



拥有一面书墙的幸福

□艾莱斯

一整面墙的书柜是我的人生梦想之一。如果你的梦想不太大,比如说要个书墙,那就很好实现,幸福感也很强。没错,我家客厅就是书房,整整一面墙都给了它。于是在家就可以逛书店,坐下来泡壶茶就变书吧,这就是我的人生梦想之一(还有一个梦想是成为职业作家,这个得慢慢积攒)。一张书柜前的大桌子,在上面除了看娃写作业、看书写稿,还可吃吃喝喝、发呆走神以及全家玩个桌游。因为家里有娃,所以在装修时就决定了以书墙取代电视墙的方案,书架前摆定制的大书桌,作为一家人的活动场所。同一张桌子上,娃写作业、我写稿,很有图书馆的氛围。如果你也想把客厅装成书房,以下是我的个人经验:这样的书墙柜子当然是找橱柜公司定制的,高度直接到屋顶,就不存在柜子顶积灰或最终沦为杂物柜的情况。我本来是想做成全玻璃的封闭书柜,原因就是怕积灰。真的,那种全开放的书柜会让你擦灰擦到怀疑人生。人生苦短,干吗用在跟灰尘作战上呢?

除了打扫卫生多费好多力,开放式书架还有两个缺点必须提醒一下大家:一个就是开放式的书柜对书籍保存不太友好,书页容易氧化泛黄。如果客厅采光很好,被阳光直射的书一个月不到就给你变泛黄二手书。要对自己带回家的书好一点啊。第二个缺点紧随第一个缺点而来,就是:一面墙的书柜,如果书页老化严重,会给房间带来比较多的粉尘,家里有小朋友的家庭尤其需要注意,过敏体质和哮喘儿童都不宜。我们家的就是过敏儿童,还好不严重。所以,我个人倾向于这种玻璃门的书柜。要点在于玻璃面积大,边框要窄,就不会产生压抑感,跟开架书柜有差不多的开阔感,打理上却省事好多。同时也可以不用全玻璃,而是类似我家这种封闭和开架交错搭配的。开架上儿童书籍,方便小朋友拿取。最右侧的开架是娃的,最容易乱。(他也有自己的书房,但他更喜欢和我们一起在客厅阅读。)全玻璃柜门还有一个好处用了才知道,就是可以用灯光在玻璃上的反射营造一种倒影的美。



一整面书墙还需注意楼板和书柜的承重面积。我的书主要是美食、历史和小说写作这三类。书柜里放一层就够了,书脊全部展示出来,方便查找。所以书柜不用做得太深,比那种放两层的书柜可以窄不少。也节约了宝贵的屋内面积。如果想让你的书柜能放下更多的书,每层的高度应该有所区别,不要平均!两层大开本的书籍摆放、正常开本的隔层和小开本的隔层都要事先考虑好,原本只能放6层的书柜最后可能做出8层(举个例子,实际层数看设计师测算)。日常书柜前码字,必须有咖啡和吃的,有时候还要有音乐+点香。一整面墙的书柜也是收纳好手,一些票据和零散物件装进好看的盒子里,收纳得明明白白。有些层可以做展示,我就有自己喜欢的本子和书籍层(中年妇女的少女心)。再说一句,我把自己的书也展示起来了哈哈!比如为社科文献翻译的一本辣椒美食历史书,放在自己书柜的C位。每次走过时就提醒自己,坚持写!你可以做到的!目前手上的一本美食书稿也将近尾声。希望未来我的作品书柜层也可以慢慢丰富吧。白天上班,晚上带娃,利用业余时间写作的我觉得非常幸福。这个幸福具体到家里,就是这面墙的书柜了。没有海量、昂贵的藏书,但每一本都是我喜欢和精挑细选的,也有编辑赠书给我带来的美好回忆。走完这个书柜大概需要六秒钟,但闲来无事时我会在书柜前停留很久。所以如果你喜欢读书,计划在家里开辟一个自己的读书地,客厅做整面墙的书柜是我的推荐。毕竟书很便宜房价很贵,在自己家里能拥有喜欢的纸质书,给它们一个“家”,让它们好好陪着自己,对我来说就是一种幸福了。

最后交代一下我在做什么。除了写美食我也写小说,更准确地说是写story,希望能写出一些有趣的、打动人心的故事。如果你也爱书、爱写作或者爱美食,欢迎多多交流!下图从左至右:坐在书墙旁读书,是一种什么感觉;从楼梯视角看书墙和书桌(请忽视没收拾的日常凌乱);我自己心爱物的展示部分;我翻译的书。



