

# 夜饭吃好写夜报

文 / 袁念琪

## 茄山河

小辰光,快要吃夜饭了,一看到邮递员骑脚踏车进弄堂,就会搭一帮小人喊:“新夜报,夜饭吃饱。”其实夜报来个辰光,并不是家人家才夜饭吃饱吃好了;而是心里向晓得,夜饭吃饱就可以看夜报,品尝精神食粮了。长大了,夜饭吃好,除脱看夜报还写夜报;写夜报就是向夜报投稿。自家名字第一趟登上夜报是1983年4月2号:《姑娘们在洪水中携手》,介绍刚拿到全国中篇小说奖个《燕子窝之夜》。发稿编辑是大学校友林伟平。

写夜报稿子,主要写拔新闻搭仔副刊。我辣夜报浪发表个第一篇新闻是《一枚奖章的“奇遇”》,日脚是1984年4月13号。讲阿拉黄泽同乡、著名越剧演员范瑞娟阿姨个事体。银行发现回

收个贵金属里,有范阿姨1954年华东区戏曲会演一等奖个奖章。稿子拨了武瑞阿姨,伊讲:夜报就要种稿子,读者欢喜。闲话里个意思,就是1982年元旦《新民晚报》复刊辰光,社长赵超构辣《复刊的话》中提出夜报要做“穿梭飞行于寻常百姓之家的燕子”。三天以后,我个稿子第一趟发表辣《夜光杯》浪:《在茄衫潮流中》,责编是周骏。有电视台同行看了讲:夜报胆子介大,提出茄衫与牛仔裤最嗲搭配。

勿要搞错,阿拉是上海人呀。美国人霍塞老早就辣1940年出版个《出卖上海滩》里讲:“上海乃是中国全国的时装中心,上海所通行出的式样是全国所奉为圭臬的”。辣相当长个一段辰光里,上海卖衣裳个营业员往往能介对外地人讲:“你放心买,阿拉上海小姑娘才穿嗲。”

前年春节,新冠疫情嚣张。责编徐婉青来约稿:写适合《夜光杯》风格,选1988年上海人抗击甲肝一个点。结果,有了拨澎湃、新浪、腾讯等勿少媒体转载个《一餐饭里的智慧和信念》。

埃歇辰光,我负责上海电视台《小菜场·商情·气象》专栏;首办电视“最佳年夜饭征集”。正当录制10套人选“最佳年夜饭”个辰光,甲肝疫情严峻,每天新增病人超过1万,但节目照录勿误。王德民观众“经济宴”4冷盘、6热炒、1汤1点心,关键是一鸡四吃、一鱼三吃、一猪肉两吃,邪气经济实惠。辣了一只只菜里,倾注了一个个普通人对生活个热爱搭仔乐观,显露出一份坚强。

眼睛一刹,“夜饭吃好写夜报”已经三十九年了。拙作《上海人的黄鳍菜》搭仔《淮海中路1号》,分别收进《爱夜光杯 爱上海·2019》搭仔《爱夜光杯 爱上海·2020》。我还有幸被评为2020年度夜报优秀作者。写道痞痞,辣心里讲一句:谢谢夜报。

## 沪语中古语

上世纪中叶的许多文学作品里经常会提及一些上海人所熟悉的场景或物品,譬如在《倾城之恋》中说:“荣贞阿姨刚刚生好一只炭结铜手炉”。其中的“炭结”指的是“炭壑”,一种用碾成粉的木炭加入适量粘土做成的燃料。

过去的城市人家常把炭壑点燃后放入铜制的手炉、脚炉里取暖,使用这种炭壑的好处是因为它一般都是阴燃,不出现明火,没有扬起的灰尘,而且可以燃烧保温的时间比较长。这种加工炭末使其更久阴燃的经验可追溯到南北朝。北魏贾思勰的《齐民要术·杂说》介绍:“炭聚之下碎末,勿令弃之;捣、筛,煮浙米泔浸之,更捣令熟;丸如鸡子,曝干;以供笼炉种火之用,辄得通宵达曙,坚实耐久,逾炭十倍。”这大概就是最早的“炭壑”,其中掺入的米泔水和泥土一样,起粘合作用;《清异录》还记载有“研米煎粥用以粘炭末”的做法。

到了宋代,民间广泛流传的《夏九九歌》中,明确提到了“炭壑”:“九九八十一,家家打炭壑”;宋代吴自牧在其《梦粱录》中说:“其巷陌街市,常有使漆修旧人……供香饼炭壑,并挑担卖油”。不论是“家家打炭壑”还是满街卖炭壑,都说明“炭壑”这种东西很以来便是深受人们欢迎并被普遍使用的。

一直到上世纪五六十年代,

上海市场上还能见到炭壑的身影。2017年12月21日《新民晚报》有篇文章,题为“老底子上海人是怎么过冬的”,里面说到:“以前上海的煤球店还供应一种用耐火材料制作的,不能燃烧的‘炭壑’,有的家庭或单位使用炭壑取暖,燃烧使用木炭,木炭发火快,燃烧也快,放入这种不能燃烧的炭壑,能够起到阻燃的作用,可以在保证室温的前提下节省木炭”。

