



新闻活

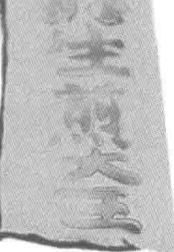
# 简语上海



上海大学出版社



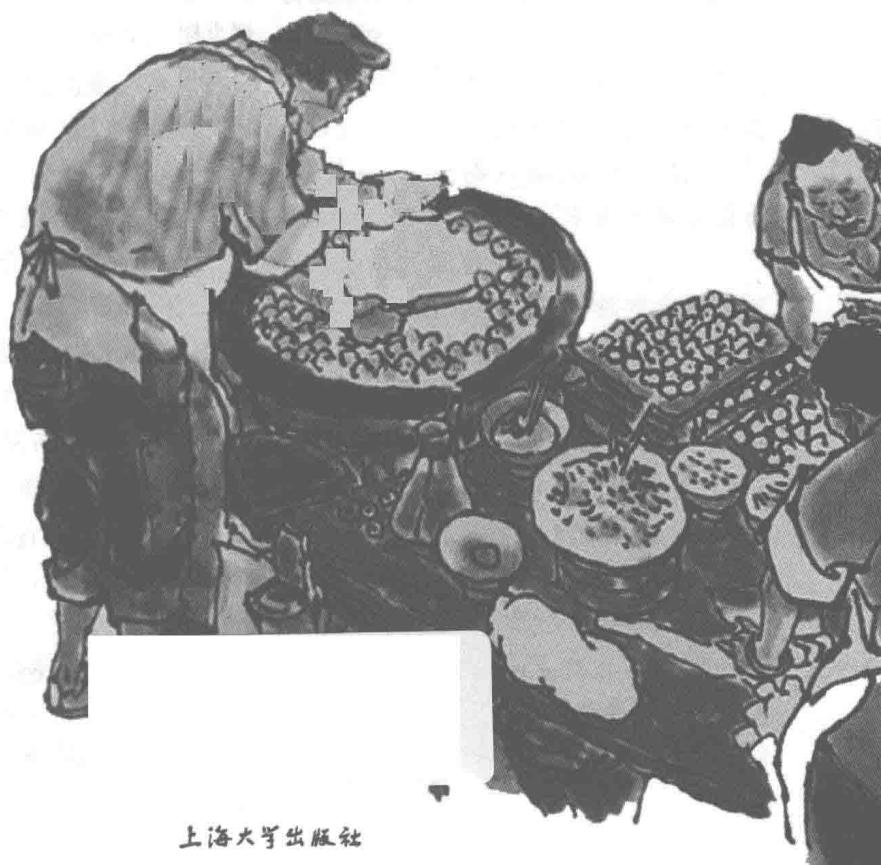
新闻坊



# 闲话上海



王汝刚 口述  
《新闻坊》栏目组 整理



上海大学出版社

### 图书在版编目(CIP)数据

闲话上海/王汝刚口述;《新闻坊》栏目组整理. —上海:上海大学出版社,2018.8

ISBN 978 - 7 - 5671 - 3210 - 8

I . ①闲… II . ①王… ②新… III . ①上海 - 地方史 - 通俗读物 IV . ①K295. 1 - 49

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2018)第 173864 号

责任编辑 黄晓彦

封面设计 缪炎栩

### 闲话上海

王汝刚 口述

《新闻坊》栏目组 整理

上海大学出版社出版发行

(上海市上大路 99 号 邮政编码 200444)

(<http://www.press.shu.edu.cn> 发行热线 021 - 66135112)

出版人 戴骏豪

\*

上海市印刷四厂印刷 各地新华书店经销

开本 710mm × 1000mm 1/16 印张 14.5 字数 238 000

2018 年 9 月第 1 版 2018 年 9 月第 1 次印刷

ISBN 978 - 7 - 5671 - 3210 - 8/K · 188 定价:30.00 元

# 美好的集体记忆

(代序)

