金老师的“回家日”

□俞富章

金老师，是一位在很多城市拥有“最美书店”的董事长。

金老师办书店之前曾经是一名优秀校长；后来因钟爱读书而辞职办书店。金老师爱书爱得入骨入心，不仅把闺女取名为钟书，而且把书店也命名为钟书，有人便给了他一个“书痴”的雅号。

金老师很忙。每年要去全国很多城市、学校推介书籍，推动阅读，参加各种读书交流活动。金老师曾说，这一辈子，就是和爱书的朋友们一起来推进全民阅读。几年前，金老师退休了，但推进阅读工作没有退休，他依然与退休前一样忙，算起来，一年中总有大半年在各地的书店，或者在去书店的路上。

很多朋友都知道金老师是个“书痴”，其实，金老师还是一位孝子。金老师的父母都是近九十高龄的耄耋老人了。如今二老还是住在松江浦南农村老宅；二老住不惯城里，更放不下屋前屋后耕耘了一辈子的菜园子。老宅有他们的根，有他们的情。老人的心在老宅，金老师顺从老人的心愿，让父母住在老宅。俗话说，父母在哪，家就在哪！因此金老师就为自己立了一个规矩：每个星期六为“回家日”，回家陪伴父母。多年来，无论春夏秋冬，不管刮风下雨，只要他人在松江，一到星期六，再忙也要放下手头的一切事务，回家看看父母。时间长了，金老师的父母好像也有了这个特殊的日子，一到星期六，就等着儿子回家来。菜园子里的冬瓜长大了，太重了，母亲就等儿子回家摘；种的山芋可以收了，母亲也等儿子回来收。金老师回家看父母，不只是看看父母，也有很多安排，与父亲聊家常，聊东南西北，聊天下大事；与母亲一起种菜、拔草、施肥、浇水，还要与父母一起吃一顿热热闹闹的午饭。

金老师说：回家看父母，一定要陪父母吃顿饭。这一顿饭，看似普通平常，但对于父母却是意义不一般。有一次，金老师陪父母吃过饭后，看到父母非常满足愉悦的样子，令他感慨万千，情不自禁地记录下了当时的感受：在岁月长河的缓缓流淌中，父母的身影日渐佝偻，他们的目光却始终追随着儿女的方向。曾经，他们为我们遮风挡雨，在每一个成长的转角默默守护。如今，当生活的喧嚣渐起，我们在忙碌中一路狂奔，却常常忽略了身后那两双满含期盼的眼睛。父母所求，从来不是什么惊天动地之举。不是功成名就后的奢华供养，亦非遥不可及的盛大回报。他们心底的渴望，简单到只是希望儿女能在忙碌之余，挤出一点闲暇，陪他们围坐饭桌，共享一顿家常便饭。在碗筷碰撞间，聊聊工作的琐事、生活的日常，那熟悉的欢声笑语，于他们而言，便是世间最温暖的乐章，是幸福的具象模样——知父母者莫如儿！这是金老师的切身感受，更是他对父母的真实情感。

金老师的回家日，并不是他一个人的回家日，而是他们兄弟姐妹四家人共同的回家日。每到星期六，兄弟姐妹带着各自的家人一起回到父母身边。这一天，是老金父母老宅最热闹的日子，四世同堂，祖孙满座，笑声满屋，成为村子里最温暖最动人的风景。

书香为业，烟火归心，金老师的回家日成了丈量子女对父母孝与爱的情感刻度。

百吃不厌的崇明炒瓜肉

□施炳刚

说实话，炒瓜肉这道崇明传统名菜，我小时候都难得尝到。寻常日子里是见不着它的影子的，唯有等到春节团圆，或是亲戚朋友家办喜酒，它才会作为冷盆之一，端上酒席的桌面，让我有机会一尝其味。

炒瓜肉，也有人叫它炒肉瓜。刚端上桌时，那绛红的颜色，鲜艳得晃眼，又透着几分晶莹，盛在盆里是丝丝缕缕的模样，清清爽爽的，叫人一眼看去，若不是事先知晓，还真猜不出这是用什么做的。再仔细瞧，那肉丝和瓜丝，竟是一样的长短、一样的粗细，连数量都像是精心配比过，混在一起均匀得很。凑到跟前用鼻子闻，好像也闻不出多浓郁的香味，可一旦送进嘴里，脆爽的口感便先占了上风，紧接着香气在舌尖蔓延开来，而且是越嚼越有滋味，让人吃了还想再吃！

要做正宗的炒瓜肉，主料得用老家崇明的特产——生瓜。先把半熟的生瓜洗干净，用菜刀从中间一剖为二，再冲洗一遍。这时候的生瓜水分足得很，可不能直接拿来腌制，得先放在阴凉处晾干。切记是“晾干”，绝不能暴晒，一直晾到生瓜微微发蔫，没了最初的水润劲儿才行。之后，就把这半干半湿的生瓜腌起来，让生瓜在盐的作用下慢慢发酵。

生瓜这一腌，就得等上一两个月。制作崇明炒瓜肉的难点，就在这耐心等待与细致照料里。要是想让味道更上一层楼，还有更讲究的做法——把腌好的生瓜，放进老家用黄豆自制的“酱板”里，再酱腌上几天，那股子酱香渗进生瓜里，滋味就更地道了。

