

浓浓上海闲话 唯有新民晚报

拍拍满满浸粽箬

迭只菜吃勿着了

灶披间

文 / 任向阳

弄堂茄山河

文 / 陈日旭

小辰光到丹阳路娘舅拉去，外婆欢喜烧葱烤鲫鱼拨拉我阿爸姆妈吃，我也顺汤顺水一饱口福。甬辰光，外婆固【yhu】身头束好，拿铁镬子炖垃煤球炉上头，伊就坐拉竹椅子浪向，等镬子烧得来冒出一股铁味道，就笃悠悠个朝镬子里倒半汤盞黄了发亮个菜油，油一热，马上拿整根头个一大把碧绿生青个小葱摆拉油里编，甬个辰光噢，吃饭间里脍是个香葱个焦香味道。乃末外婆盛起葱，煎鲫鱼。葱油煎到鱼皮收缩，鱼身黄里带焦，就盛起鱼来，拿煎好个葱再铺垃镬底里，拿鲫鱼一条条排拉葱浪向，开始烹点黄酒，倒进酱油，放点糖，加眼水，盖牢镬盖，外婆讲甬能个鱼肉会得吃进葱个香味跟酱油个鲜美。伊一头烧一头用铲刀拷汤汁到鱼高头，汤汁收干了再沿镬子边浇小半汤盞水，等到汤水吃进鱼里，镬底个葱烤出干香个辰光，马上盛起鲫鱼，再拿盛起来个葱横过来盖拉鱼浪向。葱烤鲫鱼就烧好了。不过外婆还要朝镬子里倒几调羹水，挥动铲刀用这眼水汰镬子，甬酱油汤水一歇歇就笃开了，拿伊浇到刚刚烧好个菜浪向，甬葱又变得亮光光个，一眼也呒没浪费个。

姆妈讲外婆烧个葱烤鲫鱼顶有味道。甬辰光阿拉住拉奉贤乡下个小镇浪向，一年难得有几趟坐长途汽车到娘舅拉去，顶欢喜吃个就是外婆烧个葱烤鲫鱼。吃个辰光我最要吃葱，筷子攥牢仔葱，葱又脆又韧又香，又咸又甜又鲜，鱼个鲜味道伧拉拉甬里向；再吃鱼，鱼皮有一眼眼脆，鱼肉嫩搭搭，勿硬勿酥，葱个香味跟鱼个新鲜味道完全并到一道去了。

葱烤鲫鱼就是甬种味道：浓油赤酱，但是咸中带甜；葱香洋溢，但是香鲜适中。两种食材个长处，按阿拉外婆跟教会外婆烧这道菜个长辈发挥到了极致。

几十年以后阿爸也烧过迭只菜，伊自己尝过味道以后讲：“老早姆妈烧了还要好吃”；我有一趟也买了半斤葱烧葱烤鲫鱼，结果烧勿出甬种老里八早个老好吃老好吃个，只能够留垃记忆当中个味道。

外婆的绝技呒没传下来，可能甬个是一门只可领悟不可言传个技艺。现在再也吃勿到迭只家常菜了，就算垃别地方品尝同样菜名个迭只菜，味道也已经完全勿是当年个甬种味道。不过我拉想：外婆甬辰光烧迭只菜是老自然个，拉伊看来甬是老平常个事体，就像饭拉钢盅锅里烧开以后要慢慢较烘一样。烧葱烤鲫鱼个火候大小、作料多少、辰光长短、颜色浓淡，甬全部靠伊个感觉。甬真是一种本事。

为啥今年端午节来得介晏【e】？原因是今年农历闰四月。端午节，民间还俗称“端阳”。因为是农历五月初五，有两个“五”，所以又叫“重五”、“重午”。虽名称交关，但以“端午”为正宗。

我从小生长辣下只角石库门老弄堂里。葛末，老弄堂里过端午节，我是记得蛮清爽个。端午前几日，楼下天井里向，差勿多人家齐用大木盆，拍拍满满浸好裹粽子用个“粽箬”【nik】（箬叶）。楼下头有个叫小毛娘个外婆，是远近有名个裹粽高手。甬个几天，伊是忙得勿得了。东家喊，西家请，叫伊拉帮忙。依勿要看小毛娘后脑勺梳着“乌龟团”（发髻），走路慢吞吞，出手倒老快个，勿管品种是白米粽、赤豆粽，还是枣子粽、鲜肉粽，也勿管式样是三角粽、小脚粽，还是枕头粽，只见伊两只手翻过来翻过去，“三下五去二”，一只只粽子包

