

# 拿蟹钳壳拼蝴蝶，侬会哦？

文 / 陈日旭

## 老里八早

上海人勿仅会吃，而且吃功好，有句闲话叫：“西风起，蟹脚痒。”大闸蟹是勿少上海人个心头好。最近又到了吃蟹个辰光，菜场、超市、街边小店，到处侪能看到大闸蟹个身影。现在生态环境好了，除脱老牌阳澄湖蟹之外，崇明大闸蟹也来轧闹猛，半斤多一只，看起来居然有点凶狠霸道个气势。我勿由想起五十几年前屋子里买蟹吃蟹个事体。

记得当时曹家渡长宁路口有条小名叫“臭河浜”（因路边有臭水沟，今长宁支路）个弹硌路，里向除脱有菜场，还有各种旧货摊、“小热昏”（一种马路说唱艺术）、马戏表演等等，市井气氛交关浓。深秋季节一到，西北风一刮，迭个地方就是大闸蟹个天下。特别是从下半天开始，一直到黄昏头，菜场收摊了（埃歇辰光菜场只有早市），大闸蟹个摊头摆得

铺天盖地，侪是一只只老大个铁丝笼子，里向个蟹要么拼命朝上爬想逃出“围城”，要么“扑落扑落”吐泡泡。买蟹个人看中哪一只，摊主就会快手快脚伸手进笼子里捉出来，用草绳扎起来，等到挑好几只扎成一串，顾客付过铜钿，就可以高高兴兴拎回家，尝鲜去了。

最闹猛个是黄昏头，太阳已经落山，迭个地方仍旧灯火通明。有摊主为了吸引顾客，专门用竹竿挑起一只用三夹板锯出来个大闸蟹模型，同一般人家摆酒席个圆台面差勿多大，两只模型个眼睛还装了两只100瓦个大灯泡，果然生意邪气好。埃歇马路浪向勿大看得到霓虹灯，天黑了一般只有路灯照明，像簖搭介闹猛个地方真个勿多。像阿拉簖种住辣附近个小囡，即便勿买蟹，到迭种地方白相相，也蛮开心啞。

再讲吃蟹。阿拉屋里吃蟹，主要是等阿爸领了工资，才到蟹市场去转转，看到有价钿合适就买几只。经常听大人讲起“买蟹经”，啥个“九

雌十雄”“九月团脐、十月尖脐”之类。买个辰光挑好雌雄，做到心中有数。买回来之后，由姆妈动手，一只只蟹侪用自来水冲洗，边用刷子刷干净。次个辰光一勿当心，被蟹夹手或有蟹逃出盆外也是常事。汰清爽以后，再用扎鞋底线拿蟹捆牢，摆进大钢精锅里蒸十分钟左右。蒸个辰光，姆妈会拿姜末、白糖、醋、味精等调料装成一小碟一小碟，摆到每个人面前，等全部摆好，蟹正好出锅。阿爸是一家之主，伊面前少勿脱一杯绍兴黄酒。阿爸吃得高兴了，会讲聊斋故事拨阿拉小囡听，我听得汗毛凜凜。祖母勿吃蟹，但伊会辣旁边出“谜谜子”（谜语），叫阿拉猜：“卖相实在凶，钳牢勿肯松；杀杀呒没血，烧烧满身红。”

另外，记得阿爸吃蟹真“老鬼”（意为经验丰富）。伊耐心好，吃起来笃悠悠，不仅蟹壳吃得清爽，连蟹腿、蟹钳（蟹螯）侪吃得一干二净。伊还会拿蟹钳壳拼成蝴蝶，粘辣墙头浪好几天，老好白相啞。

## 茄山河

小辰光白相过交关好物事：顶橄榄核、抢四角、绕口令、游戏棒……大多数侪是练脑又健身，让小朋友百玩不厌。我放学回家做好功课，经常要白相到姆妈喊“吃夜饭”才肯停！

其中游戏棒个大名叫“七彩金银游戏棒”。其实不过就是几十根削制光洁、漆成五颜六色个竹棒；两根中指长短、阳春面条粗细。包装盒里还有张“计分说明书”：标明金、银、红、黄、蓝、白、黑各色竹棒分值，其中金、银两色分值最高，依次是其他颜色。红色又分大红、淡红、粉红、玫瑰红，绿色又分果绿、墨绿、湖绿、青草绿……所以所谓“七彩”并不只是“赤橙黄绿青蓝紫”！当时簖种既漂亮又益智个玩具辣文具店要卖到2角洋钿，辣校门口附近个小摊头浪就便宜了，勿过颜色种类相对较少，手感也会显得粗糙。记得当年我总是辣铅笔盒子里园一袋游戏棒带进学堂，吃过中饭就与同学一道白相一歇。

