

【文曲星】

母亲的“味道”

文 任焮越(岭南路15弄)

夏日菜市场里总是摆着五颜六色的蔬菜,特别诱人,分外好看。我小的时候,蔬菜大棚还是稀罕事,蔬菜都随着季节上市,而夏天是一年中蔬菜最多的一季,绿的鸡毛菜、紫的茄子、黄的土豆、翠的丝瓜等等,让人挑花了眼。

每到这时,母亲每天的菜篮子总是五彩缤纷的,她想尽办法,用这些平常的蔬菜烧出了不一般的菜肴,让我们大饱口福。其中有几道菜是母亲的拿手菜,几十年岁月倏忽而过,留在齿间的鲜美,仍时有回味。

茄子加上咸肉,鲜美的清香中有一股淡淡的咸味,让人过齿不忘。茄子煨咸肉是母亲的创意菜,是从咸肉咸菜烧茄子中演变而来的,当时因咸肉咸菜紧俏,母亲就用咸肉替代。每次餐桌上出现此菜,最后总是连菜带汤被我们“消灭”得精光,而且一大锅饭也被我们吃得“颗粒不剩”,连第二天烧泡饭的“冷饭头”也只好另想办法。“吓”得母亲不敢经常烧这只菜,一是被我们的“吃相”吓坏了,另外家里的肉票也得省着用。

烧茄子煨咸肉先要作些准备,须在隔天把咸肉煮熟,而且煮得不能太酥。取出后放在风中吹凉,然后切成一片片薄片,继续放在阴凉处晾,等到表面有些发硬时,就盛在碗里待用。第二天烧菜时,先把一段段寸把长的茄子放在油锅中翻卷,然后洒上酱油煮一会,待茄子基本熟了后,把咸肉片倒下去,翻炒几下,让咸肉裹上茄子汤水,待收汁后立刻起锅。这个菜的特点是,有嚼劲的咸肉中透着茄子的清香,酥软的茄子里散发着咸肉的香味。这时最好把咸肉与茄子一起放嘴里咀嚼,那美味真是欲罢不能。

夏天熬一大锅大米粥,端上一大盆焦黄焦黄的洋山芋,香喷喷、油滋滋的,不需其它菜,也能让我们吃得个个肚子滚圆。这道菜看似简单,但操作绝对马虎不得,弄得不好,一不小心把洋山芋压碎了,就变成油余土豆泥了。

母亲先要在菜场找到大小适中(比乒乓球略小些)、统一的洋山芋(现在菜场几



图片来源:视觉中国

乎看不到了),买回来洗净后放在锅中煮熟,然后取出沥干,一只只用手稍压扁待用。再把铁锅洗净,以免粘锅,放入少量油后,在锅底铺开,把一只只似饼状的洋山芋放在锅中烙,到两面焦黄时就可取出。等到洋山芋全部烙好,再一齐倒入锅中,放适量的盐,轻轻翻炒几下,撒上一把葱花,就能出锅装盆了。这时洋山芋的香与葱花香混合在一起,简直能馋死人。

一只只肉色的小虾皮,栖在翠玉色的冬瓜片上,这道看似貌不惊人的冬瓜烧虾皮,却让我们百吃不厌,几乎成了我们夏天的家常菜,那鲜而不咸的滋味,至今记忆犹新。母亲说这道菜她是跟外婆学的,原菜谱是干贝烧冬瓜。当时外公开了家海味行,家里海味不断,听说干贝营养丰富,冬瓜又有利湿护肾作用,外婆见外公暑天里为生意忙进忙出,就经常烧这道菜,让



图片来源:视觉中国

自己丈夫清热解暑、补益健身。

等到母亲出嫁后,在自己家里为儿女烧这道菜时,干贝成了“奢侈”品,只能换成小虾皮了。当时冬瓜几分钱一斤,虾皮也很便宜,这又美味、成本又低的菜肴自然成了我家夏日菜单上的“长产品”了。

