

<<情人的饱嗝>>

图书基本信息

书名：<<情人的饱嗝>>

13位ISBN编号：9787540757663

10位ISBN编号：7540757663

出版时间：2012-7

出版时间：漓江出版社

作者：草莓图腾

页数：255

字数：100000

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>

## &lt;&lt;情人的饱嗝&gt;&gt;

## 前言

需要为发明之母 其实我本来是不会做菜的。

还住在台湾的时候，打开我的冰箱，里面通常只有白酒，啤酒、香槟、化妆品，少量水果、烟熏鲑鱼或是火腿片之类的冷食。

冷冻室里面有伏特加跟冰块，好像还有冰袋，哭过了或喝醉了拿来敷眼睛用。

厨房跟冰箱一样冰冷，洗干净一次，可以维持很久都是那个冰冷清洁的状态。

那时候我最会做的料理，叫做泡面。

肉骨茶面一包，加上新东阳扣肉罐头，白饭，小白菜，打个蛋进去，就成了草莓牌豪华版泡面。

有时候会煮到烂糊，全部的东西都融成一锅，你中有我，我中有你那样，我也照吃不误，还觉得很好吃，像是很美味的“喷”（闽南语的厨余）。

真的要做饭，大概也做得出来，只是不愿意把时间用在厨房里头而已。

怕什么呢？

台湾这个美食小吃的天堂，巷口要什么有什么，牛肉面大卤面刀削面，肉圆饭汤，当归面线，水饺卤菜，虱目鱼粥，蛋饼烧饼馒头，米浆豆浆，自助餐，成酥鸡，面包……简直要什么有什么，付钞票就行，还不必自己动手，方便得要命，谁还要自己折腾自己，从生鲜材料洗切剥割那样由零开始？

到了多伦多以后，在台湾被美食养得刁钻的嘴巴，实在顶不住北美洲的中餐，什么都是又甜又酸的糖醋XX。

难得去台湾餐厅，一盘香肠切得薄薄如纸，几乎像是人家切河豚生鱼片那样，薄到看得见盘子底下的花纹，七八块加币还要加税，而且还只有几片可以吃，全部合在一起恐怕还没有半条黑桥牌香肠那么多。

付那么贵的价钱，不知道吃的是香肠还是精美刀工。

都说文必穷而后工，对我而言，则成了“吃必穷而后工”：人大概也是因为穷，又爱吃，才不得不痛下苦工。

经济不充裕，叫我付老价钱，吃水平以下的玩意儿，那股子怨愤也吞不下去，没办法，只好卷起袖子，洗手做羹汤。

人不光是在脑海里保留数据而已，鼻子跟口舌拥有更强的记忆库。

有时候早已经忘了某个人，某些事，但是记忆并没有消失，熟悉的气味，可以清晰地叫人回想起当时的情景。

而食物有更强的力量，我不记得童年的种种，可是我永远也不会忘记第一次吃到冰淇淋又凉又甜的惊喜。

咬一口绵软腴香的肉粽，立刻把我带回到过去，脑海里面回荡着近午夜叫卖肉粽那凄凉悠长的哭调，鼻子里几乎可以嗅到空气里面冰冷潮湿的冬意。

之所以学做菜，是因为自己不愿意吃得太差。

一个人活着，吃喝玩乐都有一定的配额，无论如何，实在不愿意把我吃东西的配额，浪费在不好吃的东西上面。

也因为身边有撒娇的朋友，苦苦思念台式小吃，我才学会做很多自己其实不吃的东西，比如碗粿，而且做得还蛮像回事情。

还有一个原因，却是在写这本书的当儿才明白：我深深怀念家母，总在餐桌上试着复制出母亲的味道，才能安慰愁肠。

后来在厨房里摸摸弄弄，变得很有乐趣，倒是始料未及的意外之喜。

民以食为天，历史上有多少伟大的战争、起义跟革命，动机也不过就是饿急了的人民想要吃饱，因为人民连面包也没得吃，玛丽·安托尼内特不知民间疾苦的一句“那干吗不吃蛋糕就好”，最终令她玉头落地。

可是吃又不只是单纯的口腹之欲而已，生命里有太多事是跟吃不能脱离关系的。

过年时全家人热闹喜庆欢聚一堂吃年夜饭，生产完第一次吃到麻油鸡的时刻，跟朋友一起吃的火锅最美味；小儿子生平第一次吃到，了克力或冰淇淋时那又惊又喜的表情……一道菜不仅仅只是一道菜，

