

# 《島嶼．食事 - 金門人金門菜》

## 图书基本信息

书名：《島嶼．食事 - 金門人金門菜》

13位ISBN编号：9789575229603

10位ISBN编号：9575229606

出版时间：2011-10

出版社：聯合文學出版社股份有限公司

页数：239

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](http://www.tushu111.com)

## 前言

### 推薦序1

一個金門媳婦的感言 / 古月 我所敬重的老朋友遠耀東教授在他著作《肚大能容》序中舉《世說新語·排調》說：「王丞相枕伯仁膝，指其腹曰：『卿此中何所有？』答曰：此中空洞無物，然容卿輩數百人。」王導與周顛是魏晉中人，友好間的玩笑話。周顛說他腹中空洞無物，卻能容納包括王導在內數百人。肚大能容與俗說宰相肚裡能撐船同義。遠大哥意指一個政治人物應有兼容並蓄的雅量。他自謙是個飲食文化的工作者，也是要肚大能容的，飲食文化者不是美食家。所謂美食家專挑珍饈美味吃，不論懂不懂，為了表現自己的舌頭比人強，還得批評幾句。他說飲食文化者不同，味不分南北，食不論東西。即使粗蔬糲食，照樣吞嚥不能偏食。品嚐的不僅是現實的飲食，還要與人民的生活與習慣、歷史的源流與社會文化的變遷銜接成為一體。所以飲食工作者不僅要肚大能容，而且還得有個有良心的肚子，吃過的東西，牢記在心，若牛嚼草，時時反芻。之所以引用遠教授的這段話，是因為幾個月前，洪玉芬及牧羊女提及要出一本專門介紹金門具有特色、值得回憶、回味的家鄉飲食小書。在遠教授生前，李錫奇曾偕他至金門，請他為金門撰擬一套能呈現金門特色的菜系，正欲著手，卻因病逝，憾甚！生長於五、六十年代的人，幾乎都經歷過一個物質匱乏的童年，對於金門人來說，他們的感受更深切。處於海島的金門，瘠寒乾旱的紅土，只能栽種番薯，四百多年來，番薯一直成為他們的主食。金門人淳樸勤奮又具韌性，就像番薯蔓的千繞百轉，在粗糲的土壤下奮力茁壯長成出人頭地的根莖。當年的莘莘學子，離鄉背井負笈臺灣走南闖北的飄泊，幾經霜雨的打拚，成家立業迄今，個中甘苦，點滴心頭，都是他苦樂參半的回憶。隨著年歲的增長，懷舊思鄉之情日趨濃烈。洪玉芬就是其中之一：一個念歷史的女孩，文學是她青春的夢約。料不到會走入國際貿易的領域。因著工作，經常往返或接待世界各地的廠商客戶。她的足跡遍及三大洋五大洲。在事業有成，華髮漸生的中年，午夜夢迴時，從未曾須臾忘懷故鄉。兩年前洪玉芬以行云流水的筆調，散文式的柔情敘寫著二十餘載，藉由行腳世界各地，他鄉異域叢林打出貿易天下時的見聞，出版了《希望不滅》，其中附有的照片，有一張「芋葉」她在圖下寫著：「滿山盈眼的翠綠，大片大片的芋葉，上下疊翠。或是土質或是氣候或是莊稼人的用心，烈嶼一直種植有最好吃的芋頭...」當時曾想如果有一天整本書寫著家鄉的美食美味，配上令人垂涎欲滴的照片，如紅燒排骨香芋、紫菜蚵仔煎、廣東粥、洪媽醬油鯊魚、紅落穗糕.....等等鄉土小吃，一網打盡。然後大批大批的觀光客絡繹不絕於途，按圖索驥來尋求書中所寫的美食，那真是太美妙了。一次偶然的聚會中，洪玉芬脫口說出她的美夢，沒想到這群同是藝文愛好的鄉友們，居然一呼四應。當年曾經的文藝青少年，縱使在鬢角悄悄留下歲月霜白的痕跡，卻仍持有當年的赤子心、文藝情。熱情相挺下，畫押認養般，各自選題了記憶中最懷念的食物菜餚。童年的記憶根深柢固，長大後天南地北，浮雲千里，雖然嚐遍了各地的山珍海味，不如一鍋番薯稀飯，配上一盤菜脯蛋或蚵仔煎來得美味。吃下一塊被捏在手裡已黏糊糊的貢糖，意猶未盡地還用舌頭舔在指頭的糖渣，那種滿足的幸福，又豈是現今有吃不盡零食孩子所能體會。中國文化是以人為中心，而民以食為天的中國飲食文化，就在民間爐灶的烹飪。宋代范仲淹說過一句很實在的話：「家常飯好吃。」確實，從自家園子現採的青蔬，用最普通不過的柴、米、油、鹽煮出來，不知吃了幾千遍的家常菜，因為蘊含了鄉情、親情、人情和友情濃郁的感受，就覺滋味無窮。那種滋味，說白一點就是最初的媽媽的味道。小三通尚未開放前，李錫奇深覺金門必須從殺戮戰場的陰影走出來，讓金門成為兩岸和平的潤滑劑。提升金門的文化藝術層次，並找回金門的飲食文化，以平實鄉土的呈現與城市飲食做區別。讓金門成為人文、藝術休閒觀光的福地。欣見洪玉芬、牧羊女等有心要重振金門的飲食文化，喚醒沉睡的味蕾。綜看各家所寫的食物不單是菜餚，還包羅各種小吃、點心，也呈現了金門海島人的肚大能容。當然肚大能容不僅限於飲食一隅。尤其適合現今生活於金門的這個空間。由小三通、大三通至開放自由行，將有更多對岸的朋友來此觀光。趨時，金門人將以更寬敞真摯的心款待來此觀光的客人，那麼縱使粗茶淡飯，也覺菜根香了。