我们有理由相信,随着气候的变化,“炭壑”更多的是在江南地区使用。原因一是上述从宋代一直传到清代的《夏九九歌》,其实是根据南方气候特点形成的吴地农谚;二是歌中的一些语句只有用吴地方言才能押韵,譬如“四九三十六,争向街头宿”“八九七十二,被单添衣被”;三是前面提到的《梦粱录》,写的就是南宋都城临安(即今日的杭州)的坊间风貌和市井生活,它的作者吴自牧也是杭州(钱塘)人。

还有就是这个“壑”字的读音,在普通话里它念jì,但在古代这是个人声词;《广韵》注为“古历切”,《集韵》注为“吉历切”。这种民间日常用品经历朝代代口口相传,依然读作入声词,保留了其原有音韵的恰恰是包括上海人在内的南方人。

也许正是因此,许多文学作品中把它写成了“炭结”。“结”是沪上人人熟知的入声词;情愿牺牲字形也要维持读音,毕竟语言系统的首要表现形式就是语音。

# 从「炭结」讲到「炭壑」

文 / 叶世祚

## 灶披间

上半天9点多钟,大闸蟹就送进门了,老快;青壳金毛肚皮雪白,外表看上去,是正宗阳澄湖大闸蟹。

昨日傍晚,微信拨蟹老板,问:下单后,多少辰光好送到?伊还有点奇怪:今朝下单么,明朝就到了呀。

所以,现在吃点蟹,真是便当,还安全。想想前一抢,有人为了吃蟹,吃辛吃苦苏州跑一埠,结果回到屋里,蟹味道没完全散尽,又是测核酸又要隔离,烦煞。

暖冬个早浪,困只懒觉,爬起来,人弄弄清爽,蟹也弄弄清爽。再炒一碗酒香草头,烧一口泡饭,准备好。几只蟹落肚之后,吃一口清爽点嗲,顶好。

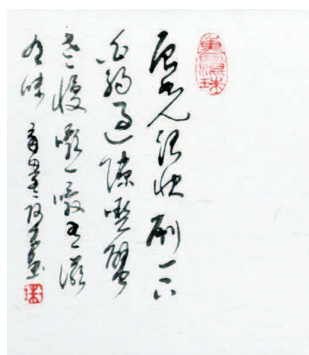
蟹上蒸锅,大火蒸20分钟多一点,就可以吃了。

特别关照一声:现在日脚,蟹老结了,蟹又大,要稍许多蒸一歇歇。

吃蟹趁热,蟹拎出摆碟子里,用把吃蟹剪刀,先剪下左右两边总共八只脚;再拿蟹肚皮上一只蟹盖头揭下来,母蟹盖头是圆个,公蟹个盖头是尖个,再顺势将蟹身体从蟹兜里剥出来。

# 冬日暖阳吃蟹忙

文并图 / 沈一珠



先吃蟹兜,用筷子或是小勺子,拿蟹个胃,阿拉也叫伊沙囊,拣出来,轻轻交拿包辣外头个蟹黄吮清爽,沙囊里是垃圾,不好嚼破,整只损脱。

再吃蟹身体,先拿蟹个肺剥脱;再拿蟹身体中心部位一只六角形薄片挑出来损脱,有讲这是蟹心,大寒;也有讲,当年法海拿白娘娘压辣雷峰塔下头,激怒玉皇大帝,派天兵天将来捉伊;法海走投无路,看见一只大闸蟹,只好迎到蟹肚皮里。天兵天将无功而返,结果,法海就一直孵辣蟹肚皮里了。吃蟹,寻法海,也是一趣。

拿蟹身体浪个蟹黄蟹膏拆下

来摆蟹兜里,淋点姜醋,连同蟹兜里个蟹黄蟹膏一道吃清爽。

再拎牢蟹钳拿身体一掰两,顺着蟹肉个丝丝缕缕,拿蟹身体吃清爽。

沿仔关节,拿蟹脚蟹钳剪成小段,可以直接蘸点醋嚼出来吃;也可以继续拿脚剪开,挑出肉,摆辣姜醋碟里浸一浸,一道吃。

上海人吃蟹,讲究耐心耐向,切忌乱咬一通,俗称牛吃蟹。

掰天中浪,开始剪第一只蟹脚个辰光,看到窗外个太阳光透过树叶斜下来,辣水泥柱头上画个是60度角,等两只蟹吃好,再看光线,已经变成45度角了。

## 沪语童谣

# 宝宝听故事

文 / 侯宝良

宝宝欢喜听故事,摸摸阿爷白胡子,挺胸坐好小凳子,枪炮声里撑旗子。

宝宝欢喜听故事,看看阿爷铺开纸,

红色传承要励志,百年党史写故事。

宝宝欢喜听故事,想想要学啥样子,革命传统靠坚持,长大听我讲故事。

# 牵记家乡油松饼

文 / 史美龙

提起油松饼,老早仔辣郊区生活过个朋友应该比较熟悉,伊是农家土得勿能再土个点心,现在基本浪看勿到了。

做油松饼依托两种食料,分别是面粉、菜油。揉面粉个辰光,勿放发酵粉,勿添膨松剂,勿加增稠剂,完全靠菜油、温水调和,让面粉变成油光锃亮个面团。做好个饼用火煎烤,随着淋上油个镬子温度升高,饼皮发生裂变,变得蓬松脆香。

