

<<我这温柔的厨娘>>

图书基本信息

书名：<<我这温柔的厨娘>>

13位ISBN编号：9787500682066

10位ISBN编号：7500682069

出版时间：2009-1

出版时间：中国青年出版社

作者：虹影

页数：220

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>

<<我这温柔的厨娘>>

内容概要

西比尔姑娘周岁，来了许多朋友庆贺。

有一个节目，就是按习俗让她抓周。

把她放在旧英国地毯上，面前摆了书、笔、钱币、手机、相机、玩具等。

当我把一个勺子放上去时，她毫不犹豫地拿起勺子，再也不放手。

在场人的都笑了，说她爱吃，长大后肯定是做菜的好手。

她从四个月大吃辅食始，便喜欢我做的骨头鸡汤下的面条、各式菜泥、各式水果干果调的饮料。

什么都爱尝试，且嘴奇挑，阿姨做的单调无味的菜一入口，便吐出来。

如此小娃娃，就能从食物上找到靠近母亲之途。

收入这本书的美食文章，大多是西比尔姑娘出生前后写的，那段时间为了小生命，专心致志于吃，回忆自然跟吃相关。

童年时，我第一次和妈妈一起做酱辣椒，辣得泪水横流。

但就那番辣，让我尝到难受之后的快感，后来发现所有真正意义上的快感都来自于阻碍。

西比尔姑娘近日到重庆给外婆上坟，晚上参加我与朋友们的聚会，我给她一桌菜中唯一没放辣椒的藕片吃，结果她咀嚼了一下，便放声大哭。

原来做这个菜用了炒完尖椒鸡丁的锅，锅洗了后仍带几分辣。

真是，不等到教她可切辣椒粒的年纪，她的美食记忆，便已从辣开始，渐渐认识这个庞大的世界。

<<我这温柔的厨娘>>

作者简介

虹影，中国女性主义作家的代言人之一，美食家。

生于重庆。

曾在北京鲁迅文学院、上海复旦大学读书。

著有长篇小说《K》、《饥饿的女儿》、《上海王》、《上海之死》等。

几部长篇小说被译成25种文字在欧美、以色列、日本、韩国、越南等地出版。

长篇小说《饥饿的女儿》曾获台

<<我这温柔的厨娘>>

书籍目录

美食小语第1部分 我生活的秘密 好菜与柔软心肠 厨房之舞 拒绝用药, 自治感冒的四个办法
吃好, 才能睡好, 睡好才能写好 我一直只对温柔妥协 餐馆和拉拉 他年的团圆饭, 今年的团圆饭
将进“醋” 母亲做稀饭的秘诀 最难忘的童年佳肴 我最早的美食老师 爱吃火锅的重庆人 罗
宋汤之恋 如何火鸡, 如何圣诞 转来转去吃人间美味 在奈良没有找到好餐馆第2部分 把感情融
进饭菜里 做菜是病 我的橄榄情结 北京的三家餐馆 与子云谈吃 和知音聊吃第3部分 女人的
厨房 写作与做菜 女性养生菜 美食这个词 见厨房识女人 厨房也是闺房 厨房跟爱情的关系
朱家外婆 英国的厨房 英国菜 意大利菜 西班牙菜 日本料理 韩国料理 种菜与做菜 菜谱问
题 奇怪的小村子 意大利鱼 用煤油炉子做菜 我生活的秘密 绝对不能忍受味精 处女座天生是
营养师 我的洁癖 一个吝啬鬼做不出美食 调料 做菜的原则第4部分 虹影私房菜 虹氏菜之一
鱿鱼凉面 虹氏菜之二 火腿沙拉 虹氏菜之三 咖喱卷心白菜 虹氏菜之四 木瓜葡萄甜点 虹
氏菜之五 芒果和芦笋辣椒沙拉 虹氏菜之六 火腿起司土豆沙拉 虹氏菜之七 油梨果西红柿小黄
瓜沙拉 圣女果米饭 意大利豆子香肠汤 四川手撕鸡虹氏菜之九 清水豆腐蘑菇菠菜汤附录: 青辣
椒、川妹子与小说里的感情

