

风雨中的“中国红”

文 吴彧杰(上海市兴陇中学)

细碎的阳光穿过柳树的枝条,跃进静谧的心愿,氤氲起一朵朵“浅绛”。

疫情,是那么的意外,又是那么的突然,顷刻间席卷了世界,无情地打破了人们平静的生活,给世界平添了无尽的烦恼。

为什么?为什么这疫情还在持续,阻隔着时代的发展?还消磨着我们的意志,摧残着我们的身心。

“孩子……”身后传来了一个无比温柔的声音,“你看妈妈买了什么。”我轻轻地走进阳台,挂在阳台外的小花坛里静静地躺着一盆“醉红”的花卉。“这不是一品红吗?”“是呀,你知道它在风雨中是什么样子吗?”妈妈走到我的身旁,推开了我的心窗。

几天后,一场大雨如期而至,我悄悄地来到了阳台,在这漫天的雨中,阳台的外挂花坛里那盆一品红,像一团生命之火在雨中绽放。它并

没有被浇灭,也没有被吹毁,它依然燃烧着顽强的生命。

“你知道它的花瓣为什么不落吗?”不知不觉中妈妈已经站在了我的身后。“没有花,只有叶。”我喃喃细语。它没有花,却渴望开花,这种执念把叶子变成了花。是啊,它想开花,却永远开不了花,这是自然的法则。但这样的结局她并不服从,坚持抗争,于是将叶子变成了花。哪怕是叶子开成了花,那也是一种愿望,一种生生不息的执着。

大雨过后,这簇一品红挺过了狂风肆虐,挨过了骤雨摧残,在其它的“娇贵”凋零时,她仍然冒着那团生命的火焰。曾经的我也许经不起狂风、经不起暴雨,可是一品红却能让自己的生命如此绽放,如此夺目。现在的这场疫情就似一场疾风骤雨,只有努力,只有坚持,只有生生不息的力量,才能让我们抵御侵蚀,让我们再一次展翅腾飞。

这次疫情终将是时代中一位匆匆的过客。只要坚持,就算是大雨滂

沱,狂风如注也要坚持。因为在我们的身边还有“舍身忘我、无私无畏”的钟南山爷爷;“心底无私天地宽,每天只睡三小时”的李兰娟奶奶;“知世故而不世故,善自嘲而不嘲人”的张文宏叔叔。我相信风雨过后总会出现彩虹,风雨过后的阳光将更加明媚,让我们坚持抗争,全身心的努力战斗,把美好定格在旖旎的青春里,让最迷人的“中国红”在世界的盛园中绽放。

绘画天地



作者/李忻昱(曹杨新村第六小学)



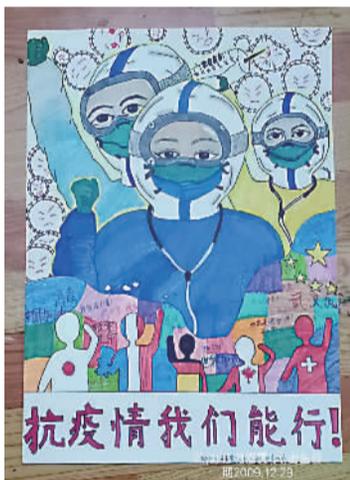
作者/陈以文(曹杨新村第六小学)



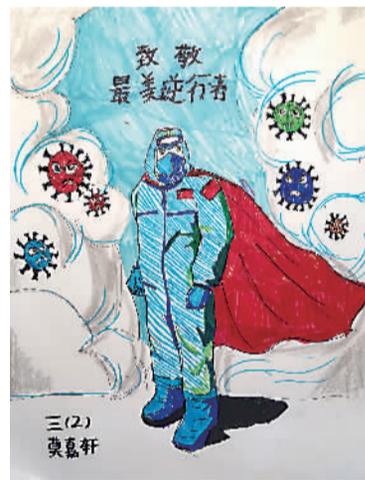
作者/陈安仪(曹杨新村第六小学)



作者/刘浩葳(曹杨新村第六小学)



作者/肖嘉雯(曹杨新村第六小学)



作者/莫嘉轩(曹杨新村第六小学)

副刊征稿启事

我们想要找到举起相机记录身边美景、拍下精彩瞬间的你,我们想要找到提起笔杆写下身边趣事、记录生活感悟的你,我们更想找到泼墨挥毫、妙笔生辉、丹青妙手的你。

如果你在摄影、写作、书法、绘画等方面有兴趣,欢迎投稿。书面稿请寄:龙华路1887号3楼曹杨社区晨报;电子稿:caoyang_home@126.com—经录用,我们将为您准备一份小小的纪念品,领取方式将通过邮箱、电话统一通知。

【周到】

原铁路市场京帮脆皮烤鸭店搬哪去了? 终于找到了!

