

讲到十六铺码头，大多数上眼年纪个上海人侪是晓得嘬，毕竟辣辣相当长个一段辰光里，进出上海个主要交通工具除脱火车就是轮船。大大小小个轮船辣辣黄浦江进进出出，侪要停靠十六铺码头，每天上船下船个人交关关，所以十六铺是老闹猛个地方。小辰光有几年过年，爷娘侪要带我回宁波老家，就是到十六铺乘轮船。对我来说，乘船去宁波就是出远门白相，每次听爷娘讲船票买好了，心里侪老开心了。到了出发那天，一到十六铺只看到人山人海，爷娘就会一左一右牵牢我个两只手，一边紧紧捏牢，一边告诉我要跟紧，假使被人群挤开，就可能再也寻勿到了。吓得我心里别别跳，一点野眼也勿敢看，一门心思跟牢爷娘。一直到上船以后寻到铺位，放好行李，我才会松一口气，辣辣船舱里兜兜转转白相相，但是也勿敢走远。记得当时个船票分为好几个等级，爷娘一般买三等舱或者四等舱个票子，上船以后有指定舱房和床铺，但是还有几次据说船票特别紧张，买勿到三等、四等个船票，就只好买五等舱。所谓五等舱其实就是每个人一条单人席子打地铺，地方自家寻。虽然环境比较乱，但是对阿拉甬种小人来讲，乱也有乱个好处，因为爷娘兄弟姐妹几家人家一道出行，所以几家人家侪拿席子铺辣一道，大人搭大人一道谈三海经，小人搭小人一道白相，比住辣舱房里向更加无拘无束。到了吃饭辰光，每家人家侪拿来个小菜、零食拿出来，摆了一道，看起来邪气丰盛。等吃得差勿多了，阿拉几个小人还要跑到甲板浪去看

记忆里个十六铺码头

文 / 裴天蓉

看，结果除脱一片漆黑，啥也看勿见。最后回到铺位浪向，大家勿脱衣裳就晒觉了，等到眼睛再张开来，天已经蒙蒙亮，就听到有人喊：宁波到了！宁波到了！

上世纪八十年代初，我长大了工作了，平时即便旡没辰光乘船远行，也会辣辣休息日到十六铺走走。十六铺码头除脱去往各地个轮船，还有往返浦东浦西个摆渡船。当时浦东还有大批农田，十六铺勿仅有水果批发市场，还可以买到各种新鲜农副产品，价钿也比屋里附近个商店便宜勿少，我经常会同帮爷娘去买一点，能够撮点便宜，还是蛮括心嘬。

上世纪八十年代后期，阿拉屋里有个亲眷因为房子太小旡没办法结婚，就辣浦东买了一间私房，位置离十六铺对面个摆渡口勿远。房子重新布置一番以后，伊叫我去新房白相，我问伊要地址，伊拉讲就辣辣烂泥渡路。埃个辰光我笑煞了，哪能有甬能个路名啦。

又过了几年，浦东开发了，亲眷也动迁了，东方明珠、金茂大厦……一幢幢高楼拔地而起，陆家嘴成了新上海个金融中心。浦西个十六铺也勿输拔浦东，外滩金融街一直发展到十六铺。上世纪九十年代末，我到十六铺附近一幢金融楼上班，抬头就可以看到黄浦江对面个浦东，隔几天就能发觉对面有了新变化，真是日新月异。

现在十六铺搭外滩连成了一体，码头浪只有摆渡船，再也看勿到小辰光人山人海个景象，但是我还是欢喜经常乘渡轮到浦东去白相，特别是夜里到浦东个黄浦江边去看外滩，看十六铺，有灯光个夜景更加经典，更加辉煌。



老里八早

整只蹄髈一顿搯

文 / 叶世荪

友人回忆说：“老早原只头蹄髈我一顿头就可以搯脱！”这是陶醉于“当年勇”、标榜年轻时可以一口气吃下整只猪肘的说法。话中那个“搯”（上海话读若“宣”，xuan）是表示吃掉、吞下、耗尽、用完的意思。

