

在我的童年，咳嗽声可谓司空见惯，因为我和外公睡在一张床上，每天都是在他如雷的咳嗽声中迎接新的黎明，躲是躲不开的，也从没有躲开的想法。

外公是一名志愿军战士，只知道他在朝鲜战场上冻伤了，具体是哪次战役，没有听他说起。或许是他不愿说，或许是他说过而我幼小的心灵没有在意，总之那段历史穿越了时空，又在今天的咳嗽声中唤起了我童年的记忆。

今年女儿大学刚毕业，国庆期间，我们一家五口人沿着杨浦滨江步行了十公里，孩子最后有点坚持不住了，我颇有点感慨。不要说三十八年 14 个小时急行军 145 华里，而且身负装备，到达指定地点立即投入战斗，就是我们轻装简行，脚蹬耐克阿迪达斯，走在风景如画的滨江大道上，不过 10 公里，最后不是叫着膝盖疼，就是叫着口渴。可见，当时外公他们是在怎样的环境下挑战着人类极限啊。

外公从朝鲜战场上撤下来，据说在扬州医院昏迷了七天七夜，好不容易醒过来，落下个怕冷的病根。隆隆的枪炮声远离了，此起彼伏的咳嗽声从此不绝于耳。我的印象中，即便是大夏天外公也穿着很厚的衣服，数九寒冬棉衣棉裤大衣自不必说，还要成天坐在那种木制的火桶里，手里捧着《三国演义》。晚上睡觉，除了盖得很厚，一般要灌上暖水袋。早起是从从来没有过的，经常坐在床上洗漱吃东西，还一边往床前的地上吐着痰。那时候住的是草屋，地是泥巴地，地上的痰和鸡屎不好扫了，便撒在一些灶膛里的灰，和在一起，来回扫几下。这样的卫生状况，病菌细菌总是高兴的。

外公给我讲故事，讲到激动处，咳嗽声就成了伴奏。外公本没有文化，是在队伍上识字，这从一个侧面见证了当年我军政治工作的伟大而富有成效。我对中国传统文化的爱，除了父亲的熏陶外，最初就是受外公的影响。记得最清楚的就是曹操刺杀董卓的故事。外公坐在床上，有时眉飞色舞，有时唏嘘叹惋，不断地重复着这个故事。董卓在镜子中看到曹操手握大刀上前，大声呵斥，曹操急中生智，佯称献宝，趁董卓还没回过神来赶紧逃走。之所以印象深刻，是因为那张床的内侧也有一面那样的镜子。历史就这样在镜子中重逢了。

重逢的还有今天的咳嗽声，那是历史对人们的提醒。不要忘记历史，因为有了回忆，咳嗽声也很温馨。女儿第二天笑着说：“昨天走多了，今天还是在家好好看看吧。”我回道：“好，下次抽空，我们沿着滨江再跑一次。”

外公已经听不到我们的对话了，多年前在我上军校期间他已经过世，我甚至没有听到他最后的咳嗽声。但他没有走完的路，我们还要继续走下去。

样子，每每使我幻想：他在家里，也许还会伸出他的稚嫩的小手，向他的太夫人要几张毛票而去买香蕉糖。可是，他为了我，不但赔掉无数的脚步，并也赔掉无数的钱。他对我的态度，使我无法形容他的真挚！”

徐慧棠的笔名众多，据一位笔名萧持隆的作者所记，有“余爱淥、康悌露、单庆舫、端木洪、罗慧等”。注意到“康悌露”谐音康悌路(Rue Conty, 得名于法国驻华公使康悌)，即今建国东路；而“单庆舫”谐音善庆坊，即建国东路 580 弄，它多半便是徐慧棠当年的家庭住址吧。既作了大胆假设，不妨也来小心求证。经查核，见 1949 年 4 月 15 日《前线日报晚刊》刊有一则广告《医学博士徐慧棠医师更订门诊时间》，写着“住宅：建国东路五八〇弄六号”，果然吻合。



