

老底子有草头摊鲜

文 / 史美龙

茄山河

蔬菜里向个草头嫩、鲜,深受市民喜爱,饭桌端上酒香草头、草头圈子、草头鱼圆汤,“吃起来打耳光也勿肯放”。用草头、糯米粉做个草头塌饼,也是农家乐招牌点心。勿晓得依有印象哉,老底子乡下头还有一种用草头、面粉摊成个面饼叫草头摊鲜,味道香得来引得馋吐水滔滔。

小辰光,姆妈做草头摊鲜大多选立夏节气,因为本地老前辈传下来一句闲话:“立夏吃草头摊鲜,六月里向防疔夏”,意思是有预防夏天病个作用。做爷娘个侬晓得,六月里,小囡一旦得疔夏,要好几日胃口勿好,吃饭勿香,精神像煞窠鸡一样混淘淘,严重个身浪还有寒热。爷娘手忙脚乱,买酸药水应急,弄勿好还要上医院。吃药勿如食补,姆妈怕小

因生病,就坚定个去做草头摊鲜。

做草头摊鲜基本材料有两种:一个是新鲜草头,另一个是面粉。面粉出眼钞票粮票就可以买到,而选草头是蛮吃力嘞。啥个道理呢?因为春夏之交新鲜草头断档,田里向剩下来个侬是筋筋拉拉草板筋,身浪开满小黄花,准备结籽传种接代。姆妈爱子心切,走到田里向腰屈背“众里寻伊千百度”,挑选出一根根有嫩芽个草头,凑满一把才罢休。

有了草头,姆妈趁着“鲜犹未尽”,马上拿出面粉进行速配,敲只鸡蛋,加点水,加点盐,用筷子反复搅拌出一大碗绿莹莹厚笃笃个面糊。然后启动油煎模式,先辣灶肚里用稻柴引火,再添火力旺盛个豆箕压阵,一歇歇烤得圆底,铁镬子滚滚烫烫。火候到了,淋好菜油,用铜铲刀“叮叮当当”刮几遍,等到青烟四起油香扑鼻个辰光,搅拌好个草头面糊浇到镬底。辣辣油星火爆声中,面糊从下往

上摊开摊薄,里向新鲜草头也是随波逐流均匀移动,铺满半只镬子。

选个辰光,面糊水分慢慢收干板结,正面半生勿熟,反面已经香气四溢,到了烤焦个边缘。姆妈袖子管一搨,模仿羌饼师傅个动作,用铜铲刀贴牢滚烫个镬子“噼噼”抄底,八九分熟个草头摊鲜来个“鹞子大翻身”,正面合扑成反面,刺啦啦享受镬子滚个油星按摩。

我眼睛盯牢镬子,一眨不眨。姆妈看到我个样子心领神会,拎起铜铲刀对草头摊鲜切片装盘。我迫不及待抓起一块,烫得左右换手,赶紧鼓起腮帮使劲吹风降温,随即趁势咬上一口。呵,两面脆黄中间软糯,咸咪咪,油滋滋,香喷喷,草头摊鲜特有个味道吃辣嘴里钻到心里。

草头摊鲜是姆妈精心烹制个农家小吃,小儿郎吃个是传统,吃个是希望,更是长辈个舐犊之情。

劈豆瓣。阿拉两家头一人一只小凳子,一人一把菜刀,刀口朝上摆辣小台子浪,左手拇指、食指拿粒干蚕豆竖起来放辣刀口浪,右手拿根小木棍轻轻敲蚕豆,一敲两声,一歇歇就敲了交关。

阿三比我会做家务,伊讲,还会做炒货店里买个“油余豆瓣”,就是油里余一余。我讲现在油介紧张,哪能好随便开油锅呢?伊朝我眨眨眼:“炒菜前头稍微余两粒吃吃,勤太赞哦!阿拉姆妈勿晓得。”伊还教我做“发芽豆”:蚕豆先泡一天,滤干倒辣湿布浪,再用湿布盖好,接下来每天洒点水,慢慢交蚕豆就会发芽。“咸菜烧发芽豆勤忒鲜噢!”