出来，大小一洛式，卖相弹眼落睛。当然，小毛娘勿会白费力气，请伊包个人家，等一歇侪会送几只烧熟个粽子拨伊拉，作为谢意。甬能一来，小毛娘大丰收，自家屋里就用勿着再包粽子了。且年年如此，成了街坊邻里个常规。

其实，阿拉小人对吃粽子倒也无所谓，摆辣心浪向个是，两只眼乌珠的溜溜转，盯牢啥人家脚盆里粽叶阔，叶瓣长，等主人家稍不留神，就偷拿几片，卷起来用线一扎，做小喇叭吹。做得越大，声音越响，越神气。特别大个做成海螺样，吹得“呜呜”响，真是扎劲。端午节甬天，大人会跟孩子额角头浪用调好个雄黄粉划一个“王”字，有个还辣胸口涂个“虎”字。弄堂里一帮小鬼头，个个成了“王老虎”，嘴里吹着粽叶喇叭，拉拉弄堂里个弹格路上奔来奔去。一出汗，雄黄字受潮，变得糊踏踏，面孔弄得像“鬼夜壶”，

大人看了，又好气，又好笑。还有抱辣手里个小小人，爷娘辣伊手腕浪挂丝线扎个菱形小粽子，看上去五颜六色，里向包个是朱砂、雄黄、中药香料粉，一股味道有点刺鼻，实际是驱虫排毒派用场个。小人有迭个“护身符”，可保健康平安。也有大人挑一只上等个咸鸭蛋，用专用网兜套好，吊辣小人头颈浪，作为一种习俗。勿瞞依讲，甬辰光，一连吊好几天，也舍勿得吃脱嘛。另外，姆妈还会从小菜场买回一束菖蒲、艾蓬，挂辣辣门边，用伊散发出来个清香气味，阻止害虫飞进门。迭个习俗交关好，一直沿袭至今。

端午还流传不少谚语。有一句一直挂辣阿奶嘴巴【bo】浪：“吃了端午粽，还要冻三冻。”意思讲，过了端午，还会有冷空气来袭，勿要急于汰脱绒线衫之类个厚衣裳，要防一脚个。甬些老话，我也记得蛮牢……

又闻粽子飘香时

麟康/画



老里八早

家家侪垃拉裹粽子

文 / 侯宝良

记得阿拉小个辰光住拉拉老房子里向过端阳节，甬个真叫是闹猛来邪气。

节前头，基本浪向家家侪拉拉预备裹粽子，自来水龙头旁边勿是张家淘糯米、就是周家汰粽箬【nik】，各人家包出来个粽子形状也是各式各样，有三角粽、小脚粽、还有长长方方枕头粽。馅子个花头透来勤去话伊，有鲜肉、咸肉、火腿、豆沙、还有赤豆、枣子脱仔豆瓣啥个。顶吃价个是阿拉弄堂口大饼摊里苏北奶奶裹个碱水粽子，迭个味道勿要忒嗲噢！有介许多名堂经，勿叫依看得眼花落花再怪嘛！尤其是拉拉烧粽子迭个辰光，家家楼道里余出一丝丝粽子个馨香，哈，真叫依闻得交关适意拉。端午节甬天，邻舍隔壁那气大方，互相送粽子，就算依一眼勿会裹粽子也呒没关系个，包依照样有口福。最开心是自家人聚拉拉一道，雄黄酒末润润【mi】，尝尝香糯爽口个粽子。看看旁边交关小金额角头浪用雄黄写个“王”字，特别是穿开裆裤奔来跑去个“小把戏”更扎劲。就算拉拉三年自然灾害个辰光，逢端午节时，国家还是计划拨阿拉每人

几斤糯米，物事虽讲勿多，粽子翻勿出啥个花头经，勿过粽子清香扑鼻脱仔邻居们个友情照常，浓厚个端午气氛还是一眼勿减。改革开放后，物质条件勿断好转，吃粽子老早勿算啥个时令食品，当作日常点心经常摆拉浪食品店跟超市里，多是多得来勿稀奇。新花头也勿少：有小巧玲珑迷你粽，成双成对叫啥情侣粽。不过阿拉还是看相“嘉兴肉粽”跟五芳斋个“咸蛋黄【huang】粽”，毕竟是中华老字号嘛。尤其甬个嘉兴肉粽吃口肥而勿腻，难怪路过嘉兴个人侪勿会空手回回去。

