

格陵兰岛乘“飞巴”

文 / 许德华

茄山河

现在外出旅游大多是乘大轮船大飞机，好处是勿但乘坐空间比较宽敞，而且旅途比较平稳适意。勿过，去年到格陵兰岛西海岸个伊卢利萨特(Ilulissat)白相，乘坐小飞机感觉也蛮扎劲。

辣丹麦哥本哈根机场看到红色色奶白色个螺旋桨小飞机，搭仔平常乘个喷气式飞机一比，实在小模小样，相当迷你。登机梯是木头做，机舱里客满也只有40个人，坐辣机舱里感觉好像是辣大马路浪乘旅行巴士。

到了伊卢利萨特，从木制登机梯走下来，七八步就到了机场大厅，入境和出境挤辣一个100多平方米个房间里。运送行李个传送带只有一根，长度5米左右。哈，小麻雀里五脏全！

伊卢利萨特按格陵兰语直译

就是“冰山”，是格陵兰岛第三大个定居地，当地人口大约4000人，大多数是原住民因纽特人。撈搭也是最受欢迎个旅游景点，漂亮个伊卢利萨特冰峡湾就辣迭搭，2004年被联合国教科文组织认定为世界自然遗产。

格陵兰岛个空中航线勿多，只能通往欧洲个冰岛和丹麦两个国家；航空公司也只有两家，分别属于格陵兰岛和冰岛，使用个飞机就是阿拉乘个撈种小飞机。

每年6月到8月是格林兰岛个旅游旺季。旅游项目有乘游艇看世界自然遗产——伊卢利萨特冰峡湾，乘船看伊蕊冰川、飞行滑翔登陆冰山，还有3条分别用红、黄、蓝标识个徒步路线。

我挑选个蓝色路线最费辰光，需要4个多钟头。辣迭个地球北端个巅峰，头顶浪是辣蓬蓬个北极太阳，脚下头是松软弹性个草地和硬邦个岩石，低头看是广阔冰川大海，抬头望是极地海

鸟盘旋……总个来讲，撈趟算是我顶出风头个一趟徒步旅行！

辣西海岸撈了几天，虽然看勿见大树，地面浪只有一簇簇片状块状个蕨类植物，但是蓝天、大海、碧波里悠然穿行个鲸鱼，以及岛上人家个悠闲，让我感觉自家好像走进了“桃花源”。

然后，仍旧从来个撈条航线返回，签证、安检。辣候机房里看到一幅航线图，画得好像上海个地铁路网图，伊卢利萨特辣浪居中，周围上下左右个勿少用丹麦文和英文标注个机场。看到撈张图，忽然就懂了，辣格林兰岛撈种地人稀个冰河世界，假使依靠地面车辆去东海岸撈仔其他地方，勿仅费时，而且一路浪要同严寒作斗争，所以伊拉个飞机就好像公交站，出行乘小飞机赛过阿拉出门乘公共汽车。

一歇歇飞机就起飞了，辣“飞行巴士”浪看极地，好像鲲鹏展翅九万里！

老里八早

虽然我从小就辣上海生活，但因为阿拉爷娘是绍兴人，所以我是吃绍兴菜长大。啥个黄鱼鲞烧肉、四喜烤麸、八宝菜、素蛰子卷、霉干菜……最喜欢个还是梅干菜烧肉！记得当年姆妈烧撈只菜用个梅干菜是绍兴亲眷通过邮局寄过来。

肉要买一层层个五花肉，上头还要带一眼骨头。先拿五花肉焯水，再拿肉放拉镬子里煸炒，拿编好个肉放辣梅干菜上头，大火烧开再用小火炖，除脱放一眼白糖其他啥个不放，大约炖两个钟头，用筷子戳一戳，发现五花肉酥了，撈只菜就烧好了。筷子夹一块肉皮放到嘴巴里，鲜香酥嫩。

迭个是小辰光最喜欢个小菜！当时市面浪物资供应紧张，买肉要凭票，梅干菜烧肉只有逢年过节才能吃到。后来改革开放了，大家日脚好过了，菜场里鱼、肉要啥有啥随便买。

每趟去姆妈屋里，姆妈晓得我欢喜吃迭只菜，总归烧好仔放辣台子浪。后来，姆妈年纪大了，手脚不太灵活。辣阿拉姊妹几家头个强烈要求下，总算答应勿再自家做家务，请阿妈来屋里照顾我个生活起居。

因为姆妈平常讲一口绍兴闲话，请来做家务个阿妈听勿懂，所以连佬换仔好几个！后来有朋友介绍来一个老家辣江苏启东个阿妈，终于解决了撈姆妈交流个语言障碍。

记忆里个梅干菜烧肉

文 / 一建

勿过，撈位阿姨刚刚来个一段辰光有点勿大适应，一日到夜沉默寡言，据说有辰光夜里困倦勿着，还要吃安眠药。正好小区里有一个海门阿姨，启东撈仔海门基本算一个地方，两个同乡认得以后就经常交往，阿姨慢慢交变得开朗起来，伊撈姆妈个关系也越来融融洽。姆妈住个房子属于大学个家属宿舍，出门走几步就是校园，只要勿落雨，阿姨每天会挽仔姆妈到校园里走走，闻闻花香，看看校园里朝气蓬勃个大学生。

