阅读 WORLD READING DAY

谈起对雷锋的印象，感恩、奉献、敬业、勤奋，是时代符号，是道德偶像，是人生标杆，对于普通人而言遥不可及。但在一本书里，雷锋是一个高情商的时尚弄潮儿，是一个频频跳槽的打工人，是一个颇有女人缘的帅哥。这本书就是作家黄亚洲的《雷锋》，曾荣获全国精神文明建设“五个一工程”，是中宣部中组部向全国党员干部推荐、共青团中央宣传部向全国青少年推荐的书籍。

雷锋在身边

◎周海锋

雷锋生于旧社会，父母死于迫害，哥哥因受伤不治身亡，弟弟饥饿而死，家庭贫困潦倒。虽然命运不公于他，但是他不畏艰难、勤劳刻苦，始终保持对同事、群众的热心肠。在同事都不愿意去弓长岭焦化厂时，他放弃鞍山市内的鞍钢化工总厂那样优越的生产、生活环境，调入弓长岭这个偏僻的大山沟，甘做“一颗闪光的螺丝钉”。在突发洪水时，即使刚经历高强度救火工作、身体不适，他不喊苦不喊累，恪守军人职责，舍身坚守，直至抗洪胜利。全书以雷锋的人生成长轨迹为主线，站在今天的价值观，重新还原他的个人魅力，充分展现了雷锋阳光、友爱、感恩的生命底色。

这本书是唯一一部反映雷锋事迹的长篇小说，细腻生动地再现了雷锋从一个乞儿成为时代楷模的全部历程。不同于其他雷锋事迹书籍，独特的小说视角使得读者摆脱对雷锋僵化印象，真实展现了他作为一个高智商、高情商的普通人的成长轨迹。作者黄亚洲当时接到请他写《雷锋》的委托电话，正身处于汶川大地震的救灾现场，周围是冲在一线的解放军、救死扶伤的医生、参与救援的热心群众，无时无刻都能看到雷锋的身影。正是这一缘故，他接受了写作《雷锋》的任务，希望借由这本书来展现普通人同样有着不怕苦不怕累的奉献精神，雷锋精神已存在于我们这个民族的灵魂的深处，存在于我们每个人的人心深处。

没有人天生就是英雄，雷锋也不例外。除了自身长期不懈的努力，我们也应该了解，在雷锋的成长道路上，许多人都引导着他的茁壮成长。有亲自几十里山路送他上学的彭大叔，有自愿留在乡村的养猪模范方健姐姐，有抢着把雷锋要到自己连队的关指导员，这些平凡人物身上的细节，都带给雷锋春风化雨、润物无声般的影响，对于雷锋精神的孕育起到了推动作用。在我看来，他们也是雷锋，是践行雷锋精神的第一批行动者，用善行善举温暖了身边人的生活，让我们感到雷锋无处不在。

“雷锋”不仅仅是一个人的名字，“雷锋精神”也不仅仅是一个人的精神。新时代，我们应该让雷锋精神成为照亮人生的价值坐标，成为一代代年轻人的不懈追求。3月5日，重温《雷锋》，让我们摆脱对他的僵化印象，倾听当年的故事，重识真实的雷锋，学习他做人的智慧、做工作的方式，让英雄精神代代相传。

一日三餐里的中国记忆

◎甘武进

“其实，真正的美食是在江南城镇的街巷闾里间，苏杭一带尤其如此。后来，也有人将此命名为‘私房菜’，那些中等家庭所制作的家常菜肴，哪怕是一盘咸菜烧黄鱼，一碟香蕈烧豆腐，也是精工细作，鲜美适口的。”翻开《吃的风度》这本关于往昔岁月、美食、同桌而食的人的回忆录，读后如沐春风。作者用讲故事的笔调讲述了从袁枚、李渔到汪曾祺、钱钟书等文人的美食逸闻，一日三餐里的中国记忆，让人间烟火中的文人风骨跃然纸上。

施亮从杭帮菜、文人菜到徽菜、湘菜、川菜等菜系的美食流派，从六必居、东来顺到天桥饭摊、二荤铺等地段的美食风格，从《闲情偶寄》《随园食单》到《川菜杂谈》的美食理论，从《水浒》的酒到《红楼》的蟹的汤包美食经验，写了阳澄湖的大闸蟹、洞庭湖的回头鱼、北京胡同的豆汁、贵阳街头的馄饨，还有最开胃开心的钱钟书杨绛夫妇口中的“杜家菜”等，表达文人饮食情调，展示他们食单上的品位、餐桌边的艺味、饭馆里的深情与零食中的闲趣。

吃，维系着生命的存在。但当温饱得到保证后，吃，又成为文化中的重要组成部分，不少名人雅士都写过有关食物的文章。梁实秋先生撰有一文，回忆胡适在其宅中请“新月”派一些文人到家中便餐。胡太太亲自做了徽菜的“一品锅”待客。一只大铁锅，口径差不多有一尺，热腾腾地端上桌，里面还在滚沸，一层鸡，一层鸭，一层肉，点缀着蛋饺皮，紧底下是萝卜白菜。胡先生详细介绍这一品锅，告诉大家这是徽州人家待客的上品，“酒菜，饭菜，汤，都在其中矣”。