今年个端阳节又要来了，虽讲现在自己裹粽子个人家勿多见了。勿过，我一直欢喜吃屋里自家裹个粽子，小辰光是阿拉阿奶裹；阿奶老了，我动员妮姆妈裹，前几年姆妈也老了；乃末我担心要断档，就花花阿拉老婆快点学，所以甬两年又吃自家个传统粽子了。过节嘛就要讲究民族文化个传承，特别是民间选种热络个氛围。阿拉真个蛮欣赏近年头里弄里组织大家自包粽子选种介活动。满街粽子清香，难免会勾起我对粽子特有感情。

沪语歌谣

金锁银锁

金锁银锁
轧辣辣辣一锁。
麻荔子开花，
锁到啥人算数。
金锁银锁，
咯哟哟哟一锁；
花轿子抬过，
马兰头挑过，
轧着啥人算数。

扎劲

啥人家楼高

两个外国人立辣外滩黄浦江边浪，看牢对面个高楼大厦开始吹牛，比啥人家国家个楼高。一个人讲：“阿拉最高个大楼从屋顶朝下跳要几个钟头才着地。”还有一个讲：“甬有啥稀奇，阿拉伊面个房子，依朝下头跳，依晓得哪能死法？半路浪向饿煞！”（沈寿仁提供）

我问
我答

钱教授答疑

Q 上海话“促掐”和“茄山河”两词应该写作“赜掐”、“茄三胡”，我认为不对，到底应怎样写？

A 当前，在不少人都开始用上海话写作的时候，特别要注意用字的规范，大家有义务使用标准字。

“促掐”一词在历史上常见，不能因为自己没有见过，就随意想象瞎写。举几个例：

元朝范子安《竹叶舟》第四折：“师傅，你既肯度脱弟子成仙了道，怎生又要把我掉在大江之中，险丧性命？你好促掐也！”明朝《水浒传》第四十一回：“又做这等短命促掐的事！何故定要害他？”清朝上海话小说《何典》第五回：“若论他脱尸灵本事，真个刁钻促掐，千伶百俐。”清朝苏州话小说《九尾龟》第一回：“总弄你这促掐鬼不过，你总要占个上风。”

“赜赜”是一个连绵字，像“朦胧”一样两个字不能拆开来，可参见《现代汉语词典》221页。“掐”上海城区话老派读【kak】音（入声促音用k），“刻”或“克”都读【kek】音，用“刻”字音不对。虽然有许多青年人【ak、ek】两个韵母合并了，分不出差别，但是在上海广阔的郊区、苏州、无锡、宁波等地，至今还是两个不同的韵不同音，不能因你混读，就用“刻”字。“促掐”一词在吴语地域普遍使用，“书同文”底线不能随意突破，即各地同一个词书写文字必须相同。“箬”字在上海话中读音和“加、家、街、嘉”相同，声母是清辅音【g】，中古音是“见母”字，反切是古牙切，读【ga】音，阴平声调，上海话是52高降调。“茄山河”的“茄”是浊音声母，读【gha】（h表示浊音），在上海话中只有两个字“茄、伽”读浊音声母，“伽”是“伽蓝”、“伽玛射线”用的翻译字）上海话中“茄门”、“老茄茄”、“茄山河”、“茄（用文读）克衫”都用“茄”字。有人用“嘎”，也是清辅音字，音也不对，“嘎”是鸟叫象声词，又是北方方言字，“嘎子”是调皮小孩。“茄山河”是“海阔天空地闲聊”的意思，上海话中还有一个词语“谈山海经”，北京话说“侃大山”，别的方言同义词也有涉“山河湖海”的字。《山海经》就是一本写山川等地理和神话的书，后来比喻无边际闲聊。至于“三胡”，乐器只有二胡、三弦。“拉三胡”之类的方言“出典”（方言多数先是群众口语相传，口说无凭，古代无录音机），在都是北方话的古书中是查不到的，后人附会的传说，就是编故事，比喻它有点像谣言，越传越像真的。但是语言学是一门科学。你要确定某字语音对不对，至少手头要有本《古今字音对照手册》吧，一查就知“邪”和“霞”在古音、吴语（包括上海话）、北方话（包括普通話）里语音都差十万八千里。用字，最好备一本《集韵》或《汉语大字典》。方言学研究生学会“考本字”是基本功，吴语研究国内外有不少方言学专家，吃这行饭，应该相信他们共同的研究考证成果，绝大部分是正确的，不是自己瞎推想出来的。