

知食分子系列




*Tender at the Table*  
Growing up at the Table



# 天生嫩骨

[美] 露丝·雷舒尔 (Ruth Reichl) 著  
宋碧云 译

 中国工信出版集团

 电子工业出版社  
PUBLISHING HOUSE OF ELECTRONICS INDUSTRY  
<http://www.phei.com.cn>

香港中文大學

香港中文大學

# 天生麗質

鄧麗欣、鄧紫棋、陳慧琳、楊采妮、張柏芝、容祖兒、Twins、陳慧敏、鄭秀文、陳慧珊、陳慧嫻、陳慧英、陳慧敏、鄭秀文、陳慧珊、陳慧嫻、陳慧英

鄧麗欣、鄧紫棋、陳慧琳、楊采妮、張柏芝、容祖兒、Twins、陳慧敏、鄭秀文、陳慧珊、陳慧嫻、陳慧英

知食分子系列

# 天生嫩骨

[美] 露丝·雷舒尔 (Ruth Reichl) 著  
宋碧云 译

电子工业出版社  
Publishing House of Electronics Industry  
北京·BEIJING

## 序

说故事在我们家是一件颇受重视的事。父亲下班走回家，总要在一路上把当天发生的事情重新整理，弄得妙趣横生，母亲更可以把一趟超市之旅说得像奇遇一般。若为了增加趣味性稍微调整一下事实，谁也不会太在意的，总比让听众烦死好多了吧。

当然，好故事一说再说，最后总会自成风貌。我从小常听的一个故事跟我有关，简直是家族传奇，故事的重点是说明我两岁就成熟无比。父亲的说法如下：

“初秋的一个星期天，我们坐在乡间的屋子里静静看着观景窗外的树叶。突然，电话响了，是米丽安的妈妈从克里夫兰打来的：说她爸爸病重，她只得立刻前往，留下我一个人照顾第二天要开始上托儿所的小露丝。

“星期一早晨我当然得去办公室。更惨的是，我跟人约好见面，不能取消，我必须搭七点零七分的车到纽约。可是托儿所要八点才

开门，我一次又一次打电话，却没法联络上任何一位老师，我简直不知道该怎么办才好。

“最后我只能采取唯一想到的办法。七点钟我带小露丝到托儿所，叫她坐在托儿所外面的秋千上，吩咐她等老师来了就向他们说明她是露丝·雷舒尔，要来上学。我开车离去，她坐在那儿勇敢地挥挥手。我知道她不会有问题的，她那个时候就已经很有责任感了。”

他说完总是得意扬扬地朝着我微笑。

从来没有人质疑这个故事，我当然也没有。等我自己有了小孩，我才知道谁也不可能把两岁的幼儿单独留在陌生地点的秋千上整整一个钟头，就算我父亲也不会如此。他是不是夸大了我的年纪？时间的长短？或是两者都掺了水？可是那时候已不可能找到我父亲来回答这个问题了，不过我相信，就算找他来问，他也一定会坚持确有其事。因为在他心目中的确真有过。

本书绝对遵循家族传统。里面每件事都是真的，但不见得千真万确。有时候我会把事件压缩了，有时候我会把两个人合并成一个人，偶尔我还会添枝加叶一番。

我从小就知道人生最重要的莫过于说一则好故事。

*Contents*

目录

- 1 / Part 1 发霉皇后
- 14 / Part 2 老奶奶们
- 25 / Part 3 皮威太太
- 37 / Part 4 恍如置身火星
- 55 / Part 5 魔鬼的膳食
- 68 / Part 6 蛋挞
- 82 / Part 7 赛拉菲娜
- 93 / Part 8 夏日情缘
- 107 / Part 9 餐桌哲学家
- 119 / Part 10 突尼斯
- 134 / Part 11 爱的故事

