



【居民随笔】

又喜又忧腌制品(老记忆之三十)

脆可口的咸菜,眼前总会浮现母亲腌制咸菜时的情景。那时物资匮乏,家里兄弟姐妹多,腌制食品是为了寒冬腊月时,若蔬菜淡季价格上涨,且限量供应时,能拾遗补缺。

为了腌制出香喷喷的咸菜,父亲特意去买了一口能腌制60多斤青菜的大缸。在腌制青菜的过程中,母亲首先会将晾蔫的青菜一棵棵铺在缸底,随即在上面撒上粗盐,唤我光着脚在青菜上踩踏均匀,接着,她又再上面铺一层青菜,撒上盐,让我再在新铺的青菜上踩踏。就这样周而复始操作,直至在最上面一层青菜盖满菜叶,压上洗干净的岩石。

腌制一个多星期,缸面上会漂浮一层白色的泡沫。此时,咸菜差不多就腌制完成可以享用了。将腌制好的咸菜洗净切成小块,再放些许“开洋”(干虾仁)水煮,便是一道雅俗喜啖的开胃佳肴。而在平时,清炒咸菜或是买2分辣货洒在咸菜上翻炒,也是一道鲜味的下饭菜。记得儿时顽皮贪吃零嘴,又袋囊空空,我就会从缸里摘几瓣咸菜,打开水龙头冲洗一下,一口口咬着吃,觉得十分解馋开心。

那时,家家户户都腌制咸菜和雪里蕻(雪菜)。冬笋、肉丝炒雪里蕻,雪里蕻大汤黄鱼,咸菜煮开洋,是上海人至今都难于忘却的美味佳肴,而当时,只有在逢年过节,或者客人来家里做客,才会烹饪这三道菜香味俱全的羞馐,小孩也能借光尝鲜解馋。如今,咸菜肉丝浇头面,无疑是面馆的招牌面,食客趋之如鹜。

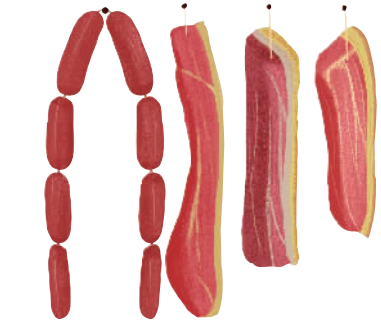
大雪过后,为了开支节流,咸菜

基本上是家里一日三餐的主打菜,吃得肚子里几乎被刮光油水,翘首期盼春节快快到来,能吃到鸡鸭鱼肉,尝一尝母亲腌制的“拿手菜”。腌制鱼肉的工序要比腌制咸菜复杂,但对我母亲来说,是“小菜一碟”。

母亲说:“腊风腌,蓄以御冬。”腊月寒冬,就可腌制鱼肉。只见母亲将买来的新鲜青鱼,用磨锋利的菜刀将青鱼背面剖开,取出内脏,并用干布擦净血污,然后将炒热的食盐、茴香、花椒等均匀涂抹在鱼的身上,放入陶或瓷的器具中,洒些许白酒,每天翻动一次,3天后将鱼挂在阴凉处通风晾至8成干(晒干的咸鱼咬不动),鱼肉松软留香。腌制猪肉方法与腌制青鱼的方法大同小异,而我最喜欢吃母亲腌制的酱油肉。她先是在陶罐里倒入酱油、少许白糖、味精、白酒、姜片、茴香等,然后用筷子搅拌均匀,再将切成条状的猪肉放入陶罐浸没,猪肉浸泡一天后取出,穿线挂在通风处晾干。将酱油肉蒸熟后切片,鲜香味会弥漫整个房间。那时候,我们兄妹每人能分到4、5片酱油肉,我会省下当零食吃,或与同学换取一粒奶油糖,十分开心和自豪的乐趣。

腌制品受大家青睐,有着悠久的历史。新石器时代发明了陶器,公元前掌握了制曲术,加上食盐的应用,腌制食物便应用而生。1971年,湖南长沙马王堆西汉墓中出土的豆豉姜,是中国迄今发现的最早的食物证据,也是世界上贮藏最久的酱菜。现如今,尽管腌制食物被世界卫生组织列为是十大最不健康食品,且发现亚硝

