

神猫宝石儿

孙悦 著

H E N M A O B A O S H I E R



中国福利出版社

图书在版编目(CIP)数据

神猫宝石儿 / 孙悦著. -- 上海: 中国福利会出版社, 2010.8

(儿童时代丛书)

ISBN 978-7-5072-1588-5

I. ①神… II. ①孙… III. ①童话 - 中国 - 当代 IV. ①I287.7

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第138827号

神猫宝石儿

孙悦 著

策 划 孙悦

责任编辑 凌春蓉

装帧设计 钦吟之

插 画 钦吟之

技术编辑 陈浩

出版发行 中国福利会出版社

社 址 上海市常熟路157号

邮政编码 200031

电话传真 021-64373790

电子信箱 CWIPUBLISH@126.com

经销 全国新华书店

印制 上海译文印刷厂

开本 889mm×1194mm 1/32

印张 4

字数 65千字

插图 40幅

版次 2010年5月第1版

印次 2010年5月第1次印刷

ISBN 978-7-5072-1588-5/I.184

定价 15.00元



神猫宝石儿

孙悦 著

中国福利会出版社



目录

5 / 外婆的故事

21 / 我的朋友陈楠

35 / 臭臭

51 / 春游去 比赛去

75 / 思念

87 / 太湖边的老家

111 / 银杏树下的陶罐

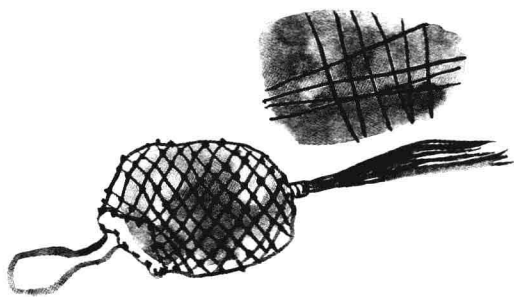
外婆的故事

我是由外婆带大的。妈妈在我很小的时候就因病去世了，接着，爸爸又到另外一个城市去生活了。我对我爸爸已经没有印象了，听外婆讲，他又结婚了。

我和外婆的生活来源就是她的退休金。退休金很少，刚够我们维持生计，有时候还要寅吃卯粮。

外婆抱怨我是饿死鬼投胎，一天到晚捣鼓吃的。我奋起反击，嘲笑她是天吃星下凡，我捣鼓出来的东西一大半进了她的肚皮。

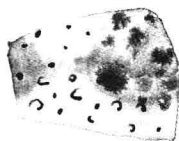
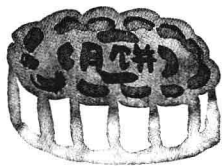
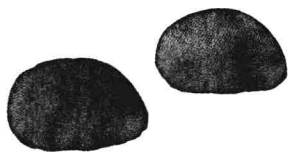
有一回我炸了一盘薄脆，打算第二天做早饭的。结



果半夜里我被一阵沙啦沙啦的声音惊醒了，还以为来了小偷。我连忙去推身旁的外婆，可旁边没人，我想糟了，外婆被小偷杀了。

我屏住气不敢叫。后来再听听不对呀，声音是从厨房里传来的。我蹑手蹑脚走到厨房门口一看，嘿，什么小偷，是我外婆在吃薄脆，一大盘薄脆已经被她吃剩最后一块啦！

对了，我还不喜欢我的名字“姚戚”。都说父母给孩子取名字寄托着他们的希望、祝福或梦想，可我爸爸妈妈给我取名字的时候肯定思想在开小差，因为他们把各自的姓加在一起就算是我的名字了，没有意义，毫无品位不去说它，而且在上



海话里姚戚和“要吃”的发音差不多，所以我的绰号就叫“要吃”。

我很恼火，常常跟叫我绰号的同学吵架，外婆说要吃就要吃，留着嘴巴不吃难道放屁不成？

外婆讲这话是很符合她的个性的，她最最关心的就是吃了，对她来说还有什么比吃更重要呢？到什么季节吃什么东西，她一点也不会搞错，比记自己的生日还要清楚。什么立春做春饼，清明食青团，立夏煮鸡蛋，端午包粽子，中秋尝月饼，重阳吃松糕，十二月初八烧腊八粥，等等等等。

