

The Dumped Gourmet's Kitchen

美食狂失恋记事本

简威察



10瓶高级红酒，去过4次福楼、6次寒室、2次金阁、1次JING餐厅，购下5把MONO刀具，1口水晶汤锅，还托好友从英国带回1套73英镑的开瓶器……戴安安拿着唐德上月的账单，决定与他分手……

一部全新、有趣的以男性视角来写爱情的小说，当然更是一部教你做美食、识美酒的生活指南

全书
解构 **29** 个章节
个两性关系的重要问题

22 种新奇美食做法
张精美食谱图片

作家出版社

目 录

一 厨房之战	1
二 性与红酒	10
三 谁在煎烹	19
四 美食狂、密友、他女友和她情人	28
五 辣椒酱事件	43
六 女人有毒	57
七 当偷吃者遇到杀手	68
八 要宽恕 OR 要味蕾	79
九 煮食者	90
十 不要误解，我要火腿	105
十一 夺命下午宴	115
十二 醋与吃醋	123
十三 猜猜谁在拧麻花	132
十四 弃男的生日餐	136
十五 番茄、番茄	151
十六 焦糖	165
十七 分手迷心酒	171
十八 黄酒小排毒药汤	179
十九 还钱下午茶	188
二十 喜宴	194
二十一 吃与舍得	205
二十二 餐厅狂想曲	209
二十三 味浓情不浓	218
二十四 秋刀鱼之味	225
二十五 煎蛋效应	230
二十六 鸿门宴惊魂	242
二十七 小心芥末	248
二十八 我为厨狂	262

一 厨房之战

我敢打赌这个世界上再没第二个男人像我这样倒霉。半个小时前，我先被女友甩飞刀差点扎到屁股，接着被她高举铁锅追打，我刚抱头躲过，珍藏多年的名贵碗碟就被她顺手砸个稀巴烂。然后，我被甩了。

凭良心说，不管她用什么方式过生日，我都能接受，去年我也三十岁，深刻理解这个年龄段的人的恐慌。我今天一早起床，就为融化她脸上的冰霜而努力：给她讲“匹诺曹与白雪公主在森林相遇”的笑话；帮她做生日蛋糕；教她用亨氏沙拉醋腌制水果粒做沙拉；服从命令下楼去买她指定牌子的生日蜡烛；任凭她糟糕厨艺折磨我的耐性；放任她的冷言讽语。我一直笑脸相陪，如果她没像恶狼扑食般猛地抓起一杯勤地酒 1，嗅都没嗅一下，就一口吞进肚子，我真的不会那么恼火。她竟一次性触犯五条红酒禁忌：用手裹着酒杯肚，喝前不轻摇，没嗅红酒气味，像梁山好汉般一口喝干净，更别说在嘴巴里品味片刻了。换别的事儿，我会竭力忍耐，可这是我最看重的饮食法则之一，她比任何人都清楚，这些年何止听我说过百遍！我再也忍不住了，“你故意的！”

她装无辜，“有吗？”

看着她故作疑问的脸，我无奈地端起酒杯摇晃几下，用鼻子深深嗅了嗅，当浓郁酒香夹着樱桃气息涌入身体，那根近乎爆炸的神经才逐渐熄火。

我将酒杯放下，放松声音，“切蛋糕吧？”我刚从抽屉内取出蛋糕刀，就看到她已拿起一把粘着草莓碎末的陶瓷小刀切了下去。

镇定，镇定，要镇定！我将胸腔那股火气尽力压成小细流缓缓吐出，接过她递过来的一坨软啦吧唧既没品相又没模样的蛋糕，“嗯，看起来挺好吃的。”

“你没尝怎么知道？虚伪！”

是的，我虚伪，我无话可说。我装作很有食欲地咬了口蛋糕——还好只是一小口，我差点成为有史以来首位被蛋糕咸死的男人。我猜测她刚指使我下楼就是为了找机会朝蛋糕上撒盐，她至少倒了半罐盐。

