

<<生命的余味>>

图书基本信息

<<生命的余味>>

内容概要

本书讲述了鲁培希特曾是一家五星级酒店的主厨。

有一天，他决定到一家专门照顾绝症病患的安宁病所，为所有这些回天乏术的临终病人烹煮美味的三餐。

不管是牛排，还是红葡萄酒煮蛋，只要病人想吃的东西（为自己如此委屈的人生最后光景讨回一点公道！

），他都竭尽心思发挥精湛的厨艺与创意，满足他们最后所求几希的口腹之欲。

于是，一个善良、幽默的顶级厨师，一座温暖、圣洁的安宁病所，一群乐观、坚强的绝症病人，共同开启了一段荡涤灵魂的生命之旅。

<<生命的余味>>

作者简介

鲁培希特•施密特，本书故事的主人公，曾是一家五星级酒店的主厨。在事业的巅峰时期，突然放弃一切，进入一家安宁病所工作，一干就是11年。他用慧心善意、幽默达观和无限量供应的美食巧思，给了一群回天乏术的绝症病患此生最后与最真的温情感动！

<<生命的余味>>

书籍目录

一、一个爱烤蛋糕的男孩儿二、让日子多一点生活三、“我最爱苹果布丁了”四、倔犟的母亲五、记忆中的味道六、充满爱情味儿的乳酪七、别在事前寻找答案八、“我们每个人都是要离开的”九、用眼睛品尝美味十、陪你到最后十一、与病魔之间的赛跑十二、无法带走的一切十三、命运之书十四、吃东西意味着他还活着十五、鲁培希特的独处时光十六、来世十七、父与子十八、一同生活，一同告别十九、那些遗憾的事二十、怀念二十一、幸福与死亡一线隔二十二、做自己喜欢的工作二十三、你不会孤单一人的二十四、母女二十五、人生没有如果二十六、生命之烛二十七、爱是宠爱二十八、舍弃二十九、活着三十、不要在回忆中留下悲伤三十一、最后的生日三十二、改变的机会三十三、畏惧三十四、绝望与希望三十五、不与命运据理力争三十六、理发师三十七、休假尾声

<<生命的余味>>

章节摘录

一、一个爱烤蛋糕的男孩儿 对一切来说，只有热爱才是最好的教师，它远远超过责任感。
——爱因斯坦 酒焖仔鸡美味的诀窍就在于：鸡肉至少要在红酒和香料混合的汤汁中腌制6天。

鲁培希特?施密特站在厨房的窗边，仔细观察着变成酒红色的鸡腿，露出了满意的神情。

“颜色刚刚好，现在要把鸡腿稍微晾干，然后把它烧得外焦里嫩，再用一瓶佐餐干红浇汁。那动静一定很大。”

从他的眼神看得出来，他非常享受这种“嘶嘶”声。

鲁培希特?施密特看起来并不像个传统的厨师：牛仔裤、深色格子衬衫、高高卷起的袖子，长长的蓝色围裙就那么随便系在胯上。

但是这种非常规的工作装对他来说却正合适。

他并不是那种不靠谱的家伙，他所取得的成就是多少人梦寐以求的：易北河大道上的五星级美食酒楼主厨，汉堡中心城区的顶级餐厅主厨——这都只是他的事业迈向成功的两小步，他的未来还有着无限发展的可能。

更高级的餐厅，更尊贵的客人，还有更多的肯定：从顶级厨师到美食大王，一切不就功德圆满了吗？对鲁培希特?施密特来说并不是这样的。

当他得到目前这份工作时，他觉得自己简直就是中了大奖。

鲁培希特?施密特现在在汉堡的一家安宁病所——“灯塔”做厨师。

他的客人们不会在商务午餐的时候讨论下一单交易合同，也不会浪漫晚餐的时候考虑应该将后年结婚的地点定在加勒比海的棕榈树下，还是在易北河上空的热气球上。

对于“灯塔”的客人来说，他们没有时间计划未来，因为他们都已身患绝症，将不久于人世了。

鲁培希特的主要工作就是为这些绝症患者烹煮美味佳肴，每一天他都面临新的挑战。

而这与他之前的那些工作是完全不能比的。

“在安宁病所中，饮食的意义是不同寻常的，”他说，“如果我是在一家餐厅用餐，服务员招呼周到，食物全都合我的胃口，那么我以后会再来光顾。”

