

老里八早

## 小辰光挑马兰头

文 / 周钰栋

一到春天,马兰头可以讲是交关人欢喜吃个一只时蔬蔬菜。据医书科普,马兰头性味辛凉,微寒,还有清热解毒、凉血、止血,利湿消肿个功效呢,对治疗咽喉肿痛、疖、黄疸、水肿、痢疾等毛病侬有好处,所以每到春天,马兰头就上了交关欢喜美食个人个菜单。

至于马兰头个吃法,凉拌就蛮好。只要择去老茎、黄叶,留下二三片嫩叶,汰清爽后摆辣开水里余一余,去脱涩味,捞起,沥干,切成细末,拌点香干,再浇点麻油、酱油,加点盐,加点糖,就是一道口感清新,香气十足个美食。

现在菜市场就有马兰头可以买,但是我小辰光菜市场里是既没马兰头卖,因为伊是一种野菜,勿是农民田里种出来个。当时菜市场里只卖人民公社菜地里出个各种蔬菜,所以想吃马兰头个人就必须自家到路边田头去采。

埃歇辰光,阿拉屋里住辣杨浦

区五角场一带,附近有交关农田,一到春天,春风吹过,田埂浪、沟渠边就会窸窣窣窣钻出来交关马兰头,轻轻摊开两片嫩叶,摇曳辣柔柔个春风里,阿拉只要一走到附近就能闻到氤氲泥土气息当中个清清淡淡个香气。

每年到了那个辰光,姆妈就会叫阿拉兄弟几家头利用礼拜天去挑马兰头,阿拉也会喊弄堂里几个小朋友一道去。大家一人手里拎一只竹篮子,跑到赤峰路同济大学后头个农田里,一歇歇跑到田埂浪,一歇歇跑到河浜边浪,蹲下来闷头挑。

吃力了,就立起来,大家一道唱首歌:“小鸟在前面带路,风啊吹着我们,我们像小鸟一样来到花园里来到草地上……”

家分成几组,爬到战争年代留下来个碉堡浪白相打仗游戏。

经过那能一番无拘无束个白相,到了下半天三四点钟,兄弟几家头回到屋里已经变成几只“泥猴”了,姆妈看到阿拉身浪介蹩蹩,肯定会骂阿拉一顿,有辰光还会打几记屁股,勿过姆妈个手掌每次价是高举起轻轻落下。然后就是催促阿拉几家头用热水揩身体换干净衣裳,自家默默走进灶披间收拾阿拉挑回来个马兰头。

等阿拉身浪收拾清爽,坐辣八仙桌旁边,闻到灶披间里飘出来个马兰头个香味,肚皮里个馋虫就会爬出来,真是人间有味是清欢。

姆妈就是迭能用一双手呵护阿拉健康成长,即使辣三年困难时期,副食品供应短缺,姆妈就利用从野地里挑回来个马兰头搭子荠菜做出各种各样美食,让阿拉兄弟几家头吃饱吃好。

记忆里,姆妈做嘞顶考究个食品就是用马兰头做馅蒸出来个青团。勿但因为制作过程比较繁琐,而

且青团个米粉是混合艾草汁做出个,所以马兰头个香气搭子艾草个香气混合辣一道,从蒸笼里飘出来,就是我记忆里春天个味道。

假使阿拉挑回来个马兰头既没一顿吃光,姆妈就会拿剩下来个马兰头汰清爽,放到开水里余一余,再捞起来放辣太阳下头晒干,做成马兰头干收藏起来,等到过年辰光用马兰头干搭子五花肉一道红烧。那道菜是阿拉屋里每年春节最受欢迎个美味。

到了现在,同济大学后面老早既没农田了,五角场走边也价是高楼大厦,野生个马兰头看勿见了。但是生性倔强个马兰头来了一个华丽转身,勿仅拥有了自家个房产(蔬菜大棚),而且还借科技之力笑傲江湖,任凭季节轮转、气候变换,伊一年四季价可以自信展露自家深浓个绿意,甚至还成了餐桌浪健康美食个代表。

最近糕团

店里青团生意交关好。想起几年前头阿拉扫墓归来,农村长个大弟媳妇发现小路旁边长了勿少艾草就告诉我:“阿哥,迭就是做青团用嘞”。我凑近一看,也随手采了一棵,搭伊手里嚼看起来差勿多,既没想到到伊马上讲我采错了。后来只好请伊采了一眼艾草,让我回去自制青团,结果做出来味道蛮好。

