

跑街先生与“捐客”

◆ 储有明

老里八早

老上海个十里洋场，最勿缺个就是生意人。埃歇辰光，生意人大致可分作两类：一类是“坐商”，伊拉有自家个店铺、门面搭仔字号，主要是做零售生意；另外一类是“行商”，伊拉虽然有字号，但是既没店铺，专门做批发生意，上海人叫伊拉“捐客”。生意做得大一眼个“捐客”，往往会辣了三马路（今汉口路）个大楼里向租一间写字间，再雇几个跑街先生，就是现在个销售人员。跑街先生个日常工作，主要是辣了大马路（今南京东路）搭仔五马路（今广东路）之间个各家商铺跑来跑去谈生意。对伊拉来讲，辰光是铜钿，所以伊拉走路勿叫“走”，而是叫“跑”。

跑街先生个穿着也有一眼讲究。要是做洋货、洋布，或者是西药、医疗器械生意个，大多数是西装革履，到了冬天伊拉会得头戴铜盆帽，外面再罩一件马裤呢大衣，就像电影《林家铺子》里向陈述扮演个“上海客人”一样。做五金生意、棉布行个，多数是中式

打扮，穿着条纹花呢长衫配轧别丁裤子，脚浪向蹬一双黑颜色个“老K皮鞋”。选种皮鞋最早是外国轮船船长穿个，鞋头是石刮铁硬，拨别人踏一脚，鞋头也勿会得瘪脱个。

山西南路南段，从九江路到福州路，过去叫“昼锦里”，曾经有一家棉布交易所。实际浪呢，迭家交易行除脱交易棉布，还做进口呢绒搭仔丝绸生意。每天一早，帮搭就是捐客搭仔跑街先生个市面了，常常有人喊：“我敲出10匹英国进口海力蒙花呢！”马上就有人呼应：“我敲进！我敲进！”喊价应价闹猛得勿得了。

上世纪30年代，有个美国商人史密斯，提前一年从英国订仔交关呢绒，预备到美国大赚一笔。既没想到碰着美国经济大萧条，只好转运到上海来卖。伊先辣了三马路一幢大楼里向租了一间写字间，又辣了报纸浪向登广告。结果既没人上门接送笔生意，伊只好带仔翻译，每天到昼锦里去做捐客。

英文史密斯是铁匠个意思，迭位史密斯先生铁算盘打得老精个，伊想学会常用个上海闲话，省

脱请翻译个工钿。就问翻译：“上海闲话‘敲进敲出’是啥意思啊？”翻译告诉伊就是“买进、卖出”。后来伊又听到隔壁写字间里向几个上海人常常叫大楼里个茶房，也就是现在个物业，去“拷”老酒。茶房一歇歇就拿老酒“拷”回来了。史密斯就此认定，上海人嘴巴里个“敲”就是“买（卖）”。

有一天，史密斯做外贸单子要加夜班，写字台浪一盏台灯个灯泡坏脱了。伊就叫茶房马上到外面去“敲”电灯泡。茶房看到窗门外头有一盏路灯，灯光倒是蛮亮个，心里想，大概外国老板觉着路灯个灯光忒刺眼，要敲坏脱伊啊。但是茶房还是抖豁个对老板讲：“外面个电灯泡勿好敲个。”史密斯提高声音讲：“依勿敲，就停依个生意！”茶房既没办法，拿起一根晾衣裳竹杆就去拿路灯个灯泡敲坏脱了。结果按巡捕当场捉牢关进巡捕房。联想到当下阿拉学上海闲话，也勿能生搬硬套个。



听钱程沪语朗读
微信扫码看视频

房间了。以前我个同学里向就有勿少人晒辣二层阁里。等小人长大要结婚了，爷娘主动晒进阁楼，客堂就成了小辈个婚房。等有了孙辈，爷娘帮忙带孙子，懂道理个小夫妻又会晒到阁楼里。由此交替，体现出代际之间个热络情感。

石库门里个阁楼

◆ 侯宝良

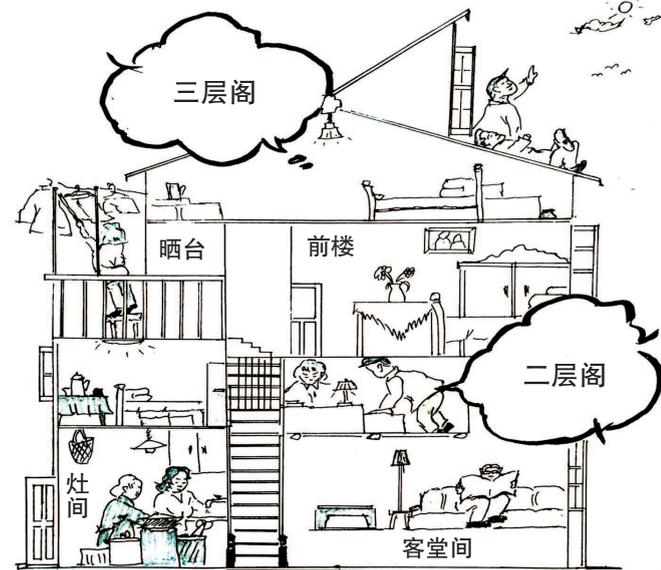
从前上海石库门房子，进了天井是客堂，客堂上头房间叫前楼。假使前楼上头既没造三层楼，葛末通常会利用斜坡屋顶造一间阁楼，上海人叫伊“三层阁”。三层阁中间部分约有一人高，两边高度逐渐变低，为增加三层阁个采光搭仔通风，一般会辣屋顶朝南方向开扇窗，英语是“roof”，上海人洋泾浜译音就叫“老虎窗”。

