

从成衣铺到“三帮”裁缝

◆ 储有明

老里八早

1843年以前,上海个成衣铺通常只做中式服装,包括长衫、旗袍搭仔短衫裤之类。成衣铺个老板搭仔伙计,起初是苏州人搭仔广东人。滑稽戏《七十二家房客》个编剧杨华生搭仔笑嘻嘻,拿戏里向个裁缝师傅设定为苏州人是事实依据个。

苏广成衣铺根据来料加工个面料,搭仔服务对象个档次,分为两大帮:一帮是专门为有铜钿人家做绫罗绸缎服装个“本帮裁缝”;另一帮面向劳工,只做布料、只做短衫裤,被称为“大帮裁缝”。

自从来上海的外国轮船越来越多,外国船长搭仔外国水手,靠岸后常常需要整理甚至缝补身上穿个西装。黄浦江边个码头附近就出现了一批拎仔装满缝纫工具个包裹,上船为外国船员缝补、整修西装个中国裁缝。

选种拎仔包裹上船,为洋人整修西装个中国裁缝,被叫作“拎包师傅”。开苏广成衣铺个老板,实际上是看勿起“拎包师傅”个;认为只有走投无路个“落难”裁缝才会拎包上船做生意,因此干脆就叫伊拉是“落河师傅”。

“落河师傅”通过长期拆洗、缝补西装,学会了西装个裁剪搭仔缝制方法;再加上拎包上船服务,钞票赚得比较多,日积月累,就有本钱辣了黄浦江边个码头一带,陆续开了不少西装店。

南京路上最早出现个西装店,是1910年由宁波人王才运开个“荣昌祥呢绒洋服店”。店面开辣了虞洽卿路搭仔大马路个转弯角子上,就是现在第一百货商店个位置,足足有十开间门面。楼下零剪呢绒,承接定制加工西装;二楼是工场间,兼营批发。全部员工加起来超过一百个人,是当时上海规模最大个西装店。

王才运西装生意做得大,徒弟也收得多;徒弟沾亲带故,是

从宁波老家王姓同宗个子侄晚辈当中招来个。后来徒弟们也自立门户,各自辣了南京路浪开起了西装店,如“王兴昌记西服号”“王顺泰西服号”“王荣康西服号”等,其中六家规模比较大个,被业内称为“南六大户”。

到了上世纪二三十年代,上海人穿西装个越来越多,西装店也越开越多。做西装个裁缝师傅形成了专做西装个“红帮裁缝”,同“本帮裁缝”搭仔“大帮裁缝”,统称“三帮”。又因为西装店是宁波奉化籍商帮长期经营个传统行业,因此“红帮裁缝”当中又以“奉帮裁缝”人数最多,市面做得最大。据当时出版个一本《甬光初集》记载,“奉帮裁缝”辣上海开个西装店有九十家,排名第一。



听钱程沪语朗读
微信扫码关注视频

灶披间

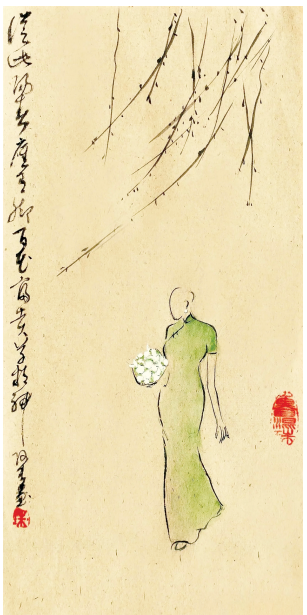
“阳春应有脚”迭句,来自南宋诗人白玉蟾个《立春》,“从此阳春应有脚,百花富贵草精神。”太生动了,果然三四月天气,春天气息像有脚一样,所到之处,花越来越富贵,草越长越精神,也包括饭台子上鲜灵灵个小菜,又鲜又香。

掰趟买个茉莉花香气足,打开包装个辰光,清新个香气,扑面而来;水里浸一浸,一朵朵雪白、软乎乎个花苞里,寻出零星几朵变灰个,丑脱;十几分钟后,吃足水分,又有花苞要开出来个样子,拎出来,撒点盐,轻轻交搭一搭,腌个三五分钟,冲清爽,沥干;香味道赛过拨盐激出来了,更加浓了,闻闻,手指头上沾着了。

炒菜之前,拿茉莉花用开水焯一焯,科学点讲,是因为新鲜茉莉花里含仔交关鞣酸之类,对肠胃勿友好;口感上讲,吃上去会有点苦隐隐,勿讨人欢喜;其实,春天辰光交关新鲜小菜侬有点青涩苦味,顶典型个就是清炒枸杞头,常常要多摆一把糖;但是,阿拉老

