

吃烧烤要吃的就是烟火气，
肉吃完了，身上喷香，
走在路上碰到熟人，不用说话，
就知道去享受过烧烤了。真正的美食，
都是这样，
充满着香喷喷的烟火气。

孔明珠
著

烟火气



上海文化出版社

烟火气



孔明珠
著

上海文化出版社

图书在版编目(CIP)数据

烟火气 / 孔明珠著. — 上海: 上海文化出版社,
2012. 5

ISBN 978 - 7 - 80740 - 711 - 9

I. ①烟… II. ①孔… III. ①随笔—作品集—中国—
当代 IV. ①I267.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2011)第 138476 号

出版人

王 刚

责任编辑

崔 衡

装帧设计

叶 珺

封面摄影

许 青

内文摄影

杨晓喆

书名

烟火气

出版、发行

上海文化出版社

地址: 上海绍兴路 74 号

网址: www.shwenyi.com

印刷

上海市印刷二厂

开本

1/32

印张

6

字数

100 千

版次

2012 年 4 月第 1 版 2012 年 4 月第 1 次印刷

国际书号

ISBN 978 - 7 - 80740 - 711 - 9/TS · 415

定价

22.00 元

告读者 本书如有质量问题请联系印刷厂质量科
T:021 - 59882178

当今采鲜

- | | |
|---------|----|
| 春韭菲菲 | 3 |
| 清明佳食 | 5 |
| 春笋的季节 | 7 |
| 清明螺赛似鹅 | 10 |
| 生食“杀西米” | 12 |
| 自制寿司野餐去 | 15 |
| 秋日马蹄靛 | 17 |
| 美味“叮”出来 | 19 |
| 蟹入寻常百姓家 | 23 |
| 辣出一片清凉 | 25 |
| 夏日清新薄荷菜 | 27 |

上海风味

- | | |
|----------|----|
| 娇小玲珑四腮鲈 | 33 |
| 六月黄蒸面 | 35 |
| “四宝”辣酱 | 37 |
| 黄鱼的传说 | 39 |
| 蒜香黄鱼香 | 41 |
| 花样腌笃鲜 | 43 |
| 香甜软糯上海熏鱼 | 47 |

怀旧的酒酿田螺	51
低调奢华面拖蟹	53
上海早餐“四大金刚”	57
莺飞草头长	61
旅途食忆	
旧金山的面包工厂	67
日本餐馆印象	69
饕餮的大同世界	72
部长酱汤	74
在美国吃寿司	76
渔人码头吃海鲜	78
烟火气	81
“哦亚寄”和“哦寄亚”	83
司盖阿盖牛肉锅	86
日式煮物	89
浅尝内蒙菜	92
“美人肝”和“胡先生豆腐”	95
眼见为实羊肉泡馍	98
家常小厨	
透着洋味的菜	103

栗栗香甜满人间	105
蒸蒸煮煮度酷暑	108
极繁至简老火汤	110
修粥道	112
滴滴香浓神仙鸡	114
无处不在的芋艿	116
家常救急菜	120
锅不同 暖依然	123
日式牛筋煮	127
江南美食扬州干丝	130
虾有专攻	132
皮脆肉嫩白斩鸡	134
一个鱼头四两参	137
花样翻新家常菜	140
厨室漫话	
我为中国料理正名	145
上海人的吃	147
温馨小菜单	151
食色女人	155
饕餮鬼吃下水	159
妈妈的味道	161

“妈妈便当”大比拼	163
记忆中的“广茂香”	166
年年岁岁年夜饭	169
像种花一样种菜	175
杂食先锋	177
日本男人和厨房	179
有“烟火气”的写作（后记）	182

◆ 当令采鲜

杜甫有诗云：

夜雨剪春韭，新炊间黄粱。

初春时节

杜老外出仙游，老友家的孝顺儿女一见，立即去割了把湿漉漉的韭菜炒了，热米饭奉上，老友劝酒，感慨万千。其中，那一把绿油油的韭菜仿若岁月的点睛，一年又一年啊。





春韭 韭 韭

年轻时在农场种田，喜欢拄着铁搭望野眼。

开春了，蔬菜班老农还穿着老棉衣，他挑着担子大摇大摆去女厕所掏粪，然后掺点清水，晃荡晃荡去韭菜地施肥。蔬菜田里，春天的韭菜刚刚露出点头，颇不整齐，老农沿着它的根部给喝营养，我远远地打个干呕，心里哼着，切，什么轮回，我是死也不要吃这种韭菜。

可是，没等多少天，头茬韭菜割上来了，韭菜叶并不好看，根部带点紫色，细瘦条，像发育不良的我们。食堂里小姑娘细细地将韭菜一根根抹去根部泥土，摘去叶子顶头的黄尖尖，在水里冲洗完，切成段。班长从镇上买来一堆比虾皮大不了多少的小虾，也不剪去须须，冲一冲，倒在油锅中哗啦翻炒两下，韭菜扔进去，拌和，放点盐和味精，就盛起来了。

