重记述民国文人们的美食性情。埋首于故纸堆里的伉俪世家，他们的厨房里餐桌上定有不一样的风情记趣。林语堂在《生活的艺术》里写道：“屈指算算生活中真正令人快乐的事物时，一个聪明的人将会发现食是第一样。”《民国太太的厨房》里记述的爱人师友之间的情谊，虽然随着时间的流逝只能印刻在我们的回忆之中，但翻开书本，桌子上的菜还是热气腾腾：江冬秀的烧杂烩、杨步伟的食社小菜、赵四小姐的炒醉虾……每一处情节都需要细细品评，每一餐饭菜都值得眷恋回味。这本书融合了两个诱人的主题：名人的生活和关于吃喝的传说，想看民国八卦和别样的菜谱，不妨从《民国太太的厨房》里，追寻几十年前逝去的情意。

3、今天上近代史，看到少帅英俊的脸庞，又想起他在台湾给赵小姐写的信：总说自己吃了什么，或又吃到了她喜欢的食物从而想起了她，柔情似徐志摩。对于上个世纪的人物，我们只能通过教科书般的事迹来了解——体现了人物什么样的性格与精神。

食物作为载体继承了记忆与感情。一知晓那些我们耳熟能详的民国人物喜欢吃什么，这些美食和他们又有什么联系，包含了怎样的感情，仿佛马上有血有肉起来。张爱玲在国外看到了什么食物，想念了什么人，怀旧了儿时的哪里，忆起了哪段时光，都是带有感情的，下次再看到闻到尝到这些食物，上次存档的情绪与记忆便再次浮现。

我们憧憬这个令人着迷的年代，这些潇洒的军人，画家和作家等又吸引着我们。通过食物，这些名字变得亲切起来，就像身边的朋友一样。

4、

5、——评《民国太太的厨房》文/暮烟如雪食物是最温暖的一道武器。不用一兵一器就可以收服一群人。古人言，民以食为天，可见食物的力量有多大，从古至今，美食是代代相传的，从现在去看民国，他们也一样。有幸捧读到李舒的这本《民国太太的厨房》，它就像一本家常，每一道都有不同的滋味。这里说的是吃，但承载的是记忆。就像她说，“启功先生认为最好喝的饮料是雪碧，喝完一杯要用水涮涮“不能浪费”。周有光先生觉得，可乐鸡翅是人类跨世纪的一大发明，比任何佳肴都要美味。还有贺友直喜欢油豆腐线粉和鸭血粉丝汤，抱怨现在的多有奇怪的油耗气……作者李舒谈及了写这本书的缘分，“我硕士研究的也是民国时期的报刊，我自己本身就很喜欢研究这一类。平时遇到比较好的（素材），我会有意识地记下来。”其实寻找这些素材可能需要些时日，但是能寻得到在于有没有心。而作者恰恰带着那份痴迷，寻找到了24道味蕾的历史，从张爱玲的美食地图中的香肠卷，到张大千牛肉面里的潜伏的红颜知己，从张学良转转会里的一聊书画，二谈美食，三讲风月，到宋美龄的沙拉和蒋介石的臭苋菜梗，从张恨水的不懂吃火腿到鲁迅热爱火腿的故事……这里的每一页都是故事，作者旁征博引，字字珠玑，并不会觉得这是一种搪塞，反而有了干货之感。此外，为了考证鲁迅、周作人兄弟的日本美食生活，作者特地找到当时他们居住的夏目漱石故居，又翻遍周作人日记寻各种美食的蛛丝马迹。这些靠谱的细节，让人有了一种走向历史的感觉。书中，还穿插了一些小线路图，甚至贴心的小插画，最让我喜欢的是最后，食单，她把二十四种味道，都用，图文并茂的方式展现了出来，甚至把食材和做法都详细的列了出来，这等贴心，可谓暖流。在尾声，她会把这些菜谱的来历和她去寻找资料过程的感受一一倾诉在书中，表面似乎大部分写了食材菜单，但作者用民国往事给它锦上添花。在书中，我们能感受到，这些大师走下神坛也是一个吃货，他们也有钟爱的美食。不管是政治家、美食家抑或者书画家，他们都有自己的所爱，想起胡适家的烧杂烩，江冬秀的荷包蛋，萧红的饺子，毛福梅的雪里红，都是这里闪现过的拿手菜。这里不是太太的厨房，这是大家们的烟火之地。

