

上海话里的“租”

◆ 叶世荪

沪语趣谈

有读者提问“租”字在上海话里有人读 zu 音,也有人读 zi 音,那么正确的读音是哪个?

说起多音字,普通话里有,上海话里也有。不过,普通话里不同读音表义不同,用法不同,词性也往往不同;但上海话里的多音字往往是“文白音”。“文白音”是汉语方言中的一种特有现象,一些汉字在方言中有两种读音,一种是读书识字所使用的语音,称为文读;另一种是平时说话时所使用的语音,称为白读;两种读音的表义基本相同。

再来看“租”字的沪语读音,我的第一反应是读 zu。小时候经常听妈妈的口头语:“勿要租田

当自产”,意思是“不要把租来的东西当成自己的东西”;这里的“租”就读 zu。平时说到“交租金、出租车”,还有当年很出名的大型泥雕《收租院》,里面的“租”也都读 zu。那么,这种第一反应准确吗?那就要查找各种白纸黑字的书籍看看了。

先看清朝御制的《康熙字典》,其中“租”字注音为:“《唐韵》则吾切,《集韵》《韵会》《正韵》宗苏切,租平声。”古代反切注音法是取前一个字声母加后一个字韵母,上面“吾、苏”两字韵母都是 u,说明从唐朝到明清,“租”没有出现过 zi 的读法。

那么作为方言,上海话里会不会有不同呢?手头正好有钱乃荣先生 2015 年主编的几本《那些年的上海话》。其中提及的最早一本出版物是 1889 年出版的《土

话指南》,里面“官商吐属第一章”有大量关于租房的对话:“天井西面个座房子要出租”“我已经租脱个者”……这些租字的注音都是 tsou。根据钱先生在“导言”里对注音符号的说明,tsou 对应的读音就是 zu。然后是 1910 年印行的《生活方言练习》,第 48 练习题的题目是《论法租界里电车车夫个工钱》,这里的“租”注为 tsoo,与另一本《1930 年代的上海话》里的“租”注音相同。直到 1997 年,许宝华、陶寰老师编纂的《现代汉语方言大词典·上海方言词典》收录的“租米、租房”两个词语的注音仍然是 tsu。以上几个“租”用现在的拼音来标注都是 zu,所以可以肯定的说,上海话里的“租”字一直读 zu。至于 zi 的读音,确实也有听过,但应该只是极少数人口音不正所致。

茄山河

上海个黄梅天总带着股黏腻个潮气,雨丝掠过石库门个窗棂,弄堂深处飘来焦甜香气——是糯米混合焦糖个味道,像一把老钥匙,“嗒”地一声撬开记忆个锁,将旧时光个碎片悉数抖落在鼻尖。

当暮色漫过淮海中路,转角个海棠糕摊便亮起灯光。铸铁模子在灯光下泛着古铜色,上头雕刻个海棠花纹已被岁月磨去棱角。摊主陈阿伯正“砰砰”地揉着面团。木勺敲击陶盆个脆响混着蒸汽个“嗤嗤”声,在暮色里谱成一支黄昏小调。

做海棠糕如同变戏法。三份苏州水磨糯米粉加七份东北大米粉,调和,浇入温水,粉团便化作凝脂般个柔润。阿伯个手灵巧得像穿花蝴蝶,面团在他掌心翻折按压,每一道褶子都藏着六十年个功夫。这面团需在竹匾里“醒”足两个钟头——多一刻则软,少一刻则硬。

最见功夫个是做馅心。浙江小红豆泡足 12 小时后在紫铜锅中慢熬。木勺搅动时,豆沙逐渐变得如细滑,加入熬化个猪油与老冰糖,甜香便“轰”地漫开。枣泥馅要用山东个金丝小枣,蒸熟去核后磨成泥,滴两滴玫瑰露,香气勾得人直咽口水。最绝个是猪油板油丁,切成米粒大小裹上白糖,拌入红绿丝与核桃碎,入口脆润。

阿伯拿醒好个面团揪成小块,用掌心压成薄片后手腕轻转,一勺馅料便被裹入其中。三两下捏出褶子,塞进雕花模子,撒上白糖,摆两根红绿丝,宛如给海棠糕描上胭脂。模子往炭炉上一扣,火苗“噼里啪啦”舔着锅底,甜香便顺着石板路,溜进家家户户个窗缝。

小辰光总欢喜蹲在摊前矮凳上眼巴巴等着。阿伯用铁铲撬开模子,“叮”一声,八朵金灿灿个海棠糕跳出模子。顶部个焦糖结着

琥珀色糖壳,边缘微卷,在暮色里泛着蜜光。

我咬下第一口,糖壳“咔嚓”碎裂,滚烫个馅料涌出,烫得直哈气却舍不得松口。豆沙个绵密、枣泥个醇厚、果仁个香脆在口中交织,便是忘却烦恼个快乐。

海棠糕摊曾是弄堂里最热闹个所在。放学个孩童擦着五分钱排队,买菜个阿姨总要捎几块给家人,下夜班个工人捧着热乎乎个糕点,在冷风中笑得眉眼弯弯。阿伯摊前总响着吴依软语:“阿伯,来两块枣泥个!”“晓得了,小囡当心烫!”这些对话像老唱片,在弄堂里日复一日地流转。

