

上海话不是本地话。本地话是上海郊区话。视频里,宋美龄说的就是本地话,不是上海话,至少是含浦东口音的普通话。是“迭月升、伊月升”(这里、那里),踩油门叫“轰”,风也叫“轰”,后两句大部分上海人听不懂,听得懂的是上海郊县农民,他们是本地人(原住民)。

上海话囿于内环以内,是市区方言。内环以外,二十年前多是郊县,说的都是本地话,市区人不太懂,甚至还不如苏州话好懂,因为上海话是吴越语的杂交。苏州评弹曾是上海人的最爱,成了普及媒介。

上海话是上海人的第一特征。本地姑娘嫁到城里,邻居称之为“本地姑娘”,如果进门一口上海闲话,而不是宋美龄式的本地口音,那才叫上海姑娘。

上海开埠后,各地人来上海讨生活,其中苏州人、无锡人、宁波人、绍兴人、广东人、福建人、苏北人、安徽人、山东人较多。当年的上海滩之杂,相当于纽约的法拉盛——美国最大的中国城,听不懂的不是外国话,而是中国话。

大家挤在一个屋檐下,成为《七十二家房客》之一,经过长期磨合,为了生意,为了生存,更为了生活,杂交出上海话,这是各地方言最大公约数:以苏州话与宁波话权重最大,以此为基调形成了上海话。上海话“嗲”是苏州话“嗲妹妹”的变迁。同样意思“赞”,胚胎是扬州方言:《水浒》就是一把赞货。“哪能”(咋啦)是苏州人挑衅语“哪亨”的变异。阿大阿二(读ni),那是从“宁波阿娘”的语系演变过来的。

1999年的一天,我在瑞金二路电话亭里,回复拷机上的来电,听到电话间老阿姨在闲谈:“7号里(198弄)又吵得不可开交,都想卖房搬出去。”倘若如此,就是一整栋新式里弄出售,我立即上门动迁,上下四户人家立在底楼谢家,一致对外盘问我:“李先生屋里厢哪?”上只角人的地域观非常强烈,一不小心就会流露出来,即便谈论浑身不搭界的话题,也要抖出来豁豁,上海话:卖洋卖洋!(显摆显摆)。我干脆利索:“大杨浦滴!”其中一位中年妇女马上故态复萌,两臂抱胸,居高临下,告诫我:“迭只地段李先生是看得懂

额。”眼角瞟依。我客客气气地夸道:“灵光地段!”话锋一转:“不过,四家人家挤在一窝就不灵光了,早上上厕所的辰光,人的生物钟都是一样额,迭格辰光,女的坐在里厢马桶上,男的提着裤子立在门外头,还要排队起蓬头,像拎只钢盅锅子买生煎馒头——”最后一句“既不便,也不雅观”尚未出口,他们异口同声制止:“好了好了,要买就买,勿要讲得嘎昂赛好哦!”讨饶了。昂赛:英语: on sale(贱卖)的谐音,上海话里还夹带外国闲话的元素,俗称“洋泾浜闲话”。

这些年上海话在变。十年前,为了推广普通话,上海小囡在学校不讲上海话;回到家,面对的是钟点工,为了不见外,也为了便于沟通,爸爸妈妈都顺着钟点工。钟点工在家,都说有口音的普通话;如果是住家保姆,那么小囡就没有机会说上海话,只会讲“既不上海也不北京”的各地方言普通话。到了初中,再学上海话,口型就转不过来了。我女儿就是个例子,到了初中,“喔要讲上海闲话”。“喔

(我)是北方话的圆口型,改也改不过。”她妈妈急啥忒了:“像外来妹,格豚弄法子?”一急,宁波方言也出来了。上海人喜欢靠本事不靠关系,口头禅:“硬碰硬”,现在成了“昂碰昂”——那是苏北口音的上海话,就像小时候路旁小北卖刀,刀砍钢丝,一刀一断,心急得憋不住,哑巴开口:“昂碰昂。”