《闲话上海》要出书了，我就像胸口挂钥匙——开心！编导邀请我作序，我婉言谢绝，觉得写自己的书，自己写序，有点像“王婆卖瓜——自卖自夸”。不过，经勿起编导的几句好话：“作序并不是为了宣传侬自己呀，从当初开设《闲话上海》节目，到现在结集成书，主要还是为了传承上海文化搭仔上海闲话，留存上海人对这座城市美好的集体记忆。”迭能一讲，我就不好拒绝了。那么，就从我搭迭个《闲话上海》的缘分讲起吧。

我是上海人，从小生活在这片热土上，听见有人称我为“老上海”，心里甜蜜蜜。我为家乡日新月异的变化感到高兴。特别是改革开放以来，被誉为东方大都市的上海发生了翻天覆地的变化，到处高楼林立，风景优美，环境清新，生活在这片土地上真是幸福。

不过，日长时久，我也产生了一些遗憾，那就是上海小囡不会讲上海闲话，这成了老上海人的心病。眼看这些天真活泼的小朋友讲起普通话来声音清脆、语言流畅，一旦讲起上海闲话，却是结结巴巴，七搭八搭，甚至目瞪口呆。因此，不少有识之士一直在呼吁：热爱祖国从热爱家乡开始，传承上海闲话也就是传承海派文化！不瞒大家讲，我也是其中一位积极分子。

好在近年来，大家基本上达成一个共识：在上海这个国际大都市生活要想得心应手，必须要学会“三话”，即“弘扬普通话、传承上海话、会说外国语”。正所谓“学会三种话，走遍天下都不怕”。

感谢上海电视台的领导，他们很重视民意，审时度势，五年前，开办了一档沪语节目《大家帮侬忙》。这档节目是《新闻坊》的姊妹栏目。在这档节目中，我担任主持人，讲一口纯正的上海闲话，因此，深受上海市民欢迎。说实在的，我们都没有估计到，确实有不少观众来要求帮忙。由于编导的努力，解决了不少民生诉求，满足了许多市民的美好心愿，所以这档栏目很有观众缘。

节目要常办常新，才会受观众欢迎。前年，《新闻坊》又推出了每周一期的沪语栏目《闲话上海》；春节期间，编导邀请了资深媒体人畸笔叟（郑健老师）参与策划制作特别节目“过年老规矩”。录像那天，我身穿紫红色中装，特

邀的上海人民广播电台主持人沈蕾则穿上了旗袍，两人共同担任主持。在装饰一新、喜气洋洋的演播室里，我们从上海人办年货、祭灶神、吃年夜饭、接财神菩萨等老规矩，一五一十，娓娓道来。后期制作时，编导为了配合节目内容，寻来不少有趣的历史老镜头，穿插在节目中。播出后，观众反映良好，大家讲，“过年老规矩”这几期节目，内容生动，图文并茂，相得益彰，这些“老规矩”听起来很亲切，好像让阿拉又回到了童年的美好时光，优秀海派文化应当要代代相传。新上海人则讲：这些规矩一点也勿老，对我们来说，反而觉得有新鲜感，对我们融入上海这个大家庭很有帮助。观众朋友的评价，坚定了我传承上海文化的信心。

《闲话上海》开播已有两年多了，每个礼拜天播出一集，目前已经积累了一百多集。话题交关广泛，既有传统文化，也有新闻热点，“公用电话间”“乘风凉”“巨龙公交车”等上海人感兴趣的回忆，都是灵光的话题。现在看来，最受欢迎的还是谈美食，像“开春时鲜货”“热天里的瓜果冷饮”等话题，大家都很感兴趣。在这里，我向大家爆料，讲点真实的幕后故事。我平时欢喜吃，属于“馋佬胚”，因此讲到美食话题，我闲话特别多，而且越讲越有劲，和我搭档的几位小姑娘越听越有味道，往往我讲得自己馋吐水搭搭滴，两个小姑娘听得肚皮咕咕叫，只好向我讨饶：王老师，让我们吃饱了肚皮，侬再讲好吗？哈哈，这几个小姑娘——舒怡、刘畔、雪瑾、裔莎、刘舒佳等，都是一样的腔调。

