

<<别样风流民国奇才怪杰悲喜录>>

图书基本信息

书名：<<别样风流民国奇才怪杰悲喜录>>

13位ISBN编号：9787512601680

10位ISBN编号：7512601689

出版时间：2011-4

出版时间：团结

作者：王学斌

页数：276

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：<http://www.tushu007.com>

<<别样风流民国奇才怪杰悲喜录>>

内容概要

张爱玲曾在小说里说“出名要趁早”，好多人都将其奉为至理名言。

然而，当一个心智未全的人突然间暴得大名之后，足否依然能够谦虚低调？踏实做人？掌控稳人生之舵？这似乎很唯，翻遍历史，少年得志而变得轻狂无羁之辈比比皆是，而不慕虚荣者寥寥无几。

刘师培便是最好的例证。

二十岁便已众星捧月，升至高嶝，却在一片叫好声中失去方向，走向极端，于是一再失足。

跌入深渊，不能回头。

可怜？可惜？可悲？可叹？

<<别样风流民国奇才怪杰悲喜录>>

书籍目录

饕餮未必非名士：梁实秋与吃

美食世家

西餐生活

“酒中八仙”

晚年谈吃

徐志摩：“佳丽误我？”还是“我误佳丽？”

开明包办

美丽邂逅

余情未了

致命诱惑

短命情种

林纾：笑骂由他我自聒

少年里社目狂生

百部虞初救世心

我意何曾泥典坟

九死不忘故主恩

柳亚子：“留当他年诗史看”

欲凭文字播风潮”

“斯人不出奈苍生”

“翻身别写中华史”

刘文典：我狂故我在

三位“狂”师傅

两尊“真”偶像

悲喜诸同事

庞大粉丝团

狂人已绝种

刘师培：为何总是我失足？

少年得大名

不甘当老二

失足成惯性，

坠落的流星

刘半农：教我如何不想他

独门绝技打油诗

北平高校走马灯

大学教授也疯狂

舍身忘我为国计

吴稚晖：我是大佬我怕谁

“骂人神功”

蔑视国故

超级怪癖

<<别样风流民国奇才怪杰悲喜录>>

章节摘录

美食世家 很多研究梁实秋的专家都认为他之所以能取得日后巨大的文学成就，能翻译出卷帙浩繁的《莎士比亚全集》，能拥有家喻户晓的“雅舍家族”，与其良好的家学紧密相关。这种观点很有道理。

