

<<韩良忆的音乐厨房>>

图书基本信息

书名：<<韩良忆的音乐厨房>>

13位ISBN编号：9789573327189

10位ISBN编号：957332718X

出版时间：2010-10-8

出版公司：皇冠文化出版有限公司

作者：韩良忆,侯约柏

页数：176

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;韓良憶的音樂廚房&gt;&gt;

## 前言

寫在《韓良憶的音樂廚房》出版前夕 二十世紀就快走到尾聲的一個秋天，台灣書市上出現了一本乍看難以歸類的書。

熟悉西洋古典樂的書店店員光看書名中有羅西尼三字，或許會直覺以為，當然要放在音樂類書架上囉。還好，有更多人搞不清楚「羅西尼」是個人還是道菜，瞥見「廚房」二字，便想也不想，把書陳列在飲食書籍專櫃。

這本書叫做《羅西尼的音樂廚房》，是我寫的第一本食書。

出書時，飲食寫作在台灣尚未形成如今這眾聲喧譁、山頭林立的熱鬧局面。講白一點，台灣人雖然一直重視吃這件事，但起碼在當時，飲食寫作多少仍被文壇視為雕蟲小技，書市常見的食書多半不是餐廳指南，就是烹飪食譜，飲食文學書不是沒有，卻相對較少，靠著唐魯孫、逯耀東和林文月等前輩講解飲食典故歷史的著作，還有零星的飲食散文作品撐場面，像《羅西尼的音樂廚房》這樣嘗試結合食物和音樂的書，則是聽都沒聽過，遑論看過。

現實狀況如此，因此在書出版前，我雖已在《中國時報》的《娛樂周報》寫專欄，在台北愛樂電台主持週末節目，對於這樣一本跨界的書能否得到讀者肯定，卻沒有多大把握，也不想有太多期待，寧可抱著素人心態來面對出書這件事，從頭到尾都覺得這本書大概只會成為書架上絕無僅有的紀念品，供自己老來緬懷、回憶之用。

不料，書一上市，就受到注目。

嘗試結合美食和音樂的寫作宗旨和精神，在當時的書市算是創舉，某種程度上預示了後來出現於台灣書市的類型寫作盛況。

而我好像也成了所謂媒體寵兒，各式各樣的報刊專欄邀約、媒體採訪紛至沓來，一時之間，我好像真的成了「美食作家」了。

一切都只是因為這一本書，也就從那時開始，希望這本書能有另一個面貌。

初版的《羅西尼的音樂廚房》沒有CD、卡帶，沒有食物照片，連插畫也是寥寥數張，圖案內容甚至與書中提到的菜色無關，著重意境的呈現。這種編排留給讀者自行想像的空間，不能說不好，但我私心仍希望它不只有文字，也有圖和音樂，如此說不定更能讓人體會美食與音樂結合所能帶來的快樂，而分享這在日常生活中俯拾皆是的簡單樂趣，正是我寫作這些文章的初衷。

不過，當時我是新作者，不好有太多意見，只好冀望將來有機會重出此書。

然而世事變化無常，就在出書之後一年多，我認識現在的丈夫，開始遠距離的戀情，又過了一年多，索性移居歐洲大陸，展開不一樣的人生。

由於時空的轉換，我從單純寫作飲食散文，慢慢寫起旅遊文字，定居荷蘭之後出的書籍遂以旅遊類型為主。儘管我沒忘了這一生最大的熱情——食物，依然在旅遊書中「偷渡」了不少飲食的篇幅。

直到兩年前出版《吃·東·西》，重拾飲食寫作，對飲食類型文字舊情復燃，重出《羅西尼的音樂廚房》這念頭又開始萌芽。

心念一起，一發不可收拾，嫩芽逐漸茁壯，在與食物關係密切的旅遊書《在歐洲·逛市集》出版後長成小樹，再加上在這一年來不時有舊朋新友當面對我講到這本早已絕版的「處女作」，就連在「嘍浪」上，也有識或不識的嘍友提出熱烈反響。

有的讀友告訴我這本書如何陪伴她走過異鄉伴讀或留學的歲月，有的說這書激發了他對食物與音樂無限可能性的思考，更多的人說，這本書讓他們發覺，其實烹飪和吃飯這件事可以不光是日常俗務，而是生活的樂趣。