周日下午,阿奶牵着我坐在弄堂口个石凳上,阳光透过梧桐树个枝叶,洒下斑驳光影。阿奶用手帕擦去我嘴角个糖渍,絮絮叨叨讲她年轻时个故事。伊讲老上海个街头巷尾是海棠糕摊,是姑娘们最爱个点心。伊还会笑着说,当年阿爷用两块海棠糕“骗”走了伊个心。这些故事伴着海棠糕个甜香沉淀在我心底。

后来个上海变得太快。石库门被高楼取代,铸铁模子与炭炉渐渐难寻。阿伯个摊子越发艰难,老模子无处可寻,手工制作费时费力,利润微薄留不住年轻人。可阿伯偏要守着:“只要我这双手还能动,就要让上海人闻得到这股香。”

幸而总有人惦记着这份老味道。年轻人拍个短视频让全国知道了上海海棠糕,精致个礼盒包装让它成为极具海派风情个伴手礼。

如今走在上海街头,偶尔还能遇见卖海棠糕个摊子。那股甜香一飘来,时光仿佛都慢了下来。这小小个海棠糕,装着几代人个记忆,藏着匠人个坚守。糖霜终会冷却,但海棠糕个香气早已渗入骨髓。愿这份裹着旧时光个甜,能续写属于老上海个鲜活故事。

海棠香里忆旧日

◆ 卢忠雁

古镇夏日钓龙虾

◆ 杨建明

三十多年前个召稼楼古镇,一到盛夏便是龙虾活络个辰光。周遭个水田沟渠、池塘河浜,只要有水草摇曳、水流潺潺,便是龙虾嬉闹个天地。那时节,钓龙虾是阿拉最牵心个乐事。

钓龙虾个竿子远不如钓鱼竿精致——自家寻一截小竹竿,拴上不算长个尼龙线便成。最要紧个是饵料门道:钓龙虾不用钩子穿食,只消将饵料系在钓线末端。龙虾是杂食个“贪吃鬼”,偏偏对螺蛳肉情有独钟。河浜边随手捡块砖石,敲碎壳子取出螺肉,往线尾一系,便算备齐了“诱虾神器”。左手提竿,右手拎桶,四处搜寻龙虾踪迹,那架势像极了出征个猎手。

老话说“勿见兔子不撒鹰”,钓龙虾亦是如此。沿水边走时,但凡瞥见龙虾露头,便要轻手轻脚压下尼龙线,将螺肉悄悄送到它嘴边。莫看龙虾举着两把“老虎钳”,模样憨态可掬,额角个触须却灵得很,稍有风吹草动便“咻溜”钻入水底,再等它现身可得费上好大功夫。

待龙虾嗅到螺肉味,便会急吼吼用钳子夹紧,拖着线往后退。这时最考验耐心:若让线缠了水草,提竿就难了。阿拉个窍门是,拖上两三个回合便猛地提竿——那龙虾被钓上岸时,常蜷着身子乱蹦,

像跳“街舞”,叫人看了忍俊不禁。

夏令雨水充沛,龙虾常成群结队在水草区出没。瞅准“虾窝”下钓,往往能一只接一只地收获。运气好时,一竿子能钓上两三只。那沉甸甸个桶,晃荡着水声和虾钳碰撞声,都是夏日里最实在个快乐。

阿拉这些年“观察入微”,发现龙虾最爱打洞,水田河浜边个窟窿眼多半是它们个“家”。五年前在奉贤庄行农家乐,我一兴起赤脚踏在田埂边,伸手探进洞眼竟摸出两只大龙虾。

同行老阿哥见了眼馋,也学着伸手探洞,谁知龙虾没摸着,食指却被洞里个东西咬住,缩回手一看,竟是一条小蛇死死咬着不放!当场吓得他哇哇叫,急送医院才知是无毒蛇,虽无大碍,却成了“惊弓之鸟”。打那以后,阿拉再不敢徒手捉虾:还是钓虾安全,既能享受垂钓乐趣,又少了蛇咬个惊悚。

如今回想,召稼楼个夏日总是带着水汽和螺肉香,那钓竿起落间个期待、铅桶里收获渐满个喜悦,还有那坨坨口惊魂个教训,都成了嵌在沪语里个时光碎片,鲜活如初。

青青饺子澄澄粥

◆ 沈一珠



选能个落雨天,有种事体可以做,有种事体就勿能做了。

今朝夜饭是南瓜。生活辣高科技时代,还真真勿晓得选份南瓜是勿是新鲜。查了查,有春末夏初种下去,秋天里熟个南瓜;也有秋天种下去冬天收个南瓜。另

外,海南种个南瓜,初春里种下去,仲夏里就好收了。葛末就看淡点时令,只要买来个南瓜摸上去软熟有水分,切外皮辰光顺滑方便,应该就是新鲜个。

烧粥用长南瓜,一斤左右一段,去囊,去外皮,切成小块,半罐头梗米,电饭煲调成烧粥模式,两个钟头左右,开镬盖用饭勺少许淘一淘,黄澄澄个南瓜粥,香甜,米油铮亮,像是一幅画上了一层上光油,弹眼落睛。

