

老里八早

手工匠人

◆ 赵妃蓉

老底子每条弄堂里，有几个手工匠人，最典型个就是电影《爱情神话》里个小皮匠。伊拉往往捺摊头摆勒了弄堂靠近大马路个地方，可以兼顾到两边个顾客。一双鞋子里一只鞋跟磨损了，老底子个人是勿舍得脱，寻鞋匠修修还能穿。我就经常去修鞋子，每一趟鞋匠会带一整张黑颜色橡胶皮浪向剪一小块，先用一只钉子固定，再用刀按照鞋跟个样子捺多几个橡胶皮切脱，最后用两只钉子彻底固定。钉好以后，会让我穿勒脚浪走两步试试，假使有明个脚高脚低，再会捺另外一只鞋跟换脱，伊绝对勿会一上来就开口让顾客换脱两只鞋跟。有辰光鞋子个线脚脱了，伊会用手摇缝纫机缝起来，手摇缝纫机个针眼板是可以伸缩的，可以伸到鞋子里，老方便。

小辰光经常会听到弄堂小贩个叫卖声，“削刀——磨剪刀”“阿有啥个棕绷修伐？阿有啥坏个藤绷修伐？”……老上海风情影视剧里经常能听到来自卖花姑娘个“栀子花，白兰花”。其实，阿拉小辰光已经听没沿街叫卖个卖花姑娘了，经常看到个是阿婆拎了一只竹扁篮头，上头铺一块兰印花布，布头浪向放仔栀子花、白兰花。卖花个阿婆用细铅丝拗出造型，串上白兰花，就可以随身戴了，栀子花串成手串，路过个小姑娘蹲下来试一试，一般就勿舍得脱下来了。卖脱几朵，阿婆就会从篮头里向捺花出来补货，因为就算是当天新鲜采摘个鲜花，花瓣也老娇嫩，放勒了布头浪向辰光长了，花瓣就容易焦黄，卖相难看了，就卖勿脱了。

调一样，音调拖足。弄堂里个门窗既没隔音玻璃，有需求个人一听就能听到了。“削刀——磨剪刀”听上去也老有味，带出平声个“刀”字，又拖长音，“磨”字发长音，带出“剪刀”，一共五个字，居然充满了跌宕起伏个节奏感，赞啊！现在我有辰光还好了，小区门口看到磨刀个人，一盆清水、一块磨刀石、一只长条凳，就是全部工具了，可惜叫卖声已经听不到了。老底仔个匠人绝对是手浪向功夫一流，同时又有朴素个艺术感，搭淘宝客服带按个感觉完全勿一样。老底子物资匮乏，哪怕是搪瓷面盆敲坏了，也有人会修补，既没个许多一次性用品。虽然现在物资已经极度丰富了，但我觉着“惜物”个精神还是应该有，包括物品本身，搭仔其中包含个情感。



听钱程沪语朗读 微信扫码看视频

灶披间

品味芦笋需惜时

◆ 沈一珠

到底啥辰光算是进入春天？春天真式是老老短。依看，气象局还勒跟老百姓扳道理，到底啥辰光算是进入春天呢？专家讲个是数据，近点三年五年，远点十年廿年，大数据自有伊个四平八稳；老百姓讲个是体感口感，动一动就出汗，各购物平台浪新推一大堆紫雪糕冰淇淋；各讲各个道理，结论还听没出来，马路上怕热已经短袖短裤穿出来了，当然也有穿件薄棉袄，敦西要坚守“春捂秋冻”老法则个人——勿好意思，看得人热煞。前两天买了芦笋，按道理讲，三四月份个芦笋还算嫩，质地软糯，吃口清爽。汰清爽，约脱点老根，用热油炒一炒顶好。所以，春天个吃法是培根炒芦笋。培根切成一寸左右小段，芦笋切好滚刀块，也是一寸左右。约下来个芦笋也勿浪费，直接摆水烧成高汤好了，清香味里带一点清凉感。炒芦笋有一个窍门，切好个芦笋水里浸一歇。一是可以泡脱



