

“顶上功夫”上银幕

◆ 储有明

老里八早

辛亥革命胜利以后，老百姓统统剪脱辫子，理发剃头成了人人离不开心一门手艺，勿管是求职见客，还是走亲访友，总归先要请剃头师傅修饰一番。老底子住辣石库门里向个男小囡毕业寻工作，或者相亲、做毛脚女婿，临出门前勿但自家屋里个姆妈，连关系好个隔壁邻舍也会关照一声：“头势清爽伐？”

有一句对联：“虽是毫末技艺，却是顶上功夫”，讲个就是理发行业。“豪末”指理发过程中产生个碎发，“顶上”指理发师个双手辣了顾客头顶操作。过去上海最闹猛南京路浪个商店招牌，除脱百货业、理发业称“公司”，譬如南洋衫袜公司、鹤鸣鞋帽公司、南京理发公司、华安理发公司等，其他饭店、照相馆、银楼、茶叶店、咖啡厅……个勿挂公司招牌个。

老底子上海商店里个营业员，个会得鉴貌辨色、看山势。顾客进店，一看头二看脚，所谓“风头势清爽、皮鞋锃亮个顾客，服务殷勤周到。剃头师傅近水楼台，天天头势清爽，下班以后换上西装，逛逛南京路，走进商店，看起来西装笔挺，头势煞清，常常会得拨营业员误认为是老板或者小开，闹出勿少笑话。

留学英伦、向萧伯纳学习喜剧艺术个名导演黄佐临，回国后于1947年第一次执导电影，就拍了一部喜剧片《假凤虚凰》。电影里石扮扮演理发师小毛，化名张一脚，在公众场合西装革履，风度翩翩，被李丽华饰演个寡妇范如华误认为是“金主”，由此展开一连串个喜剧情节。影片杀青以后，本来打算辣了大光明电影院办首映式，准备工作个做好了，阮没想到走漏风声，闹出一场风波。原来大光明电影院隔壁有一家大光明理发公司，公司小开张慕儒打听到迭部电影个故事情节，连夜联络上海理发业同业公会。第二天一早首映式开幕前，影院门口就来了几百个身穿白大衣、头势煞辣清个理发师。伊拉举标语，喊口号，抗议影片职业歧视。一歇歇又来了勿少记者，又是采访，又是拍照。

黄佐临看到事态越闹越大，只好紧急撤消首映式。最后由编剧桑弧操刀，剪脱勿少镜头，影片才得以低调公映。

据说当时桑弧正辣了追求张爱玲。张爱玲通过帮衬身体，看到了电影个影响力，也跃跃欲试，预备“触电”。阮没多少辰光，伊就写出一部喜剧片《太太万岁》，交拔桑弧执导，由石挥搭仔张伐联合主演。到了2005年，上海滑稽剧团又拿电影《太太万岁》改编成滑稽戏，由老戏骨严顺开导演，盛况空前，十分叫座。

鳝丝遇上夜开花

◆ 沈一珠

甭段辰光，一日雨一日晴，一日春一日夏，既缠绵勿休，又一去勿回头，就好像人生。

老清老早，隔夜定个小菜就送来了，还是迭个送货爷叔，一路奔上楼，笑嘻嘻讲：依好呀。互相问好，伊双手捧上马甲袋。开开心心接过，迭个时代样样事体变得便当，日脚也就过得得惬意。

买了红米苋，掐一掐梗，蛮嫩。米苋一般勿生炒，连梗带叶一道，加水，盖好锅盖，烧透仔吃，糯叽叽个。独怕菜梗硬得像铅丝，再烧也咽勿下去，所以，有交关人勿欢喜米苋。

丝瓜是本地产个，一虎口长短，刨脱皮，水光溜滑，还是从前个样子，盐水里浸一浸，炒鱼圆，青青白白，大热天里看仔开胃。

其实今朝主菜是夜开花搭仔鳝丝，鳝丝送来个辰光已经划好汰清爽了。从前买鳝丝，习惯到小菜场看师傅活杀烫熟划好，再乘新鲜拿回来炒。到了现在，个是手机下单，送来就是处理干净，可以直接下锅炒菜个状态。



想起一只笑话，依要扛锄头去种田，总勿见得自家先去打铁咯。所以讲，要学会放过自家。

朝好里想，社会发达、先进，也体现了社会分工周到细致又科学。还有就是，现在个服务精神也是勿起，物事勿好是可以退个呀，迭种承诺对阿拉是放心，对伊拉肯定是压力，大部分人个是想拿事体做好个。

