第一图书网, tushu007.com

<<美味关系2>>

图书基本信息

第一图书网, tushu007.com

<<美味关系2>>

内容概要

厨房、肉铺，找寻自我的一方天地
旅行、挑战，回味人生的悠长记忆
曾经，朱莉与丈夫恩爱和谐，生活甜蜜幸福。
然而不知道出了什么问题，突然有一天，他们开始互相猜忌，互相疏离，伤透了彼此的心……
面对婚姻危机，朱莉决定踏上她的美食救赎之旅，寻访世界各地的肉铺及美食，体验真正的屠夫生活，在坚韧、纯粹的屠夫生活中沉淀自己的内心情感。
在这段追寻自我的旅程中，朱莉摆脱了生活的烦扰，开始以另一种视角审视自己的人生，全新的经历也重新带给了她对于婚姻和生活的信心。
的信心。

跟随朱莉·鲍威尔上路，寻找自我，收获幸福吧！

作者简介

朱莉·鲍威尔，成长于得克萨斯州的奥斯汀。
最初从事枯燥无味的秘书工作，2002年因成功做出代表法国烹饪艺术的524道菜，并将做菜的经过发表在博客上而一跃成为网络红人。
2005年她的第一本书《美味关系：朱莉与茱莉亚》出版，成为超级畅销书，并于2009年被好莱坞拍成同名电影。

成名后的朱莉多次出现在ABC的《早安美国》、CBS的《玛莎?斯图尔特的生活》等全国性电视节目中，她的文字也频见于《纽约时报》《华盛顿邮报》等众多杂志和报纸。
但成功的经历并未完全消除她对人生的困惑，面对婚姻危机，她开启了寻访屠夫之旅，成为了一名寻访主义作家。

朱莉·鲍威尔的博客地址：juliepowell.blogspot.com

第一图书网, tushu007.com

<<美味关系2>>

书籍目录

作者寄语
前言　情人节前夕
第一部分　迷失
　1　分岔路口
　2　初入肉铺
　3　三角关系
　4　窒息爱情
　5　分道扬镳
　6　塞翁失马
　7　误入雷区
　8　狂乱节日
　9　亲密接触
　10　爱的奥秘
　11　最佳礼物
第二部　旅行的女人
　12　为爱起程
　13　未到火候
　14　幡然醒悟
第三部分　回归
　15　一辈子的甜蜜
尾声　情人节将至
致谢
菜谱索引

<<美味关系2>>

章节摘录

第一部分 迷失　分岔路口　2006年7月，一年半前。
或许我真的在这城市呆得太久了，已经变得像土生土长的纽约人一样，瞧不起新泽西的一切。
本来我还犹豫着到底要不要来这儿。
但是，沿着202号州际公路一路驶来，优美的小山连绵不断，稍显破损的谷仓散落田间。
这意想不到的美丽风景让我觉得自己做了正确的决定。
我知道，自己正渐渐驶离手机的服务区。
想到这点，我不禁打了个寒战，心里有点小小的不安。
瞧，这就是那所谓纽约客的典型特征。
我一直开着手机上的GPS，想找家酒吧休息一下，但是这儿连个酒吧的影子都没有。
微风从车窗吹进来，暖暖的，带着金银花和新割青草的芬芳，驱散了一路上充斥在我鼻间的引擎废气和化学烟雾的刺鼻怪味。
驶下公路的时候，我深深地呼吸着，感到一阵平静。
那时候的我刚经历了令人沮丧的几个月。
我想，是屠夫们将我从当时地狱般的生活中解救了出来。
我一直对他们抱有一种莫名的好感，就像很多女人对消防员有渴望一样。
如果你喜欢的话，我觉得身材魁梧、满面尘灰的爱尔兰人确实还不错。
事实上，比起勇猛的攻城锤，我更欣赏精巧的开锁器。
只要足够强壮，任何人都可以撞倒一扇门，这我绝对相信。
我自己也足够强大，体格上要是不算的话，至少我内心强大：我喜欢别人叫我“强悍的”朱莉·鲍威尔。
我一直在想，这世界上到底有没有一个男人，既拥有抗猪而不喘的力量，又能掌握庖丁解牛的细致？
如果真有这样的人，我肯定立马拜他为师。
屠夫掌握的专业知识和技巧强烈地吸引着我。
抱着一种浪漫主义情怀，我一直想象或许屠夫是天生的，生来就知道如何用自己粗糙的双手削骨挑肉。
他们那旧式的低调男子气概也深深地吸引着我。
人们总觉得屠夫们整天就知道讲黄色笑话或腥膻话题，但当他们站在柜台后面，叫我“甜心”或“小女人”的时候，我并不觉得自己被冒犯了，反而感到很开心。
最重要的是，我觉得屠夫有种权威感。
他们用锯刀切羊排的动作和告诉顾客怎么做王冠烤肉时的神态，都让我觉得很有安全感。
他们是我见过的这个世界上对“肉”最有研究的人了。
结实的肌肉也很诱人，屠夫带给人们的这种安全感才是男人味的真正表现。
这种感觉我从未体验过，这就像一种醉人的毒让我欲罢不能。
（我突然想到自己十几岁时和艾瑞克相遇的情景，现在的他和当时的他根本就不是一个人，这让我有种恍如隔世的失落感。
）　也许正是屠夫的这种奇异的魅力，让我在他们面前很少开口说话。
在安静的气氛里，我越来越崇拜他们。
我有一个习惯，也许不是最有效的方法，但当我害怕跟什么人讲话时，我就会预先在脑袋里一次又一次地排练对话内容。
“我想学会如何”、“我希望你能教我”、“我真的很希望能像你那样做”，诸如此类。
做好足够的心理准备之后，几周前我终于鼓足勇气迈出了我的第一步，去开口询问奥托曼尼利肉铺的伙计们是不是能帮我这个忙，让我有机会在店里打工，学着当个屠夫。
奥托曼尼利是我搬来纽约后光顾的第一家肉铺，也是我一直以来最喜欢的肉铺。
这家干净整洁的小店位于布利克街，窗明几净的橱窗里挂着香气诱人的火腿和烤鸭。