我趴在水龙头前猛漱口后，再也无法像一个受虐狂般忍辱负重地任由她胡闹下去，“你他妈的想干吗？”

“你竟在我生日时说‘他妈的’！”她抓起一块蛋糕朝我投来，尽管我以最快的速度闪躲，右臂还是被击中。

在我刚要寻找武器反击时，她顺手抄起一把水果刀甩向我，我闪身跑开，感觉刀擦着我的屁股飞出厨房。我还惊愕未定，一个沙拉盘像铁饼般旋转着蹭过我的头皮，砸在墙上，瓷片碎落一地。待我看清脚下残骸是一个皇家道尔顿骨瓷盘²，忍耐力立刻像盘身一样四分五裂。

“停！停！停！停！”我双手护头冲她大喊，“你发什么疯，别碰我的盘子！”

戴安安手拎着一个盘子，狠狠地盯着我，将我从上到下打量一番后，往冰箱上一靠，“唐德，这不是一天两天了，我感觉自己对你而言还没一个盘子重要！”

“你不是我，也不是上帝，你怎么知道自己对我不重要？！”

“真是个大笑话，我可是和你一起生活了八年啊，你眉毛动动我就知道你是想撒尿还是拉屎！”

如果换作我那精神科医生老爸，她今晚将立即被送往疯人院。用我老爸的专业术语来说，戴安安今天要么是患了恶毒性挖苦神经病，要么就是彻底中邪。我可以与一个经常性的神经病过日子，但绝不容忍一个非正常性的泼妇出现在我的生活里。“请你说话积点德，你今天简直比白雪公主她继母还恶毒！”

她镇定地摇摇头，“我真要那么恶毒，就绝不允许你辞掉工作去实现狗屁饮食理想！两年了，唐德，整整两年！你看看你存折上还有钱吗？你看看你现在的的生活，你挣的没我多，每月还让我补贴，唐德，你没有阔少爷的命却过着阔少爷的生活，我没法忍了！”

我慢慢走近戴安安，从她手里抢走盘子，“钱？钱不是什么问题，只要我愿意，随时可以挣回来，我如今正在实现我的理想，理想比钱重要。”

“理想！理想！理想！”戴安安疯子般立刻抓起一口煎锅朝我打来，我连忙跑出厨房。

“狗屁理想！”戴安安拿着煎锅朝冰箱上猛摔几下，“唐德，你真会自欺欺人！我承认理想比钱重要，可你仔细算过账吗？就像上个月，你买了十一瓶红酒，哪瓶不是五百元以上？！你还去了四次福楼，六次寒室，两次金阁，一次 JING 餐厅 3，还有你定的那五把意大利破汤勺就花了四千元，你买的那口康宁水晶汤锅七百九十八元，再加上你托詹望从丹麦带回的价值四十三欧元的三件套开瓶器，唐德啊，唐德……你的收入早就负担不起你为理想的开支了，”戴安安越说越气愤，“你这叫装逼！”

我承认她戴安安说的有理，我是有那么一点开销过度，但绝没那么严重。我去高级餐厅吃饭是为了给杂志写稿，近期频繁买红酒是为写一本红酒书做准备，再说我还一直给电视台做着普及红酒知识的节目呢；至于厨具，那套意大利汤勺可具有非凡的收藏价值，全世界才有八千套，错过就后悔终生。

我将盘子塞到沙发垫下，气冲冲地折回厨房，“戴安安，今天我们得把话讲明白，什么叫自欺欺人？什么叫装逼？我以前挣的比你多时，不是也经常补贴你吗？你不能这么忘恩负义！”

“忘恩负义？！”她大叫着抓起 Alessi 不锈钢沙拉盆 4 里的水果沙拉朝我身上砸，我连忙护着脸后退，她竟然端起盆扣在我脑袋上，“好！既然你觉得我很忘恩负义，那我也无话可说，我就让位给你的盘子、你的锅具、你这间足够换辆奔驰的小厨房，为了你那伟大的狗屁美食美酒理想，我们分手吧！”