中午十一点半，饭堂里卖饭的几扇小窗终于同时打开，韭菜香味浓烈地飘出来，夹杂着一丝河腥味，每个人都抽起鼻子，尤其是男生，毫不犹豫点名买韭菜鲜虾。排在队伍后面的我心慌意乱，这韭菜香真是骚扰人，是吃还是不吃？眼看着韭菜鲜虾很快要售完，我踏前一步，脱口而出：来一份。

春天的韭菜特别鲜嫩，尤其是头茬的初韭，散发着一股让人陶醉的香气，嫩得指甲一掐就断。田野里眼看着低矮的韭菜，每下一场春雨，它就呼啦啦窜个子。割韭菜也蛮有讲究，要留着点根部，因为韭菜会生生不息，一茬一茬有得割，但是要不断地去施肥。老农说，你要韭菜好吃，必须得施有机肥，捂鼻子干吗，小姑娘！

返城以后，既看不见施肥过程了，我对韭菜的爱就顺理成章。冬天我喜欢买宽叶的韭菜，冬韭根部白，叶子长，也许是从北方运过来的吧，沾着泥土，一捆捆扎得结结实实，松开后看见中间的韭菜根部白嫩嫩的，仿佛路上还在生长的样子。冬韭带点甜味，炒的时候油要多，动作要快，保持韭菜脆鲜度为大要。韭菜还不太容易入咸味，有人在炒之前用盐先腌一下，旺火旺油一炒就得。韭菜炒螺蛳肉、黄蚬肉都是时令的农家菜，坐在农家的木桌前，炊烟袅袅中，你顾不上吃相，卷袖管裤管地大干快上，饭碗都嫌太小。

上海人讲文雅，避韭菜的不少，他们怕吃过之后嘴巴臭，殊不知避过了多少口福。韭菜炒肉丝、炒香豆腐干、炒鸡蛋……韭菜包饺子，猪肉糜和韭菜末拌和起来，韭菜不用开水烫的，剁细就行。我婆婆喜欢做韭菜小馄饨，很薄的皮子包韭菜猪肉馅，用平底锅干煎，成两面黄。家里有春韭的，一晚上惦记着，早晨起床后，赶紧用几勺面粉一小把寸段的韭菜调成糊状，在平底锅里摊韭菜面饼，喷喷香。

杜甫有诗云：“夜雨剪春韭，新炊间黄粱。”初春时节杜老外出仙游，老友家的孝顺儿女一见，立即去割了把湿漉漉的韭菜炒了，热米饭奉上，老友劝酒，感慨万千。其中，那一把绿油油的韭菜仿若岁月的点睛，一年又一年啊。

清明佳食

一提到清明节，唐诗宋词纷纷跑出辞典，欧阳修云：“南国春半踏青时，风和闻马嘶。青梅如豆柳如眉，日长蝴蝶飞。”风雅的日子得有酒助兴，有佳肴伺候，来来来，且搬几碟出来——

清明时节，春回大地，蛰伏一冬的草纷纷顶破泥土，探出嫩芽。满眼青绿之中，有一种艾草，也有叫艾青的，闻起来一股清香，颜色碧绿，挤出汁水做成青团，清明节，几乎人人都要吃上一两个。

我很爱吃青团，小学生时有一年清明前夕和小朋友相约，兴冲冲去郊外采艾青，妄想自己做青团，我们城里姑娘原本是五谷不分，可小朋友自称一看就会知道的。走啊走，过了虹口公园，路两边见到草坡了，愣一愣神，却怎么也分辨不出传说中的野荠菜、马兰头和艾青，恨不能李时珍爷爷突然出现，我们及时跪拜为师。拔了一会儿草，最终怕吃错中毒，悻悻然回家。

打听下来，做青团的程序有点复杂，先要将艾青加少量的水用搅拌机打成青汁，青汁中加一点点盐煮沸，去涩味，然后趁热混入糯米粉后揉面团。这团绿色的面粉就是青团的皮。馅一般是豆沙，买现成的方便，自己做豆沙又是一番功夫。赤豆煮酥，去壳，用猪

油、白糖炒到细腻。豆沙包到粉团中，搓圆，放在刷过油的笼架、粽叶上，隔水蒸熟，费时二十分钟左右。热的青团太粘，可以用保鲜膜一一隔开晾。

上海著名的乔家栅、王家沙、沈大成、五芳斋到了清明节，都有现场做青团的表演，橱窗内外两重天，里面做的人累煞恨煞，外面看的人欢喜煞馋煞。

如今的青团品种越来越多，除了传统的豆沙馅，还有黑洋酥的，黄豆酥的，甚至有笋丝香菇丝胡萝卜丝三鲜的。青团的皮颜色绿得奇怪的，保准用的是色素；软得奇怪，保鲜膜一解开变成糰糊的也很可疑。要吃得安心，还是得光顾品牌专卖店，或者你自己做。没有艾青的，可以用马兰头、蓬蒿菜、菠菜汁代替。

