

中国数千年璀璨的文化，深度影响了世界。弘扬民族文化，颂扬人类的坚韧、智慧，我心向往之，萌生写女扮男装的花木兰的念头，也源自于此。

喜欢花木兰

秦文君

传播技术的迅速发展，推动全球化的进程，各国文化的互鉴是重要的，创作《我是花木兰》文本的前后几年，我曾对中外女性题材的文学作品做一些梳理，发现对于女性的认识、描绘、塑造，古今中外的文学作品的差异性大，分歧长期存在，互鉴的空间是巨大的。

女扮男装的故事，在明末清初曾十分热门，一方面是因为弹词的兴起，大量的女性创作者参与进来，她们不满足于闺阁生活，希望笔下的女主角能够跨越性别限制，凭实力崭露头角，自我实现，或是追求爱情。另一方面，在明代反理学思潮下，男性的小说家、剧作家，也塑造了一批假扮男子的优秀女性形象：如黄崇嘏、孟丽君，有的才高志远，高中状元，为官也干练；有的如闻俊卿，能文善射，无意功名，因父亲是武将，世风重文轻武，为帮家族结交士大夫阶级，以男装进入学堂读书。

18世纪以前的世界文学中，也有不少女扮男装的艺术形象，往往也顺风顺水，结局美满。例如《一千零一夜》中，白都伦公主与丈夫失散后，担心随从们趁乱劫财逃走，干脆打扮成丈夫的样子，稳住众人，然后在异国他乡被招为驸马，继承“丈人”的王位，得到“妻子”的支持，最后与自己的丈夫团聚。莎士比亚的作品，追求跌宕起伏的剧情和夸张的舞台效果，他也塑造了一系列男装女性。《威尼斯商人》里的鲍西娅，聪慧善辩，打扮成男性上法庭辩护，帮助朋友免除债主夏洛克的毒害，而夏洛克的女儿也打扮成少年，跨越宗教和财富的沟壑，与情郎私奔。一些领主之女，如《皆大欢喜》里的罗莎琳和《辛白林》中的伊摩琴，在逃亡时也曾



傻瓜相机

近日，“就地过年”成了网红词汇，令我回顾起人生途中“就地过年”的经历。我们这代人，幸运或谓不幸地，过过不少“就地”的年。1968年赴北大荒，第二年的阳历、阴历新年，便都在北大荒过了。那时兵团还没实行探亲制度，就是让你回家过年，你也没这个能力呀！好在北大荒过年也很热闹。虽是特殊时期，许多传统还在，大年三十包饺子，各地知青与当地地人一起，说说笑笑，嘻嘻哈哈的，包了一筐又一筐，包好直接送上屋顶，比放冰箱还冻，第二天下锅，只需吹掉一些浮雪便可。写春联的传统也在，春联是我和另一位哈尔滨知青写的，红纸黑字，只是内容改为“四海翻腾云水怒，五洲震荡风雷激”，“愿红旗五洲四海齐招展，哪怕是火海刀山也扑向前”而已。我俩龙飞凤舞，贫下中农们排着队等，很有成就感的哦！

在东北就地过年，好歹也是过年；二十年后在日本过年，则是个“不过年”的过年——人家那儿，早就不过中国年了！

那年的大年初一是2月6日，我上午迎着太阳步出昭和女大寮门，在东京西南的樱新町一带寻寻觅觅。我知道日本历史上曾有很长一段时间对中国



夜光杯

打扮成男性。在中外文学作品中，对应封建男权和艰难时事，这些女性不得不以女扮男装获得便利，谋求公平权益，这样的事不少见，但是少有花木兰这样女扮男装、为国效力的女军人形象。其实古老文明不排斥女性参战，古希腊神话里，有全民皆兵的阿玛宗女儿国，北欧神话中也有不少被称为“护盾少女”的女战士，古埃及神话里有塞赫麦特、奈斯等多位战争女神，常以母狮的形象出现。