屋檐下红白相间的遮雨布看起来就和店里包好的各式肉品一样整齐，顾客只要看着心情就会好起来。
我以前常来这家店买肉，店里的伙计们大概有六七十岁了，虽然每天都要和血肉模糊的猪啊鸭啊打交道，但他们穿的白大褂一直都挺干净。
每次进门他们都会跟我打招呼，不是什么正式的问候，但却颇有人情味。
　当我结结巴巴地问他们能否接受零经验的肉铺学徒时，不出所料，他们拒绝了，不过他们建议我去城里的一家烹饪学校试试。
我去了那所学校，结果发现这方法完全行不通。
首先学校的烹饪课程并不单独提供屠宰课程，另外我也不想花一年时间和两万块钱去学什么见鬼的酒店管理跟面点制作。
接下来我又跑了城里其他几家肉铺，半数肉铺的屠夫根本不搭理我，我都没机会说明来意。
终于有屠夫肯听我表明来意，但他们也只是站在柜台后面看着我，像看着一个胡闹的孩子，然后坚定地摇摇头。
　我抿紧双唇阻止自己继续吐出乞求的话语，脑海却不由自主地出现了“那个人”。
在我的字典里，“乞求”这个词就是专属于那个人的--那个两年前打来电话，约我共进午餐的男人，那个过去两年里一直和我在一起的男人。
那时的我不断乞求他的注意、他的承诺、他的抚慰和他的爱，但是现在我想结束和他的这种关系。
他是我生活中的意外，更是对我婚姻的一次考验。
当他还是个皮肤黝黑、缺乏魅力的小男孩时，半夜里只要轻轻敲下我的门，我就会糊里糊涂地放他进来。
九年之后，还是这个人，仍然拥有同样的魔力。
在我手机的电话簿里，他的名字是D。
　但是这次不会了，我不会再让他进入我的生活，起码现在不行。
我使劲摇了摇头，好像这样就能把这个一时鬼迷心窍的念头从脑袋里甩出去一样。
“找一个屠夫，跟着他学屠宰手艺，现在就去做”。
没错，我确实是崇拜屠夫，可是之前我可从来没有想过要自己去当一个屠夫。
这到底是怎么了？
　也许我只是需要找点儿什么让自己分心。
从第一次和D上床到现在，我们已经保持了将近两年这样的关系。
我很清楚上瘾的感觉，而且我知道自己对他已经产生了依赖，这种依赖不少于我对酒精的依赖。
自从发展出这段婚外情，各种压力就随之而来，我也开始在酒精中寻求解脱。
最近有些事情渐渐脱离了我的掌控范围，想到这个我就忍不住要喝上一杯。
　艾瑞克当然知道我在跟别人上床，他几乎知道我和D之间所有的风流韵事，甚至知道我爱上了那个人。
这不需要我主动向他坦白，毕竟我们一直心意相通。
曾经我很自豪并且满足于我们之间这种几乎称得上是超能的默契。
我的丈夫很了解我，我们曾是这世界上最相爱的夫妻，可是D出现了。
那天晚上艾瑞克第一次发现我和D之间的事情时，我们大吵了一架。
更具体一点地说是我号啕大哭，而艾瑞克在大吼一顿后就冲出家门，一连几个小时都没有回来。
但第二天，我们之间只剩下大吵之后精疲力尽的平静。
几个月来，我们几乎没再提起过这件事。
大多数时候，一切看起来都很正常。
然而，我们之间的默契开始变成了相互间用来攻击对方最恶毒的武器。
我们可以轻易地潜入彼此内心，不留情面地扯出那些深藏的肮脏渴望和随之产生的困扰及羞愧。
只要一个眼神或者一句话，我们就能让对方颜面扫地，那感觉就好像把狗鼻子按进起居室地毯上它自己拉的屎里。
　当我们一起坐在电视机前，一边喝着那天晚上的第二瓶酒，一边看着租来的DVD时，我总会把手机调成静音，以免艾瑞克听到蜂鸣声或感到沙发垫在震。

但我还是很紧张，总是趁他起身去浴室或搅汤时瞥一眼黑莓的屏幕。
等他回来在沙发上坐好，我会亲昵地把脚搭在他的大腿上，想让自己显得轻松愉快。
但最后我会不自觉地紧张起来，脚也开始不停拍打他的裤管。
“怎么了？
”他会一边抓住我的脚不让它乱动，一边继续盯着电视屏幕，“他今晚冷落你了？
”我会立刻呆若木鸡，甚至屏住呼吸，一言不发地等着看接下来会发生什么，但其实什么也不会发生，也不需要发生什么。
我们会继续盯着电视，好像他刚刚根本没开口讲过话，其实要是这时D发短信给我，我也不敢回复。
我有时也会回敬他。
有时候艾瑞克晚上会出门，“和同事喝上几杯，”他说，“9点回来。
”然后9点过去了，10点也过去了，结果他从来没准点回来过。
这种情况反复出现，第一次发生在他发现我跟D上床后的那一两个月，当时我很吃惊而且闷闷不乐。
那次他半夜两点半才回来，把已经睡着的我摇醒，带着悔意跟我承认说他刚刚和别的女人在一起，并保证这种事不会再发生第二次。
可我回答说他有权利去见任何他想见的人，当时我头一次感受到作为圣人的乐趣。
现在我已经习惯了，天亮之前我不指望他回家。
从他打电话时的语调、电子邮件里的措辞，我马上察觉出他和这个女人在一起的时间差不多和我跟D在一起的时间一样长。
我一点儿也不生气，相反我很高兴。
每次我都会在刚过11点时给他发一条短信，语气轻松又亲切：“亲爱的，能告诉我今晚你回家吗？
如果你不想回来我也完全理解，我只是有点担心你。
”　通常要过20分钟、1个小时甚至3个小时他才会回复，但短信内容总是一样的：“我马上回家。
我知道我他妈的搞砸了一切。
”　“不”，我会回复，用一种贴心又轻快的语气，“你他妈的没搞砸任何事。
好好玩，想什么时候回来就什么时候回来。
”当听到钥匙开门的声音时，我会立刻假装睡着。
然而当他脱掉衣服在我身边躺下，愧疚地把我抱在怀中时，我会安慰地握握他的手，也让他知道我并没有睡着。
第二天早上我不会像他期望的那样，用尖叫或是痛哭来表达我受伤的心情和我对他的爱。
相反，我会煮一颗鸡蛋当做早餐，面带微笑，什么也不说。
这就是我惩罚他的方式。
等他出门去上班后我会把所有事情都告诉格温，我总是跟她倾诉这一切。
“我真的不介意他们的事儿。
他在乎那女人，我还觉得他应该得到一些安慰。
”　“朱莉，你真这样想吗？
但是我不明白为什么艾瑞克还留在你身边，真的不明白。
”　格温是个好闺蜜，总是想尽办法安慰我，而且每隔一段时间就会提议替我揍艾瑞克或我的情夫一顿，究竟揍谁取决于他们之间谁会把我逼疯，而谁又对我好一些。
但往往是当天谈话结束的时候，她还没完全弄清楚我的状况。
“我知道我们什么时候开始变得这么讨厌对方。
我们不总是这样，只是有时候。
但是……”　“你真的觉得现在有变得好一点？
”　我不知道怎么回答她，只知道所有这些事发生之后，艾瑞克没有离开我。
而且糟糕的是，我完全不能想象离开他的痛苦。

