

## <<情人的飽嗝>>

### 图书基本信息

书名：<<情人的飽嗝>>

13位ISBN编号：9789861752198

10位ISBN编号：9861752196

出版时间：2012-5

出版人：方智出版社股份有限公司

作者：草莓圖騰

页数：256

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>

## <<情人的飽嗝>>

### 前言

需要為發明之母 其實我本來是不會做菜的。

還住在台灣的時候，我的冰箱打開裡面通常只有白酒，啤酒，香檳，化妝品，少量水果，煙燻鮭魚還是火腿片之類的冷食。

冷凍庫裡面有伏特加跟冰塊，好像還有冰袋，哭過了喝醉了拿來敷眼睛用。

但是廚房跟冰箱一般冰清鬼冷，洗乾淨一次，可以維持很久都是那個冰冷清潔的狀態。

那時候我最會做的料理，叫做泡麵。

肉骨茶麵一包，加上新東陽扣肉罐頭，白飯，小白菜，打個蛋進去，草莓牌豪華版泡麵。

有時候會煮到爛糊，全部的東西都融合一鍋，你泥中有我，我泥中有你那樣，照吃不誤，還覺得很好吃，像是很美味的「噴」（台語的廚餘）。

真的要做飯，大概也做得出來，只是不願意把時間用在廚房裡頭而已。

怕什麼呢？

台灣這個美食小吃的天國，巷口要什麼有什麼，牛肉麵大滷麵刀削麵，肉圓飯湯，當歸麵線，水餃滷菜，虱目魚粥，蛋餅燒餅饅頭，米漿豆漿，自助餐，鹹酥雞，麵包店……老天，要什麼有什麼，付鈔票就有，還不必自己動手，方便得發瘋，誰還要自己折騰自己，從生鮮材料洗切剝割那樣由零開始？

是到了多倫多以後，在台灣被美食養得刁鑽的嘴巴，實在頂不住北美洲的中菜，什麼都是又甜又酸的糖醋〇〇XX。

難得去到台灣餐廳，一盤香腸切得薄薄如紙，幾乎像是人家切河豚生魚片那樣，飛薄到看得見盤子底下的花紋，七八塊加幣還要加稅，而且還只有幾片可以吃，全部合在一起恐怕還沒有半條黑橋牌。

付那麼貴的價錢，不知道吃的是香腸還是精美刀工。

都說文必窮而後工，人大概也是因為窮，又愛吃，才不得不痛下苦工。

經濟不充裕，叫我付老價錢，吃水準以下的玩意兒，那股子怨憤也吞不下去，只得咪咪媽媽的捲起袖子，洗手做羹湯。

人不光是在腦海裡保留資料而已，鼻子跟口舌擁有更強的記憶庫。

有時候早已經忘了某個人，某些事，但是記憶並沒有消失，熟悉的氣味，可以清晰的叫人回想起當時的情景。

而食物有更強的力量，我不記得童年的種種，可是我永遠也不會忘記第一次吃到冰淇淋又涼又甜的驚喜。

咬一口綿軟腴香的肉粽，立刻把我帶回到過去，腦海裡面迴盪著近午夜叫賣肉粽那個淒涼悠長的哭調，鼻子裡幾乎可以嗅到空氣裡面冰冷潮濕的冬意。

之所以學做菜，是因為自己不願意吃太差，一個人活著，吃喝玩樂都有一定的配額，無論如何，實在不願意把我吃東西的配額，浪費在不好吃的東西上面。

也因為身邊有撒嬌的朋友，苦苦思念台式小吃，我才學會做很多自己其實不吃的東西，像碗粿，而且做得還滿像回事情。

還有一個原因，卻是在寫這本書的當兒才明白：我深深懷念家母，苦苦思念，總在餐桌上試著複製出母親的味道，安慰愁腸。

後來在廚房裡摸摸弄弄，變得很有樂趣，倒是始料未及的意外之喜。

民以食為天，歷史上有多少偉大的戰爭，起義跟革命，動機也不過就是餓急了的人民想要吃飽，因為人民連麵包也沒得吃，瑪麗·安東尼不知民間疾苦的一句「那幹嘛不吃蛋糕就好」，當場玉頭落地。

