

上海老味道

【沈嘉禄·著 戴敦邦·图】



上海文化出版社

目 录

序 品味何如回味时(沈善增) / 1

一、水汽氤氲中的寒素生活 / 5

- 四大金刚 / 6
- 糜饭饼 / 11
- 粢饭糕 / 14
- 老虎脚爪挠痒痒 / 16
- 丝袜馄饨和柴爿馄饨 / 20
- 罗宋面包与罗宋汤 / 23
- 黄楚九和生煎馒头 / 27
- 油墩子上那只虾 / 33
- 马南一汤 / 36
- 流清蛋 / 39
- 百脚旗下 / 41
- 含盐菜汤的象征意义 / 45
- 天吃星出浴 / 47
- 黄豆的团队精神 / 49
- 就怕你皮不厚 / 51
- 三鲜豆皮八卦汤 / 53
- 军粮也美味 / 55
- 鸡毛换糖 / 58
- 糕,你还高兴吗 / 62
- “炒米花响喽……” / 67

二、石库门里的八仙桌 / 71

- 面疙瘩和面条子 / 72
- 咪西咪西炒冷饭 / 75
- 偷吃猪油渣 / 77
- 槽头肉升级版 / 80
- 暴腌黄鱼干 / 83
- 做鱼要厚道,吃鱼也要厚道 / 85
- 大雪和腊肉的约会 / 88
- 风干茶干 / 91
- 果冻他爹很温柔 / 94
- 霉干菜情结 / 96
- 颓废的咸菜卤 / 99
- 当猪头笑看天下 / 102
- 乳腐的血色黄昏 / 105
- 稻谷的最后一次奉献 / 108
- 最忆儿时菜根香 / 111
- 有烟囱的锅子 / 114
- 蘑菇脚、榨菜耳、鸭舌头 / 117
- 金龟子飞来 / 119
- 就像胡羊爱大米 / 122
- 曾经沧海难为汤 / 124
- 以怀旧的名义纵欲 / 128
- 阿娘的黄鱼阿娘的面 / 133
- 我被毛蚶撞了一下肝 / 135
- 是非之地 / 138

三、时令美食最难忘 / 141

- 吃什么都有个理由 / 142
- 琥珀嵌碧玉,木模印寿桃 / 148
- 一条锋利的鱼 / 152
- 雨后大嚼 / 156
- 椒盐咪咪的金花菜 / 161
- 爱端午,多食粽 / 164
- 暖风吹来焙酒酿 / 169
- 家菜不如野菜香 / 174
- 大隐于市的酸梅汤 / 177
- 西风吹,山芋香 / 180
- 秋风起,蟹脚痒,我的心也痒 / 186
- 雪夜涮羊肉 / 190
- 冰天雪地一碗粥 / 194
- 撑死不如冻死 / 197
- 汤团的手艺精神 / 199

四、老城厢的猪油香 / 203

- 好一对“鸳鸯” / 204
- 整治鱿鱼的两种方法 / 206
- 糟头肉帮衬糟田螺 / 209
- 辣白菜 / 213
- 西哈努克亲王与鸡鸭血汤 / 215
- 小笼和汤包 / 218
- 小热昏唱卖梨膏糖 / 222
- 鸽蛋圆子和擂沙圆 / 229
- 来三两“葱开” / 232
- 青鱼秃肺 / 235
- 钵头里面都是好货色 / 237
- 虾子大乌参 / 239
- 被处以宫刑的那只鸡 / 241
- 八宝鸭 / 246
- 十二道金牌 / 248
- 一粒响当当的“中国豆” / 252
- 美食街上的酒鬼们 / 258
- 人散后,一钩新月天如水 / 266
- 餐桌上,老九不能走 / 276

