

<<世界最美的散文大全集>>

图书基本信息

书名：<<世界最美的散文大全集>>

13位ISBN编号：9787544250801

10位ISBN编号：7544250806

出版时间：2011-12

出版时间：朱自清、等南海出版公司 (2011-12出版)

作者：朱自清

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>

## <<世界最美的散文大全集>>

### 内容概要

《世界最美的散文大全集》遴选出近三百篇为中外广大读者所熟知的中外散文名篇。在篇目分类上，根据中外散文各自的特点，我们将文章分为"中国卷"、"外国卷"两部分，并以作者生辰先后顺序为基本脉络，对诸多中外大师的散文名篇佳作所属类别进行了相对准确的遴选，旨在帮助读者把握世界散文的脉络。

<<世界最美的散文大全集>>

书籍目录

中国卷 鲁迅 从百草园到三味书屋 秋夜 纪念刘和珍君 生命的路 雪 风筝 周作人 喝茶 北平的春天 乌篷船 夏丐尊 白马湖之冬 胡适 我的母亲 许地山 落花生 叶圣陶 牵牛花 悼鲁迅 林语堂 秋天的况味 郁达夫 江南的冬景 故都的秋 茅盾 白杨礼赞 徐志摩 翡冷翠山居闲话 世界最美的散文大全集 王统照 青纱帐 宗白华 美从何处寻？

陈子展 萝卜 丰子恺 忆儿时 怀李叔同先生 朱自清 荷塘月色 春 庐隐 我愿秋常驻人间 月下的回忆 苏雪林 中年 俞平伯 桨声灯影里的秦淮河 穆木天 雪的回忆 冰心 小橘灯 鲁彦 杨梅 贾祖璋 萤火虫 梁实秋 雅舍 男人 沈从文 桃源与沅州 不毁灭的背影 湘西苗族的艺术 钟敬文 西湖的雪景 朱湘 书 巴金 我的幼年 桂林的微雨 林徽因 一片阳光 丁玲 不算情书 凌叔华 爱山庐梦影 吴伯箫 菜园小记 陆蠡 囚绿记 陶铸 松树 的风格 柯灵 巷 萧乾 初冬过三峡 艾青 忆白石老人 端木蕻良 有人问起我的家 何其芳 独语 白蝴蝶之恋 冯亦代 向日葵 黄苗子 豆腐 孙犁 老家 碧野 天山景物记 刘白羽 日出 林海音 骑小驴儿上西山 罗兰 寄给 梦想 钥匙 世界最美的散文大全集 秦牧 海滩拾贝 黄裳 秦淮拾梦记 前门箭楼的燕子 冯牧 澜沧江边的蝴蝶会 岁暮怀小川 汪曾祺 花园 昆明的雨 胡同文化 赵树理同志二三事 峻青 秋色赋 袁鹰 筏子 黄永玉 乡梦不曾休 茹志鹃 故乡情 宗璞 紫藤萝瀑布 高晓声 摆渡 余光中 听听那冷雨 思台北念台北 流沙河 蟋蟀 国杨羽仪 水乡茶居 张晓风 一个女人的爱情观 冯骥才 珍珠鸟 席慕蓉 心灵的对白 男人眼中的女人 林清玄 温一壶月光下酒 ..... 外国卷

## &lt;&lt;世界最美的散文大全集&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：前回徐志摩先生在平民中学讲“吃茶”，——并不是胡适之先生所说的“吃讲茶”——我没有工夫去听，又可惜没有见到他精心结构的讲稿，但我推想他是在讲日本的“茶道”（英文译作Teism），而且一定说得很好。

茶道的意思，用平凡的话来说，可以称做“忙里偷闲，苦中作乐”，在不完全的现世享乐一点美与和谐，在刹那间体会永久，是日本之“象征的文化”里的一种代表艺术。

关于这一件事，徐先生一定已有透彻巧妙的解说，不必再来多嘴。

我现在所想说的，只是我个人的很平常的喝茶罢了。

喝茶以绿茶为正宗。

红茶已经没有什么意味，何况又加糖与牛奶。

葛辛（George Gissing）的《草堂随笔》（原名Private Papers of Henry Recroft）确是很有趣味的书，但冬之卷里说及饮茶，以为英国家庭里下午的红茶与黄油面包是一日中最大的乐事，支那饮茶已历千百年，未必能领略此种乐趣与实益的万分之一，则我殊不以为然。

红茶带“土斯”未始不可吃，但这只是当饭，在肚饥时食之而已；我的所谓喝茶，却是在喝清茶，在赏鉴其色与香与味，意未必在止渴，自然更不在果腹了。

中国古昔曾吃过煎茶及抹茶，现以所用的都是泡茶，冈仓觉三在《茶之书》（Book of Tea, 1919）里很巧妙的称之为“自然主义的茶”，所以我们所重的即在这自然之妙味。

中国人上茶馆去，左一碗右一碗的喝了半天，好像是刚从沙漠里回来的样子，颇合于我的喝茶的意思（听说闽粤有所谓吃工夫茶者自然也有道理），只可惜近来太是洋场化，失了本意，其结果成为饭馆子之流，只在乡村间还保存一点古风，惟是屋宇器具简陋万分，或者但可称为颇有喝茶之意，而未可许为已得喝茶之道也。

喝茶当于瓦屋纸窗之下，清泉绿茶，用素雅的陶瓷茶具，同二三人共饮，得半日之闲，可抵十年的尘梦。

喝茶之后，再去继续修各人的胜业，无论为名为利，都无不可，但偶然的片刻优游乃正亦断不可少。

中国喝茶时多吃瓜子，我觉得不很适宜；喝茶时可吃的东西应当是清淡的“茶食”。

中国的茶食却变了“满汉饽饽”，其性质与“阿阿兜”相差无几，不是喝茶时所吃的东西了。

日本的点心虽是豆米的成品，但那优雅的形色，朴素的味道，很合于茶食的资格，如各色的“羊羹”（据上田恭辅氏考据，说是出于中国唐时的羊肝饼），尤有特殊的风味。

江南茶馆中有一种“干丝”，用豆腐干切成细丝，加姜丝酱油，重汤炖热，上浇麻油，出以供客，其利益为“堂倌”所独有。

豆腐干中本有一种“茶干”，今变而为丝，亦颇与茶相宜。

在南京时常食此品，据云有某寺方丈所制为最，虽也曾尝试，却已忘记，所记得者乃只是下关的江天阁而已。

学生们的习惯，平常“干丝”既出，大抵不即食，等到麻油再加，开水重换之后，始行举箸，最为合式，因为一到即罄，次碗继至，不遑应酬，否则麻油三浇，旋即撤去，怒形于色，未免使客不欢而散，茶意都消了。

## <<世界最美的散文大全集>>

### 编辑推荐

通过《世界最美的散文大全集》能引领读者轻松走入散文的殿堂，尽情阅读和欣赏自己最喜爱的散文，以尽览中外散文的全貌，拓宽视野，陶冶性情，启迪心智，提高自己的人生品位、美学修养、写作水平和鉴赏能力，为自己的人生储备一座丰富的精神财富宝库。

<<世界最美的散文大全集>>

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>