

## 老早做裁片也是DIY

文 / 侯宝良

## 茄山河

前几天到南京路逛商场，看到有交关年轻小伙子小姑娘定下心来坐辣店家里向，用店里提供个彩色皮革和工具仔仔细细制作小皮具。做好以后还可以用机器压花或者绣花，邪气扎劲。我不由想起老早自家屋里做裁片个事体。

啥叫“裁片”？现在个小年轻一般不晓得了，但是交关老年人还是晓得。裁片就是一种划好线条个布料，老早比较大个布店里自有得卖。只要自家家里有部缝纫机，从店里买回来裁片，用缝纫机踏踏做做，就可以做出蛮像样个衣裳，比从服装店买现成个衣裳便宜交关。当然衣裳有不同款式，顾客身材也有胖有瘦，需要个裁片自然也是不一样，需要请店里个裁剪师傅按照顾客个要求画到布料浪向。布料裁片买回来，需要自家动手按照划线裁剪，剪下来个布片可以送到有拷边服务个地方拿毛边拷好，最后回到屋里向用缝纫机加工衣裳。

除脱“布料裁片”，还有一种“纸头裁片”，就是先量好自家需要尺寸个数据，去照裁书书浪个公式来算，再辣纸头浪画画出实样剪下来。对初学裁剪个人来讲，两种方法最大个

好处是勿会糟蹋布料，哪怕纸样剪错，贴张纸头就可以重剪。假使嫌自家算尺寸画纸样太麻烦，也可以到书店或缝纫用品商店里去各种印刷好个纸样。两种纸样里重叠排列或并列出勿同尺寸个图案，只要看清楚编号，剪下来就是一张可以用个纸样裁片。

还有门槛精个人先从排列图浪剪下大个纸样复制，再依次剪下小个纸样，两种叫买一张变几张。当时会做衣裳个人家，一般齐会因勿少纸样裁片，需要做啥衣裳，翻出来辣布料浪划出线条，剪下来就是裁片，交关便当。

讲到拚搭，就勿能勿提一下当时做裁片个另外一种操作，叫“套裁”。所谓“套裁”就是充分利用边角料，比如买回来可以做两件大人衣裳个布料，只要合理利用边角料基本可以多裁出一件小人衣裳。葛佬“套裁”送种方式蛮受当家人欢迎。要晓得当时买布齐要凭布票，所以大家用布也是精打细算，即使套裁出一套衣裳，记得有句闲话讲“裤裆里再抠出双鞋面布”也好。用现在闲话讲人人齐是“精算师”。

除脱做衣裳个裁片，还有做包袋个裁片。记得当时蓬菜路浪有家蓬菜皮革市场，专门经营各种皮革、人造革。有一段辰光到皮

革市场买旅行袋裁片个人多得勿得了。勿像现在出远门大家齐用拉杆箱，当年一般用旅行袋。为了省钞票，交关人家齐来皮革市场买人造革裁片，再请有经验个熟人做旅行袋。寻勿着熟人也勿要紧，皮革市场旁边就有勿少“代客加工包袋”个摊位，一部手摇缝纫机，勿停个摇啊摇，生意邪气好！

我也做过包袋，勿为赚钞票，纯粹是帮别人忙。那年姆妈有一个要好同事，屋里有三个子女要出远门，需要勿少旅行袋，姆妈就叫我去蓬菜皮革市场买回来好几公尺人造革，我自家设计、划样，套裁出大大小小几个包袋裁片，缝制机浪换17号粗针，面料浪涂点机油，我亲自上机缝出好几只有模有样个包袋，送到迭个阿姨屋里。阿姨开心得嘴巴也合勿拢，连连讲：“谢谢，谢谢，真是雪中送炭”。剩下来个人造革边角料也玩没浪费脱，我做了好几只皮夹子，送拨奶奶和外婆。

现在时兴DIY，想想勿就是阿拉老早做“裁片”差勿多吗？问题是现在大家手里勿缺钞票，商场里样样物事齐有得买，一般就懒得自家动手做了。至于DIY之所以受到一部分年轻人欢迎，一方面是追求个性化，另一方面则是体验一种新鲜感罢了。

## 沪语趣谈

民以食为天，啥人也离勿开吃。不过，上海人个吃，勿像吃饭、吃菜、吃肉……还有交关是勿好吃个。

“排骨”可以吃，“排头”就勿好吃了。上海话里个排头是指靠山。老早皇帝会拨钦差金牌，见金牌如见皇帝。后来，“金牌”变成“牌头”，“牌头”变成“排头”。“靠排头”又延伸出近义词“照排头”，指靠别人个力量或关系办事，譬如讲：“伊是老大，这顿饭照排头应该伊埋单了。”“照排头”反义词是“吃排头”。长辈训晚辈，上司批评下属，俗称“吃排头”。