花木兰代父从军，源于孝心和对家国的热爱，她的高大上的形象和精神境界在世界文学中是独特的。胸怀勇毅，责任出征的她，面对残酷的厮杀、劳苦的行军、连绵的乡愁，不得不掩埋的性别身份，想必是孤独的。花木兰作为一位情圣，意切的女子，即使在军中结交了生死兄弟，她的身心应该依旧渴望独立的空间，竭力为自己留出一方女性的净土。

我不愿略去她的思考和情绪，只歌颂其孝义和荣耀，不想写她大大咧咧地换回女装，十二载戎马生涯，似乎没有在她身上留下任何痕迹，反而是她的战友们，得知她是女性，大吃一惊。我想写她自我疏离后的迷茫和彷徨，写她身为女性，对美的天生的向往，以及战争结束后，她再一次面对身份转换时的无所适从。军旅生涯无法磨灭她的高贵情怀，但她那曾如家乡般恬淡平和的心境，早因为战争，已一去不复返，那样的花木兰，也许更鲜活，更符合女性崛起的普遍规律。

喜欢花木兰，才会花几年的时间去追索她的精神轨迹，体验她女子当自强背后的永恒而沉重的命题。《我是花木兰》是写给孩子的，以一个生活在今天的小女孩的梦境，纯净语境，对话南北朝时期的巾帼英雄，试图用出其不意的巧思，双线的叙事，便于今天的孩子感受遥远的年代的花木兰是如何闪耀她的人性光芒，家国情怀。

曾经的“就地过年”

翁敏华

文化“抄”过“作业”。我不信中国年会在他们的社会生活中毫无痕迹。但我没有成功。大年三十没有鞭炮声。大年初一没有春联，没有拜年，没有假期。我边走边看，看町(小巷)两侧的“一家建”(别墅)和“Mansion”(高级住宅)空空如也的门窗。看巷子里绝无少人的安静。看来，“抄”的“作业”果然易忘，且彻底。我知道今天不是日本的“红日子”(放假的日历标识)，日本人这个点都在上班呢！忽然，在一栋楼前读到一条招工广告：“铃木接点工业株式会社，招邀五洲四海齐招展，哪怕是火海刀山也扑向前”而已。我俩龙飞凤舞，贫下中农们排着队等，很有成就感的哦！

春节应朋友之邀到老城隍庙南翔小笼馒头店小聚，坐在高阁往下看，绿波廊朱廊漫回，湖心亭檐牙高啄，灯光闪闪，水波粼粼。吃过夜饭，走走九曲桥，看看五色灯，星星点点，迷迷幻幻，好像在赏元宵灯节，想起了清人符曾句：“桂花香馅裹胡桃，江米如珠井水淘。见说马家滴粉好，试灯风里卖元宵。”

我家乡昆山民俗中，农历正月十四，用糯谷入釜爆米花，称为“爆字娄”，旧籍记载李戒庵《字娄》句：“东入吴城十万家，家家爆谷卜年华。就锅抛下黄金粟，转手翻成白玉花。红粉佳人占喜事，白头老叟问生涯。晓来装饰诸儿女，数点梅花插鬓斜。”我想“爆字娄”就是“爆米花”的雏形。还有把玉米投入沸水锅里，玉米开了花，表示大吉大利。元宵节，十三日上灯，十八日歇灯，先吃汤圆后吃糕，坊间云：“上灯圆

到赞比亚旅行，有好几天，下榻于没水没电的慕坤尼村庄。

每当夜色蓬蓬勃勃地在村庄里膨胀开来时，村民便忙忙碌碌地生起篝火。当金灿灿的火光狂乱地起舞时，非洲安静的夜空便露出了妩媚的样子。这时，一家之主的老爷爷，便端坐在篝火前，家中的男男女女、老老少少，一圈、两圈、三圈地围着篝火，团团圆圆地坐着，那种夹杂着欢喜的焦虑，宛若活泼的蛇，不安分地在大家心里钻来钻去……