夜开花，甜香里带一丝苦，清火解热，刨皮切块烧汤，切片炒肉，切丝就是烧鳝糊了。迭只菜，夜开花搭鳝糊应该是互相成就，鳝丝偏贵，一般炒菜总要配点啥，算是摊薄成本。老百姓过日脚，计算太多是小家败气，勿算就是败家。夜开花烧鳝糊，夜开花清香水滑，与肥糯鲜美个鳝丝一道，荤素三七开，又经济又健康，绝对称得上是家常菜里个小清贵。

鳝丝汰清爽，切段，用料酒、生抽、盐、生粉、胡椒粉腌一腌备用；夜开花切丝，备用；开油镬，葱段、姜丝煸香，鳝丝编到八成熟盛出来备用；再开油镬炒夜开花，编到变透明，鳝丝摆下去，加水，烧开，滚一滚，加点糖提鲜，再加水淀粉勾芡，盛出来，趁热吃。

茄山河

当暮色把黄浦江染成金红，那股混着焦糖与猪油香个甜腻，总会悄咪咪溜进鼻头。这独属于高桥松饼个味道，像一把钥匙，轻轻一转，就打开了记忆个闸门。

青石板铺就个高桥老街，总在薄雾里慢慢醒转。老街坊们踢哩踏啦踩着湿漉漉个石板路，看粉墙黛瓦间飘起袅袅炊烟。街角那家百年松饼铺，褪漆个木门上铜环被摸得发亮，一推开“吱呀”声拖得老长，倒像是在叹岁月。店里还是老派模样，木头柜台坑洼不平，褪色个价目表贴在墙上，玻璃橱窗里，金灿灿个松饼摆得齐整，白芝麻星星点点撒在上头，晨光一照，亮得像落进了银河碎星。

做高桥松饼，那是桩顶顶讲究个营生。店里个老师傅们，手掌结着厚茧，指缝里还沾着面粉，几十年如一日守着这门手艺。天不亮透，约莫五点钟，外头还是墨墨黑，他们就忙活开了。河套面粉白得像雪，配上本地黑猪熬个板油，往木盆里一倒，“哗啦啦”搅和起来。那板油熬得清亮，透着股天然个荤香，和面粉揉着揉着，面团就变得油润润、软乎乎，跟活过来似个。

要讲迭个馅心，更是门道十足。赤豆非得选东北红小豆，泡上十二个钟头，搁砂锅里慢慢煨。木勺不停地搅，搅到豆子烂成泥，再加冰糖、猪油接着炒，直炒得满屋子甜香诱人。枣泥用个是金丝小枣，煮熟去核细细研磨，滴两滴玫瑰露，枣香混着花香，闻着就要馋哭。果仁馅最是热闹，核桃、杏仁、瓜子仁烤得焦香，拌上糖油，咬一口“嘎吱”脆响，香味在嘴里炸开。

包松饼辰光，老师傅们手上像长了眼睛。摊开面皮，挖一大勺滚烫馅心，三两下捏出褶子，再往雕花模子里一按，花纹就清清爽爽印出来了。一排排松饼码在烤盘里，等着进那砖砌个老烤炉。火苗“噼里啪啦”舔着炉壁，

透过炉门缝隙，松饼渐渐鼓起来，表皮泛起诱人个金黄，甜香混着面香，勾得过路个人都走不动道。

小辰光，我最爱趴在松饼铺个窗台上。炉门一开，热气裹着香味“轰”地涌出来，馋得我直咽口水。刚出炉松饼，烫得拿不住，哪里还等得及？一口咬下去，酥皮“簌簌”往下头掉，豆沙馅像绸缎般丝滑，枣泥醇厚带着玫瑰香，果仁馅又脆又香甜。迭个滋味，从舌尖甜到心窝，再闷个天气、再烦个事体，个烟消云散了。

夏天午后，蝉鸣吵得人发昏。外婆总会用蓝花布包几块松饼，喊我到天井里。竹椅“咯吱咯吱”响，外婆摇着蒲扇，讲老街从前个故事：哪家个阿婆做松饼最拿手，哪个小囡为了偷吃松饼摔了个屁股墩。故事混着松饼香，连同隔壁小囡凑过来分食个欢笑声，都被阳光烤进了记忆里。

辰光跑得太快了。老街个石板路换成了柏油路，老店铺一家家关张。唯有松饼铺还守着老地方，只是传手艺越来越难——老法子做松饼又费工又不赚钱，小年轻都耐不住性子学。好在老师傅们倔得很，非要把这门手艺守住，就像守着老上海个魂灵。

伊拉开始变着法子翻新花样：低糖个松饼讨好了养生个人，木糖醇个版本照顾了怕甜个客；礼盒包装漂漂亮亮，成了体面个伴手礼；还学着在网上卖松饼，把高桥个味道送到天南海北。老师傅们走进学校、社区，手把手教小囡揉面、包馅，讲松饼里藏着个老上海故事。