章节试读

1、《民国太太的厨房》的笔记-第7页

胡兰成也说她“每天必吃点心，她调养自己像只红嘴绿鹦哥”。

2、《民国太太的厨房》的笔记-第94页

这次的栗馒头，最终也有谷崎润一郎买好，先寄给鲍耀明，再由后者寄给周作人。

3月24日，这盒辗转东京、香港的栗馒头终于到了周作人手中，同时寄来的还有猪肉罐头、方糖、奶粉和药物。拿到包裹时，周作人最感慨的，居然是栗馒头的“原盒无损”。然而，信子夫人的病情加重，这时连日思夜想的思乡之物，也吃不进去了。

3、《民国太太的厨房》的笔记-第156页

大学时有一段时间迷上红楼，把从周汝昌到林语堂到俞伯平再到张爱玲的研究，只要图书馆有的，都通通读了一遍。还记得有一本是谁谁（也是民国著名文人）反对俞伯平，从小说的结构、主次等等方面证明程高续本比前八十回好，让我不高兴了好几天。毕竟，除去佚失的部分不谈，就光文笔而言，曹也高出几个档次。程高的人物灵魂都淡了许多，呆板得很，语句也几乎都是主-谓-宾不带变动的。

话说鱼生真好吃啊

4、《民国太太的厨房》的笔记-第22页

唐德刚作的口述史中，张学良口述是最失败的。这位双子男明明自己找上门，却不聊“西安事变”和“东北易帜”的内幕，津津乐道的是和那些女朋友的桃色故事，真真愁怀了踏实认真的处女座唐德刚

5、《民国太太的厨房》的笔记-第97页

寿则多辱

6、《民国太太的厨房》的笔记-第35页

难怪当时报纸上有“黄侃文章走天下，好色之甚，非吾母，非吾女，可妻也”之说。

7、《民国太太的厨房》的笔记-第112页

你也来回哪去哦，河豚嘟嘟嘟嘟，福德和特头肚肚饿了。特头DVD了了了了哦？特爷爷特耶特耶耶耶

8、《民国太太的厨房》的笔记-第26页

赵四小姐下厨……春天是砂锅鱼头，夏天是清烧豌豆，秋天有炒醉虾，冬天来个北京火锅。她的豌豆，先用鸡鸭汤浸泡过，烧时用肉汤加鲜奶调汁，成菜汤汁乳白，豌豆翠绿。那道被张大千赞扬的“炒醉虾”，先把海虾仁放酒里泡两小时，再下锅爆炒。

9、《民国太太的厨房》的笔记-第125页

《民国太太的厨房》

“嗓子不好的，不抽烟不喝酒也好不了；嗓子好的，抽烟喝酒也坏不了。”

程砚秋

10、《民国太太的厨房》的笔记-第84页

“羊羹”这名称，和羊肉毫无关系，是用小豆做成馅，加糖凝结成块，切成长条，在日本算是贵重的点心。芥川龙之介讨厌羊羹，据说是因为“羊羹”两个字长得很恶心，就好像会长出毛一样。根据周作人的考证，羊羹在中国原本叫做羊肝饼，因为饼的颜色很像羊肝，传到日本，便讹传成为羊羹。

11、《民国太太的厨房》的笔记-第146页

面对妻子的贤惠和坚强，钱钟书也“投之以木桃，报之以琼瑶”，杨绛出院那天，她回到家里，公寓虽然一团乱，却充满一股熟悉的香味，灶上炖着一锅泛着金黄色油光的鸡汤，汤中有点点翠绿，那是钱钟书特意剥的嫩蚕豆瓣——那是他和杨绛的家乡，在五月会吃的应季风物。他盛好鸡汤，端着催她喝下，那一刻，她记了一辈子，很多很多年过去，他已驾鹤西去，女儿也撒手人寰。她还是记得那个中午，她喝着鸡汤，他看着她。

