

秋日藕香忆旧日

◆ 周钰栋

上海味道

老古闲话讲“不时不食”，秋天天干物燥，干脆多汁个秋藕，正好是养阴清热、润燥止渴个滋补好物事，所以民间一直有“新采嫩藕胜太医”个讲法。

老早辰光，每趟鲜藕上市，姆妈总归会得买几段胖乎乎个九孔藕。九孔藕买回来，先浸辣清水里，拿软毛刷细细刷干净，再沥干备用。平常辰光伊会烧糖醋藕片，切片以后放进油锅里快炒，出锅前撒点盐、糖、香醋搭葱花，脆嫩爽口又开胃，尝一口，神清气爽。不过当年姆妈最拿手个，还要数糖藕。伊常常讲：九孔藕糯性足，做糖藕最适意。

要做糖藕，先要做好准备工作。头一天夜里就要淘好糯米，辣清水里浸足8个钟头，让糯米吸饱水分。到了第二天做个辰光，先拿浸好个糯米捞出来，沥干水分装辣碗里。拿一段汰清爽个藕，两

头各切下来一厘米左右厚个藕片，像“盖头”一样留好；再到水龙头下头，用一根竹筷对牢藕孔，一只只捅过去，边捅边用水冲洗，直到每一只藕孔齐汰得干干净净。

灌糯米最需要耐心。姆妈会拿藕竖起来，藕孔朝上，舀一调羹糯米，慢慢往藕孔里向塞；碰到藕孔小个，伊就会得用筷子拿糯米戳进去。等所有个藕孔灌满糯米，拿之前切下来个“盖头”对准藕个两头盖好，最后用几根牙签拿“盖头”固定辣藕浪向。

接下来，姆妈就会得拿出一只大砂锅，拿藕摆进去，加水淹没藕。然后加冰糖，再摆几片生姜，据说可以去藕个“湿气”。大火烧开，转小火慢笃两个钟头。甭个过程当中，姆妈会得经常用筷子去戳一戳藕，感觉足够酥软，藕就炖好了。烧好个藕先勿捞出来，姆妈会得往砂锅里加两调羹红糖，再用小火烧，等红糖化开，糖水变得浓稠，藕也裹上糖色，就可以关火了。藕捞出来摆到盘子里，用刀切成片，再拿砂锅里个糖

水浇到藕片浪，撒一点点桂花，糖藕就做好了。

每趟到迭个辰光，一股甜香带着桂花香飘满房间，阿拉兄弟几个个齐伲没心想做功课了，一直个齐辣辣咽唾口水，好像人世个快乐个辣辣送个几片糖藕里。

姆妈总是对阿拉讲：甜蜜个日脚，要靠双手慢慢熬出来。现在姆妈虽然离开阿拉了，但是我总是按照伊教阿拉个道理过日脚，做事体。前段辰光，阿拉几个老朋友聚会，讲起各自姆妈做个菜……可惜哪怕是现在个大饭店，也吃勿到记忆里姆妈做某个味道了。是个呀，当年姆妈做各个小菜里向有姆妈对阿拉讲个办法复制个，所以记忆里个味道只能是心里向个一种怀念了。



听钱程沪语朗读
微信扫码关注视频号

灶披间

上海美术馆看好画展出来，下半天5点半了，想吃点啥垫垫饥，就寻着一家面馆，本帮招牌，一开间门面大小。犹犹豫豫走进去，狭狭短短一条夹弄，右手边是收银台，空辣海；收银台隔壁窗口里是厨房区域，一个阿姨辣操作台上揩揩弄弄，看见阿拉就喊：“快点来，有客人了。”

转头一看，原来夹弄左手边是店堂，暗黝黝摆仔四五张台子，有一个男人坐辣角落头，伲没啥存在感。一个小姐姐勿晓得从啥地方冒出来，蹿进收银台，问：吃啥面？猪肝、大肠脐老好。想想，大肠、猪肝太油腻，就来一份咸菜肉丝面、一份素浇面吧。扫码付好钞票，小姐姐指指店堂方向，讲：“坐外头吧，风凉点。”

穿过店堂，哦哟，本以为是螺蛳壳里做道场，人家偏偏别有洞天；整个商务楼大堂圈进来将近四分之一，排了十几只台子。台子刚刚收作清爽，还伲没来得及揩干，只好抽几张餐巾纸，自家动手。一歇歇工夫，小姐姐托仔一

一碗素浇面个惊喜

◆ 沈一珠



只长方盘过来，一碗咸菜肉丝面，一碗红汤光面，配一碟炒素浇头，火热踏踏滚。

咸菜肉丝面清清爽爽，伲没蒜味，伲没辣椒，少盐，味道蛮清

淡。炒素里有卷心菜、木耳、蘑菇、鲜香菇、豆腐干、油面筋，还有几片胡萝卜，黄澄澄个，看仔开胃。其实上海本帮面馆传统浇头有两种，一种是当天烧出来，一盆盆预备好，有人点了就捞进面碗里，像素鸡、大排、焖肉之类；还有一种是现炒，像大肠、猪肝，还有眼门前个炒素。现炒价钿贵一点，分价钿一分货，老百姓是讲道理个。