我将沙拉盆摔到地上，“我们八年间分手一百零二次，又复合一百零二次，这将成为我们第一百零三次分手，戴安安，你不觉得我们比情景喜剧还闹腾？”

“是啊，我俩就是活生生的情景喜剧，是最佳艾美奖的影后影帝！”她冷笑着抓起一个瓷盘朝我晃了晃，放在不到三分之一接触面积的桌子边沿，我像接棒球那样扑过去，谁知却被椅子绊住，在摔趴下那瞬间我依然竭力向前一扑，想用双手捧住盘子，只差那么一厘米，我这辈子最遗憾一厘米距离竟这么远……她胜利了，盘子摔碎，我也被压在椅子下，磕破下巴。

她居高临下地看着我，晃肩冷笑，“实话告诉你，唐德，这种日子我早受够了，我早就想越狱，想和这垃圾日子说拜拜！”说着她拉开柜子，将里面的盘子向外一拨。

听着噼里啪啦声，我的心彻底碎了。

戴安安跑进卧室，开始从柜中取衣服。顾不得包扎下巴，我跟进卧室倚在门框上看着她，恨不得立刻将她送上火星。

五分钟后，她一只手拎着背包和挎包，另一手还拿着两个塑料袋。我帮她拖着两个万用袋，送她出门。甚至，我还帮她拉开了门。

电梯前，我把两个万用袋挂到她肩上，“要不要我帮你喊辆出租车？”我装出老好人模样。

“嗯哼……不用！”她将袋子换到另一肩上，“谢谢，能帮着按下电梯我就感激死你了！”

电梯却故意和她作对，停在楼下一直没上来。她连接数次后突然发飙，像梅西射门般一脚踢向电梯，就在这一瞬间，电梯门打开，一个男人的嚎叫声传出。

倒霉的家伙捂着腿蹲在电梯口，疼得龇牙咧嘴。戴安安将所有东西甩进电梯，然后搀扶着他起身。她用一条腿顶着电梯门一边朝他连说对不起，估计这家伙已无语，只能露出一副既愤怒又郁闷的哑巴吃黄连表情。就在这时，电梯夹了一下戴安安的腿后弹开，又夹下，再弹开。

我不由乐得哈哈大笑起来。

在那家伙的诧异目光下，戴安安用一只手推着电梯，另一只手迅速脱下高跟鞋，朝我扔来。

男人看看我，又看看电梯内的戴安安，“靠！”

我揉着隐隐作痛的脑袋甩上房门，环顾安安静静的房子，一瞬间竟是无比轻松。我端起酒杯刚喝了一口，就闻到一股焦糊味，冲进厨房看到那锅冒着黑烟的意大利鱼肉饭后，从心里到嘴巴瞬间泛苦。想想和她八年来的生活，太像一场持久战，没有一周无战事，没有一次战役不是她赢，感情堡垒早就千疮百孔。如今，我们再次分手，她再次离开。我关掉火，瞧着这锅炖过头的鱼汤，突然看清我俩长久以来的感情模样，干瘪的蔬菜，早已失去水分的滋润，锅边焦糊，就像我和戴安安到了情感的尽头，早已没有磁场的吸引。拿起筷子，在破碎的鱼肉和骨头间游动，不知从哪儿下手。想倒掉，可又舍不得。本来

这是极家常的一道菜，只需用鱼、时令蔬菜和干菇加些调味品即可，戴安安却用掉三十多颗加州碎杏仁，半盒太湖凤尾鱼，多枚福建野生香菇，还有半盒安佳大黄油，简直暴殄天物！

狠狠拍打了两下自己的脑袋，环顾四周打碎的盘子、摔坏的锅具和撒了一地的食材，我从废墟中捡起沾满奶油和污水的食谱《 厨师十日谈 》，用抹布擦掉奶油，将折叠起的意大利鱼肉饭那页食谱铺展弄平，轻轻合上，用力压几下后放回书柜，夹在我最爱的《 为国王烹饪 》《 随园食单 》和《 厨房里的哲学家 》书籍之间。