（我觉得《吸血鬼猎人巴菲》里某个角色说得特别好：“就像我失去了一只手臂，或着更严重一点，我的整个躯干”，这句特别能形容我失去艾瑞克的感受）。
我只是不时地需要一个可以把自己藏起来的地方，让自己远离那慢慢渗入心底的伤害和怒气，还有最近D忽冷忽热的态度，让我觉得像是穿着紧身衣一样难受。
奇怪的是当我想到“避难所”这个词时，出现在我脑海中的是亮闪闪的钢架和瓷砖、多汁的红色烤羊肉、味道呛人的牛肉，还有我手中握着的切肉刀。
　　不过事实证明，我现在正试着做的事情实在很棘手。
这不只是因为我似乎天生就害怕穿白大褂的男人，还因为在我要去的地方已经没有多少屠夫了，应该说全国都没有多少真正的屠夫了。
听起来真不可思议，对吧？
要知道比起100年前，美国现在的人口要多得多，而且大部分都爱吃肉，但实际上传统肉铺多数已经被肉食加工厂所取代。
那些大型工厂就好像巨大的怪物，一边大口大口地吞噬着动物，一边排出真空包装的肉排。
我知道这个比喻有点恶心，不过在我们看不到的工厂内部，那些加工步骤和人体的消化过程没什么两样。
我们知道那里有很多笨重锋利的机器，因为常常会听到那里的工人受伤或死亡的新闻。
（在美国，肉食包装是最危险的工作之一，所以工厂才大量雇佣非法移民。
）我们也知道那里可能有刀法绝佳的男人，穿着围裙，被安排进工业化流程里，好像巨大机器上一直运转的人体齿轮，对着相同的动物肢体的相同部位一直砍一直砍，直到双手抽筋、背部抽痛。
　　不过这一切都是我的猜测，因为Big Beef可没有在门口铺红毯并四处派发通行证请人们去参观。
而且比起呈现一头小公牛是怎样从未屠宰的状态变成盘子里的美餐，在这个纳米科技和责任至上的时代，那些纪录片导演们更热衷于让你来一趟它的消化道之旅。
总之这不是我想要的，我想要拜一名工匠为师，而不是一个流水线上的工人。
　　因此，在拜访过城里所有的肉铺之后，我开始考虑到城外去寻访。
在拨了无数电话后，我终于得到一些信息：在更远一些地方有些经验老到的肉铺伙计，他们知道怎样用老式的方法剁骨切肉。
我现在就正在跟着其中一条信息，来到了遥远的新泽西南部。
　　我习惯在弯道上也保持很快的车速，以至于碰到比较急的转弯时都可以感觉到车子的重心几乎压上了路边草地的边缘。
但当车子越来越接近巴克镇的时候，我把车速降了下来。
在东海岸，我已经住了15年。
从得克萨斯的高中毕业后，我去了马萨诸塞州读大学，有足够的时间让自己习惯城里那种时变时新的观念。
但我仍然常常想念家乡的景色，我怀念的不是路边这些连绵不断的村子，而是让城市间的界限变得更明显的纯粹自然风景带。
有了它们，我总能顺利确认自己的位置，至少在地图上。
我想念那些风景带留给我的感觉。
　　我喜欢开车的感觉，特别是自己一个人开车时的感觉。
十几岁时那种追求刺激的激情一直没有完全褪去，我幻想自己是在飞行，用比限速快上15英里的车速，不停地在那些老实的司机之间穿行，哪怕知道自己找的出口仍在几英里外。
但是眼下的这种情况我可不喜欢：路边尽是无聊的风景，一路上要打听来打听去，还要眯着眼去瞧路边邮箱上的数字，好试着找出找出点蛛丝马迹，好让我知道自己现在到底是在往哪儿开，我猜没人会喜欢这种状况。
我特别想给艾瑞克发短信，每次迷路我都这样。
他就在某个地方，随时可以帮我，但我的手机仍然不在服务区。
　　最后我终于找到了那个地方，比我想象的要低调得多，也土气得多。
在城里呆得太久的缘故，我居然指望在这个乡下能看到一家城里的那种肉铺，好比说在镇中心一家红

砖店面，玻璃窗反射着阳光，透过玻璃可以看到里面白色的瓷砖和肉食柜台的不锈钢铁架。
所以我刚刚根本没正眼瞧下这间离马路几码远的老旧板房。
板房前廊的斜屋顶上竖着饱经风霜的招牌，不怎么吸引人的字体告诉别人这家店是兄弟合伙开的，看名字似乎是来自意大利。
我把车开上板房门前用沙石铺成的空地，车轮压过小石子发出沙沙的声音。
从皇后区开过来的一路上，大部分时间我都充满了方向感，因为我正在追寻我的梦想。
尽管实际上我还没做出什么具体规划，过去的半个小时里，因为找不到地址，我只顾着控制自己快要抓狂的冲动了。
现在当我把车驶进停车场，熄了火拔下钥匙的时候，所有的坏情绪都消失不见了，只是那种不知如何开口的感觉又涌上心头。
这次我跟随自己脑中的声音，花了两个小时开车来到这里，可这些一点儿也没让事情变得容易些。
现在我还得走进这家店，拜托里面的伙计帮我个忙，让我在店里打工。
　空气里好像有花的味道，带着点儿豁出去的心情我打开车门，跨出了我的第一步。
坐在车里从挡风玻璃看出去时，这家店显得黯淡无光，还隐约传来一股不知道是什么东西的气味，不是很难闻，大概和马厩里的气味一个等级。
虽然不怎么喜欢，但是这地方让人产生一种暗暗兴奋的感觉，就像鬼鬼祟祟潜进一间废弃的狩猎小屋时的感觉。
一台玻璃门的冰箱靠在左边的墙上，里面是一堆看起来脏乎乎的箱子和包裹，每个都挂着手写标签。
木质的地板已经磨得不成样子，又黑又脏，上面撒着一层薄薄的锯屑。
肉类柜台看起来就像临时凑合起来的，冷藏室看起来也旧旧的，也许是二手的。
之前在奥托曼尼利肉铺，满眼都是装在干净平盘里成摞的新鲜牛肉和羊肉，盘子周围还有欧芹叶子作装饰，而这家店只是把肉随意地丢在盘子里，有些看起来还有点儿不新鲜，颜色发灰。
显然忙碌的一周就要结束了，店里一个将近40岁的金发女人还是站在柜台后朝我微笑。
在她身后稍远的地方，一个驼背的老人正往自己又粗又硬的手指上缠着线。
我猜那应该是店主兄弟中的一个，毕竟谁是屠夫一眼就能看出来。
他抬头看向我，点了点头，友好但带点疲倦地问：“想要点什么吗？
”　于是我又一次把自己的台词说给他听，告诉他我多么想学习屠宰，只要能每天在柜台后看他是怎样工作的，让我干什么都行，希望他能看在我大老远从纽约一路开车过来的份上给我个机会。
店主遗憾地笑了笑，我又一次被拒绝了。
“我们其实没什么活儿，现在没人用得着屠夫了，等我们退休就关了这家店。
”他的语气很和善，我没办法跟他辩驳。
也许他当我是一个想要尝鲜的业余爱好者，也许我真的是；也许我这种缺乏理性的激情会像肥皂泡一样“啪”的一声碎掉，然后消失不见；也许明天我就会改变主意，发现我真正喜欢的是，呃，赛狗。
　但是我很了解自己，我知道自己的激情永远不会耗尽，但愿不会。
　我低着头钻进车里，突然发现所有这些我交谈过的屠夫都让我想起了外婆。
她活到将近90岁，从来没生过什么大病，在别人看来，她是一个快乐而坚强的老太太。
她曾经给我做过世界上最好吃的炸鸡，也曾经在我还是个孩子的时候跟我睡同一张床，还在早上被我用“格格”的笑声和少了门牙发音不准的“我们一起笑吧”叫醒。
很多年后我才发现这样一个女人，她的内心一直被黑暗占据。
那是一种深切的不满，也是她为自己设下的藩篱，早在她还是个前途受限的漂亮姑娘时就存在了。
当时她住在得克萨斯的布拉佐里亚，那里的人们大都没什么想象力。
那感觉也许就像是看着自己未来的职业（不只是工作和生意），你一直为生存而付出的一切在一点点崩坏，然后消失。
我外婆一生都在跟一种漫无目标的感觉做斗争，这让她的幽默感变得与众不同。
她一直很风趣，但总是用一种阴沉、尖酸的方式表达，而且她还沉迷于雪莉酒。
我发现这些全都是因为现在我常常在母亲身上看到了外婆的影子，而且我觉得自己也越来越像外婆了