扫一扫，关注“夜光杯”

网购南瓜有感

肖俊锋

现在网购很普遍，我也学着时髦，在手机上点着买了南瓜，不几天收到了来自陕西省一个村子农户发来的一箱南瓜。拆开纸箱首先映入眼帘的是一张纸，起先以为它是一张商品说明书，打开一看才知是一封感谢信，阅读后不免感慨颇多。

写信的这位年轻人小余自我介绍是帮助全村人在网上售卖南瓜。因受新冠病毒影响，今年农产品的销售发生了很大困难。信中写道：她每天早上 5 点钟起来，把大家的南瓜用三轮车拉到 15 公里外的小镇上给客户发货。读到这一句，我仿佛看到自己当年下乡在农村时，天刚蒙蒙亮，各家农民纷纷将自家的农产品背出门来送到队部，恳求着赶大车的车老板、争先恐后地往队里派往镇上的车上装货，唯恐挤不上去。信中说 15 公里，按现在山区农村的路面状况，机动三轮车也许要开一个半小时，这是多么不容



边看边聊

汽车飞驰而过，根本不顾及站在路口的行人。每当这时，他总会生气地嘟囔：“还是我们杭州最好，车子在人行横道线前，都会主动停下来，让行人先过的。”这一刻，他觉得杭州这个家乡还挺不爽的。

周末秋高气爽，我特意骑了电动车送小咖去上美术课，沿着北山路，一面是西湖水，一面是保俶山，路边法桐的叶子正由绿转黄，桂花已是强弩之末，我跟隐约还有暗香浮动。我让小咖说，你看到法桐的叶子了吗？估计下个周末你来画画的时候，就要变黄了；你有没有觉得秋日的湖水特别纯净，不过还是赶不上雪后天晴时的西湖，简直就像一块硕大无比的祖母绿……

我知道，多年以后，这些看似不经意的细节，会成为家乡的特殊密码，烙在他的心底，融进他的血液，即便走得再远，飞得再高，都不会忘记，无法抹去。

《沈寂口述历史》里忆及柯灵主编的《万象》杂志青年作家中有“五虎将”之说，包括三位“粗线条”作家：石琪、郭朋和沈寂本人，此外还有沈毓刚和徐慧棠两位，专门译译外国杂志文章。而沈寂在另一本书《沈寂人物琐忆》同样回忆柯灵的一节文字里，则提到了与徐慧棠的初次见面：先与柯灵在巴黎大戏院后台碰头，然后一同到戏院对面的一家俄罗斯菜馆，其时店内已有两位青年等着，经介绍，一位是石琪，另一位便是专事翻译的徐慧棠，他们都是震旦大学医学院学生，也都为《万象》撰稿。在沈寂的记忆中，“五虎将”彼此私交甚好，“每个星期在震旦大学碰头一次，晚上到洁而精饭店吃晚饭”，还能顺利发表。

小记徐慧棠

祝淳翔

药费，由鄙人负担外，以后苦无所出，甚望爱好了红先生作品的读者们能酌量捐助，则以后了红先生或犹能继续写作。”此后多期《万象》“编辑室”，除了报告病情，还陆续列出捐助钱物的读者名单，但见男女老少，各尽绵力。转至次年 8 月，孙了红病情略有好转，便由柯灵任主编的《万象》第二年第二期，刊出《病后随笔·生活在同情中》一文，声情并茂地写道：“以前我做梦也未曾想到，像我这样一个卑微不足齿数的人物，会有那么多的朋友，对我如是关怀。”并点名感谢陈蝶衣、徐慧棠及平襟亚的侄子威廉，其中“进医院的一切应有的手续，都由慧棠负责代办。……在我入院之前，他为催促我，每天奔波一次。在我入院之后，他为探望我，又每天奔波一次。计算在我病中，他为我而奔波的路，已足够作一次由上海到北平的长途步行而有余。”又说徐慧棠“虽顶着‘大学生’的吓人的头衔，事实上，他还是天真跳跟玉雪可爱的孩子。我每次在看到他的顽皮活泼的