12、《民国太太的厨房》的笔记-第142页

杨绛先生是我们一家三口唯一都喜爱的作家。每次看到她的文字，就想起有篇文章写道，原本的资本家大小姐，留洋回来的女士，在文革时落难时仍旧保持着优雅的情调，和女儿在炉子上用四根铁丝架着馒头当面包烤，作为下午茶点心。人不可无傲骨么。

13、《民国太太的厨房》的笔记-第52页

1938年5月，滇南边陲小城蒙自。
当地人觉得，这一年的夏天似乎来早了。

……
这种感受，来自家中女孩子们的衣袖。

14、《民国太太的厨房》的笔记-第8页

张爱玲是我在大学时最着迷的国内作家，她的小说特别有感染力，能轻易调动起人的情绪来，而她的散文和文学研究是我的最爱，简直能如数家珍。这一章节让我感到特别亲切。

15、《民国太太的厨房》的笔记-第2233页

定哦，的，的，德意志战车碾碎后喂

16、《民国太太的厨房》的笔记-第97页

1966年，周作人和鲍耀明停止了通信。8月24日，一群红卫兵冲进八道湾11号，宣布对周作人实行“无产阶级专政”。红卫兵命令81岁的周作人跪下，老实交代罪行，并用皮带抽打他。后来，鲍耀明收到周丰一寄给他的周作人日记，这天起，周作人写了六十多年的日记也被迫停止。

周作人的孙子周吉宜当时16岁，他回到家里时，看见祖父则倒在屋前的地上。“他始终侧着身，用胳膊肘撑起上身，撑不住了就换另一边，我从没见过他仰天躺着。”周作人以这样的斯文不肯扫地，在地上待了两三天。

《民国太太的厨房》

那些梅干、盐煎饼与和果子只能存在于他的记忆中，红卫兵给周作人定的生活标准是每月10元，周家老保姆是15元。粮店被红卫兵告知，只能卖给周作人粗粮，周作人一日三餐是玉米面糊糊就酱豆腐。由于营养不良和长时间躺着，他的两条腿很快浮肿。

周作人写过不止一封信给周恩来，他好几次在皱巴巴的四百字红格稿纸上写下请求“政府颁布安乐死卫生条例”的“呈文”，让儿媳避开红卫兵送去派出所。他八十岁时刻的那方印章，正是他晚年的写照——

寿则多辱。

17、《民国太太的厨房》的笔记-第43页

对火腿不感兴趣的张恨水……病后胃口不开，吃不下东西……就让人做了云腿拌荠菜配粥……所谓粥菜逸品，今得之矣。

18、《民国太太的厨房》的笔记-第13页

摩耶生炒牛肉……把里脊牛肉切成薄片，用筛子在水龙头下洗冲20分钟，加少许芡粉调水，然后急火热油与发好的木耳同时下锅

19、《民国太太的厨房》的笔记-第121页

所以，我们只能这样下结论，女人不怕凶，打一巴掌之后给甜枣吃，被打的那个肉肉面颊悄悄吞吃下去，之前的疼便在味觉的刺激下渐渐淡下去，这样的男人，多半还是心宽的好人，找到，千万不可错过。

20、《民国太太的厨房》的笔记-第28页

那时，曾从大陆传来消息，包括宋美龄的“美庐”在内的庐山名人别墅即将开售，广告语也石破天惊：“蒋介石失去的，毛泽东拥有的，你都可以买到！”

21、《民国太太的厨房》的笔记-第80页

在麦当劳窄窄的白色桌子旁，扬之水问赵萝蕤年轻的时候为什么选择了陈梦家。那是她的外号叫“林黛玉”，有许多追求者呢！但她却追求了陈梦家。“为什么？是不是喜欢他的诗？”不不不，我最讨厌他的诗。“那为了什么呢？”因为他长得漂亮。”

22、《民国太太的厨房》的笔记-第2121页

来k222？你说5a？你说过2！！你是2151615451512！你

《民国太太的厨房》

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.tushu111.com