母亲说烧这道菜没多少讲究,先把切成片的冬瓜放在油锅翻炒,再把洗净的小虾皮放入,等收汁时,撒上些盐就出锅了。但我看母亲把小虾皮洗净后放在黄酒里浸泡、沥干,起锅时手抓一把盐撒入锅中,那一气呵成的动作,是她几十年烧菜中形成的讲究与功力,外人很难学会。我曾经也尝试过烧这道菜,但不是淡而无味,就是咸而不鲜。问母亲烧这道菜有何诀窍,母亲笑道,很简单的,就这样随手烧熟就可以了。

或许,这就是母亲的“味道”。

北斗星

《我爱祖国天安门》

作者:卢沛琪(彭浦五小)



文 程义祥(曲沃路430弄)

新时期抒怀

面对蓝色的大海,
背贴透明的蓝天,
来吧,让我们站在峻岭高山,
迎接新时代的曙光!
来吧,让我们对着天空,
做一次充满激情的呼喊!
从海上发出的呼声,
海浪可以把它传得很宽很远;
从山顶发出的呼声,
行云能够把它传得很高很远。
别了,
那一段滴着血和泪的历史,
来吧,
又一个飘着国歌和希望的明天。
用我们的臂膀撞响“一带一路”的钟声,
用我们的双手托起“强军强国”的朝阳。
啊,明天,
把一腔海阔奔腾的爱,
统统喊出我们的内心,
“我爱你,中国!”
整个大海,整个蓝天,
整个地球,整个宇宙,
都能听见我们的呼喊。
我们已经到达新时代的彼岸,
我们和共和国紧紧相连。
在这片古老的土地上,
我们将创造新时代美好的人间!

文 徐慧璟(三泉路517弄)

书写美丽人生

一头花白的头发、一张洋溢着幸福的笑脸、一身朴素的着装、一声吴侬语软的语调,这就是三泉路517弄社区党员志愿者俞福顺。

熟悉他的人都会亲切地叫一声俞老师,俞老师退休前宝山上海大学附属学校的党支部书记兼校长。拥有书法十级证书的俞老师,从学校退休后,把主要精力放到书画教学上,每天伏案练习书画,自费到老年大学学习书画技法,并把学到的技巧,传授给小区书画班的老年朋友。

每周六上午、周日下午,不论刮风下雨,孩子们会带上笔和纸来到居委练习书法。三年来,在俞老师的传授下,每个孩子都用心去感受、体会书法的魅力。

在这属于园丁的节日里,我们要亲切的问候一声,俞老师,您辛苦了,祝您节日快乐!



纠错有奖
欢迎大家来做
“啄木鸟”



扫描二维码关注
“上海社区发布”

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,截止日期为出报当月底)。每月纠错质量最高的一位读者,将成为本月最佳“啄木鸟”,并获得100元的现金奖励;每月纠错质量相对较高的另外十位读者,则将成为本月优秀“啄木鸟”,并获得最新出版的《咬文嚼字》杂志一本。

2019年7月优秀“啄木鸟”:

沈正、沈庆麟、刘祚德、徐金林、吴建民、陈金生、刘鸿麟、杨光平、朱东、张德胜

2019年7月最佳“啄木鸟”:

严志明

【征稿启事】

如果你热爱写作,不论是天马行空的童话故事,还是光怪陆离的小说,亦是诗歌,散文,体裁不限,请发挥你的脑洞,拿起笔创作吧!

如果你热爱拍摄,拍下了生活中的精彩瞬间、身边的风景、美食……那这里就是你的“秀场”,你的照片有多美,我们就给你多大的舞台。

不管你是居住在彭浦新村,还是工作在彭浦新村,都来向我们投稿吧!稿件内容不限,文章字数请控制在2000字以内,摄影作品请发送原图,并请留下你的联系方式。

【来稿请寄】

徐汇区龙华路1887号3楼
彭浦新村社区晨报收
电子邮箱:
cjl@sqcbmedia.com
邮编:200032
联系电话:021-61155946

