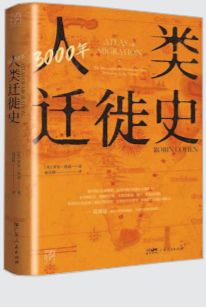


新书掠影

本书探寻专业教育和通识教育各自的价值，追问美国大学本科教育的根本目的，展现其对“教育”作为一种人类共同命运的深刻关注。



《大学教育与知识的未来》 [美]安德鲁·阿伯特 著 王桐 陈嘉涛 等译 生活·读书·新知三联书店 2023年2月出版



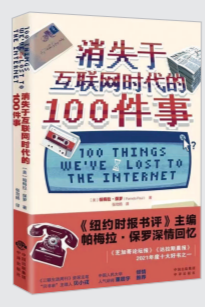
从第一次走出大裂谷开始，人类迁徙的步伐就不曾停止，文明多样性也由此诞生。本书是一本描绘人类3000年迁徙轨迹的图文简史。用44个主题故事，深刻分析了人类迁徙过程对文明的巨大影响。

《3000年人类迁徙史》 [美]罗宾·科恩 著 扈喜林 译 广东人民出版社 2023年2月出版



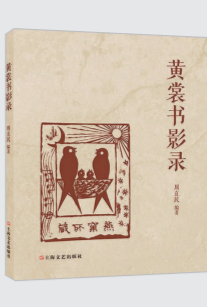
作者从北京大学四院的植物说起，带领读者观察植物，记录植物，理解植物。鼓励读者亲近自然，找到植物的名字，发现它们的故事，逐步建立自己的自然档案，开启自己的博物人生。

《草木有本心：生活中的博物学》 刘华杰 著 世界图书出版公司 2023年2月出版



互联网时代来临之前，我们是怎么过日子的？本书描写了100个在互联网时代已经消失或濒临消失的生活情景，记录了信息时代人们生活发生的变化。

《消失于互联网时代的100件事》 [美]帕梅拉·保罗 著 张勿扬 译 中译出版社 2023年1月出版



本书以著作、译作和编著整理三部分，收录黄裳自1946年至2020年出版各类著作书影、版本信息和书目，每书还附有简要的考释，“是一部具有研究性质的简明扼要、别开生面的黄裳著译书话录”。

《黄裳书影录》 周立民 著 上海文艺出版社 2023年1月出版

书人茶话

文人与美食的心灵“量子纠缠”

易扬

文人和美食的“量子纠缠”源于何时，显然已无法考证，但可以肯定的是，至少在过去1000多年，这种有如知己般的心灵慰藉，就从未间断。且不说随着时间流转，东坡肉、太白鸭、五柳鱼这些文豪自创的美食都已走进寻常巷陌，就说如今常被食客们挂在嘴边自嘲的“老饕”一词，其首创者竟然就是“吃货”苏轼。至于从古到今将“吃”上升到学术高度的食谱著作，据汪曾祺先生考证，也“大多都是学人的手笔”。正如前些年有句脍炙人口的广告语所说：“没声音，再好的戏也出不来”，借助于文人的刁钻评介、洒脱轶事，更多美食走出深闺，为人追捧；而各类美食佳肴也反哺了代代文人，一时间洛阳纸贵的美食随笔，将作家从单一刻板的文人形象中剥离开来，展示了他们亲和多元的世俗风骨。



《觅食记》 谢冕 著 北京大学出版社出版



《人间食单》 王干 著 百花文艺出版社出版



《老饕三笔》 赵珩 著 生活·读书·新知三联书店出版



《老饕三笔》 赵珩 著 生活·读书·新知三联书店出版

仍然还是那副“玩世不恭”的语调，文中“泄密”当时就已经80多岁的谢老一口气吞掉17只生蚝、22个冰淇淋，“称赞”谢老是北大连写作量、运动量、酒量、饭量“四个第一”的知名教授。谢冕的满腹经纶为学界熟知，所谓的“贪吃”又被王干暴露于光天化日之下，于是《觅食记》的著述和面世，似乎也是在情理之中。有趣的是，《觅食记》请来的后记作者竟然就是王干，而王干又在后记中透露汪曾祺和谢冕原本就是好友，京城的“文人美食圈子”看似各有版图，但又因为相知相惜，融合在了一起。既然以“贪吃”闻名，谢冕笔下的文人食客无一不是大快朵颐的主儿，特别是在《馅饼记俗》一文中，谢冕就自曝连续多年组织“馅饼大赛”，“比赛谁吃得最多”，最终，连“一贯严于饮食”的洪子诚都连吞六只，荣获“新秀奖”；北大前校长周其凤也“闹风报名”，却因食量过小而被清除出赛，令人不禁捧腹。

