

<<半间灶披间>>

图书基本信息

书名：<<半间灶披间>>

13位ISBN编号：9787553500331

10位ISBN编号：755350033X

出版时间：2013-6

出版时间：上海文化出版社

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<半间灶披间>>

前言

上海人把厨房叫做“灶披间”，而且以前的上海，灶披间多是公用的，一家一半。

早些年，我就经常在这样的半间灶披间里烧菜给朋友们吃。

六冷盆六热炒、大菜大汤加咸甜点心，一个人就这样一桌桌酒水烧出来。

那时候南昌路还是个菜市场，方便买到很好很新鲜的食材，不远处的全国土特产商店又有各种精彩的南北货和佐料。

下午开始准备，切切配配都弄停当，晚上朋友到齐，吃一会儿冷盆聊聊天，热菜也很快一只只跟着落锅上台子了。

江浙的看家菜不用说了，饭店里吃到好的，也能学个仿佛给大家换口味。

吃过我烧的菜，应该会有很好的记忆。

现在不太这样操办了，一是怕累，二是好的食材难觅，佐料也不如人意。

懂得吃的人呢，也少了。

大家呼啸着去馆子大吃一顿，宾主也能尽欢。

家里有张请客人多时候用的圆台面，和普通的圆台面可不一样，由各种小小的木块拼出花纹，非常考究美丽。

如今还在，只是好久没用了，大概也要一直这样冷落下去了。

不过没关系，我还可以用一支笔写这食物的荣光。

“绿蚁新焙酒，红泥小火炉”。

菜已经上桌，散发着迷人的香味。

我像个主妇，带着满足和一点愉快的疲倦，招呼朋友们入席。

请大家这就动筷尝尝味道吧。

<<半间灶披间>>

内容概要

灶披间，即上海人所谓的厨房。

半间灶披间，是制作美食的地方。

70篇关于美食的美文，涉及江南的时令小菜、节令点心，亦有中西合璧的改良西餐、海纳百川的各地菜式，那些平常日子里的美食体验，由作者充满灵性的文字呈现出来，令人垂涎。

<<半间灶披间>>

作者简介

笔名食家饭，美食专栏作家，文字刊于《上海壹周》、《香港商报》等媒体。

<<半间灶披间>>

书籍目录

青菜做的宁波(火靠)菜白斩鸡吃笋人生第一道菜蒜蓉开片虾暴腌鲈鱼so Much Spring之拌双笋so Much Spring之马兰头拌香干so MuCh Spring之香椿芽拌豆腐韭菜炒螺蛳肉二刀草头成蹄髈蒸茭白本地豆小豌豆与她的豆荚酱油河虾荠菜馄饨刀鱼苔条花生米酿蛤蜊炒腰花清炒豆苗——只需要加一点点盐本帮红烧肉鱼生馒头两生花雅舍菜谱之西湖醋鱼雅舍谈吃之鸡刨豆腐糕八宝辣酱红米苡白米苡绿豆芽炒榨菜萝卜干炒毛豆泡饭啊泡饭百变冬瓜汤金砖银砖风扇冷面丝瓜毛豆老油条恋恋葱油香鸡毛菜洋山芋汤王琦瑶的家宴海派西餐和奶油菜心冲一只汤苦瓜炊排骨卷心菜做的两道菜——手撕包菜和卷心菜汤墨鱼大(火靠)包脚布与煎饼果子怀旧西餐——罗宋汤生炒鳝丝茄汁花菜与私房花菜碎香茜皮蛋鱼片汤大闸蟹季极品蟹粉与青楼菜黄鱼羹猪油猪油渣豆腐羹炒双冬茄姜氽猪肝红烧划水葶荠木耳炒肉片带鱼很忙鲜肉月饼好酒冰糖羊肉宁波年糕小萝卜鸭舌汤姐姐黄鱼面牛肉清汤鲑鱼水饺吃汤团还是吃元宵咖啡馆弄堂小菜

