

茄山河

老底子哪能“摆桌头”

文 / 畸笔叟

现在请客挤到饭店。老早不大去饭店，一般挤请到家里来。过年请客最多。老规矩是一直要请到元宵节。讲起来，请吃和吃请规矩最多。只讲一双筷子，就有诸多规矩：不可插饭如香炉，不可敲碗如乞讨等等。还有，须等主人先动筷。我记忆最深个用筷规矩是：“时时放筷”。搵一口，吃一口，放一放。不过。篇幅有限，这里只讲讲老底子上海人哪能“摆桌头”。

先冷菜，再热菜，貌似平常，实不平常。冷菜不在多，而在精。如白鸡白肚，先修成长方形，再切成条状。若客多，叠两层三层，层层都是四四方方。孔夫子曾经曰过：割不正不食。如今店家拿鸡头鸭脚垫盆底的做法，当年若家里请客也如此炮制，会被认为“不诚心”。

那么切下来个“不正片块”怎么办呢？川

人会放麻辣腌，做“夫妻废片”，昆山人用奥灶露浸，本地人摆糟露做成“糟钵斗”，宁波人放盐烧作“逐落羹”，日后自家食用。

上第一只热菜时，冷菜会被全部撤空。即便有熟客或长辈，特别欢喜某只冷盆，也决不会在桌面上并弄弄，而是先撤至厨房，装小碟，再放到他面前。冷菜如此精美，撤了确有遗憾。所以就有了自我解嘲个说头：客人会说，“多吃少滋味，少吃多滋味。”主人也会说，“没吃够反而好，侬会想着伊，下趟再来吃。”

酒罢用餐，也颇有些讲究。首先，除非辈分极高，一般不会有人说“先搭我盛饭。”若大家个酒都已“门前清”，女主人会走到桌边说：“哦唷，倅老酒价快就吃好啦，坐忒一歇，我去炒两只下饭个清爽小菜，快来兮囡。”这叫做，吃酒是吃酒个菜，吃饭是吃饭个菜，是一种礼仪，也是一种尊重，吃饭岂可只用剩菜。

所谓下饭个清爽小菜，也有一定之规。普通青菜就不行。一般是塔棵菜、冬笋荠菜或冬笋雪里蕻，放不放肉丝听客人个。与清爽小菜一道上来个是三鲜砂锅，有蛋饺，有肉圆，有细粉，有黄芽菜，下面捂一只小白蹄，上头摆几只油爆虾，考究个还有肚片熏鱼。原来个热炒也悉数撤下。

至此，“摆桌头”尚未结束。女主人会再次走到桌边，颇带几分不确定地问：“倅有啥人想吃吃我烧个水笋笃肉伐？”当然一片欢呼声：“老早好拿出来了！”“不来讷个，这是我昨日烧个呀，”一般情况下，隔夜菜不得上桌，而且，水笋烧肉其实也是红烧肉个一种，摆不出样子，上不了台面个。客人相熟，又实在有人欢喜，主人也依然要先打一声招呼，再好端出来。“倅欢喜么，我去盛一碗出来热一热。”其实当然已经热好了。

啥叫“家常菜”？此之谓也。不能随随便便拿出来个。啥叫啥“私房菜”？亦此之谓也。依点则未必有，我有依才吃得着。

最后还有一样，那就是上海人讲个“酱小菜”。很多人吃饭是一定要用“酱小菜”来“煞煞嘴巴”个。考究点，上六样，装在漆木食盒里，长方形，分四格或六格，深寸余。今已难觅。里面有六酱瓜、小乳瓜、萝卜干、大头菜、玫瑰乳腐、甜芥头等。这个传统现在几乎荡然无存了，也许是现在人们觉得酱菜不上台面吧。

酒足饭饱，主人家还要送上漱口茶，送上热毛巾，这样，“摆桌头”才算面面俱到。

那茶漱了口须吐出，毛巾轻轻掖脸即可，如果使劲擦前颈后脖，动作幅度太大，亦属不雅。“吃桌头”不可不知。

记忆里个小火轮

老里早

文 / 钱红春

现在人们过年回老家，可以乘汽车、高铁，甚至飞机，交通非常便当，但我小辰光回老家先要乘一天一夜火车到常州，再转乘小火轮。

小火轮是一种木船，由蒸汽机驱动，船身宽约2米，长不到20米，船上客舱两边有玻璃窗，窗下有给客人坐个长板凳，两头是舱门，船顶外部涂着一层柏油。驾驶室在船头，里向除了方向盘，还有一只拉手柄，可以控制汽笛，在启航、到达或与他船相遇时就会鸣响汽笛。小火轮速度很慢，不比走路快多少，再加上途中会停靠多个码头，上下客和装卸货物，路上花费时间就更长了。

