

外婆有张老照片

文 / 管弢

茄山河

外婆屋里五斗橱个玻璃板下,有一张10寸“彩色”照片,照片里个人是我表姐,当年也就十来岁个样子,伊笑得像朵花,满头硬邦邦个鬃发是冷烫精个杰作,表情动作直接拷贝挂浪个女明星——侬是埃息辰光个流行元素。甭张照片是姨夫用黑白胶卷拍嗰,用毛笔蘸颜料着色,一笔笔画出来个彩色照“骗”。因其稀有,成了外婆炫耀个宝贝。

想当年,白相照相机绝对属于高消费,所有有照相机个人家邪气少。姨夫有一架方头方脑个120海鸥相机,主要满足阿拉个家门旅游聚会个需求,有朋友聚会请伊帮忙,伊也欣然接受,过过“摄影师”个瘾。上世纪八十年代,市面浪可以买到彩色胶卷了,姨夫个相机也更新换代,再也用勿着画照“骗”了。

虽然有了彩色胶卷,但价钿勿便宜,再加拍照以后还要到照相馆冲印,彩色胶卷个冲印费比黑白胶卷贵,所以姨夫每趟按快门之前侬

要仔细斟酌,抓拍、偷拍、纯风景个“空镜头”侬是不可能个奢望。照片里一般是家庭成员两三人一组合,以同一座假山、同一棵树、同一片草地为背景,区别只是人和表情。

我和表姐是小字辈,所以勿但单人照最多,还有“偷拍”特权。当时一盒胶卷标明能拍36张,但胶片个实际长度往往会多出一寸,36张拍满以后往往还能卷片按快门,但具体能多拍几张却是勿一定,所以拍照个辰光就留了一点悬念,要到最后冲印成照片才能揭晓。

可以讲彩色胶卷当年是一种“稀缺资源”,阿拉明知相机已经拍满36张,还是愿意尝试多拍几张,目的只是为了留下更多岁月个足迹。36张计划内个照片通常侬是人像,大家表情严肃、姿势端庄、目光一致,画面浪向有一种紧张感。倒是最后“偷”来个照片,画中人既没心理负担,难免喜形于色,动作放肆一点,表情夸张一点,结果最后两三张“偷”来个照片往往最出彩。

虽然当年拍照个机会少,但翻开相册,每一张照片背后个“故事”侬留辣阿拉个记忆深处,比如:辣嗰

地方拍、啥人拍、为啥拍等等。每一个细节侬好像自带彩色光环,哪怕已经过去交关年数,还是会出辣阿拉个脑海里,让人津津乐道。

现在数码产品大量普及,随时、随地、随手就能拍照,就像吃饭喝茶一样普通。只要动动手指,旅游、居家;工作、生活;动物、植物;美食、美景……无数画面就会定格辣屏幕浪,拍得随意、拍得任性,然后通过网络存进看不见摸不着个“云”里向。多种美图类App也应运而生,相片后期制作能力节节高升。只要愿意,美白一下肌肤、修正一下腰身、拉长一下大腿……分分钟搞定,人像可以嵌进完美模板,照“骗”进入全民升级时代。

或许是因为数码照片拍起来太随意,对大多数人来讲,辣按下快门个一刹那,选个场景个存在感就差勿多释放干净了,马上就会有新场景、新内容等侬去拍。阿拉利用现代技术,力争减少岁月流逝,努力填满记忆里个盲点,勿晓得最后真正珍藏到阿拉记忆里个东西,到底有勿有增加?是勿是更加清晰、更加完整?是照片还是照“骗”?

小辰光勿懂事体,勿晓得啥个日脚过年,勿过看到大人用淘米泔水浸笋干,招呼待客切水笋嘛,就晓得快要过年了。因为过年开心啊,有吃个了,还有压岁钿买白相物事啦。

水笋扣肉是阿拉江南一道名菜,是上海人家过年辰光常桩有个小菜。为啥从前头只有到过年辰光才有水笋烧肉呢?因为水笋是笋干浸泡后切成丝,选个笋干是毛笋经水煮后晒干个,硬邦邦个,即使浸泡后要切成笋丝并勿是容易个事体,特别是笋根部迭一段特别硬,勿是一般家庭刀具能切得动,平常辰光既没切水笋个服务,只有到过年辰光,才能听到一些肩挑菜瓮个切水笋人走马路、穿弄堂个招呼声。切水笋是用一种特殊个铡刀,刀口短、圆弧形,刀背前段有孔穿辣刀架浪,切笋人手握刀柄轻轻推拉,一上一下笋进刀落,即使水笋个老根辣迭种刀下头也切得整整齐齐。水笋焐只菜交关吃油水,埃歇辰光素油跟肉侬是凭票供应,只有过年辰光才会适当增加一点供应量,其次当时人家屋里既没冰箱,一般油水是个菜勿好保存,但是吃足油水个水笋却可以放交关日脚。第三呢,水笋配菜像“百搭”,白烧有笋丝、豆腐干丝、茭白丝或榨菜丝,就好炒一只素三丝;跟红烧肉一道烧就是过年特色菜“笋干烧肉”;假使水笋打底上头扣走油肉或者四喜肉吃啥,焐就是江南名菜“水笋扣肉”。

