

小辰光个记忆：下军棋

文 / 喻平官

老里八早

上世纪五六十年代，下棋是小人易学易玩省钱个娱乐。

跳棋、五子棋、军棋以及象棋、围棋、国际象棋还是闻所未闻个“高大上”个对弈。跳棋、五子棋太简单，象棋又太烧脑，我偏爱了陆战棋，也叫军棋。起先不会，后经一位大哥哥个启蒙训练才喜欢上。

伊住辣我隔壁楼浪，读高中，家境比较好，脸色白净，阿拉挤习惯叫伊小白。阿拉两家头相差五六岁，却很投缘。我有事没事就往伊屋里跑，伊有一副军棋，木头棋子，纸质棋盘，当时一般家庭勿舍得买。当时勿流行四国大战，大多齐是捉对厮杀下明棋，假使能叫到别人做公证人，就白相暗棋。最带劲个是盛夏晚上，路灯下摆一张小方桌几只小凳。小白当擂主，其他小伙伴轮流上阵，可惜无论明棋还是暗棋，所有人齐被踢下台。围观个人除了想上手“过把瘾”，更多着迷于伊多变的棋风。手动嘴巴不闲，“哎哟，总司令呀，见你怕！”“我个炸弹来

了！”哼哼电影歌曲，冒出句“别看今天闹得欢，小心明天拉清单”。嬉笑怒骂，勿经意中被杀得片甲不留，军旗勿保。

两个暑期下来，我也学会了掰一套。小白公认第一，既没人敢跟我争老二。小白高中毕业既没考大学，跟爷娘移居香港。临走之前，伊拿副副军棋送拨我，我也算彻底继承伊个衣钵。棋子正面字迹磨损，背面为了防止作弊贴了白纸。随着背面白纸撕了贴，贴了撕，我也从中悟出下军棋制胜个秘诀——下明棋，“寸土必争”，一子不让；下暗棋，知己知彼，攻心为上。

下明棋，依要做一个“吝惜鬼”指挥员，勿能轻易牺牲一个排长。对局双方，每方25只棋子，除去1个军旗和1个排长放大本营，其余23只棋子既没一只多余，绝对勿能轻易放弃。每一步拼杀依要衡量得失，是赚了，还是赔了。依若总司令吃我师长被我炸，我就要总司令吃你军长再挨炸。假使双方旗鼓相当，最终赢家或许只是多了一个排长。

下暗棋，除脱要掌握明棋个要领，还要运用兵法，尤其要分析对手个性格。假使对手是个“温

吞水”，胆小谨慎，我就步步为营，虚虚实实，骗炸弹，诱工兵，逼出对手个炸弹。假使对手是个急性子，做事莽撞，我就避其锋芒，正面缠斗，暗渡陈仓，派工兵直奔大本营拔军旗。凭此秘籍，我称雄多年。工作之余，每每与同事对弈，十拿九稳，从无失手。

既没想到，有一天，我竟然败给一个八岁小囡。伊是我侄儿，刚学会下军棋，听说爷叔军棋了得，就想跟我学几手。双方摆开阵势，我哼着动画片流行儿歌，连哄带骗。总司令小步移动，守株待兔。既没想到“阴沟里翻船”，伊讲仔一句“鬼头鬼脑，勿是好东西！”就是一只炸弹。我个总司令还既没开张就报销脱了。反而是伊个总司令横冲直撞，吃脱我一个军长加一个团长才被我炸脱。我连输两盘，颜面丢尽。

事后反思，我吃了教条个亏，一个小囡就是一张白纸，既没介许多想法，辣伊面前故布疑阵，反而容易弄巧成拙。

多年以后，侄儿也有了小囡，偷闲跟我约战军棋，再也既没赢过我。伊愕然问：我八岁辰光真个赢过依？我讲：依赢过，勿过么，现在依长大了呀。

思念洋葱个美好

文并图 / 沈一珠



葱辰光，会眼泪水落潸潸。关于迭个原因，焦桐勒文章里科普：洋葱含有氨基酸亚砷一类个有机分子，切开后个释放“蒜氨酸酶”，分解氨基酸亚砷，转换成一种硫化物次磺酸，次磺酸再重组成挥发性硫化物，刺激人个眼睛，常常会让人泪如泉涌。勿过，也因为迭个原因，就有人悟出一个人生道理：生活就像剥洋葱，一层一层剥下去，虽然有辰光会泪流满面，但值得坚持下去。

