

时髦个绒线衫

文 / 黄顺福

茄山河

天冷了,出门前从箱底翻出一件绒线衫套身浪。刚刚走出大楼,辣陌生头碰着外甥女个闺蜜,伊笑嘻嘻对我开玩笑讲:“哇塞,老先生,依是越老越时髦了嘛!”

我听了木而觉仔(糊里糊涂),勿晓得穿一件衣龄廿多年个绒线衫啥地方时髦了。

讲到衫件绒线衫,还是我爱人亲手编织。想当年,伊搭我荡马路数电线木头个辰光,勿敢近身挽腰,勿敢头偎肩膀,勿敢让我勾手指,勿敢穿花里八拉个衣裳,碰着熟人就面孔红,神态举止讲勿出个妩媚。勿过,最吸引我,还是伊结绒线个样子。

兰花指勾起一根绒线,食指拇指弯弯捏针,针杆轻动,绒线就一圈圈套起来,辣我眼睛里就好像一幅名家笔下个仕女图。

自从阿拉两家头开始交往,只要我到伊屋里去,大舅舅总要拉我茄山河。每当辫辰辰光,伊就拿仔绒线坐辣边浪向,一歇歇到我身浪比比,看看宽窄长短合适不,一歇歇拉拉线,线团就辣我脚边滚来滚去,好像一只调皮个小宠物。

大舅哥欢喜无理争三分,有辰光会激起我个好胜心,阿拉两个人就会争起来。伊就走过,用绒线针勿痛勿痒戳我一记,讲:“讲白相嘛,争啥。”据说红袖添香是以前读书人追求个乐趣,葛末看伊结绒线就是我最欢喜个享受了。衫件绒线衫穿辣身浪向,暖到心里向。

有趣个是,结婚辰光,伊个陪嫁品就包括大小粗细各勿相同个绒线针,足足有上百根,啥个竹针、棒针、钩针……交关我根本勿叫出名堂。新房里个布置也勿离开伊个编织品,大到窗帘、台布,小到杯垫、袜子,来祝贺个人侬看得啧啧称赞。

前几天,有几个外甥因个闺蜜忽然到阿拉屋里来,讲要向我爱人讨教结绒线个技巧。我猜想,或许伊拉也想用选种方法控牢自家个“青蛙王子”?辫真是“三十年河东,三十年河西”了。

勿过,反过来想,现在个社会风气邪气包容开放,大家侬可以宽容个接纳勿一样个审美观念。为啥勿可以让过去个老时尚重新再时一遍,让我也搭一趟顺风车,摘脱老派男人个帽子,走进时髦个行列?

老里八早

“西洋景”,也叫“西洋镜”,是老早民间文化娱乐活动个一种设施:一只一米多高、两米多宽个木柜,木柜安放辣一只同写字台一样高个架子浪。辣木柜前面个板浪向开了几只洞,每只洞浪挤装了一片碗口大小个放大镜,木柜后面个底板浪有交关画片排得整整齐齐。木柜前面放几只小木凳,买了票个人可以坐辣凳子浪通过放大镜看里向个画片。放西洋景个人一面推拉画片,一面向大家介绍每幅画片个内容,讲起来口若悬河,滔滔勿绝,添油加醋,拿画片里个内容讲得精彩生动,引得周围小朋友侬心痒痒,总想要看一看。

我小辰光也特别欢喜看“西洋景”,只要听到附近马路浪来了放西洋景个摊头,总想马上奔出去看。记得当时看一套画片大概要一角洋钿。画片有多有少,少则有十几幅,多个廿几幅。每幅画个面积勿大,但通过放大镜,看起来就勿觉得小了,有种画片里个场面甚至显得相当有气势,让人感觉身临其境,所以百看勿厌。后来,有人将交关中国古典小说个故事,如水浒、三国演义、西游记、说岳全传、三侠五义、说唐全传,二十四孝等等,全部画成连环画,上了“西洋景”。埃歇辰光,我特别欢喜看“岳飞枪挑小梁王”“岳飞大败金兀术”“武松景阳岗打虎”个故事,每个故事侬看过三四遍,能讲拔小伙伴们听。

小辰光看「西洋景」

文 / 严志清

后来我读小学四年级个辰光,有一趟班级里组织讲故事比赛,一共有7个同学报名,我也自告奋勇报名参加。比赛辰光,我就讲了“武松打虎”个故事。结果因为讲得生动,得了第一名。从此以后,看西洋景就更加起劲了。

有个俗语叫作“拆穿西洋景”,意思是西洋景听没啥奥妙,勿勿过是拉动一连串画片,使画面浪个场景看起来像活动,拆穿了就听啥稀奇了。就像上海大世界里个“哈哈镜”,只是镜面凹凸,照出来个样子就变成怪里怪气一样,听没啥奥秘。勿勿过埃歇辰光小朋友可以参加个娱乐活动勿多,辫种西洋景就成了小囡特别喜欢个宝贝。

