

过节要忙才扎劲

文 / 侯宝良

茄山河

兔年春节已经过去，老朋友阿三跟我讲：“现在过年玩没劲，我做啥事体齐兴趣勿高，看依倒是忙忙碌碌蛮扎劲。”我朝伊笑笑：“今年疫情情况勿同，我也简单了。”想起来，近些年交关人齐感觉过年玩没味道，勿像老里八早过年有一股浓浓的年味。问题出辣啥地方呢？

记得我曾经辣媒体上发过一篇文章《年味被自己弄丢了》。说的是大家观念有了变化，看如今饭店的“年夜饭”每年国庆节后就开始预订了。再看时尚年货、有口碑的过年点心，像松糕、八宝饭、宁波汤团，还有老字号里冷盆、熟菜之类，天天齐辣排长队，就连阿拉小辰光家家户户齐会做的“蛋饺、蛋卷”，现在大家情愿到超市、饭店排队买半成品，也勿想

自家动手做。记得当年我曾经笑话辣光明邨酒家排队买蛋饺的老同志：“蛋饺么自家屋里摊摊，犯勿着辣帮搭排队吃‘西北风’。”结果伊还来开导我：“阿弟啊，依脑子想勿穿，现在啥人还去忙帮种事体？省省吧！”后来网购盛行，手机浪向点点，就可以等“蛋饺、蛋卷”送上门。可以坐享其成，自家就懒得动手，激情也就玩没了，曾经的“年味”其实是阿拉自家丑脱啊。

听了伊帮番分析，让阿三提起了精神：“对咽呀，早前头过年休息日勿多，凭凭证到处去排队买东西，回来还要加工半成品。当年屋里玩没冰箱，鸡鸭鱼肉买回来该腌的腌、该煮的煮、该风干的就找通风地方挂起来，起码要忙好几个礼拜。”

我讲：“往年我过年欢喜自家做糕团，松糕、八宝饭大家齐欢喜吃，今年身体原因玩没做。今朝正好元宵节，阿三依假使玩没事

体，现在就来帮忙做汤圆。”阿三听了，一口答应。

帮辰光，迎面过来老张，看见阿拉两家头兴冲冲一道走，就问：“做啥去？”听说阿拉打算为过元宵“重操旧业”，笑嘻嘻讲：“帮几天嘴巴里玩没味道，正好做点吃吃嘛！熏鱼、走油肉欢喜哉？我来做。”

老张是退休厨师，有一手做菜的好手艺，只是平时勿大愿意动手，听伊主动提起，阿三马上接口：“要吃、要吃，走油肉长远玩没吃了，还有熏鱼，味道勤太赞哦！”老张讲：“现在屋里人少，懒得开油锅，喜欢吃，我就多做点。”

老张帮能一讲，我受了启发，讲：“阿拉勿妨来个专业化协作，叫上老房子动迁过来的宁波阿姨多做点‘宁波汤团’；还有苏州阿婆的‘甜酒酿’，到辰光大家分分，一道闹猛闹猛。”阿拉三家头一拍即合。阿三讲，我再叫儿子也来帮忙，大家动起来，过节才扎劲。

灶披间

“阳”过以后，就想寻点清爽相的事物吃吃，比方，一盆水煮西兰花，就淋一点点照烧酱油，是清新脱俗的香味；再比方，炒过一碗松仁鱼糜，勒重温鱼肉、玉米粒、青豆以及松仁等娇滴滴糯笃笃的香味道之后，就进一步想吃一碟虾仁笋丁烧卖。想想新鲜上市的冬笋、活络粉嫩的虾仁一道混勒糯米里向，蒸熟之后再一口一口，各式甜香鲜香清香再细细碎碎分出来，选个过程，真真老有趣。

后来的体会是，选份烧卖，做做勿难，吃吃也快煞，就是准备料，要费点工夫。

先是，买了半斤鲜虾，想剥两只虾仁。结果，装勒鼓鼓囊囊氧气包里送来的鲜虾，居然只只鲜龙活跳。想想，就完完整整吃一碟虾吧，汰清爽焯熟，淋点酒、撒点盐；切三四只小青柠进去，摆一把冰糖，再倒一点点生油，腌一个钟头左右，得一小罐青柠冰糖虾。欢喜小青柠，因为伊比黄柠檬的味道更加温和细气一眼，勿会太抢虾的风头。只勿过，虾仁落空，还好，翻翻冰箱，还有冰冻鲜贝少许，就用伊代替好了，化

鲜贝笋丁烧卖



冻，切小丁，备用。

抓了两把糯米，淘好，热水里浸一歇；沥干，倒蚝油、糖拌一拌，隔水蒸熟；冰箱里寻着小馄饨皮一包，试试看，就用伊做烧卖皮；腿肉一小块斩肉糜，用盐、葱花、料酒、生粉腌好；然后，出门到小菜超市去买冬笋。7点多了，像