最初个石库门房子从设计浪向来讲是一户一单元，从上到下一家人家。客堂间气派敞亮，是接待客人个地方。后来上海城区人口越来越多，出租房子变得有利可图。对房东来讲，客堂面积大、朝向好，假使租金开得高了，勿容易租出去，租金开得低了，房东又觉得吃亏。就有人拿客堂隔成前后两间，后间上头再搭一层阁楼，就叫“二（音ni）层阁”，为了勿占用后客堂面积，就辣原来楼梯当中地方开扇移门供人进出。二层阁斜气矮，大人辣里向立勿直，可以晒地铺或者就地坐，钻进钻出要弯腰，租金也是最便宜个。

假使客堂间是自家用个，二层阁就可以朝客堂间里开一扇窗，层高一米二以上，面积七八平方米，让小人住是相当勿错个小

阁楼。与低矮个“二层阁”相比，三层阁就好多了，老虎窗开大点，窗外直对天空，采光通风交关好，缺点就是离屋顶太近，冬冷夏热。我小辰光常常瞞仔大人爬出老虎窗，好奇个欣赏眼皮底下跟平常勿一样个风景，冬天辰光也会摊手摊脚晒辣屋顶瓦片浪晒太阳，享受大自然个温暖！电影《聂耳》里向，聂耳就是拿身体探到老虎窗外面拉小提琴个。记得那时候逢年过节，我就想到屋顶浪向去看闹猛，可惜帮种辰光肯定被爷娘看牢，勿可能让阿拉去爬屋顶个。

无论是二层阁，还是三层阁，虽然比勿上正式个房间住得得意，但是辣住房极度紧张个年代，倒是解决了老百姓个一时困难。再后来动迁、旧城改造、房地产开发，大批老百姓告别了低矮个阁楼，住进了煤卫齐全、有房有厅个独用套房。阁楼里向个日脚已经淡出老百姓个生活，只有阿拉帮一辈老人还会偶尔记起其中个点点滴滴。



灶披间

春芥菜焖酱排骨

◆ 沈一珠

今年春节里，冒出来一只赤刮辣新个白相干，叫DeepSeek。第一趟练手是年初二，打进去：“大年初二，安静的新龙路，一个盲人，盲杖的敲击声。”帮几个词组是早上出门走路辰光看到个景与人。结果，DeepSeek帮我写了一篇1000字左右个小作文《盲杖声》，讲一个盲人总是数着步子辣马路浪走，伊走了10年，10年里向有交关回忆，帮天，盲杖碰着了一只盒子，盒子里有只小猫……最后伊带着猫走向屋里，“那里有暖炉、有牛奶，也许还能找到那张破毛毯。雪还在下，但他的脚步不再那么冷了”。

迭能一只自说自话的白相干，阿要好白相！想要写点顺应时令个吃食，又拿起DeepSeek迭只白相干，打进去个词组是：立春，立春故事，美食。结果，帮趟伊既没乱发挥，规规矩矩理解了一下客户个需求，确立了两个基本面：立春传统



故事搭仔美食文化。又列出三部分内容：立春传统故事、立春美食文化、立春饮食个哲学内涵。信息量蛮大，文字也蛮软熟，拣出两条可以用个：第一条，春菜，苦芥菜与排骨同煲，微苦回甘，象征“先苦后甜”；第二条，利用冬季储存食材与新春野菜搭配，体现传

统饮食里向物尽其用个智慧。总算明白一个道理，白相干迭种物事，辣了阿拉成长过程当中是个重要角色，可以带来乐趣，促进认知、情感、身心多方面个发展，但一定要保持距离，否则，一勿当心，或许就会演绎出交关野豁豁个故事。

春芥菜焖酱排骨迭只小菜，既有DeepSeek归纳个立春美食个哲学内涵，又结合了厨房间里个烟火气——绍兴茴香酱排骨，年货结余，物尽其用；搭配春天新出个芥菜，顺应春季肝气升发，以绿色蔬菜疏肝理气。