可是吃又不只是單純的口腹之欲而已，生命裡有太多事是跟吃不能脫離關係的，像過年的年菜，節慶氣氛之餘，總是帶出不少為人子媳的幽怨心事。

生產完吃到麻油雞的時候。

跟朋友一起吃的火鍋最美味。

幼兒生平第一次吃到巧克力還是冰淇淋那個又驚又喜的表情。

## <<情人的飽嗝>>

一道菜不只是一道菜，還是生命中的一個片刻。

有人說，食欲有驅動人生的力量，我小時候不知道聽哪家的姑婆孀母所說：「嫁漢嫁漢，穿衣吃飯。」

是說二一一年了，結婚不一定為了生活，可是很多時候，我們努力向上，賺錢打拚，為的不也就是穿衣吃飯，好吃好住而已？

嘴饞的力量大啊。

可以把一個十指不沾陽春水的人，變成一個把廚房當做遊樂場的業餘煮飯人，現在居然把這些在廚房裡面的故事變出一本書來了，而這一切的起源，只不過是當年我吃不慣北美洲粗糙的中餐（現在移民多了，中餐水準不可同日而語）而已啊。

果真需要為發明之母呵。

## <<情人的飽嗝>>

### 内容概要

他捧著肚子，癱在椅子裡，忽然大大的打了個飽嗝。

「我很抱歉我如此失禮。

」 「沒關係，那是對做飯的人很高的讚美。

」 我第一次發覺，有一個你願意為他做飯的對象，很幸福。

廚房是她隨心所欲的遊樂場，讓百萬網友們引頸期盼多年的 草莓圖騰，上菜囉！

草莓圖騰的美味佳餚，在親友之間流傳甚廣，有點像童話故事裡的幸福青鳥，聽過的人多，親眼見過的人少。

現在，草莓終於要上菜了！

雖然我沒辦法邀請大家來我家裡吃飯，但是希望藉由這本小書，你也可以正確無誤的重現我家餐桌上出現的菜餚。

我不能做給你吃，但可以教會你「我是怎麼做的」。

書中所介紹的，並不是多麼精緻的美食，而是我做給家人朋友吃的家常菜，是新手也不會失手的簡單菜色。

做菜其實一點兒也不難，而且還很有樂趣，吃也是，尤其是有人分享的時候，美味加倍。

廚房，是一個家的核心靈魂的所在，希望你也可以在你的餐桌上感受到我所體驗的那種發自內心的快樂喜悅。

## <<情人的飽嗝>>

### 作者简介

草莓圖騰 成年女人。  
老法的愛妻，四個小孩的媽媽（哈，騙你的，還是三個，看你注意力有無集中而已）。  
略識之無，不算知識份子。  
兼營家庭手工業，寫字當說書人。  
討厭鄉愿。  
對每個人都溫柔，等於對自己愛惜的人冷淡。  
心臟很強。  
情願聽毫無修飾的實話，也不喜歡糖衣包裝過的客氣說法。  
興趣太多。  
幸好不至於玩物喪志（我無物可玩，無志可喪）對任何沒嘗試過的活動都有好奇心。  
治家格言：得意事來，處之以淡。  
失意事來，處之以忍。

寫過幾本書：《一輩子的戀愛》（方智出版），《那簡直不能叫做愛》（方智出版），《草莓的青春圖騰》（方智出版），《我不是好女生》（方智出版），《午夜廚房》（宏道文化）。

## <<情人的飽嗝>>

### 書籍目錄

前言：需要為發明之母第一章：多倫多的味道天才烤白菜幾米滷牛肉第二章：巴黎好滋味情人的飽嗝排骨二三事姊妹們的餐桌聖誕牛肉麵馬鈴薯料理別苗頭極品布丁湯湯湯生命中不能承受之鬱悶續?生命中不能承受之鬱悶冷冰冰的聖誕熱烘烘的新年第三章：美味曼谷青木瓜的遐想隨心所欲白粥清清爽爽沙拉幸福的法國土司好心情煎鮭魚兩條腿的皮夾黯然銷魂醬汁之香煎豬排苦澀又甜蜜的致命吸引力藍莓起司蛋糕的眷戀後記：家的靈魂