我聽著聽著，感動又感恩，感動於自己有過這麼多知音，感恩於這些知音對我這本「少作」的包容和厚愛。

最後的一把助力在年初到來，我重返廣播領域，開始在台北Bravo FM91.3和台中的古典音樂台越洋主持節目，播放我喜歡的音樂，其中也有不少正是書中提到樂曲，我總算決定自己不能再拖了，時候到了，我該再度推出這本對我意義非凡的舊作。

## <<韓良憶的音樂廚房>>

最早的構想是，不更動文字，把每道菜餚都拍成照片加在文章後面，再配上CD，做成一本有聲書。

這個想法後來被推翻，誰教這年頭，除了我這種守舊派外，大多數人都改從網上下載音樂，連唱片界的好友都搖著頭說：「妳建議的那些曲子壓成CD的話，得好幾張做成一套，太佔空間，上網下載放進MP3 player得了。」

這話有道理，我打消了加CD的念頭。

圖片呢，根據我小規模民調，贊成配圖的佔絕大多數，我從善如流，只是苦了約柏，也就是我的丈夫兼專屬攝影師，平時我這個家庭廚師一做好了菜，夫妻倆即刻可大快朵頤，為了這本書，約柏卻得按捺著飢腸，打光，拍照，事後還得修圖。

在這裡，我真的得感謝他為這本書付出的心血和時間。

不過，必須強調的是，我非職業廚師，約柏非專業食物攝影師，因此圖片上的菜餚不見得有餐飲雜誌或烹飪書那麼「美」，但是它們都是真實的，完全未經加工（歐美的專業食物攝影為了效果，有在菜餚上噴蠟或其他化學物質的作法），是我這個愛做菜但廚藝不算太了不起的煮婦，按照書中食譜作法烹調而成，如果我做得出來，那麼大部分讀者只要分得清鹽和糖之區別，炒個青菜也還過得去，就應該也做得出來。

如果讀者在烹調和享用這些菜色時，能配上我建議或自己偏愛的音樂，那敢情更好。

相信我，那些美好的音符會滲透進入鍋中和碗碟上，讓家常食物變得不凡起來。

呃，至於文字，則是另一回事了。

閱讀舊文時，我偶爾會邊看邊發出怪聲，不是受不了書中某些篇章的愁思或情緒，那些畢竟都曾是我的一部分，我不會否定自己的過去。

讓我受不了的，是那些倒裝句，我居然忘了自己有過這樣一個愛把中文寫成洋文的時代（我現在偶爾還是會寫倒裝句啦，沒那麼嚴重就是了），考慮良久，決定小幅修改，把我實在太看不慣的一些句法，還有當初引錯的數據資料與零星的校對錯誤，大筆改掉，另外更新一些因時移事往而不復正確的資訊。

不過，原版文字的情緒、感受和想法，我並未更動，就接受以往的那個自己吧。

食譜作法方面，也做了一些調整，主要是舊版上市時，部分西洋食材和香料在台灣市面上並不像如今那麼容易取得，因此我用了不少本土材料來替代，這會兒這種種食材在勤奮又能幹的台灣農民巧手種植下，在一般菜市和超市都買得到，我樂得恢復若干食譜的洋面貌。