推薦序2：戰地佳食饒滋味 / 朱振藩 金門之於我，一直是個夢幻之島，在飲食這方面，尤其如此。早在三十餘年前，初抵金門的我，其時正服兵役，人生地也不熟，天天待在營區。後因各種機緣，見識戰地食物，品嚐一些佳味。印象最深刻的，有廣東粥、油條、麵線糊、鍋貼、大湯黃魚、蒸冬江蟹、煎荷包蛋和貢糖等。這些玩意兒，乍食頗驚喜，吃罷有餘味。尤其師部小徑附近的一小店，其煎荷包蛋特佳，兩圈（指內包的蛋黃和外露的蛋白）渾然天成，內圈紅黃一體，彷彿吹彈可破，外圍則褐白相間，微有焦香釋出，夾起小心送口，蛋黃一吸立盡，蛋白略嚼入腹，真

的非常過癮。自離開金門後，罕見此種尤物。本以為不會再履斯土，不意十幾年前，應李昂之邀請，全家齊赴金門。這趟旅程，對我而言，深具意義，不僅重啟返回金門之鑰，先後去了三十次，遍嚐金門的名館和美味，而且認識不少金門出身的文友，得睹文風之盛，簡直超邁凡常。本書的幾位作家，如許水富、楊樹清、吳鈞堯等，均是當時及日後所熟識或結識者。收穫之多、體會之深，全在我的心靈中，留下深刻的烙印，成為生命的一環，能在前線結此福緣，誠今生一大奇事也。金門的餐館中，我品享最多的，首推「聯泰餐廳」，其次則是「信源海產」、「紅葉」、「阿芬海產」、「小民」、「阡陌」及牛全餐等，品出多元，味有新舊，雖創新之菜餚，亦有可觀之處，但我所獨鍾的，仍是傳統滋味。初嚐「聯泰」時，訝其特製春捲（一稱七餅，臺灣則叫潤餅）之餡多料美，可稱一絕，而第一回去時，正巧逢冬至節，其清蒸冬江蟹以大盤托出，隻隻肥碩，平生所食者，尚無出其右。此蟹原名和樂蟹，肉介蟳、蠟之間，清甘細膩，兼而有之，將它剖半，堆積羅列，亮麗奪目，蘸薑汁而食之，味尤鮮美，誘人饒涎，充分挑動著味蕾，佐以陳年高粱酒，乃平生一大快事，非筆墨可以形容。此外，金門的傳統餚饌，我亦享用甚多，如芋孬肉（即芋頭紅燒肉，一稱芋戀肉、芋煉肉，亦有稱黑人肉者）、燕菜、雞卷、蠔煎、炒沙蟲、封肉（一名膨蹄）、紅燒黃魚、蒸嘉臘魚、枸杞人蔘雞等，一再地吃，美味存焉。又，有些融合的菜色，亦嚐過不少，像蟹炒冬粉、海鮮炒米粉、雪菜黃魚、八寶雞、酥炸排骨、回鍋肉、香茄肥腸等，一如錦簇花團，各自爭妍鬥豔，展現另類風華，至於應觀光而勃興的牛全餐等，亦光顧了數次，可謂吃得全面。然而，我記憶中的滋味，幾全來自店家，未嚐庶民及其日常的味道，比方翁翁所撰的家鄉筵席菜，這種辦桌的古早味，最是精心製作，我曾在臺南、鹿港、頭城吃過其價不菲的辦桌菜，多以海味為主，似此山珍佳構，倒是無緣一試，讀來其味津津。而洪玉芬的那篇《海洋的子女》，寫得百折千回，絲絲入扣，引起我很大的共鳴，尤其是醃螺仔肉那段，描繪入木三分，不覺津液汨汨自唇齒間出。