

浓浓上海闲话 唯有新民晚报

沪语讲堂

「屋里向」，不是「屋里厢」

上海话正字谈之一

文 / 钱乃荣

“里向、外头”啥一批词属于方位词，表示方向处所。“里向”可以跟辣一点名词后头，组成像“屋里向、心里向、脑子里向、日里向”甭能个词，脱仔“床浪向、衣裳浪向”个“浪向”一样，表示具体或者抽象个方位。

“里向”，勿能写成“里厢”。从意义浪向看，“厢”有“厢房”脱仔“边上”两个意思，“东厢房”、“西厢房”是辣正屋个两边个房子。“厢”就有个抽象个义项是“旁边”个意思。譬如梅兰芳的《生死恨》里向有句唱词：“耳边厢，又听得，初更敲响。”甭个声音就是辣耳朵旁边响辣海个，勿是辣“耳朵里向”响个。而“屋里向”、“心里向”是指“中间里面”个意思，否则心个旁边便是肺了。

再从读音浪向看，辣上世纪40年代以前，上海话脱苏州话一样是分“尖团音”个，“厢想”等读 siang，“香向”等读 xi-ang，“里向”只好读“lixiang”，勿会读成“lisiang”。依去听苏州评弹个唱片或者录音，一律发音“lixiang”，勿会读成“尖音字”（即i前发z、c、s音）个。“向”是古晓母字、“团音字”，从无锡、苏州、昆山、嘉定一直到浦东等地，仍使用“里向”甭个词。上海城里话从50年代以后已经勿分尖团了，但是辣苏州、嘉定、宝山、青浦、评弹、沪剧里至今还分尖团，甭些地方现在还读 xiang 而不读尖音 siang，所以一到甭些地方去走一走，就会检验出，写“厢”字是勿对个。

“先入为主”往往是有人认字个一种习惯，总归认为自家初次见到个字就是对个。可能伊最先见到有个“屋里厢”个产品广告，印象老深个，乃末就跟辣海认错写错了，但是明清以来个吴语文献是写“里向”、“浪向”个，就应该改错归正。

点击新民网学讲上海话

想想想学上海话? 请登录新民网上海闲话专题 (http://shxh.xinmin.cn/)。本版各栏目文章可点击播放有声沪语,请大家一起感受上海闲话。

老上海咖啡馆风情 (一)

沪读码头

文 / 程乃珊

咖啡，勿单单是公认个一种饮料，外加还是仅次于石油、可以辣辣世界市场混合法买卖个期货。因历史个原因，欧美辣阿拉国民心目中一直为时髦发达个标志，所以当咖啡一进入上海滩，再加上本身成本高昂，价钿自然勿菲。要论咖啡拉中国最普及个城市我想应该是上海。上海人向来喜欢赶时髦、别苗头、扎台型，所以吃咖啡与其讲是一种口舌享受，勿如讲是一种生活方式搭市场个标记，并逐步发展成一种优雅时尚城市生活个符号，咖啡馆也因此拔拉广泛应用到城市硬件建筑之中。可以提升整条马路个时尚指数搭文化氛围。旧上海个霞飞路（现淮海路）和静安寺路（现南京西路）之所以拉拉上海地图浪风景这边独好，就搭咖啡馆个密集有相当关系。光想想伊拉个名字——Hot Chocolate（沙利文）、DDS（甜甜丝）、Rosemary、Mars（东海）、Jimmy（吉美）、Philadelphia（飞达）、老大昌、凯司令、康生啥，好比夜空中闪闪繁星装饰了一个喧闹多彩个都市。

咖啡馆派生出一道最绚两个文化色彩就是具有异国风情温馨浪漫。但是要辣辣老上海站住脚，哪怕最时尚、最摩登个咖啡馆也要根据勿同个服务对象搭环境打勿同个牌。老上海



照片提供 宜青

咖啡馆一般分为两大类，一类是商务行政型个，像位于大马路（南京东路）的Mars（东海）、德大，因四周洋行银行密集，所以店堂个布置侧重敞亮方正，比较硬气，有利于公司与客户个接待。中央商场个Jimmy（吉美）辣笔者印象里向，面积勿大，但原木白桤个卡座，用碱水刷得雪白洁净。咖啡杯是一种白底蓝边个粗瓷，同时还供应三明治、热狗之类个简餐，完全为了方便周边工作个白领午餐。吉美一直开到“文化大革命”，伊拉个草莓冰淇淋至今令我齿舌留香……