碰到节日长假，我们还制作特别节目，像“陪侬游古镇”“陪侬荡马路”。编导让我搭女主持人边走边聊，不仅展示了古镇、名街的风貌，还介绍了不少典故及笑话。今年春节，我们推出了“阿王拜年”系列节目，让“阿王”代表广大电视观众，向上海文艺界几位德高望重的老艺术家拜年、贺岁，听伊拉谈了从艺道路上鲜为人知的故事；今年五一劳动节前后，我们又推出了“侬好劳模”系列节目，向为社会主义建设作出贡献的劳动模范致敬。

《闲话上海》这本书，就是上海广播电视台融媒体中心《新闻坊》栏目的编导们，以这些节目中的精彩内容为核心，精心策划编辑而成的。我希望这本书能够激起老上海人美好的集体记忆。同时，对新上海人学习沪语方言、了解上海文化、重温海派传统有所帮助，就像宣传口号讲的一样：为侬打开一扇窗，“谈谈身边的事体，回到老早的辰光”。

王汝刚

2018年6月28日

# 目 录

## 上海老味道

- 漫谈“四大金刚” / 3  
老底子的冷饮 / 8  
上海人吃瓜轶事 / 12

- 开春时鲜货：笋篇 / 16  
开春时鲜货：河鲜篇 / 20  
开春时鲜货：糕团篇 / 24

## 上海老底子

- 乘风凉往事 / 31  
电话间的故事 / 37  
从“头”讲起 / 42  
上海人的“嘭嚓嚓” / 47

- 上海人记忆当中的巨龙车 / 51  
谈谈小人书 讲讲老故事 / 55  
千奇百怪“除四害” / 60  
搪瓷，上海人的集体记忆 / 64

## 上海好白相

- 荡马路：淮海路 / 71  
荡马路：华山路 / 75  
荡马路：衡山路 / 78  
荡马路：番禺路及周边 / 82  
荡马路：杨树浦路、复兴岛 / 86

- 荡马路：苏州河沿岸 / 90  
锦江乐园好白相 / 95  
市百一店的前世今生 / 99  
不进天蟾不成名 / 103  
漫谈当年“打仗片” / 107

## 过年老规矩

- 办年货 / 115  
年夜饭 / 121  
好白相 / 126  
做人客 / 131

- 接财神 / 136  
做新衣 / 140  
讨口彩 / 145

## 阿王拜年

- 京剧表演艺术家尚长荣 / 153  
昆曲表演艺术家蔡正仁 / 160  
越剧表演艺术家王文娟 / 167  
国画家“民间艺人”戴敦邦 / 172

## 侬好劳模

- “抓斗大王”包起帆 / 207  
“明星”劳模黄宝妹 / 211  
后记 / 225

- 书法家、金石篆刻家高式熊 / 178  
名导演吴贻弓 / 184  
评弹表演艺术家蒋云仙 / 189  
滑稽表演艺术家李九松 / 197

- 好警察马人俊 / 217  
“小扁担”杨怀远 / 221



上海老味道



# 漫谈“四大金刚”



(以下嘉宾主持王汝刚简称“王”，嘉宾主持陈蔚简称“陈”)

王：周日《新闻坊》，“闲话上海”听我讲。

陈：王老师，掰个礼拜阿拉上海人侪老关心一条新闻的。

王：啥个新闻？

陈：市消保委对上海市 25 只品牌的油条进行了一整套检查，结果发觉像永和大王、肯德基、麦当劳迭种品牌侪有问题出来。

王：我看了迭只新闻，我开头也吓一跳，哦唷！介许多毛病啊？有种嘛含铝，有种嘛含塑化剂，有种嘛油过期了，侪老化了。我想迭个勿要吓人啊？结果后来听了专家的解释，我明白了，问题确实有，但是呒没介严重。葛末掰能，今朝阿拉就谈谈，上海人的早点“四大金刚”。

陈：“四大金刚”，勿就是大饼、油条、豆腐浆、粢饭吗？

王：一点也勿错。

陈：掰个“四大金刚”做起来有啥讲究，吃起来有啥花头哦？

王：阿拉就先从油条开始讲起。迭个油条是面粉制品，从小就吃到大的。做油条有讲究的，有种摊头生意好的，伊迭个油条做得比人家大，比人家长，比人家粗。葛末哪能看得出来呢？

