

■朱少伟

宋庆龄在五卅运动中倡办《民族日报》

1925年5月30日上午，为了抗议上海日商内外棉纱厂资本家枪杀顾正红，要求释放因声援工人罢工而被捕的学生，反抗上海租界当局的压迫，3000余名学生和部分工人到公共租界各马路进行演讲宣传。于是，租界巡捕疯狂出动，仅南京路（今南京东路）老闸捕房就拘捕了百余人。下午近4时，老闸捕房门前聚集愤怒的群众上万人，大家高呼反帝口号；英国捕头竟下令向手无寸铁的群众开枪，酿成震惊中外的五卅惨案。在中国共产党领导下，波澜壮阔的五卅运动于申城爆发，并迅速席卷全国。此时，宋庆龄住在上海莫利爱路29号（今香山路7号上海孙中山故居），仍为孙中山病逝而沉浸于悲痛中，但她坚毅地在接受记者采访中高度评价党领导的五卅运动；鉴于各报屈从上海租界当局的淫威，对令人发指的五卅惨案仅发短消息，淡然无所表示，她考虑办报进行反帝爱国宣传。

6月5日，宋庆龄出席上海各界妇女联合会成立大会，鼓励妇女投入五卅运动；6月7日，她致函杨杏佛，内附两件英文稿（杨杏佛之子杨小佛的《宋庆龄与杨杏佛的友谊》提及：“随附此信的两件英文稿”为“上海学生联合会为抗议英捕房罪行致合众社电稿”和“孙夫人接受采访时的谈话稿”），信中说：“附上我的草稿，请你和许谦伦先生一起看一遍。删去不必要的句子”，“我想路透社乐意为我们发此电报”。

6月9日，上海《民国日报》发表《孙中山夫人之谈话》，记者的按语谓“前因事得见孙中山夫人宋女士，叩以对‘五卅’惨案之意见，孙夫人对此事极为愤慨”。宋庆龄在谈话中表示：“此次惨剧，简而言之，实为英日强权对于中国革命精神之压迫，中国人民能一致起而反抗英捕房之暴行，在上海此实为第一次”，也是“一大觉悟，关系国家与民族至大”；她明确指出：“此次奋斗，不可专赖一界或一阶级，如商界政界之类，而当合工商学各界之全力应付之”。

同日，宋庆龄还与于右任等发起组织五卅事件失业工人救济会；6月18日至8月30日，该会在上海《民国日报》公布21次“募捐进支表”，其中“孙夫人经手募”的多达14次。

6月10日，宋庆龄委托杨杏佛创办的《民族日报》在上海问世，报头“民族”两

字为孙中山手迹，其发刊词直截了当地说：“民族日报，何为而作也？将以唤醒中国民族之自觉也”“然一民族之存亡惟在民族本身之自决”“同人惧吾民族之善忘易睡也，因发刊斯报”。该报标明“民族日报社主编”和“通讯处及发行所上海宝山路天吉里三十五号”，报社设于上海环龙路44号国民党上海执行部（今南昌路180号）；杨杏佛担任主任编辑（集编排、校于一身，并逐日为该报写社论），高尔松（中共党员）担任编辑，恽代英曾为之撰稿。

当天，宋庆龄应上海大同大学（旧址位于今上海南京路353号，现为上海市大同中学）学生会之邀请，前往该校作题为《近年之外交史》长篇演讲，使广大学生了解世界大势和各国对华政策，以及关于五卅惨案之社会、经济、外交等问题。

6月18日，宋庆龄在《民族日报》发表社论《孙中山先生与“五卅”后之民族独立运动》（署名“宋琼英”），其中说：“此次被惨杀之市民每一死者已引起千万人之抗议与呼吁”“英国远东政策日趋于侵略压迫之途，实为中国独立之最大障碍”“吾人固欲为自有土地之主

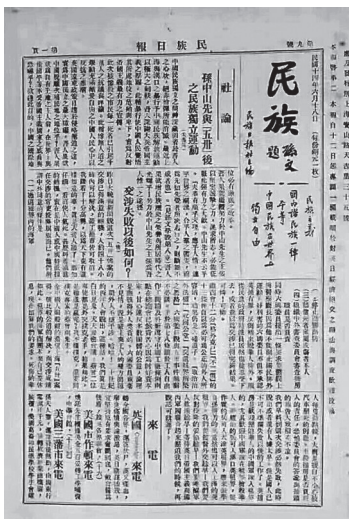
人翁，在世界上与他国平等不受帝国主义国家之威胁与恐吓乎？欲达此目的，中国之国际地位必有彻底之改革”“吾人果能继续努力于孙中山先生之主张以坚定诚挚之力，进求所志，必能征服此强有力之大敌”。