凌晨一点才将战场清理干净，躺上床后就立刻找到睡神，感谢柔软的可以任意舒展开身体的床，感谢这第一百零三次的分手，感谢戴安安赐给我的这美好的一天。

1 勤地酒：勤地酒（ Chianti ）产自意大利中部地区托斯卡尼区，这里是著名红酒盛产区之一。是由桑乔维亚红葡萄和当地产的卡尼奥罗及少量的两种白葡萄混酿而成的，酒体从轻盈到丰满，口感从清淡到强劲浓烈都可寻到，是佐餐佳酒。

2 皇家道尔顿骨瓷盘：英国著名的骨瓷品牌，是当今世界首屈一指的骨瓷制造商。

3 JING 餐厅：位于北京王府半岛酒店地下的一家餐厅，它出品时尚西式菜品与亚洲风味混合的菜肴，曾被评为“全球七十五家最佳食府”之一。“福楼”“寒室”“金阁”分别为北京著名的法餐厅、创意菜餐厅及新派中餐厅。

4 Alessi 不锈钢沙拉盆：意大利著名厨具品牌，在不同厨房产品类型、风格上都有创新的杰出设计。

材料：

任意鱼一段

欧芹三根

胡萝卜一根

土豆两个

大蒜三瓣

干香菇两枚

杏仁四颗

柠檬一个

罐装凤尾鱼两条

面粉一汤勺

黄油适量

盐适量

糖适量

胡椒粉适量

玉米淀粉半茶匙

番茄沙司适量

制作方法：

步骤 1：准备一个或几个鱼段，任意类型鱼都可，先给鱼抹上一层橄榄油，再撒上适量盐涂抹均匀。如果是海鱼，就不需抹盐，然后淋上一些柠檬汁祛除鱼腥和增鲜，腌制十五分钟。

步骤 2：将欧芹去除叶子后切成小段，胡萝卜和土豆去皮切成颗粒。

步骤 3：取出凤尾鱼切细末，用刀将杏仁和干香菇拍碎。

步骤 4：准备一个小炖锅，微火烧热入黄油待融化，放入用刀划出几条切口的大蒜，煎至出香味后捞出蒜。

步骤 5：放入干香菇、凤尾鱼，翻炒四五次后，再放入胡萝卜、欧芹、土豆，撒上杏仁粒，中火翻炒一至二分钟左右，蔬菜丁微微干瘪即可。

步骤 6：加入分量是主料三分之二的水或高汤，撒上一汤勺面粉并快速搅拌，避免结颗粒；大火烧沸腾后加入适量盐、胡椒粉、糖后搅一下，缓慢地用小火煮五六分钟；放入腌制好的鱼煮至熟透后，淋上用水稀释的玉米淀粉浆，搅均匀后即可出锅，根据口味淋上番茄沙司即成。

二 性与红酒

早上醒来，脑子里蹦出几个选项，憋着尿做选择题。

A：打电话给戴安安道歉。

B：给她所有朋友打电话，说我甩了她。

C：打电话威胁她，如果她两个小时后不赶过来，我们此生就没必要再见面。

D：等她打来电话讨好我说自己还爱我。

E：我们已经结束，我们关系早该完蛋。

十分钟后，在不愿当受虐狂和卑鄙小人后，我选择 D 项，决定拿回爱情里的主导权，战争并非由我挑起，打扫炮灰垃圾这样的事，我之前已经做够。

我拿着本新买的《维多利亚女王的秘密厨房》坐在马桶上胡乱翻看，这本书上的食谱让我对英国菜的看法有所改变。虽然不能认同书中吹嘘的“英国菜是世界第一美味料理”，但起码我相信英国还是有很多代表性的传统美味菜，像苏赛克斯菜，一种用乌鱼加上葡萄酒、硬嘴沙丁鱼做成的；还有用牛脂肪做成的冻，里面塞有肉或鱼肉，并加入葡萄干、苹果、果子露等食物的甜冻。除此之外，还有英国最受欢迎的牛排腰子派、用肥牛肉制成的斯诺登布，及据说拥有一百五十年历史的斑点布丁。细数下来，这些英国传统菜也有一百多种，当然是没法和中国料理相比，有哪个国家的菜能比中国菜花样更多？