苦瓜清梦

□魏霞

七八岁的光景,第一次吃苦瓜。小孩子贪吃,夹一大筷子塞入口中,一嚼,苦得龇牙咧嘴吐舌,呸呸呸,比黄连还苦。自然,黄连是没有吃过的,但经常听村里的老人提及。为了报苦瓜的一“苦”之仇,我旗帜鲜明地宣布与苦瓜不共戴天,还无中生有地为苦瓜加罪:“切过苦瓜的刀,再切其他,沾染的其他也是苦的。”对于我的言辞,母亲未做过多的解释,只说了句:“吃苦是福,长大了你就知道了。”自此,本来爱吃苦瓜的母亲,不再栽种苦瓜,家中的餐桌上也就不见了苦瓜的踪影。在外上学时一次和同学聚餐,一盘凉拌苦瓜上桌。白瓷盘内的苦瓜,状如月牙儿,青绿若翡翠,一片片亲密无间地斜卧着,看起来赏心悦目,但心里总归是不待见这苦东西,天下还有谁乐意自寻苦吃呢。于是,冷眼瞟过,并未下箸。邻座的同学力劝:“尝尝,你尝尝,好吃着呢。”经不住劝,勉为其难地挑起一片慢慢嚼,第一感觉是不似记忆中的那股苦,再细品,竟有一缕清香在唇舌之间缭绕。由此一发不可收地喜欢上了吃苦瓜。看来,人的口味是会随着年龄变化的。毕业后回家乡教书,把在外面吃苦瓜的经历讲给了母亲听,母亲面露喜色。第二年刚过清明,气温回暖,母亲喜滋滋地在菜园里种下了苦瓜籽。夏日,苦瓜似一个凯旋的英武君王,光明正大地在我家的餐桌上坐稳了它的江山。凉拌苦瓜、清炒苦瓜、苦瓜炒肉……人家餐桌上是无肉不欢,我家餐桌上是无苦瓜不乐、无苦瓜不美。从苦中品出乐、品出美,是至乐!亦是至美!至于吃苦瓜的种种好,是在爱上吃苦瓜之后才了解的。《本草纲目》上记载:“除邪热,解劳乏,清心明目”;《滇南本草》中云:“泻六经实火,清暑,益气,止渴。治丹火毒气,疗恶疮结毒,或遍身已成芝麻疗疮疹难忍。”对苦瓜的情感之路,颇有些像旧时日里某些男子娶媳妇,父母之命、媒妁之言,结婚前不了解,情非得已去迎娶,娶回家后才慢慢品出来竟然是个宝,于是百般地疼、加倍地爱,以弥补之前对她的嫌弃之罪。也是后来实践才知道,切过苦瓜的刀,再切其他食材是不苦的,就是把苦瓜与其他食材一起炒一起熬汤,其苦味也从不会沾染给别人。苦瓜这种只苦自己、决不连累他菜的品行,实在是君子所为,也难怪人们美其名曰“君子菜”。小时候欲加之罪何患无辞的胡说八道,亦不攻自破。一日,在厨房里熬苦瓜排骨汤,看着汤锅里此起彼伏伏伏的苦瓜,脑海里不由得浮现出母亲菜园子里苦瓜藤上垂挂着的一根根苦瓜,丰盈润泽、碧绿透亮。迫不及待地吧挖出来的苦瓜籽洗净晒干,种在了阳台的空花盆里。没多久,叶子已密深深的了,像五爪龙掌,茎须缭绕,似乎长了眼,可着劲儿向高处攀缘。吃苦是福。啊,母亲为我编织的一帘苦瓜清梦,移植到都市里来了。



留住螃蟹的鲜美,一整年

□童金玲

每年金风送爽、菊香蟹肥的时节,我家都会熬制几罐黄澄澄的蟹油。买回野生或本地蟹养殖的母河蟹,一只只洗刷干净,放蒸笼内蒸熟,剥剔出蟹肉。这是单调而耗时的过程,有时要大半天甚至一天工夫。为了排遣这样的繁琐,我总是先点手机下载的音乐。时光静静地流淌,欣赏着优美的乐曲,不知不觉中蟹肉也有了满满一碗。将漂洗干净切成方块的猪板油,加入厚姜片和打成结团的小葱,放到锅中熬油。先是中火,再改文火,待油块儿成黄灿灿的油渣时熄火,捞出油渣和姜、葱的枯片残枝,猪油便熬好了。把剥好的蟹肉、蟹黄倒入油锅,开中火,熬熬搅搅、搅搅熬熬,片刻时间,厨房里便溢满了诱人的鲜香……冷却片刻,用有盖的保鲜盒、保鲜罐盛好,凝固后,放入冰箱冷冻室,一年半载味道不改;放入冷藏室,一月两月不会上霉。烧菜、煲汤或下面条时,挖出一块加于其中,那菜、汤或面条,就成了闻着香、吃着鲜的佳肴了!西风乍起时,闲暇之余,熬制几罐蟹黄油,置于冰箱,一整年都可品尝到螃蟹的鲜美。有时赠送亲友,分享美味,不亦乐乎。