十一长假，带小咖去青岛旅行，返程的飞机上，他目不转睛地盯着舷窗外逐渐变小的青岛，一直到云层完全遮蔽了地面，才转过头，气横秋地长叹一声，凑到我的耳边问：“妈咪，你猜猜我现在最喜欢的地方是哪儿？”我忍不住笑出声来，又是这个老套路！朝他翻了个白眼：“青岛呗！”他并不在乎我的嘲讽，语带激动地说：“对！我现在最喜欢的地方就是青岛！天津只能排第二了，我决定让青岛做我的家乡！”

我不知道这是他第几次擅自篡改家乡了，走出去旅行一次，他通常会见异思迁，喜欢上某地，然后就一厢情愿地将此地作为家乡了。历数那些曾被她视为家乡的城市，厦门、三亚、福州、南京、天津……倘若你问他最无趣最不喜欢的哪个城市？他必定会毫不迟疑地答：“杭州！”嗯，那是他户口本上的出生地，真正意义上的家乡。

“上有天堂下有苏杭”，但在小咖的眼中，还能有比杭州更乏味的所在吗？他老是抱怨，杭州的春天雨下个没完，杭州的夏天太闷热，杭州的秋天太短暂，杭州的冬天阴冷无趣却怎么都不下雪……西湖天天看，也不过如此。

这大概就是如今的孩子，小小年纪就走南闯北，见多识广，眼界自然不会仅仅局限于家乡，心心念念着的，都是外面的世界。

我笑着答应他：“放心好了，我们肯定会再来的，其实我也非常喜欢青岛，我觉得是我去过的国内城市中最漂亮的一个，蓝天碧海青山红屋顶，这儿的生活悠闲快乐，海鲜新鲜好味……”

是啊，家乡的情结，别说在现在的孩子们身上，即便是在我们这一代人的身上，似乎也越来越淡薄。我们有越来越多的机会，可以自由地选择在更繁华、更美丽、更舒适的地方求学、工作、生活，直把异乡作家乡。

长假的一个清晨，同学发了个朋友圈，照片上

然后用小铲刀用力搗面团，使面团扁而薄。这就叫搗饼啊！

有一次，奶奶不在家，我决定改革奶奶的操作法做搗饼。我将面团压得薄薄的，放进锅里，煮熟，拿出一看，饼都裂开吐着糖液，似乎张着嘴在对我嘲笑。原来那时市面上没有糯米粉卖，家里都是一般面粉，冷水调的面粉一压极易破碎。我才知道，面粉加热才产生黏性，在热锅里搗薄面团是必要工序。搗饼的名称原来来自于制饼的特殊过程。北方寒冷，多火炕，用火烤饼方便，那饼叫烧饼。烧饼传到上海，人们看到这

然后用小铲刀用力搗面团，使面团扁而薄。这就叫搗饼啊！

有一次，奶奶不在家，我决定改革奶奶的操作法做搗饼。我将面团压得薄薄的，放进锅里，煮熟，拿出一看，饼都裂开吐着糖液，似乎张着嘴在对我嘲笑。原来那时市面上没有糯米粉卖，家里都是一般面粉，冷水调的面粉一压极易破碎。我才知道，面粉加热才产生黏性，在热锅里搗薄面团是必要工序。搗饼的名称原来来自于制饼的特殊过程。北方寒冷，多火炕，用火烤饼方便，那饼叫烧饼。烧饼传到上海，人们看到这

然后用小铲刀用力搗面团，使面团扁而薄。这就叫搗饼啊！

有一次，奶奶不在家，我决定改革奶奶的操作法做搗饼。我将面团压得薄薄的，放进锅里，煮熟，拿出一看，饼都裂开吐着糖液，似乎张着嘴在对我嘲笑。原来那时市面上没有糯米粉卖，家里都是一般面粉，冷水调的面粉一压极易破碎。我才知道，面粉加热才产生黏性，在热锅里搗薄面团是必要工序。搗饼的名称原来来自于制饼的特殊过程。北方寒冷，多火炕，用火烤饼方便，那饼叫烧饼。烧饼传到上海，人们看到这