148 / Part 12 眼花心不盲

160 / Part 13 阁楼乐园

173 / Part 14 柏克莱

184 / Part 15 燕子

196 / Part 16 另一场宴会

208 / Part 17 食尽天下

219 / Part 18 桥

## 菜谱清单

- 3 米丽安·雷舒尔的“腌牛肉火腿”
- 16 小鸟姨婆的“土豆沙拉”
- 16 爱丽丝的“奶油甜酱苹果丸子”
- 27 皮威太太的“维也纳油炸小牛排”
- 39 杜格里的“柠檬蛋奶酥”
- 57 露丝·雷舒尔的“魔膳巧克力蛋糕”
- 58 露丝·雷舒尔的“七分钟糖霜”
- 80 欧乐荣的“蓝莓蛋挞”
- 83 赛拉菲娜的“椰子面包”
- 95 克拉莉塔的“炸鸡”
- 110 罗尔夫的“炫耀沙拉”
- 120 穆罕默德的“比斯提亚”
- 137 为道格和爸爸做的“糖醋烤牛肉”
- 150 米尔顿的“肉酱”
- 161 柏葛米尼先生的“小牛胸肉片”



- 176 露丝·雷舒尔的“奶酪饭”  
( 谨向弗兰西斯·摩尔·拉培致歉 )
- 185 燕子餐厅的“小番茄炖猪肉”
- 197 艺术公园的“果仁巧克力小方块蛋糕”
- 210 露丝·雷舒尔的“勃艮第红酒牛肉”
- 221 玛丽昂的“辣味烤鸡蛋”

## Part 1

# 发霉皇后

这是一个真实的故事。

想象纽约格林威治村一栋面积不大的公寓里早晨六点钟的情景。咖啡正在电动咖啡壶里沸腾。桌上有一篮黑麦面包、一块完整的咖啡蛋糕、几片乳酪切片和一盘冷肉片。妈妈正在准备早餐——这在我们家是主要的一餐，每天早上我们都会坐下来，把新鲜柳橙汁当做葡萄酒碰杯对酌，互相祝福：“干杯！祝你今天顺利。”

现在，只有我妈妈一个人已经起床，但她急着开始一天的活动，所以她特意把放着古典音乐频道的收音机的音量调大，希望音乐能将其他人吵醒。可是爸爸和我很能睡，音乐声根本没有效果，所以，妈妈干脆直接闯进卧室，摇醒爸爸。

“亲爱的，我需要你帮忙，快起床到厨房来。”

爸爸是个亲切又通融的人，他睡眠惺忪、拖拖拉拉地沿着大厅走去厨房，身上穿着松垮垮的睡衣，一撮特意盖住秃顶的头发整个竖了起来，他倚着水池，轻轻扶稳。妈妈说“吃吃看”时，他便乖乖张开嘴巴。

后来他叙述起这个故事时，想表达的是她给他吃的东西有多恐怖。第一回他说那味道像猫脚趾和腐烂的大麦，不过慢慢地他的说法有所改变。两年后改成猪鼻子和泥巴，五年后他把那种味道说成是陈腐的鳀鱼和发霉的巧克力混在一起的怪味。

不管味道像什么，他说他有生之年从来没把那么难吃的东西放进嘴里过，

那味道可怕到难以下咽，让他不仅当场探身水池吐在里面，还抓起咖啡壶，将壶嘴放进口里猛灌咖啡，企图去除那股怪味。

我妈妈站在那儿冷眼旁观。等我爸爸终于放下咖啡壶，她笑着说：“不出所料，馊掉了！”

\*

\*

\*

我一直以为故事是我爸爸杜撰的，可是哥哥一口咬定爸爸讲过很多回，而且相当得意。就我所知，我妈妈从未为此感到难为情，甚至不知道她应该难为情。她就是这样。

也就是说，她分辨不出味道的好坏，也不怕发霉。很多次她把剩菜端出来当晚餐，我记得她先把上面毛茸茸的绿色物体刮掉，嘴里说着：“噢，不过是一点霉菌罢了。”她有一个铁胃，却不了解别人的胃没有她的强壮。

我因此领悟到许多事情。第一点，食物可能有危险，对爱吃的人尤其危险，这一点我看得很重要。爸妈常常请客，我不到十岁就自封为来宾的守护神，以防止妈妈害死赴宴的客人为己任。

她的朋友们似乎浑然不知每次来我家吃饭都要冒着生命危险。他们病了，总以为是天气、流行性感冒或者我妈妈某一道比较稀奇的菜色使然。我想象伯特·兰纳到我们家吃饭后对其妻露丝说：“我再也不吃海胆了，我吃了总是消化不良。”他不知道害他不舒服的其实不是海胆，而是我妈妈抗拒不了诱惑买来的特价牛肉。

