

上海的历史建筑、网红打卡地“武康大楼”一层一直是一排商铺，老辣伊周边三五百米范围里，好像还既没店面介集中的地方；对阿拉这帮子辣嗨附近读书、长大的“50后”来讲，对“武康大楼”商铺还是有点记忆的。前两天心血来潮，辣老同学微信群里发了一条消息，请大家回想一下，当年“武康大楼”下头有点啥商店，结果应者踊跃，大家纷纷发言。

“武康大楼”底层沿淮海路的店面，最靠东头就是“紫罗兰理发店”，埃歇辰光还既没“美发厅”的称呼。传宝同学讲：“我结婚时就是辣了紫罗兰理的发，记得当时理发、汰头、修面外加吹风，全套服务的价钿是一块洋钿！辣当时这也算高消费的。因为结婚是人生当中一桩大事体，也就奢侈一趟。辫也是我从小到老辣紫罗兰唯一一次消费。”一块洋钿也嫌贵？年轻朋友敷衍勿懂，这句闲话一讲应该有四十年了！现在“紫罗兰”还辣老地方，只勿过门面好像变小了。

“紫罗兰”朝西过来，现在是一家古董店，好像也有点年头了。浩统同学讲当时辫搭是西药房搭仔洗染店。西药房既啥讲头，卖点常用药，解决附近居民伤风感冒、头痛脑热的小麻烦。洗染店就勿简单了。上世纪六七十年代，家家户户既是用脚踏、面盆汰衣裳，既有机洗，又有干洗，还有全套熨烫设备的洗衣店相当少见，更何况辫家店里还兼营为衣物染色的业务。辫种染色业务早就失去了市场需求，现在当然也已绝迹多年。女同学的回忆，搭自家熟悉的物事有关。申萍同学想到的是“其间有一间门面老小的小百货店，小辰光会去买针线缝勿配料

「武康大楼」商铺忆旧

文 / 天曙华

和棉毛衫裤，还有汗衫、毛巾、床单啥啥。”印象中选介小百货店还卖文具，店面进深长度超过门面宽度，细细长长像条弄堂。现在好像开了一家音乐书店。

我记得蛮牢的是“武康大楼”底层再往西面有一片南货店。店堂里的柜台摆成U字型，上头挂仔交关腊肉、火腿、香肠；面朝马路一边用玻璃隔出一个小空间，专门卖荤素熟食。上中学辰光，经常搭仔姚刚同学一道去买红烧羊羔冻当零食吃，辫种结冻后切成薄片的羊肉汤，只要九分一两，邪气解馋，一路走一路吃，走到学堂差勿多也吃光了。时隔将近半世纪，辫家传统风味的南货店已经改为经营新潮的咖啡了。

“武康大楼”最气派、最有腔调的是西端半圆型建筑构造，昂首冲天、气宇不凡。拨人家交关想象；辫末底楼位置最好的商铺自然也是最西头的半圆型门面，现在是一个叫做“30°空间”的文化品牌平台。老早选块地方一直经营糕点、饼干、糖果等食品，档次还是蛮高的，玻璃橱窗看进去，勿少侪是马口铁罐头的礼盒包装，一般侪是需要走亲眷、送客人的辰光派用场。

商店门口马路边常年有一个阿婆，拿只篮子坐辣小矮凳浪，卖梔子花、白兰花。国莉同学还记得进家商店叫“天天新”。转弯过去，“九层楼”朝武康路一面好像曾经有一家小菜场，还有一家卖机制冰的冰库；勿像现在又是咖啡吧、又是书画廊介闹猛。

其实即便辣计划经济时代，商铺也免不了会有变化；勿过一栋建筑搭一座城市一样，总会拨经过的人留下一点记忆，偶而通过微信群交流对当年的记忆，也勿失为一桩有趣的事体。

老里八早

青青小松菜

文并图 / 沈一珠

灶披间

小松菜，也叫日本油菜。据说选种菜从前主要产地是日本江户小松川周边，所以，大家就叫伊小松菜了。其实，小松菜原产地是阿拉中国，19世纪70年代流传到日本，被广泛种植。

眼门前小松菜的长相介于小青菜和鸡毛菜之间，细细巧巧，老玲珑相；伊欢喜冷天，所以，是冷天里吃的小菜，天气越冷，叶子越厚，叶子里的甜度也会相应升高；只勿过，小松菜的甜味里，夹了一点点苦味，辫倒跟阿拉上海冬天里吃的塌棵菜差勿多。

