



全红婵



潘展乐

孙颖莎



郑钦文

红人堂·陈民宪 我对00后太喜欢了

这次巴黎奥运会，让中国的00后大放异彩。耀眼的不仅仅是他们创造了历史，还有他们自信、阳光、真实、坦荡的个性。

他们敢拼、敢胜，还敢言、敢怒，以实力和魅力赢得了世界的尊重。

00后的每一回出场，都让我这个50后有痛快淋漓的感受，真的是后生既可爱，又可期。我，太喜欢这些00后了！

喜欢00后的“野心”。

“野心”是进取心的来源，是强者的象征和财富。没有野心的人注定平庸。

郑钦文在回答记者提问时说“有点骄傲有点得意”，自己终于可以成为那个创造历史的人，“我很喜欢自己的这份‘野心’。”

“野心”有时是与生俱来。在10岁那年，潘展乐就放出豪言：“我的目标就是超过孙杨！”“野心”还是一种反骨。潘展乐回忆“美国外教说我练100米自由泳没有前途”后说，“我就是天生反骨。别人越说我做不到，我越要做给他看！”

郑钦文的“野心”，是为国征战，“为我的国家拿下奖牌”。赛后郑钦文接受采访说道：“如果让我再为我的国家打三个小时，我仍然愿意。”

“野心”是爱国主义与英雄主义的双向奔赴。

这样的“野心”很真实，也很励志，让我们看到了，这一代年轻人强大的生命力和内在自由，正在挣脱现实的束缚和无聊。

喜欢00后的天性。

活泼、张扬，不藏着掖着，有话直说，是这一代运动员最鲜明的特质。他们没有花里胡哨的大道理，只有朴实无华的“童言无忌”。

他们的天性自信而得体，张扬而不张狂。我印象极深的是全红婵赛后对着镜头比出一个“拿捏”的手势。这个“拿捏”，体现在00后们的一个个金句上：“咱们拿金牌就是炫耀的”“今天把他们拿下了”。

在奥运夺金后，郑钦文还隔空向父亲喊话：“老爸，这次我终于光宗耀祖了一回。”对别人称她为“文女王”，她表示自己非常同意这个说法，是实至名归。

“告状王”潘展乐，更是不顾世俗的眼光，一天要告好几次状，告看不起自己的外国运动员的状，告运动会上伙食的状。而对某些记者的不专业的提问，他心直口快：“弹幕比你们问的有意思多了！”这样的真性情，反而获得了国内外网友的一致好评。

喜欢00后的清醒。

这一代年轻人，最可贵之处就是有着超出年龄的“人间清醒”。他们夺得金牌、取得骄人的成绩后，并没有飘起来，更没有忘乎所以。

十七岁的全红婵说：“有人觉得我跳得好，有人觉得我搞笑。粉丝喜欢的是跳水这个运动，而不是我。”小小年纪，就对人性的东西看得如此透彻。

不得不赞叹，这些00后的脑子真的很冷静。越是热度高，越要沉住气；越是流量多，越要躲着点。有了这样的清醒，才会始终不懈怠、始终在奔跑、始终在攀登。

喜欢00后的自律。

凡是能登顶高峰的人，都有顶级自律！这届奥运会，中国00后的好多小将都有远超常人的极致自律！

郑钦文的教练说，她从来都是第一个到球场，最后一个离开。他们全家，据说已经很久没有一起过过年，过过节。

全红婵成名后一直被称作“天才少女”，但她却说：“我不是你们说的天才少女，这些都是练的，一遍一遍地去练，在这期间很辛苦。这三年里，有自己的辛苦、泪水，也有开心的时候。拿到这枚金牌很不容易。”

而相比，有的运动员在社交媒体、身外之物等方面花的精力过多。国内极个别的球员更是缺乏自制力，花天酒地，声色犬马，在赛场上却兵败如山倒。

事实证明，凡是生活贪图安逸者，不可能有精力在专业领域有更多的投入。世上没有随随便便的成功。

巴黎奥运会，让世界见证中国00后，以蓬勃向上、清澈纯真、充满个性的形象，正式登上时代的舞台。



扫描二维码
阅读全文

推荐榜



幸福年

不只是天一阁，
宁波的藏书文化



杨东标

故乡南门外，
让人眷恋的回忆



谭乐

火树银花不夜天



贺玉民

鄞州塘溪这个村的
村民竟是杜甫后裔



想象力

七夕节，寻找户外的
“双”和“对”



红人堂·柴隆 一道宁波古早味点心 三伏天清凉解暑

灰汁团，大概是一道我们宁波独有的小食。因为它是乡村的美食，似乎只有乡下母亲那一双粗糙而灵巧的手才能做出这样地道的乡土味，宁波人才懂的“韧结实”，一吃难忘！

话说甬地民间的许多吃食，制作工艺都称得上神奇。以灰汁团这种非地道“老宁波”极少听说过，却又极易让人着迷的农家点心为例，是用乡间司空见惯的稻草与米、黄糖混合后造就的一道甬式小食。数年前，我在亲戚家中吃到过原汁原味的灰汁团，那种香甜至今仍停留在齿舌间。

灰汁团，其模样粗拙可爱，呈茶色浑圆状，蒸透后团内、团外均匀无白点，半透明，略比鸡蛋小些。因它用当年早稻米制成，极具韧性，吃起来不粘牙，冷食更爽口，是三伏天里清凉的解暑小食。灰汁团越冷越好吃，放在冰箱冷藏一会儿吃就更美味。



灰汁团是地道的乡里货，为北仑柴桥一带流传已久的点心，当地重阳节，历来有女婿向岳父岳母挑“望节担”之习俗，那浑圆的灰汁团是不可缺少的“担品”之一。另外，鄞州古林镇石马塘的灰汁团也久负盛名，镇海、奉化一带也广为流传。

早稻收割完毕，黄澄澄的稻谷被运到晒谷场晾晒，剩下一束束的稻草，则整齐地被乡人码在田间地头。恰恰是那一捆捆不起眼的稻草，本是用来做饲料、垫猪圈、当燃料，外地人不曾料想稻草却能化腐朽为神奇，造就一道宁波古早味的点心。

晒干的稻草烧成灰后，将灰舂出，以沸水冲淋，取其汁水，经沉淀过滤即成“灰汁”。以“灰汁”裹碱水粽、做灰汁团诞生的香甜，一直为宁波人的心头好。

供奉“七月半”羹饭时，搓上一锅灰汁团，既祭祀六亲眷属，兼可尝鲜，这道时令小食饱含浓郁的乡土之味。稻灰中含碱性物质，消食解腻，加之早稻米的清香，天然绿色零添加，故而渐成为宁波人钟爱的一道传统小食。

如今，灰汁团在菜场、超市里皆有售卖，添加食用碱，唯独少了老底子取灰汁程序，缺少醇醇的、醇醇的清香味。

倘要明辨此中真意，那股夹杂着乡野清芬的焦香，源自新打的稻草所煨之灰，与新打的早稻所轧之米，两者缺一不可。如同青团、麻糍、金团……糯叽叽的食物就是流量密码，对此类食物的热爱，仿佛刻在了宁波人基因里。只要吃得快乐，碳水又何妨。

