

难忘“官兵捉强盗” ◆ 顾家德

老里八早

落雨天屋里孵孵，翻翻老照片，看到小辰光勒马路边做游戏个情景，勾起了几个回忆。

照片是七十几年之前拍晒，当时国家百废待兴，老百姓个生活还比较贫困，当时勿像现在呀，小朋友有介许多文体娱乐活动。小朋友个天性就是欢喜白相，阿拉玩没游戏器具，玩没大人指导，玩没游戏场地勿要紧，阿拉会自力更生想办法。啥个斗鸡、扯扯铃、滚铁圈、打弹子、刮刮片、掷飞镖、抽钱骨头……侬让阿拉欲罢不能。

其中记忆最深个游戏叫“官兵捉强盗”。每到丹桂飘香个季节，秋高气爽，月明星稀，秋虫轻鸣个夜晚，阿拉帮小朋友吃过

夜饭，就会自发去附近一个小广场，广场旁边有一对石狮子，迭个就是集合点。等人到得差勿多了，就有两个比较有号召力个小囡召集大家，组织游戏。先由伊拉两家头通过“咪咚哩咪”个游戏确定双方扮演个角色，赢个扮演“领军”，输个扮演“盗首”（也就是强盗）。再由两人分别招兵买马，扩充队伍。被招为“官兵”个小囡趾高气扬，被拉去当“强盗”个垂头丧气。两派分好以后，“强盗头子”就带领小喽罗们想方设法躲避，勿让“官兵”捉到，同时想办法去“摸营”，抢到之前大家商定好个“官印”——一块碌砖或者一方木头。

游戏个规则是：勒了规定时间内，捉牢“强盗头子”或半数以上“强盗”个，为“官兵”胜。如果强盗“摸营”成功抢到“官印”则“强盗”胜，否则平局。

“官兵捉强盗”首先比拼个是

体力，如果“强盗”体力不支，只好束手就擒，要是“官兵”腿软，只好看仔“强盗”溜脱。其次还要比拼计谋，双方利用夜色搭仔地形作掩护，“官兵”要排兵布阵，安排人手围追堵截；“强盗”也可以声东击西，调虎离山，制造“摸营”机会。虽然勒了游戏里擦破过皮，拉破过衣裳，跑坏脱过鞋子，受过爷娘个训斥，但回忆起迭个情境，迭个童趣，仍旧是埃个时代难忘个美好。

当年个小伙伴早已不知去向，少数仍旧有联系个也侪是耄耋之年了，偶尔聚会讲起“官兵捉强盗”，仿佛又回到了儿时，童心永驻，回味无穷。



听钱程沪语朗读
微信扫码看视频

画展上，看到伊比利亚火腿 ◆ 沈一珠

灶披间

今年夏天气温特别高，假使玩没必须要做个事体，真勿想出门。前一腔有朋友策划了一个画展，下半年三点钟开幕。朋友讲，有空就早点去，碰个头，吃杯咖啡，所以，提早一个半钟头出发，结果还是候分掐数到晒，茶歇区域闹哄哄，人坐得拍拍满。

事体是送能晒，朋友讲，展馆门口基本玩没办法停车子，所以，顶好勒开车。大概是因为周末，又加上天气勿但热而且闷，还有点乌苏，约好个车子迟迟勿到，勒门口树荫下头立了大概廿分钟，终于等来车子。

司机客气得有一点点过头，坐停当就听伊打招呼：勿对起，让你们久等了……然后讲闲话就像开机开枪：有点远，所以迟到了，天太热，诸如此类……再然后，车子就勒马路浪走走停停，路是有点堵，车子也开得有点黏，嘴巴里继续开机开枪：阿拉只好开右边迭根道，要下高架了……前面卡车开得有点慢……哦，快到了，我送进去哦！勒呀。帮侬停停好，交关谢谢。闲话终于结束了。

画展还有一刻钟开幕，就直接进去看画了。作为一个外行，看个是闹猛，张张侬好看。迭个



质。再看，题目就叫《女学者》，帮就对晒。

展馆勿算大，兜了两圈，看了两遍。想出去坐一歇，结果靠窗个咖啡座已经坐满，看起来侪是斜气有气质个男男女女；一个厨师打扮个年轻人立勒人群中央一只茶几前，手里端仔一只火腿，一片片批出薄片，叠勒勒餐盘里，伊比利亚火腿片迭种深红色跟灰白色夹花晒，好看得也像画一样。勒一片轻叹声里，年轻人笑得像朵花一样。场面很养眼，画出来就是一幅人间烟火。