它和我在「信源海產」所吃的炒佛手（貝）、炒風螺、炒海瓜子等，縱然路數不同，反更使人銷魂，只是此味難再。這本專談金門食物的書，觸角多端，非但有主食、有副食，且有各式各樣的點心，當然包括金門最赫赫有名的高粱酒。呈現的手法，或散文、或詩篇。但主軸全都一致，均是無限的鄉愁及揮之不去的記憶，從這點點滴滴的書寫中，益覺往日情懷的可貴和「逝者已矣，來者可追」，真個是人生向上提升的原動力，從而領略「雄鎮海門」的文風，的確沛然莫之能禦。希望這只是個開端，讓眾文友們再接再厲，由不同的手法切入，從另一觀點拓展，使得金門的食物重燃生命力，魅力無窮無盡。筆者何其有幸，多次往訪金門，皆住不同民宿，得以深入了解各地的民情及味道。其中，我最常光顧的，乃是水頭的民宿，住了不下十回，它的早餐頗佳，每天都變花樣，即使是廣東粥、麵線糊等小品，無不用心烹調，料多工細，火候精準。連吃它個三、五碗，應入不亦快哉之列，而搭配的燒餅，油條及饅頭、包子等，就算是買來的，也能引人食慾，吃得津津有味，只盼日後可再。以上乃個人記憶所及，比起眾文友的，當然微不足道。畢竟，他們的真情書寫，鮮活耀眼，扣人心弦，捧讀再三，餘味繚繞，久久不絕。

# 《島嶼．食事 - 金門人金門菜》

## 內容概要

朱振藩、古月 專文推薦

《島嶼．食事》以食物為名，以美食書寫，不僅是食物的記憶與描述，更包含了食物背後的時代背景、傳統習俗與人情溫暖等等，由金門作家洪玉芬登高一呼，一群散落在各個不同領域與來自不同生活背景的「金門幫」文友決定熱情相挺下，各自選題了記憶中最懷念的食物菜餚，如楊樹清的金門湖南菜，吳鈞堯的鍋貼與曬花生，翁翁的筵席菜，妙玲的餛飩麵，牧羊女的紅龜粿與蚵仔煎，李台山的除夕、砲聲、豆渣圓……，篇篇情思悠遠，穿越時空，宛如打開記憶的寶盒，勾勒出各自心中對食物的回憶與憧憬。

而兩位獲獎無數的金門籍畫家 呂坤和與陳亞馨（陳能梨），更為樣樣美食提筆作畫，他們以細膩的線條，渾黑的筆墨，一筆一筆勾勒出屬於島嶼特有的食物，是文字以外，另一番賞心悅目的風景。

《島嶼．食事》分二輯：第一輯「家鄉情濃」，藉時物為題，記憶書寫鄉人、鄉事、鄉情，而食物穿插其間，還原了一座純樸善良、熱情悠閒的島嶼面貌。第二輯「食味慢活」，則恰巧相反，以食物為主角，痛快淋漓的散發令人迴旋不已之味覺記憶。

這樣一冊文圖並茂的味蕾小書，不但讓離家已久、他鄉變故鄉的遊子，循著記憶的長河，有了珍貴的回溯；也希望引領初臨島嶼的往來過客們，推開這扇悠遠耐人尋味的「金門」，能為在門裡的風華百態，致以最虔誠的巡禮。

