

“红烧划水”上海人都写错了？

沪语正字怎么用，专家有说法

话说，红烧鱼尾是阿拉上海人非常熟悉的一道本帮菜。那么，红烧鱼尾用沪语正字如何书写呢？最近，新闻晨报的随申Hi发了一条鱼尾上海话应该如何读写的视频。有不少市民积极跟帖回应，有写“甩水”的，也有写“划水”的，评论好不热闹。

不过，沪语专家对此认为，许多市民和餐饮单位一直使用的“甩水”“划水”写法，在沪语正字中其实是错的。那么，这究竟是什么原因呢？本期新闻晨报《上海会客厅》节目，让我们听听沪语专家的解读以及文化界人士对此的评论。



/插图 By 罗志华

上海话大词典 “鱼尾”写“豁水”

根据上海辞书出版社出版的《上海话大词典》，鱼尾在上海话当中写“豁水”。对于鱼尾在这里用“豁水”的原因，语言学家、上海大学教授钱乃荣做了解释：“甩”字读 suei，‘鱼尾’读 huak si，‘甩’是普通话词汇。”

市民倪启明喜欢美食，他认为鱼尾应该是写“豁水”，而他退休之后在家也经常烧这道菜。“豁胖、豁边、野豁豁，还有豁嘴、豁翎子，都是根据自家记忆，属于野路子。”

作为海派文献研究专业人士，闵行区图书馆副研究员孙莺喜食本帮菜，她认为：“上海人一直说红烧划水的，从小饭店里就看到菜单上写的是划水，至于‘豁水’，感觉写法很冷僻。”

孙莺近日在查询老报纸过程当中发现，上世纪40年代的上海，就有人在报刊杂志上把鱼尾写成“划水”。再早一点，作为上海著名的四大小报之一，《晶报》1931年11月24日刊发正兴馆的招牌菜就是“划水”；而上海另外一张报纸《常识》报，1928年2月21日刊发徽州菜馆一览表，热菜一栏当中有“炒划水”。

徽州菜馆为什么会有“炒划水”呢？孙莺认为红烧划水最初属于徽菜，徽帮菜来上海之后，慢慢变成了本帮菜。

记者在采访当中发现，几乎所有的饭店和餐厅菜单上都写“红烧划水”或者“红烧甩水”，那么对于这些菜单应该如何处理呢？上海食文化研究会副秘书长、中国注册资深烹饪大师张桂生认为：“鱼尾本来在中文里和各地的口语中有着多种的写法和叫法，已经约定成俗，大家都看得懂，没必要非要统一写法和叫法。”

上海作家沈嘉禄常写美食文章，喜食红烧划水，前几天他在直播节目当中还谈到一个观点，那就是这道菜不可能成为预制菜。“此菜须用新鲜青鱼尾来做，滑油后红烧，味道透骨，鱼肉又要保持嫩滑，尾鳍的胶质特别糯润，这才是这道菜的关键。如果预制的话，再加热后就容易碎，一碎就不好吃了，卖相也差了，谁还会吃？”

对于沪语正字问题，沈嘉禄个人认为：“划水”，这是以青鱼游水的动作来命名菜肴的。从来没有‘豁水’这样的说法。在讨论菜肴时要尊重行业术语，这是约定俗成的，也许不一定合乎语法或修辞，但人

- 刀鱼 daohng
- 刀鲚 daoxhi (名)刀鱼。
- 鲚鱼 xihhng
- 鳊鱼 guehng / juhng
- 烤子鱼 kaozyhng (名)凤尾鱼。
- 黑鱼 hekhhng / hakhhng (名)鳢鱼。
- 青占(鱼) qinzochng / qinzoe (名)青鱼。
- 白鱼 bhakhng
- 白水鱼 bhaksyhng (名)一种河鱼，骨细鲜美。
- 鳊鱼 bihhng (名)一种常见食用淡水鱼，头尖小，鳞细，身扁。

- 鱼翅 hngcy
- 鱼鳞 hnglinbhe (名)鱼鳞。
- 鱼鳃 hnggekse (hnggakse) (名)鳃。
- 鱼泡泡 hngpaopao (名)鱼鳔。
- 蛤腮 gekse (gakse) (名)腮。
- 豁水 huaksy (名)分水。指鱼尾。特指青鱼尾。
- huaksy / huak sy ①(动)把水泼洒出去。②(动)汽车前窗装有的刮水器将雨水排除。
- 鱼胶 hnggao (名)鱼鳔。特指黄鱼鳔。
- 鱼子 hngzy (名)鱼卵。

67

上海话大词典(第二版,上海辞书出版社 2018年11月出版)P67

民群众早就形成共识了，不必改变。否则请专家解释一下，何为秃肺？何为炒蟹黄油？何为秃黄油？何为西湖醋鱼带柄？”

经典本帮菜肴 名厨这样烧

豫园文化饮食集团上海德兴馆昌里路店经理张坚师傅是黄浦区非物质文化遗产项目“德兴馆本帮菜肴传统烹饪技艺”代表性传承人，他师承本帮菜任德峰大师，如今，这位本帮菜名厨也已经58岁了。

当天回到店中，他通过微信向记者展示了菜单，上面有“红烧肚档划水”，52元一份。原来，按照不同部位，这其实是两道菜。在后厨，张坚现场烧制了这道菜，光是看现场画面，就让人胃口大开。

张坚师傅介绍了“红烧划水”的制作方法：青鱼尾巴，竖开，一般是五到六片。放入锅中煎制，两面微黄。然后加入料酒、盐、糖、酱油调味烧制。等汁水慢慢收了，勾入水淀粉，淋一点明油。最后是一个大翻身，撒上葱花。出锅装盘。