外婆像我这般大的时候已经会烧许多菜了，那都是我太外公教她的。太外公四十几岁才有这么一个女儿，宝贝得要命，所以把他的烧菜技术都传给了我外婆。





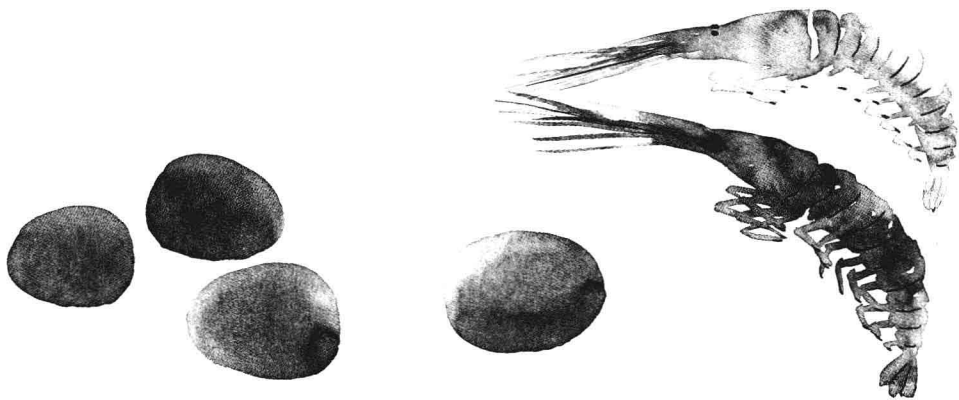
太外公那时候在太湖边的东山镇上经营着一家山帮
特色菜馆，叫洞庭水月轩，当年在东山镇上名气响
得很，与木渎镇的石家饭店是齐名的。



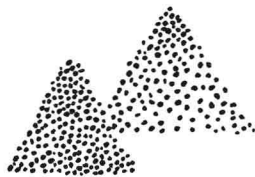
我从十岁起就帮外婆买菜烧饭了。她自打那年冬天
摔了一跤，把一只手摔坏后，就不大做家务了。我
每天总是把饭菜做好了再去上课，中午外婆只要热
一热就能吃了。倒不是我有多么勤劳，而是我对炒
菜烧饭，特别是做面食，有一种与生俱来的癖好。

外婆是苏州人，本来不爱吃面食，后来在我的馒
头、面条、饼子的狂轰滥炸下，乖乖地举手投降
了。现在她总是一面吃，一面赞不绝口地说我做的
点心有模有样又鲜美，完全可以和一流饭店的一流
点心相媲美。

要我外婆说这话并不容易，她可是烹饪方面的大虾
级高手，最拿手的绝活是山帮菜。她曾经给我做过
几次山帮菜，但每次都只做一道菜，我印象最深
的是“虾饼子”。

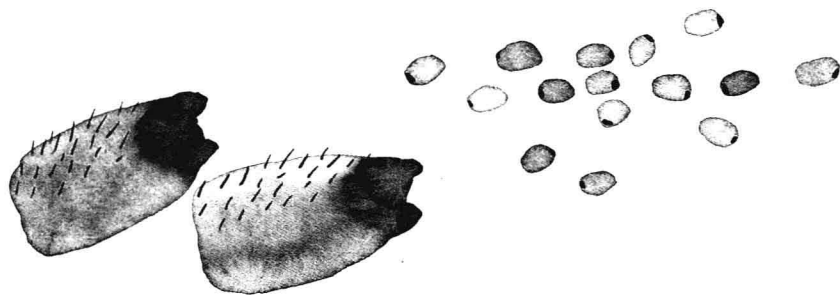


外婆把活蹦乱跳的河虾剥去壳，放在一只石臼内，加些葱段，用雷柱缓缓捶成虾泥。接着又敲了几个鸡蛋进去拌和，放盐和黄酒。等虾蛋糊慢慢涨起来后，她就在铁锅里放些猪油烧热，用汤匙舀起虾蛋糊，一匙一只地放入油锅内煎至两面发黄。然后将煎好的虾饼子再放到用虾壳熬成的清汤内，加冬笋片、黑木耳、盐、糖、酒等调料，烧滚几分钟就好了。