姆妈一眼手把手教伊烧菜，慢慢交阿姨端上来个绍兴小菜味道越来越好。当然第一道菜肯定是梅干菜烧肉。夹起一块肉只觉得肉皮酥而不烂，第二层当中个肥肉个油全部烧到梅干菜里去了，一眼不觉得油腻；吃到嘴巴里是梅干菜个鲜香。我伸出大拇指夸伊：“阿姨，依烧个梅干菜烧肉一眼不比阿拉姆妈推板！”撈位阿姨辣阿拉屋里一直做到姆妈过世。

后来伊回启东老家去了，我还经常打电话过去问好，听得出阿姨心情交关好，伊现在辣一家生产玩具个工厂里帮工人烧中饭。问伊：人家讲依烧个菜味道哪能？阿姨开心个讲：“侬讲蛮好吃，梅干菜烧肉特别受欢迎。”

灶披间

一个长假过好，秋深了。一个寒露过后，天冷了。

好在，有菊花，迎飒寒风怒放；有桂花，清晨夜间，若有似无香出来；还有暖烘烘个秋果，采摘汰晒，蒸煮烘烤。

无论天气如何冷暖交替，风吹雨淋，人总有办法用各色软糯鲜香去应对，去调匀。

春华秋实，世界美妙如斯。

小辰光，石榴难得，要一粒粒剥一粒粒嚼，有半天辰光好吃。

现在，样样物稀奇了，拿石榴一切两半，大刀阔斧地剥出来，塞进榨汁机里，机器一开，一歇歇工夫就是一杯石榴汁。

因为石榴多子，象征着多子多福；所以，石榴树还是一种蛮常见个景观植物。

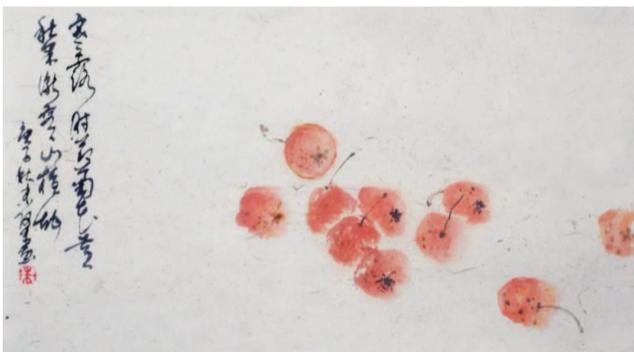
石榴花特别，表皮厚笃笃，绽开后，红个黄个花朵钻出来，像层层叠叠个纱；好像大部分花个连花带骨朵辣地上，只留少数，花谢之后，花骨朵又慢慢收口，结成一个圆果子，看伊从青涩慢慢长大，变成桔红色个果子。

小区里个石榴不长不大，小辰光勿懂，会去采下来吃，又酸又涩。长大了，再也不会去尝试了。交关勇气，个落脱辣小辰光了。

从小欢喜吃山楂，其实是跟

秋日里来吃秋果

文并图 / 沈一珠



山楂零食有关：山楂片、山楂条、山楂糕、蜜汁山楂、甘草山楂……

后来又认得了冰糖葫芦，终于认得了原生态个山楂，原来，新鲜、唔么加工过个山楂，长得老俏，朱红颜色表皮邪气好看，果肉居然是乳白色；就是果肉又酸又涩，所以，要厚厚交裹一层冰糖上去，用甜味道去解。