而到了称为上海时尚地标个静安寺路，电影院、夜总会、舞厅遍布四周，是情侣搭时髦人最中意个地方。甭搭个咖啡馆当然要极力营造一种温馨浪漫个氛围。可惜我弄得【晚、迟】了几年，无缘感受到老海派咖啡馆个氛围，幸亏还来得及看到伊拉远远逝去个背影。

海派文化个精髓就在于以最低个成本推出最有特点个精致。咖啡馆个本意辣辣国外就是单售咖啡、茶以及简单个点心。不过到了上海，或许出于店铺租金个昂贵，当然还有消费者个需要，一般老上海咖啡馆个西餐合二为一，集门市外卖，包括糖果、饼干、曲奇糕点、午茶、冰淇淋于一身个多元经营。为了竞争，除了咖啡外，还形成了每家咖啡馆各自个拳头产品，如老大昌个拿破仑蛋糕、凯司令个栗子蛋糕、沙利文个牛茶鸡茶、天鹅阁个奶油鸡丝焗面、东海个柠檬派、吉美个草莓冰淇淋、飞达个鸡卷、起士林颗粒饱满又浓又香个浓味咖啡糖……相比之下，虽然今朝上海咖啡馆遍布各处，但除了红宝石个奶油小方之外，依还能想起甭些咖啡馆有哪些特色个糕点小吃呢？讲穿了只勿过是星巴克个翻版，而勿是 Made in Shanghai 个风味。

咖啡种类交关多，但其实就分两大类：欧式搭美式。老上海往往流行喝香而浓个欧式咖啡。随着咖啡个普及搭美式文化个抢滩，特别是1938年雀巢速溶咖啡个问世，二次大战胜利后，上海年轻人开始爱上了香而淡、量偏大（用马克杯）个美式咖啡。假使既没记错，吉美就是抗战前上海较少数个一家比较典型个美式咖啡馆。

吉美辣上海有两家，一家辣辣中央商场，另外一家辣辣四川路。讲起来四川路甭家吉美还是沿马路个，又敞亮，位置比中央商场里向个好。但正应了商家个一条铁律“地段、地段、还是地段”，四川路甭家就是做勿过中央商场。

灶披间

壬辰岁末，西施故里诸暨乡亲搭我送来了家乡个年糕，让我欣喜勿已。我对诸暨年糕情有独钟，辣我小辰光个记忆里，年糕占据了重要个位置。甭个年糕白白亮亮个，上面还有一条条细细个纹路，闻辣海就有股稻米清香，吃辣嘴巴里滑滑个、糯糯个，软软个，还有嚼劲，一眼也勿黏牙齿。

年糕是江南个特色食品，具有久远个历史。家家人家过年个辰光会得自家做年糕。小辰光我回老家省亲，春节将至，家家个要拂尘洗澡，除旧迎新。最让我期待个是“春年糕”之“盛事”，辣辣乡里，甭个是顶闹猛个辰光，“新年”个序幕就辣“春年糕”辰光拉开了。

台门廊檐下闲置老辰光个石臼

诸暨年糕

搬了出来，女人家拿石臼里里外外汰得清清爽爽，然后移到客堂间，几张八仙桌浪，准备做年糕个粉摆辣海，选个“年糕粉”由糯米搭晚稻粳米粉合成，揉成一个大粉团，上蒸笼蒸，蒸熟以后从热气腾腾个蒸笼里拿出，再摆辣石臼里，再由几个男丁一道抬起一个巨型长柄木槌，上下自如个捶捣石臼里个大粉团，“呼、呼”个声音有节奏地传出，悦耳又动听，感觉人心捣捣得痒痒个，恨勿得立马放到嘴里解解馋。石臼旁坐个老人，用蘸上水个双手，用力个翻动石臼里个年糕粉团，配合木槌上下捣击。当“年糕粉团”反复捶捣得勿再黏手了，就拿伊摆到八仙桌浪，整个台门个空气里弥漫着稻米个醇香，邪



麟康画

咖啡馆味道

文 / 食家饭 (80后)

从小吃惯咖啡，因为家父欢喜。即使辣辣鱼肉粮油个要凭票配给个年代，食品二店还是偶有供应散装个咖啡粉，咖啡豆就既没卖了，因为大部分人家个手磨咖啡机老早拔拉破四旧了。屋里甭把锡制咖啡壶倒还辣辣海，盖头浪一只玻璃球，哒哒滚个咖啡辣玻璃球里泼泼泼个跳舞，一般可以根据咖啡个颜色，判断烹煮个程度。有趟玻璃球破了，就去淮国旧配来一只一式一样个。沸腾个咖啡继续辣辣玻璃球里跳舞。