点苦涩味道；二是因为摆了一两天甚至更长日脚个芦笋，斜气容易因为水分蒸发而变得摸头搭

脑。浸泡后个芦笋因为吸进水分会重新变得新鲜又充满活力。油锅里喷一点点油，培根摆下去，煸出香味和油脂之后，沥干个芦笋摆下去，一道翻炒到芦笋断生，摆一点点盐就好。春天吃芦笋个体会是，小菜个春天也老短，因为个别芦笋吃起来已经有点老了。葛末就调和吃法，丝带芦笋。先拿嫩头切下来，用来清炒或拌色拉；剩下个芦笋茎平放勒砧板上，刨子竖着拉，拿芦笋刨成“丝带”，同上理，立即摆进水里浸泡片刻，再沥干备用；拉刨子速度要快，一气呵成，速度慢了，会影响“丝带”个丝滑程度。开油镬，丝带芦笋倒下去，快速翻炒到断生，摆点盐合好味道就好。一定有人欢喜先摆点蒜末和红辣椒爆香，再炒芦笋；最后再加胡椒粉或是淋点鲜酱油调味。我还是觉得，新鲜蔬菜一定要少摆调料，让伊自带个鲜香味充分体现出来。

沪语趣谈

也说“三关六码头”

◆ 叶世荪

3月16日的《新民晚报》有篇叶辛老师的文章《三关六码头》，从宁波话讲到旧日小吃，满满的乡愁和童年记忆。形容见多识广、经历丰富的“三关六码头”在沪语里也经常可以听到，但其首创何处？一般有苏州、宁波两种说法。苏州人说“三关”，一般指阊门外的铁铃关、白虎关和青龙关；据1987年编印的《金阊区志》记载，上述三关均是明代设置用来防御倭寇的关隘。而“六码头”则是指苏州阊门一带的南码头、北码头、太子码头、万人码头、丹阳码头和盛泽码头。“码

头”一词有交通枢纽之意，由此苏州人还有“三关六门”的说法，其中“六门”指早年苏州的六个城门。顾颉刚辑录的《吴歌丁集·一个小老老》：“六门三关才打过，人人叫我大阿哥”。宁波地界没有标志鲜明的关口可以套用“三关”，然而民间高手不是那么容易被难倒的，有人顺势将之改为“三江六码头”或“三山六码头”。所谓“三江”，即余姚江、奉化江和甬江三大河流。朱大路的小说《上海爷叔》里，甫韵娟要解雇张心莉：“这是我的权利，走遍三江六码头都讲得通的！”至于“三山”所指，更无处。宁波邻近东南丘陵，山岭资源丰富，随便拿出三座就能成就“三山”之说。此外，要让

这个俗语落地生根还有另一个方法——用绝无争议的地域特色补齐俗语的另一联，譬如叶辛老师文中“吃过宁波芋艿头，跑过三关六码头”。其他还有绍兴的“跑过三江六码头，呷过羹煨热老酒”；杭州塘栖的“跑过三关六码头，不及塘栖晒馒头”，等等。上海人在使用中，又为该俗语增加了戏谑意味：“走过三关六码头，吃过三北盐炒豆；走过三关六码头，还是一样玩清头”。滑稽演员王汝刚写的《上海滩老娘舅》中，提到有段上海说唱《游码头》，加重了各地流行语的分量，唱成“游过四关八码头，东南西北四处游”。何为“四关”？哪里“八码头”？寻根溯源的意念消散在一团笑窝里。

茄山河

老早报纸哪能出版

◆ 刘其舜

每天看报，老里八早报纸是哪能印出来，依晓得伐？我选个老头子，年轻辰光，搭报纸还有点缘分，当过一段辰光编辑，还晓得一眼。先从老里八早个作者写文章讲起。伊拉拉是用笔一个字一个字写勒拉文稿纸浪，一张文稿纸浪有500个格子，所以有作者戏称自家是勒“爬格子”。写好了，乃末，开信封。最初邮寄投稿勿需要勒信封浪贴邮票，只要剪脱信封一角，信封浪写“稿件”就可以了。后来，本地要贴一分五厘个邮票，外地要贴三分邮票，选个是作为印刷品来邮寄。摆到现在，已经听没几个作者还用笔搭仔文稿纸来写稿了。就像现在《夜光杯》美文征集活动，也是要求用Word文档投稿，是用电脑来“写”文稿了。现在也勿需要贴邮票了，打开电脑，点击一下“伊妹儿”，马上发到编辑个信箱了。老早，编辑要勒拉文稿边浪用红笔修改，现在，编辑就可以勒拉电脑上头修改了。样样子，编辑改稿也便当多了。老早编辑修改好一篇稿子，就要让排字工人去排字。排字工人对照文稿，从字库里向拣出一个个铅字。选个字还要分字体、字号大小，排字工人没有一点好眼力、好记性，也是老难！接着用涂料涂抹在铅字上，用一张白纸去拓印，再交编辑，编辑勒拉迭张样稿上头再修改。有个辰光，时间性勿是老紧，编辑还会

