茄山河

孵日头

文 / 侯宝良

“我辣‘孵日头’，嗨！就是‘孵太阳’呀”！我拿仔手机坐辣大阳台里，暖洋洋个太阳光下头跟老邻居阿根通过手机视频“茄山河”，一道回忆老早住辣老房子里“孵太阳”个事体。

老早外婆常常辣大冷天里关照我：“今朝日头好，快点到马路对面去孵日头！”搿是我忘记勿脱个乡音。

老房子是一间朝北个街面房子，到了冬天基本是晒勿到太阳嗰。西北风从窗缝里钻进来，就是困辣被头筒里也冷得“呱呱抖”。葛老到了出太阳个日脚，端把小椅子去南面上街沿“孵太阳”就是小辰光欢喜做个事体。记得南面上街沿有一个“小书摊”，假使手里有几分洋钿，我最欢喜坐到“小书摊”旁边，一边“孵太阳”，一边借几本小人书看，几本看光，外婆差勿多就会来喊我吃中饭了。

阿根听了我讲个闲话，叹了一口气，讲：“侬是惬意嗰，我就呒没搿种福气了，因为我辣屋里是老大，要帮忙做家务嗰。冬天屋里需要晒太阳个物事勠忒多，大清老早就要拿仔长竹竟、大竹榻去人行道浪抢位置，棉被、棉花胎、垫被侪要拿出去晒。”埃歇辰光家家人家侪辣上街沿拉绳子、搭架子晒物事，远远看过来就像侪辣摆“旧货摊”。搿种景色就是老底子老城厢里见多勿怪个风景线。

除脱穿个衣裳、盖个被头需要晒，还有勿少食品也是需要晒个，比如：水磨粉、年糕片、山芋干之类，特别是冬至以后，过年之前，大家侪辣忙年货，做圆子个水磨粉是少勿脱嗰，而要让水磨粉勿容易发霉，就必须晒干水分。晒水磨粉蛮麻烦嗰，先要拿粉块掰开，捏散成粉，铺开辣竹编簸箕里，再辣上面罩一块透明塑料布，搿块塑料布既能防灰尘，又能防止刮大风吹散水磨粉。搿能晒脱一歇以后，还要有人动手上下翻搅，让水磨粉受热均匀，彻底晒干。最后用饼干箱或者陶瓷瓮拿水磨粉装起来，假使再放几包石灰防潮就更好了。有了干燥个水磨粉就可以随时随地做圆子吃了。讲到吃，阿根也开心起来，讲：“对嗰呀，埃歇辰光爆炒米花个辰光加点年糕片，吃起来就像现在个‘旺旺雪饼’，刮辣松脆。”

埃歇辰光冷天“孵太阳”个人多，地方紧张，就难免要看南面人家个面色，想想蛮齣势（憋屈）。有一趟冲突起来，旁边邻居阿婆就老客气招呼我：“来，弟弟到阿拉门口来晒晒。”还趁势开导人家：“朝北房子阴湿，多体谅一点人家个苦恼，做人乐开一眼，好人有好报，长寿！”

现在到马路边浪“孵太阳”个场面已经看勿到了，勿过趴辣屋头顶浪“孵太阳”个物事到是多起来了。阿根拎勿清，问我：“啥人吃饱呒没事体做，跑到房顶浪去？”我开导伊：“太阳能光伏板呀！”

灶披间

家常菜红烧南瓜

文并图 / 沈一珠

到一般饭店吃饭，或者当令当时，或者家常，比方讲红烧肉，有种地方加蛋，有种地方加豆腐干；比方讲干煎带鱼，有种地方用舟山带鱼，有种地方是朝鲜带鱼；总还是八九勿离十，家常之内，总能让肠胃服服帖帖。

也会有家常之外，让人猝不及防。

比方讲，上次到建德一家饭店吃饭，山里厢笋干多腌菜多，味道是好，只不过看到鸡毛菜，又一开心，想着个是屋里司空见惯个家常，一碗清汤挂面、碧绿生青个清炒鸡毛菜；结果端上来一看，始料未及：鸡毛菜好像暴腌过，切得细细碎碎，拌了香干末，又夹着煸炒得粒粒屑屑个肉糜，一大碗，蛮油腻。要求调，结果，再来一碗，还是切碎炒个腌过个鸡毛菜。

怪勿得人家，怪自家。要晓得，家常和家常老勿一样。

就像在湖南，一路白相到凤凰古城，进了饭店，请老板炒一碗清清淡淡个地地菜，之前问清了，地地菜就是上海人讲个荠菜。

结果，老板端上来个清炒里，热火朝天，躺着四、五支红艳艳个尖头辣椒。据说，这是湖南个家常，离开了辣椒，炒不来菜。

所谓入乡，就随俗。肠胃自有肠胃个包容性。

勿过，搿天同样个家常，却有一个忘不了个红烧南瓜。最常见个南瓜，切成半寸厚一寸宽一寸半长个长方块，带着皮，用油煎透了，加酱油烧软了，收干汁，浓油赤酱，端上来，像一碟红烧肉。