還有一部分食譜，因為我一做再做，這些年下來，作法多少已有變化，大部分都是更簡化了，然而我相信美味未減，說不定還更好吃。

就這樣，相隔十三載後，在二十一世紀第十個秋季，《韓良憶的音樂廚房》爐火又燃，但盼舊雨新知光臨指教。

二 一 年夏末寫於荷蘭鹿特丹

## <<韩良忆的音乐厨房>>

### 内容概要

美食 × 音樂的無限可能！

好吃 × 好聽的無限感動！

韓良憶飲食散文代表作《羅西尼的音樂廚房》超美味增訂版！

用音樂調味，用故事加料！

在她的廚房，每一道菜都有一首主題曲，每一首歌都是時光行走的聲音！

喜歡美食，喜歡聽音樂，喜歡被生活中的小事所感動。

因著對這三種「喜歡」的執著，韓良憶選擇用味蕾和耳朵來品味每一段獨一無二的時光。

那是在春日午後，沐浴在陽光廚房，一邊聆聽布拉姆斯的慢板樂章，一邊烹煮做法樸實但風味十足的紅酒燉牛肉。

或是在炎炎夏日點播「紙月亮」的專輯，清朗甜美的嗓音搭配民謠吉他，嚐一口橙汁橄欖沙拉醬。

嗯，這就是百分百道地的夏天味！

不只季節有氣味，心情也有口感！

一個人在家煮義大利麵，用The Beatles當背景音樂，懷想村上春樹小說裡永無止盡的孤獨。

今天的spaghetti依然彈牙，一個人也可以如此簡單又純粹。

或是咬一口酥脆紮實的法式麵包沙拉，彷彿再次聽到李歐納·科恩 著名的藍雨衣，彷彿再次走進一個淡然卻難掩憂傷的心靈異域…… 直到很久以後，廚房裡再次飄來熟悉的氣味，耳畔響起熟悉的旋律，才發現原來一直以來都不只是吃吃飯、聽聽歌而已，而是已經習慣用氣味、用音符，召喚生活裡每一個經意或不經意的時刻！

## <<韩良忆的音乐厨房>>

### 作者简介

韓良憶 生活美食家 喜歡簡單的生活，認為生活中只要有好吃的食物、好聽的音樂、好看的書和電影，平日能在家附近散散步，一年至少去旅行一次，就很好了。尤其吃和音樂是最容易取得的樂趣，一日不能缺。

覺得吃東西時影響自己最多的是心情和食物的本身，再來就是一起吃的人。

一看到就想買的CD，有Van Morrison、John Coltrane和Miles Davis。

喜歡的作家很多，最喜愛又敬佩的「偶像」是已故的美國飲食文學作家M.F.K.，只要買得到的書，全部都收集了。

覺得幸福就是珍惜眼前擁有的一切，但是對人生仍懷有夢想。

總覺得，沒有夢的人生，不值得 正因為如此，目前定居荷蘭，雲遊四海，依舊繼續享受著美食和旅遊的生活。

繪者簡介 侯約柏（Job Honig） 生於荷蘭古城豪達（Gouda），從小愛攝影，長大學電腦科學，目前任職荷蘭台夫特科技大學（Delft University of Technology），擔任研究員。

《我在法國西南，有間小屋》、《我的托斯卡尼度假屋》、《在鬱金香之國小住》和《地址：威尼斯》，是他和妻子韓良憶共同的居遊記憶。

## <<韩良忆的音乐厨房>>

### 书籍目录

楔子樂聲，在羅西尼的廚房揚起PART1湯 醬Soup & Sauce和貝多芬同享雲影天光 季節蔬菜高湯熱情的番茄冷湯 番茄冷湯地中海的微笑 酸甜果香橄欖油沙拉醬汁大蒜橄欖油二重唱 蒜香橄欖油汁無國界沙拉 柳橙優格醬清涼的紙月亮 柳橙橄欖油沙拉醬汁PART2前菜Appetizer幻想蘇格蘭 攪和攪和——焗薯泥包心菜日落西班牙 番茄大蒜麵包金黃鬆酥的佛朗明哥 西班牙式蔬菜烘蛋星期天的酥皮披薩 酥皮披薩試當一天愛爾蘭人 香蒜薯泥拉丁的秋刀魚之味 西班牙風味秋刀魚追憶逝水年華 紅酒透抽屬於Leonard Cohen的夏日記憶 麵包沙拉PART3主菜Main course細火慢燉布拉姆斯 紅酒燉牛肉偶然的天使之髮 快速版海鮮義大利麵當Pavarotti遇見pasta 基本款義大利番茄醬汁吃涼麵的好日子 義式涼麵貝多芬的心情 橙汁旗魚彷彿在挪威的森林 檸檬蜂蜜鮭魚德州陽光下 香烤肋排秋天的幽香 白酒橄欖雞你要去史卡波羅博覽會嗎？

香草檸檬雞燉著紅酒雞的那一晚 勃艮地風味紅酒燉雞誰在那裡唱著寂寞的歌？

香料牛排傾聽愛爾蘭的搖滾靈魂 啤酒牛肉改變歷史的鱈魚 香煎鱈魚加勒比海風情的芒果豬排 芒果豬排酗咖啡 咖啡醃肉醬為人世的熱情謳歌 番茄辣椒蝦遇見100%的義大利麵？