依用勿着拿尺去量的，只要目测，眼睛一看。哦唷！迭家人家油条正宗的，因为迭只箩筐上头，高出一指比较标准的。有种人家比较短，勿来三，掰家人家没伊拉正宗，没发出来，一定要掰点长短，胖瘦也有关系的，多看侬就晓得了，迭个叫熟能生巧。大人买油条，拿啥



吃油条

物事呢?从前辰光卖油条旁边有稻草的,叫咸水草。迭个咸水草可以编席子的,伊摆在旁边的,侬买四根油条、五根油条,拿姆个水草搭伊扎一扎,可以拎转去的。小朋友呢,爷娘交拨伊一样物事。一只钢盅饅子,钢盅饅子里向呢放豆腐浆。钢盅饅子盖头翻过来,上头可以摆油条,可以摆粢饭或者大饼。“四大金刚”实际上拿一只饅子侪好解决的。

陈: 怪勿得,我姆个辰光一直看到阿拉爸爸拿一只钢盅饅子去,也没问过伊为啥拿钢盅饅子,觉着大,装起来多,原来还是小辰光养成的习惯。

王: 外加还比较方便。乃末迭个油条做得好坏,除脱一个是目测之外,第二个是口感。好的油条吃上去松、脆。油条还有一点,辰光勿好摆了多,辰光一摆了多了之后呢,迭个油条要倒下来的。

陈: 翩脱了,阿拉上海人讲。

王: 所以上海人还有门槛精的呢,一样买的辰光搭老师傅讲:“哦哟,老师傅!我每日来买的。”“对的,侬每日来买的。啥事体啊?”“谢谢侬,帮我煎得辰光长一点。”

陈: 老油条。

王: 乃末出了老油条。“老油条”上海人还有一种意思,啥意思呢?骂人,“迭个人老油条了。油条老得一塌糊涂。”“老油条”是啥意思呢?既是褒义又是贬义,贬义的意思老清爽,迭个人太油滑了,像油条在油锅里千锤百炼,迭个人是滑头;另外一个,虽然讲是“老油条”,老末老,还派得着用场。

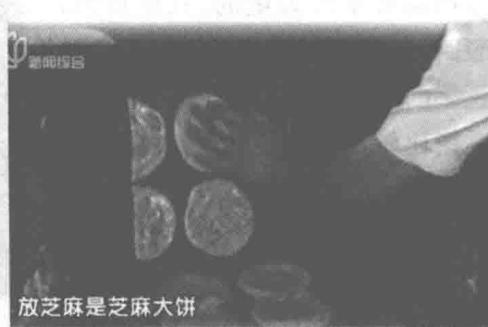
陈: 嘴个蛮难解释的,有阿拉上海人自己的味道在当中。

王: 对,所以一个油条可以讲出介许多物事。挨下来讲讲大饼。

陈: 诶,对的。嘴个大饼就是油条的最佳搭档了对哦?吃油条肯定要大饼包了一道吃,嘴个再是完整的一套,阿拉中国人的汉堡包。



烧饼



做大饼



王：在十六铺、火车站，从前的小贩，苏北人卖大饼油条蛮多的，一直叫：“大饼油条！大饼油条！”一只篮子弄了蛮清爽的，下头垫一块棉花胎，瓣个棉花胎是用白的布头包裹过的，然后拿油条大饼放上去，上头再拿一块布头盖一盖。虽然讲是辰光蛮长了，但还可以保存一点点的温度，所以吃上去勿是冰冰凜的。大饼油条要吃热的，大家侪晓得的，所以迭个还保持一点温度，还是蛮好吃的。大饼花式品种还是老多的，包糖的，就是白糖，甜大饼。可以换成葱油萝卜丝的，瓣个萝卜丝大饼老好吃的，好放梅干菜搭仔肉，是梅干菜大饼。摆咸菜是咸菜大饼，摆芝麻是芝麻大饼。有甜有咸，花式品种非常多。所以一只大饼，花样经蛮透的。而且大饼历史悠久，阿拉看过《儒林外史》的朋友侪晓得的，里向有一段情节，我一讲大家记忆犹新。啥呢？两个酸不溜秋的秀才，屋里向穷，吃勿起，到茶馆店里去吃茶去，买副大饼油条吃，吃到后头胃口实在大，大饼勿够，哪能办呢？看见脱落两粒芝麻，落在台子缝里向，伊想拿台子缝里向的芝麻抠出来吃，迭个难看勿啦？毕竟是读书人呀，乃末想办法了，迭个也只有读书人想得出，迭个正宗是借题发挥。一个问：“今朝天气好哦？”“天气蛮好的。”“我搭侬讲，明朝天气还要好。”（拍桌子）芝麻跳出来了。“后天天气更加好！”（拍桌子）一点勿浪费，在《儒林外史》当中有迭能的一段。

