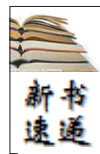


揭示中华文化的丰饶与大美

——读余秋雨新作《大美可追》

□ 刘昌宇



新书速递

《两京十五日》



作者:马伯庸
出版社:湖南文艺出版社
出版时间:2020年7月

内容简介:《两京十五日》是马伯庸创作的一部长篇历史小说。本书故事源于《明史》里关于朱瞻基的一段真实记载——“夏四月,以南京地震,命往居守。五月庚辰,仁宗不豫,玺书召还。六月辛丑,还至良乡,受遣诏,入宫发丧。”史书中的寥寥几字,背后究竟隐藏着怎样的深意?这是一个小捕快、一个女医生、一个芝麻官和一个当朝太子的心灵之旅,一幅描绘明代大运河沿岸风情的鲜活画卷。

《将军族》



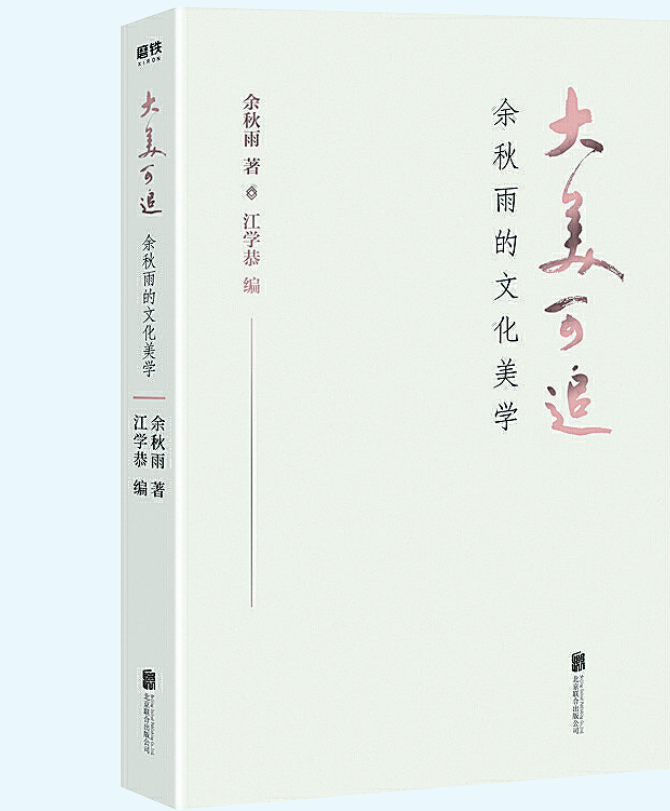
作者:陈映真
出版社:九州出版社
出版时间:2020年6月
内容简介:《将军族》收录陈映真创作于1959—1967年间的24部中短篇小说,包含脍炙人口的名篇《面摊》《我的弟弟康雄》《唐倩的喜剧》《第一件事》等,描绘了一幅20世纪平凡人的命运群像。《将军族》宛如一首首浮世的哀歌,为平凡人留下永恒的生命见证,发出感人至深的力量。本书入选20世纪中文小说100强。

《娇惯的心灵》



作者:[美]格雷格·卢金诺夫/[美]乔纳森·海特
出版社:生活·读书·新知三联书店
译者:田雷/苏心

出版時間:2020年7月
内容简介:为什么中产阶级的家长都成了“虎爸虎妈”,把孩子们照看得密不透风?为什么这些中产阶级的孩子,虽能在学术履历的“军备竞赛”中脱颖而出,却在青春期成为前所未有的脆弱一代?为什么生于互联网时代,孩子们却惯于在社交媒体构筑的虚拟世界里寻找意见的共鸣?《娇惯的心灵》是一部“社会科学的侦探小说”,作者抽丝剥茧,回答了“钢铁”是如何没能炼成的美国故事。



《大美可追:余秋雨的文化美学》

作者:余秋雨
出版社:北京联合出版公司
出版时间:2020年7月
内容简介:本书辑录了余秋雨众多作品中关于“美”的阐发与体悟,设定框架,编成源流、创造、赏析、修行四篇。余秋雨对于文化与美学的感悟精粹,不雕刻文字,而能纵横驰骋,无障碍地抒发日常感性;无布道模样,而能贴近内心律动,为大众所接受。



让读书变得不再难

□ 李晓琦

现如今,看电影、听音乐、玩游戏等娱乐活动层出不穷,读书渐渐成为一件奢侈的事,鲜少有人愿意捧起书籍认真品读。即便有时心血来潮捧读一本书,也因心烦躁,很难真正体味到文字的魅力。人们不禁感叹:如今读书可真难。

读书难,一是难在书籍的吸引力被削弱。随着科技水平愈来愈发达,可供消遣的娱乐活动越来越丰富,通过影音图像接受知识比阅读文字更直观,更易于让人们接受。因此,很多人不愿读书,甚至想不起读书。