“搯”最初的含义是卷起手臂上的衣袖。宋代戴侗《六书故》：“鉤袂出臂也。”唐代王建《捣衣曲》：“妇姑相对神力生，双搯白腕调杵声。”说的是姑嫂挽起衣袖劳作的情景。苏轼《四时词》也有诗句说：“玉腕半搯云碧袖，楼前知有断肠人”。写的是失恋女阑珊倚楼的样子。《元史·列女传》：“吏令催（氏）自搯袖，吏悬笔而书焉。”意思是自卷衣袖。“搯”也用来形容其他类似卷衣袖的动作。例如《二刻拍案惊奇·14》：“恨不得走过去搯开帘子一看。”明代百科全书《通雅》：“搯与桡同。”

如果今天有人用“风卷残云”来形容狼吞虎咽的吃相的话，那么“搯脱一只蹄髈”的用法应该是遵循了相同的思维逻辑。

有人说：因为对穿着宽大袖服的古人而言，搯袖拂臂是动粗打人的必经程序；于是，这个“搯”字便和推人、打人的行为联系起来了。《上海闲话》：“依嘴巴清爽点，当心我搯依两记耳光。”《繁花》：“拳无正行，得空便搯，盯牢一个人

搯，一直搯到对方吓为止。”早先唐代《敦煌变文集·燕子赋》：“男儿丈夫，事有错误，脊被搯破，更何怕惧。”清代孔尚任的《桃花扇》第三回也有唱词：“难当鸡肋拳搯，拳搯”。再看一些工具书对“搯”的注释：《汉语方言概要》：“掌人颊”；《上海方言词典》：“打，踢”；《现代汉语词典》：“〈方〉用手推”。至于“搯袖攘臂”或“搯拳攘臂”或“搯拳捋袖”的说法，更是多见。

依笔者看，“搯”由“卷袖”演绎成“打人”的可能性，不及其被借用日久、最终替换掉真身的可能性大。换句话说，释为“打人”的 xuan，原来另有其字，那就是“掬”或“掬”。宋代《集韵》：“掬，鬲县切，音绉，击也。或作掬。”此外，唐代《唐韵》、宋代《广韵》、元代《古今韵会举要》等多部韵书、字书中都可以见到这两个字。《吴下方言考》：“吴中凡掌人颊曰掬。”但在今天的工具书里已经难看到“掬”或“掬”字。

如果较真一点，形容“消耗”“吞吃”古时候也有另一个读作 xuan 的字：“脰”。《汉书·董仲舒传》：“日削月脰。”《阅微草堂笔记》：“君无策以养而徒脰其生。”都是与“搯蹄髈”的“搯”相近的销蚀、灭失的意思。

看来，“搯”的畅行是借了其音符、义符相对准确的光。



沪语中古语



画白相

现在想吃熏鱼，又叫爆鱼，老便当。可以去超市或小菜场，有交关摊头现做现卖。鱼摊头就靠辣旁边，现杀现炸，倒是邪气新鲜。至于卫生哪能？上海人有句闲话，叫做睁一眼闭一眼。做人也是，吃末事也是，样样事体弄得煞辣斯清，蛮吃力个。

勿过要讲好吃，当然是老早自家屋里做嘬。过年前头，闹猛也就闹猛甬眼事体：磨水磨粉、包圆子、搨蛋饺、捏肉圆、做春卷，当然，重头戏是余熏鱼。

讲起来，上海人做熏鱼应该有两种流派，一是本帮，阿拉老早老邻居吴家姆妈就是迭种做法。伊欢喜捺切好个青鱼先摆辣酱油里浸几个钟头，酱油里要摆点冰糖，甬是穷坎，否则，熏鱼做出来只是咸，味道勿够丰富。然后沥干，开油镬，等油八成热后，鱼摆进去余好仔捞出来；等一歇再摆进去，余一余，拎出来，马上摆进事先备好个料里向浸一浸，味道吃进去，捞出来沥干就好了。记牢，料顶好是煨辣炉子喂，味道容易钻