<<半间灶披间>>

章节摘录

立春过后吃刀鱼的时候到了，上海老店老半斋门口又会贴出一张“刀鱼汁面”的手写临时招贴。每看到这张招贴，我都会想起第一次吃刀鱼的情形。

那时我还是小孩子。

记得有一晚，我已经睡下，被门铃吵醒，懵懵懂懂中听到爸爸说有人特意送了两条刀鱼来。

妈妈去厨房看了看，回进房间后说：这么大两条江刀，真真少有，又那么新鲜，放到明天实在可惜了。

没有多少犹豫，爸爸妈妈当机立断，决定挑灯夜食刀鱼。

五两左右的刀鱼叫大刀，三四两的叫毛刀，那次的刀鱼有成人小手臂般长，怎么也是条大大刀。蒸妥的两条大大刀排在头号的鱼盘里，因为洗刀鱼不用刀破膛而是用筷子伸入鱼鳃处卷出鱼肠，所以鱼的身形仍然完整，呈狭长刀形，白银一样闪闪发亮，异常优美。

年纪尚小的我，一眼之下也知道是好东西。

刀鱼鱼肉细腻，色如溶脂，几近透明，落筷不容易溅起，只能用筷头一点点挑起鱼肉入口。

那夜吃刀鱼，独沽一味，味觉自然非常专注，像是那种全力以赴的初恋，至今难以忘记。

刀鱼那样鲜美，妈妈却几乎不买。

我以为妈妈嫌贵，那天买了两条回家蒸，一头蒸，妈妈一头嘀咕：“刀鱼不是这样吃法的。”

——啊!那是怎样吃法?不是这样吃法您还不早说?我差点叫起来。

妈妈又嘀咕一句：“按你外公的做法，现在也没办法这样弄了。”

——我知道有故事，竖起耳朵听下去。

外公是一生讲究吃喝，什么都吃过见过，也乐于尝试各种奇珍异味。

可临到吃猴脑，下不去筷，出银洋买了剩下的糊猕放生。

外婆剔塘鲤鱼的巴掌肉做清炒瓜子肉，大量鱼身就做成元宝熏鱼给小孩子们当点心吃，浪费是绝对不允许的。

春天的螺蛳好吃，只吃到清明为止，一天都不多。

因为清明过后螺蛳带子，再吃伤及螺蛳繁衍生息。

外公的饮啄之道，一派有所为有所不为的君子态度。

张爱玲曾叹人生三恨：海棠无香、红楼未完、鲥鱼多刺。

我觉得鲥鱼最好换成刀鱼，刀鱼之味鲜美不在鲥鱼之下，而刀鱼的刺之多，也更胜鲥鱼，且刀鱼刺细小尖利，如一般的清蒸吃法，极易哽到伤人。

加之吃一口倒要吐两口刺，吞吞吐吐吃相不雅不说，一条鱼从头吃到尾早已冰凉，实在不是办法。

外公吃刀鱼，用的是老式灶头，带木头盖子的大铁锅清蒸。

一只鱼盘里，撒上细盐和几滴绍酒，铺几根葱段和姜片。

刀鱼可不是盛在盘子里，而是用钉子，钉在木头锅盖上。

蒸汽升腾，肥腴的刀鱼肉如溶脂落入盘中，最后木盖上只余鱼骨架森然，盘中已是一尾鱼形，不掺一根鱼刺的出骨刀鱼蓉。

爱玲可以无恨矣。

我深爱这故事里吃的智慧和富贵气。

江苏张家港地区还有类似的吃法，将刀鱼钉在木头锅盖上，锅里焖着菜饭，鱼肉融入菜饭里，是著名的刀鱼菜饭。

老半斋的刀鱼汁面很有人气，据说是把刀鱼炸透，碾碎了吊出鲜汤，是为刀鱼汁。

我总觉得这工艺欠妥，况且这刀鱼汁面还要加鸡汤助阵，总是有点底气不足的样子。

要是有人愿意试试外公的法子，众食客有福。

不过刀鱼定要选真正野生的大刀，鱼肉细腻如凝脂、富含脂肪，才能成功吧。

P45-47

<<半间灶披间>>

编辑推荐

灶披间，即上海人所谓的厨房。

半间灶披间，是制作美食的地方。

《半间灶披间》收录70篇关于美食的美文，涉及江南的时令小菜、节令点心，亦有中西合璧的改良西餐、海纳百川的各地菜式，那些平常日子里的美食体验，由作者食家饭充满灵性的文字呈现出来，令人垂涎。

<<半间灶披间>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>