陈：瓣个咸大饼搭甜大饼，侬欢喜吃哪一种？

王：我倒欢喜吃咸大饼，但是有的辰光心情变起来，欢喜吃甜大饼。有一点我蛮促拘的，葛咷我只胃勿大好，我吃甜大饼的辰光欢喜买咸豆腐浆，我吃咸大饼的辰光要吃甜豆腐浆。

陈：我也欢喜迭能夹花着吃，口感更加好。

王：接下来要讲豆腐浆了。人家讲做豆腐浆蛮辛苦的，因为伊是半夜里向就起来了，要磨黄豆，黄豆磨好之后要烧，烧开之后，侬摆一点糖就是甜豆腐浆，咸豆腐浆的作料摆起来就多了。上海人通常有几样物事，油条、酱油、榨菜、葱花，迭个侪是必勿可少的，虾皮、紫菜。迭个一碗物事放完之后，味道好得勿得了。

陈：我已经流涎唾水了，瞎香。

王：所以一碗豆腐浆有老多学问的，同样做豆腐浆，做得好的人卖豆腐浆可以讲是发财的。讲有一个人伊也是卖豆腐浆的，伊的豆腐浆生意要比人家好，伊赚的钞票比人家多，葛末阿是伊缺斤少两，阿是多掺水呢？并勿是的，伊



豆浆

有诀窍的。因为吃咸豆腐浆，吃甜豆腐浆，上海人吃得考究的人家要摆物事的。咸豆腐浆加啥物事？鸡蛋。而且迭个蛋要新鲜，最好是头生蛋，姆个是灵得勿得了。迭个老板比人家会做生意，就在姆搭，就多讲一句言语，勿管张三李四来买豆腐浆，伊要问人家一句。伊拿一只蛋拿过来，“一只还是两只？”其实人家并勿一定要加，但是伊问姆句言话问得巧妙：一只还是两只？上海人要面子的，伊勿会讲“勿要！”勿会的。脱口而出：“一只。”“好，一只。”生意做好了，所以伊迭碗豆腐浆要搭鸡蛋的，一摆鸡蛋利润就高了，所以迭个老板聪明，就靠迭能一句言话“一只还是两只”，拨伊一爿、两爿店就开出来了。

陈：姆个就是做豆腐浆发财的小故事。

王：对，所以豆腐浆里向也有学问的。讲过油条，讲过大饼，讲过豆腐浆。

陈：还有阿拉上海人最有特色的粢饭团。

王：粢饭团屋里向也好做的，但是比较麻烦。为啥呢？粢饭要拣上等的好糯米，先要拿糯米浸，浸起码三个钟头以上。一般人家考究一点的或者贪方便的，浸一夜天。浸好仔拎起来摆在蒸笼上去蒸，刚刚蒸出来的粢饭搛得勿得了。

陈：是的，喷喷香。

王：晶莹剔透，外加味道好，香得勿得了，黏性老足。上海人买粢饭的特别多，一个呢，粢饭可以包油条吃，包一根油条。后头花样透了，可以包芝麻，可以包肉松，可以包榨菜，还有包大头菜，包萝卜干，我觉得迭个呒没啥吃头



