

《為什麼叫燒賣》

燒賣和蝦餃，是粵方言區上茶樓享受“一盅兩件”的那兩件。

一直到上世紀五十年代初，香港的傳統茶樓，像中環的《得雲》，還用很大的圓形的蒸籠，蒸“燒賣”。一籠有一百幾十個，排成一行一行的。出爐時，伙計捧著大蒸籠叫賣。客人要一份，他就夾起四顆，放在小碟裏。現在都分放在小籠裏蒸了。

燒賣這個名字，是怎樣來的呢？八十年代時，廣州《南方日報》有一篇文章說，“曉賣”和燒賣諧音。那就是說，是從“早點”的含意而來。這個解釋，純是不懂粵語的人的猜度，沒有什麼根據的。

粵語有句俗語“不服燒賣”，意思是“不服氣”。我曾問家父，為何解作“不服氣”。他說：“燒賣分明是蒸的，卻說是燒的，怎能叫人服氣呢？”聽了他這個解釋，心裏的疑團，還沒有完全冰釋。既然不是燒的，幹麼不直截了當地，把它叫作“蒸賣”呢？廣東食譜上，還有“乾蒸燒賣”，又蒸又燒，真是不倫不類。

六十年代初，香港大學東方語言學院的，一位老北京，陳哲先生，告訴我，北京有一種小吃，叫作“燒麥”，頗像廣東的“燒賣”，我才懷疑“燒賣”不是原名，可能是北方的“燒麥”南傳，因音義上的隔膜，而把“麥”誤寫作“賣”。然而我猜測錯了。

陳哲先生說得對。我查得，有謂北京“都一處”的創業者，王瑞福是山西人。他供應的“燒麥”原是山西農村，有錢人家，用作喜慶筵席的點心，不過不叫“燒麥”，而叫“梢梅”，取其形狀，猶如一朵雪梅

舒瓣盛開的意思。把“燒麥”上溯到“梢梅”，並把“梢梅”解釋為，形狀有點像，枝梢上綻開的梅花，雖仍嫌沒有更具體的佐證，未能決然無惑，然總比“稍麥”較為合乎情理，和食單稱謂上，美的講究。其實傳統的點心，多肖似花形，比方，唐代韋巨源，記錄了一味點心，叫“生進二十四氣餛飩”，是包成二十四種，不同的花形。（“牛肉燒賣”、“排骨燒賣”、“豬潤（肝）燒賣”等等，均無麵皮包裹，乃是日後衍增的款式，不在此例。）



網上下載的“燒賣”

明代時，已有寫作“燒賣”，例如《金瓶梅》裏的“桃花燒賣”。到清代更多見。吳敬梓《儒林外史》，描述一次筵席上，接着燕窩，上的是一盤豬肉心的“燒賣”。

《中國烹飪辭典》列出好些個，不同的叫法：“燒麥”、“稍麥”、“鬼蓬頭”、“紗帽”、“燒賣”、“梢梅”、“壽邁”、“開花”等等。值得注意的是，該《辭典》在同頁的“梢梅”條下，所補充說的：“北京、江蘇一帶，對燒麥的俗稱。因其收口處摺皺簇擁，形似梅花，故名。”

清代大儒，郝懿行，因囿於把“燒麥”源自“稍麥”，以致把這個點心，附會作“外皮甚薄，稍謂稍稍也，言麥麵少。”

清代順天府（北京所在地）的莫韻亭，享有“莫家燒賣”之譽。但揚州的文杏園，則以“燒麥”得名。這種點心的寫法，雖然還沒統一，然而，可以肯定，那並不是南傳後，才誤讀作，或者寫作“燒賣”的。“燒賣”既然，原來不作“賣”。那麼粵語那句“不服燒賣”的產生，理應在“燒賣”這個名稱出現之後，亦即明代中葉間。過程中，很可能還有一些曲折。

在粵語，“燒”是“烤”的意思，例如把“烤鴨”叫作“燒鴨”，“烤豬肉”叫作“燒肉”。北方和江南一帶，“燒”字，則不作“烤”字解。例如，元代畫家倪瓚菜單裏，有名的“燒鵝”和“燒豬肉”都是靠熱鍋裏的，高溫水蒸氣弄熟的。又如把用水煮飯叫作“燒飯”，也應理解為“燒火煮飯”。因此，這種蒸的點心，也叫作“燒賣”。粵人則不然，覺得“燒賣”的“燒”字，總有點語病。正因這個詞義上的差異或誤會，導致“不服燒賣”這句習慣語的出現。

粵語有一個變調規律，那是名詞或名詞組末尾的那個音節，如果是陽平的，往往，提升為陰上，例如“英磅”的“磅”，讀作“綁”音、“漆油”的“油”，讀作“柚”、“電話”的“話”，讀作“畫”等等，不勝枚舉。“燒賣”的“賣”也按這個規律升調。

—— 這則《週末談》是從早年寫的《燒賣探源》，選出一些片段，編成的。該原文有 三千七百多字，見北京《中國語文》2004年九月第五期。