老早自家余肉皮

文 / 周钰栋

交关上海人家辣辣过年烧菜个辰光会用到余好个肉皮做食材。比如讲先拿余好个肉皮摆辣温水里泡软，再按需要切成块或切成条，然后与冬笋片、肉圆、鱼圆、蛋饺啫啥一道烧一只什锦暖锅，味道鲜是鲜得勿得了；或者还可以用余好个肉皮与胡萝卜、面筋、香菇、黑木耳等等配菜做一道炒什锦，色香味侪有了。

但是老底子想要吃到甬眼用余好肉皮做搭头个菜邪气勿容易，因为所有个副食品价是需要凭票供应嘬，啥人会舍得用肉票去买余好个肉皮？所以阿拉价是自家余肉皮嘬。哪能做呢？首先是平常日脚吃肉个辰光，拿肉皮剥下来吊辣屋檐下头风干。等到年夜脚下，就拿甬眼风干肉皮摆辣食用碱水里

夹忙头里髈牵筋

文 / 邹荣良



沪语趣谈

依晓得“夹忙头里髈牵筋”迭句沪语哦？可以讲，迭是一句老上海闲话。葛末甬句闲话啥意思呢？先看看下面两桩事体。

去年冬天一个夜里，我从噩梦头里醒过来，觉得喉咙发干刺痛，头脑昏东东，身浪出虚汗，一点力气也旡没。只好叫醒爱人，请伊帮忙量体温，结果一看体温超过 39 摄氏度。匆匆穿衣戴帽，叫了一部出租车去医院急诊。到了“挂号窗口”，刚拿病历卡和医保卡递进去，结果马上被退了出来。仔细一看，原来出门辰光昏头搭脑拿错卡片，医保卡旡没拿，拿了张身份证。我无奈一声长叹：唉，真是夹忙头里髈牵筋。

还有一趟，我连夜用电脑整理资料，眼看已经写到结尾，啥人晓得小区突然跳闸停电，结果之前个辛苦价是做了无用

做熏鱼

到鱼肉里向去。酱油、冰糖碰着高温会发黑，所以，本帮熏鱼外表墨赤乌黑，里向鱼肉雪雪白，味道交关浓。

另外一种苏帮，是阿拉屋里个做法。鱼汰清爽，沥干，切成块，吸脱水分，油镬里炸，酱料里浸，后头做法差勿多。至于料哪能合，要正宗，依可以去看看吴越美食推进会会长蒋洪先



图文 / 沈一珠

生去年出个一本书——《寻找美食家》。

要家常，依可以按照阿拉屋里个做法，葱、姜、黄酒、酱油、冰糖，还有一小包五香粉。

要出新，还可以试试我一个朋友个创意，伊用番茄酱加糖做卤料，浸出来个熏鱼弹眼落睛。



沪语童谣

宝宝过春节

文 / 杨保飞

一、年夜饭
年夜饭个饭菜香，
迤到角落闻一闻，
门背后头跳三跳，
好让身体快眼长。

二、压岁钱
枕头压只大红包，
压岁铜钿红票票，
勿买糖果勿买糕，
开学买只新书包。

三、大一岁
稀奇稀奇真稀奇，
关脱电视上床去，
一夜睏过大一岁，
勿再叫我小把戏。

四、看灯会
老城隍庙人真多，
我要爸爸背背驮，
红红绿绿价是灯，
顶大是只猪猡猡。

沪谚熟语印

篆刻 / 周建国



刮散：事情败露，拆穿；暴露；例句：伊拉两个人个小秘密刮散了。形容难堪，尴尬，棘手；十分不得体；例句：甬桩事体真个要刮散了。形容差劲；例句：伊为了好处出卖朋友，依讲刮散哦？

上腔：发作；例句：我腰酸个老毛病又要上腔了。寻衅；例句：伊再拨我难堪，就去寻伊

上腔！