但是如果我已经得了绝症，那么在这里吃的每一顿都可能会是我的最后一餐。

那我就要利用这可能的最后一次机会来尽情享受美食。”

鲁培希特?施密特讲话很轻，声音听起来温柔又舒缓。

他46岁，身材瘦高，但属于运动型，一头短短的卷发，有一双温和的眼睛。

这天早上，他就像往常一样独自在大厨房里工作。

从他的一举一动都能看出他是个十足的行家：他以惊人的速度用手中的长刀将胡萝卜和芹菜切成同样大小的丁，然后将葱切成片。

他整个人都沉浸在烹调当中，仿佛有些陶醉地说：“酒焖仔鸡是非常容易制作的一道美食。”

鸡腿烧好之后放入蔬菜，然后在炉子上小火炖两个小时。

等到鸡肉变得软嫩时，我开始处理酱汁，尝尝味道然后用新鲜香草调味。

他还会准备些迷迭香烤土豆和五彩沙拉作为配菜，甜点是焦糖香蕉柠檬冻糕。

这份套餐他已经做过无数次，受到了这里所有病人的喜爱，已经逐渐成为他们的“经典菜式”。

而鲁培希特自己也是这道菜的忠实粉丝。

不论是早上9点还是正午时分，只要一想到这道菜就会立刻令他食指大动。

他带着灿烂的微笑，总结出他的烹饪哲学：“美食乃是人生的一大幸事！”

自从11年前安宁病所成立的那天起，鲁培希特?施密特就是这所绝症患者之家的专属主厨。

安宁病所坐落在汉堡的圣保利中心，为绝症病人提供安身之处，他们之中的大多数都活不过几个星期。

当这位顶级厨师回想起他在“灯塔”工作的第一天时，他会时不时地用手背擦拭额头，就好像那里挂满了汗珠。

当时他的心情激动又紧张，在他的厨师生涯中，他还没有过与身患绝症的客人打交道的经验。

<<生命的余味>>

他不知道当他作为厨师走进病人房间的时候，他应当如何开口说话。

他害怕病人不跟他说话，或者是跟他讨论饮食以外的话题。

对于那些关于痛苦或者恐惧的谈话，他还没有做好准备。

出现在病人面前的时候，应该是严肃点还是轻松点？

是不是从现在开始，每一次大笑都要克制住？

每次从厨房里出来的时候都要在众人异样的眼光中匆匆走过？

如果病人对美食根本毫无兴趣怎么办？

新工作开始前，鲁培希特买了两本关于癌症与艾滋病患者饮食的书。

他想为这些患者做出营养健康的食物。

“三天后我就意识到：他们对这些并不感兴趣。

我做的坚果炸饼他们连碰都不碰。

绝症病人想要尽情享受，想要吃到一些他们熟悉又爱吃的东西。

如果吃到猪排能够使他们高兴的话，我就做猪排给他们吃。

而不是逼他们吃坚果炸饼来证明‘我煮的食物很健康’。

”有了经验之后，他撕掉了第一周的菜谱，又重新做了一份。

他当初树立的烹调理念一直保持到了今天。

每天他都会准备一份套餐菜单，如果有人不愿意照单点菜的话，也可以按照个人需要备餐——当然也都是非常健康的佳肴。

鲁培希特微微一笑，说：“刚开始的时候，制作菜单的过程是非常痛苦的。

当然，之前在餐厅工作的时候，我也写了一些菜单，但跟这些是完全不同的。

在这里我必须调整自己的思路，更加灵活而且不受时间限制，随时准备好不断地变换菜单。

到了野味时节，我会每天给病人准备各种各样不同的野味。

到了芦笋时节和蚌贝时节，我也会给病人准备应季的食物。

这么多不同的口味掺杂在一起，需要花费更多的心思和精力去准备。

”这位优秀厨师在最初的时候并不能够完全满足病人们的需要。

他虽然可以熬制海胆汤，为雉鸡去毛，撬开龙虾壳，但在家常饭食方面他还有很多需要学习的东西。

“我当然知道肉卷是怎么做的，但是真正要我去做的话就不是那么简单了。

因为在高级饭店工作了多年，我已经有很长时间没有做过这道家常菜了，我甚至要去查烹饪书。

还有麦糝粥或者肉桂和糖味的牛奶甜饭，我几乎都忘记了它们怎么制作，只能是从头学起。

”他所熟悉的大多是高档美食，比如甜品都是焦糖奶油布丁、巧克力慕斯或者是热带水果冻糕之类，而不是像麦糝粥这种家常的东西。

这可不是一个好的开始。

刚到病所工作的第五天，他便认输了——有史以来的第一次，他买了蔬菜和水果回来，一位年轻的艾滋病人正坐在安宁病所前的长椅上，对着他大声说道：“厨师，我想来个汉堡，你可以给我做吗？”