卖罐头装个云南咖啡，香是香个，香得勿远，还有较重个酸味，不过比既没吃强些。有常时难免咖啡价断档了，只好用一种叫咖啡茶个速溶制品过过瘾。甭个是包着一层薄纸，有两只麻将大小个糖块，用开水冲开，有一股咖啡渣个淡焦香。

西餐店、西点店里始终有咖啡供应个。不过上世纪八十年代初，旧时个繁花已落尽，新枝未绽，上海正经卖咖啡个店已经剩勿下几家了。大学辰辣辣城市个顶端住辣，旁边个是农田。周末回转过去，第二日一早必定打扮妥当，约女友辣辣屋里对面个老大昌吃咖啡。老大昌做法式点心。我搭女友皆钟爱老大昌个拿破仑、黑森林搭仔搅奶油。两个既没心事个女小囡吃咖啡，其实是拿咖啡过点心，拿破仑个轻盈酥香，奶油个甜蜜肥厚，阿拉觉得跟一杯清咖啡是天作之合。如果点了黑森林，我会往咖啡里加老多个牛奶，像现在讲个拿

铁。冬天个阳光从宽大个窗子外照进来，照得老大昌二楼棕色皮面子个火车座也像一只只咖啡蛋糕。

爸爸个咖啡老友，痛恨有人拿现烹个咖啡配花哨个咸甜点心。伊门窗紧闭个客厅里，咖啡香味一丝也勿允许拔拉浪费，咖啡是味觉里唯一个主角，最多搭一片烤热个法棍抹无盐白脱油，或者一种甜味淡若游丝个清蛋糕。慢慢懂得专注欣赏咖啡个纯粹之味，情愿多跑一眼路去南京路个东海咖啡馆。走到东海门口，招牌现煮小壶咖啡新鲜温暖个香味拿你迎进去。木格子窗框，抽小方桌布，黄昏时分，桌子上点起一盏台灯，咖啡杯碟是埃种浅绿色个玻璃器，有一棱一棱个花纹，像莲个果实。王家卫在《花样年华》里，扮男女主角用个也是甭能介个咖啡杯。镜头里重见，我辣心里轻轻叫一声：噫，就是甭样啊！……出门，依旧是甭种小壶咖啡新鲜温暖个香味拿你送入南京路个霓虹里。

甭个辰光若有外地来个朋友去外滩，总带伊拉去老和平饭店里个咖啡座歇脚。辣辣饭店老隐蔽个一角，四五张小圆台子，围辣老式个沙发，安静个像勿存在一样，连住客个未必晓得。咖啡老好个，十几年只甭个一种，搭朋友加一客饭店西点房新烘个白脱水果蛋糕，比市售个考究得多。我只吃一杯清咖。隔了几重门，老年爵士乐队辣辣海演奏一支熟悉个曲子。

弄堂茄山河

文 / 钱汉东

气诱人。大人们有说有笑，勿时还会弄个小粉团，叫我先尝尝。我老高兴个一面急来死扯一小团塞进嘴巴，一边豪燥拿剩下个粉团拉捏成像上海菜饭团样个大小，分别嵌入底部刻有各种图案、花纹个长条形红木年糕印模里向，乃末，用手辣“年糕粉团”浪用力撒几记，再拿印模倒扣辣台子浪，年糕从印模里“脱颖而出”。我个兄嫂们心灵手巧，伊拉还会捏大元宝及小白兔、金鱼、小狗、公鸡等小动物，并拿动物们染上红绿颜色，真个是栩栩如生。我总归小心翼翼个收藏好，拿伊拉带回上海拔拉白相个小伙伴欣赏，扎台型噢！

埃个辰光亲眷屋里并勿富裕，屋里余粮勿多，春个年糕也勿多，不过当阿

拉要回沪个辰光，乃末甭家送10条，埃家送8条，总归让阿拉拿勿动为止。回沪后我妈妈又会拿年糕赠送上海个亲友，还要捎带一句吉言“年年高”，让亲友们一道分享过年个快乐。中国年糕文化个内涵辣辣老百姓当中得到了最好个演绎，难怪伊生生不息得以传承。我实地考察过，阿拉祖先种植稻谷历史悠久，汉代已有类似年糕个记载。

现在个年糕个用机器做了，勿见了当年“春年糕”热闹情景，缺失了令人回味个情调，难免有些遗憾，好在家乡个清澈水质搭优质粳米，让诸暨年糕仍旧保留了老味道。吃了乡亲送来个年糕，回味小辰光看到个“春年糕”场景，让我辣辣寒冷个冬天里，心头却是热乎乎个。