后记 / 279

序 品味何如回味时

/ 沈善增

读了嘉禄收在《上海老味道》里的那些叫人馋涎欲滴的文章,尤其是那篇如闻不住的洪流的后记,我首先想到孔夫子的那句话“必也正名乎”。自从陆文夫写了小说《美食家》,“美食”就是个新概念(名)了。而在大讲“文化”的时代,“美食文化”就是个词了。但我觉得用“食文化”或“美食文化”来冠名嘉禄这些文章,帽子够不上头寸。因为从广义来说,凡人为的东西,都是文化;就是从狭义来说,凡精神方面的产品,也都是文化。虽然我们通常在正面意义上使用“文化”这个词,但就像我们通常把“梦”作为幻想乃至理想的代名词,而细究起来,梦有好梦、噩梦、乱梦,而与好梦是稀有的一样,文化也有精华、庸常和糟粕,而精华是稀有的。即使是美食,也不一定是精华文化。活食猴脑,活烤鹅掌,不能说不是美食,但不能说是精华文化。古代汉语中“文化”一词的“文字教化”的含义,今天已经基本不用了。今天说文化,常等同于“知识”,很少有人视之为人格修养,所以,会听到有精神洁癖而通常不合时宜者,发出文化人没文化的喟叹。其实主要还是“文化”用得滥。马尚龙写过一篇千字文,一口气列举了一百一十一种文化,最后问:“除了文化,还有什么也是文化?除了文化,还有什么不是文化?”但“文化热”并不因此而冷下来。所以,我觉得应该定名为“食文明”或“美食文明”。文明,我的理解就是文化中正面、健康、精华的部分。胡锦涛主席在美国耶鲁大学演讲时,介绍“中华文明”,而不是称“中华文化”,可能也有此义在。但提“美食文明”,我有这样的担心,只怕“文明”很快又被用滥了,变得不明了,而我则成了破坏“文明”美好形象的始作俑者。但想到有“中华文明”、“讲文





【序】

明”这些词汇在前面,而汉语的丰富性,不怕“文明”用滥以后找不到更好的字眼,故而我就斗胆使用了。

称“美食文明”,还有一层意思,就是“文化”强调创造,“文明”重在积累、传承。本来创造与积累、传承是分不开的,但大概是从提出“厚今薄古”的口号开始,发展到“文革”中最高褒扬是“史无前例”、“新生事物”,创造就变成了对传统的否定,怀旧几成阴暗、没落乃至反动的同义词。今天提“文明”,也有为传统正名的意义。书名直言“老味道”,就是对传统的怀恋、品味,所以称“美食文明”也更加恰当。

正名之后,我们来看看嘉禄在“美食文明”方面有何建树。

人有视听嗅味触五觉,而能为文字作审美描述的大多数是视听两觉的对象,味嗅触三觉,绝少表现。而写美食,却是要以味觉为主,兼及嗅触(如口感),在这方面不说前无古人,也是少有借鉴。写美食的散文我看得不多,就嘉禄文中所引周作人、梁启超的谈饮食的文字,美则美也,但总觉还在外围打转,不像嘉禄单刀直入,淋漓尽致。这固然与他有饮食业的实际操作经验不无关系,但我认为,更与他擅长味觉情绪记忆的独特个性密切相关。大多数人的情绪记忆偏于视觉,其次是听觉,其次是嗅觉,再其次是味觉与触觉。但即使嗅味触觉情绪记忆好的人,也为情绪记忆以视听觉表达的方式所压抑,不知开发己之所长,而嘉禄的高明之处就在于认识并开发了自己的天赋富矿。别人个性的矿藏也许是金矿、银矿,但自己个性中的稀有金属矿也是一样有价值。如果只知发掘自己个性中的金、银矿石,而把稀有金属矿石当矿渣扔掉,这就像买椟还珠一样愚蠢,但这样愚蠢的事其实比买椟还珠还要多得多。故此,《老子》说“自知者明”。我一上来就说,嘉禄那些写美食的文字,能叫人馋涎欲滴,这就像写音乐能让人如闻其声,写山水能让人如临其境一样,是很不容易的,而且可能更不容易。在这方面,嘉禄的描写有很大的原创性。这原创性不仅是表现在“句”上,从“篇”上说,嘉