## 《島嶼．食事 - 金門人金門菜》

### 作者簡介

小金門人，輔大歷史系畢，貿易老兵。現任財團法人中華整廠發展協會、非洲經貿協會監事。曾獲浯島散文獎。著有散文集《希望不滅》。

因工作旅行八十個國家，嗒嗒馬蹄，是過客也是歸人。採擷見聞、感想，總是與出生原鄉或生活作一連結。所以文字是為生命經驗提供服務，如稱創作，則是中年有夢，實屬奢侈但可貴。

【個人部落格】聯合文學小麥子部落格: <http://blog.udn.com/SophingHung>

# 《島嶼．食事 - 金門人金門菜》

## 書籍目錄

推荐序 一个金门媳妇的感言

推荐序 战地佳食饶滋味

序 岛屿，好滋味

缘起 无所为而为

家乡浓

食味漫活

## 章节摘录

食遊童年 / 吳鈞堯 幾年前冬至，金門縣政府為推廣美食，委我邀請作家與媒體，舉辦「白酒美食」之旅，我陪傳媒、作家參訪團走訪餐館、酒廠與坑道。臨行前，特別叮嚀他們，「金門冬天冷，得多帶保養品。」但我心中著實疑惑，金門哪來的美食？我喜歡金門的冷。冷，我縮脖子、立衣領、繞圍巾，透過冷的連結，依稀看見凜凜冬日，大哥在前，領我穿過濃霧，走過露珠初現的相思林，踏上一天的黎明，前往國小。路兩旁，士兵營內答數晨跑，炊煙陣陣起，廚房裡的蒸籠上，躺著數百個睡得精飽的白柔柔饅頭。

以往物資缺，饅頭在我心中已是美味。饅頭剛剛蒸好時，顏色柔，氣味香，輕觸碰，饅頭表皮如一層呼吸的皮膚，按下去，微微凹陷，手一放，又回覆渾圓可愛的原狀，這個神奇的表演，為饅頭大大加分。饅頭放涼時，咀嚼的口感不再香Q，變得結實，撕下的饅頭片，不再捲如蝦，硬梆梆，如站崗的士兵，毫不妥協。硬梆梆的饅頭，且又是冬天，變得更堅實，耐嚼，香味持久。冷饅頭有幾個好處遠勝熱饅頭，比如結實了，有飽足感，更能吃得久。

以往，除了營區，只後浦、山外等城鎮，才有饅頭賣，得母親或父親專程去，且存著犒賞子女的念頭，才會買幾顆回來。我跟孩子說童年往事，他很難相信沒有包餡、沒有灑上巧克力粉或糖霜，只是純粹的白、純粹的饅頭，有何好吃的？一樣的童年，一樣的十歲，生活在戰亂與承平時期的價值分享真天壤之別。

「白酒美食」之旅的作家、記者，多對大砲、坑道好奇，擺姿勢、按快門。戰爭後，戰地成為金門的觀光資產，昔、今對比，苦難成了觀光資源，再是一種真天壤之別。我補充說，中共單日擊砲、雙號休息，沒有規定砲擊的時間，比如說，凌晨一點跟晚上八點，都是單號哪，在八點打，居民雖慌，仍可從容應變，打在凌晨一點，可就手忙腳亂了。

我家昔果山，恰在島的蜂腰位置，不易瞄準，因為位居機場附近，也成為砲擊目標。單號擊砲，我跟家人躲在防空洞，聽著一枚一枚砲彈，拉長了咻咻的尾音，劃過夜空。我曾好奇，砲彈夜走天空，能把夜晚變得多紅？

同行的記者問我，我的家鄉昔果山有何特色？昔果山地貧，景緻普通。以前的俗諺唱到，「昔果山溜大咧」，什麼是「大咧」，就是蟬？昔果山蟬多，樹矮，我的童年的確常抓蟬，抓蟬的情節也不斷出現在我的書寫中。我不禁想像當年那位「有心人」編撰俗諺，編到昔果山時，大約就困惑了，找不著昔果山的特色，就以「溜大咧」替代。抓蟬不是一個經濟活動、不是物產、不是民俗，而事實上，整個金門島都抓得到蟬，一個不能稱之為特色的特色，就成了昔果山的特色。

