

苦尽甘来品茗乐

文 / 冯济民

茄山河

空个辰光,我欢喜泡一杯香茗细细品味,幽幽个茶香让我忘记了吃力,也陶冶了性情。日久天长,我更勤品茶之中了解了勿少茶个知识,受到茶文化个熏陶。

中国是茶个故乡,茶文化是中华五千年文化个瑰宝,现今茶文化更是风靡全世界。迭勿仅仅是因为饮茶对个人身体有交关好处,更因为品茶本身就是一种极优雅个艺术享受。

我屋里茶叶勿少。扁平而光滑个西湖龙井,螺旋形、满叶细毫

个碧螺春,体形娇小个武夷岩茶,绿中带黄,黄中带嫩个黄芽叶。泡茶个辰光,我小心翼翼个抓起一小撮茶叶,一股淡淡个叶香就弥漫勒空中,我个心也随着静了下来。我拿茶叶轻轻放进透明干净个茶杯里。茶叶静静个躺勒杯里纹丝勿动。随着开水个冲入,茶叶像一条条小鱼轻轻个摇着尾巴游上水面,邪气个活泼可爱。过了一歇,伊拉又慢慢叫沉了下去,片片茶叶舒展开了自家个小身体,就像睡眠朦胧个婴儿伸展自家娇小可人个身体。

白开水慢慢叫由透明变成了淡淡个绿颜色,又变成了深黄色。我闻着诱人个清香,勿禁微微抿上一口,顿时一股清香沁入

心脾,喉咙涌出淡淡个甜香,久久勿散,真是齿颊留香啊!

我喜欢饮茶,更喜欢品茶。心情勿同,饮茶辰光个感觉也勿同,品出个滋味更勿同。端一杯茶,安静个坐勒窗前,闻着茶香,看着窗外,思绪会悄悄浮上心头。幽幽个茶香伴着眼前美妙个景致搭縹缈个思绪轻轻飞扬。我觉着品茶就像做事体一样,饮茶要先闻闻茶个香味,然后再开始品。做事体也一样,开始辰光要先仔细观察,再根据实际情况办理。饮茶,开始辰光是有眼苦个,但最后却是甜甜个。做事体也是,苦尽甘来,有苦才会有甜,我勿由得感到,勒某种意义浪讲,品茶其实就是品味人生。

朋友送来三斤毛豆,连壳个,傍晚闲下来辰光,我摊开马甲袋开始剥毛豆。现在已经勿大剥毛豆了,勿但吃力,还浪费辰光,关键是还要有指甲。老公讲伊刚剪修过指甲,肯定是勿会来剥毛豆个,所以今朝剥毛豆就是我个事体了。我其实勿大欢喜剥毛豆,剥过毛豆,指甲里就会变齷齪,汰也汰勿清爽。听人家讲现在剥毛豆有了神奇指甲套,不锈钢制作,勿晓得是勿是好用。

小辰光剥毛豆是经常做个事体,我七八岁辰光,就是阿爸姆妈做家务个好帮手,饭桌浪响吃个毛豆子,大多是我一粒粒剥出来个。剥毛豆要有耐心,老公讲过伊小辰光剥毛豆个事体,伊剥脱一歇,就既没耐心了,拿既没剥好个毛豆勿管三七廿一倒辣豆壳里向,自家偷偷交出家门白相去了。想想埃歇辰光伊个爷娘肯定老心痛个。我勿像伊个调皮,我是个懂事体个乖小囡,剥过多少次毛豆数也数勿清爽,每次都是认认真真个。老公自从结婚后做了奶爸,当了父亲,就自觉担任屋里向个伙头军。有次单位同事突然来我屋里向,老公正好赤膊坐辣小板凳浪专心剥毛豆,后来就辣阿拉单位里向传为美谈。

虽然现在大家齐勿大愿意自家剥毛豆了,但要吃毛豆,总归要

有人去剥。每次去菜场买菜,总能看见称菜个老板娘一边卖菜,空下来就抓紧辰光剥毛豆。剥好个毛豆卖价高一点,买个人勿少。毛豆是我喜欢吃个小菜,但去菜场买毛豆我老是会想,买剥好个还是既没剥好个。有辰光想想,反正已经退休了,闲着也是闲着,剥剥毛豆,听听音乐,也是休闲个快乐辰光,上海闲话叫解解闷气。

姆妈其实不大做家务事,我结婚以后,伊来我屋里向,帮衬我最多个事体就是剥毛豆。伊常常剥好一袋又一袋毛豆,用保鲜袋装好,放到冰箱里,让我慢慢交吃。姆妈剥个毛豆搭仔买来个勿一样,因为伊会拿豆荚里个一层薄翳也剥出来,按伊个讲法,层层薄翳最吊鲜美,丢脱层薄翳,毛豆就既没味道了。

前几年姆妈进了养老院,脑经也勿灵光了,隔三差五去看望伊,经常看到伊搭仔几个老太太辣食堂里剥毛豆、剥蚕豆,姆妈一如既往个认真专心。据养老院工作人员讲,让老人剥豆是让伊拉活动活动手指,延缓头脑退化。想到这些,正勒剥毛豆我个心情轻松起来,多动手手指还可防止脑部衰老退化呢,闲来还是应该多剥剥毛豆!