<<我这温柔的厨娘>>

章节摘录

第1部分 我生活的秘密 好菜与柔软心肠 有眼疾的父亲做得一手好菜，他做四川泡菜，烙饼和蒸馒头，让我现在一想起就回味无穷。家里姐夫个个都会做菜，没有差给姐姐们。印象中二姐夫本来不会做，后来二姐得了支气管炎。他学着做，不到半年，就超过了二姐。倒是两个哥哥被父亲娇惯了，只能赶得上姐夫们的脚趾。我从不认为做家务有男女之分，在我生长的环境里，谁做得好就是谁做，谁做了，在家里就不会少了话语权。

我长到十二三岁，父亲眼睛就看不见，姐姐们上山下乡，和灶台齐高的我，就得做菜。

大厨房里各家巧妇没有好肉，却尽其所能，把蔬菜做出多种花样来：夏天多是做凉拌，冬天喜欢做汤。

父亲是江浙人，不吃辣，母亲是四川人，得狠心的辣。

凡菜得做辣和不辣。

因为买菜得凭票，连藤藤菜的根也稀罕，不会扔掉，用手撕成一条条，加点盐，本来不好吃的根，变嫩了，或炒或拌都好。

开始随心所欲做菜是在八十年代后期，流浪在路上，偶遇家境好的朋友，有好肉好料，我会细心而迅速地做上一桌美味来。

朋友们常问，做好菜是天生的还是后天学的？

秘密是什么？

我大都一笑。

我一直不离弃想象力，天生饥饿，后天更饥饿，对食物的爱，对人的爱，即便我是一副铁石心肠，也会在一刹那变得柔软。

成为一个作家后，那厨房就和书房一样重要。

不写长篇时常有朋友来家吃饭，老朋友让我放松，新朋友让我兴奋，也紧张。

不知他是否有忌口，尤其是西方人，要么不能吃大蒜，要么不能吃干果，一旦吃了，就中毒，要么不能吃长翅膀的东西，要么干脆是素食主义。

我不想有人倒在我家餐桌下，那菜就做得格外小心。

为了防万一，会做一道海鲜沙拉，把海鲜与蔬菜分开放，松籽搁在小盘里，等客人来了，问清楚了，再放不迟。

孔子曰：“食不厌精，脍不厌细。

割不正，不食。

”写作未尝不是同样道理。

我写长篇时，经常是一个人吃饭，照旧做一荤一素一汤，丝毫不含糊。

为什么呢？

吃差了，肚子就不高兴，肚子闹别扭，头脑就糊，写出来的东西必然是垃圾。

挑剔的我，若吃不好一顿饭，绝不提笔，由此，我的小说和诗幸运地与垃圾隔了十万八千里。

春天一道菜：青豆炖排骨 排骨用上好的酒事先腌半小时。

青豆需新鲜。

加矿泉水在瓦罐里，放入青豆和排骨，姜片盐少许，用小火炖，两个小时即可。

清火去毒，美容，也治感冒。

冬天一道菜：羊腿炖萝卜 方法皆同，只是需要小蜜桔三只。

民间素有“三九补一冬，来年无病痛”之说，众多补汤中，羊肉萝卜汤最实惠。

厨房之舞 小时家里不仅像囚室，生活更困难，不可能拥有单独的厨房。

一个院子十三户人家有两个厨房：一大一小。

我家分在大厨房，与院子后部的人共用。

<<我这温柔的厨娘>>

那厨房差不多二十八平方米，炉子一个个并排着，还有三个白搭的小炉子。

墙被熏得黑黑的，灶神爷无人烧香，已经面目全非。

每家靠柴和煤球烧饭，灶面脏，三合土的地也极脏。

不过厨房是院子里人最热闹的地方，东家偷西家的菜、盐、煤，吵一场恶架，肯定免不了，边吵架打架边做饭菜，是常事。

多年前我就想：有一天我要拥有一个真正属于我的厨房，不必每天蹲在灶坑前煽火，不烧煤球，要想有火，按个键，温暖的火就来了；锅碗筷子皆有，鱼鸭鸡肉新鲜蔬菜不可少。

这厨房包容了那个脸色苍白的少女的梦想。

多年后，我到了英国，在伦敦郊外，用写书的稿酬拥有了自己的房子。

这房子有一个大玻璃房。

我自然也拥有了一个自己的厨房：有抽油烟机、洗碗机和微波炉，大小不一的柜子，两个冰箱，应有尽有，切菜的地方很宽大。

厨房非常亮，挂了三幅北欧流行的超现实风格的画，靠窗的地方挂了一个铜框灯，阳光照射进来，灯上的玻璃泛出许多颜色。