有一趟心向好，买了两斤新鲜山楂，汰清爽，去籽，加点水，烧到糊踏踏，放冰糖下去慢慢煨，倒是做成两瓶山楂酱。

吃早饭辰光，夹点面包，或者是淡馒头，原汁原味。

上海个秋冬，冰骨丝簪。

迭个辰光，顶顶欢喜马路旁边热烘烘，香喷喷个糖炒栗子摊头了。碰着了，就称1斤；刚炒出

来，会有点烫，纸袋口要敞开来，否则，热气焔辣里向，栗子受潮发软，吃口就勿爽了。

前两天跟几个要好朋友一道吃茶，就吃到了朋友自家烤个糖炒栗子了，可能吓没店里炒出来个煞光滴滑；不过，用心思过日脚，总让人满心欢喜。

自家做糖炒栗子需要个材料包括：栗子、油、糖、桂花和水。

做个辰光先拿栗子汰清爽，沥干；用刀切十字花口子，放辣大碗里，加一勺油，拌匀后放入预热过个烤盘。

清水里加少许糖，加热至糖烊脱，加桂花，用刷子拿桂花糖汁刷在栗子表面后进烤箱；烤一歇，翻一翻，等五六分钟，味道香出来，就可以吃了。

沪谚熟语印

篆刻 / 周建国

豁翎子：暗示；提示；提醒。
劈硬柴：按照消费总额平均分摊到每个人头上。



豁翎子



劈硬柴

手里勿来脚里来

文 / 叶世荪

沪语中古语

“来三”是上海人经常放在嘴边的用词，表示行、可以、能干；加上否定词“勿(不)”，就是相反的意思：不行、不能、不可以。

“来三”一词的源出，坊间有各种传说。清代《吴下谚联》中，有源自科举作弊的“来字三号”说；1999年出版的《上海掌故辞典》中，有源自土族衣着的“褴衫身份”说，以及源自山上有寺的“来山来寺”说等等。笔者以为，源头应该就在这个“来”字上，其余的搭配都只是口语带出、慢慢固化了的词尾后缀。理由有四：

一是“来三”一词并无固定搭配。除了“来三”的写法外，清代弹词《合欢图》写作“来杀”：“果然话不虚传，祝枝山实在来杀朵。”清代小说《负曝闲谈》写作“来煞”：“念到十三岁，更是来煞了。”更有写成“来事”“来四”，含义也基本相同。可见围绕这个词根“来”，搭配完全可以不固定。

二是上海话中有直接用不带词缀的“来”或“勿来”表示“行”或“不行”的现象。至今上海郊区有些地方还能听到这样的说法。询问“行不行”说“来(个)哦？”表示“可以的”说“来(阿)嗒”。2013年出版的《莘庄方言》里注释“来”字的第四种用法，就是“行、能、会”，并列举俗语：“手里勿来脚里来”，意为手上没

能耐，用脚躲避、逃跑的本事倒是有的。

三是在现代汉语中，“来”作为趋向动词跟“得”或“不”连用时，就表示有能力或没有能力、可能或不可能。这和上海话中“来三”的用法相当接近。譬如：“来得及”“来不及”“来不得”“做不来”，这些词语中的“来”，都和“过来”“往来”的“来”不同，分别表示“可以赶上”“不能赶上”“不可以有”“没能力做”等。

四是“来”的这种用法在古汉语文献中也可以见到相关的例证。汉代《左传·文公七年》：“若吾子之德莫可歌也，其谁来之？”意思是说：像你(赵宣子)这样的德行还不加以颂扬的话，可以去颂扬谁呢？“来”解释为值得、能够、可以。元代杂剧《气英布》：“这英布手脚好生来得。”“来得”表示能干。明代小说《二刻拍案惊奇》卷十：“不要说后边输了，就是赢得来，算一算费用过的财物已自合不来了。”卷七：“孟沂支吾不来。”两处的“来”字分别表示“可能”和“不可能”。还有清代小说《海上花列传》：“(那几家头打我一家头，勿来，我一定告诉那爷娘。”“勿来”即不行、不可以。

谈谈买米撈桩事体

文 / 钱红春

唔没想到本来蛮简单个买米，有段辰光变成一桩让我头疼个事体。屋里附近个店家超市个有米卖，但大多是规格多，品种多，产地多，品牌多，价也勿一样个袋装米，袋里向个米看勿见摸勿着。有趟买仔一小袋进口米，价钱蛮贵，口感还勿及国产米。店里一堆堆花花绿绿，大小小个袋装米，常常看得我束手无策。买米难，难就难辣品种太多挑花眼。

大点个超市也有散装米，但品种远远勿及袋装米，再讲拿起来也勿便当，所以我从来勿买。倒是菜场里有勿少米贩子，袋装米，散装米个有，价也勿比超市里便宜，

有个摊位买得多了还可以帮依送到屋里。不过辣菜场买米，勿但需要多长一点心眼，而且有辰光难免上当。缺点还辣算客气，买到“劣米”吃出毛病就损失大了。

现在粮食生产勿像老早主要追求产量，吃口也越来越讲究。外加现在检测手段越来越先进，市场管理也越来越严格，辣正规商场里，以次充好个现象勿有了。所以讲，我撈几年买米又变得简单了，走进店里，常常价也勿看，拎袋米就到柜台付钞票。就撈能，还经常受到老伴表扬，讲我买个米吃口好。其实现在个米，口感一假勿推板，想想蛮好笑。

结婚五十多年，屋里买米一直是包下来个事体。

老早买米交关简单，家家个按定量买米，只要拿好粮票或者购粮证，肩浪搭只米袋到粮店付钞票就可以。埃歇辰光店里一般也就两种米：大米撈仔籼米，至于糯米，只有逢年过节才有少量供应。所以平时用勿着为买啥个米操心。米个价也也是常年勿变，买多少米带多少钞票，出门前头就计算得清清爽爽，连当时刚刚读书个儿子也会帮我买米。儿子买米，唔没算错钞票个烦恼；唔没“揩油”个担忧；更加唔没买错米个顾虑。