闲话剥毛豆

文 / 吴毓

灶披间

秋葵,有点黏滋疙瘩

文并图 / 沈一珠

白露已过,夏季风慢慢被冬季风代替,冷空气转守为攻。虽然暑热已经到了末尾,但是天气仍旧有点闷,夜里吃食就清爽点。烧一镬子清粥,一条8两左右个白水鱼,汰清爽,轻轻交暴盐腌;蒸之前,加一点点糖、淋一点点蒸鱼豉油,几片姜几根葱,大火蒸10分钟就够了,新新鲜鲜个味道,闻之生津;蔬菜是芥末秋葵片,焯熟之,横切成片,一只只绿色个五角小星星,黏滋疙瘩,是秋葵自带个果胶,蛮有意思,植物个营养投喂总是各有各个姿态;一点点芥末,一点麻油、生抽和盐拌匀了,再跟小星星一道拌均匀,老好吃。

其实,买了一袋秋葵,7两左右,吃了一顿。早浪就是伊,水焯熟,横切成小星星,打三只蛋,摆盐、胡椒粉、油各适量,一道打匀,



煎成厚蛋烧,腊腊黄个蛋卷里,嵌仔一只只小星星。

对于交关上海人来讲,秋葵

勿算是顶顶熟悉个蔬菜;所以,处理起来有点犯难,其实只要记牢几点:一是用小刀沿蒂削一圈,蒂也是好吃个;二是用盐擦一擦,腌一歇,去脱外表一层绒毛,肉质更入味;三是假使勿生吃,秋葵是要滚水里焯一焯个。焯水前头,用牙签辣秋葵身浪戳几只小洞,否则焯熟个秋葵会皱起来。水里摆点盐、淋点油,拎出来冷透。

每天中午,取10根秋葵,用上头讲个三个步骤处理好,然后清炒。

各点姜丝、鲍鱼汁、油、盐;开油镬,秋葵摆下去煸炒;因为已经焯过水,为保持炒好后面颜色碧绿生青,要开大火,动作要快,稍稍焗炒,加入盐、鲍鱼汁,稍许清水,再开大火烧到汁水收干,就可以盛出来,撒一点点姜丝点缀一下,就好了呀。

沪语童谣

吃棒冰

文 / 杨建明

热天阿拉吃棒冰
棒冰品种记得清
赤豆棒冰老牌子
赤豆占了大半身
绿豆棒冰牌子老
从上到下绿茵茵
盐水棒冰名气响

大小朋友齐欢迎
西瓜棒冰味道赞
瓜皮瓜瓢做得真
水果棒冰花样多
各种颜色卖相挺
新老棒冰随你选
防暑降温吃棒冰

沪语趣谈

“塘勿牢”是上海话中比较常用的词语,意思是遮挡不住、招架不了、无法抵挡。沪语小说《繁花》里曾频见该词:“玲子说,小琴,跟姐姐过去坐一坐,陆总太厉害,我实在塘不牢,吃不消”“沪生对同学说,我总算是见识到了,啥叫真正的对开,当面对杀,一般人挡不牢”。后面那句中的“挡”应是“塘”的另写,写法不同反映了该词从口语到文字的困惑,这也是方言经常碰到的无奈。

“塘”原本是表示张开,汉代扬雄《方言》:“塘,张也”;也用来形容推挡、阻隔。清代小说《野叟曝言》中松纹“见苗兵动手,便耐不得,忙用掌向苗兵肩窝里一塘,苗兵仰跌过去”;后面一回借书中人物的言语,解释了“一塘”的动作:“(松纹)恐伤弟面,辄用手拦隔”。更早些,人们所用的是“盪”字,因为《易经》有“八卦相盪”一语,东晋韩伯注曰:“言运化之推移也”;隋末有首描写农民起义军的童谣说:“上山吃鹿獐,下山吃牛羊;忽闻官军至,提刀向前

抵挡不住「塘勿牢」

文 / 叶世荪

盪”。但“盪”终究是个借音字,以它的构件“皿”看,其本义是一种器皿。《说文解字》:“盪,涤器也”。于是明代以后,人们又把字的义符“皿”改成“手”,创制了一个新字;梅膺祚的《字汇》以及孙楼的《吴音奇字》都明确记载了这个新字。《字汇》:“他郎切,音汤,以手阻止也”;《吴音奇字》:“音汤,以手盪物”。此后的《康熙字典》《沪谚》《上海方言字拾零》《上海方言词典》《上海闲话》等都有记录;但如今的电脑字库里找不到它。

