

■戴 达

萧梁古寺

仙鹤，仙鹤，
象征吉祥，
当仙鹤飞临
一位农民掘到的
一块巨大的石头上，
一位名叫德齐的和尚，
目睹一幅奇妙的景象，
骑鹤化缘，建成一座寺庙——
萧梁古寺也就是现在的云翔寺。
这一切发生在
公元505年间的南北朝时光。

寺庙建成当日，
阳光灿烂，天气晴朗，
仙鹤依依惜别，
振翅向南飞翔，
消失在不可见的远方。
仙鹤飞走了，
却把祝福留在了寺庙，
留在了寺庙立足的这片乡土上。

云翔寺香火兴旺，
香客围庙而居，
日出而作，日落而息，
人间烟火也兴旺。
仙鹤向南飞翔，
吉祥成真，
祝福变成可触碰的现实——
在寺庙立足的这片乡土上，
崛起一座人间烟火味十足的乡镇，
取“仙鹤向南飞翔”的寓意，
起名——南翔！

云翔寺位于南翔镇中央，
寺与镇血肉相连，里门相望。
一损俱损，一荣俱荣，
穿越沧海桑田，
肃然屹立于时光隧道中
那明亮的地方！

童诗·南翔十八景

■赵春华

楝树开花麦饭香

在小区的河畔散步，见有两棵楝树开花了。前天去常熟白茆一条河里钓鱼，看到河畔的一棵楝树也开花了，让我想起了原来乡居时屋后的那棵楝树的模样，想起楝树那高大直冲蓝天的英姿！
楝树的花小小的，紫茵茵的，却香气浓郁，虽浓却清爽，微风起时馨香溢满了周边的空气。而这时，蚕豆胖了，麦子熟了。乡俚曰：“楝树花开麦饭香”。时令正值五月，放眼田野，麦子黄了，一片片，一畦畦，黄澄澄地耀眼。
那时农村贫穷，三月时常有断粮的人家，不是借点米，就是垦点芋艿等充饥度日。所以一待麦子将熟，便迫不及待下镰收割。弯腰割麦是重活苦活，麦芒刺了手背发痒，碰到眼睛生疼，汗流浹背，腰弯得直不起来，我是吃过这个苦头的。
那时候，那情景，恐怕正是唐代大诗人白居易《观刈麦》所描写的：“田家少闲月，五月人倍忙。夜来南风起，小麦复陇黄。”在我的记忆里，成熟的是大麦和元麦，小麦种得少，成熟得要晚一点。大麦有麦壳，粗糙些，如果煮饭米少麦多，难以下咽，后来有了轧麦片的机子，压扁了大麦烧饭烧粥，吃口好多了。而元麦比较圆润，用磨子磨成麦粿，麦粿粥用酱瓜、乳腐过粥，麦粿饭以一盆炒韭菜过饭，那已经是十分好吃。如果在饭架上蒸一条咸黄鱼吃，这便是最大的享受了！
麦子成熟的时候，也是蚕豆成熟之时。大人往往用麦秸编织

麦升箩，将煮熟的蚕豆装进麦升箩，麦升箩上系上绳子，这绳子多为扎鞋底的线。小孩子将麦升箩套在脖子上，边吃蚕豆边和小伙伴玩，好开心！
后来家乡不种大麦和元麦，只种小麦了。秋末冬初，稻子成熟收割之前，社员将麦种撒在干涸的稻田里，等收割稻子时，麦子已经探出稻田，甚至绽绿了。收麦也不用“面朝黄土背朝天”，联合收割机开进麦田，哗啦啦半天时间便能收割上百亩，无须挑麦扬场，收割机吐出来麦粒由货车装走了。如果白居易有灵，面对今日农事是否要将“五月人倍忙”来一番斟酌而改字易句呢！
至于那难吃的大麦片和麦粿，早已销声匿迹了。在超市里有的是燕麦和速溶的燕麦粉，吃这个是为了增加粗纤维，平衡人体营养，有利健康。燕麦不同大麦，它适应于高寒、干燥气候，我国的内蒙古、河北、甘肃是主要产地，云南、贵州、四川、西藏有小面积种植。而江南气候湿润，温暖，燕麦种植不宜。
在路边岸畔，并不多见的楝树在五月的暖风里循时开花，紫茵茵的馨香浸染了空气。但是，大麦和麦粿烧煮的饭已经杳然，故“楝树开花麦饭香”的民谚俚语只留存在家乡上世纪五六十年代的时代记忆里了。

