

读一本有趣味的书

——蔡慧蘋《历代女书法家传》

■王铁麟

司马迁以“无韵之离骚”为世人留下了一部“史家之绝唱”。《史记》中的“十二本纪”“三十世家”“七十列传”以人物对话、动作、神态等文学技巧在真实传递历史人物存世状态的前提下，也给千百年的读者送上一席精神的珍馐。

以文学手法表现历史真实人物是中国传统修史的一个特点。蔡慧蘋新著《历代女书法家传》继承了这一点。建国以来，从女性书家角度，以洋溢的热情对其人、其艺术全面的系统梳理，讴歌其不可或缺的历史作用，本书作出了一位学者型书法家的努力。

规范、严格的学术操作兼之流畅、生动的

表述语言使其理论的独立倾向能更容易被读者接受，从而引发继续查阅原典的兴趣，而这，恰是本书作者一个重要的写作目的。

本书将女性书家的风采纳入中国历史发展的一个分枝，然后在大史观的基础上分披其叶，采撷其果，这样，既交代了人物的历史属性，又让读者欣赏到女书家们各人各异的性格特征和琳琅满目的艺术风格。让历史人物从时间隧道的迷雾中走出来，渐行渐清楚，进而靠近我们，互动对话，这应该是读者最想达到的目标，而本书作者努力使你获得这项成功。

写史记人，最重要的是史料的辨伪，如本

书涉及之卫夫人之谜、谢道韞婚姻之评判、王献之之母《李意如转志》、扑朔迷离的存世解读等，在教你读史的同时学会如何去伪存真而接近真理。

任何一部艺术史的构建都离不开女性的参与，中国书法史同样如此，女性在书法领域表现出的五色杂陈的美丽生态令人目不暇接，其中有男性书家毕生未能达到的人性高度。作者在笔触中流露出的对先贤的崇敬、礼拜令人深为感动。

作者为女性，系资深书法家和书法理论工作者，已出版专著数十部(篇)。读者如能将本书看成为古今女书家的心灵对话，也许更能将

阅读的感悟提升到一个新的层面。

如果说今人阅读原典、赏鉴作品，最重要的前提是必须了解与其有关的史实，包括社会与人物的相关生态，那么，作者倚着历史出身的专业背景娴熟、理智地给读者提供了这一对话的平台。与此同时，作者在书中迸发出的真实情感、心灵体验亦确实是先贤璀璨光芒的一道折影，照亮了以史存人、以实写史的路径。

本书可读性的增强与延伸也许会成为现实，这一切都缘于作品铺就了古今女书家携手对话的美好之路。

北极村

■姜克岩

在七星山脚下，在黑龙江岸畔，自然生成的北极村，素称中国“不夜之城”。

隔江望去，俄罗斯村寨——依格那思依诺依稀可见。你要观赏北极光胜景吗？请来北极村；你要体验中国最冷处吗？请来北极村；你要品珍贵的冷水鱼吗？请来北极村。

神州北极纪念碑，中国最北一家，中国最北邮局，中国最北邮局，中科院地物研究所——

北极地磁台，都默默矗立于村中。在北极村生活区巡逻，眼前一排排木刻楞房屋，让你融入了纯粹的自然。

在这里仿佛听到了，鄂伦春人狩猎的呐喊；在这里仿佛看到了，原始森林当年的巨林；在这里仿佛闻到了，黑土地五谷和瓜果的芳香。

踏入村口第一家客栈，纯朴好客的村民，用篝火燃烧般的热情，迎接着中外各方来客。

踏入了，纯朴好客的村民，用篝火燃烧般的热情，迎接着中外各方来客。

妻子做圆子

■苏忠能

北风萧瑟，寒意袭人，申城又到了冬天的时节。冬天的到来，意味着过年的临近。妻子每到冬天总要做些圆子，让全家人早享过年的感觉，吃上热气腾腾的圆子，其乐融融。

圆子，顾名思义，团团圆圆，圆圆满满。做圆子是家乡的风俗，妻子做圆子还得从年轻时说起。在上世纪五六十年代，农家闺女除了读书、干农活外，还必须学会纺纱织布、包粽子、做圆子、打毛衣、针线活等，这些是评价年轻姑娘能力的基本内容，也是提亲论嫁的热议话题。我妻子读书不错，农活也干得好，以上这些活样样会，尤其做圆子，她做得又快又好，在左邻右舍稍有名气。

我们结婚后，我家常吃她亲手做的圆子，吃了一次总是回味无穷。那个年代，做圆子要到过年，妻子将糯米泡上水后沥干，家里用石磨，磨成糯米粉，把糯米粉放入适当热开水中，揉成团，然后将各种甜、咸的馅料包入其中，关键技术是做得过程，抠窝包馅要得当，圆子周围米粉均匀，不露馅，不变形，糯皮适中，还要做得快。然后将圆子下入锅内滚烫的开水中，经过三次烧开，圆子不漏馅，柔软光亮，自然浮出水面，圆子就熟了，盛在碗里就可以吃了，这活妻子得心应手。

