

有声读物 唤醒受限的感官

“当文字、印刷品被发明出来以后,人接受信息和知识的途径其实被限制了,听书则可以让人们回到最初的口耳相传的状态中,等于拓宽了信息传播的途径”,近年来,有声读物高速发展,有数据显示,2018年有声读物市场或可达到45亿,依旧稳步增长,另一方面,有声读物的消费群体也越来越大,著名学者、中国社科院研究员张晓明认为,有声读物的出现和发展,无疑是信息和知识传播领域巨大的进步。



更多选择 增加个人阅读量

“以前睡前习惯读一会儿书,如今改成听书了,可以定时,还有轻柔的音乐相伴,感觉比读书更好”,在一家律师事务所做律师的李鑫说。

走路、开车、坐地铁、等人……时间长短任意选择,阅读内容五花八门,越来越多碎片化的时间,被听书所占据,第十五次全国国民阅读调查数据显示,我国两成以上国民有听书习惯。

尽管很多平台仍旧在主打免费听书,但有声阅读的市场规模仍旧在不断扩大。

有分析认为,2018年,有声阅读的市场将可能达到45亿。

这并不是一个很高的数字,但它的未来不可限量。张晓明说,“有声阅读发展的速度非常快,这是技术带来的变化,也是阅读市场的一个趋势。早在几年前,数字出版就已超过了纸质出版,有声阅读可以说是数字出版的衍生物,在未来可能是数字出版的主要力量之一”。

当低头族日渐受到关注时,技术的发展已经带来了新的阅读模式,戴着耳机听书,或许将取代低头阅读的方式,张晓明说,“从总体上看,有声阅读可以更加有效地利用碎片化的时间,增加人的阅读量,是一件好事”。

版权大战 市场会达到平衡

有声阅读的市场如火如荼,也带来了新一轮的版权竞争,有业内人士表示,“有声版权从免费到4位数,再到6位数,仅仅几年时间而已”,还有人表示,“5年中,版权价格涨了10倍”。

但另一方面,付费阅读的推广仍旧不够理想,在某平台上,记者发现,内容分为免费、付费等不同的板块,在付费板块中,有的可以整部买,从10元到几十元不等,有的则需按集买,尤其是热门的网络小说,动辄数百集甚至数千集,每集从几分到几毛不等,不少网友抱怨“太贵”,宁愿听免费的内容。

付费听书的模式尚未形成规模,版权大战却已经如火如荼,有声阅读的发展之路如何?张晓明觉得,“其实不必担忧,市场有选择机制,最终会自然达到均衡,这是市场的规律,当然,前提是充分竞争,这也是所有文化产业基本的规则。在这个基础之上,再考虑良性竞争、持续性发展、乃至提供公共服务等问题”。

有声时代 降低阅读的门槛

“如果遇上一个有感染力的声

音、有吸引力的内容,真的会心驰神往,整个心神完全随着他的声音进入故事里了”,已经有两年多听书经历的乐林说。

对听书者来说,声音很重要,一个好的朗读者,可以让耳朵之外所有的感官都暂时消失,沉浸于声音营造的世界。张晓明说,“这其实是回到人最初的口耳相传的状态了。但同时,它又是一个新的接触内容的方式和途径,不用低头去读,听就可以,不妨碍做一些简单的事情,比如走路、做家务等”。

在张晓明看来,听书带来的变化,不仅是阅读机会多了,更重要的是,阅读的人更多了,“文字、印刷品的出现,其实限制了人的感官,限制了信息和知识获取的途径,想要知识,就必须有阅读的能力和习惯。听书有两个好处,第一,它让更多人开始阅读。人们压制其他欲望、专注阅读的能力不同,有人可以坚持阅读,甚至以阅读为乐,也有很多人并没有阅读的习惯。第二,它降低了阅读的门槛。很多文化消费都是有门槛的,比如听音乐会、看歌剧,需要专业的训练,阅读也一样,是需要一定基础的,至少要认字吧,还要能独处,此外,有些内容包括小说在内,需要一定的训练才能读下去,听书则方便得多。随便在哪儿,戴上耳机就能听,如果再有一个好的朗读者,很容易就能听进去”。

(选自《北京晨报》)



书苑撷英

食材有物性

物性是食材的生命。许多东西的物性本来就是一个自治的世界,比如西瓜瓤上火,西瓜皮却去火。橘子肉上火,橘子皮却去火。

小时候,我常跟爷爷去买菜。爷爷只去专门的面店买面,专门的青菜店买青菜,专门的鱼店买鱼……不约而同地,那些老板就会把最好的东西留给爷爷。他们说,爷爷是最懂物性的人,把这些好东西给爷爷,就是给了对的人,不会糟蹋好东西,因为这些好东西在爷爷手里会做到最好。他们就有资格在业内骄傲地宣称:老爷子都会在这里拿货呀!脸上倍儿有光。

食材的好味道有两种,一种是简单的,原则是食材的本味就很好,很完美。这些味儿很单纯,厨师要做的是体现出它本来的美味,让你吃了它就是一个感觉:好吃!

另一种是复杂的。这种食材的味道往往很有个性,它的优点很鲜明,缺点也会很鲜明,像羊肉的膻、猪肉的腥。它们有缺陷,需要把这种缺陷去掉,也就是给食材扬长避短,这就得用调味料来平衡和协调,越突出的个性越得平衡和协调。

调料存在的唯一使命就是为主料服务,就是为了让主料的的味道更好,所以一定要用得适度。当你吃到某道菜觉得调料太重的时候,如果不是厨师水平有问题,那一定就是食材本身有问题,肯定是不够新鲜了才会需要重调料来遮蔽和哄骗食客,对,就是遮蔽和哄骗。

还有一条根本性原则:加入调料的目的是为了食材的味道丰富,但这丰富绝不等同于混乱,一定得很有层次很有秩序。要做到什么程度呢?你要再三品味,就会觉得它不仅仅是好吃,它还耐品。你会觉得它不单薄,它是有宽度和深度的。如果拿女人来比较,味道的简单之美就像是小萝莉,味道的复杂之美呢,就像是徐娘半老。

(摘自《藏珠记》乔叶)