学者赵珩的《老饕三笔》，承接了《老饕漫笔》《老饕续笔》的一贯风格，温和平静、娓娓道来。虽然同是将一群志同道合的吃客引入文中，但与谢冕、王干携手拈来的幽默劲儿和其笔下风趣的“老小孩们”不同，赵珩更多是以仰视的尊崇视角，讲述那些曾经有过交往、如今已经离世的“老先生们”，说是书写美食，其实是怀念故人。在谢冕的《觅食记》中，饭桌上的“交锋”时有发生，而他本人就因为“扬州狮子头是否应放荸荠丁”而多次与叶榭激烈辩论；但在《老饕三笔》中，启功、朱家潘、王世襄、周绍良等老先生，“虽然都精于饮食之道，但绝对不会点评桌上的饭菜”，最多只在餐桌上回味些过往的饮食经历。赵珩称赞老先生们“描述之精到，令人如临其境，于是桌上的出品也就显得黯然失色了”，这大概就是不同文人的不同趣味吧，无论是豪放有如谢冕、王干，还是含蓄之于赵珩，事实上都深谙生活之道，堪称可爱之至。

始于南，吃在北

想当年，“吃货文人”的祖师爷苏轼，就是一路遭遇贬谪、一路研发美食，而被冠以“美食家”头衔的汪曾祺，也是无论身在高邮、昆明还是北京，都能神速融入当地美食，留下了数量众多的饕餮文章。不约而同的是，无论谢冕、赵珩还是王干，虽然如今都定居北京，浸润着独特的京城美食文化，但其“美食素养”的初训之地也都是南方。

在《老饕三笔》中，赵珩多次提及“我虽然是土生土长的北京人，但是几代女主人都是南方人”“我的祖母和母亲都是南方人的生活习惯”。也正因此当他在《清粥小菜》中讲起北方人的吃粥配菜时，印象里却满是诸如福建的肉松、上海的黄泥螺、苏州的虾子鲞鱼、兴化的醉蟹这些典型的南方吃食。与赵珩祖母同乡的汪曾祺，在《四方食事》中就曾经对虾子和醉蟹极尽赞美，称赞前者“鲜得连眉毛都掉了”，后者则是“天下第一美味”；王干的《里下河食单·醉蟹醉虾醉泥螺》，也同样写到醉蟹和黄泥螺。与赵珩爬梳历史传承和追寻少年记忆不同，王干更多是以本乡人的近水楼台，展现了从选材到清洗、从制作到品尝的全过程。如同汪曾祺一样，王干的随笔也弥散着浓厚的人文情怀，就如他讲里下河人洗刷螃蟹，“用鬃毛刷子刷，不用钢丝刷子”，是因为“螃蟹会疼”；又比如他说里下河自古以来称香菜为“盐须”，取的就是香菜学名“茺荑”的同音，印证了当地深扎民间的古代文化的影响。

出生北京或是寓居北京多年，谢冕、赵珩和王干对北京美食的偏爱也溢于言表，正如谢冕在《觅食记》中所取的一篇文章标题：“这座城市已融入我的生命”。《觅食记》中的《燕都五记》一辑，收录了五篇与北京相关的随笔，撇去打头的《这座城市已融入我的生命》，另外三篇记叙的都是坐落在北京的西餐厅、日料店、湘菜馆，另外就只有《那一碗卤煮火炒》写的是地地道道的北京小吃，至于炒肝、面茶、灌肠等，都只在《燕都五记》中以百字篇幅概而论之。赵珩在《老饕三笔》中也描述了记忆里的几样冬令小菜，比如“旧时很普通”的冲菜，“今天在北京几乎看不到了”；又如“北京冬季家庭餐桌上”的辣菜，“已经有六十年没有吃过了”。谢冕、赵珩都没有开门见山地讲明，但在时光荏苒和岁月流驶中，“很多原有的生活情趣和习惯已经消失和正在消失”，那些外来的饮食文化，正在蚕食着传统的饮食体系，也在冲刷着过往的饮食记忆。

