

天热了,吃碗黄鱼面

◆ 沈一珠

灶披间

夏至已过,闷嗒嗒潮
叭叭个日脚里,独想吃一
碗鲜洁洁、爽爽气气的咸
菜黄鱼面。

也是前两天去看电影引起
个因头。收到电影家协会寄来
个票子,就去轧了轧2025年上海
国际电影节个闹猛。还真是轧着
了,德国电影专场,《爱慕测验》,
坐辣阿拉后排个是特地从德国飞
来个女主演,讲,迭场是全球首
映,所以伊特地到场;电影结束,
伊还走上台举仔手机,跟所有观
众一道合了个影,观众也斜气配
合,双手举V字欢声笑语;毕竟,
看好电影,演员像煞走出银幕跟
观众合影迭种事体,也勿是经常
有个。

电影场景几乎就是一幢海景
别墅,一间摆满艺术品个客厅,一
只露天游泳池……人物也就二男
二女,辣迭眼地方走了坐,坐了
走,讲长讲短;故事也蛮简单:一
个有点年纪个有钞票男人,勿放
心自家年轻漂亮个老婆,寻来了
看上去有点纨绔个好朋友,横求
竖求跪求,要伊去勾引自家老婆,
试试女人对迭段让人抖抖豁豁个
婚姻有多少深浅?顺便再探探口
风,漂亮演员跟导演有多少暧昧?
当然,测试有底线,千万不可
弄假成真。



电影改编自陀思妥耶夫斯基
个小说《永远个丈夫》和塞万提斯
个中篇小说《埃斯特雷马杜拉个
妒夫》,几个世纪之前就开始讨
论个主题,现在还勒继续:友情与
爱情个界线,男人个焦虑以及对
女人个控制……也算是所有戏剧
冲突里个基础配方。

掰天夜饭就到影院对面个金
牌黄鱼面店,之前去吃过黄鱼馄
饨,当时感觉有点咸,所以迭趟改
吃咸菜黄鱼面;老好,面下得蛮硬

扎,浓汤奶白,黄鱼片分量蛮足,
又嫩又弹,一点点咸菜既吊出鲜
头,又解了油腻。

想想,咸菜黄鱼好像也是个
基础配方,多少年了,家常也好,
宴席也好,总归压得牢阵脚。只
不过,家常个黄鱼面有两种烧法,
其中一种更加家常点:黄鱼整条
汰清爽,油里焗一焗,淋黄酒,加
热水烧到汤白,炒好个咸菜末、
盐、胡椒粉一道摆进去,烧一滚,
淘匀,撒葱花,盛到面汤里,下好
个面摆进去就好。

另外一种烧法多点手脚,不
过,更加接近金牌味道:黄鱼汰清
爽,去鱼头去翅去鳞,摆平辣砧墩
板上,两边鱼肉片下来,拆下来个
鱼骨头鱼头沥干,跟葱姜一道,放
到油里焗到金黄,加料酒去腥,加
开水烧开,炖到汤白,加盐调好味
道,过滤后,盛辣面汤碗里备用;
片好个鱼肉用盐、白胡椒粉、生
抽、葱姜水、一点点生粉,轻轻交
捏匀,最后加点油拌一拌,腌半个
钟头左右;葱姜水要要紧,鱼肉有
水就嫩了;油也要紧,可以让每块
鱼肉保持独立;咸菜可以买减盐
个宁波咸菜,开袋即食;热锅冷
油,腌好个黄鱼肉摆下去,划散,
轻轻交炒到断生,马上盛出来,再
炒,伊就要粉粉碎了。

最后,龙须面放到开水里一
滚就好,盛到面汤碗里,依次加咸
菜、鱼肉,如此,一碗鲜咸爽口个
黄鱼面就大功告成了。

茄山河

上世纪初,上海滩浪顶顶流行
个称呼是“老板”搭仔“小开”。
1956年以后,迭两个称呼淡出上
海人个记忆。不过,到仔上世纪八
九十年代,“老板”迭个称呼又流
行起来;而“小开”迭个称呼,却长
远听没听见有人叫了。

