

讲讲老早“拆纱头”

文 / 侯宝良

茄山河

整理衣橱个辰光翻出了交关旧汗衫、坏脱个棉毛衫，捐出去勿像样，当揩布用也用勿脱，丑脱像啥是浪费。我自说自话讲：拨伊“拆纱头”？又拿件坏脱领圈、袖子个棉毛衫齐胸剪脱，缝好一头讲：“拿拆下来个回丝塞进去做只靠垫芯也勿错嘛。”老婆讲，现在啥人还“拆纱头”？我讲拆就随手拆起来，还讲起老早厂里还有人勿舍得用迭种“好回丝”揩机器。

记得埃辰光社会浪有专门机构收购针织厂、色织厂成衣裁剪下来勿好再用个边角料，批拨里弄服务站，服务站再分配拨有生活困难个人家，让伊拉手工拆成一团团纱线，再交回服务站经质检后按量计价，伊拉回收了再卖拨工厂。拆种纱线团就是回丝，辣厂里可以用来揩机器设备，辣

屋里可以当抹布揩台子凳子。

讲起“拆纱头”拆种手工生活，虽然赚头勿大，但好坏也算一种福利性个赚钱途径，可以补贴家用，又勿需要啥技能，老老小小齐好做。再讲埃辰光邻舍道里就欢喜碰拉一道茄山河，乃末正好帮忙拆，屋里个小人嘛做完功课也来拆。大家坐辣一道，家长里短，南腔北调，嘴巴勿停、手勿闲，一歇歇工夫就拆好一大堆。

“纱头”有两种：一种是汗衫、棉毛衫个边角料，拆种纱线细洁，算是“好回丝”；还有一种是从厚绒衣裤或者色织料拆下来个，各种颜色、质地个纱线混辣一道，品相就差了一点，阿拉叫伊“烂糊回丝”或者“粗回丝”。从前我辣工厂上班，到车间仓库里领回丝个票据也分成两种，一种可以领“好回丝”，一种可以领“粗回丝”。

因为各种纺织品个织法勿同，“拆纱头”当然有“好拆”、“难拆”之分，平针织法就好拆，寻到

一根纱头拉出来，就可以一拉到到底。难拆就要勿断寻纱头，而且还拉勿出长纱线，弄得心里老踌躇个。阿拉读小学个辰光，每个礼拜齐有劳动课，常常有“拆纱头”个生活。门槛精个张强就专门拣好拆个面料，拆得快，常常得到老师个表扬。其实伊拉屋里是“拆纱头”专业户，经验丰富呀。

想想勿管“拆纱头”还是其他外包工家庭个子女，伊拉个劳动观念侬要比经济条件富裕家庭个子女强，张强屋里是困难户，拆纱头就是伊拉个课外生活。伊后来自豪讲，伊拉兄妹几个就是靠“拆纱头”赚零用个。为了拆得快、拆得好，伊还开动脑筋，搞了勿少小创意小工具。

讲到拆搭，我手里个几件旧汗衫也已经拆成一大堆回丝了。看看拆堆回丝，心里蛮有成就感，讲：“老婆，依看看交，阿拉讲讲闲话、拆拆纱头，倒也拆仔一大堆了，做一只靠垫绰绰有余了。”

老里八早

辣连队当兵，站岗是再也平常勿过个事体，但我有过交关勿平常个遭遇。

上个世纪六十年代初，我参军后辣辣新兵连集训个辰光，有天夜里轮着我站熄灯后第一班岗，岗位辣营区外围壕沟浪个一座木桥浪。壕沟有十来米宽，两边齐是白杨树。那天夜里月亮辣云雾里钻进钻出，还时时传来青蛙个叫声。我接岗时没多少辰光，只听见“噗通”一声，我只当是青蛙跳到水里，既没当回事体。过脱一歇歇，又连老几响“扑通”，乃末我警觉起来，大声喝问：“啥人？”四周既没一眼声音。我个心开始“怦怦”乱跳，当时台海局势已有个缓和，但“敌情通报”讲常常有小股土匪特务来搞破坏，勿好放松警惕。我故意拉动枪栓，像子弹上膛个样子，又一次问“啥人？”其实，新兵站岗按规定是勿配发子弹，怕发生意外，我是吓吓人家，也为自己壮壮胆。终于有人应答，我听出是班长，按规定对好口令，我就收枪迎上去。班长讲，刚刚几声响是伊向壕沟里石头个声音，想试试我个警惕性。班长表扬我几句就走了。

后来，我辣重炮连当了一名炮手。埃辰光连队个哨位辣一个小山坡浪。有天半夜我辣上岗路浪，听到自家脚步声以外有“啵啵、啵啵”个声音。让我吓丝丝个是，我走得越快声音就越响，走得慢点声音也轻点，要是停下来，声音又听没了。埃辰光战备教育抓得邪气紧，大会小会讲个齐是“阶级斗争”，想到后头可能有人跟踪，我紧张得浑身冒汗。好容易看到了山坡浪个岗亭，我连奔