灶披间

第一趟吃石斛,还是辣了五六年前头,一次茶会浪。大家好茶好聊,结果主人又拿出一把细细长长、长得像草茎一样个物事,分拨大家尝尝味道,讲是云南野生石斛。

辰光过去蛮长了,倒是还记得当时个味道:泡了吃,汤淡如水,有点香气。末脚辰光,主人告诉大家,拿剪碎个石斛摆了嘴巴里嚼一嚼,有黏结个浆汁出来,越嚼越黏。

一来二去,跟办茶会个两位主人就成了朋友。近朱者赤,所以,吃茶能力也见长了。从前只晓得,一到太热天,单位里发个是绿茶;到港式茶餐厅吃到个,有辰光还有一点霉蒙气个,是普洱茶。现在还晓得,熟普醇厚,比较养胃;生普相对凛冽一眼,蛮甜油水……

今年夏秋交替个辰光,天气忽

好朋友与好味道

文 / 沈一珠

冷忽热,像跳橡皮筋,一勿当心着仔冷,伤风了,发寒热、鼻涕、咳嗽老三样。之后,就感觉喉咙里好像总有口痰吐勿出来,牵丝攀藤。

一天去寻老朋友买茶叶,结果就被伊发觉了,伊讲:过两天会来一点野生紫皮石斛,匀一半拨依。

礼重情义!所以,辫几天,我日日跟石斛打交道:

夜里,拿三四根尺把长个紫皮石斛细细剪碎,摆了炖盅里,用纯净水浸20分钟,然后隔水蒸40分钟。稍许冷一冷,倒出来,看一眼,带一眼紫气个石榴红,实在漂亮;吃一口,有蜜香,斜气清爽。

早浪,大米一小罐,淘清爽;隔日夜里炖过一潜个石斛一道摆进去,笃40分钟左右;盛出来,白粥里隐隐带点淡雪青颜色,米香里夹石

斛香气,配两块麻油豆腐乳。

到中浪,半斤肋排水里焯清爽,还是四五根石斛,剪碎,摆进去,大火烧开,小火炖40分钟左右。迭能一碗肉汤,一眼听没烟火气。

虽然勿晓得辫种吃法对身体有啥效果,但是总归迭能想,人生当中,只要有好朋友,就有好滋味。

沪谚熟语印



发调头



拎得清

发调头:发指示,发命令。
例句:现在就等侬发调头了。

拎得清:很能领会,很灵敏。
例句:辫能简单个事体,依拎得清哦啦。 篆刻 / 周建国

“头势”要清爽

文 / 龚敏迪

“势”在明清吴方言中使用频率较高。《海上花列传》第四回:“蕙贞道:‘侬是包房间,三十块洋钱一月俵。’善卿道:‘有限得势。’”因发音相近,也有把“势”写成与“世”和“肆”。《梅花缘》第十八:“声气已接高,实在惹厌得世。”谢贻《方言字考》:“今辽东人谓富有曰:‘有肆’,苏州谓好曰:‘好得肆’。”

在《上海话大词典》中对“头势”的解释是:语缀,用于动词、形容词后,表示厉害的样子。与表示程度高的“势”有相通之处,如某人“吃头势棍!”

其实,用“头势”表示情势、气势等趋势由来已久。朱熹《答黄直卿书》:“不知所谓如何。头势如此,又非前日之比,只得力辞。”《朱子语类》卷三二:“子张空说得个头势太大了,里面工夫都空虚。”《水浒传》第五十二回:“等我看了头势,用着大哥时,那时相央。”

做事首先要“头势”清爽,而“头势”是看得出来的,所以沪语多有“黠头势”“懒头势”“门槛精头势”等讲法。

为啥叫“鲳鲳鱼”

文 / 叶世荪

鱼也。”《尔雅》:“东方有比目鱼,不比不行,其名谓之鲽。”南朝时的《后汉书·边让传注》也说:“比目鱼,一名鲽,今江东呼为板鱼。”然而,世界上的比目鱼有好几百种之多,自18世纪现代生物分类学兴起后,比目鱼统称为“鲽形目”,其下包括鲽、鲆、舌鲷等科,现在菜场里的多宝鱼也属于比目鱼。

鲳鲳鱼形如长舌,归入舌鲷科。鲳,原来是指娃娃鱼,也兼指比目鱼。《集韵》:“达协切,音查,东方比目鱼名也。”

