



书评

春风化雨润心田

——《细研碎墨悟人生》读后感

向阳

乙巳蛇年前夕，我从朋友处得到一本《细研碎墨悟人生》。这本书装帧精致、设计典雅，色彩沉稳内敛，一眼看去的脱俗气质吸引了我的注意力。再读书名，前面“细研碎墨”四字，令人耳目一新。翻开“简介”“目录”，得

这部散文作品以叙事情真意切、描叙生动有趣见长，笔墨生动幽默，说理深入浅出，既富含生命哲思的睿智精见，又有大众读者喜闻乐见的故事评叙。如《君子远庖厨》一文，作者巧妙化用经典，看似批评户主推诿家务，实则写出主妇悉心照顾家人，为家庭和所爱之人“这厢换下红嫁妆，那边便成好厨娘，甘愿日日洗手作羹汤”；《老公生平不浪漫》一篇，作者以戏谑口吻“痛说”自己经历“婚姻颠覆恋爱梦想”的真切体验：“本以为两个文学专业人士缔结的婚姻，自有对酒吟诗、赏花论道的浪漫时光，事业上也可以琴瑟相和、比翼齐飞。万万没想到，家庭生活以每日三餐生火煮饭为大，主妇职责唯相夫教子、任劳任怨是举。”语调委婉温和，幽默而又不乏温情，字里行间闪烁信手拈来的人生智慧，道出作者乐于奉献不计得失的深切爱意，体现了一代女性任劳任怨相夫教子的传统美德和高风亮节。而《茶亦醉人何必酒，书自香我不须花》《我的“红舞鞋”情结》《难忘的“女生贾梅”》《看似寻常最奇崛，成如容易却艰辛》等文，则记叙了作者在编辑职业中不辞辛劳、执着寻觅精品佳作的不懈努力，以及与合作伙伴交友结缘、充满笑点的种种逸闻故事。

作者昔日大学同窗，如今以金庸研究、口述史研究及诸多学术专著名满学界艺坛的陈墨先生所著《人生风景的感悟思索》的序言，被著名诗人作家、原中国作协副主席高洪波先生誉为“知人论文 妙不可言”。“序言”介绍了该书的许多亮点，得到诸多读者的由衷赞同：“写女儿的那组文章，篇篇都好看。情感真挚，笔墨生动，幽默风趣，神采飞扬。学霸亲娘的得意自豪溢于言表，偏要加上陪伴成长的窘迫欢欣，滋味似苦似甜；育儿新方，尽在尴尬笑言中，让人羡慕嫉妒恨。《谈亲说友》一辑中，还有亡父追思、小妹感念两篇，洗去铅华，袒露伤痛，真情动人。

知该书是资深出版人温婉女士三十年散文创作的结集，分为《谈婚说嫁》《谈亲说友》《谈女说男》《谈天说地》《谈雅说俗》五辑，一共收录了作者多年来关于爱情、亲情、友情，以及心事、书事、游事（旅游观光事）的散文作品六十

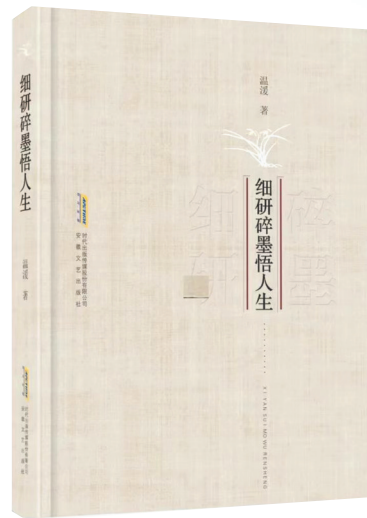
若有人把此书看作情感宝典，选为枕边书，那也是理所当然。

书中言传身教的爱情、婚姻和生活趣闻故事，结合积极向上的“三观”认知，在作者娓娓道来的生动诉说中，让人心悦诚服地接受了“爱的教育”；关于爱人、孩子、亲朋好友点点滴滴的描摹，字里行间皆是淋漓尽致真情挚爱，有理有趣，给人以“爱的滋养”；作者将个人志趣与工作事业融为一体，在近四十年的职场与工作伙伴、合作对象默契相交，求同存异，做到“和而不同、美美与共”，合力打造了许多名动四方、“双效俱佳”的精品图书与优秀畅销读物。每个故事都予人真诚交流和深刻启迪，是为“爱的传承箴言”；亦折射出作者对生活、对理想的执着热爱和乐观心态，展现出作者宽阔慈爱的胸襟和重情义明事理的宝贵品质。

作者温婉毕业于1977年国家首开十年“高考”门禁的安徽大学中文系专业，分配至共青团安徽省委工作八年后，又去了安徽少年儿童出版社、安徽文艺出版社、时代出版传媒有限责任公司影视中心供职，历任少儿社儿童文学编辑室主任、文艺社副总编辑、影视中心策划总监。她担任责任编辑的图书获各种图书奖项共计五十余项，其中四次获中宣部“五个一工程”图书奖，两次获中国国家图书奖提名奖，三次获中国图书奖；自1997年起作者先后获国务院政府特殊津贴和首届全国百佳出版工作者、全国新闻出版系统先进工作者称号，2007年被评为全国新闻出版行业领军人才。

