

辛丑大吉
牛肖形印

陈身道

张逢骏

何积石

徐谷甫

陶经新

李企高

瞿志豪

曾明

曹醒谷

夏宇

徐兵

王闻阳

当农历新年的钟声敲响时，无数声音从电波中汇集而来，那是衷心的祝福，陶然的憧憬。它来自中国人生世世风尘中，是万古不变的情结。从前在杭州，腊月开始忙年的场面：把新鲜的鸡、鸭、鱼，杀杀剖剖，腌腌酱酱，晾到绳子上；还有在进入春节倒计时民间的“祭灶”“扫年”和“掸尘”的习俗，都还在我脑海里回荡。

然而，在背井离乡的异国，农历新年少了很多仪式感。大多数风华正茂时离开家乡和亲人的华人和华裔，在陌生的国度里拼搏；无论语言、文化、饮食和认知都有翻天覆地的变化。那是咬着牙走过来的岁月，纵然有十八般武艺，疲惫的身心夹杂着精神上的寂寞，总还牵挂着故乡的亲人和那些好吃的、美味佳肴；还有除夕夜里的“春晚”、鞭炮和烟花；以及正月初一，孩子们里里外外换上新衣，拿着压岁钱排队爆爆米花，兜里装满瓜子糖果欢欢喜喜到处跑的景象。

这浓郁的农历新年景象，是海外游子们都熟悉而又向往的年味。他们也希望自己的孩子穿着中式锦缎袄子，说一口标准的普通话，写一手漂亮的汉字。他们尽了很大的努力，让孩子学习父母都没有学过的知识和技能。骑马、射箭、足球、钢琴、舞蹈，亦在中文老师辅导下学习中文和传统礼仪。遗憾的是孩子们啥都学会了，却还是对中文能听不会写，或者干脆能听不会说。这让父母忧心忡忡，两代间的沟壑首先在语言上产生了。

许多年前，我们还在加州斯坦福大学时，一进腊月就开始忙年了。我们去中国超市采购食材，还买了粽叶和糯米，干起了我少女时期在父母家裹粽子的拿手绝活。除夕那天，我们请了学校里的中国朋友和外国朋友来家里吃中国年夜饭。

记得那天我烧了满满一桌子菜，有白斩鸡、油煎大鳊鱼、红烧肉、清炒大闸蟹、土豆牛肉煲，还包了水饺。有对中国夫妻带着他们9岁的女儿来聚餐。女孩儿活泼开朗，小嘴巴很会说话，可是一开口就是英语，连父母和她说中文，她也是用英文回答的。我大惑不解，问她：“你不会说中文？”女孩儿摇摇头告诉我：“能听懂，但说不好，我的舌头拐不过弯。”作为中国人的后代，不会说中文多少令我有点失望。

我们的邻居麦瑞也来吃中国年夜饭。她见了满桌子的中国菜，睁大眼睛惊讶极了，说：“这么多菜，太丰富了。”我告诉她：“中国人年里边的‘吃’，是一项重要的功课。”事实的确如此，我们与亲人相聚、与友人相聚都需要围桌而吃。民以食为天，我们的列祖列宗早就发明了酣畅淋漓、气势恢宏的满汉全席、全羊肉宴，以及北方锅贴、南方小笼包。这些美味食品，比起西方的汉堡包、三明治、披萨饼，确实令人大开胃口。

麦瑞这个黄头发、白皮肤、美国单身女人，吃了中国年夜饭后，觉得中国餐好吃极了。临走时，把剩下的菜全部装盘拿走；还丢下一句：“明年中国新年，再邀我来吃年夜饭。”后来，我们搬到华盛顿特区，麦瑞为吃不到我做的中国年夜饭而深表遗憾。几年后，听说她嫁了一个中国男人。

这些年，我在莱克星顿小城的家，将国旗冉冉升起，迎接农历除夕和中国新年。我还戴着口罩，去夏洛茨维尔的中国超市买水饺皮、猪肉末，还有汤圆和年糕。新冠疫情席卷全球，已经一年有余了。防疫、戴口罩、保持适当的距离开讲故事了。

过年年年吃年糕，总是要煮出新味道，关键是要食材好，功夫到，当然也讲点经验和技巧。

这锅年糕的食材，年糕是用最好的松江纯粳米水磨制成，排骨是松林生态养猪场生产的肋排，白菜是吾舍农场的，还有新鲜的番茄，调料只有食盐。年糕要切得薄，排骨用砂锅文火慢炖，番茄要炒出沙司，白菜也要炒了以后放进锅里，年糕后人，汤水要恰到好处，盐成了点睛之笔，淡了无味，咸了盖了鲜味。年糕这样煮，汤浓稠，味鲜香，糕细腻柔软而有嚼劲、入味而有米香，只有好的粳米做的年糕，才能吃得出这种味道。排骨与白菜一起煮本来就非常鲜美，加了番茄沙司，微微有点酸味，吊鲜，更吊食欲，口感好，还有点西餐风味，现在的年轻人和小朋友喜欢这口味。

过年吃年糕是传统，有“年糕年糕年年高，今年更比去年好”的寓意，一般是在年初一早上吃，但早上吃排骨年糕太油腻，不放排骨又没味道，所以我把它做成了午餐，有

融日月之辉，澄明向前

顾 艳

徐婉青

走进书店。一壁壁通天书架摆满了书籍。轻轻走过一排排书架，浏览着一本书书名，想捕捉到感兴趣的书或喜欢的信息。

在少儿区域，看到那些图案鲜艳的书籍，想起女儿小学时期。那时家附近是教育书店、外文书店和新华书店。几乎每周我们都会用一整天时间在书店看书，买书。那时书店没有休息区。