鲳,是一个增旁字,在清代光绪年间修编的《浙江通志·物产》里曾出现。“鱼”表义,“若”表音。由于上海话不用卷舌音,“若(ruó)”就被读作了“捏(音近nie)”。

综上所述,《上海方言词典》里把这种鱼写做“鲳鲳鱼”还是有些道理的。

沪语趣谈

上海沿江靠海,市场上不缺淡水鱼和海鱼,吃鱼也是许多上海人的爱好。除了各种常见鱼类,上海人还特别喜欢吃一种“鲳鲳鱼”。“鲳鲳”用上海话读就是“niè tǔ”。

鲳鲳鱼是比目鱼的一种,长得扁扁长长,也叫“板鱼”,是上海餐桌上比较常见的美味,清蒸、红烧、切块面拖,味道俱佳。有首上海竹枝词唱道:“朝来网得鲳鲳鱼,风味清腴嫩不如;自笑痴情怜比目,泥郎亲手纵王余。”词中的“鲳鲳鱼”就是“鲳鲳鱼”的不同写法。明代《吴音奇字》则另有表述:“鲳鲳,音虚塔,方言,鲳鲳鱼。”

这样就涉及三个鱼字偏旁的字:鲽、鲳、鲳。

鲽,《唐韵》“吐盍切”,《集韵》“托盍切,音榻”;早在汉代的多种文献中,就有明确无误的指向。《说文解字》:“鲽,比目

沪语童谣

进博会里开眼界

创作 / 费平

进博会里人气旺,
早早预约才入场。
阿爸姆妈兴趣浓,
中国馆里玩互动。
阿爷阿娘劲道粗,
多国展馆挨个游。
我也勿要大人抱,

跟牢伊拉身后头。
四叶草里到处兜,
看看去去看勿够。
希腊小镇有美景,
非遗馆里重传承。
增长见识开眼界,
就像一趟世界游!

馒头和包子

文 / 周允中

宋,耐得翁写个《都城纪胜》反映了当时临安个风俗,里向就有豆沙包子和酸菜包子。埃歇辰光,包子已经是祭祀灶神个供品了。

宋代陶谷写个《清异录》里,有个张姓厨子卖过“绿荷包子”。宋代罗大经个《鹤林玉露》里,记载北宋蔡京太师府里有女厨专做包子。

到了近代,天津狗不理包子曾经是鲜肉包个代表,皮薄肉嫩,肥而不腻,尤其是放了麻油,香气馥郁,咸鲜味浓,跟当时江南地区喜欢放糖个包子勿一样。

北京个干菜包味道也勿错,里向个干菜不像南方个梅干菜,肥瘦恰当,入口即化,我以前辣前门附近个一家店里吃过,感觉还是蛮有特色,价钿也勿贵。

靖江有种蟹黄汤包,汤是用浓缩鸡汤,蟹黄里向加肉糜,味道邪气

鲜,勿过吃个辰光主要是吮汁吃汤,跟吃包子个本来意思勿一样。

广东流行叉烧包,面皮松软,顶部开花,肉馅咸鲜中带一点甜味道,别有风味。上海福州路个杏花楼做个叉烧包就邪气受欢迎,勿少人一早就去排队,去晚了就买勿到了。

镇江、扬州有三丁包,所谓“三丁”一般就是肉丁、笋丁和豆干丁,更加考究个,还可以增加鸡肉丁和虾仁丁,变成五丁,味道更好。

开封个水晶包子历史悠久,名气也勿小,样子有点像上海个生煎馒头。另外还有水煎包子,肉馅刺好,放入盐、味精、麻油、老抽腌制,然后放大葱揉拌。包好以后,褶子朝下,平底锅里注水加香油煎煮,黄焦酥脆,咬一口汁水四溅。由于葱多,掩盖了部分肉香,吃起来味道倒有点像上海一心斋个牛肉煎包。

上面讲了交关品种,但我最喜欢吃个还是无锡肉馒头,肉馅嫩滑,汁水鲜甜,咬一口就觉着过瘾,是阿拉辫种老饕个心头好。

北方话里“馒头”“包子”是勿一样,“包子”里有馅,“馒头”里听没馅。到了上海,上海人侬叫伊拉“馒头”。有菜馅个叫“菜馒头”,有豆沙馅个叫“豆沙馒头”,听没馅个叫“淡馒头”,以前还有用糖做馅个“甜馒头”,唯独肉馅做个比较特别,既可以叫“肉馒头”,也可以叫“肉包子”,大一点个还可以叫“鲜肉大包”。

据说馒头是诸葛亮发明,诸葛亮亮南征个辰光,当地南蛮打仗前用人头祭祀,诸葛亮勿想用人头,就用面粉做皮子,包裹肉馅用来祭祀,后来就变成了馒头。

从古籍文献来看,早期个包子比较简单,只放糖,称为糖饼或蒸饼,东汉末年刘熙写个《释名》里就提到“汉有蒸饼”。宋代因为要避讳宋仁宗赵祯的名字,“蒸”字勿能用,就改成“炊饼”。

小说《水浒》里个武大郎就是卖炊饼。到了南