。
这种心理斗争让我也开始酗酒（虽然不是雪莉酒），而且开始沉溺于其他事物，不是什么有益身心健康的好东西。
而这都源于害人不浅的冲动。
这样看来，我们家族女性似乎都中了某种诅咒。
和这种诅咒比起来，我对屠夫的惧怕简直不值一提。
也许我脑中的那个声音就是想告诉我这件事，而它也正拼命地试着让我跳脱这种设定好的未来。
我明白，比起压抑而服从的生活，那个声音更渴望冒险。
我在沙石空地上调转车头，开往回家的方向。
　离州际公路还有几英里，我刚刚驶过一座小山，黑莓手机突然震动了几下。
我的心猛地一惊，赶紧把它拿起来。
点开收件箱，我发现最近一直让我心情低落的事情又来了。
　第一条：“那些肉怎么样了？
”　第二条：“嗯。
”　两条短信，两个男人。
　这两个男人，一个用焦虑、责任、爱、担心和内疚交织而成的网裹住我，另一个只是猛力一扯，凭一个从喉咙滚出来的单音节词就让我瞬间弃甲投降。
　我编辑好相同的内容，按下发送：“我正在路上。
”　2．初入肉铺　一个月之后，我终于找到了它。
　我跟随另一条线索驱车前往远方，一路向北来到了纽约州的金斯顿，一个坐落在卡兹奇山的小镇。
一大清早，我就坐上傲虎休旅车出发了。
（没错，我已经是开着崭新银色傲虎的33岁女人了。
不知不觉间，我已经成了那种怯懦的、把生活搞得一团糟的憔悴女人中的一个）。
这次我来到的肉铺位于华尔街上，我停好车子，按下路边的收费器。
推开肉铺玻璃大门时，我心里感到一阵紧张，没抱什么希望。
不过就在我跨进铺子的那一秒，我知道就是它了。
　弗莱舍不仅仅是一家肉铺，更像一家综合市场：货架上摆着牛脂做的香皂，地板上的篮子里装着当地时令蔬菜，墙上还着待售的T恤，上面写着写着：鸡啊牛啊羊啊都是百分之百青草喂养，土生土长。
整间店给人的感觉有点儿不切实际，但又那么理所当然。
它好像只是街区里的一家普通肉铺，又好像是伪装成肉铺模样的政治运动据点。
不管怎样，它都不是我想象中的那种铺子。
它很特别，出乎我的想象。
　柜台后面站着一个伙计，块儿头很大，留着20世纪70年代色情小说里经常提到的小胡子；一双蓝色的小眼睛藏在金丝眼镜后面，脸上挂着不太自然的笑容；铁锈色的头发松松地编在一起垂在背后，头上扣着一顶黑色的坎戈尔袋鼠帽。
出乎意料，他看起来很年轻，不会比我大多少，也许是这让我有了打破沉默的勇气。
我上前向他自我介绍道：“我叫朱莉，呃，我……”话到嘴边，我决定丢掉之前那些经过慎重排练的台词，“事实上，我想学着怎样把一头牛变成牛排。
”　他抬了抬眉毛，说了一个字“酷”。
　他叫乔什，是个屠夫。
他邀请我到店后面看他如何解剖一头猪，还请我吃到了我这辈子吃过最棒的猪排。
　“好了，美女，你现在要看到的是怎样把这些坏小子的骨头剔出来。
”乔什扛了两大块还没加工的猪肉，丢到切肉台上，然后往前面的办公室走去。
台上之前已经有不少切好的部分：后腿，还带着脚趾，猪有脚趾吗？
是这么个叫法吧？