的。如果我吃粢饭就一样，只要摆油条，其他物事侪勿要的，姆能样子才吃出“本色”。阿拉是吃惯了“四大金刚”的，所以对迭个“四大金刚”是情有独钟，所以我也有请经营姆个方面的企业，能够以民意为重，好好叫生产好“四大金刚”。如果侬做得好，老百姓还是能够为侬点赞的，虽然讲是小本生意，但是大勿过小算，迭笔生意做得好，侬还是能够发财的。

# 老底子的冷饮



(以下嘉宾主持王汝刚简称“王”，嘉宾主持裔莎简称“裔”)

王：周日《新闻坊》，“闲话上海”听我讲。

裔：讲到天热吃物事我晓得，最主要就是吃冷饮、吃棒冰，这个是我最欢喜的。凭良心讲，以我对王老师的了解，我晓得，王老师哪怕是大热天也要吃热茶的，王老师我倒想讲，难道介热的天，侬也从来勿吃冷的物事啊？

王：迭个侬勿懂了，阿拉上海人有一句闲话，形容迭个人涵养功夫好，叫六月里穿丝绵棉袄。

裔：六月里穿啥？

王：穿丝绵棉袄，就是六月里还可以着棉袄，居然勿出汗，还觉着老适意。迭叫啥？青菜萝卜，各人欢喜。上海冷饮种类蛮多，首先最普通的，也是大家最欢迎的是棒冰。棒冰分为赤豆棒冰、绿豆棒冰、奶油棒冰、盐水棒冰。迭个棒冰种类蛮多的，但是老早价钿卖得蛮便宜，只卖四分洋钿。

裔：四分洋钿啊，介便宜啊？

王：还有人嫌四分洋钿的棒冰贵。因为还有比伊便宜的嘛，三分一根。

裔：啥物事啊？

王：断棒冰。所谓的断棒冰，也就是在运输或者制作过程当中，棒冰出毛病了。有种是柄断了，有种是坏脱一部分，有种是当中断脱了，就是哪能样子的断法，哪能样的吃法。侬比方讲全部断脱，柄呒没了，葛末要摆在碗里吃，拿只碗候好，摆在里向头，侬拿纸头剥脱之后慢慢吃，最好拿把调羹可以凿凿吃吃，样子也蛮好的。迭个是一种吃法，葛末第二种吃法是啥呢？假使柄还有一点点，尽量捏牢柄，乃末开始嗍，还掉过头来吃。聪明人来得聪明，伊开始吃的辰光，拿张纸头包牢下头半截。下头半截是呒没柄的，索性呒没柄吃，还有一半有柄的，嗍。嗍到后头，迭个柄勿是长出来了嘛，反过来捏过来，而且人家看勿出的。“耶，侬阿是在吃断棒冰啊？”“勿要瞎讲，我勿是蛮好啊！”样子还



来得好。

裔：哈哈，还要面子。

王：所以吃棒冰花样蛮透的。卖棒冰，有一种流动摊贩，伊有一个木头盒子，里向摆好棒冰，上头拿毛巾盖好，乃末拿块板敲敲：“棒冰，光明牌棒冰。还有奶油棒冰，来买棒冰啊。”我迭个叫法，现在已经属于消失的声音了。其实伊手里姆块木头，也像棒冰一样，姆能长短，据说老早棒冰最早面世的辰光，勿是用木头敲的，是用棒冰敲的。表示啥呢？质量好，敲勿断的。“棒冰，赤豆棒冰、奶油棒冰”，姆能敲的。还有一种比较简单，是两只姆能高的保暖桶，也像热水瓶。热水瓶上头口子比较小，专门摆冷饮的保暖桶，口子比较大，5磅头的。一只里向好摆交关根，拎仔走街串巷。还有一种卖冷饮的是商店，商店是食品店，食品店有冰柜的，也有冰箱。