禄可以说原创了一种情味体散文,情绪记忆由味觉串联起来,味道真正变成了文章的灵魂。我请读者注意《糜饭饼》。以习惯的散文标准来衡量,这篇文章显得太散了些,主旨不明。但若从味道角度来细品:“旺火烘出来的糜饭饼很香,吃口甜津津,回味有点酸,那是发酵的缘故”,那么,全篇就浑然一体地交融于糜饭饼的发酵的甜味中。书中文章都是这样围绕味道结构起来的。所以,对习见的散文有一种解构的飘逸,信手拈来,行云流水,而味觉意象的浑成,又使之臻于“从心所欲不逾矩”的境界。

至于嘉禄对“草根”的强调,我读出的是文明创造与传承者的自信。

如果“美食文明”、“情味体散文”今后能成为新概念,那么,本书将是这种文明、这种文体的奠基石。为这样的书写序,是我的荣幸。



水汽氤氲中 的寒素生活



清晨，天蒙蒙亮，薄薄的一片月
亮还浮在空中，像块溶化的水果
糖。此时简陋的大饼摊里，日光
灯泻下一片刺眼的白光，灶膛里
的红蓝色火苗快活地蹿起，舔着
铁锅的边缘。师傅们正忙得不可
开交，身上的工作服已有好几天
没洗了，与灶台频频磨擦的那个
部位已留下一条污痕。



四大金刚

四大金刚——大饼、油条、粢饭、豆浆。

直到二十年前，在上海的大街小巷还能看到它们义结金兰的身影。清晨，天蒙蒙亮，薄薄的一片月亮还浮在空中，像块溶化的水果糖。此时简陋的大饼摊里，日光灯泻下一片刺眼的白光，灶膛里的红蓝色火苗快活地蹿起，舔着铁锅的边缘。师傅们正忙得不可开交，身上的工作服已有好几天没洗了，与灶台频频摩擦的那个部位已留下一条污痕。我小时候还看到过小徒弟坐在地上呼嗒呼嗒拉风箱，推的时候下巴磕在膝盖上，拉的时候，后背又几乎要着地了。那是非常累人的活，若是天热，小徒弟必定赤膊，汗水将裤腰濡湿。

如果西北风正紧着，从东西两头赶来的顾客一个个缩紧脖子，将小店油滋滋的棉门帘一撩，一头扎了进去。

两只大饼，一根油条，一碗豆浆，加起来才一角几分。这是上海人最典型的早餐。

豆浆要咸的还是甜的？卖筹码的女营业员会问。咸的！老上海当然都喝咸浆。

两个齐腰高的杉木大桶搁在灶台边，散发出很好闻的松脂气息，里面存着温热的豆浆。两个接上铝皮桶身的铁锅坐在灶台上，师傅用一把接了木柄的紫铜勺子一勺勺地提起豆浆，装入顾客的锅子里——这是外卖的。或者盛在碗里，一勺正好一蓝边大碗——这是堂吃。眼看锅里豆浆少下去了，就从木桶里舀起一

罐来加进去。

豆浆是在工场里磨好并煮过的。磨豆浆是很辛苦的活，头一天要将黄豆洗过浸泡，然后灌进电磨里磨。旧时是用石磨磨的，更累人。磨好的豆浆要滤去豆渣，撇去泡沫，然后赶在天亮前煮熟，在夏天它非常容易变质。装豆浆的盛器必须洗得非常干净，稍留杂质，豆浆也会变质。豆浆原来是很娇嫩的东西呢。豆浆必须煮熟，半熟的豆浆吃了立马拉肚子。