现在要了解上海人家的背景,只要听听孩子的口语,基本可以判断家庭经济背景。一口地道上海话的,那么是外婆带大的,妈妈可能是个啃老族,外婆肯定是个“杨白劳”。如果上海话很生音,夹杂外地口音的,那么是常年请钟点工的家庭。上海话只会说单词,无法连贯交流的,说着说着就溜回外地普通话交流的,那么就是有住家保姆的。如果可以听出方言口音的普通话,那么是住家保姆不换的,这个保姆忠诚度、高,家长也是厚道的。

现在我的孩子还是上海户口,还是上海籍,我也是土生土长上海内环的上海人,女儿是“昂碰昂”的上海人,会说一口英语,但不会说地道上海话,真正急煞人!

上海话的几个特征

李大伟



五颜六色

干不完的事,放不下的心。放心才能全心、全意、全力干事,才能干好事。请多些放心干事,让己放心,让人放心,让事放心。

多求己正、时正而少因人气、少为事气。己正(心正,身正,行正)而不气,即使己有不法、事有不顺,也可更正、改正和行正,也总有顺正、时正、事正之时。

徐弘毅 无视事实者,必多无恶意。事中之人,不感、无知事实者,也许被愚弄和糊弄。

事以求实,实以好事。学习从来或本来就是相互的。人有各知,学有各需。此知为学,彼学为知。知有彼此,学本相互。

讲人人平等,平等就是相互对等,相辅相成。不懂不要装懂,不然糊弄别人或被人糊弄,都不好。记得:实无见用,虚必至用。

话可少说,事以多言。事可少说,理以多言。



夜光杯

长在河边的芦苇是个了不起的作物。端午节到来前半月,我们就开始去掰芦苇的叶子,用它来裹粽子。我们抓着了芦苇的一张叶子,将芦苇拢在眼前,再伸手将芦苇的叶子一张张掰下来。到了秋天,芦苇就会被我们割掉、晒干,按照长短分开,长的做成竹帘子,用来晒棉花,短的织成墙笆,当瓦板用途的,余下的芦叶用来当灶膛硬柴的引火。当中还有一个细节还要说一下的,那就是芦花,这个芦花,勤俭农家还要派两个用场,芦苇开得正旺而不扬花的时候,摘下的芦花是做芦花扫帚的,用来扫地,灰尘扫得很清爽;那些扬花的芦花是用来做蒲鞋的,芦花做的蒲鞋极为贴脚,缺点是像一只船,肥大,也怕湿水,走不得快路。但蹲在家里,穿上了一双芦花鞋,那个暖,从脚头到心里,暖是很实在的。

浑身都派用场的不仅是芦苇。当年村上种的三大作物都是这个样子。比如稻谷就是。我们收割了稻谷,经过脱粒、扬尘、热晒、装袋,大部分卖给了国家,一部分分到了家里,成了我们饭桌的白米饭,白米饭的白亮、清香,还有那个嫩相,真的好看又好吃。所有的米都是经过碾米厂碾过的,米碾时,谷子的皮壳下来了,碾成了粉末,称作是粃糠,我们也要装进麻袋拿回家给猪吃,粃糠是上等饲料,给猪吃也是计算着掉的。至于稻柴呢?也不会随意丢掉,那些黄橙橙的稻柴,拔掉碎叶,

经常看央视11套(戏曲频道)播出的“音配像”节目,这是继承老一辈艺术家优秀唱腔的弥补办法,由于他们在世没有机会将自己的表演艺术制

数字化与文化遗产

陈钰鹏 作成视频节目,只留下了声音记录,因此多年来一直流行着“音配像”节目——由在世的中青年演员担任舞台演出,配上老

抖抖干净,有的可以做床垫,绝对不差于旧棉絮,既可以闻香味,也可以催人睡去。大部分的稻柴用来盖草屋屋顶,留一点用作牛的饲料,那些节节硬板的稻秆,是做了裹粽子的扎线,也可以用来搓稻柴绳。剩下的就当作柴禾烧了。稻柴灰呢,畚在畚箕里倒在地里可以松土,是钾肥,很