在资料区，看到一位女生认真挑选复习资料，想起女儿中学阶段。那时已经搬家，附近没有书店，但一如既往每周都会来一趟书店。有时我陪女儿挑选复习资料，有时女儿陪

我找专业书，看到喜欢的书我们也会坐在角落浏览然后选择。

后来，女儿到外地上大学了。但逛书店成了我的习惯。每次走进书店，都有一种温馨的感觉。看着一列列整齐的书，脑海中总会闪过太多的记忆。

“年糕是菜还是饭”，孩子们随意一问，我脑子转了半天，还是一片模糊。在酒店的菜单里有菜有饭有点心，但点不到年糕，在出版的菜谱书籍里也找不到年糕这道菜，在《上海糕点制作法》的书籍里也没有年糕，《随园食单》《食宪鸿秘》都没有年糕的烧法，而在东西南北千家万户的家庭里都会做年糕，年年吃年糕。“年糕可以当饭，可以当菜，更多的还是当点心，看你怎么做”，我这样胡思乱想着，也脱口而出。

边吃边聊，津津有味也津津乐道，转眼一砂锅排骨煮年糕吃得连汤都不剩了，大年初一就光盘行动了。

今年春节，是我和男友第一次张罗年夜饭，这里面有长久约定的意思。明请看《改良年夜饭》。

我家年菜

责编：徐婉青

万家“耕”新

(书法) 徐圆圆

“花似黄金盘，叶如碧玉带”，这是人们对水仙花的赞美。水仙虽是我国十大名花之一，却能够同时走进普通百姓和文人雅士的生活，可见其魅力。

茶几案头的水仙，花开之时尤为瑰丽，颜色从雪白到橙红，花瓣的形状和大小各不相同。只要几块水仙花种球，一株株花茎破土或破水而出，扮暖了瘦骨嶙峋的冬日。花茎上次第开出花朵，最先送来春的消息，于春风里翩翩起舞。

水仙寓意美好，有“金盏银台”之称。水仙需要充足的光照，白天放于向阳处，晚间放在灯下，这样就会叶短宽厚，叶色浓绿，花开香浓，花期能够保持月余。《本草纲目》记载：“水仙丛生下湿地。其根似蒜及薤而长，外有赤皮裹之。冬月生叶，似薤及蒜。春初抽茎，如葱头。茎头开花数朵，大如簪头，壮如酒杯，五尖上承，黄心，宛然盏样，其花莹韵，其香幽清。”短短几句，贴切形象，给人以最生动的观感。

冬日里，妻带小孩在公园玩耍，看到卖花卉的，妻觉得水仙便于侍弄，就买了几个蒜瓣样的种球，回家养在了一个玻璃器皿里。孩子一开始很是好奇，每天都给它换水，主动观察它一点一滴的变化。水仙由渐渐由最初大蒜瓣样，长得像细长的蒜苗了，绿色十分养眼，孩子十分欣喜。

此后，孩子因为忙着写作业，也不再每天给它换水了，通常想起来个把星期换次水，它也能自由在地生长。一日，它静静地开出了金黄的花儿，悄悄地送来了惊喜，吸引孩子贴近它仔细地观赏。五色花瓣，包裹着小巧的花蕊，宛若玲珑酒杯，杯里玉珠圆润，似乎是为新春酿制的醇酒。

水仙香味清幽久远，夜深人静之时与之对话，寻味古典婉约之美，也是一种乐趣。花卉乃天地之至美，诗词属文艺之至善。花与诗词的邂逅，留下千古佳话。北宋黄庭坚至爱水仙，56岁那年前往湖北荆州时，好友王充道送水仙花五十枝，他欣然作诗：“凌波仙子生尘袜，水上轻盈步微月。是谁招此断肠魂，种作寒花寄愁绝。含香体素欲倾城，山矾是弟梅是兄。坐对真成被花恼，出门一笑大江横。”后来，他又写了《与李端叔帖》：“数日来，骤暖，瑞香、水仙、红梅皆开。明窗几净，花气撩人，似少年都下梦也。”简约而又活色生香的文字，把水仙打扮得兼具大家闺秀、小家碧玉之气质。

张晓风在《美得让人发愁的花》中写道：“一株水仙的倒影简直是一块明矾，可以把一池水都弄得干净澄澈。”这一描写很是特别，传递了清丽之美，令人印象深刻。

“水中仙子来何处，翠袖黄冠白玉英”。水仙花只要一碟清水，几粒卵石，最简洁最干净的装扮，却充满了柔情蜜意，将它置于书房案头，抬眼欣赏，一份盎然生机，让春意永驻心间。

我中学读书在县城，学校门前有一个小小的书店，主要以高考复习资料为主，也有一些文学类书籍。那时琼瑶、三毛、金庸、古龙的作品属流行文学，我几乎每两天就会光顾书店一趟。那个书店，那些总是在深夜才能去读的故事留给我太多青春的记忆。

后来到省城读书，每个周末就跑到新华书店看书、买书。从汪国真、席慕蓉，到托尔斯泰、雨果等，逛书店成了我休息时的一项重要内容。

后来书店有了更多人文情怀，陈列多了艺术感，增添了舒适的阅读区，很多书店还配套咖啡、茶饮区，经营也多元化了。于是每到到一个城市，我必去的地方一定是书店。

书店，不仅仅带给我关于记忆的太多情感，也带给我更多关于新知识、新思想、新观念的发现和获取之后欢喜的感觉，喜欢在散着墨香的文字里，阅读历史或未来的感觉。

这种感觉于我，是生活最美的享受，这种享受于生命，富足而珍贵。