一般认为“老板”个儿子叫“小
开”,但有两种情况例外:一是京剧
名伶梅兰芳、周信芳,虽然梨
园界齐叫伊拉“梅老板”“周老
板”,但伊拉个儿子分别被叫
作“梅公子”“周公子”,从来听
没人叫伊拉“小开”;二是勒外
滩外国洋行里向打工个中国
雇员、小白领,虽然拨上海人
称为“洋行小开”,但伊拉个爷
老头子,绝对勿是高鼻梁、黄
头发、蓝眼乌珠个外国人。

“小开”是从“老开”迭个
称呼延伸衍变过来个。1843
年以后,黄浦江边每天停停仔
勿少外国大轮船。上海人拿
外国船长“开普顿”(captain)
简称为“老开”,拿黄浦江边外
国洋行里向个中国年轻雇员、
小白领统称“洋行小开”——
因为伊拉像外国船长“老
开”一样神气活现,穿西装、戴
领带,足蹬“老开皮鞋”。

老上海十里洋场,从大马路到
五马路,各种各样个商店一家贴
牢一家。老板个儿子平时养尊处
优,穿衣打扮欢喜模仿好莱坞电
影里向个明星:穿西装、戴领带、
着皮鞋,头势煞辣清,举手投足一
副“小开”派头。“老板”个儿
子叫“小开”,就是掰能叫出名
堂来个。

旧上海个小老板,有勿少是苦
出身,往往先从学生意、小伙计
做起,历尽千辛万苦。做了老板
以后,仍旧会搭伙计一样,为熟悉个

客人包扎商
品,就像电影
《林家铺子》里向个
林老板。而“小开”
有老板娘庇护,往往游手好
闲,成天无所事事,吃咖啡、
泡酒吧、白相跳舞厅……

当时有张《罗宾汉报》,
拿舞女与“粉丝”之间个关
系比喻成“龙头”与“拖
车”。意思是指舞女从下半天
跳“茶舞”到夜里向去夜总会转
场子,追捧伊个“小开”就
会像“拖车”一样跟牢“龙头”
转东转西。后来有个“龙头”
南下香港,“拖车”也跟去香
港,“拖车”掰种叫法就从上海
传到香港去了。后来香港人
拿年轻男女谈恋爱讲成“拍
拖”或许就与此有关。

旧上海“小开”当中名气
最响个是“洋行小开”阎瑞
生。本来伊勒洋行里向收入
蛮高,但因为赌铜钿输脱仔勿
少钞票,就动起坏脑筋。伊先
借来一部汽车,再谎称兜风白
相,拿会乐里书寓里向个“花
国总理”王莲英骗上车,开到
远离市区个冷角落,与同伙吴
春芳一道杀人越货,拿王莲英
随身带个财物、首饰亨八冷打
全部抢走,之后逃去外地。听
没多少日脚就案发被捕,拨押
回上海公审枪毙。

掰个案子当时轰动上海滩,各
大剧种趋之若鹜,很快搬上舞台,
周信芳就领衔主演过《枪毙阎瑞
生》,后来还拍了中国第一部电
影长片。姜文2014年拍个电影《
一步之遥》,也取材于掰个案子。



听钱程沪语朗读
微信扫码看视频

◆ 储有明

沪语中古语

许多沪语小说里都提到过
“天火烧”一词,方言词典里也多
有收录,它指的是雷电或其他自然
原因引发的火灾。古代人们对
这种貌似无故失火的现象认知有
限,遂将其归为上天的惩罚。

在古籍记载中,这类天谴事
件首先针对的是乱臣贼子的僭越
行为。西汉末年朝政大乱,割据
巴蜀益州的刘焉有不臣之心,唐
代李元《独异志》说他“威造乘輿
旌德,一如王者之制”,结果“忽一
旦天火下烧,所造作物荡尽焉”。
另有张读《宣室志》,记述唐代占
据青齐的叛臣李师道的败绩,也
是缘于“天火烧”：“是夕,云物遽
晦,风雷如撼,遂为震击倾圮;俄
复继以天火,了无遗者”;然后,
“青齐人相顾语曰:为人臣而逆其

自然灾害“天火烧”

◆ 叶世荪

君者,祸固宜矣!今责降自天,安
可逃其戾乎!”