茉莉添香蛋韵长

◆ 沈一珠



祖宗向来认为,药食同源,葛末,就当伊良药苦口好了;所以,一年一逢春天,难板吃一趟新鲜,就尽

量保持原样好了,更何况,多一道处理,对新鲜因子就多一次伤害。

茉莉花是有食用价值个,具有理气和中、开郁辟秽、清热利湿个作用。顶顶古老、常见个食用方式就是窰茶,拿茉莉花苞摘下来,跟茶叶摆了一道,茉莉花开个辰光吐香气,茶叶吸饱花香,10到12个钟头以后,拿吐完香气个花苞丑脱,茶叶烘干就好;五窰,就是迭能来五趟;七窰就是七趟。多来几趟,会更加香一点,至于浓香好还是淡香好,掰就各人欢喜了。

准备工作侬做好,操作起来就简单了。打三四只草鸡蛋,摆黄酒、盐打匀,蛋液里放一点白酒更香,放一点凉开水炒出个鸡蛋更嫩。开油镬,中火,蛋液倒下去,推一推、划一划,看伊有一点点结起来,处理好个茉莉花倒下去,跟蛋一道翻炒均匀,等茉莉花稍许有点变颜色就好盛出来了。

果然,迭一碟子茉莉花炒蛋,香是香个,苦也有点个。

沪语趣谈

“霍闪”神似“裂空爪”

◆ 叶世恭

当红影片《哪吒2》里,西海龙王敖闰有一手“裂空爪”的绝活;从画面看,这应该是导演或绘画设计师受了闪电等天体现象的启发,明代建文帝有诗曰:“谁将玉指甲,掐破碧天痕。”有网友评论“裂空爪”时直接赋予了“豁隙”之名,意思是“天空裂开了一道缝隙”,非常神似!猜想该网友当是熟悉上海话的,因为老早上海人就吧闪电称作“豁隙”,不过更多的写成“霍闪”,读若

像霍闪,筷子像雨点,嘴巴像奋箕,牙齿像夹钳”。

把闪电称作“霍闪”,最早见于唐代顾云的《天威行》诗句:“金蛇飞状霍闪过,白日倒挂银绳长;轰轰轰轰雷车转,霹雳一声天地战”;分别描写闪电和雷鸣。之后还有:元代杂剧《货郎担》第三折:“我则见黯黯惨惨天涯云布……阴云开处霍霍闪闪金光星注”;明代《西游记》八十七回:“今日见有雷声霍闪,一齐跪下”;清代《蜀方言》也说:“电曰霍闪”。“霍闪”的“闪”字读若xian,是由古音“失冉切”辗转而来的;在上面那段顺口溜中,与“点、钳”押韵;许多文献注音为“显”,还有直接写作“霍险、霍献、霍显、忽显”等等。

“霍闪”在古籍中还能见到另一种书写方式:“瞵闪”(也作“瞵闪”),两字同样读若 ho xian,但其源出则更早。西晋木华《海赋》

有“呵嗽掩郁,瞵闪无度”句,清代胡文英注曰:“瞵闪,电光闪烁也,吴中称电为瞵闪”;唐朝诗人顾况在其《险竿歌》诗中改“霍闪”为“瞵闪”:“忽雷掣断流星尾,瞵闪划破蚩尤旗”;清代学者翟灏在他的语言考源著作《通俗编》中说:“欲状电光之疾,本无定字,用霍闪似不若瞵闪之雅”;1935年出版的《萧山县志稿·方言谣谚》:“霍闪亦可作瞵闪”。然而,目字旁的“瞵”还有视遽、惊视的含义,譬如元代王逢《梧溪集》:“吾王之门虎豹蹲,舔舔瞵闪毛牲牲”,明显和闪电无关;此外,也有人注释《海赋》“瞵闪无度”为“群妖吞吐光色,眩惑无定”。因此,这道孰雅孰俗的选字难题并未真正破解,后人也是各写各的,唯有其相同相近的语音留存民间,也为神似“裂空爪”的“豁隙”留下了想象空间。

茄山河

春天头一批上市个蚕豆,连壳一道嚼,觉着老酥老嫩个,味道交关灵光。不过呀,我小辰光吃到个蚕豆,全部是石刮铁硬个老蚕豆。

我个老家离上海交关近,小辰光常常有亲戚朋友到上海来白相、出差或者看医生,有辰光就要辣我屋里向落脚。伊拉每趟来总归要带点炒麦粉、糯米粉之类个农副产品,其中老蚕豆是每趟勿可少个物事,一带就是好几斤。

爷娘当时收入勿多,平常省吃俭用惯了。咭咭我也吃没啥钞票买零食。有辰光看我嘴巴馋得来,实在熬勿牢,就会抓几把老蚕豆放到铁镬子里去炒,炒到豆壳浪有点焦,闻着一股香味道,豆就炒好了。等到冷透,我就掀一把囤到袋袋里当零食。掰种炒蚕豆硬是硬得来,牙齿勿好个人,要咬得跟乌珠弹出啦。咭咭也叫“硬蚕豆”。老蚕豆还可以浸辣水里向,泡脱几天,等到发芽以后,用来烧小菜吃,是一般人家个家常菜。掰种发好芽个蚕豆就叫“发芽豆”,小菜场里也有得卖个。我小辰光顶欢喜吃个就是豆瓣酥搭豆瓣汤。不过掰种吃法也比较麻烦个,就是要拿蚕豆一劈两片,剥落豆壳变成豆瓣。