6月21日，宋庆龄在《民族日报》特刊“孙中山先生与英帝国主义专号”发表《力争英帝国主义掌握中广州之余之孙中山先生》；7月2日，该文稍作修改又发表于广州《民国日报》，其中说：“孙中山先生始终认帝国主义为中国民族独立之大敌，而英人侵略中国之在大本营实为海关”“孙先生于民国十二年（按：1923年）十二月在广州力争两广关余”“欲以独立反抗，唤起民族之自决与世界之公道”“先生在广州一隅，仅凭公理民气与列强之武力相周旋”；在记述和赞扬孙中山对帝国主义坚持斗争之大无畏精神的同时，号召人们“毅然挺身以战强权，志先生之志，行先生之行”。

宋庆龄对《民族日报》很重视，热忱指导办报，既为之写社论，也为之写文章；每天阅毕的报纸，她都予以保存。高尔松认真完成编辑任务，又在该报发表



左：1925年春宋庆龄在上海



右：《民族日报》第九号

多篇反帝国主义的文章，宋庆龄看了颇为赞赏，曾把一张孙中山的照片送给他，并亲笔签名，供作纪念。

在宋庆龄的有力支持下，杨杏佛呕心沥血地工作，《民族日报》“专讨论‘五卅’事件，同时根据孙中山先生民族主义提倡中华民族精神”，在民众中声望日增。这引起国内外反动势力的仇视，仅出版16天便被迫停刊。杨杏佛在《告别辞》中写道：“方期继续努力与国人共患难，而环境所迫，竟使我生于忧患之民族日报，不得不向读者为暂时之告别”“一息尚存，终当与国人别谋相见，共济时艰”。

6月30日，宋庆龄带病由上海抵达北京，出席北京各界声援上海五卅斗争、反对英日帝国主义惨杀同胞的雪耻大会，会议号召人们“努力奋起”。

五卅运动对于中华民族的发展和国民革命运动的发展起了巨大推动作用，标志着大革命高潮的到来。宋庆龄凭借自己的特殊身份，为推动这场反帝爱国运动的深入发展做了卓有成效的工作。宋庆龄于1958年发表《永远和党在一起》的重要讲话，而她早在五卅运动中就已充分表现出与党同向同行的鲜明政治态度。



鹤鸣槎溪
HE MING CHA XI
风轻云淡银翔湖
肖宇 摄

■刘淑斌

颂党赋

夫党旗猎猎，党徽煌煌。形影铁骨，耀耀辉光。旷世红船，凝华夏之浩气；千秋勋业，奋复兴之龙骧。唤醒工农，弘燃星火；高擎赤帜，恪启盛章。于是驱外寇，护家邦。谋真理，建政纲。心存火炬，力克敌强。淬精髓于碧血，展卓越于八荒。驾之夺目红云而灿灿，聚之贤哲志士而泱泱。天安门礼炮赫赫，新中国气宇轩昂也。

伟哉中国共产党！锤镰映日，叱咤烁烁之风云；春笋拔尖，重开欣欣之闾壤。两肩挺起，绘民族追梦之版图；几度搏拼，标改革创新之金榜。凌霄探秘，触眸眸之星；水府巡迥，迷莹莹之状。苦处难处，党员争先；无畏无私，党性闪亮。耸口碑于天地之巍巍，彰信念于九州之朗朗。圆梦之时，全球慕仰。赋之柱立中流兮，颂之大国大党也。

■李元发

晨曦微露时，我们南翔骑行队和上海市的骑友共二十辆单车碾碎露珠，在昆山湿地的薄雾中划开一道翠绿。这片湿地恰似城市不经意遗落的翡翠纽扣，在“钢筋水泥森林”喧嚣城市的衣襟上兀自生辉。

在昆山夏驾河湿地，水面初醒时，薄雾浮在水面上，将芦苇染成半透明的青纱。白鹭单腿独立，在浅滩上投下修长的影子，倒有几分水墨画的意境。木板栈道蜿蜒其间，被露水浸得发亮，踩上去便发出轻微的吱呀声。柳枝垂钓，钓起满池碎金，惊得游鱼啄碎了云的倒影。骑友们悠闲慢步，惊起几只鸥鹭，扑棱棱地飞向远处。

正午时分，大家每人带一个菜，在草坪上摆起了“百家宴”，菜品汇集了东北、四川、安徽、湖北等各种酸、甜、辣风味，当然还少不了上海本帮风味。糖醋排骨甜得蜜蜂直打转，祖传秘制的鸡鸭，酱牛肉，酱油肉，炸得金黄的花生米，还有汉堡、杨梅、自制的日式饭团……等等好吃得不得了，大家吃得津津有味。

