

上世纪80年代，我刚上小学。每逢周日下午，只要天气晴朗，爷

# 记忆里个科普长廊

文 / 孙进

娘俩会带我去市中心逛半天，一般先去南京西路新华书店看书，再找个伙食店解决晚饭。要是我个测验考试成绩稍微好一眼，还有机会去东海西餐馆吃一顿罗宋汤配香肠夹面包。不过大多数时候，都是去大壶春吃生煎馒头或是去王家沙吃碗菜肉馄饨。有时爷娘心情好，菜肉馄饨还能升级为虾肉馄饨。

吃好以后，照例要去人民广场转转。埃歇辰光人民广场还既没改建，只有一片开阔的空地，并既没多少能够吸引小朋友个地方。勿过沿西藏路、人民大道一圈个科普橱窗是我最喜欢去个地方。

讲是科普橱窗，其实前阶段是各类厂家或产品个介绍，就像现在个广告。即便如此，辣辣埃个电视机还是稀罕货个时代，能看到种广告还是蛮稀奇个。我每次经过窗，有交关人围观橱窗，其中大家最欢喜看个是服装公司个橱窗，里向是各种新出厂个服装。埃歇辰光，既既没T台秀，也既没发布会，窗只橱窗就是当年时尚个最前沿。食品橱窗也相当受欢迎，勿少人看过以后就直奔南京东路食品一店或者南京西路三阳盛等老字号去寻“同款”购买。我最喜欢看个是后半段橱窗，

窗搭展示个是各类新科技、新技术、新产品，展品设计得非常精致，勿仅有各种灯光闪动，还能够动起来。有石油加工设备展示，通过不同灯光的变化显示了整个石油加工的过程；有蒸汽机、汽轮机模型，连杆、阀门个可以运动，形象展示整个机器个工作过程。其中交通枢纽模型最让我感兴趣，有机场、火车站、码头、立交桥，里向个飞机、火车、轮船、汽车模型个可以开动，码头浪个吊车能够准确将货物从轮船浪吊下来，装到火车或汽车浪，每次个让我看得津津有味，百看不厌。回家路浪，我还要和爷娘讨论一番，问伊拉坐飞机、火车、轮船是啥感觉。埃个辰光，绝大多数人很少乘坐火车和轮船，就更加勿要讲飞机了，所以爷娘也只能简单讲一眼。讲到最后，爷娘拍拍我讲，以后依工作了，有出差机会，到辰光自己体验一下就晓得了。勿过，只有好好读书才有机会噢。我听了，想一想讲，下次考好了，还是先带我去东海西餐馆好了。

一晃几十年过去了，人民广场改建了多次，有了漂亮个博物馆和绿地，西藏中路沿线建起了高楼大厦，可以吃饭个地方有上百家，下馆子已经成为平常事。科普橱窗早已不见踪影，小辰光向往个坐飞机、坐火车、乘轮船个已经是稀松平常个事体，只有埃歇辰光个快乐永远留辣记忆里。



老里八早

# 刀鱼和刀汁面

文 / 管强

好味道

一开春，江鲜就时兴起来。银鱼、刀鱼、鲈鱼和鲥鱼有“长江四鲜”之称，其中刀鱼最贵，排辣第一位。“京口刀鱼尺半肥”，肉质细嫩，滋味鲜美，入口丰腴，一直是阿拉上海人喜欢个美食。

吃刀鱼，一定要赶辣清明之前，选个辰光个刀鱼刺刺细软，勿需要去鳞剖肚，只要从鱼鳃里拿内脏掏干净就可以了。烹饪刀鱼个辰光，鱼肉里个脂肪受热溶解，会有鱼油慢慢渗出，可以大大提升口感。一旦过了清明，刀鱼个刺一点点变硬，烹饪之前必须刮鳞剖肚，鱼肉个鲜嫩程度也下降了。

刀鱼最好个烹饪方法是清蒸，可以最大程度保持原汁原味。勿过，清蒸刀鱼对火候要求极高，过则老，冷则失味，想要做好勿容易。一条刀鱼蒸得好，端上台面个辰光，汤汁清亮，香气撩人，鱼身看起来仍旧鳞光闪闪，鱼鳞就像一层极薄个油，覆盖辣纯白色个鱼身浪向，有一种晶莹个光泽。有经验个吃客趁热拿筷子从鱼头往下一摞，鱼肉就会整整齐齐从鱼骨头浪分离开来。用筷子夹点鱼肉，蘸点鱼汤，入口一抿，满口个是鲜、嫩、香个味道。

刀鱼虽然鲜美但是多刺，对吃勿来个人来讲，选个特点是个大麻烦。听老人讲，上海石库门长大小囡，有两项基本技能：一是秋天剥大闸蟹，二是春天吃小刀鱼，“抿骨含笑，津津有味”，不仅要求拿鱼肉吃干净，而且吃下来个鱼骨头还可以保持原来个