迷离江南

■邵 唯

风光旖旎话风筝

风和日丽的季节，我国各地都有许多人爱放风筝，在山东潍坊还要举办国际风筝节。
风筝，我国南方称为“鹞子”、北方叫作“纸鸢”，它已有两千多年历史。《墨子·鲁问》记载：“公输子（按即鲁班）削竹木以为鹞，成而飞之，三日不下。”其中的木鹞，可算是风筝的鼻祖。而真正的风筝相传为汉代韩信所发明，赵听的《熄灯鹞文》说：垓下之战时，韩信制成风筝，让张良坐着上天高唱楚歌，楚歌传到楚营，动摇了项羽的军心。李亢的《独异志》则称：南朝梁代太清三年（549年），梁武帝萧衍被侯景围困在台城（今南京附近），曾把救驾密诏藏于纸鸢以图搬来救兵。从中可见，风筝在早期曾应用于军事。
在唐代，随着经济的繁荣，人们的娱乐活动越来越丰富，风筝不仅常随春风舞，甚至被装上竹哨，高骈的《风筝》诗云：“夜静弦声响碧空，官商信任往来风。依稀似曲才堪听，又被风吹别调中。”关于“风筝”的得名，陈沂的《洵矣录》解释：“鸢首以竹为笛，使风入竹，声如筝鸣，故名风筝。”后来，风筝逐渐制作得精巧绝伦，形式五花八门，既有鸟兽虫鱼，也有各种人物；而放风筝则演绎成了普遍流行的民间习俗。
到宋代，风筝已完全玩具体化，春天放风筝成为宫廷和民间都流行的娱乐活动；而且，风筝还被作为商品出售，并出现专门的艺人。王明清的《挥麈后录》说：宋徽宗“即位之初”，曾在“罢朝余暇”放纸鸢。苏汉臣所画的

《百子图》，生动描绘了那时放风筝的场景。周密的《武林旧事》则叙述了孩子们放风筝的新花样：“桥上少年郎竟放纸鸢，以相勾引，相牵剪裁，以线绝者为负。”
明清时期的江南，人们每逢清明都要放风筝，其形状均为鸟兽虫鱼或各种人物；而且，也会在夜晚放风筝，其拉线上挂有一串串彩色的微型灯笼，极似闪烁的明星，被唤作“神灯”。大家对风筝情有独钟，除了是用它玩耍，还带有特殊寓意：清明时节春风正盛，可以让风筝带走一切“晦气”。曹雪芹的《红楼梦》第七十回里对此有比较生动的描述：大观园众芳正同宝二爷赋柳絮诗，突然窗外竹梢上挂住一个

大蝴蝶风筝，黛玉让丫鬟送走时说：“知道是谁放晦气的，快掉出去吧。把咱们的拿出来，咱们也放晦气”；李纨在劝黛玉放风筝时说：“放风筝图的就是这一乐，所以叫放晦气，你该多放些，把病根儿带去就好了”；在放风筝时，紫鹃则“向雪雁手中接过去一把西洋小银剪刀”，“咯噔一声铰断”，“那风筝飘飘摇摇，只管往后退了去，一时只有鸡蛋大小，展眼只剩了一点黑星，再展眼便不见了”。
古人在清明放风筝前，常会把自己预料的所有“霉事”都写在上面，待它升至天空便剪断拉线，任之悄然飘走，相信这样做能够除病消灾，一年平安吉祥。这种有趣的民俗，被称为“放断

鹞”，顾禄的《清嘉录》谓：“春之风自下而上，纸鸢因之而起，故有‘清明放断鹞’之谚。”
风筝对于人类的科技发展，也作出过不小的贡献。早在两百多年前，英国科学家曾用它带着温度表飞上蓝天，进行气象测验。1752年，美国的富兰克林曾把金属制作的风筝放到雷电交加的空中，从事电学研究。在1903年美国莱特兄弟设计的飞机第一次上天之前，他们曾用风筝做了无数次试验。
放风筝不仅是一种休闲，也是一种健身活动；可使人消除焦虑，锻炼腿、臂、腕、手、腰、肘等部位，并有利于消除眼睛疲劳。所以，在闲暇之余，大家不妨携带一只风筝去放飞！



鹤舞

陈瑾芳

小事不小

生活中有许多小事，它们也许并不起眼，但有的也许会让你终生难忘。
一个暑假，我和妈妈到塞尔维亚旅游，那里带给我最大的印象就是美景、人更美。比如当地餐厅会给我们中国游客打折，当地居民会毫不犹豫地答应帮你拍照，当我们问路时当地居民会热情友善地指明方向，并送上一句：“Have a nice day!”其中最令我印象深刻的是当地一位摊主的帮助。
那日，我们在卡莱梅格丹公园游玩，那里空气清新、景色优美，我和妈妈都玩得不亦乐乎。傍晚的街边有许多小摊，在回酒店的路上，妈妈边走边打开护手霜，可不巧，护手霜盖子正好掉到一个摊车的下面。盖子掉得很深，我和妈妈的手都不够长，怎么也捡不到。
正当我们愁眉苦脸的时候，一位身材高大的摊主走出摊车，二话不说地趴在地上，弓着身子，将他结实的臂膀硬塞到车底，把盖子拿出来，微笑着递给我。因为车底距离地面太窄，那位摊主的整只手臂已被压得通红。我和妈妈都愣了一下，赶忙接过，嘴里一直说着“Thank you……”。
摊主用不流利的中文亲切地回答：“不用谢。”
我们又吃了一惊，问道：“您会说中文？”
“我在这摆摊很久了，也遇