那天晚饭我简直吃痴了，从来没有吃过这么鲜美的菜肴，我一口气吃了十个虾饼子，两碗米饭再加两碗汤，吃得外婆抚掌大笑，说：“你个小东西，简直像头猪！吃这么多东西下去居然没把肚皮撑破，你外





婆我后继有人哪！”

可外婆是极少做山帮菜的，她总是说山帮菜对原料的要求很高，如果用代用品，就会失去它的原汁原味，那还不如不烧。再说，做一个山帮菜的钱，好抵我们几天的菜金，这才是最关键的。

外婆的食欲永远旺盛，她就是病得歪歪扭扭，该吃的还是要吃，该喝的还是要喝。

她手刚摔坏那阵子，老跟我唠叨嘴巴淡，想吃肉。我想手摔坏了，买猪手烧给她吃吧，不是说吃啥补啥嘛。再说，相比其他鱼肉，猪手要便宜些，唯一的缺点是毛多。

第一次拾掇猪手，我不知道怎么才能去掉那上边的黑毛，只好洗洗干净，放砂锅里加水 and 葱姜酒一起炖。

外婆闻到香味，也顾不得手痛，爬起来守在砂锅旁。还未等猪手煮烂，她就迫不及待地开吃起来，

一眨眼工夫，两只肥猪手便只剩下几块骨头了。她一面咂着嘴巴，一面教我以后烧猪手要先放在火上烤一烤，把毛烧掉，然后再炖。

一连几天我都煲猪手汤给她喝。在猪手汤的营养下，外婆的手好多了，精神也大振，然而我却犯愁了，我们的菜金全给她买猪手吃了。

外婆说船到桥头自会直，你小小年纪愁不得。结果我们做了将近半个月的“汤司令”。

春天还好过，各种各样的蔬菜都上市了，价格又便宜，而且野地里的荠菜、马兰头、椿芽菜等都可以做菜肴，我就变着法子做包子，做馄饨。

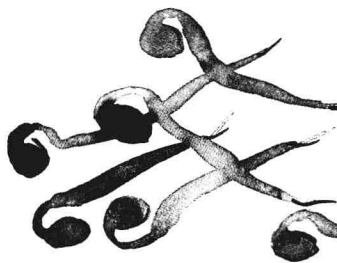
比如我把挑来的野荠菜洗净后用开水焯一焯，细细地剁成菜泥，然后加盐、糖和猪油，这样做出来的包子，味道极鲜美。我外婆曾一口气吃过十个荠菜馅的包子，撑得她动也不会动了。

夏秋季果蔬多也好对付，就是冬天难熬。蔬菜少，且贵，我就只好在面食上多动脑筋，做饼啦、面条啦、馒头啦。



外婆最喜欢吃我做的二面馒头了。所谓二面馒头就是把面粉和玉米粉按一定比例掺在一起做的馒头，我做的时候还在里面拌上糖精水，将面团搓成细长条，用刀切成竹节状的小段，然后上笼蒸熟。我给它取名叫“竹节小馒头”。