裔：姆个价钿就贵了。

王：价钿勿管的，还是姆个价钿，但是伊数量有限，卖脱仔就呒没了呀。走街串巷方便呀，侬弄堂里听到叫卖声，“哎！卖棒冰的”，棒冰的进来，钞票拨伊，拨侬棒冰。

裔：王老师我先问一声，侬自家最欢喜吃啥棒冰啊？

王：我欢喜吃赤豆棒冰。绿豆棒冰也蛮好吃的。迭个辰光绿豆棒冰要看运气的，赤豆棒冰、绿豆棒冰买的辰光，今朝假使讲买着迭根棒冰，上头有三分之一的赤豆或者绿豆，哦哟，一日天开心的。为啥道理，焐心呀，“哦哟，姆个小人运道好哦，一根棒冰，一样四分洋钿，半根侪是赤豆”。所以讲到棒冰，棒冰四分，比伊再高级一点，八分是雪糕。奶油雪糕，奶油雪糕里向头，加奶油、加奶粉、加巧克力，迭个味道比较好，要八分嘛，要加一倍铜钿嘛。

裔：葛末比雪糕再高级一点的是啥呢？

王：雪糕上去是冰砖。光明牌冰砖，姆能大小，好吃得勿得了。

裔：蓝色的纸头壳子，里向一张老薄的白颜色的纸头包着的。

王：姆张白色纸头，绝对是卫生的。

裔：还要舔舔伊嘛。

王：小人吃仔要舔的，葛咷阿是舔惯的是哦，味道实在好勿过。有辰光一块冰砖勿舍得吃的，啥一个小人吃？！屋里向呒没介好的条件的，买得来姆能一块，要一开三或者一开四。条件好的一开两，对角开，三角。摆在碗里，有得好好吃了。

裔：拿把调羹。

王：哦哟，挖法挖法。阿拉弄堂里向，我小辰光温课的辰光，小小班两个同学，馋得勿得了。一块冰砖，我搭伊拉数过的啦，好吃 45 分钟。

裔：真的假的？老早就化脱了，最后再喝脱冰砖水，是哦？

王：但是我跟侬讲，伊呒没在吃，伊在馋阿拉旁边的人。

裔：哦，存心的。

王：因为迭个辰光吃到冰砖，姆家人家条件好得勿得了。

裔：葛末有没有再高级一点的？

王：再高级点赞嘛！后头出来的，只有上海独有的，在全国闻名的。有种人到仔上海就是要吃迭个物事，好品种，叫紫雪糕。紫雪糕我到现在还记得当时的价钿，两角两分一根，几乎是三根雪糕的价钿。

裔：是娃娃雪糕吗？

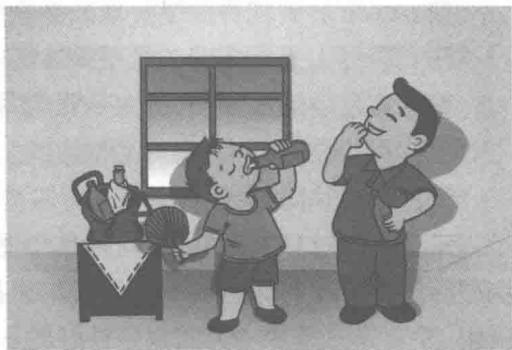
王：勿对的，是紫雪糕。迭个雪糕，像雪糕姆能大小，但是伊外头侪是巧克力，涂满巧克力的。然后外头用纸头盒子包装的，迭个是上海益民食品厂的拳头产品，叫紫雪糕。外地从来呒没哦，所以人家外地人到上海来，回去会讲：“我这次去了上海。”“吃什么？”“紫雪糕！”勿得了！假使侬屋里来了客人，买一根紫雪糕招待，好得勿得了。

裔：真的啊？葛末还有啥呢？

王：吃的物事多了。上海人的饮食是邪气丰富的，比方阿拉单讲冷饮，有一种叫刨冰。

裔：刨冰晓得的。

王：刨冰是以啥物事为原料呢？也就是赤豆、绿豆或者水果配上水，拿冰摆在专门的工具里去刨，刨好之后在杯子里摆好糖水，摆好赤豆、绿豆或者各种果料，然后把冰刨进去，一根管子，一只调羹，凿一凿，凿碎脱之后吃。迭一杯物事，啥地方最多呢？我脑子里一想，老早大世界对过。老早有爿馄饨店，叫沁园春。到仔热天来，汤团、馄饨呒没人吃睐，太热了。葛末卖啥呢？



汽水