老早站岗拆点事体

文 / 钱红春

跑跑，完成交接后，就一头钻进岗亭。当我伸手掏绢头准备揩汗，手指头突然碰着一物事，我马上恍然大悟，暗暗交好笑。原来那天下午是训练装填炮弹，百把斤重个炮弹要连续搬上搬下几十趟，大家伙吃力煞了。夜里吃饭伙勿像平常用饭勺盛饭，而是拿碗倒扣辣饭盆浪，用调羹兜底抄。我用力过头，调羹断脱了。吃好饭，我就随手拿断脱个调羹放进裤子袋袋，啥人晓得半夜上岗一路碰出声音来，闹出自家吓自家个笑话。

有年夏天，全连辣淮河边浪一座叫马益山个山脚下训练。有天夜里我辣炮阵地站岗，突然听到前方传来窸窸窣窣个声音。埃辰光我已经是超期服役个老兵，勿像刚刚参军碰着事体就慌里慌张。我喝问几声，非但既没一眼回音，声音反而离我越来越近了，我马上警觉起来，端起枪迎上去，一边走一边继续喝问。见还是毫无反应，就迅速上刺刀，子弹上膛，同时就地卧倒。就辣我眼睛紧盯前方个辰光，辣月亮光个反衬下头，果然有个黑影悠悠悠悠朝我走过来，再仔细一看，我马上松了一口气，原来那黑影是附近生产队个，因饲养员一时匆忙，夜里加好草料，栏门既没关牢就困觉去了。那牛半夜里就到我此地“跑人家”来了。

虽然站岗辣部队里是一桩再平常勿过个事体，但我个成长，我个成熟，是从站岗开始个。

酸酸甜甜锅包肉

文并图 / 沈一珠

灶披间

迭只菜一听名字就晓得勿是上海菜，不过，觉着交关上海人欢喜，因为伊也是酸酸甜甜个。

上海人有交关家常小菜也是迭种味道，像咕咕肉、糖醋小排，烧法也差勿多，齐是肉先浆好，裹一层湿淀粉，油里炸透仔，再着一层糖醋泥辣外头。

迭只菜顶早是一个同事带阿拉去吃着的。同事一家门从哈尔滨到上海，尽管语调里有明显东北口音，偏生伊讲闲话、做事体倒是温柔细巧、软糯服帖，南方得一塌糊涂。后来熟了，一问，人家外婆家就是辣江西南水乡个，怪勿得。

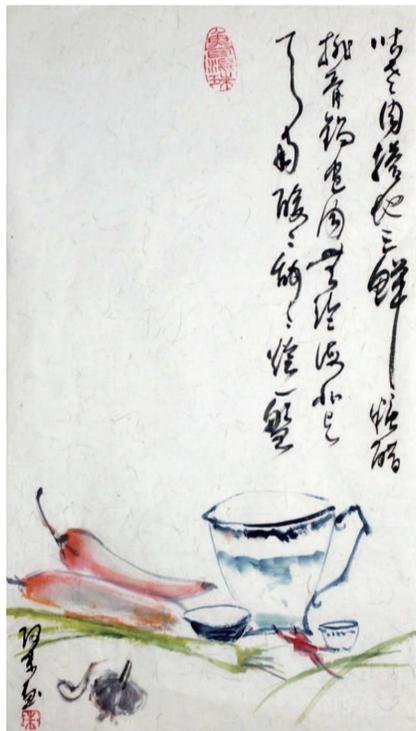
从前我辣汉口路附近上班，开始，阿拉按阿拉个习惯，常常带伊去吃三黄鸡、鸡粥、鸡汤面；要么就是菜肉馄饨、生煎馒头；后来，阿拉就拨伊带到东北小馆子里去吃地三鲜、锅包肉啥的。老实讲，后来，三黄鸡伙勿大去吃了。当然，也是因为东北小馆离单位更加近一眼。

所以讲，吃物事习惯迭种东西，常常也是既啥节操好讲，抖一抖，落一地。有滋有味才是硬道理。

锅包肉个材料比较简单：里脊肉 200 克左右，葱、姜、蒜各少许。调料包括盐、糖、生抽、老醋、黄酒、油、生粉各少许。做个辰光，先拿猪肉汰清爽，沥干，切成薄片，用盐、黄酒腌一歇；再拿生粉 200 克左右，加适量水，拌得稍微厚一眼，肉片摆进去，同时加少许油，让生粉浆全部裹牢肉片。

油锅里多倒点油，烧到六七成热，拿肉片轻轻交摆下去，余成形后撩出来；油再烧到六七成热，成形个肉片再摆下去，炸到金黄颜色就好出锅了。

接下来，用小碗调盐、醋、糖、



生抽汁备用，糖搭仔醋可以多一眼。油锅里留一点油，葱、姜、蒜摆下去煸香，再拿糖醋汁倒下去，烧到汁水黏稠，金黄色个肉片倒下去，拌匀，就可以出锅上桌了。

沪谚熟语印

篆刻 / 周建国

老仔面皮，饱仔肚皮：指厚着脸皮伸手向人要东西吃。

洋盘：不内行、不识货、缺乏经验的人。常指在都市里遇事上当但又不察觉的人。



老仔面皮，饱仔肚皮



洋盘

镬铲、镬灶、镬底陀

文 / 叶世荪

沪语中古语

古代青铜器中有一种用来烧煮东西的大锅叫“镬”。镬，《广韵》“胡郭切”，上海话读若“学(入声)”就是我们平时厨房里用的那个“钢种镬子”“炒菜镬子”“牛奶镬子”的那个“镬”。