文并图 / 沈一珠

煞还是太早。小超市老板懒拖拖勒卸货，伊讲，冬笋有的，就是要等一歇，还勒门口车子浪向。

葛末就等一歇，已经等到兔年，也勿在乎再等一歇歇。小广场前，飒爽兼妩媚的阿姨舞完一场柔中带点煞气的剑，又开始一套行云流水的太极拳，冬笋终于买到了，回转去，做烧卖。

笋剥壳，焯水后清水过一过，切碎，跟肉丁、鲜贝、糯米饭以及少许色拉油一道拌匀；需要提醒的是，糯米要少，帮段辰光加强营养，蛋白质要适当增加；用小馄饨皮包起来，松松交捏拢，收口地方要做成开花的样子，让馅子潜进潜出。否则，勿是烧卖，而像小笼馒头了。蒸烧卖之前，碟子里先刷点油，以防烧卖搭底；尽量勿要让碟子里积水，否则烧卖容易脱底；蒸锅水烧开，烧卖摆下去，蒸10分钟就可以了。

结果是，小馄饨皮子薄又小，可以叫伊水晶烧卖，蛮好看，吃口也老细腻；鲜贝吃口更加嫩滑，有奇效。美中勿足的是，一碟烧卖有一只破了底。料还有多，又买了饺子皮，明朝重新试试。

老里八早

自从大姐定居上海，我每年冬天齐会到上海住一段辰光。我对上海的小吃邪气感兴趣，特别欢喜吃粥。我的表舅一直从事上海地区的文史研究，伊也对我讲过交关旧上海粥店的故事。

表舅说，过去上海粥店邪气多。小粥店相对简单，一般只卖白米粥，同时配送大头菜、发芽豆之类下粥小菜。大粥店则堪称奇观，花样翻新，名目繁多。单是荤粥就有鸡粥、鸭粥、香肠粥、瘦肉粥，尤其是无锡粥店，光品类就有百余种，诸如红豆粥、什锦粥、莲子八宝粥等等，各类素粥琳琅满目。

旧上海粥店的商铺

旧时上海的粥店

文 / 刘中才

格局也相对集中，大的粥店多半沿着四马路（今福州路）、石路（今福建中路），以及麦家圈（今山东路一带）一字排开，一年四季勿歇业，临到炎夏，铺子里还供应绿豆汤，又因为熬粥的原料以米为主，所以粥铺里也有粽子出售。

旧上海粥店勿但多，而且名号也很考究。最典型的牌号就是“景恒茂”。史料记载，景恒茂是旧上海早期粥店创始人，因老板乐善好施，经常以粥施舍穷苦百姓，久而久之就有了好的口碑，后来各家粥店沿用其名，多以“景恒茂”为招牌吸引顾客。

过去的餐馆一般齐是白天开张夜里打烊，唯独粥店除了旧历年歇业三天，其余辰光齐是24小时营业。特别是凌晨以后，粥铺里灯火辉煌，交关勿愿意花钱

寄宿旅社的贩夫走卒纷至沓来，只要花几毛钱喝一碗素米粥，就可以辣粥店里临时歇脚，因此旧上海的粥店总是人头攒动。

粥是一种流食，单纯喝粥很容易饿，所以粥店除脱售卖各种粥食，还辅以主食，比如“野鸡团子”，类似于糯米团子，糯米做成外皮，内置各种馅料，分成甜咸两种口味，甜的有豆沙、莲蓉，咸的有青菜豆腐、萝卜干。

旧上海的粥店多，吃粥的人也多。每到饭点，粥铺里常常座无虚席。只要环顾四周，总能看见一堆人弓着身子，嘴唇靠辣碗沿浪，拿热粥啜进嘴巴里，热呼呼咽，邪气扎劲，那种窸窣窸窣的声音此起彼伏，流淌辣粥铺里，外面大街上也能闻到味道，听到声音，当年粥店的热闹景象由此可见。



沪语中古语

在上海人嘴里，嘴巴的“嘴”念zi而不是念zui。“嘴唇皮（嘴唇）”“嘴巴干（口渴）”“嘴花野迷（花言巧语）”“七嘴八搭（胡牵乱扯）”“回拉八嘴（顶撞不服）”“嘴硬骨头酥（色厉内荏）”“刁嘴搭舌头（咬字不清）”，总之所有出现“嘴”的地方无一例外要念zi，包括上海黄浦江沿岸独多含“嘴”字的地名：陆家嘴、周家嘴、金山嘴、龙华嘴等等。