《觅食记》以《面食八记》开篇，用全书1/4左右的篇幅，记叙了饺子、面条、馄饨等最为常见的面食，如此醒目和高标，恰恰体现了重视，用谢冕的话来说就是：“我在北方吃了这么多年北方的饭，我感谢北方的大地、父老乡亲让我享受到面食。”值得玩味的是，虽说“南方重米、北方重面”，面食的“根系”始终在北方，但谢冕每写一种面食都涉笔南北对比，比如包子，“北方口重，近咸；南方口轻，偏甜”；比如春饼，在北方“总带着壮阔平原的苍茫之气”，在南方“当然拥有了南国软糯的风格”等。除此之外，谢冕还饶有兴趣地把面食进行了“性别划分”，称烧麦和馄饨是“女性的”、“馒头是‘男性的’”，真可谓吃出了生活韵味、吃出了人生情趣。

面包师的脖子上，让其游街示众。面包师可能还会因此失去作为师傅的特权。不过，他们想出了一个办法：‘给当局行贿，让当局允许他们随心所欲，烘烤比正常分量轻三分之一至四分之一的面包。’所以在中世纪，违反《面包和啤酒法令》的行为是最常见的违法行为。”民众的愚昧不仅于此：“在多次饥荒期间，灾民全都涌入面包店，很多面包师还遭到杀害，因为中世纪的人们认为磨坊主和面包师是饥饿的根源（甚至到了法国大革命时期，这一观点依然存在）。”对面包的轻视甚至会影响政治，拿破仑就是例子。拿破仑虽然叱咤战场，但也一直以“不懂经济”著称。他十分推崇工业，并认为未来战争将完全取决于工业。工业影响战争，这当然是常识，但农业同样重要，拿破仑却忽视了后者。而且，拿破仑治下的法国本来就不是农业强国，相反，甚至连德国和意大利这样的农业落后国家都会给法国出口粮食。

善食者，必有邻

评论家王干的《人间食单》，文如其名，写的自然是四方美食。但穿过林林总总的特色美食，书中还有一位绕不过去的灵魂人物，那就是作家汪曾祺。《人间食单》以汪曾祺之子汪朗的序言打头，以一篇《梦见汪曾祺先生复活》的后记收尾，中间又辑录了记叙汪曾祺美食生活的《“美食家”汪曾祺》《赤子其人亦事其文》等随笔，捡拾了诸如“周末节假日隔三差五地到老头（汪曾祺）家蹭饭”等交往经历，脉络清晰地展现了王干的“美食师门”，用他在书中的话来说就是：“我是汪先生的追随者、模仿者、研究者。”

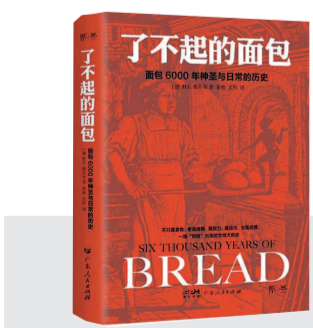
不仅是结构布局上的“汪味”，《人间食单》对汪曾祺的致敬，可谓是融入肌理的。在《里下河食单·鱼螺花生》中，王干讲到口腹之物的创新，就会情不自禁联想到汪曾祺发明的“油条揣肉”；在《吃相和食相》中，王干谈及梁实秋和汪曾祺的美食文章，自然而然地认为汪曾祺高出一筹，扬扬他的作品“带有强烈的参与感”；至于在《里下河食单·葱菇》等文中，顺着相同的叙述对象，提及汪曾祺写过的《咸菜茨菇汤》，就更是意料之中了。

除了师承的脉络，王干的《人间食单》还写到了不少文坛上的“同好者”，有一篇题为《“贪吃蟹”谢冕》的随笔，即使面对比自己年长近30岁的长者，王干

三味书屋

不要轻视面包，它的存在温暖而安全

叶克飞



《了不起的面包：6000年神圣与日常的历史》 [德]H.E.雅各布 著 崔敬文 形译 广东人民出版社出版

许多如今司空见惯的寻常之物，也有自己悠久到惊人的历史，面包就是如此。面包的真正出现，是在6000年前的古埃及。罗马时代出现了专职的面包师，也形成了面包文化。对于欧洲人来说，面包不仅仅是日常主食，也是历史的象征。德国作家H.E.雅各布就在《了不起的面包：6000年神圣与日常的历史》一书中细述面包的历史。

雅各布的写作从小麦开始。他的叔叔是一名粮商，也让他四五岁时第一次接触到小麦，“它的手感并不令人愉悦，反而还让我害怕”。叔叔告诉年幼的雅各布，他一定会喜欢这东西，尤其是