站在这儿，可望见花园。

一回头，正对着的墙上是一个铜铸的老虎面具。

厨房和饭厅本来有一个大窗口相连。

入住后第一件事就是把厨房和饭厅隔开，用一块很大的玻璃放在中间，玻璃可移动，直接从厨房里把饭菜递到饭厅，像食堂的厨子通过窗口往外递菜。

久看腻之，我嫌别人可在厅里看见我在厨房里面做事。

于是，我就放了两个书架，从厅里往厨房里看都是书，我却能通过玻璃看见饭厅的人，既神秘又有偷窥的感觉。

厨房好像是我的闺房，带有“女红”色彩，只有跟我亲密的女友，才让她进来，绝对不喜欢男人到我的厨房来。

唯有我的爱人除外，他偶尔会在我做饭的时候呆在厨房里面，一般都是手里拿着书，坐在独凳上，边看书边跟我说话。

我喜欢做菜，边做边打扫，做完了菜后，厨房总是干干净净。

若有客人来，我不会把菜一下子全上来，而是一道一道地上。

我喜欢让人不停地吃最新鲜的、带些羞涩的菜。

不了解我做菜的客人，都以为马上就快没菜可吃了，他们觉得我真吝啬，就那么一点点。

可一会儿，他们的眼光就变亮了，心也放平稳了，待我菜上第三道的时候，他们想吃都吃不了了。

我做菜从不放味精，情愿费工夫熬骨头鸡汤做调味，有的菜在下锅前放，有的菜在放油之后，有的菜在炒的时候，一般都不在菜快上盘时放，否则味道不如所期望的。

放盐却很当心，比如炒肉片，在最先搅和淀粉时把盐放在里面，但人说这样肉会非常的老，不过稍放点香油在里面，看好火候，肉就不会老。

去朋友家，朋友都会偷个懒，让我做菜。

不太熟的朋友，我自己主动请求，希望主人能让我去厨房。

看什么料做什么菜，烤鸭子、凉拌菜、素炒蔬菜，海鲜火锅，也可变成牛肉羊肉火锅，烤鸭子也可变成烤鸡，不是垫黑木耳就是粉丝。

从来吃都不仅仅是充饥，吃是一门高超的艺术，吃的学问太大，要保持吃的欲望，吃得好，吃得妙，吃得有文化。

有女子为了减肥，喝难喝得要命的减肥苦汤，给我的感觉，就像这人没有享受做一个人的乐趣，也不懂得吃，如此痛苦不堪，又达不到瘦身的效果。

可怜的姑娘，枉来世上一次了。

记得最愉快的一次吃，是在马德里。

当时大冬天，这里据说是马德里最漂亮的餐厅，由一个旧火车站改建的，高而宽敞的全玻璃房顶，耸入云天的热带植物和花卉。

<<我这温柔的厨娘>>

那天傍晚，华灯初放，英俊的男侍者领我和西班牙的出版家到预先订好的位于二楼的座位。坐下后，我从漂亮的白栏杆望下去，庞大的空间几乎座无虚席，室内温暖如春。

头道菜端上来了：西红柿里放了海鲜。

那划开完整的西红柿，送一块入嘴奇妙的感受，现在还记忆犹新，西红柿红、酸、透明，鲜得快滴出水来。

盘边用骨头做的盛有粉红色的调料，衬在一片夏天才有的粉花叶上，绝色美艳。

吃了一口，便不忍再吃似的，我停下刀叉来，很想知道毫无破口的西红柿，里面的海鲜是怎么放进去的？

问侍者，侍者含笑，故意不作答。

我左瞧右瞧却怎么也找不到开口。

真是有趣又有点惊喜。

出版家有趣地瞧着我，连连道：你喜欢吗，真好。

在饥饿中活过来的人，对美食总怀着特殊感情。

饥饿的体验影响了我的一生。

我吃的原则是得健康、重质量、有快感。

之所以用“快感”而不用“幸福”、“快乐”，是想强调与食物相遇那一瞬间的感觉：随心所欲，独一无二。

在我小时候，在重庆野猫溪那条街，有一户人，属于半红半黑。

半红是家里有人嫁给入城的解放军军官，半黑是本来成份是地主的。

所以家境比起街上邻居，算最好。

有一次，我从后院溜进他们的厨房。

这家的外婆一人正在炒两只鸡蛋。

又黄又香，厚厚地盛了一小碗。

她让我尝，脆极了。

我问她为什么她炒的鸡蛋不一样呢。