从作者“后记”一文中，我看到她在这部集三十年“细研碎墨”之功的写作过程中，“沉潜书海、纵观古今的细读与思考，是一次次地对世界、对自我进行重新认识与不断反省。且读书越多，思考越深，对它们的认知越贴近真相，对生活的理解就越能脱离浅薄

六篇。作者以女性特有的敏锐心理与丰富情感，从恋爱婚姻、职场经历以及旅游见闻等各方面，记叙自己的人生思索与精彩感悟，其浓郁书香沁人肺腑，犹如细雨润物，带给我许多阅读愉悦与共情感受。



与偏激，写作的笔触也就越能切近思想主题。”我亦赞同作者对书稿写作的这一精彩比喻——“犹如驯马脱缰，从文字版图腾跃而出，进入了考量作者人生见解与认知世界的精神疆域。它形同农夫深耕细作、琴师调试音弦，让我从滚滚红尘中逃脱嘈杂，出离喧嚣，无形中觅得一处潜心向学的精神乐园，进入磨炼自我与净化心灵的修行道场。”

《细研碎墨悟人生》记录了作者热爱生活、执着梦想的人生体验，以及对工作事业、对亲情友情的心灵感悟，读来让人回归初心，重新品味亲情友情、婚恋爱情及职场事业的别样意义与深厚内涵，令人深深感受到作者健康向上的美好心境和高尚志趣。

读完全书掩卷之余，我深感满心喜悦与良多收获。它伴随我度过了“一元伊始、万象更新”的新春佳节，也给我的精神世界增添了一份宝贵财富。

随笔

打豆腐

陆伦求

在我童年的记忆里，总有一幅幅温馨而生动的画面，它们如同老照片一般，泛黄却充满温情。其中，最让我怀念的，就有那推磨打豆腐的艰辛而又温馨的时光。

制作豆腐的第一步，便是将颗粒黄豆磨成豆腐浆。我们家老屋弄道边放着一架石磨，石磨盘是由石匠师傅精工打铤而成，上下两片圆圆的磨盘都铤有相合的齿槽。下磨盘固定在木架子上，上磨盘旁边铤了一个洞，打进一块打好孔的横木，推磨的丁字木架的横木两端，用绳子系着吊在弄道的横梁上，直档木头前端做的弯头，插进固定在磨盘上的木孔内，用力推拉横档就能使石磨转动磨合。石磨沉甸甸的，仿佛承载着岁月的重量。每年打豆腐，我都要推拉几小时的石磨，饱尝汗流浹背腰酸背痛的滋味。然而，只要想到即将享受过年的美味佳肴，就忘记了辛苦和劳累。母亲会先将黄豆浸泡在水中，到它们变得饱满而柔软。然后，她会舀起一勺勺黄豆，连同清水一起倒入石磨的孔

那时的我，生活在一个宁静的小山村，那里的人们勤劳朴实，生活简单而美好。每当大雪纷飞、年关除夕节来临之际，村里的家家户户便开始忙碌起来，制作出美味的豆腐也

洞中。随着我们用力推拉石磨转动，石磨便发出“吱嘎吱嘎”的声响，伴随着进退脚步声，丁字磨档有节奏的“吱呀”声，仿佛在低语吟唱一首美好生活之歌。那些黄豆在石磨的碾压下，逐渐变成细腻的豆浆，流淌下来，汇入下方的木盆中。

接下来的步骤，是煮豆浆和点卤。母亲会将磨好的豆浆倒入大锅中，用柴火慢慢熬煮。随着温度的升高，空气中弥漫着一股浓郁的豆香，让人垂涎欲滴。当豆浆煮沸后，母亲会小心翼翼地加入卤水，轻轻搅拌。不久，豆浆便开始凝结成块，这便是豆腐的雏形。

最后一步，便是压制豆腐。母亲会将凝结好的豆腐脑倒入铺有纱布的木框中，然后轻轻压实，让

是忙年中的一件重要的事情。而我，总是跟在母亲身后，好奇地看着她如何用那双灵巧的手，将一颗颗饱满的黄豆变成一块块洁白如玉的豆腐。

多余的水分流。过一段时间后，打开木框，一块块洁白如玉、质地细腻的豆腐便呈现在眼前。每当这时，我总是迫不及待地想要尝一口，那新鲜出炉的豆腐，入口即化，满口留香，让人回味无穷。

如今，岁月的风霜已经染白我的鬓发，离开那个小村庄许多年，生活在繁华的城市中。但每当我想起那段推磨打豆腐的时光，心中便充满了温暖和怀念。那些简单而美好的日子，如同一串串珍珠，串联起我童年的记忆。虽然现在市场上到处都可以买到现成的豆腐，但在我心中，和母亲一起亲手制作的豆腐才是最美味的。因为它们不仅仅是一种食物，更是一种情感的寄托，承载着我家乡、对母亲的深深思念。