路边小店的豆浆是烫嘴的。老上海就爱喝烫嘴的豆浆，大热天喝得满头大汗，过瘾。咸浆里有油条片、榨菜末、虾皮、葱花——过去还有紫菜，加一小匙兑了一点醋的鲜酱油，师傅提了一勺豆浆，高高举起，飞流直下般地冲进碗里，最后再淋上几滴辣油。豆浆煮得烫嘴，加上高冲而下的姿势，碗里的咸浆就会起花。喝起来不光味道鲜美，而且赏心悦目。现如今“新亚大包”或台湾人开的“永和豆浆”里也有豆浆喝，但总是不烫嘴，服务员也做不出高冲而下的动作——她们怕烫了自己的手，所以永远喝不到起花的咸浆。

甜浆就是加糖，小孩子才喝，没有一点情趣的东西。现在有些店里有冰豆浆供应，大热天灌它一扎确实爽快，但要当心拉肚子。

好的豆浆应该有豆香味。浓。

那时候，草根阶层的上海人几乎天天喝豆浆，早晨见面打招呼：“豆浆喝了吗？”拿锅子、热水瓶买豆浆的队伍是上海早晨的街景。一度，为了方便老百姓买豆浆，有些店家还印了联票，一月一买，三十小张，撕一张给一碗，很方便。许多温老具贫的便民服务项目都被市场经济大潮冲走了。所谓人情浇薄，有时就体现在细节中。

大饼，与豆浆一样也有咸甜两种。甜大饼很简单，白砂糖加一点面粉就是馅心了，裹拢来擀成椭圆形，刷一层饴糖液，再洒几粒芝麻就成了。白砂糖加面粉是为了增加黏度，防止咬破后糖液直接流出来烫了嘴舌。咸大饼做起来比较费手脚，擀成长条，刷一层菜油，抹盐花，抹葱花，卷起来，侧过来擀成圆的，就是圆大饼。若是直接擀，就成了方的，烘熟后两头翘起像一块瓦片，这是过去的做法。后来都做圆的了，大约是省力吧。





过去烘大饼是用小缸炉。选一口缸，凿去底，倒扣在炉子上，外面再抹厚厚一层黄泥，为的是保温。大饼抹了水贴在内壁上，炉子里烧的是煤球，不一会炉内飘出了香味，用火钳一只只夹出来。大饼表面是金黄色的，葱花绿，芝麻白，饼底有焦的斑点，远看如乌龟腹。咬一口，松脆喷香。

吴双艺演滑稽戏，说有一个老上海吃大饼，一粒芝麻掉进桌缝里了，他就借与人说话的机会猛拍桌子，使桌缝里的芝麻弹出来，然后手指一按，塞进嘴里，一脸的满足。我小时候吃大饼也是一粒芝麻都不肯放过的。

我还吃过豆沙大饼，边缘部分是勒了几刀的，形如海棠，并让里面的豆沙馅露出来，好看，也防止豆沙受热后胀爆皮子。三年自然灾害时我还小，嘴馋，老是惦记甜大饼，有一次总算吃到了，一咬，里面是山芋馅的！那时候白糖供应匮乏。

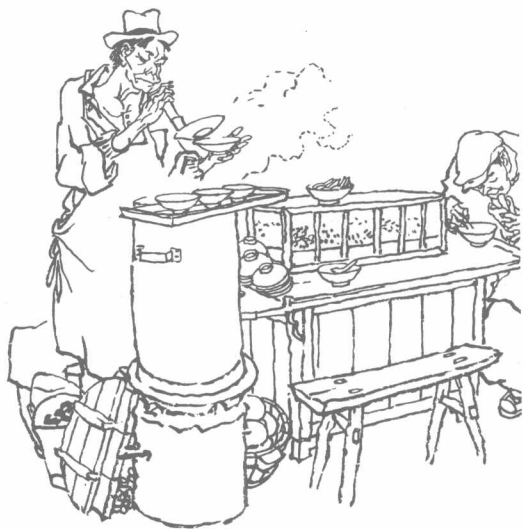
烘大饼的师傅很辛苦，据说手臂上没有一根汗毛。你想啊，每只大饼都要用手伸进炉膛里贴，与火焰近距离接触，裸露的手臂上哪还有汗毛啊。后来技术革新，小缸炉废除了，用砖砌一个槽，就是炉子了。在铁板上贴几块薄薄的耐火砖，搁槽上翻转，大饼直接贴在耐火砖上，就用不着将手伸进炉膛了。用槽子做出来的大饼不香——这是老上海说的，但师傅们因此免受其苦，应该支持。

