

【新村记事】

徜徉棠浦路,回忆“老地方”

文 啦啦嘿

上世纪50至70年代,我生活在曹杨一村,时至今日对一些“老地方”仍记忆犹新。

曹杨一村棠浦路,西起兰溪路,东至梅岭北路,但在我生活的那个年代,棠浦路的东头只到曹杨新村第一小学门口,再往东被浜浜拦截,道路并未打通向前延伸。

1952年6月29日,上海市人民政府在曹杨一村举行竣工庆祝大会暨入住仪式,11点开始,迁入的劳模和先进工作者进入曹杨新村。我曾就入住仪式照片请教曹杨新村村史馆工作人员,具体拍摄地点在哪里?答

复棠浦路。仔细观察——有点儿像!

经蔡玉英等不少老同学提示,那口圆钟后来在曹杨商店前63路公交车站旁,儿时我也见过,老照片里那时还没铺兰溪路,左侧还没建曹杨新村文化馆,稍远处是曹杨一村二工区,右侧是三工区,摄影者是在如今的兰溪路对着棠浦路由西向东拍摄。

棠浦路花溪路口西北的曹杨一村二工区第一排与第二排房之间有个小三角空地,1952年刚建成曹杨一村时,为方便新迁入的居民通邮,在邮局未建成前,这里临时建了一个简易邮亭。现在这里建了一处邮票外框老物件的雕塑。

棠浦路本是一条比较安静的小路,在改革开放最初几年,棠浦路西头至花溪路那一段曾火过一把。那里成了曹杨一村集贸市场,两边小商铺鳞次栉比把不宽敞的小路挤得水泄不通,就连红桥桥东都开起了小餐馆等店。

上世纪五六十年代,棠浦路的红桥东北是民办小学,校舍一字排开一直延伸到曹杨新村第一小学小花园,校舍五花八门,多为建曹杨一村前遗留未拆的当地农舍,有十分简陋的竹棚,有农村的黑瓦堂屋,也有水泥小平房。上世纪60年代末、70年代初,那片黑瓦堂屋被白色围墙挡了起来。

民办小学自1958年开办,在此之前,成为曹杨新村新居民参加文化扫盲的学习场所(有的在家中扫盲)。我的邻居、大方包头同学的哥哥龙根可能是民办小学第一届学生,我在上小学前曾与小伙伴趴在窗口看龙根他们上课。

民办小学上学条件同相邻公办的曹杨新村第一小学相比差距较大,上体育课,就到棠浦路南边曹杨一村一工区空地,空地边上搭了个小茅草屋方便师生如厕,那可真是“茅房”噢。1961年秋我本应报名入学,因当年我们那片居住区域分到民办小学,在孙菊英老师暗示下,我推迟一年才上了曹村一小。如今,红桥东北建了

新建筑,东南空地建成健身苑,丝毫不见往日民办小学痕迹。

曹杨新村“老地方”还有很多,有的早已消失,如曹新浴室、红旗食堂、老虎灶、曹杨新村第三小学等,有的名称未改却搬离原址,如上海市实验幼儿园由棠浦路搬往枣阳路、曹杨新村第三幼儿园由梅川路迁往梅岭北路等等。以后有机会,咱们再聊。曹杨商店完成了它的历史使命。虽然曹杨商场与1990年改建的曹杨商城在规模、商品、业绩、现代化程度远超过去的曹杨新村商店,但就曹杨新村老居民的感情而言更留恋曹杨新村商店,毕竟与曹杨新村商店相伴相随了近30年。



简易邮亭



邮票外框老物件的雕塑



红桥



曹杨一村集贸市场

【周到】

一天卖出 7000 个原铁路市场馒头店找到啦!

文 曹格格

曹杨铁路农贸市场关闭后,最让人恋恋不忘的是市场里的特色美食。好在,不少商户选择坚守,在附近选址重新营业,为大家留住了这些熟悉的味道。

最近,曹格格有了新发现,找到了一家特色小店:清真放心馒头店。这家老板开店十年,始终坚持老面发酵,这种方法做出来的馒头香软有弹性,广受附近居民的欢迎。

高峰期一天卖出 7000 个馒头

馒头店老板李明和爱人白群星都是回族人,饮食以面食为主,小时候家里长辈经常做馒头,长期耳濡目染,两人自然而然就学会这门手艺,结婚以后,夫妻俩先在老家开了一家馒头店谋生,但小地方客流量少,馒头店只能勉强维持一家人的生计。

10年前,夫妇俩怀揣创业梦想,一起从老家来到上海,在曹杨铁路农贸市场开了家馒头店。

生意刚起步时很难,李明几乎每天都是凌晨2点钟起床,从选面到揉面,从发酵到上屉,最后再一次次分批把出笼后的馒头搬出来销售。一天下来,等最忙碌的时段过去时,基本已到了午饭时间。



为了在客户中赢得良好口碑,李明开店之后,始终坚持在保证馒头口味、质量的前提下,做好诚信经营和周到服务。渐渐地,馒头店的品牌越来越响,回头客越来越多,就连姐姐也因店里人手不足加入了他的馒头店。原先在曹杨铁路农贸市场经营时,高峰期一天能卖出7000多个馒头。

“这么多年下来,对我们来说许多老顾客不但是客户,更是朋友。”李明感慨地说道,得知市场要拆,老顾客们纷纷询问他们下一步计划,希望他们能继续留在曹杨,他们也想继续为大家服务,所以毫不犹豫在附近选址重新营业。

始终坚持老面发酵工艺保证品质

在馒头店新址,曹格格看到前来消费的顾客络绎不绝。“你们家之前在铁路市场吧,现在搬到这啦?总算让我找到了!”家住曹杨五村的居民李先生欣喜地说道,这么多年一直吃他们家馒头,不仅价格实惠,而且还是老面发酵,满满小时候的味道。

“老面发酵法是很古老的方法,在前一天做面食时留一块发好的面团,任其发酵。第二天把这块面团放到新材料里一起揉,就可以发酵了。”李明介绍,这种方法做出来的馒头口感劲道,细嚼之后微微甘甜,口感会比发酵粉要好。

“用老面发酵,制作比较困难,要加碱水中中和酸度,碱水的分量要看老面的酸度和分量,全凭经验,很难掌握。”李明表示,虽然麻烦一点,但是为了保证品质,他始终坚持老面发酵,也正因为这份坚持才能留住这么多老顾客。

李明告诉曹格格,现在搬到新址,客流量不如以前,但是好在有许多老顾客支持,一天也能卖出4000个馒头,为了回馈新老顾客,店里还推出了优惠活动。

清真放心馒头店

地址:桂巷路49号

营业时间:上午6:00——下午7:00(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

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;电子版:caoyang_home@126.com 一经录用,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。

纠错有奖

欢迎大家来做“啄木鸟”

如果您在阅读本月《社区晨报》时发现任何差错,可关注微信公众号“上海社区发布”并于后台留言,将您发现的问题发送给我们(注明报纸名称、所在版面、文章名称、差错细节,本期截止日期为11月1日)。本月纠错质量最高的一位读者,将成为最佳“啄木鸟”,并获得100元的现金奖励;本月纠错质量相对较高的另外十位读者,则将成为优秀“啄木鸟”,并各获得纪念品一份。

2020年9月优秀“啄木鸟”:吴毓、张德胜、李群、陆晓地、唐金虎、王亦轩、吴兢、林锋、万雯焜、赵水生



2020年9月最佳“啄木鸟”:曹西虹