文 曹格格

曹杨铁路农贸市场关闭后,很多老顾客最关心的便是一些老店的去处问题。前不久,一条有关原铁路市场胖子爆鱼店的推送,引发了大家广泛的关注和讨论。

这两天,曹格格又有了新发现,找到了一家“老字号”美食:京帮脆皮烤鸭店。为什么说这是一家“老字号”呢?原来从铁路农贸市场成立,京帮脆皮烤鸭店就一直在,直到市场关闭,店主罗以胜才将店搬到桂巷菜场的步行街上。

热卖 20 多年 因为口味一直在线

上午 10 点多,曹格格来到烤鸭店新址(桂巷路 77 号),看到不少顾客刚从菜场买菜出来的,经过这里,又进店买了半只烤鸭。

“你们搬到这啦?可算找到了,我还一直担心你们不在这附近干了。”家住曹杨五村的张大姐是烤鸭店的老顾客,她欣喜地说道,这么多年一直吃他们家烤鸭,价格实惠,味道还正宗。

叫京帮脆皮烤鸭店是因为老板是北京人嘛?“我有个朋友之前



直在北京烤鸭店当厨师,自己这门手艺就是从他那学来的,所以才起这个店名的。”谈到烤鸭,罗以胜一下子打开了话匣,“起初,在铁路市场开烤鸭店的有好几家,但最后坚持下来的就只有我一家。”

“因为我坚信做餐饮,要想做好,一定要保证口味。”罗以胜介绍,这么多年来,他一直选用品质较好的青浦大盈鸭制作店里招牌脆皮烤鸭,并坚持用传统果木炭火炉烤。这样烤出来的烤鸭外皮酥脆,鸭肉肥而不腻,嫩而多汁,肉香中还藏着一丝果香,非常美味。

脆皮烤鸭的独特美一半在烤制,另一半在吃法,店内的招牌脆皮烤鸭一共有两种吃法,一是切片,配大葱丝、卷饼和甜面酱;二是切块蘸酱吃。



值得一提的是,为保证口感,就连这两种酱料都是老板每天现熬的。这样精心制作的招牌脆皮烤鸭味道鲜美,价格却非常实惠,一斤只要 25.8 元,而且新店开业还有全场 8.8 折的优惠,所以买一整只烤鸭,大概 60 元左右。

另外,店里还有一款价格更便宜的老北京啤酒脆皮烤鸭,除了鸭的品种不同外,其他制作过程、酱料等,与招牌脆皮烤鸭都是一样的。

转型升级 传统烤鸭店谋求新发展

据罗以胜介绍,搬到新地方后,店面比之前在铁路市场大了许多,但客流量却赶不上原来。为吸引更多新老顾客,他在做好烤鸭的基础



上,又增加了二十几种熟食菜品。

“非常方便,跑一家就能买到自己想吃的东西。”一位顾客在店里买了半只烤鸭又顺便买了一些凉菜(部分菜品根据季节变化调整)。

“在铁路农贸市场待了 20 多年,靠着卖烤鸭,我在上海安了家,供孩子上了学。”罗以胜感叹,市场关了,但他对这片土地的感情还在,他现在唯一能做的就是将店一直开下去,继续为附近的居民服务,为大家留住熟悉的味道。

京帮脆皮烤鸭

地址:桂巷路 77 号
营业时间:上午 7:00——
下午 6:00(中午不休息)

周到

曹杨路



曹杨路周到是新闻晨报上海社区新媒体平台,覆盖曹杨、真如、万里等地区,向您提供权威的政策咨询、邻里信息、好玩好吃、亲子教育等周到服务。

想看如上内容,扫一扫二维码,关注“曹杨路周到”。欢迎新闻爆料和各类投稿。

联系方式:
caoyang_home@126.com
或“曹杨路周到”微信公众号