基本款義大利麵PART4甜點Dessert清涼和諧的仲夏夜之夢 草莓優酪凍想起小時候 蘭姆葡萄乾小餅和Suzanne Vega共進早餐 香草瑪芬鬆餅附錄分類表好吃 × 好聽的mix & match！

## &lt;&lt;韓良憶的音樂廚房&gt;&gt;

## 章節摘錄

地中海的微笑 陽光、柳橙和橄欖油，有什麼交集？

在紙上寫下這三項事物，好吃如我，立刻聯想起地中海，更精確的講，是地中海的美食。

去過地中海地區的旅人，應該都很難忘記深映在人人眼底的燦爛陽光，而其中有那比較嘴饞的人，好比說我吧，到了那裡則絕對不會錯過各種天然農產品烹製而成的佳餚。

我在灰色的都市裡想到地中海時，對於景物的記憶常會變得模糊而遙遠，食物的滋味卻彷彿仍埋藏在味蕾中，在海畔聽到的音樂好像也還縈繞在耳邊。

一個燥熱的仲夏午後，我在台北某個角落，不期然地思及那片被藍天碧海包圍的土地，於是廚櫃中取出來自地中海畔的橄欖油，榨了些酸甜的佛羅里達州柳橙汁，準備拌上一盆清涼的沙拉。

我一邊聽著美國白人爵士樂薩克斯風手史坦·蓋茲（Stan Getz）吹奏著海洋風情的 來自伊帕內瑪的女郎（The Girl from Ipanema），一不留神，恍然以為自己又置身於微笑的地中海。

我用橙汁和檸檬汁取代葡萄酒醋，混合初榨的西班牙特級橄欖油，用力攪拌成沙拉醬汁。

這醬汁滋味略帶幾許的甜，散發著耐人尋味的果香，吃來清新又爽口，適合胃口不開的炎炎夏日。

它的製作過程又特別容易，完全不費力，即便是一點廚藝基礎也沒有的人，也能輕易調製出這簡單的美味。

我拌這道地中海風味的沙拉時，除了來自地中海的西班牙吉他曲、葡萄牙的Fado歌謠外，更常聽蓋茲在一九六四年和巴西的季貝托夫婦（Joao and Astru Gilberto）合作的巴沙諾瓦（bossa nova）風格專輯唱片「Getz and Gilberto」，其中最出名的歌曲便是 來自伊帕內瑪的女郎。

據說，蓋茲當初找上季貝托，一方面是因為他當時正著迷於巴沙諾瓦樂風，而季貝托正是此樂風的開創人物，二方面則看中了他那一手出神入化的吉他技巧和迷人的歌聲，然而兩人開始真正合作時，問題出現了：季先生不會英語，蓋茲則不諳葡語。

還好季太太艾絲楚不但長得美麗，英語也說得流利，兩位傑出的樂手就靠著艾絲楚居間翻譯。

多虧了艾絲楚，加上畢竟有音樂這共通的語言，大夥溝通還順暢，可等到要錄巴西作曲家裘賓（Antonio Carlos Jobim）譜曲的 The Girl from Ipanema 時，困擾又來了，這首歌曲除了原始的葡文歌詞外，後來又加了一段英文歌詞，季先生實在是沒法應付，蓋茲於是鼓勵季太太出馬，因為艾絲楚雖然不是職業歌手，小女孩般的嗓音卻乾淨又悅耳，乾脆就由季氏夫婦倆同挑大樑，歌曲的英文歌詞部分由做妻子的來負責。

結果灌錄出來的這首拉丁爵士樂曲，如行雲流水般清朗愉悅，推出後不久便引起爵士樂以外的歌迷注意，甚至在當年六月登上美國流行樂告示牌排行榜的第五名，從而帶動巴沙諾瓦風在歐美的流行熱潮。

我總覺得由悠揚的薩克斯風、吉他樂聲加上清純女聲詮釋的這首歌曲，甜美輕快又動人，彷彿海畔會微笑的陽光，十分搭配地中海風味的果香沙拉。

這一款醬汁很適合拿來拌海鮮沙拉，只須將蝦子、蛤蜊什麼的，還是花枝、魚肉等各種海鮮汆燙，沖涼瀝去多餘水分，加點洋蔥絲、小番茄或橄欖，拌上果香沙拉醬汁，盤上再墊幾葉生菜就大功告成，中看又中吃。