“作为百年老字号，上海德兴馆以本帮菜为特色，而红烧划水是道红烧的经典菜肴，我们要求菜品做到色泽红亮，肉质细嫩，调味咸鲜适中，调味只能衬托而不能夺了鱼肉的鲜美。”张坚师傅说。

Q新闻晨报：很多市民把鱼尾巴写成“甩水”“划水”，为什么这些写法是错的呢？

A丁迪蒙：实际上“甩水”跟“划水”都有一个动作样子在，所以“甩”字就好像形象地比喻了这个尾巴在甩动的样子，划水也是这个样子的，但是这个字写出来的话，“甩”字上海话是读 hue，后面的 e 读“哎”；“划”字上海话读 O，是丫叉头的“丫”。所以这两种写法是有点问题的，应该写“豁水”，这个字是另外一种写法了。

Q新闻晨报：现在几乎所有的饭店和餐厅菜单上都写“红烧划水”“红烧甩水”，那么对于这些菜单我们应该如何去看待？

A丁迪蒙：如果写成“财集”，读出来音不对，后面两种写法“赚绩”和“赚绩”，读音基本上没问题，但是大家也不能理解那是什么东西，所以也不合适。“蟹脚”写法是对的，这个字虽然是正字，但是实际上认识的人不多，大家也不知道是什么东西。我个人认为，这个“蟹”可以写才能的“才”，只要后面有一个虫字旁的即就可以，那么上海人从字面上，大概就可以知道这里说的是蟹脚。

Q新闻晨报：“家里”很多人会写成“屋里厢”，为什么这个写法是错的？

A丁迪蒙：“家里”上海话说“屋里”或者说“屋里向”，这里面就牵涉到了一个方位词，是里面外头的说法。那么“里向”的“向”是方向的“向”，如果写成了“厢房”的“厢”，没有这样的名词，“里

A丁迪蒙：语言是一种约定俗成。这些饭店早已习惯写成了“红烧划水”“红烧甩水”，有时候只能就算了。因为你真要一家家店纠正过来，也不是那么容易，所以一般说来，通过菜单大概意思能够了解，也就罢了。

Q新闻晨报：等上海入秋之后，可以听到蟋蟀的叫声，那么现在蟋蟀的写法也是五花八门，有“财集”“赚绩”“赚绩”，但“蟹脚”的写法似乎大多数人不能掌握？

A丁迪蒙：如果写成“财集”，读出来音不对，后面两种写法“赚绩”和“赚绩”，读音基本上没问题，但是大家也不能理解那是什么东西，所以也不合适。“蟹脚”写法是对的，这个字虽然是正字，但是实际上认识的人不多，大家也不知道是什么东西。我个人认为，这个“蟹”可以写才能的“才”，只要后面有一个虫字旁的即就可以，那么上海人从字面上，大概就可以知道这里说的是蟹脚。

Q新闻晨报：“家里”很多人会写成“屋里厢”，为什么这个写法是错的？

A丁迪蒙：“家里”上海话说“屋里”或者说“屋里向”，这里面就牵涉到了一个方位词，是里面外头的说法。那么“里向”的“向”是方向的“向”，如果写成了“厢房”的“厢”，没有这样的名词，“里

向”只是表示一个方位词。那么为什么会有的人写成“厢房”的“厢”呢？这实际上本来是一些明清小说里面的一种俗写，也就是说，明清的作家并不是搞语言学的，他只是觉得发音大概相同，他就写这个“厢”了。另外，“里向”的“向”是同音字了。

现在有一些作家，说“我喜欢写‘厢房’的‘厢’，我就不喜欢写‘方向’的‘向’”，那么有时候，他一定要坚持的话，我们也只能一笑了之了。

Q新闻晨报：这次鱼尾巴一词写法的争议很大，归根到底还是沪语正字的使用规律，那么，我们有没有必要用沪语正字？

A丁迪蒙：我的观点是，第一，在看不懂沪语正字的情况之下，能不能约定俗成写得简单一点，不要写得那么复杂，比如“蟹脚”；第二，在能够使用沪语正字的情况下，你一定要去俗写，我认为也是不必要的。比如说蚂蚁，我经常看到有人把蚂蚁写成“母尼”，这个音本来就已经错了。像这种情况，干嘛不直接写蚂蚁？再比如，上海人的“人”，有人写“宁静”的“宁”字，如果说要迁就读音的话，上海人的“人”应该写成“您好”的“您”，这更符合“人”的发音，改写是完全没有必要的。

晨报记者 严峻嵘

上海蓝天经济城

上海市著名商标

南翔游戏谷

◆ 游戏产业集聚区 ◆ 充足空间规划 ◆ 优质配套政策 ◆ 租金减免

联系电话：18918526217 (朱先生)、13661404363 (张先生)

物资回收

渝水堂 高价收购

红木家具、老家具、字画、扇子、印章、像章、老服装、小人书、紫砂壶、玉器、瓷器、地址：多伦路文化名人街182号(近四川北路)
热线电话：65407260 13601926417
高经理 免费上门服务

南翔·元谷 文体旅元宇宙生态区

◆ 南翔古镇新地标 ◆ 租金减免

联系电话：13651936939 (金先生)

总部地址：上海市嘉定区南翔镇银翔路655号
总部热线：59129999, 5912222

投放热线：22895373

《新闻晨报》综合分类、遗失、注销各类声明广告