大饼有个堂兄弟——香脆饼。材料一样，只是做法不同。一般在收市前，顾客寥落了，做好的大饼堆在灶台的白瓷砖上，师傅就将几只大饼擀得再薄些，芝麻多洒点，贴在炉膛最佳的位置，火要小，烘烤时间长些，夹出来就是香脆饼。通体红亮红亮，咬的时候得用手掌托着，咯吧一声，脆得掉渣。只有跟师傅混熟了，他才卖两只给你。

大饼还有一个小表弟——老虎脚爪。面团里和了糖粉，做成馒头样，以中心为交叉点，用刀在上面刮出等分的三刀，稍稍掰开，使刀面分开，行话叫做“开花”。上面刷刮糖液，送入炉膛烘烤。烘好后真像一只老虎脚爪，掰开来咬一口，松脆。外观也极具风俗性，脚爪尖红亮，往下慢慢泛黄，有点像水墨画中的晕散效果。老虎脚爪一般在下午供应，因为老上海认为它如果作为早点是一种浪费，哄小孩或自己佐茶是适宜的。现在据说王家沙里有老虎脚爪供应，是作为一种怀旧风尚推出的，还上了电视新闻。王家沙里专做老虎脚爪的师傅已经七旬

高龄了,每天做五百只,去晚了还买不到。

油条是大饼的最佳拍档。但油条也可单吃,或者斩成段蘸酱麻油佐泡饭,相当实惠。油条在杭州人口中,也叫油炸(读作“实”)桧。为了谴责秦桧而发明一种食品,是老百姓的智慧,我愿意相信确有其事。最近有人想为秦桧翻案,说这个人蛮廉洁的。甚至说岳飞一心要收复中原、直捣黄龙是不讲政治,偏



安一方的南宋皇帝已经坐稳了龙椅,你还想迎回做俘虏的徽钦二帝,这不是存心捣乱吗?我以为学术界出现这种情况,与今天的餐饮界油条做不好是遥相呼应的。

过去的油条是很正直的,多粗,多长,分量多少都是有标准的。入油锅后,眼看油条们翻滚着长大,心里别提有多欢喜呢。我常看见质监部门的同志拿了皮尺来小店检查,然后在小本子上打分。所以老百姓吃油条是有质量保证的。那时候还有老油条。老油条一词,在上海方言中,特指那些屡教不改的坏小子。但老油条确实很好吃,它是这样做的:前一天没卖掉的油条再入一次温油锅炸透就行。老油条空口吃,不比麻花差。

后来大饼摊拆光了,做油条的历史使命落在了外来妹肩上。她们也没人管,为了使油条好看,就在面里和进了洗衣粉,油里一炸,胖小子一个。看着赏心悦目,吃口却差多了,涩嘴。洗衣粉里含磷,是污染河水的罪魁祸首,常年吃这种油条,肠子也要烂掉。

最后说说粢饭。糯米与粳米按一定比例配好,浸泡一夜后隔水蒸,一定要放在木桶里蒸,木桶的底是一层木格子。木桶坐于铁锅上,让蒸汽升上来,格子上



垫草编垫子，新垫子刚用的时候会蒸出一股清香。师傅包粢饭时动作非常快，因为烫手啊。蒸得好的粢饭应该是软硬适中，清香味浓，可塑性强——我家弄堂对面点心店里有个师傅可以用一两粢饭包一根油条，而且不露馅。