样子。拿刀鱼个脊椎大骨伏伏清爽，油锅一炸，又是一个下酒菜。

对于勿会挑鱼刺享受刀鱼个人来讲，可以尝尝刀汁面。

传统个刀汁面有两种做法：其一，拿刀鱼钉辣半圆形木锅盖浪，锅里放满水，让刀鱼浸辣水里，煮沸。一般煮半小时以上，鱼肉就会被煮熟，溶化到汤水里向。此汤色白似牛乳，鲜香醇稠。锅盖浪剩下来个鱼骨再进油锅，炸至酥脆。鲜美浓郁个刀汁面，配脆香鱼骨，味道个气好。其二，拿刀鱼肉制成鱼蓉，加蛋清搅匀，装进裱花袋，再拿袋中鱼蓉挤到沸水锅里，做成刀鱼面，此为“土豪刀鱼面”，价格不菲。

以上两种做法原料个比较“纯粹”，窗既是优点也是缺点，需要消耗个刀鱼比较多。现在刀鱼价个越来越贵，就有店家想出“改良”方案：先拿整鱼入油锅翻炒至肉碎为金黄色，制成鱼松。再把鱼松装入纱布袋，放进汤锅，外加蹄膀、老母鸡、火腿等食材慢火熬煮数小时。鲜汤里虽有众多辅料，但刀鱼个“鲜美”最霸道，能掩盖住其他食材个鲜味，所以仍称其为“刀汁面”。

刀汁面上桌，满汤细面。拿起筷子，慢慢穿过汤汁，可以感觉到面汤特别浓稠。先轻吹一口气热，再吸溜一口汤汁，尽管烫，但浓厚个咸鲜味道立即辣嘴巴里四散开来。“好鲜，好鲜！鲜得来眉毛也落脱了！”一口汤，一口面，一口面，一口汤……最后，面光，汤也光。过瘾了。

“扬子江头雪作涛，纤鳞泼泼形如刀。”不时不食，辣辣窗个春暖花开个季节，品尝刀鱼或刀鱼汁个鲜美，是阿拉上海人挥之不去个情怀。趁天好，勿妨约几个亲朋好友，先来条清蒸刀鱼，再来碗刀汁面，搭仔春天来场约会。



茄山河

最近从报纸浪看到，已经有人研究出能够组装家具个机器人，想想真是神奇。勿由让我想起爸爸生前送拔阿拉两兄弟个礼物：每人一只小板凳。选只小板凳是用硬实木榫卯结构做，表面涂了一层罩光清漆，看起来匀称而亮丽。一来，伊邪气实用：洗个脚、垫个高或者乘个凉，个用得着；二来，因为伊体积小，所以放了啥地方个可以；还因为伊结实耐用，所以几次搬家个没有舍得丢脱。

我爸爸邪气聪明，虽然读书只读到高中，就去做学徒了，但是辣建工系统里，伊已经可以承担土木建筑个设计工作，

# 爸爸个板凳

文 / 顾德祺

伊画个二维土建图纸和三维效果图邪气受欢迎。我小辰光就邪气佩服伊个画图能力，也刺激我从小开始欢喜画画。爸爸不但工作浪有一手，辣屋里伊做啥事体个是像模像样，比如脚踏车，伊可以自家动手拆成零件，然后上油换钢珠自家做保养。为了省钞票，伊准备了不少木工工具，自家做一眼木工生活；小板凳就是伊个杰作之一。从伊自家做个工具箱来看，也同样是榫卯结构制作，邪气精致。所以每次看到爸爸为阿拉两兄弟做个小板凳，窗会想起伊对工作要精益求精个谆谆教诲。对我来讲，欢喜选只小板凳不仅因为伊是爸爸亲手制作，更

因为伊代表了一种自力更生、丰衣足食个家风传承。

受爸爸影响，我小辰光自家动手做过矿石收音机。后来，我用爸爸留下个工具制作过碗橱、圆台面，组装过电视机。成家以后，我还用缝纫机为家人制作衣裤……阿拉窗代人，经历过物资匮乏时期，所以自家动手制作邪气普遍。现在各种智能化个机器越来越多，已经能够部分代替人工，但是无论生活中还是工作中，依靠自家自力更生，奋发图强个精神，勿会也勿应该过时，窗也是新时代崇尚个工匠精神。