今年我又打算自家屋里做青团,因为勿会采艾草,就打算用菠菜来代替,反正价是青绿颜色嘞。既没想到,效果居然相当勿错,做多了就放进冰箱里一直享用到现在。平常拿出来招待亲朋好友也是一样时令“甜点”。

有人尝过我迭款“菠菜青团”讲蛮有嚼劲,勿粘牙齿,因为我辣糯米里掺了一点粳米一道磨粉。我还别出心裁用压花膜具来制作,有人看了讲蛮像冰皮月饼,点赞我发明个“印花青团”真是好看又好吃。好朋友老黄怂愿我传经送宝。我请伊有空过来一道实习。

隔日我以三分之一粳米跟三分之二糯米个比例,淘过后用清水浸泡一天。又过了一天,老黄倒有兴趣来了,伊看我滤干浸水后个米,又倒进眼干糯米粉拌匀。问我为啥要迭能呢?我告诉伊,迭能是便于及时用粉碎机加工呀。

我随口关照老黄眼去汰点菠菜,多少么?主要是考虑色彩,随意。汰清爽以后,我就放到开水里去余一余,马上捞出来剪碎,再拌进米里,倒进家用粉碎机里一道粉碎。倒出来就是翠绿色个粉末,看得老黄眯花眼笑,嘴巴里勿停称赞。

我指指盆里翠绿色个面粉,转过身来“卖关子”问老黄:“‘搭’面团(揉面)个诀窍想学吗?”“当然啰!”看老黄连连点头,我勿好意思保守了,提起热水瓶倒了点开水,用筷子搅拌成絮状,再加冷水就伸手一边搭面团,一边告诉老黄用开水个奥秘——那能可以让面团粘性更加好,做出来个团子就勿容易开裂。

至于团子里个馅料,欢喜咸嘞,可以放点榨菜干丝或者辣酱;欢喜甜嘞,可以放点猪油豆沙、黑芝麻酥、花生酥。

做好个青团放进蒸笼,蒸一刻钟就熟了,千万勿蒸过了头,否则团子就摊成“塌饼”了。

## 自家做点「菠菜青团」

文 / 侯宝良

沪语中古语

## 嫌弃鄙视是「嫌鄙」

文 / 叶世荪

“嫌鄙”也写作“嫌避”,上海话读若“盐边”,就是嫌弃、鄙视、讨厌、看不起的意思。

该词早可见于元代编的《宋史·舆服志》:“(哲宗)进大安鞞而皇太后嫌避竟不制造。”说十岁即位的宋哲宗在二十岁时开始有自己主张了,于是引起了“权同听政”的皇太后不满,借车辇发泄情绪。明代凌蒙初的两本《拍案惊奇》中,多次用到这个词。初刻二十四卷:“是必要拣个十全毫无嫌鄙的女婿来嫁他”;二十九卷:“有心嫌鄙了他,越看越觉得寒酸”;二刻十八卷:“宗仁心里毕竟有些嫌鄙春花不足他的意思”。

清代《海天鸿雪记》:“倘然陈大人浪嫌鄙倪待慢,也拜托汤老爷告诉倪声”。清代小说《九尾龟》、《续海上繁华梦》等,也都能见到该词,只是有时写成了“嫌比”。

这种“嫌鄙(避)”的用法,与普通话嫌怨、嫌恶、嫌隙、嫌忌、嫌憎等词相比,分量要轻一些。讨厌但并不憎恶,鄙视也仅避开而已;这是符合上海人处事风格的。因此,这个普通话已经不用了的“嫌鄙(避)”至今仍是上海话中的常用词。《崇明方言词典》:“自家个小囡总管弗会得嫌鄙个”;《上海闲话》:“依嫌避货色勿好,依就勿要买”;《上海话大词典》:“我嫌比那地方勿清爽”。

除了表示讨厌、不满外,“嫌鄙(避)”还可当作谦辞使用。沪语小说《繁花》:“陶陶摸出信封放到台面上说,这是小意思,请大师不要嫌避多少。”这和三百多年前褚人获在《隋唐演义》中的用法如出一辙:“此物不足供先生清玩,若不嫌鄙,当供奉案头。”