有一度，粢饭里夹了赤豆。那是谁想出来的？真该为他开表彰大会。赤豆与糯米一起蒸熟后，还保持完美的形态，没开花，但周边的米粒被轻轻染红了，就像国画中的笔墨渲染，由浓及淡，过渡自然。尤其是赤豆在白米的衬托下，显得格外精神。如此一团“釉里红”——戏仿瓷器名词——粢饭在手，大口开吃之前已经满足了。

通常情况下，上海人用二两粢饭包一根油条，边走边吃是马路风景之一，他们要赶时间上班嘛。有闲的人就再加一碗豆浆润润喉。但是包粢饭的油条一般都是事先炸好的，风一吹，软不拉叽的。有些穷讲究的上海人就不惜再排一次队，用丝草扎了刚出锅的热油条来让师傅包粢饭，这才是好味道。我家弄堂口的大饼摊与粢饭摊隔了一条马路，而豆浆摊又在几步开外的一个摊头上，我有时也会扎了热油条过马路再去买粢饭，拿了粢饭团再去拿豆浆，然后挤在马路边的八仙桌上吃。吃一顿正宗上海风味的早餐还真有点费手脚。

现在，“新亚大包”或“永和豆浆”里也有粢饭供应，但不包油条，包的是肉松和老油条碎屑，有时还会有萝卜干！真是莫名其妙。我从另一个柜台前拿了热油条请师傅包一下，他居然理直气壮地说：我包不来。

跟他争什么呢？老师傅都退休啦。过去上海的每条马路上差不多都有大饼摊，经过一番折腾，都没影啦，四大金刚也各走各的道了，上海人的正宗早餐就这样完啦。

糜饭饼

我在读小学时，有个同学的母亲是做糜饭饼的。一大早她就将炉子推到街角人行道上，炉子是用柏油桶改的。还有一麻袋刨花，烘糜饭饼一定是用刨花做燃料的，发火快。炉子上搁的铸铁平底锅也很奇怪，中间陷下去一个巴掌大的圆形，里面加水，沸滚后一直冒水蒸气，帮助将糜饭饼催熟。

做糜饭饼的米浆是隔夜调好的，粳米与籼米按一定比例磨成粉，然后浸泡发酵，制作前再加糖精。用勺子舀了，一勺勺地浇在锅底形成椭圆形。然后往炉膛里添一把刨花，哄的一下，火焰蹿起来了。

开锅了，用铜铲刀将糜饭饼轻轻铲起，饼面微微隆起，乳白色，饼底是焦黄色的。糜饭饼两个起卖，七分钱。所以，铲饼时总是将两个合起来，它们的边缘总是有点相连的，像快分裂完毕的两个细胞。

旺火烘出来的糜饭饼很香，吃口甜津津，回味有点酸，那是发酵的缘故，这款街头美食的特点也在这里。

冬天，糜饭饼的生意特别好。他母亲有时候忙不过来，我的同学就要起早帮她打下手。有时候风头突转，他躲不及了，就被熏得眼泪汪汪。校门快关上了，他才匆匆地赶来，书包在他屁股上颠着，两手冻得通红，捧着一个糜饭饼狼吞虎咽。大家给他一个绰号，“糜饭饼”。虽然并无恶意，但现在想想真不应该。

他叫刘炳义。我叫他一个字：“Bing”，听上去像“糜饭饼”的饼，也像是“刘炳义”的炳。舆论和朋友两头不得罪，他认了。



甜味
= 酸
济 =
……



我也很想吃糜饭饼,就用母亲给我买大饼的钱去买这种吃不大饱的饼。有时兜里只有三分钱,就拖上一个同学入股,两人合买。看到帮母亲烧火的 Bing,彼此都有点小小的难为情,我们拿了饼就一路小跑。后来,Bing 悄悄地跟我一个人说,我可以单独以三分钱买一只。但我从来没有去享受这个特权。

