

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，在未来可能成为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让食材的味道丰富，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)