## &lt;&lt;情人的飽嗝&gt;&gt;

## 章節摘錄

情人的飽嗝 東坡肉這東西，倒不是什麼稀罕物事，只是花功夫而已。以前在台灣吃過這道菜，還要事先跟餐廳預定呢。端上桌來，盛在厚墩墩的白瓷盅裡，方方整整，甘香腴美，稻草繩紮著一塊醬紅色的肉，半浸在濃稠的肉汁裡。若不是為了減肥，一小塊肉加上肉汁淘飯，我可以吃下三大碗。

結婚之後，我正式成為家庭主婦。以前在多倫多，做菜是一種遊戲，不高興可以不開伙，同學朋友會哀告求情，可是我沒有義務，我的廚房是我隨心所欲的遊樂場。

我跟老法都沒有什麼「配偶應該如何如何」的預期，可是既然老法一肩承擔起賺錢養家的責任，男主外，我也責無旁貸的接下打理家務燒飯洗衣的工作，女主內。於是我們的「家庭分工制度」，就這麼閒話一句、簡簡單單，一個人負責一樣就對了。

有時候我在想，夫妻要合得來，真的沒有太複雜的祕訣，飲食男女而已。床頭吵鬧床尾可以和平，吃飯桌上不至於壁壘分明，大概就不會不幸到哪裡去。

我跟老法在很多地方是一樣的：出生年分，小時候看的卡通，家庭背景（他的跟我的親戚都一樣刻薄寡恩），對事物的看法，人生的哲學，都可以放到同一個格子裡面。

但是他跟我又來自於兩個非常不相同的文化，從外表到骨子裡面，都非常的不相同。他的主食是馬鈴薯跟麵包，我的主食是米飯跟麵條。他看到藍起司食指大動，我看到藍起司上面的毛毛胃液會驚慌竄動。就像我看到豆腐乳跟皮蛋都會口水津津，老法看到會想奪門而出，是一樣的道理。

一個男人婚前的胃口，其實是他的母親製造出來的，日本連續劇不是有很多這種「誰的料理才是真味」的婆媳戰爭橋段嗎？

我吃過婆婆的菜，跟我做出來的料理可是天南地北的不相同，整個華洋文化差距的最佳示範。可是老法從一結婚就很適應的樣子，幾乎沒有什麼「磨合期」，從來沒有抱怨過我煮出來的東西。不管我端什麼上桌，總是興高采烈的通通掃進肚子裡面，每天都期待知道老婆會端出什麼好物的樣子。

我一直以一種帶著驚奇的眼光，注視著我先生吃我做的飯的樣子。那是一種很陌生的滋味，這個男人養活我，反過來我照顧他的胃腸生活及其他一切。我們現在是夫妻，社會的最小單位，加上我肚子裡面的新生命，即將成立一個正式家庭。我們的生活就像樹跟藤那樣交纏擁抱，密切結合，休戚相關。

在我出現在他的生命之前，我相信他不會知道拉麵跟泡麵的差別，就像我也不知道鄉村麵包跟手杖麵包有什麼了不起的分野。可是他卻毫無異議，也沒有任何不適，自然擁抱並接受我的文化，跟我帶來一切「跟他原生環境毫無相似」的各種東西，飲食就是其中一樣。

婚前老法不知道我會做菜，這種隱藏的才華是婚後才展現給丈夫知道。人在歐洲，有時候材料受到限制，往往會搞出很多不中不西，或是又中又西的搭配組合。比方說，我會把肉燥加進番茄羅勒醬汁裡，變出風味很複雜的肉醬義大利麵。或是在奶油菜餚裡面搭上醬油（哦，這兩個真是好朋友）。

誠然家庭主婦的廚房不只是遊戲間跟實驗室，也是我們主婦「上班」的地方，男人下班回家可是會喊肚子餓的。而且此際好像也無權說「我今天不想做飯」，因為我老公也不會心血來潮突然跟我說：「我這個月不想去上班，所以我們吃存款吧！」