“吃排头”只是嘴巴浪讲，再进一步就是“吃生活”。辣辣屋里向，一般指小囡要挨爷娘打，引申到单位，就是受处分。再引申一下，工作当中使用工具勿当心，结果“吃了记生活”，是指拨工具打伤。

从“吃生活”再引申出去，有“吃拳头”“吃马荔枝”。“吃拳头”带一眼流氓作风，《七十二家房客》里个“流氓柄根、警察三六九”碰碰要拨人家“吃拳头”。“吃马荔枝”并不是真个吃荔枝，是指用食指关节敲对方额头，通常是朋友间开玩笑，或者大人教训小囡。

北方闲话里有句“吃饱了撑的”，还有句“吃不了兜着走”，比喻勿识大局惹出事体，只能自己承受。辣上海话里，“依吃饱了？”就能表达同样意思。四个字加问号显得含蓄交关。当然，依辣饭桌浪向因为玩没胃口只吃一点点饭，别人出于关心，也会问“依吃

## 上海人「吃」眼啥物事

文 / 刘其舜

饱了？”同样四个字，语调相差交关，意思完全不同。前面“依吃饱了？”重音落辣“依”，声调变高，讲到“依”还要停一停。后面“依”轻声慢语，讲到“依”也勿需要停。

豆腐辣上海菜里邪气受欢迎，但上海闲话里讲到“吃豆腐”更多是用来表示调戏、轻薄。

“吃煞依”一般用辣辣表示爱情方面比较多。对意中人相当痴情，用“喜欢”嫌情意勿够深。用“爱”好像还差一眼。“吃煞依”就比单单“依”程度大交关了。

上海闲话里“吃软饭”是指靠女人养活个男人。拚句闲话个出处玩没办法考证。据说老早有个富婆带包养个小白脸去饭店吃饭。店伙计看富婆年纪大，就问“吃饭软点还是硬点？”小白脸晓得富婆牙口勿好，要讨伊欢喜，讲“吃软一点。”店伙计笑说：“依也吃软饭啊？”“吃软饭”就拚能样子传开了。

“吃香”表示受欢迎，例句：伊辣单位里老吃香。吃“吃香”是个近义词，形容“平凡而干大事”。还有近义词“吃得开”形容路路通，受欢迎。反义词“吃勿开”形容不受欢迎，行不通。

上海闲话当中还有“吃伊老实”个讲法。其中“吃”意思是“欺负”。“吃伊老实”就是“因为伊老实所以欺负伊”；不过，有辰光“吃”也可以表示“欢喜”，“吃伊老实”就表示“因为伊老实所以欢喜伊”。迭个就要看上下文意思了。

## 闲话闲画

## 塌苦菜炒年糕

图文 / 沈一珠

碧绿生青塌苦菜，新鲜上市嫩冬笋，切根年糕炒一炒，吃饱肚皮好晒觉。

塌苦菜长得蛮好白相，菜梗细长挺挺刮刮，菜叶圆短卷卷曲曲；好个塌苦菜要塌，菜梗梗带了菜叶要横过来长，层层叠叠塌塌地面浪，有一眼老底子用红皱纸扎出来个大红花，要铺平了戴；又有点像烫得密密麻麻小卷个头发。所以，上海人有辰光会得迭能开玩笑：哦哟，拚只头哪能烫得像塌苦菜啦！

塌苦菜颜色蛮煞克，梗浅白叶深绿，就是吃口有点苦隐隐，而且横炒竖炒总勿容易酥。不过，作为一种冬季时令菜，打过霜个塌苦菜就带一眼甜味，吃口也稍许软一眼。炒好仔碧绿生青，交关登样。

所以，上海人欢喜拿伊炒年糕，配当令、新鲜、掐得出水个冬笋，再切一眼夹夹肥个肉片。冬笋切片焯焯水，肉片用茭粉黄酒浆一浆；先炒肉片，再炒笋片、塌苦菜，根据自己欢喜放咸淡，最后年糕放下去，等年糕软熟了就好盛起来了。