在晚餐的桌子上。到了晚上，小雅各布见到“爸爸正在弯着腰切面包。面包的外皮泛着棕色的光泽，就像爸爸的鬓角一样；内里又十分白，就像爸爸平静的面庞。在灯光下，面包看起来还要更加温柔平和。看着那白面包和爸爸的手，一种安全感油然而生，这幅沉静、美好的画面仿佛催眠，让人痴迷”。

这就是面包存在的意义，温暖而安全。当然，面包的历史不止于此。在雅各布笔下，面包是埃及及人的货币，是罗马人的杖杖，是神的血肉。那些政治、宗教、民俗、战争与文明的兴衰，在雅各布眼中就是一场争夺面包的游戏。《了不起的面包》就是这样，以面包为线，串联人类大历史，铺陈埃及及传说、希腊神话以及文学诗歌、战争史、农业史等各诸多史料。

古埃及人作为最早吃面包的人，在当年可谓优越。相比之下，同时期欧洲人的食物可真是匮乏到可怜的地步。在当时的埃及，面包甚至还是计量单位与替代货币。在长达数百年时间里，埃及人的各种工资，甚至包括官员俸禄都以面包形式发放。有趣的是，如果领不到面包，即使有肉类和酒，工人都会罢工。埃及人的面包不仅仅饱腹，也强调艺术感。如今在墓室里仍可见到各种形状的面包壁画。这一点被古罗马人继承，而且青出于蓝。据说，古罗马人的面包跟客人可以直接“挂钩”，比如艺术家来拜访，就会准备琴状面包，婚宴就会

用戒指状面包……也正因为面包为文化，所以古罗马时代的面包师有着极高的社会地位。面包师协会是最重要的行会之一，庞贝的第二任市长帕奎乌斯·普罗库鲁斯就是面包师协会会员。当然，这种社会地位“不可持续”，中世纪的面包师情况就差得多。其实，因为面包的重要性，所以中世纪面包师仍然是社区里的重要人物，还能成为议员。但面包师并不好当，除了必须经过漫长的学徒和游历生涯，还要承担生病的风险。一连工作14-18小时也是家常便饭（甚至到了1894年，还有一名英国面包师在连续工作21小时之后因为心脏病突发而身亡）。又累又穷，吃得少，饮食不规律，住在面包房的面包师在睡觉时都会吸入粉尘，又因此患上了哮喘和支气管炎。在法国，人们把面包师叫作呻吟者。

此外还有湿疹及“面包师膝盖”，这些职业病都很可怕，但即使如此，中世纪的面包师也没有得到应有的尊重。“中世纪的市民也相信每个面包师说的重量都是假的，而且烤面包的费用是在漫天要价”——之所以有这种错觉，是因为面包是每日必需品，同时当时的民众根本无法理解物价变化这个经济学基本原理，根本不清楚物价并不固定。所以，面包师与民众的“战争”始终没有停息，当然，其中少不了有一些不良面包师的存在。书中写道：“要是面包分量严重不足，人们就会把这些面包挂在

肉喂马血度日。之后，他们只能在冰天雪地中徒步而行，遭受着严寒和敌军的双重攻击。法军的布戈涅下士在回忆录中将这场大撤退描述成了一场面包引发的灾难。“断粮第50天，他觉得自己快发疯了。布戈涅和战友在某个地方找到了威士忌，可他的喉咙被冻僵了，没法喝。几天后，他们又在一间小屋里找到了面包，就把步枪丢在雪里，像野兽扑食一样猛扑向面包。有几个战友因为咬的面包太大，被噎死了。而布戈涅很幸运，因为他的嘴唇冻伤了，几乎张不开嘴……”法国士兵抵达波兰时，闻到了新鲜出炉、热腾腾的面包香气，都发疯了。他们用剑从房间的地板缝里刮面粉，或者是他们误以为是面粉的东西。他们用5法郎买一块面包，让当地人目瞪口呆；还为了买一口饭自相残杀。为了三个还没核桃大的烤土豆，一群法国士兵打得不可开交……”

在波兰，法军“贪婪地吃着干面包。有些士兵不听劝，不停地吃，最后撑死了。直到莱比锡战役后，人们依然相信，这些士兵被上天诅咒了，永远都会处于饥饿状态。”也正是这种疯狂状态中，不以农业为本却将战火烧遍欧洲的帝国走向末路。正如书中所言：“谁拥有面包，谁就能取得胜利。”这并不是孤例，让民众拥有面包，始终是文明进程里的一环，至今依然重要。