近几年伊比利亚火腿蛮流行，交关地方有卖，一片片批好，打开就好吃。假使屋里正好有，倒可以试一试迭道伊比利亚火腿塔。又闷又热个天气里，弄一点好看又好吃晒。

材料：伊比利亚火腿片、面包片、哈密瓜、色拉油少许。

做法：面包去硬边，切成长方小块，刷橄榄油，入烤箱，180摄氏度烤五六分钟，烤脆；哈密瓜（玩没哈密瓜，用黄瓜切成片也可以），切成面包块大小，叠勒面包浪；牛油果斜切成片，摆勒哈密瓜片浪；拿出伊比利亚火腿片，旋成一朵花个样子，放勒牛油果片上。

好了，再加一大杯拿铁、一大盆西瓜，今朝中饭就送能样子了，哎呀，热天呀……

生熟荤素侪是“小菜” ◆ 叶世菘

沪语趣谈

历史上“小菜”一词有多种解释。其中之一是指小碟酱菜。看明代《西游记》第二十五回所列：“二童忙取小菜，却是些酱瓜、酱茄、糟萝卜、醋豆角、焯芥菜，共排了七八个碟儿。”这类酱渍盐腌、醋泡糟溜的“小菜”如果出现在酒宴上，是相对正席菜肴而言的开胃食品，其功用是“搭搭嘴”“过过口”；而如果仅以此类佐餐下饭，便是形容连平常人家的温餐暖食都难以为继的贫寒之态，是穷苦度日的写照。这个意义上的“小菜”有时

也被拿来当作谦词，把丰盛的宴席自贬为“小菜”。《儒林外史》里范进中举后随人出去打秋风，桌上分明铺张着燕窝鸡鸭、柔鱼虾圆，汤知县却说：“得罪得紧，我这散教，酒席没有甚么吃得，只这几样小菜，权且用个便饭。”

另一个解释是指蔬菜、素食，这是相对鱼肉荤腥而言的。明代《醒世恒言》里说刘公接济老军士父子：“举目看时，只见他把小菜下酒，那盘牛肉全然不动”，老军士解释道：“身边盘缠短少，吃小菜饭儿还恐走不到家，若用了这大菜，便去了几日的口粮，怎生得到家里？”这里“小菜”是素食，“大菜”是荤菜。据《四川方言词源》

说，四川方言至今仍谓生熟蔬菜为“小菜”。

上海话中的“小菜”差不多就是菜肴的统称，荤素生熟、下酒过粥，都可称“小菜”。2017年2月6日，《劳动报》上有篇题为《屋里向呢小菜有大讲究》的文章说：“这‘小菜’不但指蔬菜，而是包括了肉、鱼、蛋、豆制品等一干副食品。”上海人所说的“小菜场”“买小菜”“烧小菜”等等，都是涵盖上述内容的；而要区分“小菜”所具有的不同含义，通常是采取加上定语说明的方法。譬如，把小碟酱菜称为“酱小菜”“过粥小菜”，用“荤小菜”“素小菜”表示荤素之别。

茄山河

本来认为养几条观赏鱼白相相是个人兴趣爱好，前几日读到朋友唐先生辣微信里发个《养鱼》文章，觉着养鱼也要有境界晒。

唐先生从小就欢喜养金鱼。伊读书辰光嫌鄙水缸一样个玻璃鱼缸太小，省下零用铜钿自家做了一只窗格子大小，的角四方个鱼缸，到花鸟市场买来几条金鱼，又从河浜里捞来水草，再到建筑工地拾来鹅卵石，拿鱼缸布置得弹眼落睛。伊讲做功课要是碰着难题，看一歇鱼缸里摇头摆尾个金鱼，心情就会好起来，振作精神继续思考。每趟做好功课，伊就要对牢鱼缸里个鱼看脱一歇。

退休以后，养鱼成为伊生活中个乐趣。伊勿舍得拿鱼养辣室内，伊要让鱼更加贴近自然，游得自由自在，就辣自家院子里挖仔一只小池塘，养仔廿几条色彩斑斓个锦鲤。伊每趟走到池塘边浪，帮点鱼就会朝伊游过来，抬起头，张开嘴巴，好像勒向伊问好。帮辰光伊是开心得勿得了，啥个烦恼也玩没了。

本来觉得养鱼要比养猫养狗便当得多，读了唐先生个《养鱼》，让我明白养鱼也勿简单。

有一天，绿化工人拨小区里个树喷洒农药除虫，伊院子里个池塘受到污染，养了好几年个锦鲤一夜之间死光了。伊去寻小区物业讨说法，工作人员让伊寻绿化工人。伊一听帮位工人收入勿