隔壁阿毛屋里人丁兴旺,兄弟姐妹六七,日常开销大,阿毛娘做油松饼就比较做人家,几十只饼个面粉里向只放一盅菜油,再放点细盐杀杀淡气。做起来倒是省心,搓揉圆,压扁,宝宝也会做。煎好盛出镬子,油松饼瘪塌塌焦斑斑,上口感觉硬梆梆,但香味扑鼻,一家门吃得眉开眼笑。阿毛娘讲,选种油松饼最具有本色,最最原汁原味。

埃歇辰光,小囡养得少个人家一般条件比较好,做油松饼就比较讲究。小学同学“泥鳅”屋里弟兄两个,爷娘一工一农,阿爸辣

厂里开车,姆妈辣村里种田,屋里日脚过得比较富裕。碰着屋里做油松饼,“泥鳅”就叫我走轧闹猛。伊姆妈做油松饼真是“大手大脚”,红枣、芝麻、绵白糖,还要加红绿丝、冬瓜糖。伊阿爸经常跑外地,可以勿凭票买到菜油,所以揉面团个辰光放菜油勿惜工本。透能介做出个油松饼表面金黄挺括,口感松脆香甜,吃一两只勿过瘾。

当然,阿拉屋里向做个油松饼味道也勿推板。姆妈最喜欢做咸菜干油松饼。咸菜干是自家晒晒,冷水漂一漂,切碎,放点红糖拌匀。内馅经过高温烘烤,糖分盐分相互交融,浓稠个汁水渗透到薄悠悠个饼皮里,整张油松饼咸甜交加,加上饼皮个香味,吃到嘴巴里,牙齿忙得团团转。

现在乡下头做油松饼个人家可以讲凤毛麟角,倒是各种馅饼种类繁多,馅料空前丰富。勿过对我来讲,还是牵记那一张油汪汪个油松饼。

## 老里八早

上世纪六十年代,姆妈辣新华路第四化纤厂当化验员,化纤厂属于有毒有害工厂,所以工厂每天送一瓶牛奶当作津贴。当时姆妈上下班总归要拎一只黑颜色个人造革皮包,下班回到屋里,包里面除脱一只装馒头搭仔小菜个搪瓷杯,就是一瓶牛奶。

夏天辰光,从包里拿出来个牛奶还带着冰箱里拿出来个一阵阵凉气。

埃歇辰光物质供应匮乏,送瓶牛奶就是阿拉屋里唯一个营养品,姆妈自家从来勿吃,我搭仔阿姐也轮勿到吃,甭瓶牛奶主要拨比我小四岁个弟弟吃,

# 姆妈个津贴牛奶

文 / 吴毓

假使弟弟勿吃,牛奶就是阿爸个口福。吃之前,牛奶先要用炉子烧开,每天烧牛奶是我个生活。

埃歇辰光我刚刚十岁出头,特别讨厌烧牛奶,因为烧牛奶要时时刻刻守辣煤饼炉子前头,稍微走神,锅子里向个牛奶就会溢出来,半瓶牛奶就浪费脱了,让姆妈晓得了,伊会心痛嗲。

记忆里,当时个牛奶是装辣一只圆柱形个厚玻璃瓶里,上头盖一层牛皮纸,里面还有一层白颜色个圆形硬板纸封口,掀开硬板纸,里层总会粘附厚厚一层奶油,姆妈就用小调羹刮下来放进牛奶里,每次是刮得干干净净。后来,我也学姆妈个样子拿层层奶油刮下来,放进牛奶里,就看到牛奶上面会漂起一层金黄色

个油脂,烧出来个牛奶特别香浓。但不晓得啥原因,我从小就勿欢喜牛奶个味道。或许因为一直勿吃牛奶,我后来得了骨质疏松症。

直到今朝,我仍旧记得那只扁扁个牛奶锅子,烧牛奶后总会辣锅底留一层白颜色个的污渍,汰锅子个辰光要用丝瓜筋用力擦洗,甭也成了我青少年辰光少数记忆深刻个事体之一。

或许是因为弟弟天资聪颖加后天努力,也或许是因为姆妈个津贴牛奶真有效果,弟弟读书成绩邪气好,初二个辰光连跳三级,跳到高中毕业班,参加了1978年个高考,结果以全县第一名个成绩考进上海交通大学,当时弟弟十五岁。选个就是题外话了。