屬於Leonard Cohen的夏日記憶 有一年夏天，我成天翻來覆去地聽著李歐納·柯恩（Leonard Cohen）的歌曲，為那壓抑又虛無的男聲深深吸引。

在那一年蟬嘶不斷的台北炎夏，我隨著這位加拿大詩人歌手，走進一個聽來淡然卻難掩憂傷的心靈異域，暫時忘記窗外燠熱的長夏。

而今，另一個夏季又到了，在第一聲蟬鳴之前，我買了一張由史汀（Sting）和波諾（Bono）等歐美藝人翻唱柯恩歌曲的專輯「The Tower of Songs」（此名顯然得自柯恩的歌曲 Tower of Song 歌之塔）。

當我聽見美國女歌手多莉·艾莫絲（Tori Amos）在鋼琴上自彈自唱 著名的藍雨衣（Famous Blue Raincoat）時，多年前那個夏日的清冷回憶不期然浮上心頭，這首歌正是我當年的最愛。

多莉·艾莫絲用她脆弱得彷彿隨時就要崩潰的女性嗓音，來詮釋這首以落寞失意男子的角度譜寫的歌曲，那歌聲中的情緒比原唱更為飽滿，在我聽來，傷痛到接近神經質，宛若受困的母獸，釋放出

## &lt;&lt;韓良憶的音樂廚房&gt;&gt;

巨大而幽深的痛苦，深入探觸歌曲哀哀無告的內在質地。

比男性原作者更願意也更勇於在歌中表露情緒的女歌手，當然不只多莉·艾莫絲。她的兩位早在一九六〇年代便已出道的老前輩——瓊·貝絲（Joan Baez）和茱蒂·柯林斯（Judy Collins），也擅長用乾淨、溫潤如泥土般實在的女聲，來替男性歌曲創作者傳達他們隱藏在內心深處、卻不敢或無能為力表達的情感。

在幾位女性歌手演唱男性作品的樂聲中，我拿出昨天吃剩、內蕊已不再柔軟的法國棍子麵包，坐在望得見遠處台北盆地邊緣山丘的窗前，動手製作一道夏日的麵包沙拉。

這道「舊瓶新酒」的沙拉餵得飽有點餓又不太餓的胃口，味道清爽，分量扎實。我拌著沙拉，隨手為自己倒了杯冰茶，舉杯敬向屬於李歐納·柯恩的遙遠的夏日記憶。

當Pavarotti遇見pasta——提起義大利菜，首先會浮現在你腦海的，會不會是義大利麵（pasta）？而講到義大利歌劇，你應該不會忘記那個留著落腮鬍、演唱時愛拿條白手帕的巨星帕華洛帝（Luciano Pavarotti）吧。

Pavarotti和pasta都是我很早便知道，也很早便開始鍾愛的人與物。

很久以前，那時我不過十三、四歲，有一天跟著已經上大學的姊姊去「台映」試片室看費里尼導的義大利電影「羅馬」（Fellini's Roma）。

看完電影，走出幽暗的放映間，縈繞在我心頭、最教我念念不忘的，不是什麼羅馬的古蹟名勝，而是影片中眾人在街頭大吃大喝的熱鬧場面。

銀幕上的大人小孩面前都擺了盤油亮亮、紅澄澄的麵條，那麵比我吃過的各種麵條都來得寬而扁，銀幕下的我看著劇中人狼吞虎嚥、大快朵頤的場景，口水都快流出來了，那是貪吃的我和番茄義大利麵的第一次接觸。

好幾年後，我又發現另一樣令我著迷的義大利事物——帕華洛帝悠揚美妙的抒情男高音。有一陣子，每晚睡前都要聽他的精選輯，把他唱的最膾炙人口的義大利通俗民謠和歌劇詠嘆調都聽上一遍，才覺得安心，其中當然包括那首最最通俗、可也讓我聽不厭的（我的太陽）（O Sole Mio）。

Oooo Sole Mio.....澄紅的太陽，令我聯想起「羅馬」片中那一盤盤看來可口美味的番茄醬汁寬麵。閱讀帕華洛帝傳記後赫然發覺，這位體重一百公斤以上的男高音，和大多數義大利人一樣，最愛吃的家鄉菜就是媽媽親手烹調的pasta。

