第一图书网, tushu007.com

<<孔娘子厨房>>

图书基本信息

书名：<<孔娘子厨房>>

13位ISBN编号：9787208063839

10位ISBN编号：7208063834

出版时间：2006-8

出版时间：上海人民出版社

作者：孔明珠

页数：144

字数：135000

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

第一图书网, tushu007.com

<<孔娘子厨房>>

内容概要

孔明珠，自号孔娘子，笑脸盈盈，落落大方。
一个女人，如何在过了花样年华之后，在敬业、相夫、教女之余把自己做精彩，只要看看她就有了模板。
　孔明珠的本业是编发有关交际与口才的文章，但一见她，即能感觉她并不用技巧来交际，也不用口才慑服人。
她很本色，爱说爱笑，写过不错的小说散文，但最新的动静却是写厨艺。
她在报纸上开出专栏，还顺手贴在一个叫做“小众菜园”的论坛上。
贴上自己的博客。
孔娘子厨房就这样开张了。
有段时间，每周端出一个新菜，观者如堵。
或品评，或讨教，或流口水，反响热烈。
论坛上什么人都有，什么意见都可能遭到反驳，但从没人来驳她的菜。
一个人再牛，不能跟自已的舌头、跟自己的胃过不去吧。
孔明珠就这样被大家爱上了。
　吃，难免让人动心。
我买过一些食绎，有的很专业，天下好菜无所不知，有的很文化，有关好菜的典故无所不谈。
后一种书我有唐鲁孙的那一套，好看是好看，但没办法吃剑，因为连写书的人也说再吃它不到了。
　吃不到的东西看多了伤心。
孔娘子厨房的菜都是能炒来吃的。
她不写听说的东西，不教你怎么把萝卜刻一只凤凰，只写自己烧过煮过的家常菜。
她用的原料都是平常的东西，她的厨房就是家用厨房，无须特别的火力与锅勺。
我有幸吃过她烧的菜，评价足中看中吃，还想再吃。
　我给孔明珠顺手拍过几张菜谱用的照片，水平太差，激发起她自己摄影的决心。
眼看她贴出的图颜色渐渐活起来，心想，连菜都能烧得如此出色的女人，干什么不成？　一个父母的掌上明珠，一再摇身，直到变作孔娘子出镜，其中有多少故事!这些故事，也被她烧进菜了吧。
试看她写蚕豆，标题选的是“新新”一词。
蚕豆要的就点一个新字。
她先抒一点点情，“新蚕豆上市的时候柳絮飞扬，还没吃豆，皮肤上就有了痒痒的感觉”，随后让你跟她去菜场，引一点哀农、惜物之思后，教你怎么认豆。
这中间稍稍提到过去在农村的经历，提到外婆教她怎么炒蚕豆，网友搬搬怎么个炒法。
文章写得不刻意，始终走在蚕豆中，不借题发挥。
文章最后，写到父亲生前非常爱用油炸的新豆瓣下酒，心罩虽重，下笔还是轻轻的。
读她的说菜，读到的不仅是菜。
　喜欢上海的人知道，淮海路上的小姑娘是上海女人的品牌，他们未必知道，上海女人真正的好是在自己家中，在日常的温厚中。
　自从女儿出国，人口少了，夫妻对吃，孔明珠烧菜的积极性差了些。
不晓得是否有人说过，烧好菜的最大动力是有好人来吃。
食色性也，这句话跟“女为悦己者容”差不多意思吧。
女儿在异国的梦，应会梦见亲爱的妈妈烧的一桌好菜。

作者简介

孔明珠，女，上海人。
中文系毕业。
1990年赴日本东京陪读考察，回国后开始写作。
现为《交际与口才》杂志编辑部主任，副编审。
上海市作家协会会员。
著有长篇小说《东洋金银梦》、《我们的耳朵宛如贝壳》，散文集《爱情备胎》、《青春期第一次》、《校园幽默辞典》、《少年不知

<<孔娘子厨房>>

书籍目录

代孔明珠序春 鲜得如春天般妩媚 奇异的想法 我的婆婆是宁波人 让老公和孩子仰视你 招待老公的朋友 在女友的新家 鸡为媒 基本吃素 拿什么端给你，我的老公？半生半熟 皮特的中国菜情结 妈妈的便当 捕获芳心 扛来毛竹打屁股 在家里崇尚清淡 吃不宜迟夏 在晚餐中放点浪漫 一朵洁荷 “赛罗丽”那几天你就当它宠物好了 谁敢说会煮白粥？每晚一碗堆成尖 晚饭是老公一天的指望 夏日的清新 夏天也要趁热喝 农家大锅灶的味道 为什么放那么多的糖？全世界家长教孩子的第一个菜 鲜汤湿漉漉 其实就是日式炖蛋 一口一个，三味俱全秋 苹果泛滥的时候 高贵美丽的蔬菜 爱吃甜的蘸白糖 只吃了一口就笑弯了眼眉 讨女人欢心的菜肴 面粉中的秘密 多吃了半碗 渴望浓油赤酱 像色彩奇异的莲花宝座 口中的缠绵 美丽的节日 直接用手抓来吃 吸盘像嘟起的小嘴 外甥专攻鱼虾蟹冬 菜名漂亮，做起来不复杂滴 一边说话一边炖汤 那盈盈绕屋的酱香 蘸上黄色的芥末酱 中央台的冠军菜 晶莹的裙边和胖胖的爪子皮 这种鱼长得很卡通 绍兴阿姨的菜式 与冬天的诗连在一起 只能放一点点盐 过年 奢华的低调 像贵族一样 温柔地抿住 妞妞的指定用鸡 用尖齿飞快地将它们剔下来后记：我为厨狂附录：掌心里的菜谱 朝九晚五累得不行の家常菜单 周末休息自然睡醒の兴味菜单 身体欠佳肠胃不适の清淡菜单 三五知己欢乐小聚の献丑菜单 长辈上门诚惶诚恐の孝敬菜单 小小朋友赖皮在家の讨好菜单 不速之客突然袭击の应对菜单 合家欢节假日团聚の火热菜单 恋爱周年生日纪念の肉麻菜单