还有猪皮，上面是黑色的血管，密密麻麻的毛孔和稀稀疏疏铁丝一样的毛。
这些东西看起来可不像平时我们盘子里的东西，倒更像是猪肉大鼓棒。
“盯着汤姆，”乔什回头大声说，“他会示范给你看。
”　这是我作为肉铺学徒的第一天，早上6点我就起床了。
我承认并不比上班时起得早多少，不过一大清早要从床上爬起来还真是一件要命的事。
我发誓自己不止一次想过如果不是要遛狗或喂猫，我永远都不会那么早起床。
艾瑞克也是，我好不容易离开温暖的棉被下床去冲澡时，他只是勉强挪了挪身子而已。
7点，我已经在路上了。
现在是9点过5分，我套上从旧洗衣筐里抓来的一条白围裙，从墙上取下一把刀。
　又看到乔什从我眼前经过了。
他总是不停地在店里走来走去，从柜台、办公室到冷藏室、厨房再到后面的楼梯，忙着摆箱子、点发票、把原材料拖出来切、检查做好的香肠，或是到后面抽根烟休息一下。
这家伙长得虎背熊腰，嗓门很大，讲话时总带着不正经的调调，看起来就像被关在动物园里的动物，生活环境比起野外要舒适得多，可还改不了转来转去、保持警戒的习惯。
我试着想象他穿西装打领带坐在办公室小隔间里的样子。
想想都觉得好搞笑。
　“你带帽子来了吗？
”他一边整理自己的帽子，一边问我。
　“啊，是的。
我带了！
”我跑回前冷藏室后面的桌椅那里，我把东西都扔在那儿了。
我很自豪自己在第一天上班的时候就记得带帽子过来，还是顶好帽子。
这是顶棕色的宽边丛林帽，很适合我，好像它天生就该属于我。
我把帽子斜斜地扣在头顶，让自己看起来很活泼。
之前我把它弄丢过好几次，还好每次都找回来了。
这让我想起一句话：“上帝总是关照笨蛋和酒鬼。
”我曾经有过很多梦想，每个都和这顶帽子密切相关。
所以想到接下来自己每天都会从早到晚戴着它，不让头发在我学切肉时跑出来作怪，尤其是这帽子还让我透出一丝性感和假小子的气质，我心里就隐隐有种兴奋的感觉。
我把帽子用力扣在头上，几乎是用冲回到切肉台那里，汤姆已经把第二只腿拉到台边上准备加工了。
他是这个店里的专家，个子挺高，有点驼背，留着黑色的小胡子，总是咧着嘴笑。
从他爸爸教会他如何切肉开始，他几乎一辈子都在干这活儿。
几年前乔什决定开一家肉铺的时候，他对这行一窍不通，仅有的联系就是小时候去过几次祖父布鲁克林的犹太肉铺。
因此他雇了汤姆，不只是帮忙切肉，还靠汤姆教他和其他店员切肉。
我现在也是跟着汤姆学切肉。
　“我们从卸猪蹄开始，这里。
”他说着就用左手抓住猪蹄，右手握住刀子，将刀身插进第一节关节绕了一圈，接着用力一扭，整只猪蹄就卸了下来。
他把猪蹄丢到桌子上说：“你做一遍看看，很简单的。
”　我抓过一只腿，摸索了一圈确认关节的位置。
猪皮和肉很硬，我用力把刀插进去，绕着切了一圈，但只切到了骨头。
“见鬼。
”我低头诅咒道。
　汤姆咧开嘴，笑着对我说：“转转它，你得转转那蹄子。
”　我来回转了转蹄子，明白了他是什么意思，这样可以更容易找到关节的位置。
找到关节，我用刀尖使劲往下戳，戳进连接骨头的软骨，用力将它割开，然后把蹄子卸了下来。

不怎么美观，但还是完成了。
“搞定。
”　“现在我们要把蹄膀卸下来，如果你是个老手的话，可以用带锯。
”　“啊，那我是个老手，我想当个老手。
”　“不。
真正的肉铺伙计会这样做。
”他用刀子简单地划过猪皮，横过臀部下面的部分作为记号，然后转了一下剔骨刀的刀把，让刀刃朝向自己，小指勾住刀把的根部，手肘弯成直角，一点点从上到下向桌面方向切去，（我猜桌面是枫木做的，6英尺长4英尺宽，上面满是划痕，下面是带轮子的金属桌腿。
）直到再次准确地到达关节的部位。
他用刀尖切开关节，然后干净利落地切开另一边的肉，将火腿的关节剔出，丢到一旁。
　“他们把这个叫手枪握法。
”我点了点头，虽然不是真的很明白这和枪能扯上什么关系。
在我看来，这更像是惊悚片里连环杀人犯的握刀方式。
接着他又做了一个很快的手势，拉着刀刃迅速地朝自己的下身比划了一下，“这个叫寡妇制造者，”他笑着说，“要小心，如果用力不对的话，刀子可是会朝你自己飞过来的。
”　“那你应该告诉我怎么用带锯。
”　“啊哈，胆小鬼。
得了吧，快过去，照着刚才的做。
等你自己做一遍就能找到捷径了，别以为带锯就能安全多少。
”　“呃，好吧……”于是我开始努力适应这份工作，学着习惯新的握刀方式。
其实我挺喜欢这把刀的，它看起来很结实。
当我照着之前汤姆的示范使劲把刀子朝自己这个方向移动时，我明白了他的意思，这确实很危险，如果用力太猛，结果就很难看了。
我往旁边移了一点以保证安全，然后才开始切下第一刀，可这次又切到了骨头，于是我只能握着刀子在肉里绞了一通才找到关节。
组成关节的骨头看起来像是杯子和球，被白色的带状肌肉紧紧地连在一起，就像深爱彼此的夫妻。
（我赶紧缩了一下，离这个感伤的比喻远远的。
）接着我将刀尖插进骨头之间的小小空隙，刀子在软骨和骨头间摩擦时发出让人不舒服的“吱吱”声。
最后我终于搞定了，虽然切面看起来有点儿像被狗啃过，猪皮上也满是划痕，不过我还是把蹄膀给卸了下来。
“好了，”我长出一口气，“接着又要干吗？
”　汤姆已经在切第三条后腿了，他每次都比我完成得快，让我不禁怀疑他是在显摆。
“现在要把猪皮剥下来，脂肪留着。
”他边说边示范给我看：先把猪皮从边上弄松，然后一边用拇指和食指从松掉的地方揪住猪皮，让它绷起来，一边把刀子插进猪皮下面，刀口朝外，一点点地片过去，一边片还一边揪着猪皮往前撕。
猪皮下面厚厚的脂肪层渐渐露了出来，又白又稠，就像打翻的棉花糖酱。
不一会儿，整片猪皮被撕了下来，几乎不带一点脂肪。
这让我想起《沉默的羔羊》里，那个专剥女人皮的变态。
　我可没指望自己一下子就能掌握这种技巧。
不过很快我发现只要用力适度，刀刃的角度正确，刀子划过猪皮下面时会发出好像溜冰时冰刀划过冰面的声音。
这其中也是有诀窍的，当你做得正确时，就会发现。
我在心里低语，带着难以言喻的乐趣，“我说的诀窍就是这个。