然后用小铲刀用力搗面团，使面团扁而薄。这就叫搗饼啊！

有一次，奶奶不在家，我决定改革奶奶的操作法做搗饼。我将面团压得薄薄的，放进锅里，煮熟，拿出一看，饼都裂开吐着糖液，似乎张着嘴在对我嘲笑。原来那时市面上没有糯米粉卖，家里都是一般面粉，冷水调的面粉一压极易破碎。我才知道，面粉加热才产生黏性，在热锅里搗薄面团是必要工序。搗饼的名称原来来自于制饼的特殊过程。北方寒冷，多火炕，用火烤饼方便，那饼叫烧饼。烧饼传到上海，人们看到这



马场秋色 (摄于云贵高原) 钱政兴

然后用小铲刀用力搗面团，使面团扁而薄。这就叫搗饼啊！

有一次，奶奶不在家，我决定改革奶奶的操作法做搗饼。我将面团压得薄薄的，放进锅里，煮熟，拿出一看，饼都裂开吐着糖液，似乎张着嘴在对我嘲笑。原来那时市面上没有糯米粉卖，家里都是一般面粉，冷水调的面粉一压极易破碎。我才知道，面粉加热才产生黏性，在热锅里搗薄面团是必要工序。搗饼的名称原来来自于制饼的特殊过程。北方寒冷，多火炕，用火烤饼方便，那饼叫烧饼。烧饼传到上海，人们看到这

茄饼

黄顺福

秋天到了，茄子成熟，奶奶就做有馅的面饼给我吃。她将茄子切成丝，揉捏去水，加调料拌和，把面糊倒进锅里，舀一勺茄丝，上面再加一勺面糊。裹着茄丝馅的面饼既可作主食，又

易的一段路程啊！

信中还写道：难以保证每个南瓜都个头均匀，没有一点瑕疵……那情景，如同集市上守着摊位的老农，用无奈的眼光看着顾客在自己的菜筐里翻来覆去地拣选着农产品，以求尽早把它变成现金、欢欢喜喜收摊回家。农民是靠天吃饭的，当过农民的我，深知农民兄弟的不易。

信中最后写：如对南瓜有不满意之处，希望大家多多包容，可能你的一个小小差评，就会让全村人的销路更窄。一辈子脸朝黄土背朝天的农民是多么希望自己种出来的农产品能有个好销路，得到广大城里人的欢迎啊。可是遇到不尽如人意的东西能得到别人的理解、宽容吗？“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦”。我们城里的人应该有这种大气，尊重农民兄弟辛勤劳动的成果，帮助农民朋友畅销他们的丰收果实，给贫困农户在早日脱贫奔小康的大道上尽一点微薄之力。

《万象》第二年第六期，主编陈蝶衣在《编辑室》(类似编后余谭之类)中介绍孙了红所著《三十三号屋》本期业已结束，下期起决定继续刊载《侠盗鲁平奇案之五：一〇二》，并略记此案梗概，内容紧张刺激，情节波谲云诡。然后话锋一转，竟向读者发出求助：“孙了红先生因患咯血症，已由鄙人送之人广慈医院治疗，除第一个月医药费，由鄙人负担外，以后苦无所出，甚望爱好了红先生作品的读者们能酌量捐助，则以后了红先生或犹能继续写作。”此后多期《万象》“编辑室”，除了报告病情，还陆续列出捐助钱物的读者名单，但见男女老少，各尽绵力。转至次年 8 月，孙了红病情略有好转，便由柯灵任主编的《万象》第二年第二期，刊出《病后随笔·生活在同情中》一文，声情并茂地写道：“以前我做梦也未曾想到，像我这样一个卑微不足齿数的人物，会有那么多的朋友，对我如是关怀。”并点名感谢陈蝶衣、徐慧棠及平襟亚的侄子威廉，其中“进医院的一切应有的手续，都由慧棠负责代办。……在我入院之前，他为催促我，每天奔波一次。在我入院之后，他为探望我，又每天奔波一次。计算在我病中，他为我而奔波的路，已足够作一次由上海到北平的长途步行而有余。”又说徐慧棠“虽顶着‘大学生’的吓人的头衔，事实上，他还是天真跳跟玉雪可爱的孩子。我每次在看到他的顽皮活泼的