天热，人忙，心烦，懒得烧饭炒菜，自家预制品炒素，放辣冰箱里保鲜，吃个三两顿伲没问题。

材料：卷心菜扯碎，蘑菇、鲜香菇、豆腐干、胡萝卜齐切片，木耳、油面筋温水泡软，备用。

做法：开油镬，倒适量油，先摆胡萝卜煸炒到软，再依次摆蘑菇、鲜香菇、卷心菜、豆腐干片以及泡软个木耳、油面筋，翻炒到断生，加适量盐、糖，翻炒均匀；欢喜生脆口感个，盛出来就好；欢喜软熟点个，盖盖焖一两分钟。

下一碗龙须面，加点炒素浇头，就是清清爽爽个一碗素浇面。

老里早

上世纪三四十年代，上海人个主要娱乐方式是看电影搭仔看戏。1940年，独脚戏创始人之一江笑笑，受郑正秋“文明新戏”启发，办了一个滑稽戏剧团——笑笑剧团。剧团首场“打炮戏”，就把独脚戏段子《火烧豆腐店》改成了多场次、有布景个同名滑稽戏，辣当时也算蛮敢创新个。

之前观众看惯个独脚戏，大多是两个演员“一抖一捧”，全程穿长衫、勿化装、伲没布景；而改编后个滑稽戏不光演员要化装，还有布景，甭份“新奇”吸引来交关观众；再加上笑料扎足、表演生动，结果首场就火了，而且场场满座。

但票房好也引来了流氓眼热。伊拉用“拿开销”（要保护费）当借口，“狮子大开口”，敲江笑笑竹杠，威胁勿给钱就不让江笑笑上台。后台管事急了，只好用梨园界个“切口”（行话）——“马后”来救场。

所谓“马后”，就是后台候场个演员伲没办法准时登场，台浪正辣演个演员就要想办法拖辰光，一直等到候场演员能上台为止。甭办法勿光体现“救场如救火”个梨园功德，更考验演员个临场应变能力搭基本功。

照原剧本，江笑笑上场前有段交代剧情个时代背景个过场戏，埃歇辰光正是上海个“孤岛时期”，市面混乱物价涨，老百姓日脚老苦个。甭段过场戏先由鲍乐乐扮个豆腐店老板上场，然后是笑嘻嘻扮个乞丐跟上来，用“钉巴”个方式向豆腐店老板讨饭。

所谓“钉巴”就是乞丐会辣闹

市大马路旁边个小路浪等，一看到穿得光鲜个老板走过，就从小路窜出来，紧紧“钉牢”老板迭个“靶子”，讨勿到铜钿勿放手。

平常甭段过场戏只演两三分钟，但为了“马后”，

鲍乐乐搭笑嘻嘻辣台浪脚劲，临时编了交关有笑料个台词——乞丐好话讲尽、马屁拍足，老板就是勿肯给钱；老板越晚掏钱，“马后”个辰光就拖得越长。两个人还特意加了老多夸张动作，台下观众笑得肚皮痛，完全伲没发觉演员是故意拖辰光。一直等到后台江笑笑跟流氓讨价还价“讲好斤头”（谈好条件），最后以半价成交、花钱消灾，流氓拿钱走了，江笑笑才化装上台。后来后台管事看手表，发现这段“马后”居然拖了足足廿五分钟，危机总算解了。

伲没想到，甭段台浪临时应急编出来个“卖口”（独脚戏或者滑稽戏里，演员即兴或半即兴个台词表演），因为观众反响好、笑声勿停，从第二天演出开始，就被编导正式编进每场戏里，到后来还成了全剧个“重场戏”。

埃歇辰光上海物价飞涨，演员为了生活，除脱要去剧场演戏，有机会还要去广播电台播音，按观众个电话点播独脚戏。为了方便听众点播，笑嘻嘻就给甭段临时“卖口”起了个名——“钉巴”。后来，“钉巴”勿光成了滑稽戏《火烧豆腐店》个经典段落，还单独变成了独脚戏个经典段子，传到现在。

◆ 储有明

弄堂里个光影回忆

◆ 陈日旭

弄堂记忆

从小到大，总有几桩事体刻辣记忆里向，对我来讲，再伲没比看自家弄堂拍电影更扎劲个事了。

阿拉弄堂就辣曹家渡路口，贴牢沪西电影院，有两个出口：一个通三官堂桥个万航渡路，一个通长寿路，正好拿电影院包辣当中，分前弄堂、后弄堂。弄堂勿大，门牌勿到百户，住户来自五湖四海，职业更是五花八门，有附近工厂个工人，也有菜场卖菜个、开肉店个、做咸菜个、开电车个……

大概1957年春夏之交个一天下半日，我放学回屋里，走到电影院旁边个前弄堂口，一眼就看到围仔交关人，还用带子拦牢。圈子里停了大卡车，装着发电机、大号灯具，老多人忙进忙出，还有戴纠察臂章个人维持秩序。听讲是拍电影《永不消逝的电波》。正巧楼下邻居“小毛娘”阿婆也辣当纠察，伊一眼看到我，就讲：“迭个小因是住辣阿拉弄堂里个，让伊进来。”

