

<<上海闲话>>

图书基本信息

书名：<<上海闲话>>

13位ISBN编号：9787807404354

10位ISBN编号：7807404353

出版时间：2010-1

出版时间：上海文化出版社

作者：邵宛澍

页数：277

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<上海闲话>>

### 内容概要

宁波话“阿拉”成了上海话的“全权代表”，足以表明上海话“海纳百川”的气度。上海闲话，既是反映上海这座充满市井生活气息的移民大都会世态百相的窗口，也是了解“阿拉上海人”生活状态的最佳切入点。

<<上海闲话>>

作者简介

邵宛澍，1971年生于上海，美国圣母大学MBA，现任美国商务部驻东南亚及太平洋地区系统主管，同时也是中国LINUX协会的副理事长。

喜欢写作，建了一个网站([www.yuleshow.com](http://www.yuleshow.com))，以梅玺阁主的网名，放了些自己的涂鸦。

## &lt;&lt;上海闲话&gt;&gt;

## 书籍目录

阿拉上海人 阿拉上海人！

无所不能“吃” 侬吃啥饭呢？

饭·粥·饭泡粥 以“吃”代“喝” 吃老酒面面观 吃老酒·泡冰水 冷水·开水·冷开水 上海话里的谐音词 送礼宜忌 上海话里的外来词 上海话里的禁忌语 生死事大 灶披间里的上海话 铜钿银子真生活 各式各样的房间 由中医而来的上海话 与“豆腐”有关的上海话 与“鬼”有关的上海话 上海的元素——“洋” 上海话中的“蟹” 上海话中的姓氏读法 孵茶馆与孵混堂 论天气 麻将生活 从“江北人”说起 江北人江北车 吃·着·嫖·赌 老娘舅摆句闲话 里外有别 上下分明 字词春秋 “作”和“嗲” 嫖·嘲·杈 几个好玩的字——委、勃、物、角 敷·宕·虺 “冷”与“凉” 说“慧徒” 论“卖相” 说“模子” 说“老爷” 论“棺材” 说“乌龟” 说“相公” 贱骨头 “猪头三”的由来 “差头”的由来 最由甲的“由甲” 最“勿搭界”的“勿搭界” 孙悟空与门槛 “先生”的衍化 哪里来的“家私”？

“东西”与“么事” “劈硬柴”与“AA制” 从“白相”到“白相人嫂嫂” 瘪三·赖三 烂屙·烂污·烂糊 罪过·作孽 三种不同的“大菜” 前世里·投人身 坍招势·败兆腔 勒煞吊西·牵丝扳藤 煨灶猫·狗皮倒灶 “222”如何读？

举一反三 由“触”构成的上海话 由“弹”构成的上海话 由“刮”构成的上海话 由“轧”构成的上海话 由“淘”构成的上海话 由“辣”构成的上海话 由“攒”构成的上海话 由“别”构成的上海话 由“相”构成的上海话 由“拆”构成的上海话 起×头 出×头 继续说“头” 一个传神的动词——“跳” 几个语末助词 “CCD”式叠字词 “ABB”式叠字词 俗语溯源 侬好好叫好哦？

侬哪能介十三呃啦？

朋友，侬生活清爽哦？

五字沪骂的演变 攒炸药包 鬼迷张天师 鬼摸大蒜头 快刀热水干手巾 板板六十四，碰碰脱裤子 上海话笔画索引

## &lt;&lt;上海闲话&gt;&gt;

## 章节摘录

饭·粥·饭泡粥 如果有个十恶不赦的人，犯下了大罪，其罪行令人发指，我们通常会说“简直不是人”，用上海话来说，就是“呒没人气味”。

有时，这句话也不见得非要用在罪犯身上，那些不通人情的木讷之辈都可以是“呒没人气味”，对于这种人，还有句话叫做“勿吃粥饭呢”。

可见，一定要吃了“粥饭”，人才有人味。

“粥”和“饭”是两样东西，也是上海人“吃饱肚皮”的最基本的食物。

“饭”就是用“米”烧出来的，有个谜语，谜面是“饭”，打一个字，谜底是“糙”，米“造”的，不就是饭吗？

过去烧饭没有电饭煲，而是用钢宗（铝）镬子放在灶头上烧，这样的烧法，镬底往往有一层薄薄的焦饭，上海话叫做“饭粗”，“粗”读为上海话的“住”，《广韵》说“粗，粘也”。

上海人的主食就是米饭，所以吃饭也吃出了花头来。

盖浇饭就是上海的特色，在盒饭尚未“发明”之前，盖浇饭是很大众化的午饭选择。

“浇头”本是指“浇”在面上的“花头”，俗称浇头面以区别于阳春面。

既然可以浇在面上，当然也可以浇在饭上。

浇在饭上的浇头与浇在面上的稍有不同，面有汤，浇头的干湿无所谓，而饭是干的，所以浇头要湿漉漉的才好吃。

常见的浇头有“茭白肉丝”、“香菇面巾”、“红烧狮子头”等，把菜盖在饭上，饭菜都不易冷。

只要一份饭，又不用额外点菜，非常实惠，所以很受大家欢迎。

盖浇饭是在店里、摊上吃的，在家中，花头就更多了。

上海人喜欢用青菜、咸肉或腊肠加上生米拌上猪肉，最后加水一起烧煮，可以烧出一大锅香味扑鼻的饭来。

这锅饭的名称可就多了。

首先，这锅饭中有菜，所以叫做菜饭；其次，由于拌了猪油，亦叫猪油菜饭，若是放了咸肉，便叫“成肉猪油菜饭”。

这种饭，还有一个学名，叫做“成糝饭”，又要从头说起了。

“饭粒”，在上海话中叫做“饭米糝”，“糝”音与“算”相同，有人主张写成“饭米碎”或“饭米穗”，其实这个“糝”字才是正字。

当然，这个字太难认，所以也可以用“穗”，但是我不同意用“碎”，第一，米粒是完整的，不是“碎”的；第二，“碎”在上海话中的发音与普通话的“散”相近，与“饭米糝”的发音相去甚远，所以应用“穗”字。