合上书，无意看到这本书的作者，哦？！简，这个字猛地敲击一下大脑，就在那尘封记忆之处开出一个大窟窿。我看到二十岁的自己，正和一个也叫简的中国少妇倚在沙发上喝红酒。那时我上大一，嫩小子一个，还没认识戴安安，暑期在一家餐厅打工，为了每天二十元的薪酬努力绽放笑脸。简是这家餐厅的常客，时常坐在靠窗的位置，表情严肃冷艳，有点葛丽泰·嘉宝的味道。她是餐厅贵客，不是因为简是个名人或常客，而是因为餐厅内的红酒都来自她老公在澳洲巴罗萨河谷（Barossa Valley）¹的一个葡萄酒庄。

一次，给她送餐，不小心碰倒了酒杯，我正担心这个月奖金要泡汤时，她却看着我笑起来。

“我注意你很久了，”她说，“你笑得很好看。”

我呆呆地脸红。

“你几点下班？”

“今天午班，三点可以下班。”

她说：“想不想挣外快？”

我的心立即扑腾腾跳。她不会看上我吧？我虽然长得挺帅，可绝对不会去当小白脸。“什……什么外快？”我努力装出镇定。

“我在北京有个酒窖，每天都有客户去提货，昨天搬运工走了，你可以临时代劳几天吗？薪酬一小时五十块，是个力气活，你有兴趣的话来试试吧，今天下午就可以开始。”

她还没说完，我脑袋就炸开了，一小时五十元？天啊！天上掉下的多大一块馅饼啊，我急忙说：“我愿意！”

“OK！”她给我一个迷人微笑，从包里拿出名片，“下午四点前务必赶到这个地址。”

返回后厨时，同事指指简，冲我挤眉弄眼，我回敬给他们一个得意的笑。

仓库离餐厅并不远，在东三环靠外的一个别墅社区内，坐车只要二十五分钟。她先带我参观房子。那是我长这么大第一次进别墅，和想象的很不一样，我一直以为里面一定金碧辉煌、奢侈豪华，而眼前却空旷的连张沙发都看不到，她告诉我这是“她的史密斯”设计的，是很流行的简约主义风格。我不停点头，心想：原来简约就是家徒四壁啊。

两个小时后，简交叉着腿坐在我对面，穿着件无肩束身的小黑裙，我气喘吁吁紧张兮兮地坐在沙发上，低着头接过她递给我的一百块钱，不停地说谢谢，眼睛不敢朝她身上看一眼。

她将醒好的酒倒上一杯给我，然后说：“我很喜欢红酒，和史密斯结婚，有一部分原因就是这辈子有喝不完的红酒。”

我礼貌地说着谢谢，脑袋里想着她的话，她嫁给一个老头的真正原因是有喝不完的红酒？有史以来，这是我听到最奇怪的结婚理由。

“喜欢什么类型的红酒？”她问。

在这之前我几乎没喝过红酒，只好说几乎，在实习的餐厅我曾偷偷尝过客人喝剩下的红酒，尝过后差点吐掉，怎么会有人喜欢这种有点酸又有点涩的类似糖水的东西？“红酒真的很好喝吗？酸涩酸涩的，味道就好似软柿子泡醋。”

她扑哧一声笑岔了气，嘴里的酒也喷到我身上一点，“哈，对不起，对不起，”她大笑着将面纸递给我，“呵呵，这可是我听到的最有趣的形容！”