外婆还喜欢吃我做的薄饼。我摊的薄饼可不像人家做春卷皮子那样在铁板上倒一勺面浆，然后用竹签子一刮就成，这



个水平也太低了。我是在铁镬子里用手去摊的，镬烫，浆稀，要摊得又薄又匀，想想吧，有多难，可我就摊得又快又好。

如果家里正好有凉拌豆芽、炒土豆丝或者豆腐干什么的，就把它卷在薄饼里一起吃。如果恰巧什么



菜也没有，那就把薄饼切成细丝，做成炒饼吃。

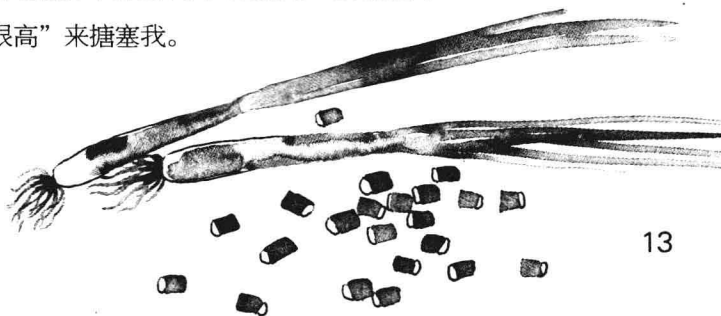
当然，最简单也是最常吃的是面疙瘩汤。

我不喜欢把面疙瘩做成疙瘩状，而是用筷子将面糊糊细细地挑到开水里，烧熟之后放盐、味精和一小勺猪油，最后再撒一把切得细细的香葱，那吃起来的滋味简直比吃一碗鳝丝面或虾仁面还要鲜美。

外婆常摩挲着我的脑袋说：“‘要吃’啊，你可把外婆撑胖了，瞧这条裤子，又要放两寸腰身了。想不到你小小年纪竟做得一手好面食，我看你将来去做大菜师傅最合适。”

“好啊，那你就教我烧山帮菜吧。”我说，“光会做面食怎么行，离大菜师傅还差十万八千里了！”

我太想让外婆把她的山帮特色菜的厨艺传给我了，可是外婆总不答应，问得紧了，她就用“山帮菜对原料的要求很高”来搪塞我。



我说原料可以去买啊，她就说：“哪儿买去？山帮菜的原料在一望无际的太湖里呵。”

“那我们不能去太湖吗？”

听我这么一说，外婆总是摸摸我的脑袋说：“你可真是孩子哪！”

一说起在太湖边的老家，外婆总是显得怪模怪样的。“老家”好像是外婆的一桩心事。

外婆是太外公的独养女儿。外婆年轻的时候，太外公在店里收了一个叫董彬的徒弟。

董彬比外婆大五岁，人很聪明，也勤快，不过两三年时间就学会烧山帮菜了。而且，他还注意吸收别家的长处，钻研各种菜谱。太外公非常喜欢他，将自己的本事都教给了他。

解放后，洞庭水月轩改为洞庭饭店。董彬是这个饭店里最年轻，也是烧菜技术最好的大菜师傅。他和外婆两个人经常在一起探讨山帮菜的做法，后来他们就谈起了朋友。

在古老的山帮菜里，有一套独特的脍鱼和炙鱼的绝

活，其中最著名的一道菜叫“金齏玉脍”，是当年隋炀帝的专用御菜。后人专门写过一本叫做《脍炙》的书，详细记载了吴地的各种脍与炙的方法。

据说这本书解放前曾经在东山出现过。

但太外公也只是听他爸爸讲起过这本书，他本人并没有见过。他爸爸告诉过他，制作金齏玉脍这道菜的关键在一种叫香柔花的叶子上。

后来由于连年战乱，更由于老一辈人的相继去世，这本书从此成了一个谜。

董彬对这本书充满兴趣，他说他一定要想办法找到《脍炙》。

开头他也只是跑跑图书馆、文化馆什么的去查查资料，或者向一些老人询问询问。后来发展到只要听到哪里有线索，便马上跑去打听。

他每个月单是花在车费上的钱，就要占去工资的一大半。外婆的妈妈晓得了便不怎么满意他，也讲过他几次，可他一点儿也听不进去。

外婆虽然也不赞成他这样做，但还是理解他的，他是想找到这本书，学会烧里面的那些菜。可是他找