植物最后的用场

高明昌

有用,所以稻柴的用场真的无比强大,即使留下一堆灰,也要派用场。

把收割的作物卖给了国家,国家给了你钱,年底分红,你就有了一点余钱,你就可以去镇上买自己喜欢的物件,买的物件,用的多,吃的少,吃主要靠自己自留地种出来的蔬菜。几乎所有的蔬菜都要派第二、第三用场的。最常见,最常吃,吃得最多,吃的时间最长的当然是青菜。青菜啊,一种就活,一活就长,一长就大,一烧就熟,最大的特点就是吃不厌。青菜要吃最新鲜的,现挑现烧现吃,吃到长菜蕪,菜蕪也要吃半个月,吃到菜蕪长出了许多的花,就腌菜蕪,腌咸菜。烧菜要挑菜、洗菜、切菜,整个过程就是将老叶盘出来,这些菜叶有的给鸡吃,有的给鸭吃。菜根,比较硬,切碎后给猪吃。那些老黄的已经腐烂出水

的叶子,团团拢,丢在田里,风里雨里,很快成了肥料,是有机的。真的,没有一片叶子是相同的,同样没有一片叶子是不派用场的。

许多的蔬菜是果菜的,如香瓜、辣椒、茄子、黄瓜、土豆等。一般,蔬菜的果实或枝干叶,我们是不吃的。这些枝干叶,除了茄子之外,一般都成了一团松软、干瘪的藤蔓或者草干。这些东西,我们都是要扔进猪棚的,猪也开心、也聪明,好吃的啊呜呜呜地吃掉,不好吃的,就往自己脚下踩去,最后成了猪棚,这猪棚按照斤两给村干,是折合工分的,也是钱。例外的是丝瓜,丝瓜座果后,我们吃了,有几只丝瓜在干枝叶的掩隐下,偶尔漏摘了,已经长得很老了,不可以吃了,我们就留着,一是干脆当种子,我们把瓜子敲出来,留种了;

二是将那个丝瓜放在阳光下晒几个日头,成了丝瓜络,成了擦背的浴具,特别贴肉,去污神速,而且彻底。到今天为止,这个做法还保留着。秋天里,上海客人问,那个丝瓜还有哇?指的就是那个剥了皮,去了籽的丝瓜络。

植物最后的用场真是想不得,一想就要连连赞叹,好吃的说完了,总觉得它们的奉献精神超过许许多多的人。

所以人在尝鲜的时候,心底里留一份谢意和敬意给它们,我以为是我们应该拥有的基本品行。



智慧快餐



智慧快餐 老人自嘲:看书越来越远,撒尿越来越远,拍照越来越居中。

公共场所,不要太冷

程志忠

日前,我在一家商场选购商品,商场顾客不多,空调冷气逼人,这让穿着短衫短裤的顾客颇有不适,于是匆匆选购赶紧走人。其实不光这些场所,还有银行、影院、书店、公交车等不少场所也存在空调温度偏低的问题。遭受过度冷遇的是众多身着短衫短裤的顾客或乘客,一下从高温“烧烤”中进入过分清凉的世界,难免让人吃不消。

有关医学研究显示:室内外温差过大,瞬间温差转换超过十二摄氏度,容易引起感冒、心脑血管等疾病频发,甚至危及生命的意外情况。可见,室内室外温差转换过大,会对身体带来较大的不利影响。另外,因为空调温度偏低,过多消耗的电能不可估量,不容忽视。高温天,室内公共场所普遍开空调,为广大顾客、乘客送清凉是好事,但好事应办好。空调调节,可以根据白天客流高峰时段,晚上低峰期设定合理的空调温度,不要一刀切,一概低温开到到底,既影响广大顾客、乘客身体健康,又浪费大量电能。