晒干个蚕豆容易园,又好随时拿出来就派用场,只要提前用水泡一歇,马上好烧了吃,像豆瓣炒蛋、豆瓣烧豆腐、豆瓣咸菜汤啥啥。现在食用油勿稀奇,弄眼“油余豆瓣”既当零食又当菜,屋里人伙欢喜吃。眼看蚕豆又要落市了,现在家家伙有冰箱,存放更加便当,多买点园起来是勿错个选择。

晒干蚕豆园起来

文 / 侯宝良

每年谷雨前后,蚕豆会紧凑上市,时鲜货味道鲜嫩是好吃,但价钿也的确勿便宜。想等两天再吃嘛?偏偏吃蚕豆个辰光又短,勿过几个礼拜,豆壳就发黑、焉脱,豆也老了烧勿大酥,只好剥脱仔豆皮烧汤,要么炒炒豆瓣酥啥啥。

老早阿拉下乡劳动摘过蚕豆,侬晓得到五月底蚕豆基本就摘光了,所以选个辰光大量上市价钿最便宜,勿少人家伙拿仔麻袋、米袋去背。有趟仔我荡马路碰着菜场急于收摊,蚕豆价钿特别便宜,结果有交关人排队抢购。我也想买,身浪既没带布袋,只好脱下长裤,扎紧裤脚管去装蚕豆。回到屋里样子蛮狼狈,邻居看到侬称赞:“‘小俘虏’脑子倒是活络!”

蚕豆买得多,来勿及吃,当然也要园起来。一家人吃好夜饭就剥蚕豆,蚕豆摊仔满满一“团箕”(一种篾编器皿)。要是现在就再剥皮装进塑料袋放冰箱了。从前既没冰箱,就要晒干以后,园到小瓮或者木桶里密封。日后碰着啥啥菜好吃个辰光,拿点出来劈豆瓣烧菜。

“劈豆瓣”癖种生活,侬是阿拉“小八腊子”个事体。大人上班前关照好:“今朝翻出去白相,登辣屋里劈眼豆瓣,夜里烧菜吃”。要是家头劈豆瓣是蛮厌气,还好邻居阿三头是我好朋友,常常来帮我一道

一箸入口记三春

文并图 / 沈一珠

灶披间

到好朋友屋里吃饭,只不过,好朋友辣美国,一时头里回勿来,是好朋友姆妈陆阿姨招待嘞。

跟好朋友认得辰光,阿拉还是小朋友,几十年来来去去,已经比自家人还自家人了。

陆阿姨讲,炖了一镬子鸡汤,闷了一锅羊肉,哦,还蒸了一条鲈鱼……素小菜么,依自家欢喜吃啥就带一眼啥过来好了……结果,顺手拎仔一袋荠菜、一包油菜苋、一盒草莓就过去了。

老老浓个清鸡汤一碗,个个炖得拓拓烂个羊肉一碗,一顿饭吃得适适意意。

回到屋里,又接到陆阿姨电话,讲,菜苋好吃。是呀,因为有春天个味道。

荠菜、油菜苋是春天里个鲜头,菜苋清炒,荠菜蛋花汤或者豆腐羹,侬是春天里个平常香。晚几日,开出油菜花、荠菜花来,就老了。啫,春笋,春雨一场,竹笋蓬蓬勃勃,趁伊刚刚蹿出来个辰光,挖出来清新,剥出来雪白,拿伊笃汤、蒸鱼,常常是一端上来,笋一