有了瓜，自然少不了肉。肉得选上等的猪肉，后腿肉或是臀部的肉最好，还得是纯纯的瘦肉，一点肥肉都不能沾，这样炒出来的肉才够紧实，不会腻口。

其实，炒这道菜的工序，说起来也不算多复杂，关键全在厨师的刀工和火候上。刀工切丝的手艺，直接决定了炒瓜肉的好坏。生瓜和瘦肉，得切得一样粗细、差不多长短，一般一寸左右就正好。肉丝和瓜丝，切得细一点会更入味，但也不能太细，要是细得跟粉丝似的，经不住爆炒不说，吃在嘴里也没嚼头。崇明炒瓜肉之所以越嚼越香，就是因为肉丝和瓜丝的长短、粗细刚刚好，爆炒的程度也拿捏得准。

还有个重要步骤可不能忘——切好的瓜丝，必须先用清水泡上几个小时，中间多换几次水，把里面的咸汁都泡掉。宁可等炒好快要出锅的时候，再加点鲜酱油来调咸淡，也不能带着浓咸汁直接炒。

爆炒之前，肉丝和瓜丝得按一比二的量来准备。等灶火旺起来，锅里的油烧得滚烫，先把肉丝倒进去，加些料酒、花椒、葱花和姜片，快速翻炒。眼看着肉丝稍稍变了颜色，就赶紧盛出来。接着往锅里倒少许精制油，把瓜丝倒进去炒，等瓜丝也变了色、微微收缩，再把刚才盛出来的肉丝倒回锅里，加进红酱油和食糖，继续快速翻炒。其间，可以稍微喷一点点水，但千万别盖锅盖，等香味飘出来的时候，就能出锅了。

炒好的瓜肉，一般不当热炒吃，大多时候是做冷盆。不过现在生活条件好了，也有不少人把它当成配早饭的小菜，就着粥吃。凡是到过我乡下老家，吃过这道炒瓜肉的人，就没有说不好吃的。

这炒瓜肉，是地道正宗、百吃不厌的农家菜。朋友们要是有机会到崇明来观光旅游，可千万别忘了尝尝这道美食，别错过了这份藏在农家菜里的崇明味道！

“阅兵”抒怀

□王海

护旗梯队

接受检阅飞行员，
护旗梯队显不凡。
致敬北京天安门，
“80”字样写蓝天，
世界都能看得见。

阳光明媚

安居乐业心所向，
阳光明媚笑语扬。
和平期盼无阻遏，
正义化作刀和枪，
捍卫国土见我强。

和平力量

人的山、车的海，
纪念大会情澎湃。
现场放飞和平鸽，
山山水水都喝彩，
和平力量超期待。

钢铁洪流

尖端武器强不强，
集中亮相阅兵场。
装备方队显能力，
钢铁洪流不可挡，
自立自强谱新章。

在浦东生活真幸福

□杨株光

2006年我从热闹的市区，搬迁到浦东金杨新村居住，从原来二室户换成了现在的三室一厅，舒适宽敞，小区环境优美，交通方便。在这里居住的十余年里，目睹了浦东的飞速发展。

浦东这个东临黄浦江江岸线上的陆家嘴、金桥、外高桥等地区，她走过了一条漫长而令人深思的路，以前这些地方都是偏僻的郊区和农田，交通比较落后，居住的人也较少，在以往的岁月里，人们曾经说：“宁要浦西一张床，不要浦东一间房。”

沉睡百年的浦东，在改革开放的春风吹拂下焕发了青春，处处旧貌换新颜，尤其是近十余年来浦东建设日新月异。我现在居住的金杨新村，以前是一片农田和废墟，如今已成为历史的陈迹和回忆。

看今日的金杨新村一幢幢高楼，一排排新房的居民小区，绿树成荫鸟语花香，交通方便公交地铁具有，是人们安居乐业的好地方，这里几年前，就成了许多到上海来工作的新上海人买房的理想选择，还有金桥国际社区，许多外国专家都居住在此。

浦东唐镇的变化更是日新月异。以前都是农田耕牛小河庄稼，现在处处高楼，道路宽敞车水马龙，商店林立商品琳琅满目，居民生活出行非常便利。唐镇及创新中路地铁站的通车运行更是大大缩短了这里与市中心的距离。这里拥有两个大型商业综合体，还引入印象城，金桥集团引入山姆会员店，在2026年还将迎来上海胸科医院分院，这些都便利了居民的生活。

现在的浦东新区，东西南北都谱写着改革开放，振兴中华的诗章。浦东开发开放以来，到处日新月异，尤其是浦东陆家嘴金融城一幢幢高楼大厦如雨后春笋般地涌现，托举出都市风情，东方明珠、金茂大厦、上海中心大厦高耸入云连接蓝天。杨浦大桥、南浦大桥像两架竖琴横空出世，紧紧连接浦东浦西，为上海浦东建设发展提供便利，为人们出行生活带来方便，为改革开放弹奏一曲交响乐。地铁观光隧道似蛟龙游行在黄浦江底下，这都成就了人们上天入地的梦想。

陆家嘴、金桥、唐镇、外高桥、东方路商业区像磁铁吸引着中外客商前来投资，呈现出一派生机勃勃的春意。如今张江高科技园区高新技术领先世界，金桥打造全球5G技术策源地，滴水湖展开打造未来自由贸易区的宏图。

以前有些朋友认为我搬到浦东居住有点傻，闹市不住住浦东，这些年他们亲身感受到浦东的建设日新月异，也陆续搬到浦东居住，成了我的左邻右舍，现在金杨、唐镇地区交通便利，公交地铁四通八达，商业街、金桥国际商品琳琅满目应有尽有……他们都为自己选择生活在浦东感到庆幸和自豪。

我曾站在上海中心大厦顶层远眺上海浦东，浦东处处高楼，东方明珠光辉灿烂，杨浦大桥上车水马龙往返不绝，阅尽浦东春色，看尽浦东繁华……

热土情深——浦东开发开放35周年“唐镇杯”散文征文选登