读书难,二是难在书籍的价值被淡化。古人说书非借不能读也,自己的书可以随意支配,不必着急地去阅读,而借来的书有时间限制,便会在归还前抓紧时间阅读。现代社会里,我们要买一本书非常容易,加之网络上有丰富的电子书籍资源,无须付出成本即可阅读。然而,越是容易获得的越不会珍惜,也少了过去寻到一本好书时的欣喜若狂,少了翻看一本好书的迫不及待。许多人的电脑里下载有各种电子书籍,纸质书籍却长年躺在书柜里睡大觉。

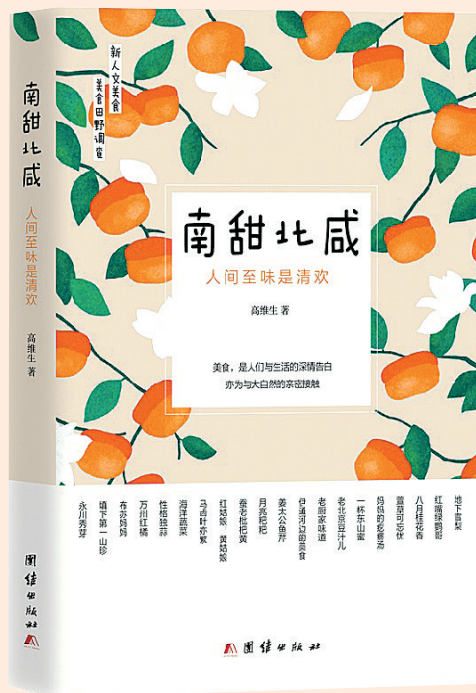
读书难,三是难在书籍的作用变了质。有一部分人很“爱”书,却并不爱读。常常看到一些人的办公室里陈列着全套经典著作,但都是崭新的,没有丝毫翻阅过的痕迹。如此万卷藏书,只是把书当作饰品,用来展现主人所谓的“品位”。须知,书若不读,则只是包装精良的纸,它能带来外表的虚荣,却无法实现内心的充盈。

其实读书并不难,现代社会的书目愈加繁多,内容愈加精彩,阅读平台愈加便利,难的只是拥有一颗读书的心。要让读书变得容易,需要褪尽浮华、摒弃浮躁,才能真正享受到阅读的愉悦,从而获得知识的更新与思想的升华。

食物与历史的记忆

——读《南甜北咸》

□ 甘武进



《南甜北咸》

作者:高维生
出版社:团结出版社
出版时间:2020年3月

内容简介:饮食是一种文化,记录的不仅是美味,更是人生的各种滋味。食物是一个小宇宙,触发生活中的情感体悟,触动读者的感官神经,不囿于如何享受美食。在繁闹的生活中寻找宁静,作者把记忆中的美食通过朴素的文字表达出来,通过其形象、创制和味道,从中提取历史的踪迹。

南甜北咸东辣西酸,分别指的是某一区域的饮食特点,反映了我国饮食文化的地区差异,同时反映人们的口味与地理环境间存在的联系。高维生的散文集《南甜北咸》剖析了美食的历史渊源、功效、制作方法等,从食物中提取历史的踪迹,为大家呈现一个全新的美食世界。记忆中的食味,并不仅仅是味道,而是那一段经历和丰富生活情味,是生活中的情感体悟,它触摸着历史,让人对美食的魅力与感悟耳目一新。

高维生近年来一直致力于田野考查、民间口述史写作,此书是一部关于美食田野调查的新人文美食作品。美食,是人与生活的深情告白,也是与大自然的亲密接触。全书分为“食味”“闻香”“谈吃”三辑,共65篇文章,以南北美食为载体,寻访美食故乡的经历、记忆中的故事与食味。美食有记忆,通过其形象、创制和味道,从中提取历史的踪迹。对食物的品尝唤起沉寂的记忆,从品尝到感受的过程,不仅是身体的享受,还有对食物进行深刻分析的追寻。

对美味的渴望,源自人类的本能。然而,关于美食,每个人又有着不同甚至相反的选择,荤素茹素、快餐慢餐都有各

自的理由。有的人吃的是味道,有的人吃的是心境;有的人吃的是感情,有的人吃的则是文化。在书中,作者撇去菜谱式的空谈,静下心来感触饮食与现实的关系,讲述了他所理解的美食文化:人们往往更关注于食物的色香味,而忽略了食物从哪里来、如何制作而成,人和食物的感情交流因此大打折扣,我们需要摆脱品类的浅意层面,通过食物这一横断面对地域文化进行思考。

作者说,美食是有记忆的,无论世事如何变迁,老味道总能被记忆和传递。地下雪梨、萱草可忘忧、梔子花炒腊肉……这些美食不仅有原汁原味的传统民俗,还有浓郁的文化情结。“红嘴绿鹦哥”,也就是菠菜,作者写道:汪曾祺和菠菜一直有牵连,不仅会做这菜,还在不同地点、不同时代吃过不同风味的菠菜;赵树理常吃“炒合菜盖被窝”——菠菜炒粉条。一道普通菜与名人牵连,遂有了文化的叙事。

人的口味,并非生下来就注定,而是与生活模式、地域环境和个人经历有关。作者在《冻豆腐炖鱼》中写道:“东北冬天漫长,贮存大量的蔬菜,无非土豆、萝卜和大白菜,缸中腌菜。冻是一大特色,省钱又天然。食物与寒冷相遇,短时



读书笔记