灯花

喜欢甜食的老妻,对八宝饭分外嗜好,平时去超市选购必需品,始终不会忘了选购几包素享盛名的店号生产的真空包装八宝饭,储存在冰箱内,隔上几天嘴馋时,便会取出蒸上一只自得其乐地饱饱口福。可是,人的欲念就是不可思议,在妻吃多了各家名号色香味俱佳且特色各异的精神八宝饭后,不知怎么倒是念念不忘起以前土法制作的八宝饭来了。

去年临近春节时,她恳求我这个年轻时曾拜师当过乡村“厨师老爷”的人,能够满足她的要求。开始时我是有些颇感不以为然的:现在的超市里八宝饭可谓琳琅满目,什么样的品种买不到,何必还要心血来潮自寻麻烦呢?或许是老妻窥出了我的不耐烦,于是就一味地奉承拍起了马屁,说是我当年做的八宝饭远比现在店里买的好吃,说是很

怀旧“八宝饭” 倪辉祥 萝卜切成丝后放在糖水里浸泡了几个小时。

做几只与几十只八宝饭,只不过是数量上的差异而已,一道道工序则是完全一样的。制作八宝饭,最讲究的是糯米饭的软硬度,太软了不好吃,太硬了口感会打折扣,以前当厨师时我就摸索出了一个“先把糯米浸泡了4小时后再上笼蒸”的办法。这样蒸出

的不足(高保真金属带Hi-Fi除外),比如时不时会出现“磁带色拉”(鼓带、叽里咕噜和沙沙作响的声音、容易卡带等现象,快进、快退、倒带操作容易损坏磁带),但它们当时着实风靡了全世界,即使今天,还有人在追怀。

几年前,冰岛有一家名为Elbow的公司生产了一种过渡性便携式播放机,机器比盒带还小,可夹在盒带的塑料盒上,上有耳机输出口、一个微型USB接口。如果再设计一个混声器接口,也许能将声音和音乐直接录到磁带上。

眼下,有不少公司在推行为用户进行实验性数字化服务——修复和清洗老唱片、老磁带并实行数字化处理。还有一种方式是设计先进的数字化处理程序并面向集体和个体用户销售,让用户自己在电脑上修复和实现“老古董”的数字化。这些程序往往能做到快捷、简单,比如界面显示的“音频清洗”菜单上列有许多功能点,只要双击你选中的点就能自动完成任务。当然,在数字化处理中必须用到的各种配件需要达到越来越高的清晰度、分辨率。

其实,数字化工程只能说是刚刚起步,很多任务和工程尚在试验中;图书馆档案资料的数字化和长期保存便是一项高要求的重大工程。相信数字化工作将为人类文明的传承作出具有历史意义的贡献。

一种过渡性便携式播放机,机器比盒带还小,可夹在盒带的塑料盒上,上有耳机输出口、一个微型USB接口。如果再设计一个混声器接口,也许能将声音和音乐直接录到磁带上。

眼下,有不少公司在推行为用户进行实验性数字化服务——修复和清洗老唱片、老磁带并实行数字化处理。还有一种方式是设计先进的数字化处理程序并面向集体和个体用户销售,让用户自己在电脑上修复和实现“老古董”的数字化。这些程序往往能做到快捷、简单,比如界面显示的“音频清洗”菜单上列有许多功能点,只要双击你选中的点就能自动完成任务。当然,在数字化处理中必须用到的各种配件需要达到越来越高的清晰度、分辨率。

其实,数字化工程只能说是刚刚起步,很多任务和工程尚在试验中;图书馆档案资料的数字化和长期保存便是一项高要求的重大工程。相信数字化工作将为人类文明的传承作出具有历史意义的贡献。



七夕会