除了青团，清明时节的美味佳肴更令人垂涎欲滴。

马兰头香干竹笋丁一拌，连莢的小豌豆盐水一煮，桂鱼清蒸豉油一浇，油焖鲜竹笋一烧，赛似鹅的螺蛳葱姜一炒，听听菜单你就会按捺不住心里狂呼，清明节，快点到来吧。

清明节使人神清气爽，踏青的人们就像采蜜的蜂，散落到大自然中，嗡嗡欢叫。欲饱口腹，须得寻觅应时的菜肴，那么，可以选择的还有河鳗、草头、豆苗……红烧、清蒸、上汤，想怎么做就怎么做，因为此时此节，不管是蔬菜还是河鱼河虾，“鲜”就一个字。

春笋的季节

◆ ◆

柳丝拂面，脸上皮肤痒痒的时候，就是春笋上市的季节，竹笋的鲜香味若有若无地飘散在弄堂里面，下班回家，低头穿行的女人脚步都会加快。

古人云：“无竹令人俗，无肉使人瘦，若要不俗也不瘦，餐餐笋煮肉。”可是，顿顿竹笋红烧肉把人吃到太端庄，太乏味；竹笋鲜肉加咸肉的腌笃鲜也是人人都会烧了，没有技术含量，吃两顿觉得有点太油腻了，于是，想炒一碗清爽的笋菜来佐饭。

翻看梁实秋谈吃的书，听他动情地谈到那一碗母亲烩，眼睛一亮，照抄！买来猪肉、韭黄和竹笋（他家是冬笋），泡开黑木耳，均切成丝。肉丝上浆一焯，竹笋丝可以先进微波炉转一圈去涩，锅中放少量烹调油，炒笋丝、韭黄和黑木耳，混入焯熟的肉丝，加细盐，临起锅淋一勺绍兴黄酒。这个菜旺火快炒，保持木耳的脆和韭黄的嫩很要紧，颜色是黑黄白红四色，味道是清淡而鲜美，极其富有春天的气息。

再讲一碗我常做更家常，可以称得上乡土菜的咸白菜炒竹笋。在冬天，便是做咸白菜炒冬笋的时节了。咸白菜宜买棵大一点，菜帮子看上去白嫩嫩的，带有一点酸味，很爽口。如果加一些鲜蘑



菇片进去也可以，加肉丝当然也成立，而我喜欢放一点点白糖更吊出这个菜的鲜味来。竹笋可以切片，滚刀块当然也可以，粗人就切大块，细人就切丝吧。

竹笋的新鲜度是保证它美味的关键所在。春天到了，喜欢外出自助旅行的朋友，会一路留意有没有挖新鲜竹笋的农家乐活动，看见一片竹林，会不由跳车询问。曾经有朋友兴师动众派快递给我送来一大包竹笋，打开一看，竹笋上粘满了湿泥土，头部露出白嫩到像小毛头手臂那样的笋肉来，他在电话里兴奋地说，是当天自己动手挖的，赶紧晚上做来吃！剥去笋壳切了下锅炒，果然是异乎寻常地鲜嫩好吃，牙齿咬上去过瘾得很，转眼一大碗就消灭掉了。什么叫鲜笋，这就是。

夸味夸味，夸味夸味，这个季节，只听见耳边传来嚼笋的声音，年轻的声音，新鲜的声音，春天的声音。

清明螺赛似鹅

我对螺一直有好感，首先是它的样貌，锥形或说是倒金字塔形很神奇，那一螺一螺盘旋而上的纹路吉利而充满变幻，异常优美的造型使得螺壳常被做成装饰物。看着射灯下泛着神秘光芒的螺，人会思绪飘忽，甚至耳边听到了海浪声。

可是人是个弱肉强食的动物，看见好看的东西，非但据为己有，还要觊觎它的实惠所在，那就是吃螺肉。不好意思，我也很喜欢吃螺肉，大到需要双手托住的海螺，小到一手把几十只的田螺都吃。可是据说螺和佛有缘，佛祖释迦牟尼头上的盘发是螺状的，那个“顶髻相”里藏着智慧和机敏，所以规定可以食小荤的居士也应该避免吃螺，尤其是田螺。也许是这个原因吧，很多信佛的人到一定的时节会到菜场买上很多螺蛳去河里放生。

螺蛳太普通了，清明前，螺蛳肉特别肥美，民间有“赛似鹅”的说法。我觉得，像看母鸡的脚，一看就知道是新母鸡同样的道理，螺蛳青壳表明是当年的，上面缠绕很多丝草、螺壳发黑，那是狡猾的老螺。螺蛳先用清水养，上面滴几滴油，螺蛳安静下来后松懈警惕，探出身体寻找油香，那样，就把身上的黏液和泥沙带出体外。换水几次，螺蛳就干净了。