



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,书并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:“喜欢于书前书后头天地脚随意涂抹——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,海门人青睐的往住是大馄饨。

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。