拿修改以后个铅字样稿寄拔作者，征求作者对修改个意见。一篇篇文稿修改好了，再拼成版面。老早辰光，好多《新民晚报》编辑是深入到排字车间里向，排字工人一排好，就马上勒车间里审阅、修改，就为了抓紧时间，保证勒拉当天下午能及时出版。选个只是一篇稿子，所有文稿审核好了，再交排字工人统排。排辰光，就要讲究字体了，比如标题一般用黑体，正文用仿宋体搭仔楷体。报纸编辑当中还有一句行话：“无楷勿活”。意思就是一个版面，如果全部是仿宋体，看起来不舒适。《夜光杯》里个“灯花”专栏，就一直用楷体。《夜光杯》个版面还有自家特色，比较一下其他报纸，左右上下，勿是一般长方形，有辰光是交叉。文稿中一小块字数也有多少，对排字工人又带来了难度；还有字个大小，有一号、二号直至五号。铅字磨损了，专门还有工人浇制刻印铅字，大家想想看，排字工人多少吃力啊！所有排好铅字个文稿放到一个木框里，再用插金属片个方式调整行距，标题行距大，正文行距小。最后成稿了，再用白纸拓印，成为一张张，编辑再审核。全部通过以后，做成印刷制版所用个胶片，就可以开机印刷报纸了。当然，现在个报纸从编辑、排版到印刷，数据都勒电脑里制作、传输，读者除脱可以订纸质报刊，还可以通过电脑、手机看电子报，实在是方便多了。

沪语童谣

糖糖糖

◆ 王玉龙

糖，糖，糖，我要买块奶油花生糖，刮辣松脆芝麻糖，玫瑰麻酥糖，

红绿粽子糖，牵丝攀藤牛皮糖，还有那各式各样，漂漂亮亮个水果糖。

又闻香椿叫卖声

◆ 李健

春天，是一个充满生机与希望个季节。对我来讲，春天个记忆，就是市场上香椿个叫卖声。小辰光住勒郊区，房子后面有一棵香椿树。春天，香椿树个枝头就会有浅红嫩绿冒出来。采摘香椿是有讲究。妈妈会小心翼翼用钩杆摘取，采摘个香椿芽带着露水，鲜嫩欲滴。香椿芽拿回家，先用清水汰清爽，再用滚水焯一焯，切成颗粒段。打几只鸡蛋，加点盐、葱丝、姜末，拌匀。锅里倒点菜油，旺火烧热，倒进香椿鸡蛋。“吡啦”一声，香气顿时勒房子里弥漫开来。叮叮咚咚，香椿炒鸡蛋出锅了，金黄色个鸡蛋裹仔嫩绿个香椿粒，看一眼都要垂涎欲滴。迫不及待撬起一块放到嘴巴里，香椿个清香、鸡蛋个鲜美清鲜互补，独特个味道勒嘴巴里蔓延开来，咂嘴回味，齿颊生香。除脱香椿炒鸡蛋，妈妈还会做香椿拌豆腐。记得读高中辰光，有一趟，妈妈打算做香椿拌豆腐，叫我到后坡摘点香椿芽。我看到大香椿树下面还有勿少齐腰高个小香椿树，一伸手就拿香椿芽仔“咔嚓咔嚓”掰下来了。妈妈

看到了，叹了一口气，讲：“让依摘一点，依倒好！能饿儿孙，不掐椿芽。”我看了一眼妈妈，心里嘀咕“椿树搭儿子，哪个重要！”妈妈拿汰清爽个香椿芽搭仔豆腐一道切成小粒，加香油、盐、调料，轻轻搅拌，一道香椿拌豆腐就做好了。用锅铲挑了一点拨我尝尝，我借故香椿味涩，怕伤了眼昏，拿香椿拌豆腐推到了一边。妈妈既没讲啥，扛仔锄头下地去了。傍晚，我回到学堂寝室，拿起书包打算整理一下，就听到书包里发出一声磕碰声，扒开一看，竟是清清爽爽一瓶香椿拌豆腐。瞬间，那碰撞声幻化成了早年间餐桌前个场景，妈妈筷子勿动，只是笑嘻嘻看我吃，我仿佛问过“您咋了？”“香椿吃多了，眼昏。”如今，每当春天来临，我总会想起那棵香椿树，想起妈妈做个香椿美食。岁月流逝，时光荏苒，但味蕾浪个记忆永远难忘。那一碗碗一瓶瓶香椿美味，是对童年、岁月个回忆，也是对家乡、母爱情个思念。