她说，搅拌好蛋，倒入锅时要小心，薄薄地铺在油上面。

我从不看菜谱，看菜谱做菜失去想象力。

我蒸饭也跟别人不一样。

西红柿的皮剥掉之后，一切为二，放在泰国米上面，用过夜茶水，再加点橄榄油、盐，饭蒸出来，香气四溢，颜色好看，有一点酸酸的味道，米粒不硬，也不粘。

再比如做茄子：先把茄子洗干净了，放在锅里煮。

十分钟后，熟了，撕成一丝一丝。

茄子有一个把儿，其实也挺好吃，不要扔。

把茄子丝装好盘，放点醋、糖、香油、蒜、辣椒油和花椒油，一拌，就可以吃了。

胃疼的时候，用牛奶和大米煮粥吃，胃就会舒服起来。

感冒的时候喝苦瓜鸡汤是最好的：把苦瓜的籽去掉，切成小方块，等鸡汤快好的时候放进去。

但不要吃里面的鸡肉，汤非常的清淡，不苦，喝了还想喝。

夏天适合做蔬菜汤，把南瓜和绿豆放在一起煮，又解暑又美容。

都说英国饭不好吃，可我在英国住了这些年以后，发现其实恰恰相反，英国人的烤羊肉烤牛肉非常好吃。

我做烤羊肉烤牛肉，不用超市里配好的调料，习惯把一块肉从中间切破，拿橙子和柠檬，挤出汁，浇在上面，再浇两勺威士忌酒，就顶好，若放任何香料，便糟蹋了肉本来的香。

拒绝用药，自治感冒的四个办法 北京城里每天五千人被感冒击倒，新年第二天，我就被好友传染上的感冒击倒了。

发烧，头痛，咳嗽不止，猛烈时咳出血来，鼻涕长流，无法入睡，说话困难，连写字都困难，更是无法冲博客之浪了。

我一向反对进医院，更反对用药，任何药都有副作用。

<<我这温柔的厨娘>>

这感冒纠缠我最难受时，感觉呼吸都停止了。

最惨的是还得参加出版社在三联书店的《上海魔术师》讨论会，我穿着大衣，狼狈地不停擦鼻涕。会完后，出版社问刘震云一席人吃饭吗？

刘震云说，你看虹影病成这样，还吃什么饭？

大伙儿各自打道回府。

回府了，还得吃饭，这是我们生活下去必须做的事。

为了吃饭，吃好饭，我有这种郑板桥式的性格——他生病也不会去看郎中，不吃中药。在庭院里种了很多果树、蔬菜。

他将自己种植的枇杷叶摘下来，放入泉水里，用瓦罐慢火煮。

<<我这温柔的厨娘>>

编辑推荐

众人所知虹影作为作家的身价，却少有人知，除了写作，她是一个技艺高超的美食家，她对美食的态度更是淡定。

一句话，虹影符合一个老饕的标准：能吃，会吃，懂得品味，还会做，能把简单的食物做出一派活色生香。

这是虹虹影旅行世界边吃边做的第一本美食书，她的美食美文自成一家。

中国十大女作家之首虹影，CCTV传授美食精神和秘诀，中国十大美食家之一虹影，旅行世界尝遍人间美食经。

一个脂粉阵里的英雄，一位刁钻苛刻的美食家，一个中国最具争议的先锋作家，一位文字与食物的魔术师，一个极端的女权主义者，一位温柔的美厨娘。

只因她曾是“饥饿的女儿”，对美食天然成性；只因她写作也做菜，写遥远沧桑的记忆，做随性想象的美食；只因她是虹影，只是这一次她是不写作的虹影。

开始随心所欲做菜是在八十年代后期，流浪在路上，偶遇家境好的朋友，有好肉好料，我会细心而迅速地做上一桌美味来。

朋友们常问，做好菜是天生的还是后天学的？

秘密是什么？

我大都一笑。

我一直不离弃想象力，天生饥饿，后天更饥饿，对食物的爱，对人的爱，即便我是一副铁石心肠，也会在一刹那变得柔软。

成为一个作家后，那厨房就和书房一样重要。

饥饿的体验影响了我的一生，我吃的原则是得健康。

重质量、有快感，之所有用“快感”，而不用“幸福”、“快乐”，是想强调与食物相遇那一瞬间的感觉：随心所欲，独一无二。

<<我这温柔的厨娘>>

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>