在欧洲大陆上，无论德国还是俄罗斯，法国还是西班牙，面包都是超越生活必需品的存在。它不仅仅是清晨的元气来源和午餐的温暖慰藉，也不仅仅是野餐精致摆盘最不起眼却“扎实”的那个，更是陪伴每个人长大的文化皈依。很显然，这是另一个版本的“民以食为天”。

旧食事，新况味

在《老饕三笔》腰封的最显眼位置，写着一句“饮饕小文章，人生大况味”的推荐语。如同商量好的一般，无论《老饕三笔》，还是《人间食单》或《觅食记》，都没有把山珍海味、八珍玉食作为品鉴对象，而是透过那些最家常、最普通的百姓吃食，展示着最亲切、最世俗的人生况味。

《人间食单》写的是源自土地和河流的家乡味道。对于王干来说，能与远去的家乡味道相关联的，自然也是充盈着特定时代气息的尘封记忆，这其中酸甜苦辣皆有、悲欣交集。比如王干写到螺蛳，就情不自禁地想到妻子怀孕时想吃螺蛳，自己便在大冬天跑去湖边摸了几颗，请小饭店加工做汤，妻子“喝得很开心”；比如写到秧草，他回忆起过去炒秧草时都要倒上半碗菜籽油，但又担心锅里沾油父母会责怪，没想到秧草耗油，锅像“水洗过一样”；又比如写到神仙汤，他联想到神仙汤的命名，称乡民面对一碗最普通的“酱油汤”，却“做出高大上的范儿”，展示了“面对苦难和贫困时的乐观和通达”。王干透过“食物”所写的“食事”，让人洞见了犹如晏殊笔下“无可奈何花落去”“似曾相识燕归来”所叠加的复杂情绪，我们很难将王干所叙的旧事归纳成单纯的“苦”和“乐”，但正是这种含混难辨的状态，才更加贴合本真的生活原态。《老饕三笔》也是如此，书中《刨冰》一文就写了20世纪30年代初赵珩家里“买过一个美国产的电冰箱”，后来因为其父每天“偷吃”冷食，冰箱就给卖了；直到1980年代，家里才再次购置冰箱，赵珩父子开心地将其放置小厅的书房作为“冷饮室”。赵珩大户出身所造就的独特经历，自然不是绝大多数孩子所能感知和企及的，但撇去具有个性特征的具体事件，那些附着于人类最基本追求上的情感因子，却毫无疑问是互联和共通的。

《孟子》讲，“食色，性也”；《汉书》讲，“民以食为天”。食物在文人的记述中如此重要，想必不仅仅因为它喂饱了口腹，养育了生命，当然还因为那些与“物质需求”须臾不分的“精神需求”，比如某种丰富的感情和过往的经历——复杂而厚重、绵延而深长。

喜欢“泛素”（即点外卖）的宋高宗游西湖时，遇见卖鱼羹的宋五嫂，得知她乃东京人氏，随寓南迁至此，太上皇召上船后，念其年老厚赐于她。走笔至此，作者写道：“当一句‘东京人氏，随寓到此’，可谓字字千钧敲打在高宗心上，唤起他对旧京的记忆与乡愁。”这正是厚赐的缘故。对周华诚来讲，德寿宫遗址以及立体呈现之后最大的意义在于美学上的启迪。出土的小兽残件简单朴拙，有简洁有力的美；迎陵频加残件翅膀收紧，呈现宁静安详之美；成团抱形奇丑的太湖石，其孔窍多且各具形制，是南宋与别的朝代不同的独特风貌；包括猪胰胡饼、八糙鸭、海蟹、水晶脍、螺头、炒螃蟹在内的市食被送进宫里，食指大动之时，正是色香味俱全的美上加美。这种启迪甚至震撼来自遥远的历史深处，却又真实地展现于目前，既远又近，令人不得不敬佩于工匠的创造力、感喟于美的穿透力。周华诚慨叹：“从某种程度上来看，800多年前的一部分人，也许比我们更浪漫，更天真，更有想象力；一部分人，也许比我们更纯粹，更坚定，更有满足感。”

“长卷正在缓缓展开。这是关于南宋时光的一次复活行动。”德寿宫遗址保护工程的实施与推进是涵盖历史学、文物学、建筑学、地质学等学科门类的庞大工程，每一个日夜夜的付出，展示的是参与者严谨专注的工作作风、精益求精的工匠精神、不畏艰难的勇毅坚韧。与其说这是一群现代人对古代皇家建筑遗址的挖掘与保护，不如说是他们在现代科学技术的帮助下，寻找古代人的心跳足迹与面容笑容的拼尽全力，而用心梳理德寿宫前世今生、以书立传的周华诚亦是其中的一位。