“什么东西我都能凑出一顿饭。”妈妈得意扬扬地对她的朋友说。她喜欢吹嘘她用两星期前剩下的旧火鸡肉调配出的自创炖菜，名叫“什锦砂锅”（我妈妈招认用两星期前剩下的旧火鸡来做菜，由此可看出她的性格）。她把火鸡和半罐蘑菇汤放进锅里，然后翻冰箱，找到一些剩下的花椰菜，也加了进去，还放了几条胡萝卜、半盒酸奶油。她照例匆匆加入青豆和越蔓莓酱，然后不知怎么搞的，半块苹果馅饼也滑入这道菜里。妈妈一时显得好惊惶，接着她耸耸肩说：“谁知道呢？说不定不难吃。”她开始把冰箱内的每样东

西——剩面团、乳酪屑，还有几颗黏糊糊的番茄——统统放进炖菜里。

那天晚上我在餐厅值勤，我尤其担心食量大的人，当我喜欢的亲友一靠近自助餐台，我就瞪他们，要他们别去碰砂锅。我甚至直接站在伯特·兰纳面前，让他拿不到那只火鸡砂锅。我喜欢他，而且我知道他喜欢吃东西。

我不知不觉照每个人的口味将他们分门别类。我像聋哑夫妇所生的听力正常的儿童，被母亲的障碍左右了日后的发展方向，发现食物也可以成为理解世界的方法。

起先我只注意味道，记住爸爸爱盐不爱糖，妈妈爱吃甜食等资料。后来我开始记人们怎么吃，在哪里吃。例如：哥哥喜欢在优美的环境吃精致食品，爸爸只注重同伴，妈妈只要用餐地点充满异国情调，吃什么都无所谓。我慢慢发现若仔细观察人们吃东西，就可以发觉他们的身份。

接着我开始听人讨论食物，寻找他们人格的线索。当妈妈吹嘘她自创的名菜腌牛肉火腿时，我会自问：“她真正要说的的是什么？”

她说道：“我要请客，我照例不到火候不揭锅。”说到这里，她看看听众，自己柔声笑着，“我叫恩斯特去买东西，你们知道他多么心不在焉！他没买到火腿，却给我带回腌牛肉。”她用指责的目光看看爸爸，爸爸露出适度腼腆的样子。

妈妈问道：“我有什么办法？再过两个钟头客人就要来了。我别无选择，就当是火腿吧。”爸爸以钦佩的目光望着妈妈，拿起切肉刀，开始上菜。

### 米丽安·雷舒尔的“腌牛肉火腿”

#### 材料：

四磅全腌牛肉	1/4 杯黄糖
五片月桂叶	整颗丁香
一头洋葱切碎	一罐（一磅十五两）加味桃子
一汤匙特制芥末	

## 做法：

- 腌牛肉放入大锅，加水浸满，加入月桂叶和洋葱。中火煮三小时左右，把肉煮软。
- 煮肉期间拌芥末和红糖。
- 烤箱预热到 325℃。
- 取出汤里的牛肉，去除看得见的油脂。
- 把腌牛肉当做火腿，将丁香塞进去，再把芥末和红糖涂在肉上，烤一个钟头，多浇几次桃子糖汁。
- 在牛肉四周排上加味桃子，端出待客。
- 供六人食用。

\*

\*

\*

我早上起床，一般会先到冰箱前观察我妈妈的心情。只要一打开冰箱门就知道了。1960年有一天我发现整只肥猪瞪着我，我顿时往后一跳，用力关上门。接着我再打开（以前我没见过我们的冷冻库出现整只牲口；连鸡肉都是分割好的），看到乳猪四周堆满沙果（后来妈妈纠正我说是“小苹果”），还有一整捆怪异的蔬菜。

这不是凶兆：冰箱里的东西越古怪、有趣，我妈妈可能越开心。但我大惑不解，我上床睡觉的时候，小厨房的冰箱几乎还是空的。

“你从哪里弄来这些玩意儿？店铺又还没开门营业。”我问道。

妈妈拍拍又干又硬的白发漫不经心地说：“噢，我醒来天色还早，就决定出去散散步。曼哈顿凌晨四点的情景肯定会让你大吃一惊的。我到富尔顿鱼市场，在布里克街找到非常有趣的农产品店。”

“店门开着？”我问道。

她坦承：“嗯，也不尽然。”她踏过破旧的油毡布，把一篮面包放在福米卡耐热桌面上。“但我看见有人走动，就敲敲门。我正想为请客的事情找些点子。”