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

看到“春飞草长”四个字我就会想到草头，就好似看到了漫漫田野里铺陈的三瓣植物，在清晨的迷雾中，草头叶片上承着滚圆的露珠，可爱的细脖子微微仰起，不胜娇羞之状。
草头是那样的娇美，但由于它极其容易生长，常常被当作绿肥。
翻地的时候，看见草头被铁犁粗暴地连土翻起，卷裹着压倒在泥土中等待沤肥，我会有一些心痛。
弯下腰来，伸开五指，叉在它们中间往上一提，绿叶瓣纷纷扯下来，落在我的掌心。
在网上找到资料说草头的学名是苜蓿，又名金花菜、黄花菜等，有紫苜蓿和南苜蓿两种，紫苜蓿生于旷野和田间，是动物的主要饲料，被称为“牧草之王”。
南苜蓿生长于我国南方，宁沪居民爱作菜肴服食。
如上海的“生煸草头”“汤酱草头”都是名菜。
苜蓿在陕西也深受喜爱，“关中妇女有三爱：丈夫、棉花、苜蓿菜。
”上海人一般还是叫草头。
草头瓣大、新鲜的好吃。
清炒必须旺油旺火，喷一些烧酒起锅。
用它来做菜饭是一个奇异的想法，那天我去食堂取饭，同事舒老师非常激动地报告我这一新潮信息。
开始我第一反应是不可行，草头太娇嫩了，同饭一起焖非成黄脸婆不可，色、香都通不过。
可听下去，不禁抚掌大乐。
备咸味香肠两三根，以前我介绍莴笋菜饭时用甜味香肠，有人说不好吃，这次换个口味)，切片。
热锅倒人烹调油，先爆香肠，香味渗出后，香肠捞起来，油留着炒草头。
草头不要滤得太干。
这是又一个烹调小窍门，有些人说鸡毛菜只有烧汤才好吃，一炒就成了筋，很老，草头也是那样，不容易炒得嫩。
为什么?婆婆教我，除了热锅旺油以外，注意油锅烧热以后，鸡毛菜要稍稍带水一起下锅，一边炒一边拌，那样，油水混合受热均匀，一定嫩。
草头也是同样道理。
草头稍炒即熟，熄火，菜汤水留在锅中，草头捞出来盛碗待用。
淘净的大米倒人菜汤中混合，加人香肠、适量的盐和味精、适量的水，转盛到电饭煲中，按平时煮饭一样插电启动。
饭好以后，揭开锅盖，用饭勺打匀米饭，这时，才将先前煸好的草头一起混入米饭，大功告成。
草头菜饭在网上介绍以后，有网友欣喜地报告做成功了，但就是最后将草头和米饭拌在一起的时候，它们不肯团结，她问我是不是因为草头没有切碎?是的，如果草头买得老了一些，就在炒之前切碎它，如果全是嫩嫩的三瓣叶，是不用切碎的。
这个草头菜饭帖子跟的人很多，有人就此发挥开去，介绍了蚕豆饭、南瓜饭等等，议论到众人口水哒哒滴。
对了还有一个要求，做草头菜饭一定要掌握好时间，吃饭的要随喊随到，做饭的精确到在开饭前45分钟动手，草头一拌八米饭就得开吃。
否则颜色变黄将失去视觉享受，辜负了舒老师和我的一番兴奋。
想象一下，红的香肠浅绿的米粒，线线鲜绿的草头穿插其间，喷香喷香。
夹一筷，丽颊生津，那双手，捧着堆尖的碗，不由颤抖起来。
感谢我们的日常生活。
P14-15

编辑推荐

一年365天，天天离不开厨房。
日本女作家吉本芭娜娜在代表作《厨房》里头一句话就是：“ 在这个世界上，我觉得我最喜欢的地方就是厨房。
”那个“ 我 ”是个女孩，她非常的孤独和惶惑，渴念温情。
我们也一样，每天生活在这个电脑化、机械化，打卡上班，公事公办的冷冰冰世界中，惟有下班回家，那个叫“ 厨房 ”的所在能够使我们的肠胃得到慰藉，使灵魂温暖。
热爱厨房吧，为你所爱的人，为厨房而狂。

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