蚕豆为啥要劈开来呢?一是老蚕豆个豆壳邪气硬,勿大好剥。就算辣水里泡过后,豆壳变软了,剥起来也是蛮吃力个,手指甲吃勿消。劈成两片,剥起来就便当多啦;二是老蚕豆因为放个辰光长,豆里向有蛀虫。有个豆

春日蚕豆忆旧味

◆ 钱红春

壳浪有洞眼,蛀虫已经跑脱。有个蛀虫还辣豆里向,外头看勿出,只有拿豆壳剥脱,才能够看得见,才能汰清爽。黑颜色个蛀虫虽然没毒,但混辣小菜里向,吃起来总归觉着倒胃口;三是蚕豆劈成两片以后,烧起来容易酥。

我是屋里向个长子,小辰光常常帮屋里向劈蚕豆,其中也是有点小门槛个。

劈蚕豆个辰光,先要拿菜刀倒放辣台子浪,用一只手个手掌根部揪牢刀柄,手指头捏牢要劈个蚕豆,并且要拿蚕豆有黑线条个一头对牢刀口扶好。另外一只手就拿根木棒头对准蚕豆“笃”一记敲下去,多敲几记到蚕豆劈成两片为止。劈好个蚕豆就随手丢到有水个碗里向浸泡。劈蚕豆个关键是菜刀一定要扶正扶牢,一眼勿好歪脱。蚕豆也要同菜刀保持垂直。否则个闲话,邪气容易劈豁边。因为蚕豆别个地方又圆又滑,再要重劈就难了。记得有一年放暑假,我劈蚕豆个辰光推板一眼闯穷祸。掰天早浪向,我身穿汗衫短裤,脚浪穿木拖鞋,一个人辣门口小台子浪劈蚕豆。劈到一半,有小朋友来喊我白相。我一分心,菜刀既没揪牢,从台子浪落下来,推板一眼刀锋斩到我脚背浪,吓得我出仔一身冷汗。

当时辰光乡下头种粮种菜侬是按照季节播种个,一眼勿好推板。新鲜个蚕豆收起来,马上要种别个物事,上市辰光交关短,价钿也贵,爷娘勿大舍得买。我对老蚕豆,特别是对劈蚕豆个印象深得勿得了。

沪语童谣

弄堂芭蕾

◆ 陈金生

橡皮小圈串成束,跳上跳下老辛苦,其他物事侬省脱,迭能照样炼功夫:

脚尖勾绳韧带松,脚板着地筋骨酥。

更有手帕绳浪飞,算过蝴蝶恋花朵。

弄堂虽小淘伴多,运动就当游戏做。勒紧阿拉有点上,请赏弄堂芭蕾舞!

谷雨春播正当时

◆ 小申

春天到了,种田人开始准备稻田个秧苗了。电视里看到,现在在交关地方个水稻侬是工厂化育秧、机械化操作;比起当年,劳动强度减低、生产效率提高,进步了勿是一眼!我廿岁出头上山下乡个辰光,曾经勒农场里种过水稻,回忆起来其中育秧环节也算是一项有“技术含量”个生活。

育秧第一道工序是选种。虽然前一年已经留了颗粒最饱满地块个稻谷做稻种,里向仍旧难免混入瘪谷,甄别个办法是弄一大缸泥浆水,拿稻谷倒进去;因为泥浆水比重比清水要大,勿太饱满个谷粒就会余起来,用爪篱撩脱,剩下了个就可以用了。浸湿个稻种要堆放进一间空房间里,密闭窗门让伊焖了海发热、发芽。每天还要轻轻翻拨、洒水,保证谷堆里外湿热一致,同时发芽。几天后,稻谷外面看到有个白点出来,就是发芽了。

搭准备稻种同时要做个另外一桩技术生活,是做“秧板田”。田块要经过反复秒刮,烂泥勿好

有一点结块;整好个垄埂高出稻田里个水勿足一分,像一块块水门汀板,轮廓煞清、表面煞辣势平!掰是看真功夫个。一般女生比较耐心细致,秧板田最后总归交拔伊拉收头。但是早春三月赤脚立了水稻田里,对小姑娘来讲也是真生活!

挨下来拿发芽个稻谷均匀撒到秧板田浪(称作落谷),又是勿简单个个体。一只手要靠腰眼支撑,夹牢摆稻种个大奋箕;另外一只手一把把撒出稻种。光有力气还勿来事,撒落个谷子要散开成一个面,而勿是弄了一作堆,垄埂边浪要撒出一条疏密适宜个直线来,掰种手势既没两三年光景个锻炼是蛮难做到个。

现在稻田还是掰片稻田、种稻还是需要秧苗,但是老早费工费力个做法已经慢慢叫拔机器设备、智能程序等新技术手段代替了,值得夸耀个勿再是能工巧匠个个人能力,而是现代化农业个综合水准。