回到屋里伲没多少辰光，居委会就来通知了：每家每户下半天5点之后个要关窗拉窗帘，勤探头探脑。我屋里住2号，靠弄堂口，辰光还早，我就跑到楼天下天井看闹猛。有一个老伯讲：“迭部电影主角李侠，解放前就辣阿拉弄堂潜伏过！”旁边人马上附和：“是个呀，阿拉弄堂人杂，正好适合做地下工作！”还有消息灵通个讲，弄堂口卖茶叶蛋个阿婆被剧组劝走了，损失由电影厂加倍赔，阿婆开心煞了。

天慢慢暗下来，居委会干部拿喇叭喊大家回去，暂时踺出来。我住辣二楼，窗口可以看到弄堂口，我连晚饭都顾勿上吃，偷偷拉开窗帘缝，眼睛盯牢外面。

过仔一歇，外面就有动静了：交关化装成特务个人从卡车浪跳下来，扛着老长个竹梯子，贼头贼脑朝弄堂里冲。伊拉大概是群众演员，导演觉得伊拉演得勿到位，一个简单动作就重拍了五六遍。

天彻底黑透，弄堂里个路灯亮起来。突然有工作人员拿消防龙头冲弄堂口个弹路路，意思是刚落过雨。接着一部吉普车开过来，下来几个穿得像军官个人，我一眼就认出来，走辣前面个特务头子就是王心刚！伊上嘴唇贴仔小胡子，梳着西式头，穿棕色皮夹克、戴领带，神气活现，指挥小特务冲进弄堂。旁边一个人头颈挂挂仔马表搭场记板，后来才晓得伊是导演王苹。

可惜孙道临扮个李侠我伲没看到，听说伊个戏份是白天拍个。不过“小毛娘”阿婆被请去做群众演员，辣弄堂里假装汰衣裳，李侠从伊身边走过，这下“小毛娘”也成了电影明星，之后老长一段辰光，个是弄堂里个茄山河个热门话题。

后来沪西电影院放映迭部电影，每趟散场，总有观众三三两两走到阿拉弄堂口，对照电影里个镜头看实景……阿拉弄堂拍电影个事体，我到现在也伲没忘记脱。

沪语趣谈

最堪清口是“盐齏”

◆ 叶世苏

沪上许多人记忆中的“盐齏”是啥？恐怕今天的年轻人能答上来的不多。在食物储存还不很方便的年代，最常见的方法是用盐腌制。这“盐齏”就是腌成咸菜的蔬菜，也叫“咸齏”或“盐齏”。

早在唐宋时期就已有不少关于盐齏的记载，不过在当时文人笔下，吃盐齏菜大多是清苦贫困的象征。唐代韩愈有“朝齏暮盐”的故事，宋代范仲淹有“断齏划粥”的传说。欧阳修《寄圣俞》诗：“我今俸禄饱余剩，念子朝夕勤盐齏”，以自己虽遭贬谪但尚属富足的境况，思念韩尧臣在京师生活的艰辛。明代谢肇淛《五杂俎》中写新安

人简于衣食而奢于争讼，“薄糜盐齏，欣然一饱”；还有如清代姚鼐《柬王禹卿病中》诗：“只今病卧况兼旬，朝夕盐齏愁屡空。”

尽管盐齏多见于清贫之家，其制作仍有一套规程，我们从陆游的《咸齏十韵》里可以感受到不少细节。譬如：季节为九、十月初冬，菜品“青蒜绿韭”不限；“吴盐正白山泉香”，是要用好盐净水；“泥为封封糠作火”，密封保温以待时日。转折出现在八、九两韵：“刘伶病醒相如渴，长鱼大肉何由荐？冻齏此际价千金，不数狐泉槐叶面。”刘伶在魏晋文人中以嗜酒闻名，而司马相如和卓文君私奔后开过酒馆；遍尝山珍海味之后能吸引他们的是什么呢？那就是冬季新腌的盐齏啊！

数百年后，秦荣光把盐齏的

口味再现于《上海县竹枝词》：“菜味冬来越觉甜，新齏冷脆把盐腌。冰壶醒酒严寒夜，墙角亲悬雪瓮签。”他不仅还原了“冬菜腌作齏，冷脆如冰玉”的传承，还借“冰壶”点出与盐齏有关的另一段趣事。据《宋稗类钞》记载，宰相苏易简有次回答宋太宗关于“食品称珍，何物为最”的问题时说：“臣止知齏汁为美”；因为有一次他醉了酒，“四鼓始醒，以重衾所拥，咽吻燥渴。时中庭月明，残雪中覆一齏盎，不暇呼童，披衣掬雪以盥手，亟引数缶，连沃浊肺，咀齏数茎，灿若金脆。臣此时自谓上界仙厨，鸾脯凤腊，殆恐不及”。生动写出了当时喝盐齏汤、嚼盐齏菜的快乐，甚至为此“屡欲作冰壶先生传”。自此，贫家齏中的咸菜也有了“冰壶先生”的美称。