准备春芥菜1斤左右，酱排骨半斤左右；芥菜洗净，沥干，切成段；酱排骨斩成小块，加料酒、生姜、糖各少许，蒸熟备用；开油镬，芥菜段摆下去，煸透；蒸熟个酱排骨连汤汁一道倒进去，翻炒均匀以后，盖镬盖，中小火焖一刻钟左右，根据自家口味，合好咸淡，盛出来就可以吃了。

元宵牵磨做汤团

◆ 小申

讲到元宵节吃汤团，现在交关便当：冰箱里有超市买来个袋装汤团，附近点心店也有外卖。老里八早想要吃一碗汤团基本只好靠自家动手。

首先要搞到糯米粉。过年之前，凭购粮证到粮油店，糯米、糯米粉两选一。老上海人大多数欢喜买糯米回来自己磨，上海话推磨叫“牵磨”，磨粉叫“牵粉”，据说自家牵出来个糯米粉比买来个糯米粉更细洁、更软糯。牵粉前一夜，糯米要摆在水里浸泡，然后把湿糯米水和少量水灌进石磨上个洞里；随着手牵磨子“嘎吱嘎吱”个声音，黏稠个奶白色糯米粉浆从磨盘中间渗出来，流进扎在槽口个布袋里，接下来只要沥干布袋里个水就可以备用了。

迭能一看，石磨就是一件必备工具。记得当年阿拉屋里就有一只石磨，一到过年，就成了楼上楼下共用个器物。过年之前，要把两片沉甸甸个磨石翻出来汰清

爽，看看上下磨石之间个斜纹磨槽是勿是还可以用，如果太过平滑就要请走街串巷个石匠师傅来重新凿一遍，牵粉个效果会更好一点。临近年关，迭个石磨就要辣三楼海英姆妈、两夹层小霞外婆、底楼老老头等几家人家屋里约定日脚、来回搬用。一次，隔壁邻居借去后讲磨勿出粉来，过去一看，原来是伊拉牵磨个方向反脱了。牵磨要顺时针牵，放下个糯米才会从进口下去，均匀铺满磨槽，然后，上下磨石间个槽口才会有效耦合碾磨、顺势出粉。另外，每次水米勿好放忒多，牵磨速度也勿能忒快，帮是是使用石磨个窍门。有了糯米粉，后面做汤团就简单了。想吃甜个，就准备点“黑洋沙”做馅。想吃咸个，准备点五花肉做馅。然后用糯米粉加水，搗成面团，再擀皮、包馅、下锅煮就可以了。

年节用词“牵、裹、搨”

◆ 叶世荪

沪语趣谈

用上海话记叙传统节日习俗，会有些比较特殊的词汇。譬如：水磨粉是“牵”出来的。“牵”的本义当是用牛牵拽，农村碾米轧面的石磨多用牛、马、驴等畜力，这样“牵”就和推磨联系起来。清代小说《风流语》里面的孙豆腐对媳妇说：“你既嫁我，也要帮我牵牵豆腐便好……牵豆腐度日，两口子尚且不周，财主将甚么来做？”“牵豆腐”就是指用石磨磨豆浆、做豆腐。顾颉刚等编辑的《吴歌甲集》记录有许多相关的民谣：“牵磨懒惰，吃起团子搨大”“牵磨隆隆响，娘舅淘

米送外甥”“牵磨叽嘎嘎，牵拔啥人吃，牵拔小狗狗”。还有人嫌机器碾磨的糯米不够细腻，更热衷于用手推石磨“牵水磨粉”。

再如：汤团、馄饨是“裹”出来的。“裹”字有两个基本含义，一为缠绕，一为包纳。在端午节时上海人常把包粽子称为“裹粽子”，这还比较容易理解，因为粽壳外需经纱线或草绳缠绕。《上海竹枝词》里有如下说法：“登盘绿粽烦相馈，裹裹菱秧胜石灰”；“摘来半尺青芦叶，香裹晶莹玉一团”；说的都是“裹粽子”。但是在形容包纳馅料的食物时，上海话居然有不同的选择，就是只说“裹汤团（圆）、裹馄饨”，而一般不说“裹饺子、裹包子”。个中缘由不得而知，反正上代前辈、左邻右舍就是

这么说的。你看，元代姚守中的散曲《中吕·粉蝶儿·牛诉冤》唱道：“或是包馒头待上宾，或是裹馄饨请伴侣”；“包、裹”分明。

又如：赤豆细沙是“搨”出来的。广受沪上人家欢迎的年节点心“八宝饭”中间那层豆沙甜瓢考究的做法，是把赤豆煮到烂熟后，放入布袋里反复挤压淘净；这样，赤豆的皮渣会留在布袋里，而滤出的即是最细腻的豆仁泥，加猪油、白糖翻炒，熬制出的红豆细沙堪称上乘。其中挤压淘净的动作，上海人称之为“搨”。这个“搨”的手法也来历久远，北魏贾思勰就在《齐民要术》中就有“贮汁于盆中，搨黍令破，写着瓮中”等说法，只不过贾思勰所说的不是做豆沙，而是蒸米做酒曲。