直到現在，當我在廚房裡燉煮基本的義大利番茄醬汁時，仍舊愛聽帕華洛帝用他銀鈴般清脆卻富有感情的嗓音，演唱一首首我早已耳熟能詳的歌曲。

我用木杓攪拌鍋中豔紅的番茄醬汁，混合著白葡萄酒和月桂葉的幽幽香味，隨著氤氳的熱氣，緩緩向鼻尖襲來。

醬汁逐漸濃稠，顯然就快要燉好了，帕華洛帝唱著「公主徹夜未眠」的高亢歌聲，從屋子另一頭的揚聲器流進耳裡，還有一些音符索性掉落在鍋子裡，給我的麵醬多加一點義大利味。

感謝帕華洛帝大駕光臨，替我的pasta調味。

你要去史卡波羅博覽會嗎？

打從少女時代直到現在，一直都覺得「賽門與葛芬柯二重唱」（Simon and Garfunkel）灌錄於一九六六年的「史卡波羅博覽會／讚美歌」（Scarborough Fair / Canticle），是一首「芬芳」的歌。

「你要去史卡波羅博覽會嗎？

洋香菜、鼠尾草、迷迭香與百里香。

代我問候住在彼方的佳人，她曾是我的摯愛。

」在悠揚的民歌風吉他前奏之後，緊接著，和諧而優美的男聲二重唱輕輕唱起這首乍聽婉轉、平靜，待仔細一聽卻會讓人哀傷浮上心頭的流行民謠。

頭一回聽到這首歌，是在一九七〇年代，總之是我正著迷於美國民謠、楊弦的中文創作歌謠，還勤練鋼弦木吉他的時代。

那時我剛上高中，自認英文成績不錯，歌中重複吟唱的「Parsley, sage, rosemary and thyme」，卻是我在課本和參考書上沒見過的陌生字彙。



## <<韩良忆的音乐厨房>>

翻開姊姊書架上厚厚一大本梁實秋主編的英漢大辭典，查到中文翻譯，才知道賽門與葛芬柯不厭其煩、彷彿吟誦咒語般唱著的這四個英文字，原來分別代表自中古世紀以來就被廣泛利用於醫療或烹調上的四種西洋藥草。

雖說時到今日，我依然不明白，賽門和葛芬柯為何要在這首隱藏反戰訊息的悅耳歌謠中，反覆吟唱這四種藥草的名字，但是我必須承認，當時的確被這四個字組合在一起的奇妙音韻所蠱惑了，聽著聽著，老懷疑自己嗅聞到一股幽香，它說不定從古遠以前便流傳下來，如「真言」(mantra)一般，散發某種安定的力量，讓處在多變世界中的人可以比較心平氣和地去面對和思考歌中承載的憂傷，還有對戰爭殘忍本質的抗議。

或許就緣於這首歌吧，我對這四種藥草有著說不上來的偏好，這是不是因為我依然在懷念那段自以為已理解人世冷暖、其實什麼都不懂的青春歲月呢？

台灣的市場裡不是那麼容易買到新鮮的鼠尾草和百里香，洋香菜和迷迭香則在大型超市和專賣進口雜貨的店裡看得到。

我在煎烤牛排、豬里肌、雞肉和魚排時，常常會順手撒些洋香菜和迷迭香，讓原本平凡無奇的菜餚頓時芳香四溢，滋味不凡。

這個時候，難免又聯想到 史卡波羅博覽會 。

我把爐火關小，走至唱機前，放下賽門與葛芬柯的精選輯。

完美的歌聲幽然響起，我好似見到一位白衣黑裙的少女，端坐在書架前，專注地查著一本大辭典，當賽門和葛芬柯唱到那咒語一樣的四個字時，這個不知世事的少女側過臉來，對著成年以後的自己盈盈微笑，那笑容中的訊息依稀是，世事變幻無常，可妳依舊是我，這是永遠不會改變的事。

拿著炒菜鏟的我，怔怔地盯著昔日的自己，一時竟無言以對。

後記 如今在台灣市面上，不只洋香菜和迷迭香不難買得到，包括鼠尾草和百里香等各種西洋烹飪藥草，在超市都看得到，花市也有盆栽，買上一盆種在陽台或院子裡，可供觀賞也可供烹調。

<<韩良忆的音乐厨房>>

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>