游戏规则相当简单，先由一人拿整捆游戏棒竖直放辣台面浪，松手以后整捆竹棒散落辣台面浪，看起来就像脚踏车个轮辐条。然后几个小朋友轮流逐根拾取。假使有人触动了其他游戏棒，簖轮游戏就结束了，计算每个人拾起来个游戏棒分值，高分获胜。然后再重新开始新一轮游戏。听起来好像呒没啥难度，其实白相起来并勿容易，比如某根高分竹棒辣其他竹棒下面，为了避免簖根高分竹棒被其他小朋友拿到，轮到侬出手个辰光就要想办法先拿伊拾起来，其中有勿少窍

门，如“掀头”“拎腰”等等。当然，假使竹棒重叠得结棍了就呒没办法了，拿现在闲话讲就是“可望而不可及”，只好让拨下家来。

记得当时每次白相个辰光，教室侪会有一圈人辣旁边出主意、算分数、大呼小叫，开心得勿得了。有戴“护导”臂章个老师路过也勿会训斥阿拉，有辰光还立辣旁边帮阿拉出主意。老师讲迭种游戏可以提高计算能力。

现在年纪大了，当然勿会再痴迷簖种小游戏，但是回想起来，簖种游戏棒的确有利于培养耐心和动手能力。啥人心浮气躁，啥人心平气和，辣游戏当中侪会清清爽爽反映出来。大家从小侪懂了：眼睛专门盯牢高分金、银棒，只想快点抢到手——嗨嗨！心急吃不着热粥：手忙脚乱当中偏生就会犯规，结果连低分棒也拿勿到几根。假使当当心心一根一根拿，说勿最后个高分金、银棒反而落到侬手里。

前段辰光，偶然从网浪看到游戏棒个介绍，但已经搞成盒装圆木棒个“精装豪华型”。大约是考虑到细竹棒不安全，就是颜色太少，看起来单调。我忽然想到现在个小朋友勿缺各种高科技玩具，但是对小囡来讲，玩具个科技含量勿见得越高越好，勿少高档电子玩具放辣橱窗倒是蛮弹眼落睛，勿过好像除脱观赏性比较强，对小朋友勿会有多少切实帮助。反而是游戏棒之类个简单游戏，更有利于让小囡动脑动手。玩具，应当有点教育意义。

## 七彩游戏棒

文 / 穆重行

# 天气冷了，柿子红了

文并图 / 沈一珠

## 灶披间

霜降，是秋天里向最后一个节气。过脱迭个节气个十五天，就辣我国历法浪进入冷天了。

所谓霜降，气肃而凝，露结为霜。讲个是，天气一眼眼冷了，气温一勿当心会降到零度以下。碰着迭个辰光，还呒没来得及结成露珠个水蒸气，直接就凝结成霜花了。而随着霜降大地，天地之间，草木枯黄，鸟兽无踪，就是一派萧瑟气象了。

只勿过，大自然从来就是留有余地啞。所以，就算冷风凄凄，落叶飘零，偏偏有柿子树，只等枯叶落尽，柿子再会艳红。

“林中有丹果，压树一何稠”，柿子就像一只只小灯笼，挂满辣树枝浪。顶结棍个辰光，一棵树浪可以挂二三百只，假使是一片绵延个柿子林，簖是要有多少好看啊？

曾经开部车子，辣盘山路浪向，看到山腰里有孤零零一棵柿子树，树浪还挂辣三两只柿子，辣荒野里，红得弹眼落睛。偏偏看得着，撩勿着。有一个过路爷叔，奋勿顾身下去，兴高采烈采得来，也

是因为伊好看呀。

柿子好看，是霜降辰光个好景；伊还好吃，更是霜降辰光个好吃物事。霜降前后再完全成熟个柿子，皮薄，肉鲜洁，营养来得高，吃一只柿子，就能获得一个成人一天当中需要个维生素C个一半，所以有老话讲，“霜降吃柿子，勿会流鼻涕”。