然后用小铲刀用力搗面团，使面团扁而薄。这就叫搗饼啊！

有一次，奶奶不在家，我决定改革奶奶的操作法做搗饼。我将面团压得薄薄的，放进锅里，煮熟，拿出一看，饼都裂开吐着糖液，似乎张着嘴在对我嘲笑。原来那时市面上没有糯米粉卖，家里都是一般面粉，冷水调的面粉一压极易破碎。我才知道，面粉加热才产生黏性，在热锅里搗薄面团是必要工序。搗饼的名称原来来自于制饼的特殊过程。北方寒冷，多火炕，用火烤饼方便，那饼叫烧饼。烧饼传到上海，人们看到这

然后用小铲刀用力搗面团，使面团扁而薄。这就叫搗饼啊！

有一次，奶奶不在家，我决定改革奶奶的操作法做搗饼。我将面团压得薄薄的，放进锅里，煮熟，拿出一看，饼都裂开吐着糖液，似乎张着嘴在对我嘲笑。原来那时市面上没有糯米粉卖，家里都是一般面粉，冷水调的面粉一压极易破碎。我才知道，面粉加热才产生黏性，在热锅里搗薄面团是必要工序。搗饼的名称原来来自于制饼的特殊过程。北方寒冷，多火炕，用火烤饼方便，那饼叫烧饼。烧饼传到上海，人们看到这

然后用小铲刀用力搗面团，使面团扁而薄。这就叫搗饼啊！

有一次，奶奶不在家，我决定改革奶奶的操作法做搗饼。我将面团压得薄薄的，放进锅里，煮熟，拿出一看，饼都裂开吐着糖液，似乎张着嘴在对我嘲笑。原来那时市面上没有糯米粉卖，家里都是一般面粉，冷水调的面粉一压极易破碎。我才知道，面粉加热才产生黏性，在热锅里搗薄面团是必要工序。搗饼的名称原来来自于制饼的特殊过程。北方寒冷，多火炕，用火烤饼方便，那饼叫烧饼。烧饼传到上海，人们看到这

然后用小铲刀用力搗面团，使面团扁而薄。这就叫搗饼啊！

有一次，奶奶不在家，我决定改革奶奶的操作法做搗饼。我将面团压得薄薄的，放进锅里，煮熟，拿出一看，饼都裂开吐着糖液，似乎张着嘴在对我嘲笑。原来那时市面上没有糯米粉卖，家里都是一般面粉，冷水调的面粉一压极易破碎。我才知道，面粉加热才产生黏性，在热锅里搗薄面团是必要工序。搗饼的名称原来来自于制饼的特殊过程。北方寒冷，多火炕，用火烤饼方便，那饼叫烧饼。烧饼传到上海，人们看到这

七夕会

璇、黎丽丽等

去海滨浴场戏水，必定要买回几大包品茗。其实，高桥松饼和苏式月饼做法相同，吃口一样，但是，上海人偏不叫它苏式月饼，却根据其特点另起名叫“高桥松饼”，成为当地有名特产。原来上海人起名没有一定之规，似乎含有“拿来主义”的意味。

奶奶已经故世多年，每当秋天啖茄饼，奶奶做茄饼的那些快乐日子总萦绕心头。真是“今朝啖饼味何如？”齿颊留香满心湖！