炒年糕油要重，即使从前油配给供应个辰光，炒年糕也勿好省油。所以，一般齐是过年才有得吃。另外，也有讨口彩个意思——祝福新年向更高方向进步。

还有一种讲法，“塌苦”就是“脱苦”，葛末，吃一碗“脱苦菜炒年糕”，来年就可以甜甜蜜蜜，更

上一层楼了。

## 【沪语解释】

煞克：形容狠狠的、很厉害的，也可形容很过瘾。

苦隐隐：有点苦味。

登样：形容像样、合适、入眼。

焯焯水：放到沸水里略微一煮就捞出来。

## 环视缘何“骨碌碌”

文 / 叶世祯

## 沪语中古语

在很长时间里，我一直没弄明白，形容眼睛快速转动、环视的词语“骨碌碌”“骨溜溜”中的“骨”是从何说起的。

文字是用来记录语音的。我国古代造字的先圣们，很注重字形和汉语音义的关联。这个与眼睛、与观望关系不大的骨字，应该是后来人们为了方便而借用的。直到看到明代杨慎《俗言解字》，才发现骨碌的原形是“骨

碌”：“目四顾审视曰骨碌。”骨也作碌，古籍记载如下：《集韵》：“古碌切，音谷”；《玉篇》：“目开也”；《广韵》：“大目也”；《类篇》：“目动也”。碌的释义也很清楚。《集韵》：“龙玉切，音碌，谨视貌。”

骨碌放在一起，形容眼睛急速转动、左顾右盼、四处张望，意境顺理成章，让人一看就能明白。

其中碌字，因多次出现在留存下来的古籍中，被认可得更早些。乾隆年间刊印的胡文英《吴下方言考》就有对碌碌相叠两字的考证：“碌碌，音碌。王逸《九思》：

‘哀世兮碌碌’。案：碌碌，目转视貌。吴中谓转视曰‘括碌碌’。”只可惜这个碌字在此并未堂皇现身，而是借壳“括”字。括在上海话中也读若“骨”（入声）。

上海话中音近“骨碌”两字的词语不少，例如：表示墙脚昏晃的“角落（角落头）”；意为因此、所以的“格佬”；模拟吞咽及其他声响的象声词“啾啾（啾啾啾）”；形容圆形的“骨碌圆（滴骨碌圆）”等。可见，探索“骨碌”个源头，对于明确词义、突显其与其他近义词的区别，应该是有意义的。

## 沪谚熟语印

篆刻 / 周建国

灵光：形容某事某物很好、很漂亮、很有用，也可形容灵验。例句：依身浪拚件衣裳老灵光。

扎劲：形容有趣或有刺激。也与网络语言“给力”有相似用法。



灵光

扎劲

## 早浪搭泡饭拜拜

文 / 杨保飞

讲起早饭，一碗泡饭，再加一块萝卜干、半块腐乳或者昨日夜饭玩没吃光个剩菜，就可以吃一顿。味道还可以，肚皮能吃饱，早饭就算合格。至于营养够不够，卡路里是勿是超标，阿拉讲勿清爽，所以基本浪济是勿考虑。

当然，以上齐是老早子个状态，现在大家生活齐改善了，开始讲究“早饭吃好，中饭吃饱，夜饭吃少”。前几年因儿刚刚上班，就买了一台豆浆机回来，从此以后，阿拉就同吃了几十年个老朋友——“泡饭”拜拜了！

其实，阿拉屋里用豆浆机做啥并勿是豆浆，因为通常豆浆齐是用黄豆做，阿拉做个应该是五谷杂粮糊，内容要比豆浆丰富交关。买来黄豆、赤豆、莲心、薏米仁、花生米、高粱米啥啥，拚个几样末事各捞一把，淘清爽仔用清水泡几个钟头，再用豆浆机打成糊，盛出来，可以一次操作分几日天来吃，邪气便当。

每天早浪，舀几调羹前几天打好个杂粮糊到镬子里，加两小碗清水，再捞一把燕麦片，用调羹掏一掏，烧开，就是一锅喷香浓稠

个杂粮糊。假使再考究一眼，还可以先好合一勺从南货店里买来个胡桃、黑芝麻、冰糖粉到碗里，再用热腾腾个杂粮糊一冲，各种香味混辣一道，让人胃口大开。至于营养么，也是一眼勿推。

有一趟，无意间搭囡儿讲起，老早走过浙江路南京路口个利男居食品厂，总能闻道一阵阵个面包、蛋糕香味，我每次齐要停下脚步，做几趟深呼吸，感觉拚得勿得了，邪气适意！讲者无意，听者有心！只隔了一个礼拜，囡儿就拎仔一只面包机送到我拚搭。

据囡儿讲，拚台面包机既可以做面包还可以做蛋糕，有了伊自家屋里做面包和蛋糕一点也勿难。辣辣囡几个指导下头，拿高筋面粉、发酵粉、鸡蛋、白糖、盐啥啥放进去，按照说明书一步一步操作，按部就班，阿拉拚种老头老太也齐会得用。

喏，有仔面包机，早饭又有了新品种，味道邪气好，日脚越过越开心，依讲对哉？