## 竹荪,着条纱网长裙

文并图 / 沈一珠



灶披间

一美是我小学同学,其实,阿拉同学辰光勿算长,因为,勿记得是二年级还是三年级,一美就转学了。

印象当中,伊是娇滴滴个小姑娘,平常勿声勿响,是阿爸姆妈个乖宝宝,连带阿拉老师侬宝贝伊嘞。

虽然同学年数勿长,勿过,我跟一美曾经辣一只舞台浪一道“战斗”过。阿拉读嘞是一家研究院子弟小学,爷娘侬是同一家研究院里个兄弟姐妹,所以每到逢年过节,学堂里个小朋友侬会事先排练好节目,拨老师带好仔,到爷娘单位里慰问演出。

或许是阿拉两家头长得胖瘦长短差勿多,辣一只节目里,阿拉两家头一道演大头娃娃。

节目勿难,只要一人拎仔一只大红灯笼,穿来穿去,前头跳到开心,后头跳到前头,造出开心个气氛就好了。

辛苦嘞是,阿拉每人要套一只厚纸皮做大头套;头套浪眼睛位置有两只洞,可以看

得到外头。头套大,阿拉人小,套好头套以后外面只剩两条小短腿,所以,舞台下面两家人看演出个爷娘侬急煞,左面一个大头娃娃,右面一个大头娃娃,倒底啥人是自家囡儿啊!

可以肯定嘞是,两个大头娃娃得到了双倍个欢喜。过年前,一美问我,依竹荪吃得惯伐?

我听了,先想:是勿是应该假客气一记?到底,因为有一段“战斗”友谊托底,我既没假客气。

结果,一美送来一大包,体积应该跟阿拉小辰光一道套个大头差勿多大小。

竹荪,一曰一顿价可以吃。

处理:竹荪长得有意思,像微型丝瓜筋,还套条纱网长裙。竹荪难嚼是吃之前个处理,处理勿清爽,会有一股洗洁精味道,所以,要先用清水泡软,拿菌盖头搭仔那能一落水就既没样子个裙子处理清爽;再用温盐水泡一小时左右,轻轻捏干水份;再泡一次,基本浪就既没啥怪味道了。

每趟处理个数量需要注意,泡少了,花辰光勿划算;泡多了又勿能久放,所以,算好一定个量,



那能天个三餐,关键词就是伊了。竹荪白木耳:辣炖好个白木耳里加一点竹荪,炖半小时左右,再打一只鸡蛋进去,就是一份营养早餐。

竹荪鸡汤:鸡汤炖好以后,放点竹荪,再炖半小时左右,合好咸淡,就可以吃了。

竹荪酿芦笋:芦笋汰好,去老根,焯熟备用;竹荪用鸡汤焯熟;焯熟个芦笋套上竹荪装盆;用鸡汤加稍许蚝油,勾成薄芡淋到盆里就好了。



沪语趣谈

## 待人处事莫做“空”

文 / 福华

格有细勿速落,有格空心大佬信,啊要气数?”

不想兑现,带欺骗性的许诺,就像没有馅的汤团,称为“空心汤团”。《海上梦话录》后集20回:“既然他自愿寻些苦吃,何不给他个空心汤团,索性显些手段他看,怕他不整千整百的花几个钱?”

空谈、说不上着边的空话,称为“空口白话”或“空开白嚼”。《歇浦潮》第97回写道:“我不懂你的话,你还得说说明白,不是这样空口白嚼的。”

故弄玄虚,欺骗人的言语或

手段,称为“空关子”。《三笑》第17回:“骗人财物如儿戏,才是个空关子,有啥淘成,阿晓得本事曾有一些?”

空着肚子喝酒,称为“空心酒”,很容易醉的。《欢喜冤家》第5回写道:“元娘只得坐下来又吃了一杯酒。那是入口松的,一来空心酒,二来酒力狠,一时头晕起来,坐立不住。”

环境空荡荡,上海闲话中称为“空落落”。《海上花列传》第4回写道:“当中挂一盏保险灯,映着四壁,却空落落的没有一些东西,只剩下一张床。”

## 沪谚熟语印

篆刻 / 周建国



海威



辣末生头