除了谋逆,其他不法行为也
被古人视作“天火烧”的对象。《朝
野金载》说武则天侄武攸宁“法外
枉征财物”,且私建“大库长百
步,二百余间,所征获者贮在其中;
天火烧之,一时荡尽”。《北梦
琐言》还记有“费钱银万计”造寺
塔,“寻为天火所焚”的故事。

过去有俗语说:“天火独间
烧,做人不地道”;元代孔齐《至正
直记》:“秤斗不平,大获天谴,往
往见雷击天火之报”;这样的认知
使得“天火烧”变成了坊间的咒
语、毒誓。清末小说《新上海》中
写道:“有时做了不名誉事情,故
意在人前赌咒发誓,说这事倘是
我做的,便马上要遭天火烧。”

然而,居然有人认为“天火
烧”是件值得庆贺的事情,甚至还
给遭灾者送上贺词!这个人就是
柳宗元。他的《贺进士王参元失
火书》写道:“乃今幸为天火之所
涤荡,凡众之疑虑,举为灰埃……
是祝融回禄之相吾子也,则仆与
几道十年之相知,不若兹火一夕
之为足下誉也。”意思是火灾烧光
财物后,就可磊落地接受人们的
赞扬而不至于被怀疑行贿。此公
脑路奇葩如此,也是罕有所闻!

在科学观念和科学技术充分
发展的今天,对所谓老天爷震怒
施罚已经有了更科学的解读。就
减少“天火”危害而言,避雷针、阻
燃建筑材料、高温环境监控网、易
燃林区的防火带等,都是十分具
体且有效的措施。

老里早

沪郊古镇个河道,两岸一般
伴有石驳岸。石驳岸个用场是挡
住河道边浪向个泥土,等到我长
大进了同济大学,才晓得迭个辣
土木工程里向个专业名称叫挡土
墙,还有辣石驳岸顶浪向再临
河造房子个。石驳岸用大小、
形状不一样个石块或石条砌
成,再用水泥砂浆填缝,形
成石驳岸个“脸面”。从石
驳岸可以看出水乡人家独
特个生活状态。

石驳岸浪向常常嵌牢
石栏杆、缆船石之类,迭些
石块有特别个形状
或者各种各样个
雕刻图案,像
葫芦、花瓶、

沪郊古镇石驳岸

◆ 福华

如意啥。有些还兼有观察水位
标志个用场,我老家前头一条河
浜边浪个驳岸石头浪向雕了一只
大闸蟹,农家个经验是,水位超过
迭只大闸蟹,就可能要发洪水了。

造掰些石驳岸个能工巧匠叫
石工。上世纪70年代初,我辣上
海市市政工程公司104工程队干
了三年。掰个工程队个主要任务
就是辣河道两岸造石驳岸、码头
搭仔桥梁啥。当时我还是个听
没结婚个小伙子,搭来自南汇、奉
贤个7位石工师傅(王才香、唐福
元、蔡德善、邵海根、王忠贤、裴祖
仁、唐福根)成了好朋友,向伊拉
请教哪能做石工生活。

从山上开采运到工地个石块
又大又重,形状奇奇怪怪。石工

先要用大榔头拿伊拉敲开来,再
用小榔头敲成适合砌筑个中小
块,然后拿水泥砂浆来砌,再辣
些石块个空隙当中灌浆,初步砌
好个石墙浪个石块之间有横七竖
八、或直或斜个缝。最后一道工
艺叫勾缝,用小工具拿水泥砂浆
填平石块之间个缝。掰些工作里
向最关键个两道工艺是拿大石
块敲成适合砌筑个小块,搭仔最
后个勾缝,伊拉决定了石驳岸个
“脸面”灵勿灵。