”当然，他还想要番茄酱、薯条等等这一整套的东西。

“这下可好了，”鲁培希特想，“我的将来就是这样的吗？”

”他仿佛看到了自己从周一到周五整天站在油锅边炸薯条的样子。

“我敢打赌，”病人说道，“你做的汉堡肯定不是我喜欢吃的那种。

”面对这个赌局，主厨并没有马上应战，他知道他一定会输掉。

他迅速地将买回来的东西放到厨房，又快步走了出来，骑上他的自行车出发了。

他的目的地就是那家能够刺激这个年轻人味觉神经的快餐连锁店。

在那里他买到了汉堡，还有配上蛋黄酱与番茄酱的炸薯条。

这次的失败令鲁培希特·施密特至今难忘，这当中还有另外一个原因。

当他买回汉堡的时候，年轻人向他表示了感谢：“在我的一生中，会为我做这些事的人并不多。

”这些话深深打动了主厨，其实只是骑车跑了一趟而已，算得了什么呢？

但对那个年轻人来说却意义非凡。

<<生命的余味>>

几天之后，那个“汉堡迷”又想要吃比萨，鲁培希特立刻忙活了起来，“我自己做了一张很大的比萨，切成一块块的，然后都冷冻了起来。

这样即使我不在的时候，他也可以随时拿出来加热。

他看起来非常开心，我知道我做到了。

”鲁培希特突然切身体会到：他的工作不仅可以为人们带来味觉上的享受，更能使他们得到精神上的满足。

每天一早，当他踏进“灯塔”大门的时候，便会记起他的职责。

在门厅的墙上贴着全体员工的照片，照片的上面是加粗加大的标语：“我们不能延长生命的长度，但是我们可以让最后的日子多一些生活。

”这句话被鲁培希特牢牢记在心里。

他无法延长病人的生命，但他可以尽自己所能让病人最后的日子变得愉快。

时间到了。

鲁培希特抓起他厨房酒柜里的干红。

酒瓶永远放在料理台上，灶台的旁边，伸手就能拿到。

白兰地用来加工深色酱汁，苦艾酒用于肉汁烩饭和菌类菜肴。

黑加仑酒跟一些甜品是完美组合，而葡萄酒则是万能配料。

加入少量的酒精可以为许多菜肴起到画龙点睛的作用。

今天，鲁培希特可是毫不吝惜地使用他的红酒。

他把大量的红酒浇到烧好的鸡肉上，发出了“嘶嘶”的声音。

鲁培希特露出了愉悦的表情。

几分钟后，在炉子上的酒焖仔鸡散发出一种勾人食欲的香味儿。

这种味道通过虚掩的门缝慢慢溢出，逐渐飘满了一层，然后顺着楼梯爬到了二层。

一些病人会好奇地闻着味道，猜想着楼下厨房里正在煮着何种美味。

这会分散掉他们的注意力，让他们暂时忘掉住在病所的原因。

鲁培希特将一个大黄蛋糕放入了烤箱。

一个肯定是不够的，所以鲁培希特又立即开始准备第二个。

超市里那种包在塑料袋中的廉价蛋糕对他来说是场噩梦。

它们通常不是太甜就是太黏。

他不会为病人们准备这些，他的客人应当品尝到更加精致的甜点。

“我要自己烤制蛋糕。

我的蛋糕比买来的要好吃一千倍，不同的香味儿不仅能带来喜悦，还能营造一种熟悉的、类似家的氛围，唤起对家的回忆。

对这些绝症病人来说，这意味着找回了一点正常的生活，就像创造了一个小小的安全岛，让他们能够在这里更好地坚持下去。

”厨师每天都会准备不同的美味糕点。

而这个消息也迅速在病人的亲朋好友中不胫而走。

那些不能够在下午茶时间准时出现在病所的人，通常会提前打电话要求预留一块“明星”蛋糕，否则很有可能空手而归。

鲁培希特的蛋糕如此受到追捧其实并不是什么新鲜事。

鲁培希特从小就对烤蛋糕充满热情！

