



怎样的书里，可以夹上一朵野花

◎王唯唯

抱着一叠书回家，遇上邻居接了孩子回家。听说我刚买了书回家，孩子说：“王叔叔，您还上书店买书？现在电子书多方便啊，想看什么都有，而且还不用花钱。”我笑笑，没接他话茬，只是拍了拍他的肩膀表示告别。

曾有人预言，纸质书将在未来20年被边缘化，甚至还有说几年内就会消亡，我不相信。诚然，电子书便于携带，可以利用生活中很多碎片化的时间，随时随地阅读，这对于生活节奏快、压力大的人来说是件好事。但我相信，总会有一部分人的感觉和我一样：电子书缺少了纸质书翻阅时的质感，让人无法感受到它的气味和触感。

我的读书年代正赶上“文革”。我12岁刚读完小学四年级，学业就被迫中断了，无学可上、无书可读。真正读上书要到“文革”结束以后，那时我刚刚参加工作不到一年，每月工资虽然只有18块钱，但买起书来是相当的“阔气”。好在当时书价不高，

一套四本的《红楼梦》只要3块4毛钱。那套书我都翻烂了，除了它的字体、颜色外，我甚至记得它的气味，这就是纸质书对于一个爱好它的人的价值所在。

多年的读书习惯让我认识到，书不只是拿来看文字的，也是用于调整自己感觉的工具。打开一本书，专注其间，静静阅读、细细品味，心情从浮躁渐渐归于宁静。手掀起书页，油墨清香浮动，调动着我的感官，让我深陷其中。品味着书中的每一个细节，感受着作者想要传达的内容，仿佛触摸到了这本书的灵魂。而这些，我觉得是电子书无法带给我们的享受，也是纸质书依然被很多人喜爱的理由。

作家谷林先生有篇文章叫《书边杂写》，他在其中写道：“喜欢于书前书后天头地脚随意涂抹——有时摘抄相干或不相干的资料，有时记录阅读中一闪而过的飘忽联想，至少比另外备办笔记本、日记册来得省事。”

我读书也有“随意涂抹”的习惯。阅读过程中，常常会有感悟突

现，虽是短促一瞬间，却弥足珍贵，随时记下；在书页上加注、画线强调、标上记号、贴标签更是必须。各种标记越多，表明跟作者共鸣越多。那种精神上的共鸣、仿佛遇到了知音的快乐是其他享受代替不了的。而这种随意涂抹标记，目前在电子书上还无法做到。

如同人一样，好书经过时间的淘洗，不仅内涵愈显，书页上也会有时光遗留的痕迹。有的盖有原藏者的印章，有的遍布密密麻麻的批注。也有作者签赠友人的“签赠本”，我曾经在一家老书店看到一本李健吾的《梁允达》（上海生活书店1934年10月初版），已破旧，扉页左上角写着：大雨兄嫂存正 弟健吾。竖排两列，行草，字迹疏朗恣意。细细翻看，改了书中十几处错漏，蝇头小字透着灵性。

“我们还是偏爱书页轻微的沙沙声；还有，你怎么能在电子书里夹上一朵野花呢？”刘易斯·布兹比在《书店的灯光》里这样写道。喜欢纸质书的厚重感，厚被真实地握在手里，仿佛真实握着书的灵魂。

太平洋上垂钓乐

◎王文咏

我对垂钓一直有着浓厚的兴趣，最让我向往的是鱼上钩收线时的那种激情和亢奋，所有的精力都凝聚在此，好像是在与对手进行斗争时决定胜负的最后一刻，使我产生一种力量感——如同海明威在《老人与海》中所描写的那样。

终于寻到了一个机会去帕劳旅游。电影《大撒把》里有句著名的台词“在浩瀚的太平洋上，洒落着无数璀璨的明珠，贝劳就是其中的一颗。”Palau，帕劳，也就是电影里说的贝劳，这个岛国位于太平洋菲律宾以东的赤道附近海域，由200多个岛屿组成，这里鱼类资源十分丰富。

飞机抵达帕劳，俯瞰那斑斓的景色已经让我忘乎所以，安顿下来后，大家就相约出海钓鱼。

岛周绵长200多公里的珊瑚礁，好像一座海上的长城，把整个帕劳群岛围了起来。在这里，既

可看到游弋在珊瑚丛中的斑斓热带鱼，又可发现如金枪鱼这般大型的海鱼。沿着海岸走，只要用一个网兜，就可以捞上十几条。

我们借了一艘游艇开出海去。长这么大，我还是第一次在海上钓鱼，而且这一钓居然钓到了太平洋。导游准备了钓鱼的器具，有钓金枪鱼的大鱼竿，也有钓鲷鱼的中型鱼竿，还有完全电动的小鱼竿。