大家都在等，等老爷爷开口讲故事。

他口中的童话、神话和寓言，有很多是没有文字记载的，仅靠代代口耳相传。故事里的角色，多数是非洲孩子所熟悉的昆虫、飞鸟、禽兽等等，孩子们全都听得津津有味。

这晚，在婀娜多姿的月光前，老爷爷又以一贯嘹亮的嗓子拉开了故事的帷幕：“很久以前，有一群好吃懒做的鬣狗，常常觊觎他人的猎物。有一天，它们在林中闲荡，远远地看到狮子正在享用一头肥硕的斑马。领头的鬣狗大哥悄悄对它的弟弟们说道：‘我设法把狮子引开，你们赶紧把斑马拖回家吃，记得，一定要把大腿

留给我啊！’说毕，鬣狗大哥便装出一脸惊慌的样子，飞奔上前，上气不接下气地对狮子说道：‘狮子大王啊，有一群野牛正在围攻一头小狮子哪！小狮子招架不了，向我求救，可是，我自身难保啊！只有威震山林的您，才能够为它解围！’焦急的狮子立马问道：‘它们在哪里？’鬣狗说：‘来，我领您去！’狮子说：‘快走！’鬣狗飞窜如箭，狮子在后紧跟，然而，它奔跑的速度比不上鬣狗，跑了一阵子后，便不见了鬣狗踪影，狮子无奈地想道：‘我爱莫能助啊！’这时，它猛然想起来它那丰美的晚餐，急巴巴地往回跑，然而，跑到原

来的地方，却发现整头斑马不见了。狮子这才怒气难遏地知道自己上当了。过了几天，狮子捕杀了一头麋鹿，正大快朵颐时，鬣狗又出现了，它气急败坏地说：‘狮子大王啊，求求您，救救我的弟弟们，它们正被一群水牛围攻……’狮子抬头看到这只无耻的鬣狗又想以同样的伎俩来骗吃了，便狠狠地咬断了鬣狗的咽喉。狮子不知道的是，当鬣狗大哥断气的时候，它的弟弟们也在水牛气势汹汹的围攻下，一只一只地丧命了！”

老爷爷说完故事后，微笑着环视大家，问道：“说说看，这个故事，给了你们什么启示？”

刚才屏气凝神地倾听故事的孩子，七嘴八舌地抢着答：“不要轻易相信

璀璨的篝火会

(新加坡)尤今



走路的云



村姑借问酒望子 牧童遥指杏花村 小放牛 (设色纸本) 朱刚

别人！在伸出援手之前，应该仔细求证！”

“要得到什么，必须自己努力争取，不要去抢别人劳动的成果！”

“欺骗朋友，没有好下场！”

“失去信用后，当你碰到危机时，即使是最好的朋友，也不会给你伸出援手！”

“骗人只能骗一次！”

每一则故事，都会呈辐射状地折射出许多不同人生的道理，能够汲取到多少精神的维他命，全凭各人的慧根与领悟。篝火会上这些趣味盎然的故事，宛若一筒筒五颜六色的烟花，把孩子们的精神生活照得亮晃晃的。

瘦瘠的身子里裹着丰腴的心，璀璨的故事里藏着未来的憧憬。

慕坤尼村，是个非常快乐的地方。



焦甘为孺子牛



肖形印

篆刻 吕少华

飘袅

吕晓滨

遥遥看梅，是一团淡淡红雾，朦胧于深深浅浅的绿中，浸润撩人。不舍得走近，就这样拉开距离云里雾里看去才好。素衣女孩在梅下吹埙。那埙声天然悲切，呜呜咽咽，蜿蜒迢迢穿花度柳而来，似有晕染作用，让原本已然朦胧的花木更加模糊不清。空中花瓣零落，风里送来花香，人是走在仙境中了。