煮飯這件事情，遂從純娛樂，變成一種很有趣味的義務。

從懷孕以後，這份我本來很喜歡的工作卻成了辛苦差事。因為害喜得非常非常厲害，對油膩的氣味極端敏感，鄰居在一樓炸薯條，我在三樓鼻子得了點消息，馬上得奔進廁所抱著馬桶搏感情。



## <<情人的飽嗝>>

以前我覺得大同電鍋掀開，熱騰騰米飯冒出來的那個米香美味非凡，這當兒我完全抵受不住食物的熱氣，電鍋掀開，馬上暈頭轉向，繼而驚天動地的狂嘔。

害喜這件事情真是莫名其妙又辛苦得要死。

於是我半自動的被解除了廚房的勞役，不能做也不怎麼能吃，幾乎有一個月，全靠著少量的綠豆湯，牛奶，西瓜，小黃瓜沙拉跟白土司續命，只有這些東西不叫我反胃。

餓倒也不餓，然後也不是很饞嘴，想到吃完大概馬上要還席，非常英雄氣短，何必吃進嘴巴經過中繼站呢？

直接倒進馬桶還省點麻煩。

老法也只得陪我捱手杖麵包，還不能給我聞到起司味道，卡夢白（法國國民起司）簡直是臭襪子，當之欲嘔呀。

熬過害喜最嚴重的月分，就開始想吃飯，想吃肥吱吱油潤潤、醬汁跟顏色一般濃厚的肉食。

沒辦法，被肚子裡面的頑皮胎兒小法強迫吃了一個月的素，嘴裡淡出鳥來，第一個想到的就是東坡肉。

其實東坡肉不難做，材料也簡單，很多人當它是「鄉下人吃的粗菜」，原料不過是五花肉、蔥薑糖油米酒醬油八角，住國外也買得到，不必望食譜興嘆。

在廚房興興頭頭的忙了一下午，做出一盆看起來很像樣的東坡肉，燙了鮮綠的青花菜圍邊，一圈青翠之中，燒好的東坡肉擱在中間，皮色晶瑩，紅豔嬌嫩，放在盤子裡面端出來，還會隨著步伐像果凍一樣ㄉㄨㄨㄉㄨㄉㄨㄉㄨ的微微顫動咧。