最早的镬大多和鼎一样，有三个脚，便于在下面生火。据信，从汉代开始，灶逐渐普及，镬的脚也就慢慢消失了。东汉高诱注释《淮南子》说：“有足曰鼎，无足曰镬。”唐代颜师古注释《汉书》时也说：“鼎大而足曰镬。”古时候，镬除了煮食物，还作为一种酷刑，用来煮活人！即便后来这种被称作“镬烹”的刑法被废除了，人们还是相信坏人死后在地狱会有“汤镬”伺候。纪晓岚《阅微草堂笔记》：“君多忤父母，于法当付镬汤狱。”这同时也说明古代的镬子够大的。宋代《紺珠集》记载，当年孟尝君用来招待食客的两口大镬，“大者容四石，小者容三石。”

也许和元代后入声词大量消失

有关，这个“镬”字在普通话中已不怎么见用；但上海话依然留有许多与之相关的词语。余秋雨在散文《乡关何处》中回忆家乡的饭食：“偶尔哪吃白米饭了，饭镬里通常还蒸着一碗霉干菜，于是双重香味在还没有揭开镬盖时已经飘洒全村。”“饭镬、镬盖”即是饭锅、锅盖。《中国歌谣集成(上海卷)》有数落女儿不孝的歌词：“我格因么乌梅淘淘饭黑心肠，镬灶水揩面黑良心。”“镬灶水”指刷洗锅子的脏水；“镬灶水揩面黑良心”也是一句上海话熟语。其他熟语还有：“镬里勿争碗里争(眼光短浅)”，“隔灶头饭镬格外香(无端羡慕嫉妒)”，“上勿得桌落勿得镬(不中看也不中用)”，“隔壁打翻镬灶水(事有牵连)”。此外，镬铲、镬台、镬灶、镬灰、镬焦、镬底陀、起油镬、镬里鹧鸪、踏穿镬盖等，都是上海人熟悉的词语。

想起“家庭妇男”陈爷叔

文 / 许德华

今年疫情禁足辣屋里向，线上逛街蛮扎劲。偶然看到两个像父子样个辣网上叫卖爆炒米花，铁炉子边浪堆满爆好个珍珠米、年糕片、蚕豆花……那幅景象让我想起一个老邻居。

老早屋里附近个陈爷叔会爆炒米花，伊有个外号叫“家庭妇男”，是别人嘲笑伊没有工作，辣屋里带小人做家务。

伊其实是勤快人，我就是从伊那搭看到吃到炒米花个。那天陈爷叔带仔爆炒米花个家生辣院子前头个空地浪摆摊头，我看伊点火烧煤，拿一块灰乎乎个金属炼成转锅个盖头。后来我才晓得那是金属铝。

第一炉珍珠米是伊自己带来个，摇啊摇，10 分钟过脱，陈爷叔立起来，翘起铁炉子一角插进麻袋个洞洞里，铁钳扳住炉角，高喊一声：炒米花响啦！勿等阿拉那看闹猛个小人捂牢耳朵，一声巨响一团气，珍珠米个香味扑鼻而来。伊从布袋里拿出一眼珍珠米分拨阿拉尝味道，噢哟真好吃啊！那辰光已经有大人小人屋里向个大米、蚕豆来爆炒米花。

陈爷叔做周围邻居个生意，收 5 分钱，加糖精片就再添 1 分钱。逢年过节生意好个辰光，伊儿子也会来帮忙。陈爷叔负责摇炉子拉风箱，伊儿子负责往炉膛里添煤和拉麻袋。等“炒米花响了”，伊儿子就捉牢装炒米花个麻袋，不让气浪冲脱炒米花。然后拎起麻袋，拿炒米花倒进人家带来个

钢精锅里。我有趟拿装糖果个大罐头去装年糕片，陈爷叔一边朝罐头里装，一边夸我聪明，用罐头装炒米花勿容易受潮。

老底子大家手里齐个宽裕，糖果饼干价贵，只有走亲访友个辰光才会买点当礼品，价便宜个炒米花就是邪气受屋里小人欢喜个零食。再后来国家改革开放了，大家个生活条件越来越好，开始讲究食品安全和食品卫生，听说吃爆炒米花容易铅中毒，大家伙勿到街面浪去买炒米花了。时至今日，爆炒米花个行当已经消失很多年了。既没想到，又辣网络浪看到了，而且使用个是电动机和不锈钢器具，勿必担心重金属污染。想象着儿时个转炉烟火和香甜滋味，我果断下了童年味道个爆米花！