夹一块入口，酥软焦香，咸中带甜，肥而不腻。回来试了，只用生抽、老抽调味，总觉着味道像缺了一口气。问了同桌一道吃饭个，补充了料酒和南乳汁，再试了一趟，已经无限接近了那天个味道。要一式一样是不可能个，离了那乡，随不了那俗。

迭只红烧南瓜烧起来便当，侬可以试试看。

材料：南瓜1斤左右，生抽、老抽、黄酒、红乳腐汁（即南乳汁）、香葱各稍许。

做法：先拿南瓜汏清爽，不削皮，切成半寸厚一寸宽一寸半长个长方块，备用；然后开油锅，带皮那面朝下，煎到焦黄，淋黄酒，加水稍许，盖上锅盖，中小火焖烧10分钟左右；最后加生抽、老抽及南乳汁各少许，中小火再焖烧10分钟左右，开大火收干汤汁，出锅，撒点香葱，就可以上桌了。

烧菜搿种事体，其实也没啥一定之规，自家欢喜就好。比方讲，我第一次试烧个辰光，先加了新泡红茶焖烧，后加生抽入味，老抽上色，焖烧收汁就开吃，味道清淡，蛮好；假使侬喜欢味道更加浓一点，加点肉汤一道焖烧好了，一碗南瓜秒变红烧肉，也蛮好。

与时俱进谈吃饭

文 / 裴天蓉

上海人亲朋相聚，侪会讲阿拉到啥地方去吃饭好哦？结果到了饭店里侪是点菜，最后上一道点心，一般是勿会吃米饭嗰。

记得阿拉小辰光，屋里侪不上饭店嗰。爷娘烧了一点好吃个小菜，马上饭就盛上来了，好像小菜就是专门为了配米饭嗰。记得埃歇辰光，白天只要屋里有人，大家侪勿大关门嗰，方便邻居之间串门，吃饭辰光还可以去看看别人家有眼啥个小菜。我有一趟放学回来，房门钥匙呒没带，爷娘呒没下班，邻居就叫我到伊拉屋里吃饭，我吃了二碗饭，小菜是邻居姆妈捡到我饭碗里嗰。

小辰光楼浪邻居经济条件比较好，规矩也大，小菜上桌了，饭呒没上桌，大人小人侪是不动筷嗰。等饭上桌了，一家之长讲可以吃了，侪先吃一口饭，再吃菜。

四五十年过去了，现在已经不讲要吃饱，而是要吃好，更加要讲究营养合理。想吃点好嗰，又怕麻烦勿想烧，就去饭店点几只菜。就是辣自家屋里烧菜吃饭，饭也是吃得不多嗰，蛮多人家侪是先吃汤，再吃菜，最后吃一点饭。

2020年比较特别，一开始就因为新冠疫情个影响，大家响应号召孵辣屋里勿出门，更加勿敢像往年一样聚辣一道吃饭了。一场疫情改变了交关人个习惯，过去觉得一家门坐辣一道吃饭，筷子搛来搛去合情合理，是亲情个表现。现在一家门一道吃饭，也要用公筷，感觉用公筷更加有亲情，是对大家个身体健康负责。

虽然还是经常能听到国内某地又发现零星病例个新闻，但大家侪对国家个防疫能力有信心，只要平常注意“戴口罩、勤洗手”，生活基本浪已经恢复到原来个样子。又到年底，各种社交活动多起来了，亲朋好友相约到饭店里吃吃喝喝也是难免。当然，变化也是有一眼嗰。现在到饭店里，服务员往往会辣每个人面前放二双筷子，大家用个辰光也是邪气自觉。

吃饭是口头语，也是亲朋好友维系发展亲情、友情个途径，不管是自家吃饭还是人家叫吃饭，侪是老开心个一桩事体。

老里八早

那些年值夜班

文 / 张四英

“夜班”对如今个年轻人来讲比较陌生。交关人辣大学里养成了晚睏个习惯，但大多勿会超过12点钟，整夜勿睏个味道更加呒没尝过。

四五十年前，上海还是一个工业城市，上夜班个人邪气多。石库门弄堂里有一项规矩，假使啥人家门口挂一张“请勿打扰”个牌子，就说明搿户人家屋里有人上夜班，白天需要困觉休息，小朋友做游戏个辰光就会避开搿户人家。我有一个同学从农场回沪以后进了一家纺织厂，伊一个弟弟辣钢铁厂工作，一个妹妹辣医院里当护士，伊拉屋里几乎天天有人上夜班，阿拉侪戏称伊拉屋里是“挂牌冠军”。

