第一图书网, tushu007.com

<<朱自清散文经典>>

图书基本信息

书名：<<朱自清散文经典>>

13位ISBN编号：9787501335411

10位ISBN编号：7501335419

出版时间：2007-11

出版时间：北京图书馆出版社

作者：朱自清

页数：234

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

内容概要

《朱自清散文经典》收录了朱自清先生的五十多篇散文名篇，如《荷塘月色》、《桨声灯影里的秦淮河》、《荷塘月色》、《背影》等。
这些散文思想内涵极为丰富，有的包含着作者对社会时事的思索，有的反映了他对于生活的独特理解。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

朱自清，（1898-1948），出生于江苏东海，定居于扬州。
现代散文家、诗人、文学研究家。
原名自华，号秋实，后改名自清，字佩弦。
早年热心于倡导写作新诗，1921年春参加文学研究会后，专注于散文创作，发表了《桨声灯影里的秦淮河》、《荷塘月色》等散文名篇，文字之美，被认为是白话文系统里美文的最高成就。

第一图书网, tushu007.com

<<朱自清散文经典>>

书籍目录

匆匆春温州的踪迹旅行杂记桨声灯影里的秦淮河背影憎择偶记阿河歌声女人一封信看花冬天扬州的夏日说扬州南京白马湖春晖的一月刹那我所见的叶圣陶《忆》跋初到清华记赠言瑞士威尼斯儿女给亡妇荷塘月色关于“月夜蝉声”潭柘寺戒坛寺你我沉默松堂游记北平沦陷那一天动乱时代蒙自杂记说梦哪里走外东消夏录重庆行记回来杂记文物·旧书·毛笔说话人话撩天儿论无话可说论老实话谈抽烟论吃饭论书生的酸气论诗学门径诗与感觉写作杂谈

章节摘录

在第十期上看到曹聚仁先生的《闲话扬州》，比那本出名的书有味多了。
不过那本书将扬州说得太坏，曹先生又未免说得太好；也不是说得太好，他没有去过那里，所说的只是从诗赋中，历史上得来的印象。
这些自然也是扬州的一面，不过已然过去，现在的扬州却不能再给我们那种美梦。
自己从七岁到扬州，一住十三年，才出来念书。
家里是客籍，父亲又是在外省当差事的时候多，所以与当地贤豪长者并无来往。
他们的雅事，如访胜，吟诗，赌酒，书画名家，烹调佳味，我那时全没有份，也全不在行。
因此虽住了那么多年，并不能做扬州通，是很遗憾的。
记得的只是光复的时候，父亲正病着，让一个高等流氓凭了军政府的名字，敲了一竹杠；还有，在中学的几年里，眼见所谓“甩子团”横行无忌。
“甩子”是扬州方言，有时候指那些“怯”的人，有时候指那些满不在乎的人。
“甩子团”不用说是后一类；他们多数是绅宦家子弟，仗着家里或者“帮”里的势力，在各公共场所闹标劲，如看戏不买票，起哄等等，也有包揽词讼，调戏妇女的。
更可怪的，大乡绅的仆人可以指挥警察区区长，可以大模大样招摇过市——这都是民国五六年的事，并非前清君主专制时代。
自己当时血气方刚，看了一肚子气；可是人微言轻。
也只好让那口气憋着罢了。
从前扬州是个大地方，如曹先生那文所说；现在盐务不行了，简直就算个没“落儿”的小城。
可是一般人还忘其所以地耍气派，自以为美，几乎不知天多高地多厚。
这真是所谓“夜郎自大”了。
扬州人有“扬虚子”的名字；这个“虚子”有两种意思，一是大惊小怪，二是以少报多，总而言之，不离乎虚张声势的毛病。
他们还有个“扬盘”的名字，譬如东西买贵了，人家可以笑话你是“扬盘”；又如店家价钱要的太贵，你可以诘问他，“把我当扬盘看么？
”盘是捧出来给别人看的，正好形容耍气派的扬州人。
又有所谓“商派”，讥笑那些仿效盐商的奢侈生活的人，那更是气派中之气派了。
但是这里只就一般情形说，刻苦诚笃的君子自然也有；我所敬爱的朋友中，便不缺乏扬州人。
提起扬州这地名。
许多人想到的是出女人的地方。
但是我长到那么大，从来不曾在街上见过一个出色的女人，也许那时女人还少出街吧？
不过从前人所谓“出女人”，实在指姨太太与妓女而言；那个“出”字就和出羊毛，出苹果的“出”字一样。
《陶庵梦忆》里有“扬州瘦马”一节，就记的这类事；但是我毫无所知。
不过纳妾与狎妓的风气渐渐衰了，“出女人”那句话怕迟早会失掉意义的吧。
另有许多人想，扬州是吃得好的地方。
这个保你没错儿。
北平寻常提到江苏菜，总想着是甜甜的腻腻的。
现在有了淮扬菜，才知道江苏菜也有不甜的：但还以为油重，和山东菜的清淡不同。
其实真正油重的是镇江菜，上桌子常教你腻得无可奈何。
扬州菜若是让盐商家的厨子做起来，虽不到山东菜的清淡，却也滋润，利落，决不腻嘴腻舌。
不但味道鲜美，颜色也清丽悦目。
扬州又以面馆著名。
好在汤味醇美，是所谓白汤，由种种出汤的东西如鸡鸭鱼肉等熬成，好在它的厚，和啖熊掌一般。
也有清汤，就是一味鸡汤，倒并不出奇。
内行的人吃面要“大煮”；普通将面挑在碗里，浇上汤，“大煮”是将面在汤里煮一会，更能入味些