并且此观点也可以用来解释梁“贪吃”的缘由，因为他从小便生活在一个美食世家。

梁家地处北京东城内务部街，此处恰好是京城繁华富庶之区。

街东口是东四牌楼，那里商铺林立，车水马龙，各类买卖煞是兴旺。

其中自然少不了经营各种小吃的商贩。

梁实秋记忆最深的是他念小学时每逢走过这条街，总是饶有兴趣地站在羊肉床子旁边看宰羊，或者跑到切面铺买“干蹦儿”或者糖火烧吃。

梁实秋的父亲梁咸熙是个顶呱呱的美食家。

经常光顾北京的那些有名的饭庄、酒楼，对其中的美味佳肴如数家珍，信手拈来。

当然，令梁咸熙最钟情的当属厚德福饭庄。

由于经常在此处推杯换盏、品尝美食，于是他同掌柜陈莲堂逐渐熟识，并发展成为莫逆之交。

后来，梁咸熙更是频频给陈支招，为饭庄的发展献计献策，两人竟共同合伙在沈阳、哈尔滨、青岛、西安、上海、香港等地设立了分店，将厚德福的旗号推向了全国。

梁咸熙经常去饭庄吃饭谈事，作为儿子的梁实秋自然要随侍在侧。

其实说句实话，名义上是陪同。

实际上多半乃为改善伙食，犒劳一下自己的馋嘴。

梁实秋六岁时的一天，随父亲去煤市街的致美斋赴宴，异想天开地竟端起酒盅，喝起了酒，父亲微笑着未加禁止。

在父亲看来，“有其父必有其子”，自己酒量似海，儿子也应是千杯不醉的“仙人”级选手。

岂料几盅落肚，梁实秋便醉眼惺忪起来，“先君禁我再喝，我一声不响站立在椅子上舀了’一匙高汤，泼在他的一件两截衫上。

随后我就倒在旁边的小木炕上呼呼大睡，回家之后才醒”。

梁实秋从此深深地为自己这次饮酒致乱而懊悔不已。

长大之后，应酬多了，饮酒的机会也多了，但有了过去的那次惨痛经历，他再不肯也不敢饮过量之酒。

“花看半开，酒饮微醺”，《菜根谭》上的这句话，成了他饮食征逐场上的箴言，以为那“才是最令人低回的境界”。

父亲能吃善喝，堪称饮食行家，而梁实秋的母亲也身怀绝技，是一名烹饪高手。

直到晚年：梁实秋还对母亲的厨艺念念不忘，赞不绝口。

母亲有好多拿手的绝活。

平常她是不下厨房的，但如果父亲或他人苦口相劝，她方才挽起袖子亲操刀砧，“做出来的菜硬是不同”。

是故，每逢母亲下厨掌勺，梁实秋和他的兄弟姐妹们便早早的坐在饭桌前，睁大眼睛，双手托腮，恭恭敬敬地等待喷香的饭菜端上来。

等菜上齐了，一家老少各就各位，拿起筷子，一边夹菜，一边称赞，其乐融融，这真可谓最美好惬意的时刻啦！

梁实秋记忆十分清楚的是，一次合家喝核桃酪。

起因是这之前父亲带领全家人到以核桃酪闻名的玉花台吃午饭，祖孙三代，济济一堂。

正菜吃罢，伙计送上一钵核桃酪，端的是“色香味俱佳，大家叫绝”。

大家都狂喜不止，但母亲却淡淡地说：“好是好，但是一天要卖出多少钵，需大量生产，所以只能做到这个样子，改天我在家里试用小锅制作，给你们尝尝。

”言下之意玉花台的手艺不过尔尔。

话音刚落，便立即提起了大家的兴趣，于是你一言我一语，使用激将法怂恿母亲“出山”。

<<别样风流民国奇才怪杰悲喜录>>

母亲也决不食言，果然在一天做了一顿令全家人经久难忘的核桃酪。

据梁实秋回忆，母亲做的核桃酪，“微呈紫色，枣香、核桃香扑鼻，喝到嘴里黏糊糊的，甜滋滋的，真舍不得一下子咽到喉咙里去。

”正是父母的熏陶，梁实秋自小便对饮食之道产生了超凡于常人的兴趣。

他开始走出家门，走街串巷，来往在三教九流之间，流连于饭庄酒肆之中，打听各色食品的名称、沿革、制作、销路，揣摩其背后的文化底蕴，渐渐地，功夫不负有心人，由纯乎兴趣到形成学问，梁实秋触摸到了北京饮食文化的三昧。

“豆汁”是老北京最普通且又最具代表性的饮食。

所谓豆汁，不过是绿豆渣经发酵后煮成稀汤，淡草绿色而又微黄，稠稠的，混混的，热热的，味微酸又带一点霉味。

喝时须佐以辣咸菜。

午后啜两三碗，愈喝愈辣，愈辣愈喝，终至大汗淋漓，舌尖麻木而后止。

若在乡下，豆渣只有喂猪的份，乡下人从不懂喝豆汁。

但北京人没有不嗜豆汁的。

因此梁实秋十分肯定地说：“能喝豆汁的人才算是真正的北平人。

”北京城里有一种卖“面筋”的小贩很奇特。

每到下午，就开始沿街叫卖，高声喊着：“面筋呦！”

”他口里喊的是“面筋”，但主顾呼唤他时却须喊“卖熏鱼儿的”，待到了面前，打开货色一看，垒垒然挑子上摆放的却又都是“猪头肉”。

有脸子、只皮、口条、脑子、肝、肠、苦肠、心尖、蹄筋等等。

梁实秋最欣赏的，是这种小贩“刀口上手艺非凡”。

有了顾客时，只见他“从夹板缝里抽出一把菲薄的刀，横着削切，把猪头肉切得其薄如纸，塞在那火烧里食之，熏味扑鼻”！

梁实秋给予的评价是：“这种卤味好像不能登大雅之堂，但是在煨煮熏制中有特殊的风味，离开北京便尝不到。

”能与之媲美的，是傍晚出现的街头的卖“羊头肉”的。

卖羊头肉将刀板器皿同样刷洗得一尘不染，切羊脸子时片出的那一片薄肉同样是一手绝活。

而后从一只牛角里洒出一撮特制的胡盐，沾洒于肉片之上，包顾客满意。

梁实秋对此也有评论：“有浓厚的羊味，可又没有浓厚到臃的地步。

”还有零食小贩的叫卖，亦是北京的一绝。

许多零食小贩的叫卖功底已颇有些专业水准，达到了很高的艺术水平，只消照原样搬上舞台，便具有极高的欣赏价值。

梁实秋早注意及此，通过细心观察，他发现北京零食小贩的叫。

卖似乎与京剧的流行还大有关系，并且能区分出不同小贩的不同声口、不同韵调、不同节奏，“抑扬顿挫，变化颇多”。

但大体而言，其主要类型不外以下三项：“有的豪放如唱大花脸，有的沉闷如黑头，又有的清脆如生旦”。

P4-6

<<别样风流民国奇才怪杰悲喜录>>

编辑推荐

王学斌编著的这本《别样风流(民国奇才怪杰悲喜录)》生动描述了梁实秋、徐志摩、刘半农、林纾、刘文典、刘师培、柳亚子等诸多民国名人的奇闻轶事。

梁实秋的美食生活，徐志摩的爱情之路，刘文典的狂傲，刘师培的失足.....

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:<http://www.tushu007.com>