烧粥辰光准备饺子,天闷热,吃点粥,开胃养气;不过还是需要点干货个。所以用半斤黑猪肉,去皮,用绞肉机绞碎,勿要太碎,留点颗粒感,用力拌出劲道来;跟肉配个是滴溜圆个嫩南瓜,绿油油水嫩嫩,半只切片绞碎;再泡发一把黑木耳,用高压锅烧半个钟头,也绞碎;两样物事跟肉一道拌匀,假使欢喜嫩滑点个,可以再加只蛋进去,最后加葱花、盐、生抽、糖,一道拌匀。下出来个饺子,青青个南瓜色泛出来,吊胃口。

灶披间

黄梅季,日脚看似平平淡淡,但是因为落落停停个雨,生活勿知勿觉也有了勿少变化。

前天,讲好几个朋友一道来画室白相,提前一两个礼拜选个日脚;结果四天前个天气预报讲落雨概率增加了。本来以为一半晴一半雨,也是一种趣味,没想到临到眼前前变成了一场泼天大雨,聚会就此歇搁。

昨日,有朋友要出远门,临时约了中浪到徐汇滨江海燕个画室碰头,大家分头准备了简餐,吃饭勿重要,就是祝个好,约个下趟再碰头个辰光,兴致来了还可以拎仔话筒,各唱各调,陈奕迅、越剧沪剧、梨花又开放……心里向倒是少了离愁别绪搭仔黄梅天个乌苏感觉。到了 10 点多钟,又零零星星开始落雨;上海人碰着迭种雨势,倏熟悉个,几乎用勿着撑伞。啥人晓得下半天回去路浪,雨密密麻麻落大了,坐辣车子里,看挡风玻璃浪,雨刮器刮脱一层又立即披上一层……

老里八早

现在上海个饮食行业相当兴旺,大饭店里可以吃到全国各地个菜系,小吃店里也有交交流派,不过对阿拉本地人来讲,还是本帮菜吃得顶落胃。讲到本帮菜,一百多年前,上海个本帮菜师傅可以从源头浪分为两大帮。

一帮叫“膳本帮”,面向劳工,倏是路边摊,提前烧好,像红烧大肉、红烧大排、红烧狮子头、四喜烤麸、八宝辣酱等等,讲究个是浓油赤酱,还有像咸菜豆腐、糟八豆等口味比较重个菜。所有个菜预先烧好,摆辣辣一只只钵头里向,客人根据自家个喜好自由选择,自由搭配,有点像现在个盒饭排档,适合劳工大众消费。

另一帮叫“宴本帮”,厨师用扁担挑着锅、碗、刀、铲等烧饭家生,上门为有铜钿人家烧菜办宴席,顶顶拿手个小菜有得扣三丝、红

老上海个本帮菜

◆ 储有明

烧鲤鱼、肉皮三鲜等“老八样”。大锅炒菜是宴本帮厨师个拿手戏,哪怕就是主人家摆十几桌,伊也用大个铁镬子一记头炒出来,再分成十几盆端上宴席。

当年从大马路(现南京路)到五马路(现广东路),服装店、皮鞋店之类个商铺倏是前头是店,后面是工场——沿马路个店堂做零售生意,后头或者两楼倏是工场间。到了吃中饭辰光,老板会得叫“包饭作”个师傅挑仔担子送饭菜过来,工人就辣辣工场间里就地吃饭,用过个碗筷让“包饭作”师傅再挑回去汰。工场老板算盘里拨得精,辰光就是铜钿,工人吃好饭马上就做生活,一眼也勿浪费辰光。“包饭作”后来就变成了膳本帮个主营业务。

当时,上海个大陆银行辣辣南京路、山东路口建造了大陆商场,甯幢大楼 1956 年改名东海大楼,后来成为上海最大个新华书店。1932 年,大陆商场刚刚建成个辰光,根据当时租界工部局个规划,从大马路到二马路(现九江

路)预留了一条通道,比一开间门面宽,上面是过街楼,可以遮风挡雨。本来辣辣二马路摆摊做膳本帮生意个蔡家两兄弟看准机会,用比租店面低得多个价钿,拿通道租下来,墙面刷白,沿墙面做了两排长台子,客人面朝墙壁吃饭,勿影响通道浪走路。

因为蔡家兄弟厨艺精湛、菜肴可口、价钿公道,“螺蛳壳里做道场”居然也能够生意兴隆。因为两兄弟名字里向分别有“正”搭仔“兴”两个字,拨吃客戏称为正兴饭店。

经过几年经营,两兄弟赚到铜钿了,就辣大陆商场里向租了场地,真个开了一家“正兴馆”,特色小菜有青鱼秃肺、红烧头尾、草头圈子等等,辣辣餐饮市场浪赢得了口碑。



听钱程沪语朗读
微信扫码看视频