靠近外海钓金枪鱼时，用塑料做的假鱼当鱼饵。外海的金枪鱼一般都是在1米长以上，所以除了鱼竿要过硬外，鱼线还需要特粗，至少可以承受300公斤的拉力。把假鱼放到海里后，鱼竿被牢牢地插在船舷上。游艇匀速前进，确切地说，金枪鱼其实不是垂钓的，而是“拖钓”的。游艇在海上来回兜圈，不时有海豚跃出海面，像急于展示自己的舞者。

钓金枪鱼要有耐心，很久之后，同行的一个韩国朋友惊呼起来，拼命地摇动把手收线。看他十分吃力

的模样，这是一条大鱼。导游也过来帮忙，他是有经验的，收收放放，好像在引诱着什么。来回折腾了十几分钟，一条一米多长的金枪鱼终于被拖上了游艇。

把鱼竿上的电线连上蓄电池，就成了电动鱼竿。当鱼竿沉的时候，就是有鱼了。鱼儿拼命地挣扎，几分钟“人鱼大战”后，大黄鱼、红石斑鱼都成了我们的俘虏。

到了一处珊瑚礁，水性好的朋友都去潜海抓龙虾、螃蟹。戴上潜海眼镜、含上吸氧管扑向了海的怀抱，我自觉抓捕水平不比专业人士逊色。这里的海水纯净、透明，五彩缤纷的热带鱼身上斑斓的色彩、花纹距水面十来米仍清晰可见。热带鱼亲吻着我们的脚，感觉赏心悦目，竟然有点舍不得抓了。

我们的战利品可不是平时在家看到的那些“小不点”啊，一只螃蟹就有两斤多重。我们就等着回去美餐了！

弄碗馄饨

◎文武

海门人对馄饨的爱，绝对是独一无二的。逢年过节、招待亲朋好友，端上一碗热气腾腾的馄饨，一定会让人喜笑颜开。

馄饨许多地方都有，各地叫法不一，四川叫抄手、福建叫扁食、广东叫云吞、江浙沪一带喜欢叫它馄饨。馄饨有大馄饨和小馄饨之分，海门人青睐的往往是大馄饨。

吃馄饨大家更喜欢自己动手，超市里速冻现成的总没有自己包的好吃。从市场上购买几斤馄饨皮子，自己选取猪肉、虾仁、香菇、蔬菜等调成馅料。我们老家馄饨馅料最经典的还是荠菜猪肉，荠菜的清香伴随着猪肉的鲜美，唇齿留香。一切准备就绪，全家老小和亲朋好友围坐，边聊家常边裹起馄饨来。

家乡人把包馄饨叫作“裹馄饨”，“裹”是动作，在正方形的馄饨皮子中央放入馅料，然后将皮子一折、再折，把两端的皮子重叠捏紧即成。裹好的馄饨，外形就像一顶护士的帽子，有棱有角，煞是好看。

等锅中的水烧开后，下馄饨。锅里的水再次翻滚、馄饨都漂起来后，往锅中加一些冷水再煮开，反复两三次，馄饨就煮熟可以出锅了。此时，半透明的面皮包裹着精巧的馅，盛在装上汤料的碗中，再撒上一些葱花，那味道真是鲜美绝伦。馄饨的汤料可以是鸡汤、紫菜虾米汤，也可以是西红柿蛋汤、香菜蛋皮汤等，随个人喜好自便。

馄饨还可以油炸、冷吃。将锅中油加热，放入馄饨将其炸至金黄，捞起装入盘中，浇上调料。油炸馄饨外焦里嫩、鲜香酥脆，入口后肉馅的鲜美混合着酥脆浓香的馄饨皮，口感让人惊艳。炎热的夏季，许多人家喜欢吃冷馄饨，将馄饨上锅蒸熟，冷却后加花生酱、芝麻酱，浇上麻油和醋即可，冷吃馄饨既美味又让人开胃。

馄饨不是节气食物，但我们这里每个节气餐桌上几乎都少不了它。正月十五元宵节，其他地方吃元宵，我们首先要裹馄饨；八月十五中秋节，其他地方吃月饼，我们还是要裹馄饨。“冬至馄饨夏至面”“夏至馄饨端阳粽”，不管冬至还是夏至，我们都要吃馄饨。馄饨的外形类似元宝，过年时人们把馄饨称作“兜财”。大年初五相传为财神生日，大街小巷的商店开门营业，这一天中午，我们老家大伙又都吃馄饨，以示兜财。

“有吃没吃，弄点馄饨吃吃”——过去乡下人家来了亲戚，首先考虑的就是裹馄饨招待。有钱人家烧上几样好菜，再上一碗馄饨当主食；穷人家桌子上只有馄饨，没有其他菜肴，馄饨既当饭来又当菜。那时，亲人远行、新房落成或者婚丧嫁娶等，馄饨都是必不可少的待客奉亲之物。