今朝，再捧起一块高桥松饼，掌心传来个温热，就像握住了童年个温度。那酥酥香香个味道，是刻辣海骨子里个乡愁，是流淌辣血脉里个文化根脉。辣了迭个快得脚不沾地个时代，松饼就像一首老沪剧，唱着往昔个故事，也盼着来日个光景。但愿这股酥香能一直飘下去，飘过一代代上海人个岁月长河。

酥香里个沪韵流年

◆ 卢忠雁

沪语童谣

远看好像是个人，走近看看勿是人。握手真是笑煞人，是个人形机器人。

眼睛眨眨能认人，回答问题帮助人。

机器人

◆ 杨建明

抬头挥手招呼人，一板一眼规矩人。

当今时代数字人，能诗善画是高人。点赞现代聪明人，智造人形机器人。

沪语中古语

古韵今声谈“煞”字

◆ 叶世荪

1170年10月，南宋翰林学士赵雄奉命陪同金国来访的兵部尚书耶律子敬。在李心传写的《建炎以来朝野杂记》里，记录了一些他们的对话。赵雄：“大金皇帝有几个皇子？”耶律子敬：“煞多，有七个。”赵雄：“闻说越王甚英勇？”耶律子敬：“煞勇猛可畏。”……李心传在书中不厌其烦地详述赵雄与耶律子敬的对话，是想证明赵雄借接待来宾“探赜虏情”，而笔者则由此注意到了其中多次出现的“煞”字。

“煞”在古汉语里有极、甚、很、非常等表示程度很深的意味。

其实现 在普通话里也能找到

“煞”字，且偶有类似用法，譬如“煞有介事、煞费苦心”。在沪语中这种用法则更多，例如：草地煞平、思路煞清、动作煞齐、脾气煞爽、行头煞板，这些无疑都是对古汉语“煞”字用法的传承。

在沪语词库里，这些颇含古韵的词汇还有些加重语气的升级版。其中一个AAB叠词形式，用两个并列的“煞”字强化语义。《简明吴方言词典》里写道：“秧苗竖得煞煞齐。”《上海话大词典》里写道：“急得伊面孔煞煞白。”

另一个加重语气的句式是“煞辣势……”常见的有：“煞辣势平（十分平整）、煞辣势光（非常光亮）、煞辣势清（极为清澈）、煞辣势齐（整齐划一）、煞辣势挺（十分挺括）”等。吴语方言中有“煞辣”一词，意为“泼辣、干脆、狠烈、厉

害”。《简明吴方言词典》中写道：“账算得煞辣清，纸叠得煞辣齐。”评弹《战火中的青春》：“雷震霖的为人，看看煞辣，其实很好。”

上海话中还有一个多少与之有所关联的词叫“煞死（xī）”，意思是“竭力、坚持”，表示一种极端到不顾一切、执着到近乎死磕的程度。《海上花列传》中翠芬说她养的蟋蟀，“团团个奔得奔得去，我煞死要俚个，俚煞死个奔”。评弹《孟丽君》：“喜娘那亨会猜到俚格心事，煞死还要劝。”这两个“煞死”都是“偏要”的意思。还有《何典》里醋八姐“便放杀死的撞撞”。《九尾龟》里“耐末倒杀死格糟踢自己身体”。这两处“杀死”也是“煞死”的借音形式，因为只有承载程度副词作用的“煞”，才能让文义通顺。

沪语趣谈

过去上海人家过日脚，崇尚的是“精打细算”。物资匮乏，几乎所有生活用品都需要凭各种票证购买，过日脚不容易。只有精打细算，才能不借债不断顿，把日脚顺顺当当过下去。

精打细算，勤俭持家，用上海话讲就是“做人家”。屋里有小囡，衣裳倒还可以老大穿过以后缝缝补补再拨老二穿，但是吃个物事是吃一口少一口，俗话说“半大小子吃穷老子”，小人身个辰光勿但胃口大，还要讲究营养。所以，当家个爷娘，能少花铜钿就少花铜钿，能自家做个就自家动手做，所谓“惜物惜福”。记

做人家

◆ 范国忠

得小辰光过暑假，屋里买只西瓜，瓜瓢吃脱以后，爷娘会拿西瓜外面个绿皮削脱，切成长条，用盐腌一腌，放点酱油，第二天早浪吃泡饭个辰光，当酱瓜吃。甭种西瓜皮酱瓜，现在少有上海人家做了。

现在在生活物质丰富了，但“做人家”个传统勿能损脱。甭不是小气，而是该节约就节约，该消费就消费，拿钞票花辣恰当个地方是关键。过日脚“做人家”，是一种高层次个生活境界，精打细算是一种先进个持家理念。