



2019  
4

# ZUOWEN XIN TIANDI 作文新天地

—— 高中 ——  
华东地区优秀期刊  
浙江省期刊方阵工程潜力型期刊  
全国少儿报刊优秀奖期刊



博览与熟读

写作面面观之人物描写

生死之上的价值选择

论述文写作之“言之有物”

ISSN 1673-0674



9 771673 067195



# 作文新天地

总第 478 期  
2019.4 (高中)

主管、主办 浙江外国语学院  
出版 浙江教学月刊社  
编辑 《作文新天地》编辑部

副社长、副总编 谢雅琴

顾问 黄亚洲 吴秀明  
倪文锦 顾之川

主编 方龙云  
副主编 金旻  
责任编辑 陆姹妮 李益

投稿邮箱 lucn@jxyk.com  
liy@jxyk.com

地址 浙江省杭州市文二路174号  
邮编 310012  
电话 0571-88213126  
网址 <http://www.zwxt.net.cn>

刊号 ISSN 1673-0674  
CN 33-1329/G4

邮发代号 32-135  
广告发布登记证号 杭西市管广发G-002

封面设计 杭州漂石广告有限公司  
版式设计 杭州策客广告有限公司  
印刷 杭州广育多莉印刷有限公司  
发行 浙江省报刊发行局  
订阅 全国各地邮局  
定价 4.00元  
出版日期 每月1日

本刊如有印刷质量问题,请直接与杭州广育多莉印刷有限公司生产科联系(电话:0571-22805887)。

## 目录

### 卷首语

01 本期言论

### 策源地

#### 观后感

04 银幕内外的爸爸

——《摔跤吧!爸爸》

观后感/黄韦玮

06 终点站

——读《病隙碎笔》有感

/林健峰

09 未来充满无限可能

——读《夏至未至》有感

/廖依琳

11 天上新月,地上人间

——读《穆斯林的葬礼》

有感/唐奔瑶

### 印象社团

杭州学军中学繁星文学社

13 世纪末的小说家/王唯一

19 午夜/钱昊亮

20 我的路/王隽涛

22 湖、船、星光/朱茂伟

# CONTENTS



## 天地方寸

- 24 博览与熟读/孔涵闻  
27 平镇故事多/忻雨思  
29 一盒月饼/徐骏阳  
32 “胡适”先生/邱乐琪

## 阅读视界

- 34 写作面面观之人物描写  
/潘璐怡

## 古趣今编

- 43 董永与织女/星河

## 课文精读

- 45 生死之上的价值选择  
——《渔父》人物形象新解  
/欧阳炜

## 考场专递

- 49 审思明辨,理性发声  
——2018年12月浙江省  
重点中学高三期末热身  
联考作文选评/梁磊

## 名师讲坛

- 56 论述文写作之“言之有物”  
/陈益林

## 师者文心

- 61 年猪饭里的乡愁  
/张凌云

本刊已被“中国基础教育期刊文献总库及CNKI系列数据库”“万方数据——数字化期刊群”“龙源期刊网”“中文科技期刊数据库(维普网)”“超星期刊域出版平台”收录。来稿凡经本刊使用,如无电子版方面的特殊声明,本刊即视为同意网上传播,稿酬一次性给付。特此通告。

# 绍兴黄酒 酿制技艺



绍兴酒是中国黄酒的杰出代表,主要有绍兴元红酒、绍兴加饭酒、绍兴善酿酒、绍兴香雪酒四大类型。根据所处位置及操作技巧不同,绍兴酒分“东帮”和“西帮”两大流派,地处绍兴城西东浦、阮社、湖塘等地的酿坊称为“西帮”,地处绍兴城东斗门、马山、孙端、皋埠、陶堰、东关等地的酿坊称为“东帮”。

绍兴酒一般在农历七月份制酒药,九月份制麦曲,十月份制淋饭(酒娘)。大雪前后正式开始酿酒,到次年立春结束,发酵期长达80多天。绍兴酒酿造工艺为:原料糯米经过筛、浸米、蒸饭、摊冷、落作(加麦曲、淋饭、鉴湖水)、主发酵、开耙、灌坛后酵、榨酒、澄清、勾兑、煎酒、灌坛陈酿。酿造绍兴酒的工具大部分为木、竹及陶瓷制品,少量为锡制品。

绍兴酿酒源于春秋,成于北宋,兴于明清,历史非常悠久。黄酒酿造工艺是越地先民基于丰富实践经验转化而成的一种技巧和技能,经过千年演变和发展,逐渐出神入化,终成传世绝技。

(供稿:浙江省文化和旅游厅 非物质文化遗产处)

作文新天地 高中

订阅:全国各地邮局

2019年第4期

邮发代号:32-135

每月1日出版

定价:4.00元

刊号: ISSN 1673-0674  
CN 33-1329/G4