“咸糝饭”指的就是“饭米糝”是咸味的饭，连饭米糝都咸了，是为人味。

这个词，也有人主张写作“咸酸饭”，说音也同味也符，其实菜饭是不带酸味的，若是酸味，完全是菜、肉不新鲜所致。

还有些花色饭，不是直接烧的，而是用冷饭炒制的。

上海话“炒冷饭”用来表示说话啰嗦，把说过的事又拿来说一遍，说得好听点，叫谆谆教导，难听点就是喋喋不休了。

这个词，老师很喜欢说，每到复习知识点，老师就说“又要炒冷饭了”，而怪责小朋友时则说“娜勿要怪我炒冷饭”，可见，“炒冷饭”有老生常谈之意。

隔天的冷饭，叫做隔夜饭。

因为隔夜冷饭没有热气，引不起人食欲，而女人面孔难看铁板没有生气，也被喻作“隔夜饭”。

见到“面孔像隔夜饭”的女人，有许多后果，其中最严重的要算“连隔夜饭嘔吐出来”（参见《论“卖相”》）。

用冷饭炒饭，最普通的就是蛋炒饭。

上海有句话叫“蜡烛油炒蛋炒饭”，每当小孩子表示要炒给大人吃时，大人就会用这句话来“调侃”

## &lt;&lt;上海闲话&gt;&gt;

。我猜此话可能产生于物资缺乏的年代，小孩子要吃蛋炒饭，而家中的油又不够，于是家长没好气地说“要么用蜡烛油炒”。

冷饭多出来，又没有油炒，怎么办？

吃泡饭呀！

“泡饭”是上海平常人家最普通的早饭，在隔夜冷饭里放点水，浸没，然后放在火上烧，待水烧开，这泡饭就可以吃了。

泡饭可以就着剩菜吃，剩菜在上海话中叫做“碗头碗脚”。

另一种打发冷饭剩菜的方法是干脆将它们放在一起烧，烧出来的，叫做“咸泡饭”，亦叫“并百汁”。

。有人懒得连泡饭都不高兴烧，那就可以直接用开水来泡。

上海人管开水叫“热茶”，开水泡饭，就叫“茶淘饭”，若用热汤泡饭，则是“淘汤饭”（参见《由“淘”构成的上海话》）。

烧饭看似容易，但是极难把握，关键在于水，水少了，容易烧成“夹生饭”。

上海话中把小朋友背书背得结结巴巴，叫做“夹生饭”。

何解？

结巴者，乃是不熟也；不熟者，夹生也。

据说夹生饭不能吃，吃了容易“吵相骂”，上海人把某人“脾气不好”叫做“吃仔生米饭”，若脾气恶劣则称为“吃饱生米饭”。

水少了不好，多了呢？

也不好，容易烧成烂饭，由于烂饭粘在一起，蓄热量大，故有“烂饭烫煞人”之说。

若是水放得足够多，就可以烧成粥，叫做“米烧粥”。

宁波裔的上海人从不吃粥，不知为何。

笑话是说宁波人把“小菜”叫做“下饭”，如果吃粥的话，就要成“下粥”了，“下粥”与“下作”同音，“下作”意即下流，故从不食粥。

这当然是个笑话啦！

其实宁波人只是不喜欢吃粥而已，及至生病想吃粥，便捧着碗到小绍兴买上一碗了事。

饭也可以烧成粥，用冷饭加水，多烧些许时间，泡饭亦会烧得厚起来，这种东西，叫做“饭泡粥”。

“饭泡粥”中的米，有硬有软，夹缠不清，上海人把说话啰嗦，夹缠不清，不着要点的人，亦称之为“饭泡粥”。

“依哪能介饭泡粥呃啦，一句闲话讲仔三四遍”，指的就是这种。

上海话中，“粥”与女人“嗲与作”的“作”是同音的，结果有好事者开了一家名为“粥天粥地”的饭店，一时生意红火，亦算是个巧思吧。

## <<上海闲话>>

### 编辑推荐

“俗上海系列”以其生动入微的笔触形象记录上海这座新旧交融城市的成长别史、文化风情而著称，文风或幽默调侃，或睿智细腻，或洒脱泼辣，多侧面、多角度地展示出了大上海的各种风情，具有浓郁的上海文化气息。

《上海闲话》为该系列丛书之一。

该书从上海的方言语汇入手，“闲话”上海的世态百相、社会众生。

兼具实用和阅读的双重功能，是学习上海话的工具书，亦是了解上海人生活状态的市井读本。

<<上海闲话>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>