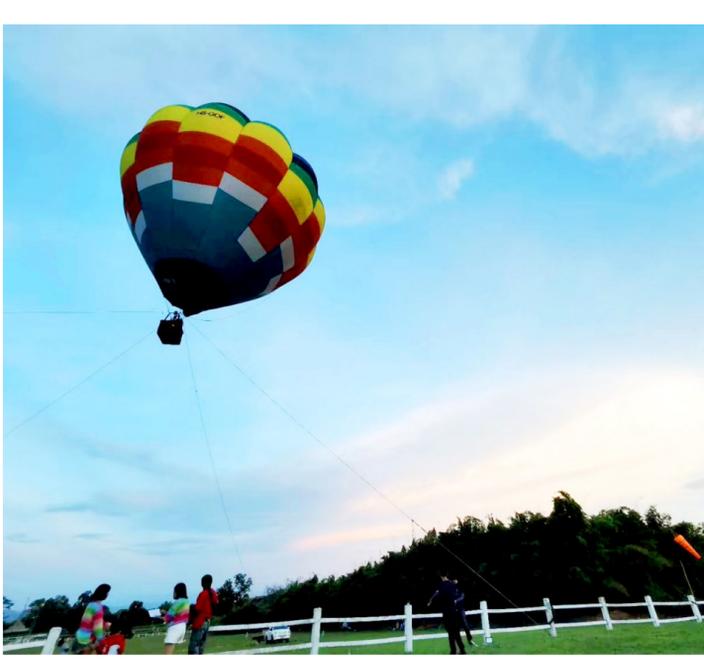
随军工作后，部队驻地没有石磨设备，当然就没有做圆子的糯米粉了，圆子做不成，妻子总感到不如意。有一年冬天，我执行任务回来，一进家门，看到热气腾腾的圆子正在出锅，我喜出望外。妻子满面笑容地说，好几年没有吃上亲手做的圆子了，今天让您一个惊喜。全家在享受圆子席间，妻子讲述了她没有糯米粉

也能做圆子的办法。部队驻地只有现磨的水磨粉，水淋淋的，只能做宁波汤圆。她想了一个办法，在水磨粉中掺入三分之一的面粉，严格掌握水的比重，糕合成团，然后与原来做法一样，经过试做获得成功，味道与以前差不多，就是比较难做。后来我们又年年吃上了她做的圆子，尤其在元宵节，圆子上桌，锦上添花，赞口不绝。

九十年代初，我们转业到上海后，现磨的水磨粉市场很少看到，妻子又难为了，她到处寻找做圆子的原料。有一天看到超市内有袋装的水磨糯米粉，她买了一包回家，进行试做，发现既粘手又不成团，做起来很困难。她想起了在部队时的做法，掺入部分面粉，把握好水分，不干不湿，只要不沾手，能包住馅就可以了。从此，我们又吃上了柔软可口的圆子。

昨天，妻子与我商量，申城已进入冬季，我们又想吃圆子了，两人一拍即合。我们立即准备做圆子的馅，有豆沙馅、核桃芝麻馅、荠菜肉糜馅、香干萝卜馅等，忙乎了一个上午。下午开始做圆子，只见妻子揉面搓团轻松自如，抠窝包馅得心应手，忙的不亦乐乎，一会儿，一个个圆子摆满了桌子。然后圆子下锅，片刻间，一碗碗热气腾腾圆子随即登场。圆的是豆沙馅，长的是荠菜馅，一头尖的是芝麻馅，二头尖的是萝卜馅，还用枸杞子点缀一下，光亮悦目。可谓品种齐全，应有尽有。

在冬天里全家能吃上新鲜的热圆子，糯润可口，味道特好。爽在口中，甜在心中，真是家有贤妻，幸福一辈子。



北外滩

第 589 期

金乌碧空

摄影 亦木每

二〇二〇年《虹口报》开始征订

尊敬的读者：

《虹口报》是虹口区委机关报，由中共虹口区委宣传部下属的虹口区融媒体中心编辑发行，每周两期，每期发行4万份。

2020年《虹口报》征订工作现已启动。个人用户订阅，请下载“上海虹口”APP，于11月15日起进入《虹口报》订阅页面订阅（注：①投递地址仅限虹口区境内 ②本报老用户此次也需重新征订 ③咨询电话65752149）

1 扫描二维码



2 选择安卓或苹果，下载上海虹口APP



3 点击打开上海虹口APP



4 点击首页上的“虹口报订阅banner”



5 进行用户注册，填写手机号和验证码，点击“登录”按钮



6 进入活动页，点击“我要订阅”按钮



7 填写个人信息，并确认信息填写正确，按“提交”按钮



8 个人信息将送邮局审核，审核通过后，将对注册手机号充10元话费。