”　不过我经常做错，不是一刀插进脂肪里，就是在片的时候没掌握好角度，一刀把猪皮戳了个洞，结果到最后整张皮被我戳得破破烂烂。
我的技术实在没办法把猪皮剥出汤姆剥得那种效果。
　接着是底板肉，我想大概是猪屁股上的肉吧。
汤姆给我示范怎样找到肉缝。
“肉缝是关键，沿着肉缝，你想分开什么肉都没问题。
”　在相邻的肌肉之间，无论是猪的、牛的还是人的，都有薄薄的一层透明结缔组织，像线一样，很容易切开。
看起来很像用浆糊把两张粉红色美术纸粘在一起后，在浆糊干透之前把纸分开扯出来的东西。
我不知道生物学家和医生把这个东西叫什么，在肉食加工这行里，我们叫它“肉缝”。
我觉得肉缝很神奇，它们的存在让切肉看起来优雅得多。
如果你能找到肉缝，就可以只靠小刀刀尖或手指干净利落地分开两块精肉。
在汤姆的指导下，我费力地进行着手上的动作，当我用右手拉起一块肉时，我终于看到了那些标示着肉缝所在的“线”。
我小心翼翼地顺着肉缝戳下去，可是反而越来越看不到那些肉缝了。
　“别那么秀气，这是猪肉，你又弄不坏它！
”汤姆的粗嗓子又在我耳边响起。
他讲话总带着鼻音，听起来挺搞笑，还有点儿纽约佬的口音，显得他整个人就像芝麻街里的布偶一样：“快点儿，快点儿，砍下去！
”　我真的被这种简单优雅的切肉手法给迷住了。
那些肉就好像知道自己会有这样的结局，所以千方百计地隐藏肉缝，不想它们被轻易找到，然而最终还是无法避免注定的分离。
事实上仔细想想就会觉得很感人，我不知道如何表达，这种感觉只可意会不可言传。
我觉得有点哀伤，但也感到一种解脱，原来联系如此紧密的两部分居然只需要一点点外力就能分开，而且留下的也不是鲜血淋漓的伤口，而是光滑的表面。
　这就是底板肉的加工方法，我们之后会把它切成肉片放到橱柜里，等着有人买回家做成炸肉排或包进肉卷。
不过现在，我们需要把它们打包，丢进前面的冷藏室，直到橱柜需要补货。
　“好了，就是这样。
等会儿会把剩下的拿去碾碎做成香肠。
”　切肉台上放着一个白色塑料箱，里面有一大摞猪肉，粗粗地切成了条状，胡安正在把这些肉往干净的大肉食包装袋里装。
他长得有点儿矮，胸膛倒是很宽阔，年纪可能比我小一点儿。
我几乎是立即迷上了他的声音，尽管除了今早乔什介绍他时的那句“你好”，我还没跟他说上几句话。
用乔什的话说，胡安是“这里唯一有脑子的家伙，我都比不上。
”　“你的帽子不错”，他对我说。
　“谢谢！
”我高兴地回答，发现自己有点儿脸红。
这确实是顶好帽子。
　汤姆已经把那摞猪肉全部切好了，留了一条后腿给我练习用。
“把臀骨弄出来，就那头那个圆的”，说完他接着去处理肩胛肉了。
　“H骨？
猪屁股里H形状的骨头？
”他说的是一块突出的碗状骨头，在后腿比较肥的一端，中间有个洞，应该是骨盆的一部分。
它看起来像是把干净的肉捡出来丢到沙漠里一两个月，乔治娅·艾琪芙（Georgia O'Keeffe，20世纪美国抽象派艺术画家。

--译者注）会画的东西，白色的笔触下，新墨西哥的明亮天空隐隐闪着光。
“不是啊，是臀骨，臀部的臀。
”　“那是什么东西？
”　汤姆耸了耸他那看起来很像布偶的松散肩膀：“自己琢磨一下吧，这是留给你的作业。
”　于是我开始照着汤姆刚刚给我示范过的那样做，用肉钩把那条大鼓槌一样的后腿拖到面前，大头朝我，先是用刀把肉从中间的洞剜出来，然后又转到骨头后面，把肉从上面的边缘处刮下来。
钩子是弯曲成C型的钢条，大概有我的拇指和食指环起来那么大，一头是锋利的尖，另一头是橙色的塑料刀把。
我用握自行车把手的方式握着它，让钩子从食指和中指中间露出来。
这个小玩意儿能帮我钩住骨头，也能让我把重力变成一种优势。
（关于肉钩，我有点有趣的想法想分享一下。
“肉钩”这个词已经在我的字典里落地生根了，每次想到这个词，我眼前就随即出现肌肉发达的胸部，或是抓着美丽少女的夹克衫暴徒。
我从未考虑过这个词的起源，曾经以为肉钩就是要和厚实的，戴着超大手套的双手相配。
事实上这个肉钩锋利、小巧、轻薄，刚好适合抓在手掌里，和想象中的完全不同。
另外肉钩一点都不像“爪子”，它们更实用且更有杀伤力。
我很想知道刚刚采取男女同校制时，最初的50名女生中说过“把你的爪子从我身上拿开”的女孩是不是屠夫的女儿。
）　我把橙色的刀柄向下拉，骨头松动了一些。
我再接再厉，对着把它和大腿骨连在一起的肌腱又刮又锯。
骨头变得越来越松，接下来的工作也变得越来越简单，到最后我几乎不用刀子，只是用钩子把它用力往下朝我这边使劲拉。
“骨头要留着吗？
”　“要留！
总是要留着骨头！
”汤姆大声喊道。
（除了在弗莱舍工作和指导店员之外，汤姆还在海德公园附近的美国烹饪学院教导屠宰，而且因此练出了一种滑稽、洪亮的说话方式。
）　“该死的，闭嘴！
”乔什喊了回去。
（不知道乔什是在哪儿练出他的大嗓门的，不过他的声音真是够大的。
）　“乔什，你能别喊了吗？
”这是杰西卡，她是乔什的太太，长得小巧玲珑，坐在她的办公室里整理着发票。
“店还开着呢！
”　我喜欢这个地方。
把臀骨剔出来后（我那时还在想着这个词，见鬼的臀骨要怎么写？
），事情就变得简单多了。
在大块肉上还有两根相连的骨头，形状看起来就像《摩登原始人》里佩宝丝会插在头上的东西（当然要比那个大）。
其中一根有白色光泽的一端从顶部边缘伸出来，我从那里把刀刺进肉里，然后顺着骨头切下来，一路经过第一个关节，然后是下一个，直到最底部。
接着我把右手伸进刚刚切出来的肉缝，用力撑开往里面瞧，然后用我握刀的左手，沿着骨头从头刮到尾。
肉很冰，每隔一会儿我就要把手拿出来抖一抖，再拢在一起放到嘴边呵气取暖。
“小心点儿，”汤姆说，“要是把手指冻麻了你就惨了，搞不好你什么都不知道就丢掉了一根手指头。

