

<<醉>>

图书基本信息

书名：<<醉>>

13位ISBN编号：9787020063109

10位ISBN编号：7020063101

出版时间：2007-12

出版时间：人民文学出版社

作者：陈子善,蔡翔

页数：202

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>

前言

中国素来是散文大国，古之文章，已传唱干世。而至现代，散文再度勃兴，名篇佳作，亦不胜枚举。散文一体，论者尽有不同解释，但涉及风格之丰富多样，语言之精湛凝练，名家又皆首肯之。因此？

，在时下“图像时代”或曰“速食文化”的阅读气氛中，重读散文经典，便又有了感觉母语魅力的意义。

本着这样的心愿，我们对中国现当代的散文名篇进行了重新分类编选。比如，春、夏、秋、冬，比如风、花、雪、月……等等。这样的分类编选，可能会被时贤议为机械，但其好处却在于每册的内容相对集中，似乎也更方便一般读者的阅读。

这套丛书将分批编选出版，并冠之以不同名称。选文中一些现代作家的行文习惯和用词可能与当下的规范不一致，为尊重历史原貌，一律不予更动。考虑到丛书主要面向一般读者，选文不再注明出处。由于编选者识见有限，挂一漏万在所难免，遗珠之憾也将存在。这些都只能在日后逐步弥补，敬请读者诸君多多指教。

<<醉>>

内容概要

端起碗来向嘴边轻轻一啜，又用两个指头拈起一粒茴香豆或者海螺蛸，送进口里去，让口牙自己去分壳吃肉，细细咀嚼。

酒液下咽，哧然作声，嘴唇皮咂了几下，那么从容舒婉，不慌不忙一种满足的神气，使人不能不觉得他已经登上了生活的绿洲，飘然离开现实的世界。

同时也相信酒楼常见的那副对联：『醉里乾坤大，壶中日月长。

』并没有形容过火。

<<醉>>

书籍目录

谈酒	酒话	酒话	酒吃	借
题话旧	饮酒	独饮小记	湖畔夜饮	
吃酒	我的喝酒	诗人与酒	酒前高人	
路上遇到的酒鬼	马丁尼之恋	酒	酒	
酒	利口酒	瓶中何物	醉	
醉酒	醉福	做鬼亦陶然	壶边天下	
酒醉台北	飞觞醉月	微醉之后	醉后	
醉酒	醉也难不醉也难	酒不醉女人	斗酒	
不过三杯	劝酒	酒和方便面	清芬的酒味	
酒婆	母亲的酒	醉	醉	
何以解忧？				
醉	醉丹青	野花香醉后	茶之醉	茶

章节摘录

谈酒 这个年头儿，喝酒倒是很有意思的。我虽是京不兆人，却生长在东南的海边，是出产酒的有名地方。我的舅父和姑父家里时常做几缸自用的酒，但我终于不知道酒是怎么做法，只觉得所用的大约是糯米，因为儿歌里说，“老酒糯米做，吃得变nionio”——末一字是本地叫猪的俗语。做酒的方法与器具似乎都很简单，只有煮的时候的手法及不容易，非有经验的工人不办，平常做酒的人家大抵聘请一个来，俗称“酒头工”，以自己不能喝酒者为最上，叫他专管鉴定煮酒的时节。有一个远房亲戚，我们叫他“七斤公公”，——他是我舅的族叔，但是在他家里做短工，所以舅母只叫他作“七斤老”，有时也听见她中“老七斤”，是这样的酒头工，每年去帮人家做酒；他喜吸旱烟，说玩话，打马奖，但是不大喝酒（海边的人喝一两碗是不算能喝，照市价计算也不值十文的酒），所以生意很好，时常跑一二百里路被招到诸暨嵊县去。据他说这实在并不难，只须走到缸边屈着身听，听见里边起泡的声音切切察察的，好像是螃蟹吐沫（儿童称为蟹煮饭）的样子，便拿来煮就得了；早一点酒还未成，迟一点就酸了。但是怎么是恰好的时期，别人仍不能知道，只有听熟的耳朵才能够断定，正如骨董家的眼睛辨别古物一样。

大人粗饮酒盅，以表示其斯文，实在不对的。正当的喝法是用一种碗，浅而大，底有高足，可以说是古已有之的香宾杯。平常起码总是两碗，合一“串筒”，价值似是六文一碗。串筒略如倒写凸字，上下部如一与三之比，以洋铁为之，无盖无嘴，可倒而不可筛，据好酒家说酒以倒为正宗，筛出来的不大好吃。唯酒保好于量酒之前先“荡”（置水于器内，摇荡而洗涤之谓）串筒，荡后往往浆清水之一部分留在筒内，客嫌酒淡，常起争执，故喝酒老手必先戒堂倌以勿荡串筒，并监视其量好放在温酒架上。能饮者多索竹叶青，通称曰“本色”，“元红”系状元红之略，则着色者，唯外行人喜饮之。在外省有所谓花雕者，唯本地酒店中却没有这样东西。相传昔时人家生女，则酿酒贮花雕（一种有花纹的酒坛）中，至女儿出嫁时用以饷客，但此风今已不存，嫁女时偶用花雕，也只临时买元红充数，饮者不以为珍品。有些喝酒的人预备家酿，却有极好的，每年做醇酒若干坛，按次第埋园中，二十年后掘取，即每岁皆得饮二十年陈的老酒了。此种陈酒例不发售，故无处可买，我只有一回在旧日业师家里喝过这样好酒，至今还不曾忘记。

<<醉>>

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>