

听书——家务好伴侣

◎王秋女

周六上午,照例有一大堆家务等着。我躺在床上脑子里罗列着该先做什么、再做什么,堆积如山的家务,单想想就已经抑郁得不想起床了。突然想起正听了大半的《新宋》,刚好可以借着做家务好好听上十几回,顿时精神一振,心情立马大好起来。做家务前,我打开听书App,调节好音量,塞上耳机,再将手机放入运动臂包,绑在手臂上。这个运动臂包并不是为了运动所用,而是我特意为了方便听书买的。

准备妥当,边听边做起家务来。还真别说,这家务和听书一搭配,干起活来可真是不烦人!想起有这么小半天时间可以好好听自己喜欢的书,甚至觉得颇为期待享受这些原本令我深恶痛绝的家务时间。

作为一枚中年老母亲,职场上勤勤恳恳、委曲求全,回家后更是忙忙碌碌、三头六臂,白天忙工作,晚上忙孩子,人家互联网精英是“996”,我们中年老母亲那是“6-12-7”!想正儿八经地坐下来安安静静地读上几小时的,真可以说是颇为奢侈的事!

而听书相对来说自由多了,能充分利用碎片化的时间,做家务时可以听、通勤路上可以听、送孩子上培训班在外面等待时可以

听、跑步机上跑步时可以听、敷面膜时可以听……甚至洗澡时也可以听!大致统计下,这一年,我竟然听了70来本书,几乎是孩子上小学后我所读纸质书的总和!

先生每次见我很投入地听书,就取笑说:“你现在活脱像个听说大书的退休大爷哇,区别不过是人家抱着个收音机听,你捧手机听而已。”我哼了一声,说:“嗨,可别说,我现在挺能理解大爷们为什么喜欢听书,这听书啊,还真是挺有意思的!”

当然听书跟读书的感觉到底有点不一样,如果是以前读过的书,现在重温一遍,那效果还是挺不错的。听到喜欢的章节,早有期待,会心一笑。但如果是一本新书,听觉和视觉对信息的接收程度还是有很大差别的,特别是一些优美生动的细节描写,总觉得还是要捧着纸质书读,才更能领略到文字独具的美感;而有些颇具深意的语句,须得一读再读,细细品味咀嚼,方能体会到其中的某些真意。而听书在这一点上就相对较弱了,即便是一遍遍按回放键,仍觉得浮光掠影、倏忽而逝,回味不足。有时碰到同音字,常闹笑话,特别是没有上下文关联性的人名,最容易听岔了,有时一本厚厚的书都听完了,再去翻

纸质书,才发现主人公压根儿不是自己听着想当然的那个名字。

所以我选择的听书书目一般是一些以前读过的、觉得有必要重温的经典文字,或是一些故事性比较强的小说。要是再碰上名善于演绎的主播,听起来那是绘声绘色、生动有趣,真有点听大书的戏剧效果,别有一番趣味;再是自己想读却没时间读的书目,先试听一遍,如果觉得好、值得细读的,那就再去买纸质书来读。而那些连听都听不下去的书,则果断放弃,人到中年,时间经不起挥霍,大可不必浪费于此;还有一类就是一些晦涩难懂、啃起来较为吃力的书,若真正坐下来读的话,我估计自己很难有时间和耐心啃下去,但边做事边听书就不一样了,想着反正是打草撵兔子——能听多少是听多少,收效虽微也不计较了,自我安慰好歹算是听卷有益。

现在常听到一些反对听书的声音,觉得这是速食化阅读,看似省心省力,却削弱了人的阅读能力和阅读乐趣。听书当然不能完全取代阅读,但在如今这个快节奏的时代,很多人确实没法拥有大块的时间进行纸质阅读。听听书,倒不失为一条相对便捷地获得知识的新渠道;而更立竿见影的,是给中年老母亲那无聊琐碎的家务添了把活色生香的新佐料。



萝卜丝包

◎李晋

萝卜丝包和肉包、青菜包是本地的常规点心,一年四季都有。以身价论,肉包是老大,萝卜丝包和青菜包是孪生兄弟。我平日里常吃青菜,因此我是选肉包或萝卜丝包居多,一般点上一只,佐干丝或面条吃。

看外观,萝卜丝包和“老大”的行头更接近。虽说包子的面皮是一样的,但青菜包的馅心绿得鲜明,面皮包藏不住这一腔春意。萝卜丝包和肉包则容易混淆,它们表层面上的油斑很相似,油亮、泛着乳黄色,有雨天后的通透之感。以前我在想吃肉包、偏偏又囊中羞涩的时候,总寄希望发放面点的师傅能把我点的萝卜丝包错拿成肉包,可是我一次也没遇到过这样的情况。后来我发现端倪,原来肉包和萝卜丝包顶上收口处是有区分的,肉包收口松、萝卜丝包收口紧。