生活值得，洋葱也值得。最后还是烧一只小菜，又香又暖个孜然洋葱炒牛肉。

红洋葱香，黄洋葱甜，随依自家欢喜；汰清爽，剥皮，取半只，切丝备用；半斤牛肉，切薄片，加生抽、生粉、蚝油、糖和油拌匀，腌20分钟左右；油镬烧到五六成热，牛肉摆下去划散，到牛肉片变颜色了就盛出来；镬子里留点油，再烧到五六成热，拿洋葱丝摆进去翻炒，洋葱丝变软以后，再摆进牛肉片搭仔孜然，翻炒一歇，合好味道就可以盛出来吃了。

能治疗失眠、咳嗽、喉咙痛。中医讲，洋葱可清热化痰、理气和胃、健脾消食、发散风寒、温中通气、散瘀解毒、提神健体。

烧饭烧菜个人个晓得，切洋

太湖里向有船菜

文 / 周允中

焯鲫鱼。秋天，梁溪脆膳、蛋炒蟹粉、田螺塞肉。冬天，糟油白鱼、三丝银鱼羹。主菜后，还有几道精致个时鲜素菜，邪气爽口。

记得我小辰光辣无锡住过几年，当时经常跟仔大人去吃船菜，我最欢喜三只菜：红烧划水搭仔乌青秃肺，还有一道胖头鱼炖老豆腐汤，鲜美无比。每趟饭局结束之前，店家还会端上来一两道甜点，有桂花糖芋芳、酒酿小圆子、豆沙糯米羹等等。

我个老家是宜兴，船搭也有做船菜，但规模比无锡小，大多数船家是辣太湖里做生意，也有挑靠近城镇个河道做生意。菜

肴既没太湖船菜精致，一般是用船家自家捕捞个鱼、虾、螃蟹等水产品现做现买，自产自销，价便便宜，经济实惠。

当时宜兴城乡有铜钿个人家，逢年过节，或者屋里有红白喜事，伊会叫一桌或者几桌船菜送到屋里，招待亲朋好友。有辰光，干脆喊几个做船菜个厨师到屋里来做菜，宜兴人个讲法就是：请大菜师傅掌勺……

时光匆匆，几十年过去了，想起当时辣无锡、宜兴吃船菜个事体仍旧相当清晰，可惜再去无锡、宜兴品尝船菜，却已经吃勿出当初个味道了。

沪语趣谈

应该说这是一个已经渐渐远去的词，老上海人形容无缝隙贴合、零距离挨着、紧靠、吸附，就说“霍”，读短促的人声。譬如说：“小人霍勒娘身浪发嗲”，意为小孩撒娇贴在母亲身上；“台子浪个水迹泥拿揩布霍霍干”，意为用抹布把桌子上的水渍吸干；“四脚蛇霍勒承尘浪”，是说壁虎贴在天花板上。上海人还把容易被汗水粘住身体的衣服叫做“霍肉衣裳”，把隔墙偷听偷窥的行为叫做“霍壁脚”。20世纪90年代，不少上海人把吸引住、控制住称作“霍牢”；2003年出版的《上海话流行语》：“掰家伙拔老婆霍牢，多用一分洋钿也要转去汇报”，这是揶揄某人的钱袋子被老婆管控得很紧；总之，都是从“紧挨着”联想开去的。

“霍”字历史悠久，初见于商代甲骨文，字形上部是雨，下部是一只或几只鸟；雨中飞鸟最早表示响声。《说文解字》：“霍（霍），风声也，雨而双飞者，其声霍然”。这个象声词后来被用于对形态的描述，公认始于西汉以前问世的《尔雅》，其第七卷《释山》云：“大山宫小山，霍”；意思是说，小山居中、外面被大山环绕包围的这种山形就叫“霍”，这是相对“崧、岑、

峤、扈”等其他山形而言。

上海话中的“霍”是否由此而来？

《崇明方言词典》给出的是肯定的答案：“霍，贴紧；

“霍”古有围绕义”。虽说“围绕”和“紧贴”之间还有差距，但却并不影响人们拿来使用，即便也许只是其音义的假借。明代冯梦龙《山歌·卷九》：“骨梭层，瘦乖乖，霍在肉上东西在上缴了缴”，“霍在肉上”就是指贴在身上；清代小说《常言道》：“谁知钱士命的皮肤老结，热药膏一时竟有些霍（霍）不上”，“霍不上”即是贴不上。显然，后例中加了提手旁的“霍”更有动作的意味，同时也说明人们对“霍”字这层含义的认同度并不是很高。唐代《朝野金载》说北周的推事使索元礼酷毒，“讯囚作铁笼头，戴其头，仍加楔焉，多至脑髓髓出”；“戴”字的读音被注为“呼角反”或汉语拼音 huo，释义为“紧束”，音义均合；句子的意思是：索元礼审讯时把特制的铁笼头紧套在犯人头上，还楔入楔子，直到对方脑浆迸裂。但笔者寡闻，应用只见此例。此外，日前还看到有人考证当用“忽支”或“戥”字。对于“霍”字的演变要达成普遍共识需要有更多的依据，但是，对一个渐行渐远的旧词，共识能否出现已属两说。