当他还是个小男孩的时候，他就固定在每周六一早去看望他的外婆。

“她就像是那种童话书中的外婆，头发花白，在脑后还绾了一个小小的发髻。

”每次外婆梳头发的时候，鲁培希特都会感到惊讶，他不敢相信外婆需要这么多个发夹来把那个并不很大的发髻固定在脑后。

多年的重复使她熟能生巧，根本不用看镜子便能把发夹准确地夹在正确的位置。

但这对于没什么耐性的鲁培希特来说却是个漫长又无味的过程。

因为只有当外婆将发髻梳好之后，她才肯走进厨房，开始烤蛋糕。

<<生命的余味>>

这时鲁培希特便跟在她身后。

外婆把料理台擦干净，放上几块黄油，用刀剁成碎屑。

然后她将面粉倒在桌子上，在中间掏出一个坑，放入一个鸡蛋、一小撮盐和糖，再在边上撒上黄油碎屑。

之后使用她的长刀以熟练轻巧的动作将所有配料混合起来，反复拍打、揉推、涂抹，直至面团制作完成。

鲁培希特在旁边可以全神贯注地一连看上几个小时。

“我当时完全看呆了，因为她不需要任何机器帮助就可以完成。

那时我的母亲早就使用电动厨房多用机来和面了。

” 将面团擀开之后，鲁培希特就可以在面饼上放上外婆切好的苹果块。

“蛋糕虽然是在星期六做的，但要等到星期天才可以吃。

对我来说最幸福的事是可以提前尝一小块儿，啊——热乎乎的苹果蛋糕！

”鲁培希特一边沉浸在童年回忆中，一边在为病人们准备着维生素饮品：把梨削皮，切成四瓣然后去核，用搅拌机把梨块和草莓打成糊状，加入酸奶或牛奶，作为病人的餐间甜品。

鲁培希特10岁的时候，他想在没有外婆帮助的情况下，自己动手做苹果蛋糕。

“我天真地认为我可以轻松地模仿，因为我已经观察了无数次。

结果我的首次尝试一团糟：面粉不能成团，撒在桌面上到处都是；鸡蛋顺着桌边往下流；黄油没有变软，无论我多么使劲儿地用刀去剁。

” 试了四五次，他最终做出了满意的成品。

从那时开始，每逢朋友过生日，他都不再送他们玩具车、水枪或者探险小说作为生日礼物，取而代之的是一个生日蛋糕——他到现在也不知道，朋友们会不会因为这事儿讨厌他。

反正做蛋糕对他来说是乐趣无穷的。

他自己领悟出了烘烤的技艺与奥妙，并且不断尝试创造出更加新颖更加复杂的花样。

大家都惊讶于他这项特殊的爱好，一个爱烤蛋糕的男孩儿？

！

在他13岁那年，一个星期天的下午，他的叔叔在喝了下午茶之后拍拍他的肩膀，用奚落的口吻说：“孩子，就算你将来没有别的本事，也还能做个糕点师傅。

” 这种贬低之词让当时的鲁培希特羞愧得抬不起头来。

但他没想到，当初的兴趣成为了他后来一生钟爱的事业。

<<生命的余味>>

媒体关注与评论

如何活着？
如何面对死亡？
生命的价值是什么？
痛苦是否有长度？
人生中最值得重视的是什么？
.....我在此书中幡然醒悟，找到了自己的答案，你呢？
——林悟道

<<生命的余味>>

编辑推荐

《生命的余味》是一个真实的故事，带给我们2010最后与最真的温情感动！

《生命的余味》是继《三杯茶》之后，又一部触及灵魂的感人之作。

根据《生命的余味》故事拍摄的电视纪录片《安宁病所的顶级大厨》荣获了德国历史最悠远也最具权威的新闻奖——爱里希·克拉邦德奖！

《生命的余味》一出版，就触动了整个欧洲，相继被翻译成法语、意大利语、丹麦语等十几种语言。

<<生命的余味>>

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>