我脸颊发烫，满脸黑线。还“最有趣的形容”呢，我看你说的是“最弱智的比喻”吧。

她又说：“成为一个有品位的男人必须懂红酒，我这堂红酒课保证你能入门，以后一定会用得着。”

我连连点头。

她将酒杯重新递给我，“先说味觉吧，在我们人类社会最早期，那时没有七味概念，所有感觉都相当原始，还没有香臭之分，只有个人的味觉喜欢。今天，我们可以品尝出各种味道，甚至可以吃到臭至极致却美味无比的榴莲，这是味觉的至高进步。这个世界的本质就是要求人越活要越会享受，当初到澳洲留学，我还没有认识史密斯，那时就告诉自己，要享受每一天，快乐生活，体味每一天……”她似乎陷入回忆。

“嗯。”我点头，除这个动作外，我还能说什么呢？对红酒我一窍不通，对人生也一样。

她摇晃下酒杯，嗅了下然后又小抿一口，“好了，回归正题，在喝酒前你一定要了解你喝的是什么酒，此刻，你在喝一杯从澳洲运过来的西拉（Shiraz）²，你要像对待情人一样珍惜它，你应该这样……”她闭上眼，将鼻子放到酒杯边沿，深嗅一下，伸出粉色舌尖在红酒内蘸上一下，舌尖在口腔内转数圈后，她睁开眼，“会了吗？”

我学着她，先摇，后闻，再轻抿，让舌尖和口腔感受它的状态和味道。刚喝下去，一股眩晕感从口腔上颌冲击大脑，我立即打个激灵。这是我的味觉首次复苏，是坐在对面的简赐予我的。此刻她看起来就像观音菩萨或圣母玛利亚，那种让我想顶礼膜拜的女人，很感谢她赐予我如此美妙的体验。

当时我并不知道，就是从这一杯酒开始，我灵智内的美味概念已被开启，它改变了我的人生路，以至在以后的十年内，我成为了一个红酒狂热者、美酒爱好者和吃喝大王。

待我回过神，发觉她正盯着我。

“太感谢了！”我由衷地说。

她嘴角微微向上翘起，“想喝的更舒服吗？”

我情绪昂扬，无比虔诚地点头。早在上一杯红酒下肚后就迷失在红酒王国，此刻无比渴望体验到更多。

她拎着酒起身离开。五分钟后，我顺着她喊我的声音走去，推开浴室的门，看到她躺在满是泡沫的浴缸内。“啊——”我立即关上门。

“进来啊！”她在里面喊，声音很平静，“你不是想尝试下我的秘密喝法吗？在浴缸内喝酒就是我说的最妙喝法。”

“可是……可是有点……有点……”我语无伦次。

“绝对不是你想的那样，”她说，“进来吧！”

我推门进入。

“脱衣服吧！”她又说，“别以为我在勾引你，在浴缸内喝红酒是让血管和身体放松，让你更深入地融合和品尝每一口红酒。”

我脸一红，为自己的龌龊感到羞耻。打消掉尴尬的方法即是面对它。我害羞着脱得只剩一条内裤，然后走进浴缸，把自己埋在泡沫内，她递给我一杯红酒，“干杯！”她说。

我喝了一口后，突然感觉发烫，当然不是流过红酒后的喉咙发烫，而是双颊及下体。她和我碰杯后随便找话题聊着，不知不觉间，半瓶酒已进肚。浴室内的热气让我俩都冒出汗水，这一刻，我感觉自己就像红酒的一部分，甚至还从红酒内品出一种青苹果的味道。

简把酒放在地板上，拿起一块折叠方正的毛巾擦一下额头及脸颊的汗，她脸红红的，这是种比红酒还要羞涩的红，宛若我小时候在楼下院子里种的海棠。

看我盯着她，她将毛巾扔到我脑袋上，“看什么看啊，都盯了三分钟啦！我可告诉你这是在教你品红酒，可不是教你当色狼！”