小松菜刚上市的辰光，手摸上去还是软熟的，鲜嫩的，所以，可以用开水煮一煮、拌拌吃，或者是用高温炒。无论是水里煮还是油里炒，



速度侪要快，过头了，黏结结，吃口就打折扣了。冷拌吃法顶能保持小松菜的

沪语中古语

表示在上方、上面的方位名词上海话中有好些，如《上海话大词典》所载，就有：上头、上面、浪(向)、上首、高头等；其中“高头”一词虽然在新上海人中未必用得很多，但却远未在沪语里完全消失。在上海话里，该词表示的含义，是指物体的上部或表面，有时也指在某种事物的范围以内或里面。譬如：说“大概高头摆了只箱子”，意即大衣橱顶上放了一只箱子；说“迭桩事体高头我既没责任”，意思是就这件事情而言我没有责任；说“抖音高头看到依”，意为在抖音里面看到了你。

这样的表述对上海人而言既不陌生，也不拗口；但如果用普通话朗读一段抒情文字，里面的“高头”一词也许会让不熟悉沪语的听者打个格楞。试读下文：“看得出西直门的

小辰光

“大家快去小菜场，今朝茭白叶子邪气多！”听到陈大妈一声叫，邻居侪纷纷拿了篮头奔向屋后两百米远的菜场……辫是阿拉小辰光茭白上市辰光的一个场景。为啥街坊邻居们要去拾茭白叶子呢？

上世纪五六十年代，大家侪勿富裕。隔壁苏北大妈姓陈，伊拉就是贫困户，伊生了七个小人，侪靠伊老公踏三轮车供养，除脱一日三餐勉强吃饱，屋里可以讲是家徒四壁，平常还要靠“拾荒”贴补家用。一家九口住辣十几平方米的小房子里，竹床、铺板浪向枕头也没没，夜里困倦就拿衣裳、裤子卷起来当枕头。

俗话说“穷则思变”。有一年初

方位名词析“高头”

文 / 叶世祚

城楼，似烟似雾的，溶化成金碧的颜色，飘荡在两岸垂杨夹着的河水高头。”这是郁达夫在其短篇小说《薄奠》中写的一段描写，小说问世于1924年，描写的是北京的景致，其时，郁达夫刚从北大转至武昌师范大学任教；文中“河水高头”就是河水的上方、河面上。据此，我们有理由相信，在普通话标准颁布之前，用“高头”说事，不必担心读者疑惑，其流行也不至于局限在吴地或沪上。

说起来，“高头”一词的这种用法由来已久。譬如清代小说《平山冷燕》第三回，才女山黛受到皇帝钦赐后，“打造一个朱红龙架，将玉尺、金如意供在高头”；清代小说《好逑传》第七回，说单祐“轻轻巧巧地扒到正梁高头，缩作

原汁原味，新上市的小松菜比较适合选种方法。汰清爽，整理成叶、梗以及菜心三部分，水烧开，先放梗，10秒钟左右，再放叶、菜心，一道再煮10秒钟左右，捞出来沥干，勿要捏干水分；然后，少许生抽、色拉油、盐、糖合好酱汁，菜摆进去浸一歇，再吃，有糯糯的香气，入口后，还有若有若无的苦味，会让人变得精神；也可以撒点白芝麻进去，简简单单的小菜，味道会变得更加有意思。

上市以后过段辰光，小松菜也会变老，辫辰光油炒会更加合适。一样道理，油热了，先放梗，再放叶、菜心，翻炒均匀后，加一点点水，大火，迅速翻炒，加盐、少许糖合好味道就好了。

比较遗憾的是，小松菜好像勿是日日有，前两天倒是买着一把，后来，再没有看到过伊。

一团蹲下”；明代《二刻拍案惊奇》三十四卷：“(任君用)忽闻有人咳嗽，仰面瞧处，正是如霞在树枝高头站着”；明代汤显祖的《牡丹亭》第五十四出：“斗胆相询，金榜何时揭？可有柳梦梅名字高头列？”还有更早时唐代的《敦煌变文集·燕子赋》：“取高头之规，泥作窟”，敦煌学家项楚解释说：“‘取高头之规’两句，谓燕子向高处的树上筑巢”。各例句中的“高头”均与今天上海话中的“高头”一致。

像这类历史悠久的词语是否应该随着时代进步全部规整到标准语中？这是社会学家和语言学家研究的事情；对沪上普通人家而言，传统和习惯会是不由自主的第一选择，许多人还是把这个通用辞典里已经找不到了的“高头”继续讲下去。

茭白叶子做枕芯

文 / 费平

夏陈大妈从菜场抱了交关茭白叶子回来，汰清爽后摊辣竹床、铺板浪晒干，再用水梳像梳头一样拿茭白叶子梳成细条，用旧布搭仔破衣裳缝成长方形的布袋，拿茭白叶子塞进去，最后用针线封口，一只枕头就做好了。后来邻居看样学样，侪开始做“茭白枕头”。

埃歇辰光我也学陈大妈，一到茭白上市就跟邻居一道去小菜场。小菜场里堆成小山的茭白叶子一歇歇就被大家抢光了。回到屋里，先用水桶到“给水站”拎回来清水(当时屋里既没自来水，用水需要去“给水站”打水)，再拿茭白叶放辣水桶或者脚盆里，仔仔