# 卡萨布兰卡和瑞克咖啡馆

图文 / 沈一珠



画白相

近腔把去了一趟摩洛哥，卡萨布兰卡也辣行程之中。讲到卡萨布兰卡就想起经典电影《北非谍影》，以及英格丽·褒曼、亨弗莱·鲍嘉，搭仔一只叫“瑞克”个咖啡馆。

其实窗部电影到底讲啥故事已经记勿清爽了。毕竟，连得拍电影个褒曼搭仔鲍嘉也搞勿大清爽，伊拉到底演了点啥。据褒曼讲，导演每天拨伊一眼台词，叫伊阅读、理解。大家也勿晓得剧情会哪能发展、又哪能结束，也既没办法弄明白人物个性格。伊甚至讲，伊也一直想晓得伊到底欢喜个是啥人，是鲍嘉演个瑞克咖啡馆老板呢，还是另外一个人演个反法西斯领袖？鲍嘉也讲，伊每天个要问导演，今朝到底演啥？结果有人告诉伊，还勿肯定。依到辰光认认真真演就可以了。

事先既没人能够想到，让演员演得稀里糊涂个一部电影，后来居然获得第16届奥斯卡奖个最佳影片、最佳导演、最佳剧本奖。真是世事难料。

只勿过，对阿拉来讲，电影得啥奖好像也勿重要了，重要个是，因为窗部电影，一座城市变成了旅游热点，有几个上海人不远万里来到此地，坐辣瑞克咖啡馆里，喝一杯咖啡，吃一顿饭。然后，浮想联翩。

# 有腔调个烧饼

文 / 周允中

饼，古代是面食个总称。只要是通过烤和烙制作，都叫炉饼或胡饼。烧饼辣南方叫大饼，北方叫烧饼或火烧，是传统早餐食品。我退休前经常去北京出差，听当地人讲，北京大顺斋个火烧最好。尤其是糖火烧，用精选白面揉入桂花和芝麻油，虽然价个略贵，但风味独特吃口好，吸引大批吃客排队购买。北方欢喜咸火烧，一般有两种：一种是芝麻酱火烧，用红糖调和芝麻酱，据说有温补作用。还有一种用肉馅，如牛肉饼就用碎牛肉拌葱末、卷心菜作

馅，还有驴肉火烧等等。烧饼以火炉烘烤出来个为好，用电饼铛烤出来个稍次。黄桥烧饼就是用火炉烘烤出来个，当年新四军激战黄桥，流传出《黄桥烧饼歌》，让黄桥烧饼闻名远近。

最难忘个是辣湖州双林镇吃过一个种烧饼，饼略大，饼皮略薄，旁边油锅里还有臭豆腐。吃个辰光，剖开烧饼，放进三块油余臭豆腐，再浇上辣火酱、甜面酱，趁热咬一口，舌尖又烫又辣，甜鲜咸辣，还有一股油香，味道邪气灵光。窗种味道用上海闲话讲：老有腔调。

# 沪谚熟语印

篆刻 / 周建国



极出乌拉 老茄三千

极出乌拉：迫不及待，十分急切。例句：有闲话好好叫讲，勿要极出乌拉拖牢我勿放。

老茄三千：不虚心、逞能、自高自大，形容假装很老练。例句：依年纪只有一眼眼大，讲起闲话来倒是老茄三千。



沪语中古语

# 一命而倮再而伛

文 / 叶世荪

上海话称“驼背”为“hou背”。《上海闲话》中写作“伛背”；弯下腰去捡东西，也写成“伛到地下拾东西”。

伛，在古汉语中就是曲背弯腰的意思，也可以指驼背。《淮南子·齐俗训》：“伛者使之塗”，是说安排驼背的人去铺抹地坪；同书《精神训》：“子求行年五十有四，而病伛倮”，说的也是子求患驼背之病。2013年6月28日，习近平总书记在一次讲话中，引用《左传·昭公七年》里的一段话：“一命而倮，再命而伛，三命而俯”，用来告诫

党员干部做人要谦虚谨慎、戒骄戒躁，受到任命提拔时保持谨慎之心，严格要求自己，把位置放低一点，少些自满，多些干劲。其中的“伛”形容弯腰。

但是，“伛”并不念 hou。《唐韵》注为“于武切”，《集韵》和《韵会》注为“委羽切”。清代朱骏声《说文通训定声》中说：“伛，倮也，从人区声。”这个“区”也读不出 hou 音来。倒是另有一个字：“伛”也表示曲背。清代满族作家和邦额在其文言小说集《夜谭随录》中描写：“或作伛倮老人，独步厅上。”“伛”在现代汉语中念 gou；

但在古代却读 hou。《广韵》为“呼漏切”，《集韵》为“许候切，音吼”。蔡元培作序的详注本《阅微草堂笔记·如是我闻四》中有一个故事，说：“一妇人白发垂项，伛倮携杖。”其注曰：“伛倮，曲背也，伛音吼。”

此外，“伛倮”在现代汉语中当联绵词，不单独用“伛”；但在古汉语中，还是可以单独使用或与其他字组词。据此，上海话里的“hou背”似乎写作“伛背”更合适。