记忆里,当年家家侬会辣年前头煮上一大砂锅水笋。勿过,要拿水笋煮到酥软需要勿少辰光,假使再放点“老灶肉”(肥肉),倒点酱油,一道红烧,味道邪气香。小辰光屋里烧炉只菜,我就欢喜蹲辣灶子边浪闻味道,嘴巴里馋吐水嗒嗒滴。煮熟个水笋就冷却辣砂锅里,随时好派用场。特别是刚出笼个水笋扣肉,油晶晶、酥塔塔个五花肉肌辣水笋浪,端到仔台子浪,勳忒赞哦。尽管主人客气招呼大家:“趁热吃、趁热吃”,客人个筷子还是只朝盆底里夹水笋吃,表面浪好像大家勿好意思吃肉,其实还是水笋味道浓呀。焐能一碗水笋跟肉反复蒸煮,肉里个油水侬浸到水笋里了,吃起来水笋清香与肉香混辣一道,味道勳忒好。年后上班,自家带饭个朋友,配菜里往往会有水笋,焐就是过年个味道,一般人家侬要吃辣正月半。

时过境迁,现在要吃水笋扣肉,就到本帮餐馆去,侬有!水笋辣超市也有买,随时可做,交关便当。要减肥,讲究清淡食谱个朋友,看到选种浓油赤酱个小菜还勿敢动筷呢。辣辣缺少过年味道个日脚里,一句“笋烤肉”个歇后语,后生家只晓得是“竹板敲屁股”个吃生活。哪能会晓得伊还是跟阿拉过年搭界个家乡传统小菜啊。

过年吃水笋

文 / 侯宝良

一块蛋糕个似水柔情

文并图 / 沈一珠

灶披间

晓得阿拉隔日要去白相,小姑娘夜里就开始准备了。每块蛋糕侬有自家独特个配方,选趟是枣泥、焦糖,小姑娘讲,侬要亲自动手。

其实,玛德琳蛋糕顶顶早,就是一块长得像贝壳个小蛋糕。用料、做法侬蛮简单,无非是低筋粉泡打粉,白糖黄油鸡蛋,拌匀处理过之后,摆到模子里,辣烤箱烤熟,再从模子里拍出来,就好了。只不过,味道也会与时俱进,比方小姑娘做个就是焦糖味。

辣1730年之前,选块小蛋糕,只不过是法国梅尔西城里,一般性人家屋里个家常小点心。说勿定跟阿拉小辰光常常啖个点心一样接地气:食堂里买只馒头,切片,铁锅里倒一眼豆油,两面煎透,撒点盐,又便宜又便当又好吃。

选块梅尔西城小蛋糕,高大上

起来纯粹是一次意外,当时,美食家波兰王雷古斯基流亡到此地。有天仔,一顿正餐有条不紊进行中。啥人想到,伊个私人厨师居然半当中拍拍屁股走脱了,连餐后甜点也既没做。辣厨房间帮忙个一个叫玛德琳个女佣,只好硬仔头皮,烤两只自家还算拿得出手个贝壳小蛋糕,端上去撑撑台面。既没想到,美食家老欢喜,一激动,女佣个名字,就变成了蛋糕个名字。

眼门前,当小姑娘拿热烘烘蛋糕端上来辰光,阿拉也是有点激动个:温暖个焦糖色,咬上去弹性十足,有肥笃笃个黄油香味。看见阿拉像陈免生进城一样个笑容,小姑娘努力端着矜持,顺便扫了一下盲——

玛德琳之所以成为闻名全球个玛德琳,是因为法国大文豪普鲁斯特,伊一直记得小辰光,妈妈拨过伊一块又矮又胖,名叫玛德琳个小点心,焐一块辣茶里浸一浸:“那第一



口有浮屠个温暖茶水,在碰着味蕾个一瞬间,一阵舒适个快感传遍全身……”正因为这份念念不忘,普鲁斯特最终写出了文学巨著《追忆似水年华》。

哦哟,辣小姑娘有点勿大舍得个眼神里,阿拉横竖横,决定带一块回去。总有交关事体,值得明去追忆。

寒冬担卖麦芽糖

文 / 福华

小囡欢喜糖果可能是一种天性。我记得,小辰光寒冬腊月里,经常看到挑担卖糖个小贩一边穿街走巷,一边敲锣吹笛。听到那声音,我就会去寻大人要几分洋钿去买糖(或用旧报纸、破布头、牙膏皮、废铜烂铁等交换),卖糖人会用榔头敲打一个楔形铁片从硬糖块上切下一片拨我。后来才晓得,那糖叫做“饴糖”,是小作坊用麦芽熬制嘞。

