



徐光启家族祠堂。摄影 / 沈嘉禄



徐光启故居九间楼。摄影 / 沈嘉禄

常将拖把、布鞋等搭在上面晾晒。

三四年前我还七转八转找到了建于明代崇祯年间的徐光启祠堂，真真想不到，徐氏祠堂深藏在一条弯弯曲曲的小弄堂里，经过文管部门的修缮，挂了铭牌，白墙灰瓦十分古朴。朝里张望，可见大梁上雕刻着花卉云头图案，髹了广漆，饶有古意。这座平房被一家制衣作坊所用，电熨斗一旦引发火灾，后果不堪设想。乔家路动拆迁开始后我又去看了一下，所幸无恙。

不久前光启路拓宽工程中，因拆除违法建筑而“浮出水面”的一根方形石柱，可能是徐光启去世后建立起来的阁老坊遗物。历史上，光启路曾经叫作“太卿坊大街”。

九间楼对面这个菜场也是有来历的，在清代是一个小校场，面积并不大，与今天一所普通中学的操场差不多。我曾在一张老照片里看清末的一位武将在校场里指挥操练，冷兵器与汉阳造步枪混编的军队将面临中国社会的千年大变局。

### 乔家栅和黄泥墙

在上海的“老味道”风味小吃中有一款播沙圆，许多资深吃货也不一定吃过。讲得粗糙点，播沙圆就是可以干吃的汤圆。这款小吃的创始人是一个名叫李一江的安徽人，人称“小光蛋”，清宣统年间到上海来讨生活，先是挑担串街叫卖徽帮汤团，后来在凝和路乔家小弄（百子弄）栅门旁有了一个固定摊位。经过若干年的拼打，生意做大，“小光蛋”就借了栅门内街面双进市房一间，开了一家永茂昌点心店，但市民为便于表达和记忆，

将永茂昌呼作“乔家栅”。后来这条乔家小弄堂就叫乔家栅弄，现在还在。

播沙圆是乔家栅的招牌产品，开始是将包有豆沙、芝麻的汤团煮熟后沥干，滚上一层熟赤豆粉趁热吃，风味独特。上海人将汤团上粉的动作称作“播”，于是这款小吃就叫作“播沙圆”了。后来还有一些小贩每天到李老板那里批发播沙圆，串街叫卖，辐射远近，老城厢其他地方的市民也可享此口福了。

播沙圆可作为快餐外卖的初级教程。因为这道点心当初是可以送进茶楼书场的，不需要任何餐具，如果宁波汤团连汤带水送进去，不仅麻烦，还可能给势利眼的伙计赶出来。

台湾作家唐鲁孙在一篇文章里回忆乔家栅的播沙圆：“上海乔家栅的汤圆，也是远近知名的，他家的甜汤圆细糯甘沁，人人争夸，姑且不谈；他家最妙的是咸味汤圆，肉馅儿选肉精纯，肥瘦适当，切刹如糜，绝不腻口。有一种菜馅儿的，更是碧玉溶浆，令人品味回甘，别有一种菜根香风味。另外有一种播沙圆，更是只此一家。后来他在辣斐德路开了一处分店，小楼三楹，周瘦鹃、郑逸梅给它取名‘鸳鸯小阁’，不只是情侣双双趋之若鹜，就是文人墨客也乐意在小楼一角雅叙谈心呢。”

小时候吃过妈妈做的播沙圆，糯米圆子外面滚的是黑洋酥或者黄豆粉，没有一次是赤豆粉，但想象中赤豆粉应该不比黄豆粉差。近年来在怀旧气氛中，有些饭店老板也努力让播沙圆复活，我试过几款，差相仿佛，聊胜于无。

乔家路向西在凝和路拐个弯，就到了蓬莱路，171号有三幢民国风格的建筑组成，其中一个八角亭相当别致，这里曾经是南市区公安分局。但它的前身更有意思，是1914到1933年