Bing 的功课不太好,穿得也破,大家都不大愿意搭理他。不过 Bing 这个人,百科知识倒懂得很多,比如皮虫是怎么缩进树叶里的,来年又长成什么样;乌贼鱼是向后游的,在什么情况下会喷墨汁;人的头发在什么情况下会变直,并向上竖起。他甚至知道美国第七舰队的舰队混成。原来 Bing 看过许多闲书,我和他交上了朋友。

Bing 的家境确实不好,父亲长期卧床养病,他还有一个姐姐,好像功课也不行,全家都靠母亲做糜饭饼维持生计。Bing 每学期要向学校提出申请,免学费和书杂费,但事后老师又会在教室里旁敲侧击地数落他。

过年了,我去他家还一本小说书。一间暗黝黝的房间里,一家四口正围着吃饭,桌子中央只有一条红烧鱼,还是冷的!再没别的菜了。我回家后跟母亲一说,母亲就盛了一碗烤麸让我送给他们尝尝。四喜烤麸是上海人过年必备的年菜,里面还有金针菜和黑木耳,这两样东西要凭票供应。我家特别道地些,还加了花生仁和香菇,浇麻油,吃口更香。

我跟他家相隔一条弄堂,送过去很方便,他们客气一番收下了,我如释重负。

后来,我跟 Bing 进了同一所中学。有一年我们学校组织拉练,每个人都要去的。Bing 由学校承担了一些费用,也跟去了。有一次大家饭后聊天,自然谈起了吃的,顺溜说到四喜烤麸。我就说,我最最喜欢吃四喜烤麸了。我是无意的,Bing 深深地看了我一眼,我心里咯噔一下。

不是有一句话吗:赠人玫瑰,手有余香。但既然送人花了,最好不要当着他人面提起这档事,哪怕是无意的。这是我从这件事上获取的人生经验。



粢饭糕

过去，一些小的饮食店门口，支一口铁锅，倒大半锅油，将粢饭糕投下去，油锅马上欢腾起来，汹涌澎湃的情状。不一会，粢饭糕在油锅里露出金黄色一角，师傅用火钳翻几下夹起，排列在抓住锅子沿口的铁丝架子上滴油。

粢饭糕是长方形的，厚约三四分，像一副没拆封的扑克牌，炸得外脆里软，咬一口，咸滋滋的，还有一股葱花香。特别是四个角最先炸焦，有点硬，咬起来很过瘾。五分钱一块，清晨用大碗去买几块，与豆浆一起吃，算是改善伙食了。下午也有卖，纯粹作为点心吃的。

那时候买食用油要凭计划，每人每月才半斤，每月的油票分四两和一两，一两的票可以买麻油。这是计划经济时代，上海油票的特殊设计，别的地方没有一两的油票，我不知道外地是如何买麻油的。上海人穷讲究，苦日子也要用麻油来增添一丝香味。一些老太太看到饮食店炸粢饭糕用这么多油，骇怕了，到处说这油锅里加了水。其实油水不容，哪有这个道理？

炸粢饭糕时，会有许多碎屑掉在锅里，师傅要不时地用漏勺打捞上来，否则会焦糊成煤屑一样。碎屑在锅底躺得时间长，特别香脆。我最喜欢吃碎屑，碎屑也是卖的，一角钱一大碗，得候巧。师傅不会等你，积满了一碗就随便卖给顾客。我家弄堂口的饮食店一度有卖粢饭糕，我想办法跟师傅套近乎，终于买到几次碎屑，而且是满满一大碗。此事被我哥知道了，批评我嘴馋，这样好吃，将来干不成大事。他还很认真地说：伟大人物都有一种特别的意志力和自制力，能克制自己