细细汰清爽。汰的辰光，多多少少能收获一眼茭白根，收集起来，夜里饭桌浪又可以多一只菜。

茭白叶汰好以后要放到太阳下头晒干，各家各户可以晾晒的物什统统拿出来，台子、凳子、破草席、竹筐、竹席、大晒箕，一眼望过去，门口侪是铺天盖地的茭白叶，好像到了青纱帐。一天晒勿干第二天继续晒，一直到茭白叶由青变黄再变白。接下来就是“梳头”，大家坐辣小矮凳浪，用水梳拿干茭白叶梳成细丝。满满一脚桶叶子，塞到枕头套里只有四分之一，塞满一只枕头要用四五桶。茭白叶枕头柔软、透气而且有股清香味，邪气好闻。

当然，茭白本身营养丰富，味道好，价钿便宜，是家常菜的好材料。记得当时只卖八分洋钿一斤，炒毛豆、炒辣椒侪可以，炒鸡蛋、炒肉丝更加好吃。

现在茭白栽种是春夏双季，五月份、十月以后侪是上市旺季。但大多数茭白叶进了垃圾桶，既没啥人会像阿拉当年拿伊做枕芯了，现在做枕芯侪用海绵、乳胶、鸭绒、蚕丝等材料。勿过么，对我来讲，每当看到青白相间的茭白叶，就会想起当年做茭白枕头“穷快活”的日脚。

一花二吃灰树花

文 / 史美龙

茄山河

勿晓得侪看到过灰树花哉，伊长相有点灰颜色绣球花，是一种市场浪向难板露面的菌菇。由于物以稀为贵，交关人拿伊当“老爷”看待。买到屋里，余鸡汤、炖鸭汤、涮火锅高举高打。我喜欢一花二吃，搭档胡萝卜炒肉片，或者余的百叶丝蛋汤，尝尝味道交关赞。

炒菜方法比较简单。取新鲜灰树花大约3两，切成一片片待用。再切少许胡萝卜薄片，煸炒去生为菜品画龙点睛。肉片是菜品添香的上乘搭档，用生粉浆1两左右。

炒的辰光火头要炆，镬子烧热后倒菜油或者豆油两调羹，接着挪浆好的肉片迅速煸炒，淋少许料酒闷一分钟。辫歇辰光肉香四溢，炒菜赶快趁热打铁。漂洗过的灰树花、胡萝卜马上倒进镬子，跟肉片

“亲密接触”，一边翻炒一边撒盐撒糖，再喷一小碗清水，盖镬盖煮四五分钟，借助高温让各自分泌的菜汁相互交融，就可以出锅了。炒好的灰树花，一片片包裹浓稠的汁水，菇香肉香气袭人，吃辣嘴巴里，特有的鲜味使得舌尖尖收辣一片惬意。

灰树花百叶丝鸡蛋汤的做法是：新鲜灰树花1两左右，按花瓣纹理掰成片。取手掌大厚百叶两块，切成丝条。鸡蛋一只打成蛋液。镬子里的清水突突滚后，立即投放百叶丝，等到烧开豆腥气散发，灰树花马上余汤。辫辰光开高火，辣辣镬子里混汤混水笃两分钟即可。然后倒进蛋液，加少许盐、味精、胡椒粉，汤的味道可口鲜美清香纯正，灰树花基本保持鲜嫩的天性。

一花二吃，烹饪过程讲究的是速战速决，勤要拖泥带水，辫种做法的好处是保留灰树花有滋有味，防止营养流失。喏，现代科技分析，每100克灰树花中含有蛋白质25.2克，人体所需的氨基酸有18种18.68克，还有钾、磷、锌、硒等多种微量元素，蛋白质、氨基酸是香菇的2倍。

旧书店里淘旧书

文 / 范永林

上世纪五六十年代，我还是一个中学生，我喜欢看书，也喜欢淘旧书，零用钿大部分侪用来淘旧书了。当时福州路靠近山东路有一家卖旧杂志的门市部，各种文学艺术、天文地理、科技卫生等等过期旧杂志，可谓应有尽有。

我特别喜欢看电影，订阅了《电影故事》月刊，一角一本。几年下来，收藏了勿少。我看到旧杂志门市部有勿少以前出版的《电影故事》，几分钱一本，不禁冒

出一个想法，能否把《电影故事》收集齐全，既可了解上海播映电影的历史，又可增加电影知识。之后，我几乎每个星期天都要去逛逛，一旦发现手头缺少的期刊顿时如获至宝。老话说“有志者事竟成”，几年下来，居然真的把《电影故事》收集齐全了，包括1952年5月出版的创刊号，以及1960年8月停刊号，共100期。收藏之余，也享受到了淘“宝”的乐趣。闲时翻阅，蛮有味道。