昔果山的改變是民國四十幾年發生的，當時，駐軍協助運來海邊的鹼性沙土，中和原本酸得過頭的紅壤，經過多次、多時的土壤均衡，昔果山仍維持紅土本貌，但已利於耕作，產出的花生帶著紅土本色，果實雖小卻堅實，不僅昔果山居民愛吃，到後浦、山外等城鎮兜售，外貌經典好看、內涵堅實豐富，快速壓倒其他村落的花生。我愛吃花生的習慣，也從小時候留到現在。

記者好奇昔果山，可惜它並非景點，無法一觀。參訪團的行程通常都是固定，加上我沒有交通工具，只能隨團移走。若有機會，我都會脫隊，一是跑到街道，二是回昔果山。一次空檔不多，我到莒光路，看見街上滿滿是人。賣魚、賣菜、賣應景的湯圓跟補品。小販跟顧客、貨物跟貨物之間再無空隙。我急忙拿相機拍下。

喧鬧市集不是觀光客的風景，而是我的。遊子尋覓的，就是在熟識的殘影，聞一點回憶的味道，碰一些再碰不著的鄉情。多年前，馬英九總統尚任臺北市長，金門各產業在開幕不久的京華城展售一條根、貢糖、麵線和菜刀等特產，我知道消息特地尋去，跟擺攤人員抬槓時，總要透露來者是同鄉啊，不是外人。當時，李炷烽任縣長，與馬市長合扛一只裝了酒的古甕，我拿著才推出不久的數位相機，不停轉換位置拍攝。

我心滿意足看著眼前熱絡的生意，心想這難道是個魔術，把京華城變做金門？而看到滿滿人潮的莒光路，我也想，難道這是另一場魔術，把所有金門人都喚到街上來了？

時間如果長一些，我就請朋友，專程載我回昔果山。回昔果山感嘆人少，朋友總會說，金門很多村落都是這個樣子啊。我點頭。有幾次，我借了機車，穿梭全島，各村落人丁確實少，常去的后湖、榜林，人似多些，新舊建築夾陳，也呈顯新的跟舊的拉扯；只是新的越新、越高，舊的越老、越沉。曾有攝影記者說，這樣的突兀很特別，那是他的風景，只見他不停按快門。可惜快門再快，終究無法捕捉消逝的場景。

回想我的昔果山童年，彷彿正迎著人口飽實的時代，人丁多，最愛看傍晚炊煙飄升，一片寧靜祥和。若是秋後，大家都閒了，抓著曬好的花生吃。有的塞進口袋，有的把花生放在衣服下擺，再捲起來。傍晚，村落裡一群孩童閒逛，吃花生，看夕陽，吹晚風，愜意無比。花生並非無限制供應，只除了剛曬好，而大人還沒有做好「防備」的那幾天。因為花生對昔果山來說，是極重要的經濟命脈。

昔果山的花生在人工採收時，即已按照果實飽滿與否分列等級，好的、大的一籃，較差的又放一籃。辛苦收成完畢，家裡升起大灶，煮幾鍋沸騰騰熱水，加鹽巴

，煮花生。煮花生看似簡單，實則關鍵，若是鍋子沒洗乾淨，留下一丁點油污，煮好的花生就帶有油腥味。鹽巴加得少，甜味沒法被勾勒出來，加得多，花生死鹹。這幾個關鍵只要犯著一處，一鍋好花生就變成一鍋壞花生，運到市場乏人問津，還會遭逢顧客挑三揀四，調侃一番。我曾見過二伯意興闌珊運回錯加鹽巴的花生，嚐起來鹹，加上又有油污味，味道可怕，足以破壞對花生清脆香甜的既有印象。

花生煮好後，是一個長達經月的曝曬工程。顆顆濕重的花生拿到中庭、三合院廂房屋頂，上午鋪好花生，適時翻攪，中午、下午又再翻攪，以讓花生均勻曝曬。花生要不能在入夜後收拾，免得濕氣入侵，宜在傍晚前收拾妥當，隔日再拖出幾個麻袋的花生，一一鋪好，如此經月，濕重飽滿的花生終於漸次輕盈，原本灰的、黃的色澤逐漸改變，終於去除灰的顏色，整顆亮黃、晶瑩。一個月時光，不能保證老天爺作美，都不下雨，曝曬花生要判斷當天日照是否夠多，遇見急雨得趕緊收拾，免得花生受潮，或因淋了雨水增添異味，那就有損花生本色了。如果我沒記錯，曝曬後的花生到後浦市場賣，一臺斤總有一百元以上價格，似乎要價不斐，若衡量全程手工以及製作過程，當知粒粒皆辛苦。

