

<<不甘沉沦的汉子>>

图书基本信息

书名：<<不甘沉沦的汉子>>

13位ISBN编号：9787539640464

10位ISBN编号：7539640464

出版时间：2012-4

出版时间：安徽文艺出版社

作者：郁达夫

页数：381

字数：250000

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>

<<不甘沉沦的汉子>>

内容概要

香艳而沉郁，感伤而率真，这大致可以概括郁达夫作品的风格。

《沉沦》、《茫茫夜》等小说颇具“自叙”色彩，以前所未有的大胆描写爱情、性压抑甚至性变态，在广阔的社会背景下刻画人物的灵肉冲突，是民国初期中国知识分子的苦难命运写真。

除了小说名篇，《不甘沉沦的汉子》还收录了郁达夫的《故都的秋》、《钓台的春昼》等散文名篇，这些散文感伤而隽永，有荡气回肠之韵，堪称心灵之作。

《不甘沉沦的汉子》配有80余幅精美插图，独具特色。

<<不甘沉沦的汉子>>

书籍目录

第一辑

沉沦

怀乡病者

春风沉醉的晚上

清冷的午后

茫茫夜

采石矶

青烟

第二辑

归航

北国的微音

马蜂的毒刺

惜掌之歌

零余者

一个人在途上

故都的秋

住所的话

第三辑

怀鲁迅

给一位文学青年的公开状

一文一武的教训

日本的文化生活

志摩在回忆里

雨

“天凉好个秋”

暴力与倾向

第四辑

北平的四季

江南的冬景

感伤的行旅

雁荡山的秋月

钓台的春昼一

苏州烟雨记

玉皇山

饮食男女在福州

超山的梅花

第五辑

悲剧的出生——自传之一

我的梦，我的青春——自传之二

书塾与学堂——自传之三

水样的春愁——自传之四

<<不甘沉沦的汉子>>

章节摘录

福州海味，在春三二月间，最流行而最肥美的，要算来自长乐的海蚌肉，与海滨一带多有的蛎房。《闽小纪》里所说的西施舌，不知是否指蚌肉而言；色白而腴，味脆且鲜，以鸡汤煮得适宜，长圆的蚌肉，实在是色香味俱佳的神品。

听说从前有一位海军当局者，老母病剧，颇思乡味；远在千里外，欲得一蚌肉，以解死前一刻的渴慕，部长纯孝，就以飞机运蚌肉至都。

从这一件轶事看来，也可想见这蚌肉的风味了；我这一回赶上福州，正及蚌肉上市的时候，所以红烧白煮，吃尽了几百个蚌，总算也是此生的豪举，特笔记此，聊志口福。

蛎房并不是福州独有的特产，但福建的蛎房，却比江浙沿海一带所产的，特别的肥嫩清洁。正二三月间，沿路的摊头店里，到处都堆满着这淡蓝色的水包肉；价钱的廉，味道的鲜，比到东坡在岭南所贪食的蚝，当然只会得超过。

可惜苏公不曾到闽海去谪居，否则，阳羨之田，可以不买，苏氏子孙，或将永寓在三山二塔之下，也说不定。

福州人叫蛎房作“地衣”，略带“挨”字的尾声，写起字来，我想只有“坻”字，可以当得。

在清初的时候，江瑶柱似乎还没有现在那么的通行，所以周亮工再三的称道，誉为逸品。在目下的福州，江瑶柱却并没有人提起了，鱼翅席上，缺少不得的，倒是一种类似宁波横脚蟹的蟳蟹，福州人叫作“新恩”，《闽小纪》里所说的虎蟳，大约就是此物。

据福州人说，蟳肉最滋补，也最容易消化，所以产妇病人以及体弱的人，往往爱吃。

但由对蟹类素无好感的我看来，却仍赞成周亮工之言，终觉得质粗味劣，远不及蚌与蛎房或香螺的来得干脆。

.....

<<不甘沉沦的汉子>>

媒体关注与评论

他的清新的笔调，在中国的枯槁的社会里好像吹来了一股春风。
——郭沫若

<<不甘沉沦的汉子>>

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>