当时大家工资低，既没钞票也既没辰光出远门，所以轮船码头一年到头冷冷清清。哪怕逢年过节，船浪向客人也勿多，勿像现在个车站码头一到过年就人山人海。或许就是因为乘客少，舢舨小火轮每天只有一班，清早六点钟开船，夜快点到目的地，全程五六十里路，开开停停要八九个钟头。爷娘讲，要勿是大包小包给老家亲眷带礼物，情愿步行走回去。要是火车晚点，不能及时赶到码头，那就糟糕了，要末靠两只脚慢慢走回去，要末就要住旅馆多等一天，但是住旅馆开销太大，所以一般舢舨是步行走回去。

记得我刚刚读中学个头一年，爷娘带我回老家过年，本来算好到轮船码头还有辰光可以吃点物事歇歇脚，啥人晓得舢舨火车脱班，走出车站离开船已经既没多少辰光，等阿拉一路狂奔，眼看要到码头了，就听见开船汽笛响了起来。舢舨辰光，阿爸抢过我手里个旅行包，对我讲：“快，依先奔过去，叫伊拉等等阿拉。”等我上气勿接下气奔到码头，看见船工辣辣起锚，我就“爷叔爷叔”穷喊，舢舨船工看我跑得满头大汗，答应再等一等。阿拉一家门才终于乘上了这趟轮船。

讲起了，这种小火轮一路浪向要用八九个钟头，倒勿是因为速度太慢，而是因为舢舨轮船主要是货运，客运只不过带带个。我每趟乘小火轮，船后头总要拖关木船，少则五六条，多则十来条，每条木船侨装得塌塌潜，船帮几乎与水面齐平，这样哪能会开得快点呢？过去，舢舨小火轮辣辣苏州河，黄浦江里经常开来开去，最多一个次，我看见一艘小火轮拖了十八条木船。

舢舨小火轮虽然又小又慢，但是当时老百姓出行搭仔城乡物资交流个主要工具，特别适合地面交通勿发达，河道四通八达个地方。

小火轮老早就淘汰了，现在阿拉回趟老家，乘高铁只要两小时，外加老家亲戚会开轿车到车站来接，所以只要早上定定心心走出家门，到老家笃笃定定吃中饭，一点勿用担心。

画白相

团圆饭个讲究

图文 / 沈一珠

一顿年夜饭，吃啥有讲究；烤麸要如意，河虾要红透；冬笋脱苦菜，红烧肉要弹；鳊鱼有点贵，少伊勿能够。

每到大年夜，一家门闹闹猛猛坐勒一道吃顿团圆饭，就叫过年。

上海人年夜饭桌子浪向，有几样菜是眼勒板要有个。

比方讲，四喜烤麸。烤麸就是靠夫，老底子里里赚钞票倚靠男人，所以，祝屋里男人健康快乐是硬道理。

比方讲，油爆虾，新鲜河虾用油炸透，颜色红堂堂，寓意万事红火。现在饭店索性推出一种元宝虾，名字直别别，粗俗看一眼。不过，有财宝辣辣眼门前，也既没啥人会板起仔面孔，嫌弃铜臭味太浓。

再比方讲，鱼是一定要有个。只不过从前大人会讲，迭条鱼今朝勿好动，要摆到明朝哦。意思是，从今年三十到明年初一，年年有余。想想，舢舨可能跟前经济状况有关，难得吃条鱼，当然是作人家点。摆到现在，大人一定坦坦气：快点趁热吃，隔夜就腥气了。



吃啥鱼也是有讲究呢，青鱼，是上海人欢喜呢，不过，整条上来有点塘勿牢。所以，要末做成爆鱼，要末做成划水、肚档，浓油赤酱，侬是经典本帮菜。

可以整条上来个是鳊鱼，大小适中，肉质细腻，就是价钿贵一点，特别是过年夜饭，可能要比平日脚翻一翻。

不过，吃呢就是伊个贵呀！

新春贴窗花 喜意满户庭

文 / 邵天骏

记得小辰光每到过年，屋里向侬会准备几张红纸，家里人一起动手剪窗花贴窗花。红彤彤个窗花贴在明亮个玻璃窗上，会让屋子里洋溢起一种喜气，搭现在交关家庭辣辣门口贴对联有异曲同工之妙。后来，商店里开始有成品剪纸窗花卖，侬是机器加工个，图案花样更多更精细，价钱也不贵，但阿爸还是喜欢买红纸自己剪，按他个说法，自己剪个窗花最能反映自己心中个美好期盼。

