

<<汪曾祺经典作品>>

图书基本信息

书名：<<汪曾祺经典作品>>

13位ISBN编号：9787509006344

10位ISBN编号：7509006341

出版时间：2011-6

出版时间：当代世界出版社

作者：汪曾祺

页数：283

字数：285000

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>

<<汪曾祺经典作品>>

内容概要

汪曾祺是一位具有强烈生命意识和人道主义的作家,《受戒》是其代表作。在这个充满桃源理想的乌托邦水乡世界里,他从人与自然的和谐理念出发,体现出作者对人的生存状态的关注和思考,凸显出一种诗意自然以及诗意生存的整体和谐之美。

《汪曾祺经典作品》分为小说和散文这两个部分,还收录了异秉、岁寒三友、花园、冬天、夏天、我的家乡等经典作品。

本书由当代世界出版社编著。

<<汪曾祺经典作品>>

作者简介

汪曾祺 江苏高邮人。
1943年昆明西南联合大学毕业后，在昆明、上海任中学国文教员和历史博物馆职员。
1946年起在杂志上发表小说。
1950年后，在北京文联、中国民间文学研究会工作。
1962年调北京京剧团(后改北京京剧院)任编剧。
短篇小说《受戒》和《大淖记事》曾获奖。
主要著作有：小说集《邂逅集》、
《羊舍的夜晚》、《茱萸集》。散文集《蒲桥集》、《塔上随笔》，文学评论集《晚翠文谈》等。

<<汪曾祺经典作品>>

书籍目录

小说

异秉
受戒
岁寒三友
寂寞和温暖
大淖记事
七里茶坊
职业
陈小手
安乐居
陆判

散文

花园
冬天
夏天
我的家乡
北京的秋花
草木春秋
淡淡秋光
翠湖心影
泡茶馆
昆明的雨
观音寺
天山行色
湘行二记
滇游新记
皖南一到
泰山片石
国子监
午门忆旧
读廉价书
胡同文化
随遇而安
多年父子成兄弟
寻常茶话
烟赋
旧病杂忆
自得其乐
吃食和文学
四方食事
故乡的食物
故乡的野菜
五味
豆腐