“嘴”这个字是在唐代以后出现的，是其本字“𪔐”增加了“口”字偏旁形成的累增字，《集韵》：“𪔐，本作𪔐”；而在汉代《说文解字》中就收录的“𪔐”，就读若zi：“从角，此声；此，止也”；《唐韵》“肺宜切”。今天的《现代汉语词典》里，“𪔐”字仍有zi的读音，但仅仅用来指星宿，即古人所谓二十八星宿之一的“𪔐宿”。𪔐的原义是指猫头鹰一类鸟头上的毛角，也指鸟或人的口嘴部。东汉张衡《东京赋》：“秦政利𪔐长距，终得擅场”；西晋潘岳《射雉赋》：“当味值胸，裂膝破𪔐”；南朝萧子显《南齐书·刘休传》：“覆背腾其喉唇，武人历其𪔐吻”。“𪔐”甚至可以用来表示与“口”有关的其他器物，譬如北魏贾思勰《齐民要术》：“以绵帛𪔐瓶口，泻著瓶中。”

宋代以后，“𪔐”和“嘴”并用，

但两者还是有读音上的区别的。《广韵》“𪔐”列“支韵，即移切”；而“嘴”为“祖委切”。

南宋王明清《挥尘余话》中记有一段旧闻趣事，可资证明。说当初浙江淳安人詹大和犯了点小错，落到大理寺少卿李端初手里，李少卿看不起詹大和，便“操俚谈诨之曰：‘子𪔐尖如此，诚奸人也’”；这里的“𪔐”就是“嘴”的俚语读法，诮病对方尖嘴猴腮，听懂了的詹某记下了这次轻侮。十多年后两人再次官场相遇，李端初早已忘了这档子事，客套问候：“岂尝邂逅朝路耶？风采堂堂，非曩日比也！”此时已是水部员外郎的詹大和仍用当年的俚词作答：“风采堂堂固非某所自见，但不知比往时𪔐不尖否？”弄得李端初下不来台。用对方能听懂的方言方音，既避免影响当庭气氛，又出了自己心中一口恶气，这在宋代官场算是常例。

北宋张舜民《画墁录》中也有类似的记载，丞相晏殊不满张先办事磨蹭，“作色操楚语”相讽，张先是浙江湖州人，听得懂楚地方言。

这样看来，“嘴”字读音北zui南zi的分野，可能从宋代就开始了。如今的上海人未必都知道“嘴”的本字是“𪔐”，但却一直坚持把“嘴”读成zi；这种执着的背后，有时还真隐藏着它存在的内在原因和相关的历史故事。

「嘴」之本字即是「𪔐」

文 / 叶世荪



沪语童谣

阿爷读报纸
戴副老光镜
一字连一句
阿奶认真听
国家大事体
小家老百姓
报道样样有
天天要关心

读报纸

文 / 杨建明

当中吃眼茶
两老谈谈心
孙子呀呀交
手机拍视频
两老爱学习
越活越年轻
发到朋友圈
点赞灵灵灵

萝卜的故事

文 / 周允中

阿拉国家种萝卜的历史可以讲得上是源远流长，《尔雅》是我国最早的一部解释词义和名物的工具书，其中《释草》篇里讲：“芡菁紫花者谓之芦菔（萝卜）。”贾思勰的《齐民要术》里也提到了种萝卜的办法。《唐本草》更是把萝卜的特点讲得明白白白：萝卜味道辛辣、甘甜、温润，可以消食、下气、祛痰、解毒。

萝卜的营养价值很高，里向有大量维生素，还有消化酶可以让人胃口大开。《本草纲目》里居然讲“莱菔（萝卜）天下通有之”。可见萝卜分布之广，产量之大。

诗人苏轼是个美食家，爱吃鱼肉荤腥，曾发明“东坡肉”。勿过，伊后来反而变成素食主义者了。有《橄榄》诗为证：“秋来霜露满东园，芦菔生儿芥有孙。我与何曾同一饱，不知何苦食鸡豚。”

我国传统医学认为经常吃萝卜可以强身健体，民间有“十月萝卜赛人参”的说法。还有市井俗语：“萝卜上市，郎中关门”，意思是平时多吃萝卜，人就不易得病，也就不需要去看医生了。

1918年宁波中华卫生公会

编辑的《卫生公报》里，有吃萝卜可以治疗当时暴发的流感的讲法，因其能解风火温燥湿热之邪。

我当年读初中的辰光，学校地处广中路，周围一片蔬菜田，每周四下午是劳动日。经常去播种、除草、深翻、收获萝卜。

白萝卜的种子播种前，要先曝晒几天。再要深翻土地，晒上一周，乃末才可以施入农家肥跟硫酸钾，播种行距在40厘米左右，出苗后要除去杂草。中耕时分还要培土。一般秋初播种，只要精心护理，60天到90天就可以收获了。可惜当时缺少趁手的劳动工具，拔出萝卜带出泥，只好一大筐一大筐地抬到河边，用手搓洗。时值初冬，手指头冻得像一根根胡萝卜。

《诗经》里有一句：“采葑采菲，无以下体。”葑是蔓菁，北方叫芥蓝，俗称大头菜。菲就是白萝卜，意思是采摘萝卜和蔓菁，难道只要叶子，不要根部吗？诗歌运用反问，强调这两种东西的根部，才是阿拉要收获的果实呀。