“请客？请什么客？”我机警地问道。

“你哥哥决定结婚了啊，”她随口丢出一句，活像我该在睡觉中凭直觉猜中似的。“我们当然要办个筵席来庆祝订婚，也跟雪莉的家人见见面！”

我知道我哥哥鲍勃一定不太高兴听到这个消息。他比我大十三岁，一向认为能平安长到二十五岁已是奇迹。他叙述我妈妈跟他父亲离婚、还没认识我爸爸之前他们母子共同生活的岁月时曾说：“我不知道我怎么能吃她煮的东西活到现在，她实在是社会的一大威胁。”

我出生后，鲍勃搬到匹兹堡与他父亲共同生活，但他经常回来度假。只要他在，他总会运用各种手段阻拦客人们吃危险的菜肴。

我的阻止手法比较直接。我的好朋友珍妮把汤匙伸进妈妈的一道创新午餐菜色时，我直接下令：“别吃那个。”

我妈妈主张每个假日都该庆祝，所以在万圣节这天，她准备了绿色酸奶油香蕉。珍妮却说：“颜色我不介意。”她对入十分信赖，因为她母亲不会在万圣节的时候请人吃淋上染成橙色的牛奶的全橘色的稀奇玩意儿。她母亲艾达阿姨会端出我渴望的完美午餐：方方正正的奶油乳酪和白面包抹果冻、大红香肠三明治，以及直接用罐头做的主厨浓汤。

我解释：“不只是食物色素，酸奶油一开始就是绿的；这盒东西已在冰箱放了好几个月。”

珍妮赶快放下汤匙，趁妈妈走进另一个房间接电话的时候，我们溜进洗手间，把午餐冲进马桶里。

“阿姨，太棒了！”妈妈回来后珍妮说。

而我只说了一声：“我们能不能告退？”我想趁别的菜还没上桌前开溜。

“你们不吃甜点？”妈妈问道。

“当然要！”珍妮说。

“不要！”我急忙说，可是妈妈已经去拿小饼干了。只见她端来一盘怪怪黑色团块，珍妮狐疑地看了一会儿，然后才客客气气地拿起一块。

我自己也伸手拿了一块说：“噢，尽管吃吧。不过是女童子军薄荷饼干。她放在电暖炉上，所以巧克力都融掉了，是吃不死人的。”

我们嚼着饼干，妈妈顺便问道：“依你们看，鲍勃的订婚筵席上我该准备什么菜？”

“你不会在这里大宴宾客吧？”我环顾我们的客厅，试着用陌生人的眼光打量现场，屏息问道。

妈妈偶尔会有布置房子的灵感，但通常计划未完成就消失了。上回她爱上丹麦现代派，特地购制一张柚木餐桌、一张像圆球挂在链子上的柳条椅子和一张瑞典里亚毯。墙上的碧蓝抽象画也是那段时期出现的。不过妈妈照例很容易感到厌腻，于是这些东西就跟外婆的三脚小圆桌、华美的摆设柜和几张更早更保守时期所买的日本版画堆在一起了。

还有浴室，那是我妈妈最伟大的布置成果。有一天她心血来潮，决定装上金毛巾、金浴帘和金毛毯。这不成问题。可是把瓷器全漆成金色却是个大灾难，因为水槽的金漆很快就开始剥落，所以一连好几年我们洗完澡，身上会要微微镀上一层金漆。

爸爸觉得这些事有点好玩。他是20年代逃出德国犹太豪门来到美国的知识分子，对“物”已完全不感兴趣。他是图书装帧设计师，只对书本热衷，活在纸张和铅字的黑白世界里；个性亲切无私，如果他知道人家说他文雅，他一定会大吃一惊的；他不在乎衣着，注意到了也只是厌烦而已。

妈妈回答我：“不，是在乡下。我们的威尔顿宅邸房间比较多，而我们需要好好迎接雪莉成为我们家的一员。”

我脑海中浮现树林里那栋破破烂烂的避暑小屋。威尔顿距离纽约只有一小时车程，但在1960年还颇有乡村风味。爸妈以比较低的价格买到土地，自己设计房屋。他们请不起建筑师，估计稍有错误，楼下卧房奇形怪状。爸爸几乎不会拿铁锤，但为了省钱，他在一位木匠的协助下自己盖房子。尽管屋顶下垂、格局拙劣，他却为自己的手艺自豪，对于弯弯曲曲、留有车轮印