要是我们卖手指香肠，可是会惹上麻烦的。
”（汤姆觉得自己挺幽默。
）　我让骨头渐渐露了出来，然后把它们剥下来，最后剩下的是好像石头堆的猪肉，大概有15磅重，我用弯刀把这些肉切成了大块。
当汤姆给我这把让人印象深刻的大刀时，我有点傻眼。
这是他的个人收藏，他还告诉我这是把什么刀。
弯刀、刀鞘和链甲手套，有时屠宰业看起来似乎是一帮男性荷尔蒙过剩，爱玩《龙与地下城》的呆子们建立的。
现在有更多肉可以用来做香肠了。
　“都好了。
”　“很好，现在弄下一个。
”　于是我开始动手处理第二个。
看到自己比处理第一个时快多了，我非常满足，也很高兴自己有了明显的进步。
汤姆已经下班去教他的晚间课程了，于是就只剩下我一个人继续在台子前努力了。
对了，不是一个人，还有艾伦。
他从我身边经过，往厨房走去。
今天一天，他都在前面的柜台工作。
他正照看着烤箱里的烤牛肉，还有炉子上慢火炖着的牛肉汤。
“怎么样，朱尔斯？
”他语气欢快的跟我打招呼，“我能叫你朱尔斯吗？
”　“当然可以，基本上我什么称呼都可以接受。
”　他冲着我挑了挑眉毛：“什么都可以？
那我可要好好想一想了。
”　艾伦是CIA的毕业生，当然我说的是烹饪学校CIA，不是那个整天研究爆炸雪茄和秘密武器交易的CIA。
他和我差不多年纪，留着小平头，深邃的蓝眼睛，一看就知道是一个热情的人。
我和他不是很熟，不过我认识不少CIA的毕业生，艾伦身上有那种感觉，充满少年式的热忱，让人印象深刻，有点儿像哈佛毕业的学生，只是没钱罢了。
我挺喜欢他，不过觉得他有点儿咄咄逼人，我试着不把这种感觉表现出来。
向他挑了挑眉毛，我回应道：“那就好好想想吧。
”其实我不知道我们到底在说什么，只是瞎聊罢了，就像球队更衣室里那些没营养的对话。
　后腿差不多分切完的时候，乔什从后面大踏步地上来，扛着整半边猪肉，大概有80磅重。
80磅重，他就那样若无其事地挂在肩上扛了过来。
天哪！
他把猪肉甩到桌上，什么也没说，径自从腰上用粉红色自行车锁拴住的金属刀鞘里抽出刀子。
“嘿，娘炮叔叔！
”他朝艾伦喊道。
艾伦正在厨房翻弄烤箱里的鸡骨头，“让你看看我的厉害！
”杰西正斜倚在展示柜上往这边看，他是个又高又瘦的大鼻子男孩，在铺子前面工作。
他很安静，是《哈泼斯》和《连线》杂志的忠实读者，因为爱喝绿茶而常被大家嘲笑，不过现在他显然知道是怎么回事。
乔什抬手用刀指向墙上的钟，就像贝比·鲁斯（Babe Ruth，美国著名职业棒球选手--译者注）挥棒指向瑞格利球场的中外野看台发出全垒打宣言那样，然后开始埋头苦干。
　他使劲拽下腰子和周围的脂肪，迅速削掉椎骨下的嫩肉，丢到桌上。
从肩胛骨开始，他粗壮的手指快速向下点了几下。
数到第5根肋骨处，他确认了一下位置，再用刀尖戳开两块椎骨间的缝隙。
骨头一分开，他就用手枪握法一刀把整个肩胛骨从椎骨上切了下来，然后抓起旁边有点儿像钢锯的割

肉锯，从胸廓向下，沿着肋骨朝椎骨的方向挥动了三下锯子，留下一个两三英寸深的切口。
紧接着，他放下割肉锯，抓起切肉刀，接着刚才的切口继续向下深入，快切到椎骨时换了个方向，沿着椎骨的弧线切向髋关节，将整个腹部从椎骨上割了下来。
等到把剩下的骨架拉到桌边，后腿悬在外面后，他再使劲把前腿掰过来，将它和后腿靠在一起，然后一只手抓紧两只腿，另一只手用力将后腿往前一推，“咔嚓”一声，髋骨关节就被掰开了。
最后，他又补上一刀，后腿就离开了椎骨，掉进了乔什戴着大皮手套的手中。
　　“啪”地一声将后腿甩到桌上，抬头盯着墙上的表，“嘿，小妞！
”他嚷道，“1分钟零25秒！
”　（“该死的，我们还有客人在！
”杰西卡在外面喊着，大概也没指望乔什能收敛点儿。
）　艾伦从厨房伸出头来，“靠，真的假的？
”　“怎么样，”乔什夸张地从下往上比出中指，“怕了吧？
”　炉子上的定时器叫了起来，艾伦摇了摇头，“得了，伙计，我这就来。
”他用手里的温度计冲着乔什指了指，“我来了，千万别把'巧克力闪电'惹毛了。
”（艾伦和乔什都爱给别人起外号，不过看起来他们对艾伦的外号有不同意见。
）　杰西卡朝铺子后面走过来，她穿着橘红色的外套背心和牛仔裤，卷发挽在头顶。
从我身边经过时，她无奈地朝我翻了翻白眼，“上帝啊。
”那语气半是生气，半是宠溺。
　我真的喜欢这个地方。
　我继续处理猪后腿剩下的部分……结果刚下刀，我就不小心把大拇指划破了。
不是很痛，但我还是被吓了一跳。
“见鬼！
”我一边低声骂道，一边赶紧把手从肉里抽了出来。
　乔什听到声音转向这边，温和地看着我说：“指头掉了，天才小姐？
”　伤口在大拇指侧边，整齐的弧度看起来像是一个微笑。
血不断冒出来，不过没什么大不了的。
于是，我回答说：“没事。
”　杰西卡的声音从我身后面传来：“噢，不会第一天就让我们既没薪水又没保险的小学徒，丢掉一根手指头吧？
”　“没什么大不了的。
”　“让我看看。
”乔什粗鲁地抓过我的手仔细瞧着伤口，“小姐，这叫没事？
”　“对啊。
”　“过来。
”他把我带到厨房，金属大水槽上面的架子上摆着个鞋盒，里面装满了急救物品。
我洗了洗手，擦干后血还在流个不停。
他从一个深绿色瓶子里倒出些液体，涂到我的伤口上。
瓶子上写着：“牛至油。
”　“这算嬉皮文化的一种？
”一个女孩第一天打工还没结束，就把老板吓坏了，乔什正在证明他安抚别人的功力。
　“让抗生素药膏见鬼去吧。
”接着他往我的伤口上贴了一张创可贴，“等下戴只手套，我可不想看到肉上全是你的血。
”　这天剩下的时间里我都只在旁边帮些力所能及的忙，包括从头到尾学了怎么剔猪肩胛骨，甚至还第一次试着去处理了整半边的猪肉。
（当然我花的时间可远远不止1分25秒。