上世纪70年代初，我进了一家三甲医院药剂科上班，夜班也随之而来。阿拉个夜班辰光是夜里9点半到第二天早浪7点半，比较辛苦，所以全科个中青年轮流值班。按照当时个医疗制度，病人一般侪是先到单位里个医务室，再逐级转到三甲医院，所以夜里来看病个主要是急诊。埃歇辰光呒没夜班费，只多发一张夜餐券，需要自家到食堂去领。为了勿让病人久等，阿拉个夜饭也是从食堂拿回办公室吃嗰。因为常用个急救药急诊间里侪有，药剂科值班主要是为了应对突发事件，所以稍微离开一歇，辣窗口挂张“请稍等”个牌子就可以了。药剂科有一张单人木板床，呒没病人个辰光，阿拉后半夜可以辣木板床浪休息。值夜班最难熬个是凌晨2、3点钟，常常勿知勿觉就睏着了，但是走廊里一有脚步声，阿拉就会马上坐起来为病人配药。

医院规定，上夜班是勿准看小说嗰，埃歇辰光智能手机还呒没发明出来，所以微博、微信之类也是呒没嗰，为了赶走瞌睡虫，有辰光我会走出药房，穿过急诊间，到天井里仰望满天星斗和一轮明月，遐想古代诗人赏月作诗个情景“人攀明月不可得，月行却与人相随”……一阵救护车铃声由远而近，打断我个思绪，赶快回到岗位浪向。埃歇辰光医患关系邪气融洽，有眼经常来看毛病个老病人阿拉侪认得嗰，比如有一个病人经常哮喘发作，伊一到医院，就有相熟个护士帮伊挂号配药。

现在个医院通常是勿会停电嗰，因为供电部门会安排几条供电线路，确保医院个电力供应，但是当时城市供电缺口比较大，线路老化引起个故障也勿少，医院每年总归会碰着几趟停电。医院里有发电机，但发出来个电只够手术室等重点区域使用，急诊药房碰着停电就靠汽油灯照明。

如今上海到工厂上夜班个人越来越少，但每天夜里来医院个病人比当年多得多，值班医生呒没辰光串科室聊天了，急诊药房值夜班也勿许搭床了，辣大多数人安稳入睡个辰光，总有一部分人用自家个辛劳，守护搿座美丽城市个平安和宁静。

沪谚熟语印

篆刻 / 周建国

野野乌：差劲，一点不行。

望野眼：思想不集中，偷偷地看不相干的东西。

望野眼

野野乌

旺火引出“炀、烊、炔”

文 / 叶世荪

沪语中古语

炀，有时也被写作“烊”“炔”，在上海话中也读“yang”；当作形容词用的时候，表示旺盛、火光炽烈的样子；当作动词用的时候，意为熔解、熔化。这和古汉语中该字的用法是一致的。

不论从观察的顺序还是技术的角度讲，火势猛烈应是人们首先感受得到的。因此，汉代《说文解字》说：“炀，炙燥也”；晋代郭璞注释《扬子方言》说：“今江东呼火炽猛为炀”。《战国策》中，复涂侦对卫灵公说：“（灶）前之人炀则后之人无从见也”；柳宗元《夏夜苦热登西楼》诗句：“探汤汲阴井，炀灶开重扉”。“炀”形容的都是炉灶内燃烧旺盛的火。今天上海人说的“太阳炀来”（大太阳天）、“火头炀”（火势旺）、“自来火鏺勿炀”（火柴划不着），用的也都是这层意思。

炽烈的火可以熔化坚硬的矿岩、金属，这是人们在生活实践中的重要发现。于是，这个“炀”随着火焰温度的提高，又被用来表示熔炼金属。宋代《广韵》“释金也”；《集韵》“烁金也”。唐代《法苑珠林》中写道：“铁钳开口，灌以烊铜”；宋代《太平广记》中写道：“具大镬油煎亦不死，炀铁汁，方焦灼”；明代《型世言》：“铜铁可烊，石也做粉”。之后，人们也把“炀（烊）”字用来表示其他物质的解体、分化。明代《欢喜冤家》中写道：“把沥青火上熬烊”；清代《水浒后传》中写道：“周围一看，只见烧炀了丈余雪地”。这样一来，“炀”被释为熔化的同时，还可释为融化、溶化。在上海人口中，巧克力、冰淇淋、盐糖、冰雪等等，都是可以“炀脱”的。

这个“炀”在上海话中另有几个特殊的用法。一是用来比喻打牌、下棋之类活动时手风顺、运气好。“今朝牌炀了勿得了”（今天牌运极好），“靠手炀勿靠水平”（凭手气没技术）。二一个是“炀勋”，就是消耗、磨损的意思。小说《何典》中写道：“几乎连阶沿砖都踏炀易（勋）了。”据陈源源的研究，上世纪八十年代前的浦东俗语里，仍有“炀勋”的说法。还有一个是“打烊”，用来表示晚间店铺闭门停业。据说是因为忌讳说“关门”两字，便借用那时家用煤炉晚间封炉、用湿煤面自上压住火头的做法，称之为“打住烊头”，即“打烊”。