到底还是走到树下，眼里清晰明白，花开甚密，似乎过于浓艳。

是曾经寂寞过了，所以这会儿要浓妆艳抹，好让人看。

人不多，疏疏落落，但几无间断。无不抬头看花，叹息这又红又香的花儿开得气派。

什么花儿呀，桃花？杏花？有人告诉他们，不是我：梅花。

噢，原来这就是梅花。

不识花的人其实比想象的多。

玉兰花苞伸于梅边，将那梅红当作衬底，不知等它大开时红色还在不在，梅花要能再等三天就好了。柳枝儿鹅黄了丝绿，影在它俩身后，飘飘然，恰似仙人手中麈尾。天是蓝的，飘着白云絮，小雀们不飞去了哪里，一时好安静。

坝声再起。坝是寂寞的声音，可以穿透时空，将人吹回从前。

从前凌空飘袅，花香般清澄幽涩。



子落灯糕。”正月十五看灯，吃元宵(汤圆)，也有人家是吃馄饨的。

现在过年很少看到有人用青石磨磨糯米粉，如今上海人生活好像天天在过年，怕“三高”，不敢多吃。我们小时候，孩子盼望过年，大鱼大肉，冷盆热炒，全家福砂锅，蛋饺、鱼圆、熏鱼、咸肉、黄芽菜、粉丝大吃一顿，正月十五元宵节再弄一大桌菜，全家老少围着圆桌大吃大喝，再吃汤圆。现在汤圆不稀奇，古镇游、农家乐、点心店都有汤圆吃，过年前去酒家用餐，吃到最时尚的七彩汤圆，不喜欢吃甜食的我看见红、黄、绿、白、紫、粉、褐的汤圆，眼睛一亮，忍不住一碗扫光，点心师说：“这七彩汤圆中的天然色素，可以用红米、紫薯、菠菜、南瓜、莲子、黑米、麦叶、芝麻、桂花，玫瑰花，可可粉，紫甘蓝、红菜头

等制作。

食品匮乏的岁月里，有一年过年，我跟着父亲去昆山的亲戚家弄到五斤糯米，背回上海向邻居家借了一只石磨，糯米浸泡一夜，用石磨将湿糯米水磨成糯米浆水，放入布袋装着吊一个晚上，水淌干，把湿的糯米粉团掰碎晾干后就是糯米粉。选糯米有讲究，糯米又叫江米，曾听外婆讲：“长糯米即是粳糯，米粒细长，颜色呈粉白、不透明状，较硬实。圆糯米，属粳糯，形状圆短，白色不透明，口感甜糯。适合做粽子、酒酿、汤圆、八宝饭等。”

这些年，我和吃客朋友也互相交流哪里有好吃的汤圆店，大家达成的共识都是老店。七宝古镇的鲜肉、菜肉大汤圆。乔家栅汤圆，皮薄肉多，咬一口，汁满口，肉鲜嫩。鲜肉、豆沙、芝麻擂沙团是滚出来的，赤豆清香味软糯。福佑路宁波汤圆店，城隍庙的老字号，有雨花石汤圆、蟹粉汤圆、鲜虾汤圆等。陕西北路美新点心店，猪油芝麻馅香甜，糯米粉皮软糯滑爽。顺昌路盛点心店，鲜肉、豆沙、芝麻汤圆、馄饨，上海老味道。王家沙点心店，现做蟹粉汤圆，一口下去，鲜香四溢，上海人说的“打耳光不肯放”！南京西路梅龙镇鲜肉汤圆，肉多汤鲜不油腻。四川北路四新食苑，鲜肉汤圆特别鲜。

试灯风里卖元宵

杨志明

米又江米，曾听外婆讲：“长糯米即是粳糯，米粒细长，颜色呈粉白、不透明状，较硬实。圆糯米，属粳糯，形状圆短，白色不透明，口感甜糯。适合做粽子、酒酿、汤圆、八宝饭等。”

老上海人爱吃上海本地鲜肉、菜肉大汤圆。做得地道的宁波汤圆，要选上佳糯米，最好用我朋友海门好年农庄养了一年半的黑毛猪身上的板油，极香鲜润滑，糅合得好，黑芝麻馅里吃不出一丝油筋。