“老舍小说中也有描写吃饭馆的场景，其中惟妙惟肖地体现了老北京人的饮食风俗。”唯有《四世同堂》一书，写两个反面角色，冠晓荷拉瑞丰去吃四川饭馆，而瑞丰是地道老北京人，怕吃辣。于是，经历过官场市面的冠晓荷更安慰瑞丰：“真正的川菜并不辣，请你放心！”淡淡几笔，写出了那个时代的人物风情。北京城从明代始即盛行鲁菜。直至清代，北京城菜肴的正宗仍然是鲁菜。老北京人都将品尝火辣辣的川菜和湘菜视为畏途，只有极少数交际场较为活跃的人物，为换个口味尝个新鲜，才会放胆去品尝川菜与湘菜。

施亮的笔下，食物是有感情的。杭帮菜的开山人物，可称是苏轼。苏轼任杭州知州，西湖年久淤积，几乎成为沼泽。苏轼调集人员疏浚西湖，淤泥筑成长堤，人们后来命名为“苏堤”。据说，杭帮菜中的“东坡肉”即与此有关。杭州百姓为感谢苏轼的善政，送给他很多猪肉、绍酒。苏轼将这些慰劳品与疏浚西湖的民工共享。他嘱咐家人烹制香酥肥美的红烧肉，授以“慢著火，少著水，火候足时它自美”秘诀，加足绍酒煮烂，由此便有了“东坡肉”的发明。

能懂、会吃，尊重食物本味、重视文化内涵，是一个食客的修养。文中写鲁迅与学生同路回家，遇一饭摊，便一块儿吃那饭摊制作的荞麦条子。鲁迅幽默地说，就是皇帝老人也未必能享受如此美味。他亦见到何志云君回忆汪曾祺的一桩趣事：一群作家去西双版纳采风，到傣族的露天排档去吃夜宵。汪曾祺老人喝着啤酒，就着烤小鸡，笑得跟孩子一样，还模仿着杭州话，跷一跷大拇指说：“哉！真哉！”汪曾祺先生的童趣表现得淋漓尽致。他的风雅，既不靠循规蹈矩来维持，也不依恃财富权力而显摆，这是一种毫不藻饰的天生气质，也是一种人格。

舌尖上的美食，镌刻着岁月的回忆。施亮说，“吃的风度”未必就是中规中矩，斯斯文文，也不见得非要设什么繁文缛节方能体现其风雅。他认为，风度是人的内在修养与素质的体现，吃的风度亦是如此。文人好吃的多，且大都善谈吃。这本书好在，作者身世不俗且经历颇丰，故古今中外、南北各地的饮食文化都有涉及，无论大菜小点都做了细致的考据，同时融入自己的生活经历，让我们能够品味出作者的博学与情趣。

每个母亲都是秋园

◎范振巧

读者大都爱读名人传记，相较于普通人的传记，鲜有人感兴趣，可就是这位普通中国女性一生的故事，却俘获了大批读者的心。

晚饭后，拆开快递是杨本芬的三部曲《秋园》、《浮木》、《我本芬芳》，决定先从《秋园》（北京联合出版公司）看起，在书的扉页上写下了看书的日期。随即如饥似渴地品读起来，夜晚十一点多，已把这本精致而小巧的书看完了。

“如果没人记下一些事情，妈妈在这个世界上的痕迹将迅速被抹去。”秋园去世后，此书的作者也就是文中的女儿之骅从心底发出了悲鸣。于是她提笔在厨房的矮凳上，在煎炸蒸煮间为母亲写下了这本传记。

主人公秋园少时丧父，由母亲做主嫁给旧时军官杨仁受，至此开启了颠沛流离的一生。秋园随丈夫从南京撤离重庆的途中，决意回老家湖南。丈夫仁受心地善良，但却忠厚迂腐，不善农事，不会盘算，经常救济穷人，家底很快亏空。无法依靠丈夫的秋园找到了一份教书的工作，开始赚钱贴补家用。后女儿突发恶疾而亡，丈夫也在1960年饿死。之后秋园带着儿子逃难到湖北，迫于生计改嫁，期间小儿子田四溺水而亡。秋园在接二连三的打击下，一度想要寻死，想到尚存活于世三个儿女，咬牙支撑着活了下来，不久第二任丈夫去世，秋园回到湖南老家。89岁的秋园摔碎骨头，不久后去世。女儿之骅在她的棉袄口袋里发现了一张纸条：“一生尝尽酸甜苦辣，终落得如此下场。”

读完书，合上书本，心情久久不能平静，不由得让我想起了我的母亲，母亲是家里的第五个女儿，幼时已担起照顾弟弟妹妹的责任，十三岁由父母做主与比自己小三岁的父亲结成娃娃亲，二十岁成婚。婚后多年不育，被公婆欺辱，而父亲心智尚不成熟，母亲是既当妻子又当母亲领着父亲过日子，可是她的勤劳能干，并未换来相应的回报，父亲接二连三的出轨一次次地将她击倒。

她在七十岁之际罹患肠癌晚期，我陪她四处求医，半年后她还是离我而去。在她去世的半年后，父亲再婚。我时常为母亲一生的境遇愤愤不平，在我合上此书时心中的愤慨已去了一半，无数的母亲都像秋园一样，平凡又坚强，善良又隐忍，我的母亲如此，将来我也会如此，用娇弱的身躯支撑起子女的一片天，托举着子女展翅飞翔。

柔弱和坚韧好像是每个母亲都拥有的，柔弱的她们一次次地被击倒，又一次次坚韧地站起来抗争。

正如作者的女儿在后记里写的那样：“外婆、妈妈这些被放逐到社会底层的人们，在命运面前显得如此渺小无力，仿佛随时会被揉碎。当然人比自己想像的更加柔韧，她们永远不会被彻底毁掉。”