。
　　扬州最著名的是茶馆；早上去下午去都是满满的。
吃的花样最多。
坐定了沏上茶，便有卖零碎的来兜揽，手臂上挽着一个黯淡的柳条筐，筐子里摆满了一些小蒲包分放着瓜子花生炒盐豆之类。
又有炒白果的，在担子上铁锅爆着白果，一片铲子的声音。
得先告诉他，才给你炒。
炒得壳子爆了，露出黄亮的仁儿，铲在铁丝罩里送过来，又热又香。
·还有卖五香牛肉的，让他抓一些，摊在干荷叶上；叫茶房拿点好麻酱油来，拌上慢慢地吃，也可向卖零碎的买些白酒——扬州普通都喝白酒——喝着。
这才叫茶房烫干丝。
北平现在吃干丝，都是所谓煮干丝；那是很浓的，当菜很好，当点心却未必合式。
烫干丝先将一大块方的白豆腐干飞快地切成薄片，再切为细丝，放在小碗里，用开水一浇，干丝便熟了；逼去了水，抟成圆锥似的，再倒上麻酱油，搁一撮虾米和干笋丝在尖儿，就成。
说时迟，那时快，刚瞧着在切豆腐干，一眨眼已端来了。
烫干丝就是清得好，不妨碍你吃别的。
接着该要小笼点心。
北平淮扬馆子出卖的汤包，诚哉是好，在扬州却少见；那实在是淮阴的名字，扬州不该掠美。
扬州的小笼点心，肉馅儿的，蟹肉馅儿的，笋肉馅儿的且不用说，最可口的是菜包子菜烧卖，还有干菜包子。
菜选那最嫩的，剁成泥，加一点儿糖一点儿油，蒸得白生生的，热腾腾的，到口轻松地化去，留下一丝儿余味。
干菜也是切碎，也是加一点儿糖和油，燥湿恰到好处；细细地咬嚼，可以嚼出一点橄榄般的回味来。
这么着每样吃点儿也并不太多。
要是有饭局，还尽可以从容地去。
但是要老资格的茶客才能这样有分寸；偶尔上一回茶馆的本地人外地人，却总忍不住狼吞虎咽，到了儿捧着肚子走出。
　　扬州游览以水为主，以船为主，已另有文记过，此处从略。
城里城外古迹很多，如“文选楼”，“天保城”，“雷塘”，“二十四桥”等，却很少人留意：大家常去的只是史可法的“梅花岭”罢了。
倘若有相当的假期，邀上两三个人去寻幽访古倒有意思；自然，得带点花生米，五香牛肉，白酒。
　　……

第一图书网, tushu007.com

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