好个石工既要力气大,又要
心灵手巧,还要有点艺术鉴赏
力。那些年,掰些石工朋友个朴
实待人、乐观开朗和一丝不苟,
让我学到了交关书本浪向学勿到
个东西,真个是受益匪浅。

上海味道

黄梅天落雨辰光,枫泾古镇青
石板路上尽是湿漉漉个青苔印。
临河木窗“咿呀”一推,八角、草
果味沿河浜散开,辣白墙黑瓦间
打转转,成了舌尖勿忘个老味道。

枫泾丁蹄,拿百年辰光笃出来
个江南招牌菜,凭“三文三旺”老
法烧法,把日脚个醇厚工匠人个
坚守熬进了蹄蹄,成了一代人个
乡愁。

老作坊“丁蹄世家”个牌匾
已拨岁月磨得发亮。灶台前,丁
师傅拿铜刀修蹄蹄,黑毛猪蹄辣
晨光里亮晶晶个。迭种黑毛猪,
踏露水吃青草,肉头紧。“好食
材是根本。”丁师傅擦着泛油光
个案板。

“三文三旺”烧法,像搭辰光
讲山海经。铸铁锅里陈年老卤
文火慢煲,十二味香料辣汤里舒
展开;桂皮成了褐色小船,丁香
变身紫色星子,八角撑起整锅味
道。猪蹄辣香汤里翻滚,去油腻、
吸香气。

汤滚时丁师傅转旺火,水汽裹
肉香冲屋梁,火舌舔锅底,卤汁
精华齐聚蹄蹄内。文武交替个
烧法熬进四季:文火温柔如春雨,
浸透肉丝;旺火热烈似伏日,激
发出本味。三起三落后,猪蹄变
得油润发亮,像披了层琥珀琉璃
甲。

刚出锅个丁蹄是流动个艺术
品,琥珀卤汁沿纹路滴落,辣青
瓷盘里积成小河。冷脱后肉质
紧,入口鲜,回甘如春水。隔水
蒸热后,胶原蛋白化成黏黏个琼
浆,一抿

即化,吃尽江南柔糯。

辣枫泾人个日脚里,丁蹄不
只是吃食。早市上竹篮塑料袋
排长龙,老吃客喊“要带皮”“切
薄点”;茶馆里说书人惊堂木一
拍,茶客就着黄酒嚼丁蹄。对游
子来讲,油纸包个丁蹄是姆妈塞
个乡愁,一打开就唤醒小辰光屋
檐下个记忆。

传说咸丰年,丁家老祖宗勿
当心把蹄蹄跌进老卤,反倒做出
美味。1915年巴拿马国际博览
会上,枫泾丁蹄捧回金奖,让小
镇味道漂洋过海。今朝老作坊
仍坚守传统,陶缸里个卤汤代代
传,每次加料是熬过去,汤滚就
是新故事个开头。

黄昏古镇灯笼亮,临河餐桌
上丁蹄辣暖光里发光。游客拍
照定格个勿只是卖相,更是百
年沉淀。后院里丁师傅照料老
卤缸,柴火噼里啪啦,新香料辣
汤里舒展,续写永勿落幕个味
事。

迭个小蹄蹄是江南个味觉情
书,是匠人个坚守,更是国人对
传统个眷恋。伊拿勿变醇香提
醒大家:好味道总归辣光阴褶皱
里,等懂经食客来破译密码。

从梅雨季个石板路到
黄昏灯笼老卤缸,丁蹄味道
像根线,串起古镇日脚、匠人
手艺、游子乡愁。铜刀刻新
痕,老卤翻滚,百年光阴辣酱
缸里,熬着属于上海、属于江
南个味道。迭个味道是上海人
心里散勿去个光阴故事。