这些年，我和吃客朋友也互相交流哪里有好吃的汤圆店，大家达成的共识都是老店。七宝古镇的鲜肉、菜肉大汤圆。乔家栅汤圆，皮薄肉多，咬一口，汁满口，肉鲜嫩。鲜肉、豆沙、芝麻擂沙团是滚出来的，赤豆清香味软糯。福佑路宁波汤圆店，城隍庙的老字号，有雨花石汤圆、蟹粉汤圆、鲜虾汤圆等。陕西北路美新点心店，猪油芝麻馅香甜，糯米粉皮软糯滑爽。顺昌路盛点心店，鲜肉、豆沙、芝麻汤圆、馄饨，上海老味道。王家沙点心店，现做蟹粉汤圆，一口下去，鲜香四溢，上海人说的“打耳光不肯放”！南京西路梅龙镇鲜肉汤圆，肉多汤鲜不油腻。四川北路四新食苑，鲜肉汤圆特别鲜。

试灯风里卖元宵

杨志明

这些年，我和吃客朋友也互相交流哪里有好吃的汤圆店，大家达成的共识都是老店。七宝古镇的鲜肉、菜肉大汤圆。乔家栅汤圆，皮薄肉多，咬一口，汁满口，肉鲜嫩。鲜肉、豆沙、芝麻擂沙团是滚出来的，赤豆清香味软糯。福佑路宁波汤圆店，城隍庙的老字号，有雨花石汤圆、蟹粉汤圆、鲜虾汤圆等。陕西北路美新点心店，猪油芝麻馅香甜，糯米粉皮软糯滑爽。顺昌路盛点心店，鲜肉、豆沙、芝麻汤圆、馄饨，上海老味道。王家沙点心店，现做蟹粉汤圆，一口下去，鲜香四溢，上海人说的“打耳光不肯放”！南京西路梅龙镇鲜肉汤圆，肉多汤鲜不油腻。四川北路四新食苑，鲜肉汤圆特别鲜。

这些年，我和吃客朋友也互相交流哪里有好吃的汤圆店，大家达成的共识都是老店。七宝古镇的鲜肉、菜肉大汤圆。乔家栅汤圆，皮薄肉多，咬一口，汁满口，肉鲜嫩。鲜肉、豆沙、芝麻擂沙团是滚出来的，赤豆清香味软糯。福佑路宁波汤圆店，城隍庙的老字号，有雨花石汤圆、蟹粉汤圆、鲜虾汤圆等。陕西北路美新点心店，猪油芝麻馅香甜，糯米粉皮软糯滑爽。顺昌路盛点心店，鲜肉、豆沙、芝麻汤圆、馄饨，上海老味道。王家沙点心店，现做蟹粉汤圆，一口下去，鲜香四溢，上海人说的“打耳光不肯放”！南京西路梅龙镇鲜肉汤圆，肉多汤鲜不油腻。四川北路四新食苑，鲜肉汤圆特别鲜。

试灯风里卖元宵

杨志明

这些年，我和吃客朋友也互相交流哪里有好吃的汤圆店，大家达成的共识都是老店。七宝古镇的鲜肉、菜肉大汤圆。乔家栅汤圆，皮薄肉多，咬一口，汁满口，肉鲜嫩。鲜肉、豆沙、芝麻擂沙团是滚出来的，赤豆清香味软糯。福佑路宁波汤圆店，城隍庙的老字号，有雨花石汤圆、蟹粉汤圆、鲜虾汤圆等。陕西北路美新点心店，猪油芝麻馅香甜，糯米粉皮软糯滑爽。顺昌路盛点心店，鲜肉、豆沙、芝麻汤圆、馄饨，上海老味道。王家沙点心店，现做蟹粉汤圆，一口下去，鲜香四溢，上海人说的“打耳光不肯放”！南京西路梅龙镇鲜肉汤圆，肉多汤鲜不油腻。四川北路四新食苑，鲜肉汤圆特别鲜。

十日谈

我家年菜 责编：徐婉青

过年最想吃的食物是什么？卤鹌鹑。