沪语「紧贴」曾作「霍」

文 / 叶世祚

沪语童谣

放学回家

文 / 陈金生

老早放学回到家，急出乌拉做作业。算术做好勿算数，奥数题目搞脑子。语文常常要背书，七荤八素头脑昏。

逃歌放学轻松走，作业侬辣学堂做。放脱书包去踢球，唱歌跳舞做游戏。学习不再是负担，快乐童年有活力。

价廉物美是“大条”

文 / 金洪远

茄山河

我个老宅瑞康里被列为上海首批城市更新试点项目，近日以95.12%个签约比例生效。那天签好约，我到附近走走看看。

忽然发现有勿少人辣一家小店门口排队，除脱搭我一样个白发老人，还有勿少年轻人。买啥东西个闹猛？走过去一看，是益民厂生产个点点心，依是小辰光吃过的。一个搭我差勿多年纪个顾客，讲闲话喉咙乓乓响：益民食品厂个“大条”，的的刮刮是老底子个味道！真是价廉物美。旁边一个中年顾客向伊讨教“大条”哪能吃。伊头一扬，讲：大条是百搭，冲牛奶、咖啡甚至豆浆，味道嗲得勿得了。

我读小学个辰光，姆妈辣益民食品厂工作，每个周末回到屋里，就会用手提包里拿出一包“大条”。所谓大条，实际浪是生产华夫饼干个边角料，厂里便宜卖拨职工，算是一种福利，后来也有少量送到厂里个门市部出售，因为价钿便宜味道赞，一放辣柜台浪，就拨抢购一空。为啥叫伊大条呢？姆妈告诉我，厂里老师傅依是能叫，阿拉也跟着叫。

记得当年表弟经常辣礼拜天到阿拉屋里来，姆妈就会拿出一

点大条，放辣小碗里，用滚烫个豆浆一冲，一股巧克力个香味搭仔华夫饼个麦香就辣房间里飘散开来。表弟连连惊呼：姑姑，迭个豆浆哪能介香介好吃？姆妈就坐辣旁边，一面笑嘻嘻看阿拉四个小朋友吃得香甜，一面自家吃淡馒头。当时隔壁邻居赵超构先生搭仔陈家伯伯是牛奶订户，用牛奶泡大条，奶香味道更浓更好吃。

大条是百搭。每逢有人来弄堂里爆米花，阿拉就拿大条、大米、珍珠米混辣一道，倒进爆米花个炉子里，一声轰响，就有一股巧克力个浓香辣弄堂里散发开来，原本不起眼个爆米花，因为有了巧克力个“搭配”，变得弹眼落睛。抓一把送进嘴巴，真是“味道好极了”！经常有人来打探大条个来路，我会自豪地告诉伊拉，依是从益民厂买来的。

我辣辣弄小店里买了两包大条，虽然既没花哨个包装，但工人师傅坚守几十年，一心一意做美食，让伊充满爱个味道，就像排辣我前面个老顾客讲个：价钿便宜虽然好，味道灵才是硬道理。我打算回到屋里，也用滚烫个豆浆冲一碗大条，勿晓得孙女个嘴巴里会勿会发出让我期待个惊喜：爷爷，大条真香真好！

无锡个船菜，又叫太湖船菜，交关有名。供应菜肴个小船，过去侬叫画舫，里向布置邪气漂亮，雕梁画栋，好像富贵人家招待客人个厅堂。

船菜先上冷盘，再上热炒，冷盘主要是当地特产，像茨菰、水芹、茭白、嫩菱、鸡豆米、雁来菌、酱黄雀之类。咪一口黄酒，吃一口冷菜，邪气开胃。

至于热炒，其中主菜以太湖三白招揽顾客，但是勿同季节做法搭仔配菜勿一样。春天，原盅甲鱼、银鱼炒蛋、清蒸刀鱼。夏天，酒釀白虾、糖醋鳊鱼、葱