的长车道更是引以为荣。有人问他车道为什么弯弯曲曲的，他便骄傲地解释说：“我一棵树都不想砍！”

我爱那栋房子，但未上漆的木墙和怪异的风格叫我有点难为情。“我们何不在大饭店请客呢？”我问道。我脑中浮现十全十美的准亲家母身影，她好像天天上美容院，只穿订做的华服；我妈妈虽长得健美却不肯染头发，很少化妆，衣服更是五颜六色，跟亲家母一比简直像个游民。准亲家母修得美美的手指上戴着硕大的钻石戒指；妈妈却连婚戒都不戴，指甲短短的，指甲油也随便乱涂一通。

妈妈反驳说：“胡扯，在家办像样多了、亲密多了。我要让他们看看我们怎么过日子，知道我们是什么样的人。”

我压低嗓门对珍妮说：“了不起。鲍勃的婚约会完蛋，有一两个亲戚会死掉，可是谁会担心这种小事呢？”

“千万别让她上鞑鞑生牛肉。”珍妮咯咯笑道。

鞑鞑牛肉是我的克星，爸爸却老弄来请客。那是一场表演。首先他把一个蛋黄打进切细的生牛肉堆，然后将碎洋葱、马来槟榔和英国式辣酱油包进肉里。他若有所思地拌着肉，并用非常明显的德国腔找人帮忙试吃的时候，显得好高大好斯文。他们两人一起添点儿这个、加点儿那个，接着爸爸小心把肉拢成一圈，顶上铺点鳀鱼，就叫我端上桌。

我的任务是把这道肉抹在全麦面包上，并逐一传递托盘。除非肉是我自己买的，否则我尽量不让我喜欢的人吃爸爸的杰作。我知道我妈妈在超市买包装好的汉堡肉，若有货架上摆了一天的半价货，她一定忍不住要买。我和爸爸的胃早已训练有素，妈妈准备什么我们都可以接受，但大多数人吃了会中毒。

光想象就让我紧张万分。“我非阻止这次宴会不可。”我说。

“怎么阻止？”珍妮问道。

我不知道，但至少还有四个月可以设法解决。



最大的希望是我妈妈在宴客前改变主意。这不算空想，因为我妈妈的心境原本就反复无常。可是三月转四月、四月转五月，妈妈还在瞎忙。电话不断地响起，她的心情好极了。她把一头灰发剪得很短，开始擦起指甲油，连体重也减轻了，还买了一柜子新衣服。接着她和爸爸到加勒比海搭快速船旅游了一趟。

她对朋友们说：“我们买的是联合水果货船的船票，比传统的巡航有趣多了。”人家问起那边各岛屿正在发生的革命，她的标准反应是：“海地的旅馆大厅挨炸弹，这一趟旅游更有趣啦。”

旅行回来，她立刻着手策划宴客事宜。我每天早上醒来，满怀希望地察看冰箱，却发现情况越来越惨。半只小羊出现了，接着是仙人掌果实。某一天早晨我发现一盒罩着巧克力的虾蛄，我觉得该找爸爸谈谈了。

“计划越来越详尽。”我用不祥的口吻说。

爸爸客客气气地说：“是吗？”他对宴客不太有兴趣。

“会变成一场大灾难。”我宣布。

爸爸忠心耿耿地说：“你妈妈的宴会都办得好极了。”爸爸不仅看不清妈妈的缺点，还定时向世人宣告她很会做菜，我想他真的这么以为。有人提起我妈妈“有趣的菜”，他满面春风；人家说：“我从来没吃过这样的东西。”他以为是夸奖。当然啦，他从来没生过病。

“你知不知道她打算办成联合国儿童基金会的慈善捐款餐会？”我问道。

“真的？那不是很好吗？”爸爸继续埋头看他的社论。

“爸！”我想让他注意这件事多叫人难为情。“她正在给报社寄书面通知。她打算邀请很多人。看来事态渐渐失控了。只剩一个月，而她什么都没筹划好。”

爸把报纸折好放进公文包，含含糊糊地说：“船到桥头自然直。你妈妈是很聪明的女人，她有博士学位呢！”至此他好像无话可说了，只好再补一句，“我相信你会是个好帮手。”

爸爸跟我一样被我妈妈的脾气难倒了，对她一点办法都没有，所以，我