午餐之后，我们在树林里系上五颜六色的吊床，惬意地闭目小憩，真是：微风彩床轻轻摇，一枕清风入梦遥。花影婆娑蝉语细，闲云与我共逍遥。

黄昏，夕阳给湿地芦苇丛镀上金边。晚风掠过时，整片湿地便翻涌起金色的波浪。蛙声忽远忽近，应和着归鸟的啼鸣。站在水畔，听着水流轻吻岸边的絮语，看着波纹里缓缓流淌的时光。这湿地空气真好，我们贪婪地呼吸，仿佛真的能涤荡胸中的尘垢。

当南翔骑友们伴着清风骑上单车离开，夏驾河湿地又恢复了缄默，静静的等待着下一拨游客，像一轴未干的水墨，静静晕染着自己的天光云影。

夏驾河湿地骑行记

南翔骑友

南翔人的酱瓜

■王平

一小块酱瓜能下两碗粥，能下一碗淘茶饭（冷开水泡冷饭）。这是早些年我们南翔这一代不少农民的记忆。那时南翔乡下农户家家都有一口陶制的酱缸，内壁釉质光亮，外壁粗糙，圆口上大下小呈喇叭状，三十公分高，能容纳十斤左右酱料。

村上的妇女个个都是制作酱瓜的高手。制作酱瓜最重要的是制酱坯，制酱坯的时间也相当有讲究，必须在大梅时节。这时小麦已收割归仓，每家都有新轧的面粉。将面粉与蚕豆瓣掺和一定量的水一起搅拌，反复捏搓成团后，制成一片片塌饼，放进锅里煮熟，取出晾干，待凉透后切成像乳腐一样的小块放在竹匾里，搁在阴凉处。接下来就是耐心等待，一定要等塌饼块全部霉透才可以下缸，心急不得。最好是在出梅后下缸。下了缸的酱料在烈日暴晒下，慢慢地由黄转红，由稀变稠，当能闻到酱

香味时，就可以下瓜条了。瓜条用的是南翔人自种的生瓜，这种瓜长条型，青白色，大的直径像大人的手臂那么粗；还有一种生瓜，皮花色如蟒纹，躺在瓜秧里，粗看会让人吓了一跳，我们本地人都叫它蛇瓜。这瓜的优点是做成的酱瓜特别脆嫩。

瓜条进缸前有一道必要的工序，就是把摘来的瓜条先清洗干净后开膛破肚分两片，挖去瓜籽，再用盐暴腌，待瓜条渗出了多余的水分发软了，就可以码进酱缸里。瓜条在酱和阳光的相互交融催化中，约过一周时间就可以吃了。但有的农户会让酱瓜在缸里再泡上一段时间，泡出黄褐色的光泽，泡出酱香，也泡出饱含乳酸、氨基酸的鲜味。酱香的鲜甜是家乡

自制酱瓜的灵魂。酱瓜从酱缸中提起，用筷子将酱瓜身上的酱料轻轻刮去，有红木般的古朴韵味，又有温润厚重的模样。

酱瓜缸最怕落雨。俗话说，六月里的天孩儿的脸。落起雨来没前奏，说落就落，让人猝不及防。来不及盖缸盖头，雨落进了缸里，酱就容易变质，就算放到锅里煮一下，也会失去原有的味道；后果严重的一缸酱就彻底坏掉了。有聪明的农民花钱买来玻璃片盖在酱缸上，既不影响太阳晒，又能防雨防灰尘，这样就可以高枕无忧在田间劳作了。

那时农民的钱包都是瘪的。节俭的母亲把新制成的酱瓜条切成小块，装进罐里、瓶里，上面撒点白糖

密封保存。这样一整年我们都有酱瓜吃。到了秋天毛豆上市，母亲从罐中箝出几块酱瓜，切碎与毛豆子同炒，酱香盈满锅盆，顾不得烫嘴下筷就吃。酱瓜炒毛豆子，咸香鲜甜，既下粥又下饭，还是父亲很好的下酒菜。一缸酱受日月的浸润，剩到最后的一定是精华。浓郁喷香的老酱在我们乡人的眼里是个宝。做成炒酱，比现在市面上卖的甜面酱勿晓得要好吃多少倍。村民喜欢拿炒酱涂在本地人俗称叫做“硬钢板”的饼面上，狠咬一口，饼香酱香满口鲜香。

就是这一年一缸酱成就的几罐几瓶的酱瓜，支撑着心怀期望的村民捱过了寒冬，捱过了苦难的岁月，迎来了好日子。现在本地乡人基本都不再制作酱瓜。想吃酱瓜到超市随时就能买到。当然味道肯定比不上以前家里自制的，因为那自制的酱瓜里有妈妈的味道。