往小处说,这是暗记;往大处讲,这是风格。做包子需要这样的设计,做人也需要这样的个性,千人一面的世界,实在无聊乏味。

每家茶馆做的萝卜丝包(当然其他包子也一样)味道均不同,馅心里除了萝卜丝必不可缺外,他们放的辅料是不一样的,有的喜欢加肉末、有的喜欢配香菇丁、有的喜欢放青蒜,有的喜欢什么都放一些,搞得像是什锦包。合我口味的一家茶馆所做的萝卜丝包,里面是细细的萝卜丝、木耳末、香葱花,辅料也仅盐油而已。不沾荤腥的包子清清爽爽,作为寺庙的素斋也并非不可。

蒸笼里的萝卜丝包香味不明显,咬开后的萝卜丝包香味直窜,手在包子下方一捏,会有油汁涌现而出,依附在咬口处的一根根萝卜丝上,再把泛着光亮的萝卜丝馅连同面皮咬入嘴中,绵滑、柔韧席卷舌面,嚼至末尾,又有单刀直入的脆嫩,和口水“会师”后的油汁仿佛净化成水,味觉湿润如热带雨林,概因是萝卜有吸油去腻的功能。

能体现萝卜这一功能的还有一则民间故事,说是清代名医叶天士看到一店铺老板天天买肉吃,觉得这样吃日后定会生病,就暗中把喝茶剩下的茶叶晒干了贮藏,准备以后给老板治疗时配药用,结果过了好久,老板也没生病,叶天士很奇怪,后来了解到老板天天吃的是萝卜烧肉,这才恍然大悟。

故事是我幼时听祖母讲的,当时她为劝导我不挑食出此良策。祖母生前很喜欢吃萝卜,也爱吃萝卜丝包。我也经常买萝卜丝包给儿子吃,把故事讲给他听,这算是我家具有精神价值的“传家宝”。

本版投稿邮箱:2457901059@qq.com



挖蚵蜆正是好时候

◎陈日铭

我家离黄海边只有几公里远,我小时候经常到海边挖蚵蜆。蚵蜆是一种螃蟹,体型较小,但它却是我们如东海边人家餐桌上的美味佳肴。一盘腌制的蚵蜆,至少会让你多喝一碗粥。

挖蚵蜆必备两样东西。一是铁锹,这铁锹不能大,又要锋利,挖起来才灵活;二是装蚵蜆的竹篓,竹篓口上要放一只比篓口稍大一点的无底盆,这样,装进去的蚵蜆就不会爬出来。

挖蚵蜆最好的季节是初夏季节和中秋之后,因为刚出洞和将进洞过冬的蚵蜆都比较壮。挖蚵蜆的地点是在范公堤外的海丫里,待潮水退了之后才好挖。届

时向海丫望去,大大小小的蚵蜆犹如千军万马,蔚为壮观。那一只只蚵蜆在海丫两边自由自在地爬动,尽情地享受着阳光。

我开始挖蚵蜆时挖一锹就用一根小棒捅一捅,看看有没有碰到蚵蜆。谁知这种方法很笨,最后会将蚵蜆逼进淤泥里,要挖到洞底才能挖到,而且常是缺胳膊少腿的。后来,我发现大多数蚵蜆待在离洞口不远的地方,只要看准了洞,悄悄地从洞口上方20多厘米处将锹口斜插下去,让蚵蜆无后退之路,就能轻而易举地挖到完整的蚵蜆。

问题又来了,我挖的蚵蜆多数是“沙蚵蜆”。这种蚵蜆呈灰白

色,腌制后的口感比不上黄蚵蜆。怎样才能挖到黄蚵蜆呢?我观察到黄蚵蜆喜欢在黄土上打洞,因此,要在海丫上方的黄土上挖。黄蚵蜆的洞比沙蚵蜆的洞深,得多花点力气。

开始时每潮我只能挖到2~3斤,后来经验丰富了,竟然能挖到8~9斤。挖回去的蚵蜆,送邻居一部分,留一部分自己吃,剩下的提到市场去卖,每斤能卖到2角钱,有时还多点。5~6斤蚵蜆能卖上1元多钱,这在当时来说,是一笔不小的收入。我上中学的花费一部分就是挖蚵蜆得来的。

20世纪70年代往后,如东县围海造田,海丫被填平了,挖蚵蜆再也不可能了,只能成为我美好的回忆。