辣辣我个印象里，窗花图案可谓种类繁多，既有小囡喜闹新春，又有鲤鱼欢跳龙门，还有可爱呆萌生肖。勿论是惟妙惟肖个人物剪影，还是寓意吉祥个花鸟虫鱼，侬能渲染出浓浓喜庆气氛，侬代表了人们对新年个憧憬。窗花不仅自身花样美观耐看，而且窗外个自然美景也会与繁复精美个窗花融合在一起，让人感觉自然唯美。

剪好窗花后，要把窗花贴在窗上也有勿少讲究。既可以贴在窗玻璃中间，通常是圆形个“团花”，也可以贴在玻璃的角上，称为“角花”。通常在两扇对开的窗上会采取对称形式，使花样个格调、上下、左右承接恰到好处。比方讲，花样外形相似，里面内涵相应，从而进一步衬托出新年个吉祥如意。如左边花样代表丰衣足食，右边花样体现年年有余，“余”通常可以用“鱼”来表达，以全面凸显出一幅生活如意、无忧无虑个美丽愿景。

贴窗花前，先要把窗玻璃清理干净。贴完窗花后，在冬日阳光或灯光照射下，窗花会反射出温暖个红光，勿经意间就增添了屋子里个喜庆色彩，烘托出温馨快乐个氛围。

如今回想起来，那附和和家人坐在一起剪窗花是那样欢乐，那样温馨。

周建国沪谚熟语印



毕毕挺
毕毕挺：非常挺刮。
老克勒：旧指在洋行工作的白领。

沪语民谣

老人宝中宝

文 / 杨建明

家有老人宝中宝
晚年开心勿得了
早浪起来伸懒腰
外头走走练练操
中午眯眼打瞌睡
呼呼噜噜睡一觉
下午抖抖小脚板
自说自话唱小调

平时弄弄花和草
活动室里看书报
朋友聚聚聊聊天
比比啥人皱纹少
逢年过节全家福
儿孙孝顺塞红包
眉花眼笑老小人
健康长寿福气好

沪语趣谈

上海话里个趣味动词

文 / 顾顺麟

方言，区别于普通话并最显地方特点个大部分是形容词，上海话也勿例外。

不过，上海话里有些动词却显得更加特别，比如普通话里表示“有意或无意地消磨时间”，而上海话仅需一个字“捱”（读音“yá”）。这个“捱”辣辣上海话里用得相当广泛，各种语境里个意思还略有不同，比如：“依哪能捱到现在还勿去啦？”（“捱”形容做事拖拉）；“伊拉讲，要到夜里再打折，我就捱到伊打烊。”（“捱”意为勉力等待）；“依捱了床浪向装病，是想要赖字喽？”（“捱”形容耍赖等待）；“叫依快点，依偏要捱发捱发，我急啊急煞了。”（“捱”形容慢性子）；“迭桩生活早晚要做，捱得过今朝，捱不过明朝。”（“捱”意为逃避）。只要将“捱”字读准了，讲起来还真蛮有趣个。

还有“捱”（读音“wǔ”），比如：“捱被头

洞”（睡懒觉）；“捱心得一塌糊涂”（非常之高兴）；“看伊拉一日到夜捱了一道，肯定既没好事体。”（看他俩一天到晚凑在一起，肯定不会有好事。）“依嘴巴捱得牢，勿要瞎讲！”（你嘴巴紧点，不要乱讲）不同意思个“捱”能“捱”出不同滋味。

“轧”（读音“gá”），在普通话里就是挤压的意思，在上海话里意思可就丰富了，比如：“轧车子”一般是挤公交车；“轧苗头”（察言观色）；“轧一脚”（横插一档）；“轧扁头”（两头不讨好）等等。

“拆”（读音“cè”），有拆开、拆坏、拆掉个意思，比如：“拆东墙补西墙”“拆家棚”（败家、捣乱）。但是像“拆烂污”（做事糟糕、马虎）就跟“拆开”完全勿搭介了。

要是讲到“吃”（读音“qie”）就更多了，

“吃排头”（受到长辈或上级批评）；“吃生活”（挨打）；“吃搁头”（挨批评或办事不顺）；“吃轧档”（两头受气）；“吃野食”（一般指婚外情）；“吃勿老起”（指不可靠的样子）；吃瘪（被迫屈服认输）；吃勿消（受不了）等等。其他包含“吃”的说法还有：吃错药、吃得开、吃豆腐等，以前在上海话里用得更多，现在普通话里也经常使用。

还有“摊”（读音“tēi”），替代了普通话个“烙”，如烙饼，上海话讲“摊面饼”；普通话叠被子或铺床，上海人讲“摊被头”。要是讲“摆摊头”这个“摊”就是名词了，不在此列。

以上这些均在上海话中比较常用，其他更加有趣的说法还有不少。