葛末，捧一篮柿子辣此地，祝侬事事如意。



# 难忘胡萝卜干

文 / 周允中

干嚼，是一种邪气受欢迎个茶点。

我小辰光有段辰光市面浪物资匮乏，一个冬天，胡萝卜干就是我最好个零食。衣袋里塞几根胡萝卜干，花一角洋钿去附近嘉兴电影院看最早场，一面看电影，一面啃胡萝卜干，实在有点小乐惠。

最难忘个是，去天西路奇芳居茶馆，听扬州评话大师王少堂讲《武松十回》，每次侪听得入迷，连带去个胡萝卜干也忘记脱吃。等到散场一摸衣袋，胡萝卜干一根勿少，足见评话艺术个魅力。

现在，超市里各种零食看得人看花缭乱，簖种晒制胡萝卜干已经看勿见了。只有童年时代个记忆，回想起来还是老捂心啞。

# 追根溯源谈“弄松”

文 / 龚敏迪

## 沪语中古语

的，如《儒林外史》第四回中写道：“就是他的佃户，商议定了，做鬼做神，来弄送我。”还有写作“弄耸”的，如《水浒传》第一回中写道：“这两日是四月天，农忙停讼，没处弄耸，趁闲来此巡察，不想却遇着阮小七一起人在此。”至于写作“弄怂”的则有《何典》第五回：“那伙提草鞋公人，见本官软弱，便都将嘴骗舌头的来弄怂他。”

“耸”的本字是“搊”，《康熙字典》：“《集韵》搊，切，撻上声，推也。又《六书故》中‘搊’或作‘搊’。”明人乐舜日的《皇明中兴圣列传》中写道：“官旗看他没银与他，那里肯与他们说一句话，妻儿向前，一手送他在地上。”直接把“搊”写作了“送”。《醒世恒言》中写道：“贾婆不管三七二十一，你一推，我一搊，他出了大门。”“搊”字在《何典》中则变成了“耸”：“便将活死人扯住背皮，耸出庙门，关门进去了。”所以“弄耸”就是“弄”，是玩弄人的意思。只是“弄耸”二字从字面上不好理解，所以李实、范寅都将它搞混了。

# 精细烹饪燥、涵、濡

文 / 叶世荪

民以食为天，古人最初弄熟食物的方法是烧和煮，好比今天的烧烤和火锅。古代有多种用水煮食的青铜器皿：鼎、鬲、釜等；而用来表达水煮的文字则更多：烹、煮、焯、氽、焯、汆、氽、汆等。其中，发音近似“闹（zha）”的焯、氽、汆，继续以水煮的字义保留在上海话中。

其实，这些上海话读若“闹”的字，是有歧义的。

一个歧义是水煮和油炸的混用。以“焯”字为例：北魏贾思勰《齐民要术·素食》：“当时随食者取，即汤焯去腥气。”明代徐光启《农政全书·荒政》：“山苋菜……采苗叶焯熟，换水浸去酸味。”以上两处的“焯”表示水煮。

宋代苏轼《东坡集·侍儿时中偈》：“百袞油铛里，恣把心肝焯。”宋代李诫《营造法式·彩画作制度》：“用文武火煎桐油令清，先焯胶令焦，取出不用，次下松脂，搅候化。”这两处“焯”意为油炸。

另一个歧义是长时间沸煮和略滚即出的不确定。先仍以焯为例：《通俗篇》《辞海》：“一沸而出曰焯。”《汉语大词典》：“把食物放入汤或者沸油里弄熟。”

再看瀹字：南朝字书《玉篇》：“瀹，煮也。谓内（纳）肉及菜汤中，薄熟出之。”唐代颜师古注《汉书》曰：“瀹祭，谓瀹煮新菜以祭。”清代纪晓岚《阅微草堂笔记》：“有仆索巨盃瀹苦茗。”前一例表略熟即出，后两例意为烧煮至熟透。

随着烹饪技术的不断细分和语言的进化发展，上海人多将油炸称作煎、汆、炸、爆；将沸水过一下“薄熟出之”称为撩、汆、焯、烫；而煮食物至熟透，才称作“焯、氽、汆”，如：白焯蛋（白煮蛋）、焯毛豆（煮毛豆）、清水大焯蟹（清水大闸蟹）。如果是更长时间的烧煮，就称作焯、熬、煲、炖，比如“腌笃鲜”就是要用慢火“焯”出来的。