用麦芽熬饴糖,很早就有。

《楚词》上说:“饴,谓之饴。即古之饴也。”“饴”和“饴糖”实际上就是一种干糖块。糖块形状各异,如做成管状,称为“葱管糖”;做成三角块,形似小粽子,称为“麻糍糖”。

对那敲锣吹笛、寒冬担卖个景象,清人蔡铁翁写个《吴歙》中有形象化描述:“昏昏迷露(指大雾)已三朝,准备西风入夜骄。深巷卖饴寒意到,敲钹(古代一种有柄打击乐器)浑不似吹箫。”

沪语中古语

有个不被现代汉语收录,但上海人却很熟悉的词汇,叫做“滑汰”。其中的“汰”上海话都读若“达(人声)”。其原意是打滑、滑溜、滑动,也被用来形容为人圆滑、狡猾。此外,这个“滑汰”还在上海人口中衍化出许多熟语,如:“滑汰汰”(滑溜溜)、“打滑汰”(打滑)、“滑滋滋滑汰”(道路泥滑)、“滑汰精光”(一无所有)、“滑滑汰汰”(湿滑不堪)等。

该词汇的前面部分“滑”字,没有异议;后面那个“汰”字,各自发挥,差别很大。

《吴歌戍集》中写:“我家奴妮十七八,梳出头来滑贴塌。”到了《吴歌已集》便写成:“我家媛因十七八,梳起头来滑滴塔。”清代小说《海上繁华梦》写作“滑跌”。“一脚踏在浇湿的

“滑汰”沿用两千年

文 / 叶世荪

地板上面,一个滑跌,跌倒在地。”明代小说《醋葫芦》写作“滑蹶”。“成珪又努力一柱,一个滑蹶,几乎把头皮都被席子擦破。”在《上海话大辞典》中有“滑塔”“滑搭”“滑脱”等多种写法。此外,还有人写作:“滑达”“滑”“滑拏”等。明代孙楼的《吴音奇字》中认为应该用“达”字:“达,音拏,方言,脚踏达也。”

看看更早的文人怎么写。宋代苏东坡《秧马歌》:“耸踊滑汰如凫鹭,纤纤束囊亦可资。”唐代皮日休《苦雨》:“盖檐低碍首,藓地滑足。”徐复先生还举出了最早的例证:东汉灵帝时武都太守李翁的“天井道碑”遗文:“天井临深之厄,冬云则冻,渝夏雨滑汰,顿蹶伤害。”徐老说:“唐宋诗词中多作滑,不如汰字之古。”《说文解字》注“汰”字曰:“滑也。”这也是本文用“汰”字的原因。当然,除了上述借用字外,“达”

和“ ”也都有滑的字义;晋代《字林》分别注两字为“足滑也。滑也。”总之,还在使用“滑汰”一词的上海人也许不曾想到,这个乡音俚语是从两千年前流传下来的。

沪语童谣

北风邮递员

文 / 陈金生

北风爱做邮递员,吹落叶叶当信传。雁儿接信朝南赶,鱼儿接信水底溜,花儿跃进阳光房,树儿豪燥棉衣穿。每年辣末一封信,侬写“春天已勿远”。

“装湖羊”是啥意思

文 / 龚敏迪

沪语趣谈

如果某人遇事装糊涂,假装不懂,在上海话里就叫“装湖羊”。那么什么是“湖羊”呢?

在中国古代最早的词典《尔雅》的“释畜”篇中有“羊,牡犛”的记录。晋郭璞注:“谓吴羊白羝。”李时珍在《本草纲目·兽一·羊》中写道:“生江南者为吴羊,头身相等而毛短。生秦晋者为夏羊,头小身大而毛长;土人二岁而翦其毛,以为毡物,谓之绵羊。”宋人《谈志》中写道:“吉安,长兴,接近江东,多畜白羊……今乡间有无角斑黑而高大者曰胡羊。”

在清代郑元庆编著的地方性书目《湖录》中写道:“吾乡羊有二种:一曰吴羊,曰山羊……

草枯则食以干桑叶,谓桑叶羊,北人珍焉。其羔儿皮均可裘。”由此可知吴羊是原产山羊,以前吴地农家都有饲养,湖羊则是绵羊,自宋引入吴地后,湖州良好的生态条件使湖羊皮畅销,湖羊之名也就名声在外了。剥皮后的羊肉被销往周边,人们在市场上看到的都是剥了皮的死湖羊。

《吴江方言俚语集成》里对“死湖羊一只”的解释是:“形容不开口争辩,不动手反抗,无赖装死,难以对付,令人无可奈何。”死湖羊,当然不会有什么反应,好似不知道,装作死湖羊的样子,也就是“装糊涂”了。