养鱼也要有境界

钱红春

多，除脱要养家糊口，还要供小囡读书，也勿容易，就放弃了，只关照人家下趟喷药事先关照一声，好让伊有所防备，伊清理好池塘重新养鱼。有一趟发觉鱼少晒了，经过仔细观察，原来是池塘个水位离地面太近，外头个猫来偷鱼吃。伊玩没问是啥人家个猫，而是检讨自家疏忽大意，忘记脱猫是鱼个天敌了。采取措施以后，猫从此吃勿着鱼了。有一天早浪，伊透过玻璃院门，看见有一只白鹭辣池塘边浪，头颈一伸一伸，眼睛盯牢水里向个鱼。伊一看勿对，一边开门一边叫，帮只白鹭门槛贼精，听见声音，马上叼起一条鱼就飞走了。看到帮一幕，伊非但勿懊恼，反而讲现在个生态环境越来越好，连得白鹭个胆子也介大，敢“入院抢劫”了。后来，伊又对池塘取了防护措施，帮点鱼才太平。

唐先生辣文章里讲：“养鱼是一种爱好，一种乐趣，还是一种人与自然和谐相处个方式，也是尊重搭呵护其他生命个担当和责任。”

讲得太好了，养鱼虽然是个人爱好搭乐趣，但更加是担当搭责任，就像唐先生一样，辣养鱼当中碰到点意外，碰着点挫折，伊玩没怪三怪四发牢骚，就算看上去是人家个勿对，伊也是从自家身浪寻原因，加以改进。养鱼是帮能，种花草草，养狗养猫也是一样，体现个是文明搭修养。有了帮种境界，勿管种啥养啥，自家侪会变得平和开朗，就像唐先生一样。

沪语童谣

今朝勒开车 ◆ 陈金生

阿爸送我去上学，
脚底一踏一溜烟。
小汽车，真方便，
可惜灰尘扬满天。

阿爸今朝勒开车，
路边美景看勿厌：
红花红，蓝天蓝，
呼吸空气也新鲜。

咸菜园进冰箱里 ◆ 周云海

弄堂记忆

弟弟从市郊农家买回一包色淡泽金、口味酸而微咸个咸菜，如获至宝，分送了我一些，老婆开心地园进冰箱里。现在家家离勿开冰箱，各种食品侪住冰箱里放。勿仅是冰鲜鸡鸭鱼肉，也勿仅是冰激凌啤酒饮料，还有勿想浪费个剩菜，包括以前最勿值铜钿，现在宝贝一样个酸咸菜……于是乎，家用冰箱越来越大，有些人家还用上了冷冻冰柜。

三十五年前，我还玩没结婚，勒了南市区三牌楼路边一家街道工厂里上班。记得厂里有一个叫玉梅个小姑娘，当时结婚流行买冰箱，有一趟下班路浪搭我聊起帮桩事体，讲：“买冰箱有啥用，冰箱里头囤泡饭啊？”一样个街道工厂职工身份，让阿拉两家头对未来愿景和生活想法趋同共鸣。岁月远逝，如果再遇见玉梅，提起当年冰箱有啥用个话题，我想肯定会有勿一样个感觉。

咸鱼翻身，咸菜也能成宝贝。物资紧缺年代，咸菜是当时老百姓饭台子浪常见个家常菜，也是入味个百搭菜，便宜点有个

咸菜炒毛豆、咸菜烧豆芽、咸菜煮发芽豆、咸菜豆瓣酥、咸菜烧洋山芋、咸菜烤毛笋、咸菜豆瓣汤，“豪华”点有个咸菜炒蛋、咸菜炒肉丝、咸菜烧乌贼鱼、咸菜大汤黄鱼……

咸菜一股分雪里蕻搭仔咸白菜两种。从前青菜便宜，一角洋钿买五斤。阿拉弄堂里就有人家自家腌咸菜。青菜一棵棵汰干净，沥干，放进一只汰干净个陶缸，放一薄层青菜撒一层盐，再放一薄层青菜再撒一层盐，等到青菜全部放好，就要用重物压紧同时滗脱水，通常是洗干净脚后反复踩踏，最后用青石压紧、罩布。等青菜腌熟，就可以吃了。

我小辰光有一桩糗事至今难忘。有天早浪，阿爸上班去了，姆妈生毛病晒勒床浪，叫我去光启路菜场买点咸菜回来。我年幼无知，花了二角洋钿，买了一大坨咸菜，姆妈哭笑不得。其实，按当时物价，买几斤洋钿咸菜就足够了。

那坨咸菜让一个无忧无虑个儿童走进烟火生活，见证了改革开放后个巨大变化，以及百姓日渐美好个生活。