<<汪曾祺经典作品>>

章节摘录

王二是这条街的人看着他发达起来的。

不知从什么时候起，他就在保全堂药店廊檐下摆一个熏烧摊子。

“熏烧”就是卤味。

他下午来，上午在家里。

他家在后街滨河的高坡上，四面不挨人家。

房子很旧了，碎砖墙，草顶泥地，倒是不仄逼，也很干净，夏天很凉快。

一共三间。

正中是堂屋，在“天地君亲师”的下面便是一具石磨。

一边是厨房，也就是作坊。

一边是卧房，住着王二的一家。

他上无父母，嫡亲的只有四口人，一个媳妇，一儿一女。

这家总是那么安静，从外面听不到什么声音。

后街的人家总是吵吵闹闹的。

男人揪着头发打老婆，女人拿火叉打孩子，老太婆用菜刀剁着砧板诅咒偷了她的下蛋鸡的贼。

王家从来没有这些声音。

他们家起得很早。

天不亮王二就起来备料，然后就烧煮。

他媳妇梳好头就推磨磨豆腐。

——王二的熏烧摊每天要卖出很多回卤豆腐干，这豆腐干是自家做的。

磨得了豆腐，就帮王二烧火。

火光照得她的圆盘脸红红的（附近的空气里弥漫着王二家飘出的五香味）。

后来王二喂了一头小毛驴，她就不用围着磨盘转了，只要把小驴牵上磨，不时往磨眼里倒半碗豆子，注一点水就行了。

省出时间，好做针线。

一家四口，大裁小剪，很费功夫。

两个孩子，大儿子长得像妈，圆乎乎的脸，两个眼睛笑起来一道缝。

小女儿像父亲，瘦长脸，眼睛挺大。

儿子念了几年·私塾，能记账了，就不念了。

他一天就是牵了小驴去饮，放它到草地上去打滚。

到大了一点，就帮父亲洗料备料做生意，放驴的差事就归了妹妹了。

每天下午，在上学的孩子放学，人家淘晚饭米的时候，他就来摆他的摊子。

他为什么选中保全堂来摆他的摊子呢？

是因为这地点好，东街西街和附近几条巷子到这里都不远；因为保全堂的廊檐宽，柜台到铺门有相当的余地；还是因为这是一家药店，药店到晚上生意就比较清淡，——很少人晚上上药铺抓药的，他摆个摊子碍不着人家的买卖，都说不清。

当初还一定是请人向药店的东家说了好话，亲自登门叩谢过的。

反正，有年头了。

他的摊子的全副“生财”——这地方把做买卖的用具叫做“生财”，就寄放在药店店堂的后面过道里，挨墙放着，上面就是悬在二梁上的赵公元帅的神龛，这些“生财”包括两块长板，两条三条腿的高板凳（这种高凳一边两条腿，在两头；一边一条腿在当中），以及好几个一面装了玻璃的匣子。

他把板凳支好，长板放平，玻璃匣子排开。

这些玻璃匣子里装的是黑瓜子、白瓜子、盐炒豌豆、油炸豌豆、兰花豆、五香花生米，长板的一头摆开“熏烧”。

“熏烧”除回卤豆腐干之外，主要是牛肉、蒲包肉和猪头肉。

<<汪曾祺经典作品>>

这地方一般人家是不大吃牛肉的。

吃，也极少红烧、清炖，只是到熏烧摊子去买。

这种牛肉是五香加盐煮好，外面染了通红的红曲，一大块一大块的堆在那里。

买多少，现切，放在送过来的盘子里，抓一把青蒜，浇一勺辣椒糊。

蒲包肉似乎是这个县里特有的。

用一个三寸来长直径寸半的蒲包，里面衬上豆腐皮，塞满了加了粉子的碎肉，封了口，拦腰用一道麻绳系紧，成一个葫芦形。

煮熟以后，倒出来，也是一个带有蒲包印迹的葫芦。

切成片，很香。

猪头肉则分门别类的卖，拱嘴、耳朵、脸子，——脸子有个专门名词，叫“大肥”。

要什么，切什么。

到了上灯以后，王二的生意就到了高潮。

只见他拿了刀不停地切，一面还忙着收钱，包油炸的、盐炒的豌豆、瓜子，很少有歇一歇的时候。

一直忙到九点多钟，在他的两盏高罩的煤油灯里煤油已经点去了一多半，装熏烧的盘子和装豌豆的匣子都已经见了底的时候，他媳妇给他送饭来了，他才用热水擦一把脸，吃晚饭。

吃完晚饭，总还有一些零零星星的生意，他不忙收摊子，就端了一杯热茶，坐到保全堂店堂里的椅子上，所人聊天，一面拿眼睛瞟着他的摊子，见有人走来，就起身切一盘，包两包。

他的主顾都是熟人，谁什么时候来，买什么，他心里都是有数的。

这一条街上的店铺、摆摊的，生意如何，彼此都很清楚。

近几年，景况都不大好。

有几家好一些，但也只是能维持。

有的是逐渐地败落下来了。

先是货架上的东西越来越空，只出不进，最后就出让“生财”，关门歇业。

只有王二的生意却越做越兴旺。

他的摊子越摆越大，装炒货的匣子，装熏烧的洋磁盘子，越来越多。

每天晚上到了买卖高潮的时候，摊子外面有时会拥着好些人。

好天气还好，遇上下雨下雪（下雨下雪买他的东西的比平常更多），叫主顾在当街打伞站着，实在很不过意。

于是经人说合，出了租钱，他就把他的摊子搬到隔壁源昌烟店的店堂里去了。

……

<<汪曾祺经典作品>>

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>