

<<美国小酒馆里的百态人生>>

图书基本信息

书名：<<美国小酒馆里的百态人生>>

13位ISBN编号：9787505948129

10位ISBN编号：7505948121

出版时间：2004-12

出版时间：中国文联出版社

作者：刘於蓉

页数：184

字数：155000

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>

<<美国小酒馆里的百态人生>>

内容概要

本书作者以一个移民的立场，深入美国主流社会，用将近几年30年的宝贵光阴去真正地认识美国人的社会，习俗，以乐观，幽默，悲天悯人的天性和不卑不亢的态度写下许许多多悲欢离合，喜怒哀乐的真正故事，极富人情味。

故事虽然发生在小酒馆里，但餐厅俨然是一个浓缩的社会，一个温馨的大家庭。在这里，人们互相帮助、彼此关爱，人们习惯性地经常来餐厅已不仅仅是为了就餐，而是为了寻求一种精神家园的寄托与归依，加之作者文笔通俗、流畅、幽默、不失为短篇佳作，读之轻松诙谐，令人感动的同时又忍俊不禁。

本书最大的特色是以旁观立场观察，也欣赏美国人的大千世界，虽人生如戏，然而书中每一则故事却都是真实的，因此读来分外“有滋有味”。

<<美国小酒馆里的百态人生>>

作者简介

刘於蓉，祖籍东北，属满族旗人。

毕业于国立台湾师范大学英国文学系，曾在台北名校中山女高教授高中英文，桃李遍及海内外。

工作之余，其还在台湾电视公司主持《学府风光》、《美丽宝岛》、《温暖人间》等专题节目，备受好评。

并与友人一起创办风行一时的《体育》杂志。

<<美国小酒馆里的百态人生>>

书籍目录

自序序 我们需要哪个“客栈”？

1 洋客人百态2 灵魂人物是厨师3 多彩多姿洋女侍4 两位恩重如山的朋友5 感恩节免费招待火鸡大餐6 白小姐的桃花运7 疯狂刺激的生日派对8 两对银发情侣9 法外有情.逢凶化吉10 我的同性恋朋友11 再生缘12 爱猫如命的美国人13 酒浓·情更浓14 朱门恩怨15 神秘的殡仪馆老板16 小酒馆里的美国老太太17 乱世佳人18 小生意人的民族意识19 胆小内向的松野20 凄凉的孤灯寒夜21 子弹粉碎了美梦

<<美国小酒馆里的百态人生>>

章节摘录

大家一传十，十传百地奔走相告，餐厅的生意突然之间火旺起来，几乎天天客满，午餐时刻还有人不得其门而入，要在门口排长龙耐心等待。

听说许多新顾客是来“瞻仰”这个来自于台湾的神秘东方女人，因为有人编故事编得天花乱坠，说我是一个肯做善事的大富豪，让我笑得直不起腰来。

我们一家大小，每天老远开车来辛苦工作，只为赚一点蝇头小利，连孩子们读书的时间都被剥削了，我像是个大富豪吗？

美国人实在天真得可爱，不过，为了客人们的安全着想，我又加雇了一位警卫来保护他们，虽然我们不是富人，但是我们的善良，才真是无价之宝啊！

终于在十一月的第四个星期四盼到了Thanksgiving Day，那天各公司行号甚至邮局、银行都放假，所以平日来用午餐的常客都不见踪影，倒是晚餐的客人来了一些，像单身的Kathy、Mary、John、Paul、Leroy、Burgie，还有我们顺路去接的Mirth。

在枪械公司上班的Kathy家就住在我们餐馆的隔壁，自从先生去世后誓不二嫁。

她体态丰润，也很会打扮，可惜她说话的速度也和机关枪一样快而多，还有美丽的Mary，有了她俩的芳踪和笑语，我们就不会冷清了。

这几位单身男女，拥有他们自己的高格调，虽然食物是免费的，却毫不吝啬地花钱喝酒，假日不需上班，只要不碍事，多喝一两杯倒不伤大雅。

其实我心里也有数，他们都属心地善良的老顾客，也想帮助我们，让我们有一些进账。

时间在我和老朋友们说说笑笑中滴滴答答地溜走了，将近十二点半时座上只有两桌四个客人，大厨不断地从厨房探头看，那时，我多么希望客人像潮水一样涌进来享用我们的美食哟！

也突然发现“人”才是世界上最美的点缀，我们用心良苦准备了这么多食物，如果这个小餐厅坐满了人，熙熙攘攘、热热闹闹，大家吃得香喷喷热烘烘地，该是多美的画面，虽然不收钱，我也会很得意，很开心啊！

将近一点时，Bill带着女儿、女婿来，Maury和他的太太Margie还有他们邻居的一家三口也满面笑容地进来，占了一个大桌子，尚有五六个从没见过面的老先生、老太太由儿孙们陪着来……有的要喝酒、有的要咖啡，年轻人要喝汽水、可乐，我的两个孩子忙得像两只小麻雀，幸好客人不用给菜单点菜，减轻了许多压力。

这时，在酒吧喝酒的几位老主顾也准备用餐了，霎时，厨房内乒乒乓乓地忙乱起来，两个小女侍快速地迈着她们细长的腿往返于厨房，将一盘盘冒着热气的佳肴端出来摆在餐桌上，我也跟在后面挨桌把用过的汤碗、沙拉钵收拾起来送回厨房，顺便和客人们寒暄，除了祝他们佳节愉快，也问问食物是否可口。

几乎每位客人都问我，为什么我们烤的火鸡那么鲜嫩，一点也不干。

我把自己的秘诀告诉他们，因为传统式的烤法是背朝下浸在肉汁内，而胸朝上，所以鸡胸肉干涩难咽，而我们是违反传统，鸡胸肉朝下，几个小时一直浸在肉汁内烤，所以背上的皮肉香脆，而胸前的厚肉却鲜嫩丰腴。

他们又夸奖大厨的手艺好，手擀鸡蛋面汤几乎到处都吃不到了，新鲜桃子甜饼，甜而不腻入口即化，齿颊留芳，以后请Tom常常烤。

总之，餐厅里的热闹气氛很有些过节的味道，我觉得自己没有白忙一场，心中涌入了些许成就感。

.....

<<美国小酒馆里的百态人生>>

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>