此外,为了表达口语中的这个常用字,历代文人也是动足脑筋。有用“汤”字的,如元曲《东堂老》:“汤风冒雪,妨寒受冷”;有用“荡”字的,如明代《杀狗记》:“荡风冒雪,干渴有谁怜敬”;有用“唐”字的,如清代《石头记》:“弄了三百银子,才把太太遮盖礼儿唐过去”;还有用“搪、搨、挡”等字的。顺便说一下,虽然义有相通,但“塘”与“挡”在古汉语和今天上海话中的读音是不同的,前者“他郎切”,后者“徒郎切”。因此,不能替代。

总之,上海人常说的“塘勿牢”“勿塘风(不起作用)”“摆塘槛(下绊子)”“塘风牌(挡箭牌)”等词语中的这个“塘”字,尽管缺乏权威、可用的标准形体,但其音义却明明白白地被保留到现在。众口相传的力量果然“塘勿牢”!

从“出锋头”到“出风头”

文 / 福华

上世纪初,上海人流行的冬装,无论赶潮流的普通人的方袖马褂,还是混迹官场的上等人的外套,甚至名流女人的皮袄,都以四面出锋的洋灰鼠皮草为时髦,即使穿不起四面出锋皮草的蹩脚少爷,也要在棉马甲上装一个洋灰鼠出

锋的领头。当时上海滩簧的两句名曲“竹布长衫皮领头,迭个就叫出锋头”,道尽了彼时的世情,与当今追逐时尚,喜欢穿戴爱马仕之类奢侈品的时髦者有的一拼。

不知何时,上海话中的“出锋头”又演变成了“出风头”,意思

在人前炫耀自己。《清稗类钞·上海方言》里的解释是“出其所长,以炫于人。因而得美满之赞誉以自鸣得意者,谓之出风头”。《现代汉语词典》上仅有“出风头”的词条,而无“出锋头”的词条,而且“出风头”一词也并不限于描述服饰的时髦,凡高调炫耀摆自己,或喜欢搞花哨的表面文章,或官运亨通自鸣得意……均可以用“出风头”来形容。

老里八早

养只鸭子嘎嘎叫

文 / 史美龙

小辰光,天气暖热穿单衣个季节,川沙阿爹就会到阿拉浦西个村庄来卖小鸭,老老小小围勒一道挑挑拣拣,邪气热闹。大家齐晓得,小鸭子长大了,会生交关鸭蛋,用来做皮蛋、腌咸蛋,或者韭菜炒鸭蛋,口福增加勿少。端午节那天,熟鸭蛋吊勒勒口头个网袋里,显得大气,还好比鸡蛋多吃两口。

但伤脑筋个是,一大筐黄毛茸茸个小鸭叽叽喳喳,像是一只樵子里刻出来个,雌个雄个分勿清爽,大家勿晓得用啥个方法挑选出将来可以生蛋个雌鸭。假使挑选到雄鸭,扳扳手指头算算有点不格算。农村素有“鸭壳落”个讲法,意思是鸭子身浪向骨头多肉头少,勿如一只小公鸡。

村里向有个经常去浦东打工个爷叔,伊讲前两天刚巧认得一个

“鸭先生”,讨教过分辨雌雄个窍门,方法是看看小鸭子阔嘴巴浪向鼻孔,两只鼻孔横穿相通的,将来“嘎嘎嘎”叫得响,是雌鸭。两只鼻孔闭塞的,将来闷声闷气叫勿响,多数是雄鸭。听伊一讲,大家觉得蛮有道理,已经挑到手向,连忙请伊把把关,忙得热心爷叔满头大汗。

我正看得扎劲,姆妈做好家务走过来,叫我养几只鸭子试试看。当时我读四年级,平常功课勿多,除脱养小鸡,再多养几只小鸭一点勿成问题,所以一口答应下来。姆妈按照热心爷叔个方法,挑出4只昂首挺胸、阔脚板走路一摇一摆、看起来邪气好白相个小鸭,一共用脱6角洋钡。

迭个辰光,隔壁沈家阿婆正好路过,看到我篮子里向装仔4只小

鸭,伸手一只只摸了一遍,挑出2只讲:“孵2只雄鸭,我帮依换脱。”一歇歇辰光,沈家阿婆挑出2只小鸭,同时轻轻交对姆妈讲:“依勿好讲是我挑鸭,否则大家齐来寻我,老鬼也有失撇个辰光。”我邪气好奇,问沈家阿婆有啥窍门,得到个回答是:“僚小囡勿懂懂,下趟再讲。”

金秋十月,稻谷飘香,4只斑点麻鸭纷纷生蛋报喜。腌好个咸蛋、皮蛋分别拿出6只,送到沈家阿婆屋里。姆妈讲过,人家好心帮忙勿好忘记脱。沈家阿婆笑咪咪,一开心就透露出挑小鸭子的诀窍,其实一点勿难。