配上雪白圓胖的白米飯，亮麗的紅白綠三色，怪義大利的。

老法吃了一口以後，忽然像日劇「將太的壽司」裡面的裁判一樣陷入全身僵直狀態，害我擔心了一下，以為他一口咬到舌頭還是八角了。

關心曰：「如何？」

我第一次試做，不好吃我下次改進……」結果他回神過來，給我像少女漫畫一樣，雙眼帶著淚的星星，很感動的說：「老婆，我真的很想念妳煮的飯！」

我試了兩口，不錯，那股甜津津的香味，鹹淡適中，肥肉的部分入口即溶，腴而不膩，吸飽了肉味醬汁的蔥段更下飯。

好，合格，挑戰成功。

可是我摸了一下午的豬肉，聞也已經聞飽了，與其吃肉，我更喜歡單單用肉汁拌飯，回頭去啃青花菜跟冰涼的蜜瓜，肉留給老法大快朵頤。

那天晚上老法很給老婆面子，完全忘記他減肥的決心，大口幹掉第一盤菜肉飯之後，馬上又來了第二盤、第三盤，吃的唔唔連聲，很陶醉的樣子。

在這裡我要做個小小的補充說明：我家吃飯是用盤子裝的，像套餐一樣吃法，方便老法用刀叉。

所以一盤飯裝滿，差不多等於咱們兩飯碗的容量。

這位老兄吃了三盤，等於六大碗白飯，加上五花肉一斤，青花菜一棵……我忽然有點恍然大悟，老法是怎麼在六個月裡胖了十二公斤。

雖然很高興他對我的手藝表示了莫大的欣賞，卻有點擔心我恐怕在不知不覺中，已經變成《完全惡妻殺夫手冊》裡的天使臉壞老婆之一了。

如此放任老公狂吃，像迎神賽會在填豬一樣，不要多久就可以準備做風流小寡婦了咧。

第一次覺得家裡沒有磅秤實在滿可惜的，不然可以測量一下老法吃飯前跟吃飯後的重量，說不定有潛力去報名參加「電視冠軍」裡的大胃王爭霸賽，賺點尿布錢也不錯哦。

老法像豬八戒一樣捧著個大肥肚子，癱在椅子裡，幸福得幾乎嘆氣，這時遲那時快，忽然大大的打了個飽嗝。

「對不起，」老法尷尬，這些外國人認為打嗝是件很沒禮貌的事情。

「我很抱歉我如此失禮。」

「沒關係，那是對做飯的人很高的讚美。」

我微笑。



## <<情人的飽嗝>>

我不是客氣，真的，我第一次發覺，有一個你願意為他做飯的對象，很幸福。  
看他吃得開心滿足，比自己吃，還要快樂。

那個飽嗝就是我的獎牌啊。

老天，我真便宜。

東坡肉 材料 五花肉大約一斤，蔥五隻，薑兩片，八角兩顆。

醬油三分之二杯，米酒半杯，沙拉油三湯匙，白糖三湯匙。

作法 豬肉買回來，先把肉皮刮乾淨去毛。

這一點最討厭，法國的豬肉雞鴨不知道為什麼，毛都拔不乾淨，別說吃，看了都頭皮發麻，只好拿根鑷子，耐心的進行除毛的工作。

幸好我平日訓練有素，身上有多餘之毛髮一定斬草除根，拔之而後快，而且不假手刮刀熱蠟，全靠小夾子一根搞定，手法熟練得很。

刮乾淨的豬肉切成六公分左右的長方塊，大概像割包裡面那塊豬肉，但是稍微再厚些。

不愛切也可以整塊下鍋，只要鍋子夠大就行了。

用個小鍋裝清水，把切好的豬肉塊放進水裡，用最小最小的火慢慢煮個半小時到四十分鐘。

這招是網友教我的 跑活水，去豬肉的腥臊血水比川燙更管用。

燒熱油三湯匙，下白糖三湯匙，炒至糖融化成為茶黃色，開始起泡泡，聞起來有一股微焦的甜香，像麥芽糖的味道。

加入醬油三分之二杯，米酒半杯，還有煮熟的豬肉塊和清水一杯，大火煮滾了之後轉小小火，蓋上鍋蓋，慢慢燜煮三十分鐘。

看過有食譜上面說，這時候要把肉塊夾入小瓷鉢或深口碗，注入湯汁後封口（有蓋子用蓋子，沒蓋子用保鮮膜）上鍋蒸兩小時。

可是我頗懶惰，反正老外也吃不出啥子不同，俏眉眼不必做給瞎子看，所以省了上鍋蒸這一道手續，直接原湯原鍋小火慢燉兩小時，直到肉酥嫩就算完工啦。

熄火起鍋前三十分鐘，把燙熟的筍片扔進鍋子裡一起煮，於是完成品就成了「若要不俗又不瘦，天天筍燒肉」的正宗東坡肉。

筍跟肉互補其短互增其長，肉得了筍味，香遠亦清，筍得了肉味，滋味更加腴美。

（筍子是選擇性的，沒有不放也無所謂。

） Latte時間 1.我用的是量米杯跟普通吃飯用湯匙，請不要學吾友智障妹，給我用舀湯用大調羹.....這樣製成品味道頗可怕，真的。

2.一定要用小火，有多小扭多小，「火候到時它自美」，訣竅在此。

3.住國外的兄弟姐妹們，沒有料理米酒無所謂，可以用雪麗酒（Dry Sherry，不是Cooking Sherry），有便宜紅酒用之亦不妨。

4.我偷用老公珍若拱璧的西班牙葡萄燒酒，味道甜而濃郁，跟豬肉配合得恰到好處，不過如果被老法逮到，恐怕逃不過被碎念的命運。

5.記得不要煮太久，在醬油裡浸久了蛋白質硬化，瘦肉部分會很硬。

吃過鐵蛋吧？

道理差不多。

6.用蒸的，肉質會更細膩油潤，口感更細緻。

除非舌頭真的訓練有素，大部分人是吃不出來不同的。

（不過可以說出來以壯聲勢，很少人不敬佩功夫瑣碎的菜的，心裡馬上就覺得好吃了。

）

<<情人的飽嗝>>

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>