《德寿宫八百年》 周华诚 著 浙江人民出版社出版

文化寻踪

雅俗兼具的美学启迪

张家鸿

梳理800年的历史之河，作家周华诚写的是宋高宗与宋孝宗两代南宋国君皆住过的德寿宫，写的还是杭州这座城市从南宋至今的发展史与变迁史，写的更是与南宋有关的或宏大或细微的方方面面。德寿宫是《德寿宫八百年》中当之无愧的主角与核心，以它为出发点，作者既从古今对比中展开纵向的探赜，又在同一时间维度里做横向的拓宽。如此一来，曾经只留地下遗址的德寿宫才能“立体”地矗立在现代人眼前。

如何才能立体地矗立？从遗址中寻找是必然的，此外也从宋画中寻找。德寿宫出土的鸂鶒纹大约只是完整鸂鶒纹的十五分之一，那么完整的鸂鶒纹应该是什么样子的呢？以宋徽宗赵佶的《瑞鹤图》中描绘的官殿鸂鶒纹式为主要参考形态，然后比同时对同期建筑的鸂鶒纹再进行整体优化，最终完成鸂鶒纹的设计。从现存的南宋建筑中寻找参照，也从古代典籍与学术著作中寻找。北宋李诫所著的《营造法式》是必须一遍又一遍翻阅、一次又一次审读的，它确定的乐舞饰部件的制作和安放规则为后世树立起典范。“四阿殿九间以上，或九脊殿十一间以上者，套兽径一尺二寸，檐伽高一尺六寸，蹲兽八枚，各高一尺，滴当火珠高八寸”，此后，这规则就延续下来，德寿宫屋顶装饰的复原当以此为例。

需要寻找得力的依据，以之为主；也需要借助一定的想象力，以之为辅。历史遗址保护需要二者兼而有之，周华诚的创作同样如此。深入现场了解技术人员如何攻坚克难是必然的，否则创作会失去现实的依托。目睹出土之文物，遥想德寿宫建造过程中的细节，以及官宦外人的衣食起居、音容笑貌，又是人之常情。

喜欢“泛素”（即点外卖）的宋高宗游西湖时，遇见卖鱼羹的宋五嫂，得知她乃东京人氏，随寓南迁至此，太上皇召上船后，念其年老厚赐于她。走笔至此，作者写道：“当一句‘东京人氏，随寓到此’，可谓字字千钧敲打在高宗心上，唤起他对旧京的记忆与乡愁。”这正是厚赐的缘故。对周华诚来讲，德寿宫遗址以及立体呈现之后最大的意义在于美学上的启迪。出土的小兽残件简单朴拙，有简洁有力的美；迎陵频加残件翅膀收紧，呈现宁静安详之美；成团抱形奇丑的太湖石，其孔窍多且各具形制，是南宋与别的朝代不同的独特风貌；包括猪胰胡饼、八糙鸭、海蟹、水晶脍、螺头、炒螃蟹在内的市食被送进宫里，食指大动之时，正是色香味俱全的美上加美。这种启迪甚至震撼来自遥远的历史深处，却又真实地展现于目前，既远又近，令人不得不敬佩于工匠的创造力、感喟于美的穿透力。周华诚慨叹：“从某种程度上来看，800多年前的一部分人，也许比我们更浪漫，更天真，更有想象力；一部分人，也许比我们更纯粹，更坚定，更有满足感。”

“长卷正在缓缓展开。这是关于南宋时光的一次复活行动。”德寿宫遗址保护工程的实施与推进是涵盖历史学、文物学、建筑学、地质学等学科门类的庞大工程，每一个日夜夜的付出，展示的是参与者严谨专注的工作作风、精益求精的工匠精神、不畏艰难的勇毅坚韧。与其说这是一群现代人对古代皇家建筑遗址的挖掘与保护，不如说是他们在现代科学技术的帮助下，寻找古代人的心跳足迹与面容笑容的拼尽全力，而用心梳理德寿宫前世今生、以书立传的周华诚亦是其中的一位。

《德寿宫八百年》 周华诚 著 浙江人民出版社出版

《德寿宫八百年》 周华诚 著 浙江人民出版社出版