往昔，在過冬前，母親會留給子女一只鐵箱的花生，兄弟姊妹或就閣樓、或就衣櫃等地祕藏，一個鐵箱的花生，就是一整個冬天的零嘴了。鐵箱原是裝餅乾，每逢買了鐵箱包裝的餅乾，大家都不捨得丟棄，預備拿來裝花生。遇見大的鐵盒，大家都爭著要。我回昔果山，未必都在白天，有時候已是深夜，走在空曠的村內廣場，往事湧。路，短短十來公尺，即下坡而入，直抵家門。老家在小時候，看似無比高聳、巨大，而今卻像侏儒萎縮，但是，別怕啊，當我走向你，你依然巨大而溫暖，儘管屋內早無人煙。

大門不鎖，我推入，過中庭，見廳堂點了幾盞雞心小燈；走進廳堂打開燈，望著牆上阿公跟阿嬤的遺像。我心裡默念著什麼，或者什麼都沒有。若身上沒有菸，我也會特地買了菸再回家，點燃幾根菸，彷彿點著幾支香，我望著閣樓，看著玉米收成時，玉米一披披拋上樓，藉著廂房的空處跟屋頂刨玉米。

金門的玉米不像臺灣這兒，煮過、烤過，就好吃，多是飼料用的。記得母親曾把玉米磨碎，製作麵糊般的點心，加糖吃，非常可口，但是費心費工，在那樣農忙與戰亂時代，只能偶一為之。刨玉米是一個剛開始有趣，後來卻乏味、疲憊的工作。先以起子在堅硬的玉米穗，犁出幾條空缺，猶如飛機跑道，這時候玉米果實鬆了，用手扭轉，即能用開粒粒金黃的玉米，但玉米委實太多，加上它不能煮食、也不能烤食，漸漸地，雙手發紅、起繭。然而回老家，站中庭，望閣樓，我總會看見孩提時，興奮地把玉米往樓上送，在接引到廂房屋頂。黃金色的玉米、金黃色的陽光，家人燦爛的笑顏，整個畫面都是聲音、都在愉悅地閃耀著。

再待，記憶走得更遠……側門外，防空洞已被剷平，我望著空無一物的土夯，仍看見青苔爬上防空洞兩邊的門柱，那樣子使它看起來像個慈祥的老人，而今，卻像許多看著我長大的長者一樣，沒說再見，就匆匆消失了。

我不能讓記憶走得太遠。我怕，我怕我會走不回來。我按熄菸，走出大門。載我回家的朋友問，「大門不關嗎？」大門從好幾年前就是半掩著，為什麼不關呢？難道是等著夜歸的遊子？

我雖出大門，卻不捨得就走，站在門前高坡，跟朋友說，「很久以前，我阿嬤就站在這裡罵人。罵誰家的牛吃了番薯跟蔬果。」我補充，「以前這裡高多了，話出口，風一吹，就送得老遠。」我踩了踩地上水泥，猜是鋪水泥時，為方便行走，減化了坡度。「當初我阿嬤，真正凶啊。」

不久處一輛汽車忽然發動，經過面前，我用力張望，期盼是我認識的、或者是認識我的鄉人。夜這麼黑，黑得無從分辨彼此，車內的人跟我互相疑惑，那是什麼樣的人？車內人的疑惑必來得更深了，誰這麼晚來？來這兒又做什麼？

我說，剛剛在珠山民宿沒聽見海濤，站在這兒，就聽得清晰了。我沒說話時，朋友也是靜默的，我們靜靜站在夜深的家園前，聽海濤轟轟轟地，從樹林背後傳了過來。

# 《島嶼．食事 - 金門人金門菜》

## 媒体关注与评论

朱振藩、古月 專文推薦

# 《島嶼．食事 - 金門人金門菜》

## 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](http://www.tushu111.com)