## <<情人的饱嗝>>

还是生命中的某一个难忘瞬间。

有人说，食欲有驱动人生的力量。

小时候不知道听哪家的姑婆婶母说过：“嫁汉嫁汉，穿衣吃饭。

”当然，到了今天，结婚不一定为了生活，可是很多时候，我们努力向上，赚钱打拼，为的不也就是穿衣吃饭、好吃好住吗？

嘴馋的力量大啊。

可以把一个十指不沾阳春水的人，变成一个把厨房当做游乐场的业余煮饭人，现在居然又把这些在厨房里面的故事变出一本书来了，而这一切的起源，只不过是当年我吃不惯北美洲粗糙的中餐（现在移民多了，中餐水平不可同日而语）而已啊。

果真需要为发明之母啊。

## <<情人的饱嗝>>

### 内容概要

嫁了一个法国男人，育有三个顽皮小孩，在多伦多、巴黎、曼谷等多地生活过，兴趣广、心脏强的草莓图腾当然有很多私家创意菜式。

从天才烤白菜到青木瓜沙拉，从几米卤牛肉到极品布丁，到随心所欲白粥到幸福法国吐司，从煎鲑鱼到香煎猪排，菜式中有她对心爱之人的浓浓爱意，更有深刻缠绵的饮食记忆。

烹饪是表达爱意的方式，厨房是家的灵魂。

从书中你不仅能学到新手也不会失手的中西创意菜色，更重要的是，如果你已为人妻，为人母，你一定会对草莓图腾的文字深有共鸣。

## <<情人的饱嗝>>

### 作者简介

草莓图腾，成年女人。  
老法的爱妻，四个小孩的妈妈。

（哈，骗你的，还是三个，看你注意力有无集中而已）  
略识之无，不算知识分子。  
兼营家庭手工业，写字当说书人。

讨厌乡愿。  
对每个人都温柔，等于对自己爱惜的人冷淡。

心脏很强。  
情愿听毫无修饰的实话，也不喜欢糖衣包装过的客气说法。

兴趣太多。  
幸好不至于玩物丧志（我无物可玩，无志可丧），对任何没尝试过的活动都有好奇心。

治家格言：得意事来，处之以淡。  
失意事来，处之以忍。

写过几本书：

《一辈子的恋爱》《那简直不能叫做爱》《草莓的青春图腾》《我不是好女生》  
草莓图腾的博客：<http://blog.pixnet.net/madamed>

<<情人的饱嗝>>

书籍目录

前言 需要为发明之母  
第一章：多伦多的味道  
天才烤白菜  
几米卤牛肉  
第二章：巴黎好滋味  
情人的饱嗝  
排骨二三事  
姐妹们的餐桌  
圣诞牛肉面  
马铃薯料理  
别苗头  
极品布丁  
汤汤汤  
生命中不能承受之郁闷  
续?生命中不能承受之郁闷  
冷冰冰的圣诞  
热烘烘的新年  
第三章：美味曼谷  
青木瓜的遐想  
随心所欲白粥  
清清爽爽沙拉  
幸福的法国吐司  
好心情煎鲑鱼  
两条腿的皮夹  
黯然销魂酱汁之香煎猪排  
苦涩又甜蜜的致命吸引力  
蓝莓芝士蛋糕的眷恋  
【MENU】  
奶油烤白菜  
卤牛肉  
东坡肉  
葱烧排骨  
四三二一排骨  
印度炸排骨  
豆豉蒸排骨  
狮子头  
牛肉面  
奶汁焗烤马铃薯薄片  
奶油炖鸡肉烩马铃薯  
五彩什锦  
极品布丁  
高汤  
马铃薯韭葱汤  
南瓜汤  
洋葱汤

<<情人的饱嗝>>

珍珠丸子  
蚂蚁上树  
糖醋虾仁  
圣诞干贝  
烤羊腿  
青木瓜沙拉  
白粥  
虾仁鸡丝柚子沙拉  
法国吐司  
法式塔塔酱煎鲑鱼  
泰国风味牛肉葡萄沙拉  
香煎猪排  
巧克力慕斯  
蓝莓芝士蛋糕  
后记 家的灵魂

<<情人的饱嗝>>

章节摘录



## &lt;&lt;情人的饱嗝&gt;&gt;

## 后记

家的灵魂 一个家的灵魂，在厨房。

每次到别人家，总是会先看厨房。

厨房的感觉如果温暖迎人，这个家庭的气氛就不会太糟糕，我跟这家的主人大概也可以和睦往来。反之，如果厨房的“感觉”不对，经验告诉我，一个拒人于千里之外的厨房，通常伴有一个冰冷淡漠的家，而我跟主人相处起来，一定会处处踩到对方的脚指头，很容易发生不愉快。