到不少中国朋友，所以会说一点。”摊主自豪地笑了笑，“在疫情最严重的时候，是中国给予了我们帮助，我们塞尔维亚会永远善待中国人民，永远善待中国，谢谢你们。”
说罢，他拿出塞尔维亚纪念徽章，塞到我的手上，表情庄重了起来：“中塞友谊万岁！”我大受震撼，这句话是多么响亮，是多么标准，是多么纯真！
夕阳照着他质朴的、纯粹的笑容，我从未觉得如此温暖。我紧握徽章，心情久久难以平静。他为我们捡盖子的动作让我非常难忘，他对我们说的话更让我

永生难忘。
天上是壮美的火烧云，心中是广博的国际情。这徽章早已不单单是纪念品，更是中塞友好的象征！中塞友谊万岁！
上海大学附属嘉定留云中学八(2)班 宫沢明浩
异域他乡的寻求帮助，纯朴的举手之劳，彰显的是两国之间真诚的深厚友谊。诚如小作者所言“塞尔维亚，美景，人更美！”，美在热情的问候接待，美在实在的让利优惠，更美在生硬的汉语却营造出宾至如归的归属感。一件小事，以点带面，以小见大，让浓浓的国际情感动着每一位阅读者。
指导老师：陈鸿佳

雏鹤清音



仙槎桥

晓彤 摄

鹤鸣槎溪

HE MING CHA XI

■姚 鸣

蚕豆

嘉定蚕豆在国内外小有名气，小时候听父母说，队里每年种植的蚕豆卖给公社收购站后，出口换外汇，支援国家建设。
从蚕豆底部采摘而得的头茬蚕豆皮嫩肉甜，是绝佳的菜肴。放学后，我拎着菜篮，从自留地采几把蚕豆回家，剥掉外壳洗干净后放在油锅里翻炒几下再加水煮熟，这是蚕豆初熟时我每天必做的功课。现摘现炒的头茬蚕豆连壳带皮吃在嘴里咸香、甜津津的，这时酥酥嫩嫩的蚕豆是过饭的极佳菜肴。
从头茬蚕豆开吃算起，过不了四五天，底部的蚕豆就逐渐变老了。从茎秆中端摘得的蚕豆称作二茬蚕豆，其皮壳就比不上头茬蚕豆那么鲜嫩。又过了三四天，只有茎秆上端还有几粒青一点的蚕豆，中端和底部的蚕豆外壳都变黑了。这时母亲把茎秆上端的蚕豆采摘下来煮着吃，但无论怎样炒煮，再也找不到头茬蚕豆那么好的口感；我和三弟、四弟总是吐出皮壳才能咽下去。
自留地上种植的蚕豆颗粒归仓后，父母变着法儿将其烹饪为多种菜肴：洗干净、晾干后的蚕豆，放在锅里热炒，加少许油，撒上盐花，叫做“炒硬蚕豆”。炒熟后的蚕豆，加水、加盐煮开闷一闷，叫做“水煮蚕豆”。将蚕豆用刀劈成豆瓣，再加丝瓜、咸菜或冬瓜，可

以煮成多种花样的“豆瓣汤”；将豆瓣放在油锅里煎余一下捞起，成了油余豆瓣，是下酒的好菜。将蚕豆在水中浸泡24小时后捞起，置入竹筐之中，铺上稻草，每天洒点水，过个十天半月的便会出芽，将露出芽的蚕豆加盐再滴几滴油，煮成发芽蚕豆，有种甜滋滋的口感；更多的发芽蚕豆放在花架上晒干后，装在瓷罐中，待冬季用来炒“发芽蚕豆”。煮熟去皮壳的蚕豆，加糖可做成汤圆或包子的馅；若与面粉组合成面团再煮熟，经发酵成了腌渍瓜果类的酱料。将豆瓣加面粉糊成团后发酵，可以制成“豆瓣酱”；豆瓣酱与其他调味品组合，又成了各种佐料。取一把蚕豆，放在灶膛火苗中爆一下，吃在嘴里香喷喷的，成了我儿时挺有乐趣的一个游戏；在走乡串宅的爆米花匠到来时，用蚕豆加一粒糖精片爆成膨化食品，这是过年时父母给我们的奖励。
蚕豆，它演化出多种菜肴或食品，与我们的生活密切相关；如今在商场和超市里，速冻保鲜和物流快捷运输的叠加组合，使得一年四季都能见到蚕豆的身影和由其加工烹饪而成的舌尖美食。蚕豆这种朴实无华、其貌不扬的植物，却能让人品尝到这么多种不同的滋味，真是值得歌颂一番的。