记头就拨吃得清清爽爽。笋长得快,据说夜深人静辰光,可以听到伊拔节成长个声音,过脱迭个节气,伊就长成晾衣裳竹头了。

香乌笋碧绿像翡翠,根茎切片切丝,麻油凉拌拌,是春天里顶清火个一道小菜。叶子焯脱水,搭咸肉一道,烧一锅咸酸饭,实在是春天里挡也挡勿牢个美味。

竹笋、香乌笋一绿一白炒一盆,阿拉叫伊炒双笋。

竹外桃花三两枝,春江水暖鸭先知。萋萋满地芦芽短,正是河豚欲上时。

一首小诗,欢喜白相个人,看着个是风景,欢喜吃个人,闻着个是满满香气,一句闲话就是一道美味啊。还有,有人欢喜有人愁个香椿。“雨前椿芽嫩无丝,雨后椿芽生木质”。

小豌豆藤清炒炒、茭白油焖焖、马齿苋生吃吃……写到此地,要去烧夜饭了,今朝夜里,有炖好个一镬子大别山老母鸡汤,就清清爽爽准备两只春天时鲜菜了。

清炒蚕豆食材:两斤蚕豆,葱、油、盐、糖各少许。

做法:炒前头,捺豆剥出来,盖好了碗里;油镬子里放油,稍许



葱焗香,蚕豆放下去,轻轻翻炒两三下,加盐、糖稍许,加清水稍许,盖好;大火烧开,稍许滚一滚就可以盛出来吃了。

红香椿拌豆腐个食材:红香椿一两,绢豆腐一盒,盐、糖、油稍许。

做法:红香椿洗净,水里焯熟,清水过一过,斩成末;豆腐切块,水里焯一焯,捞出来摆盆里,红香椿铺辣豆腐上,撒少许盐、糖;油烧热,淋进豆腐里,吃之前拌一拌就好了。

沪语民谣

上海腔调

文 / 王培明

上海人要有腔调,
海纳百川头一条。
五洲四海能人来,
双手欢迎可拥抱。

上海人要有腔调,

科学技术通门道。
东方都市兵乓响,
争做科技桥头堡。

上海人要有腔调,
体育热情冲云霄。
刘翔姚明是榜样,
夺得奖牌木佬佬。

上海人要有腔调,
高明更比精明好。
三年五载先晓得,
领先一步构思早。

沪谚熟语印

篆刻 / 周建国

半吊子:不内行、不老成;搬弄是非的人;没有主见的人。
话勿出:说不定,也许。



半吊子



话勿出

小辰光养蚕宝宝

文 / 邵天骏

老里八早

小辰光最喜欢做个事体之一就是养蚕宝宝,从小一直养到大,现在想来依然是邪气心动。

每当孵化季节,我弄来布满蚕卵个蚕纸,轻手轻脚放进棉花团,装到盒子里,静静等待蚕宝宝出现。随着适宜温度悄悄到来,一条条孵化出来个蚕宝宝悄悄冒出头来。初看真是一点勿起眼,细细小小,颜色是灰黑色,形状有点像蚂蚁,无论从啥个方面看,侬勿像大家印象里个蚕宝宝。

鲜嫩个桑叶,良好个环境,适宜个温度,只是过了几天,蚕宝宝个样子就完全改变了,成了人见人爱个灰白色。癖种灰白色为蚕宝宝加了交关形象分。

记得埃歇辰光桑叶采摘勿勿邪气费力,家门口勿远就有一大片桑树林,勿仅青翠欲滴个桑叶多得一

天世界,而且树浪向还结了勿少桑葚,小朋友们吃起来感觉甜甜,随时随地可以去尝。所以,我每次侬是采摘最好个桑叶喂蚕宝宝。到了夜深人静,我困辣床浪,听到蚕宝宝“沙沙沙”有节奏吃嫩绿桑叶个声音,就会知勿觉进入快乐梦乡。

眼睛一眨,几个礼拜过去,经过四次脱皮,背脊亮晶晶个蚕宝宝勿再吃桑叶,开始躲起来吐丝。看到蚕宝宝一门心思吐丝结茧,我既有点怜爱又交关敬佩,但更多个是好奇。直到一只只椭圆形个蚕茧出现,我还是难以相信伊是蚕宝宝个杰作。

破茧而出个蚕蛾留下来了交关希望个种子,新个生命轮回又将开始,一代又一代,代代无止境……

沪语中古语

“被头”沪音作“皮头”

文 / 叶世荪

上海话的读音有时很容易让人感到困惑,譬如“被”字,在与“被子”(沪语称“被头”)相关的词语中,一律要读若“皮(bi)”:被套、被单、被絮、被封筒(被窝)、被夹里(被里子)、被横头(被头)、摊被头(铺床)、被头铺盖(行李)……概莫能外。

然而除此之外,似乎又都只能念如上海话的“办(bei)”:被动、被告、植被、被逼无奈。这后一种读音都是用在新闻上的文读,和普通话很接近了。

上海人是从哪儿认定这个“被”可以读成“皮”音的?

据文献记载,此音可溯至唐代。约在唐玄宗开元二十年(公元732年),陈州司马孙恂编辑的《唐韵》就注其音为“皮彼切”;之后,宋代的《集韵》和元代的《古今韵会》也都将“被”注为“部靡切”。也就是说,在古人口中,“被”字的韵母有近似i的读法。可见,上海话中“被头”的叫法并非以讹传讹,而是有依据的。并且,即便在今天的上海话中,这个和“被头”有关的“被”字也还不能统一为文读的bei,否则,“被封筒”、“被夹里”会被错听成“被封冻”、“被隔离”,那就离“双规”不远了。

其实,普通话中韵母为ei的字在古代当i念的情况不少。譬如“偕”字在《诗经》里许多时候其

韵母就是i。试举两例:《魏风·陟岵》中“予弟行役,夙夜必偕”句和《小雅·宾之初筵》中“酒既和旨,饮酒孔偕”句,其中的“偕”都应诗句前后的役、已、止、弃、旨、逸等押i韵。1937年商务印书馆发行、由王云五、缪天绶编辑、注译的《诗经选读》中,把上两句的“偕”字分别标注为:“古读如纪”、“古读如几”。

细排下来,今天上海话中依然有许多把韵母ei念成i的字。这也就是上海人把“眉(mei)”读成“mi”、“泪(lei)”读成“li”、“味(wei)”读成“mi”。此外还有“飞(fei)”“费(fei)”“肥(fei)”“废(fei)”都读成“fi”;“唯(wei)”“维(wei)”“微(wei)”都读成“vi”。