

【新村记事】

曹杨四村的砖窑

文 雪晴 图 哈啦哨

其实在上海,直到1980年代以前,市区的部分边缘之地是有窑的。远的不说,我从小生长的曹杨新村一带,四村就有一座;再往西北走,接近嘉定县一号桥等地方也有一座。那么,在上海这样的大都市市区里,怎么会有窑的呢?我们把镜头切回到1970年代的上海,各个里弄里都忙着挖战备井。哪一年,记不准确了,为

了提防可能到来的战争,全民动员起来,备战备荒为人民,机关单位、商场、影院、学校、医院等等,工农商学兵齐上阵,夜以继日开挖防空洞。

如此大规模的历史性举动,当然需要足够的人力,于是家家户户领了政治任务:做战备砖。怎么做呢?几户人家合一个铁坯子,到指定地点运回养熟了的黄土,在居民楼前,用战备井的水和了黄土,搅匀,做成砖坯,码好,晒干,然后用人力

车推到窑里去烧制。

市区边缘的窑究竟是什么年代建的,不得而知,但是保留着,估计主要是因为那时的楼房都是砖房,而战备砖的隆重推出,更是凸现了这些窑“古为今用”的再生价值。

窑,都是土建的,内里是砖砌就的。窑的外边照例也是晾砖的空场。一排排晾砖的空场,因为具有造型感,便于隐蔽,也便于从砖缝里看人,所以每每成了孩子们捉迷藏的理想

地。有一种游戏老在这里玩,叫“开火”,就是分成两拨,互相用小石子和土块隔着十来米的距离攻击对方,如果哪拨占得先机,利用团体优势发动猛烈快攻一举攻克对方领地,自然就是得胜方。我不知道这种游戏在北方是否也有,是否也叫开火?

这样的快攻一旦发动起来,因为是很准了时机密集弹药开火的,所以很难阻挡,进攻方往往有自发的司号员,“敌军”多半闻风丧胆。

少年的记忆中,这是名副其实“难忘的战斗”。

如今回上海探亲时,在曹杨新村溜达,走到四村那边,总会下意识地抬头,恍然还能看到老窑那粗黑的浓烟,一缕缕地散淡在红太阳照耀的天边。但是的确不记得是否也有窑号子了,毕竟久了。



砖窑



当年宣传画



“开火”游戏漫画



曹杨一村的战备井

书法

作者 谢树生 (常高公寓)



【周到】

吃小笼包何必去南翔,杏山路这家店给你冬日的温暖



寒冷的冬季,让走在外面的人“抖抖豁豁”。来上一碗冒着热气的汤汤水水,瞬间就能热起来。在杏山路上这家店,每天都热气腾腾,最适合驱寒。

据了解,这家店在曹杨已经开了近30年,店主也已经传给了下一代,但味道始终不变,每逢饭点,店内总是人气满满。

走进店内,先到左手边的收银台点单,然后再去右边窗口取餐。菜单有点单一,总共四类:小馄饨、小笼包、春卷、炸猪排。不过价格却是很亲民。

曹格格要了一碗小馄饨+一份小笼。收银阿姨告知小笼包要在外面窗口取。这里保持着传统的小票取餐模式,把小票给窗口的

工作人员后,会给你相应的餐品。

曹格格在这里发现了一个以前常见的调料:鲜辣粉。以前吃油豆腐粉丝汤,总要放上一一些,虽然名字里有辣,但其实一点不辣,只为提鲜。

没等多久,小馄饨和小笼包都好了。找位子坐下,在桌上还能找到上海人吃炸猪排比配的辣酱油,又是一个名字里有辣其实不辣的调料。此外,还有醋和辣椒酱。

小笼包个头不大,但汤汁很多,肉馅加上汤汁有满满一勺,肉馅十分紧实,生姜味有点重,味道甜咸适中,一笼10个性价比不错。小馄饨的汤里加了葱、蛋皮,馄饨皮很滑,馅料的肉没小笼包那么紧实,也没有很重的姜味,猪油是点睛之笔。汤有点淡,可按个人口味添加盐和鲜辣粉。

总体来说这家店味道不错,性价比很高,冬日里来上一碗热气腾腾的小馄饨,立马就感觉活过来了。



上味馆·南翔小笼

地址:杏山路596号

营业时间:7:00—19:00



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2021年3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”,并获得纪念品一份。

2021年1月优秀“啄木鸟”:张德胜、唐金虎、江正勇、赵磊、袁志荣、东山楼湾席(昵称)、雲翰(昵称)、李群、路永敏、陈彭年
2021年1月最佳“啄木鸟”:曹西虹

扫码二群报美评 上海社区发布