）我还大声抱怨自己手上的手套：“现在我明白为什么男人讨厌保险套了。
”我说这话不只是因为这是事实，一层薄薄的乳胶竟然让我的动作变得笨拙很多，还因为我想让这帮人知道我其实和他们一样，才不是什么纯情小女生。
伤口一直不停地出血，浸透了两张创可贴，还弄得两只手套的大拇指部分都是血，不过我暗暗地为此感到自豪。
打烊收铺时，我学会了怎么操作那台一动起来就“咯吱咯吱”响的大型食品封口机。
我们用这机器把去完骨头的肉包到真空袋里，再放到冷藏室贮存，直到货柜需要补货或是胡安需要原料。
胡安在店里负责做香肠，他在铺子后面专门有一个自己的小王国。
我用金属刮板把切肉台上的杂物清掉，先拿沾了漂白剂的毛巾擦了一遍台面，接着撒上厚厚的一层粗海盐，再用力把盐搓进台面上的裂缝。
7点半，围裙躺在脏衣篮里，皮帽挂在厕所里的钩子上，我正往大门走去，手上拎着袋子，里面装满了免费肉品。
我走向大门，艾伦在里面大声问我走之前想不想来杯啤酒。
“不用了，我要回去了。
”　他给自己开了一瓶酒，是当地酿造的黑啤酒。
“回城里？
真够远的。
”　我耸了耸肩，“还好，不算很远。
”　“所以我们会再见到你了，朱尔斯？
”　“没错，瞧着吧。
”　爬进车里时我觉得全身都快要散架了，双手和后背都在向我抗议，皮肤上蒙了一层猪油，闪闪发光的，头发也被帽子压得扁扁的，完全没了型。
因为担心一个人开车可能会打瞌睡，加油的时候我顺便买了两罐无糖百事。
但结果我的脑袋却一直没闲下来，虽然现在这个时间交通情况不错，回皇后区只要两小时，但这段车程刚好让我能冷静一点。
我驶下高速公路，让时速表的指针保持在刚好80以下的位置。
iPod连在车载音响上，正播着Old 97's的歌。
我一只手握住方向盘，另一只手忙着在黑莓上写短信。
（如果因为开车时发短信而出车祸死掉的话，那我一定很丢脸，虽然我觉得自己应该不会是第一个。
）我告诉艾瑞克自己大概什么时候到家，今天他已经问了好几遍我什么时候回家，可我一直太忙没时间回，再加上铺子里的信号实在太差。
随后，我把第一天的美妙经历向他描述了一番。
他马上就回了短信，我猜他现在正窝在沙发里看《吉姆·莱勒新闻时间》，手里一直抓着手机在等我回家。
我点开短信，里面写着：“太好了，亲爱的。
小心开车。
”　我也把今天发生的一切都告诉了D，不过和刚刚对着艾瑞克的语气不同。
给D发短信时，我总是不自觉地用诙谐轻浮的语调去写一些露骨的话。
不久之前，他也会用同样的语气回复我。
那些短信，简直就是经典的调情小段子。
可最近他却突然变得吝啬起来，这天晚上他没有回我的短信。
回到公寓时已经9点半了，我的脑袋却还是有点晕晕的。
而这，都是因为那两罐百事可乐。
其实我压根儿就用不着买，而且现在看来一路上喝了两罐百事不是什么好主意。
我现在不仅吸收了太多咖啡因，还迫切需要解决生理问题。
我三步并作两步地冲上楼梯，把钥匙插进门锁，一边晃着身子一边转动钥匙打开大门。

“妈咪回家啦！
”艾瑞克喊道，狗狗罗伯特站在门口，冲我有节奏地摇着尾巴。
它一向都是这样欢迎我，估计只有我和艾瑞克能看出来这是一种热情的表现。
罗伯特有110磅重，是德国牧羊犬和罗威纳犬的混种。
它闻了闻我手里的袋子，艾瑞克走过来把我抱进怀中，“天哪，你闻起来跟肉一样。
”　“味道真有那么重？
”　他握住我的双臂跟我拉开一段距离，皱了皱鼻子，“呃，是的。
”　罗伯特正在舔我的鞋。
“好吧，真抱歉。
不过看看我带回来的猪排！
”　我去冲澡的时候，艾瑞克烤了几块猪排，然后坐在岛式厨房台旁的凳子上开了一瓶葡萄牙红酒。
艾瑞克在家里负责做猪排，他最喜欢配上红甜椒奶油酱（艾瑞克是一个讨人厌的瘦子，自己爱吃奶油就算了，还喜欢硬塞给别人，一点也不替他正在发胖的太太着想。
）这种做法，需要很多红甜椒、脂肪（有些人会把多余的油撇掉，可他从来不这么做。
不过说实话，这种猪排也不像我们常吃的那种会出那么多油）、苦艾酒和至少半杯奶油。
如果是一般的猪排，这会是一种不错的烹饪方法，可现在就我带回来的这几块猪排而言，这做法就有点儿画蛇添足了。
“听我说，这种肉不用怎么做，就可以很好吃，不信你试试。
”　于是，艾瑞克用了简单的新方法做了猪排。
……

媒体关注与评论

《美味关系Ⅱ：朱莉的美食救赎之旅》是鲍威尔在写作生涯中一次颇有抱负的尝试。她细致的笔触体现在书中她对自己与生命中两个男人两段关系的剖解中。

——《洛杉矶时报》　朱莉·鲍威尔是一位了不起的散文作家。

——《纽约观察家报》美食栏目专栏作者莫伊拉·霍奇森（Moira Hodgson）朱莉·鲍威尔是一位迷人的作家，幽默且善于观察，总是能在不经意间传递一些信息，让你忍俊不禁。

——《纽约时报杂志》美食栏目主编 克里斯汀·莫尔克（Christine Muhlke）

编辑推荐

畅销书《美味关系：朱莉与茱莉亚》作者又一力作，延续美味、治愈风格！
迷失主妇的再度迷茫，自我拯救的真实全记录，女性励志佳作！
纠结、迷茫的经历容易引起读者共鸣，尤其是对感情经历的审视，很吸引女性读者！

第一图书网, tushu007.com

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