



端午的鸭蛋（节选）

汪曾祺

①我的家乡是水乡。出鸭。高邮大麻鸭是著名的鸭种。鸭多，鸭蛋也多。高邮人也善于腌鸭蛋。高邮咸鸭蛋于是出了名。我在苏南、浙江，每逢有人问起我的籍贯，回答之后，对方就会肃然起敬：“哦！你们那里出咸鸭蛋！”上海的卖腌腊的店铺里也卖咸鸭蛋，必用纸条特别标明：“高邮咸蛋”。高邮还出双黄鸭蛋。别处鸭蛋也偶有双黄的，但不如高邮的多，可以成批输出。双黄鸭蛋味道其实无特别处。记叙文阅读答案汪曾祺《端午的鸭蛋》 我的家乡是水乡。出鸭。高邮大麻鸭是著名的鸭种。记叙文阅读答案汪曾祺《端午的鸭蛋》 我的家乡是水乡。出鸭。高邮大麻鸭是著名的鸭种。还不就是个鸭蛋！只是切开之后，里面圆圆的两个黄，使人惊奇不已。我对异乡人称道高邮鸭蛋，是不大高兴的，好像我们那穷地方就出鸭蛋似的！不过高邮的咸鸭蛋，确实是好，我走的地方不少，所食鸭蛋多矣，但和我家乡的完全不能相比！曾经沧海难为水，他乡咸鸭蛋，我实在瞧不上。袁枚的《随园食单·小菜单》有“腌蛋”一条。袁子才这个人我不喜欢，他的《食单》好些菜的做法是听来的，他自己并不会做菜。但是《腌蛋》这一条我看后却觉得很亲切，而且“与有荣焉”。文不长，录如下：

腌蛋以高邮为佳，颜色细而油多，高文端公最喜食之。席间，先夹取以敬客，放盘中。总宜切开带壳，黄白兼用；不可存黄去白，使味不全，油亦走散。

②高邮咸蛋的特点是质细而油多。蛋白柔嫩，不似别处的发干、发粉，入口如嚼石灰。油多尤为别处所不及。鸭蛋的吃法，如袁子才所说，带壳切开，是一种，那是席间待客的办法。平常食用，一般都是敲破“空头”用筷子挖着吃。筷子头一扎下去，吱——红油就冒出来了。高邮咸蛋的黄是通红的。苏北有一道名菜，叫做“朱砂豆腐”，就是用高邮鸭蛋黄炒的豆腐。我在北京吃的咸鸭蛋，蛋黄是浅黄色的，这叫什么咸鸭蛋呢！

③端午节，我们那里的孩子兴挂“鸭蛋络子”。头一天，就由姑姑或姐姐用彩色丝线打好了络子。端午一早，鸭蛋煮熟了，由孩子自己去挑一个，鸭蛋有什



么可挑的呢？有！一要挑淡青壳的。鸭蛋壳有白的和淡青的两种。二要挑形状好看的。别说鸭蛋都是一样的，细看却不同。有的样子蠢，有的秀气。挑好了，装在络子里，挂在大襟的纽扣上。这有什么好看呢？然而它是孩子心爱的饰物。鸭蛋络子挂了多半天，什么时候孩子一高兴，就把络子里的鸭蛋掏出来，吃了。端午的鸭蛋，新腌不久，只有一点淡淡的咸味，白嘴吃也可以。

④孩子吃鸭蛋是很小心的。除了敲去空头，不把蛋壳碰破。蛋黄蛋白吃光了，用清水把鸭蛋壳里面洗净，晚上捉了萤火虫来，装在蛋壳里，空头的地方糊一层薄罗。萤火虫在鸭蛋壳里一闪一闪地亮，好看极了！

1. 通读选文，用简洁的语言概括主要内容。

2. 选文第①段中说“袁子才这个人我不喜欢”，为什么还摘录《食单》中“腌蛋”的内容？

3. 选文中第②段中写“我在北京吃的咸鸭蛋”有何作用？

4. 阅读选文，按要求回答问题。

(1) 筷子头一扎下去，吱——红油就冒出来了。（揣摩句中加点字“吱”，分析其表达效果。）

(2) 从下列词语中任选一句进行品析，体会汪曾祺散文的语言特色。

①我走的地方不少，则食鸭蛋多矣，但和我家乡的完全不能相比！曾经沧海难为水，他乡咸鸭蛋，我实在瞧不上。

②鸭蛋有什么可挑的呢？有！……别说鸭蛋都是一样的，细看却不同，有的样子



蠢，有的秀气。

5. 选文中第③段描写孩子们端午节把鸭蛋制成“鸭蛋络子”这一细节，从中流露出作者怎样的感情？我们也有过类似的体验，请运用细节描写，把你如何精心挑选某心爱之物的过程分享给大家。（60 字以内，含标点）



参考答案：

1. 从名声、特点和习俗三个方面介绍了我故乡的鸭蛋。
2. 袁子才这个人我不喜欢，他的《食单》好些菜的做法是听来的，他自己并不会做菜。但是《腌蛋》这一条我看后却觉得很亲切，而且“与有荣焉”。
3. 突出了作者对家乡咸鸭蛋的喜爱之情。
4. (1) “吱”生动地写出了红油冒出来的声音，体现出高邮咸鸭蛋油多的特点，写出了吃咸鸭蛋时的兴奋和快乐心情，表达了作者对家乡咸鸭蛋的喜爱之情。
(2) 选第一句话。这句话文白夹杂，有一种淡淡的幽默。
5. 表现了作者对家乡鸭蛋的喜爱和对儿时生活的美好回忆。每到端午节的时候，妈妈总要包粽子，而我负责挑选红枣。我先把红彤彤的枣子倒进盆子里，然后一颗颗拿起来，翻来覆去的看，往往没等到看出问题，这颗艳红的枣子就钻进了我的口中！