这个方法乍听大概很武断，不客观，漏洞也很多，但却是我多年经验累积下来得到的体会。不是说一个日日开伙的厨房，就表示家庭关系亲密，也不是说我每个来往的朋友，厨房都很精美专业，或者多有设计感之类的。

这纯粹是一种很主观的直觉判断，只不过很少失误罢了。

我曾经见过有些名家设计的厨房，装潢的专业与美观兼而有之，但感觉起来却不太对劲：动线（建筑与室内设计的用语，指人在室内外移动的点连成的线）跟主人的习惯不合，家具的选择是为了好看，而不是为了使用者的便利（一个身高1.55米的主妇，站在一个料理台高度几乎到她胸脯下方的厨房里是要踩高跷操作吗），精致美观，但是冷冷清清，像购物目录上的图片，不是真的有人在使用，或根本就是摆出来拍照好看，“观赏用”。

并不是说我只跟灶下高手交友，也不是说厨房一定要多么美轮美奂，一切都是一种“感觉”。有些人的厨房杂乱但不肮脏，有些人的厨房窄小拥挤堆满东西，可是都无所谓，只要坐起来舒服自在，好像冬天的傍晚回到家，坐在习惯的老椅子上，套上一双旧袜子或者旧拖鞋，一切都那么“对”，严丝合缝，适宜妥帖。

人是天生会说谎的生物（不要抬杠，我跟很多小孩泡在一起，这些小孩甚至不需要会讲人话，就已经会糊弄大人了），可是不管说话多么可以矫饰，有些东西却是无法遮掩本心的，比方说瞳孔跟身体语言，因为不受大脑控制，真正是心之所想，行之所为。

厨艺是一种很难遮掩本质的东西，做菜的时候，胸中蕴涵着的是爱意还是厌恶的情绪，会在食物里面表现出来。

我吃一个人做的菜，对这个人的性格就会有点粗略的知觉。

是温暖敏感，或是激烈躁进，大胆或是细心，都会在他做的菜肴里面，以一种无言的方式存在，彰显着这些性格特质。

这不是超能力，大抵算是在厨房浸淫日久，由认识而熟稔，从这个方向切进去认识人生而已。

家不管有多大，我跟老法或来访的朋友最常坐下来的地方，还是在厨房。

外面的客厅大得可以玩滑板车，通风良好，清洁的木头地板光亮洁净，可大家还是挤在厨房那张小桌子上抽烟喝酒聊天一起被烤箱的热气蒸得毛孔放大，觉得很安逸闲适，好像最让我们舒服自在的角落，就是在厨房里面。

老法跟我都来自一个“吃很重要”的文化，法国人的家常是客厅小但是厨房大，吃饭桌可比客厅的茶几重要很多。

吃饭永远不只是吃饭而已，还是传达情谊跟社交应酬的场合，餐桌上失礼远此在客厅里面失言严重。

而我们华人的吃，更是意义深远。

你总经历过老一辈的人努力在你碗里添菜添得满满，饭菜堆成一座小山的场景吧？

把客人子女当成填鸭来塞，就是长辈无言的表示爱意的方式。

我们可能会不记得某个故事或某种语言，却很难忘记小时候吃到的一碗红烧肉，或是厨房里面蒸棵蒸糕飘散出来的香气烟雾吧？

我的家是我的城堡，防御坚固，城门永不对陌生人开放，我也没有打开大门做生意的念头，所以我家餐桌会出现的菜肴，大抵就只会亲在亲友之间流传，有点像童话故事里面那只幸福的青鸟，听过的人多，亲眼见过的人少。

可是我并不是传说，而是一个过着自己小小生活的人。

我没有办法跟每位读者交上朋友，邀请大家回来吃饭，希望借由这本小书，你也可以正确无误地重现我家餐桌上出现的菜肴。

## <<情人的饱嗝>>

我不能做给你吃，但可以教会你“我是怎么做的”。

给你一条鱼，可以一天吃饱。

教会你捕鱼，随时要吃随时去抓，一辈子都受用。

并非多么精致的美食，而是我做给家人朋友吃的家常菜，新手也不会失手的简单菜色。

做菜一点也不难，而且还很有趣，吃也是，尤其是有人分享的时候，美味加倍。

厨房，是一个家的核心灵魂所在，希望你也可以在你的餐桌上感受到我体验到的那种发自内心的快乐喜悦、祝福。

## <<情人的饱嗝>>

### 编辑推荐

《情人的饱嗝:煮出幸福滋味》收集了31道新手也不会失手的中西创意美食，让百万网友引颈期盼多年的——草莓图腾，上菜啰！

<<情人的饱嗝>>

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>