酸是致癌物质后,但腌制品受人追捧的程度并未止步。近日,去金山渔村旅游,沿马路两边摊位摆着腌制的各类咸鱼,钩子上挂着咸鳃,就连古镇的商店主打的也是腌制食物,购买者络绎不绝。我认为,当一种习俗世代传承延续形成,味蕾也就逐渐固定下来,是很难改变的。即使社会飞速发展,物质丰盛了,生活优渥了,而上海人对腌制食品,还是不离不弃,情有独钟,厂商也为了腌制食物的安全,假借科学的检测实验,证明腌制品并非毒蛇猛兽,若在腌制时加入适量姜片,蒜头、芦荟等原料,有可能阻断亚硝酸的产生,且合理、少食腌制膳食,既能满足人们的口腹之欲,又能吃得卫生健康,更能留住儿时的味道,何乐不为。



文 阿 Q

冬至过后即是进九时节,室外树叶几乎凋零,朔风呼啸凛冽。室内穿着羽绒服,贴着暖宝宝,仍然冷得颤栗,一刻也离不开空调和发热电器。是日,我凭窗眺望,太阳渐渐升高,窃喜不已,终于可以出去走走了!

走在路上,我感觉到,年味渐行渐近,不少商家正在筹办跨年迎新促销,售卖的商品琳琅满目,店内人头攒动,不少居民的阳台窗前挂满了晾晒的腌制食品。这不由得让我想起儿时家里腌制咸菜和鸡鸭鱼肉的场景,想起了儿时母亲腌制食品时的一颦一笑。霎时,我感觉我的眼睛酸酸的,眼泪在眼眶里打转。我这一生,就是喜欢吃母亲腌制的咸菜咸鱼酱油肉,那种浸润着母亲慈祥仁爱的味道,让我久久不能忘怀。

俗云:“小雪腌菜,大雪腌肉。”冬季降临,一场小雪,使气候变得干燥,是腌制咸菜的最佳时节。每当品尝香



《香樟树下》 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 华阳社区晨报

电子稿请寄:
zhangyehe@sqcbmedia.com

河内问路记

文 俞鸿虎

今天,我和大家分享一下自己在河内问路的一个故事。记得那时候在河内,我凭着感觉过了马路,自以为已经进入龙编老城厢了。但此时天色阴沉,在国内百试百灵的老经验,即以太阳为标记辅助手表定方向的手段行不通了,马路两边的建筑不高,清一色略带法兰西风格,门面窄得出奇,没什么特点,更谈不上有可作为地标的建筑,心中不免忐忑起来。

正踌躇间,一位中年妇女跨出屋

门。我赶一步上前去打招呼:“sinzhao!(您好),请问长前大街怎么走。”她过了一会总算把我的蹩脚越语弄明白了,告诉我长前大街离这里还很远,随即,她指着旁边的摩哥对我说:“让他带你去吧。”我回答说:“我喜欢慢慢逛,塞姆塞姆佛(看看街道景致)。”谢过她,我回到路口,正在四处张望之际,她又追上来,指手画脚地比画一通。从她额头和嘴角渗出的汗珠,以及手上还未洗去的肥皂泡,看得出她是专门为我而来的,我心里一阵热乎。

再一次道谢后过了马路。走了一

段路,我看见路边一位大爷坐在椅子上看报,旁边的推车里坐着一个男孩,十分悠闲。我瞧着老人面善,便取出河内地图向老人问路,他眯起眼瞅了一会儿地图,抬起头告诉我:要过“狗”。开始没听明白“狗”是指什么,老人反复说几遍以后,我突然明白过来,他是说要过桥。他指着地图对我说,这里是“岳棱(玉林)”。这时我全明白了:我把玉林大桥错当岳陵大桥提前下了54路公交车,并没有在红河大桥(第二座桥)过后再下车。谢过老人以后,根据他的指点,我缓步前行。

纠错有奖

欢迎大家来做“啄木鸟”

如果您在阅读本片《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2024年2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。

2023年12月优秀“啄木鸟”:唐金虎、徐鸣、万燮彬、沈长明、李杉、张浩良、Mary叶、小飞、不懂小老师、风行天下(以上部分为昵称)

2023年12月最佳“啄木鸟”:叶志明



为社区发起你的提案 第二届华阳社区焕新计划等你来

新年新气象,新一轮的社区焕新计划即将启动啦!我们诚挚邀请你一起来为社区发力,以新的角度、新的思路、新的想法,让华阳社区变得更加有序、更加有趣!

本届社区焕新计划中,我们将根据社区实际需求提供5-10个具有改造潜力的点位,由参与者进行深入挖掘与探寻,发挥自我想象力,提出贴近社区需求的美好提案,

对社区空间进行友好改造,让老旧城区公共空间焕发活力,为周边居民提供活动和情感的联结,为社区美好公共生活赋能。

