



飲食文化繪本

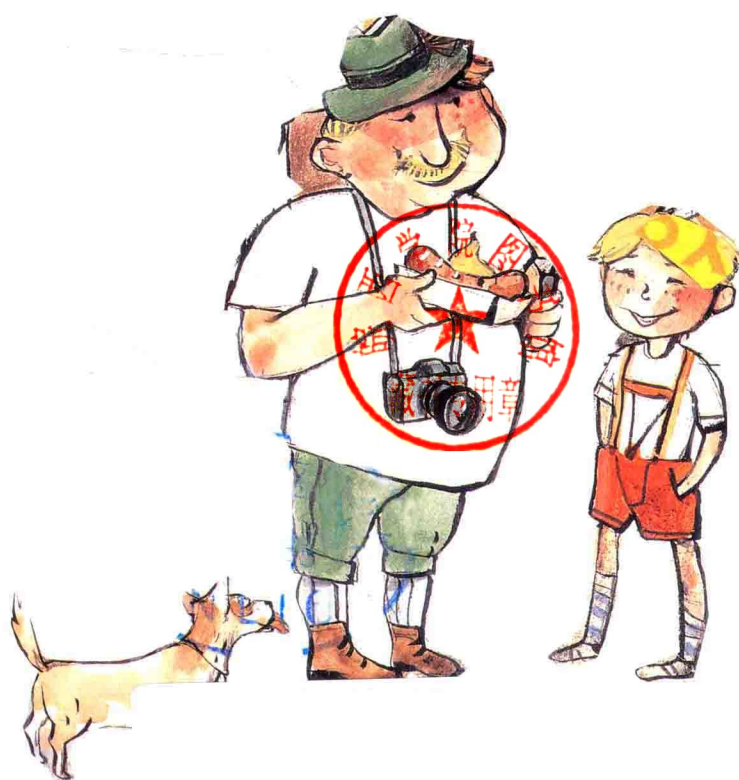
馬斯德國 香腸店

作者／金蘭珠 繪者／多希娜·泰斯曼
監修／梁香子 譯者／曹玉綸



馬斯德國 香腸店

作者／金蘭珠 繪者／多希娜·泰斯曼
監修／梁香子 譯者／曹玉絢



作者 **金蘭珠** (Ran-Ju Kim)

主修文藝創作，曾榮獲韓國安徒生獎。目前在童書企劃集團負責企劃與撰文，獲得創批出版社「優良童書」原稿公開徵募暨企劃部門大獎。

在寫這本有關香腸的故事時，才驚訝的發現德國香腸種類之多，現在對這些原本連名字都搞不清楚，只顧著吃的德國香腸和料理，都能如數家珍。作品有繪本《兩把小提琴》等。

繪者 **多希娜·泰斯曼** (Dorina Tessmann)

在德國柏林美術學院攻讀插畫，曾在海報、卡片、書籍、雜誌等不同領域，從事創作活動。2002年榮獲義大利波隆那國際兒童插畫展「年度插畫家獎」；自2007年起，執教於柏林技術藝術學院。

目前定居於柏林，育有三名子女。全家人都熱愛香腸，在這次為德國香腸繪製插畫的過程中，感受到不少樂趣。作品有繪本《我的解憂娃娃》等。

監修 **梁香子**

高麗大學環境科學研究所食品加工學碩士班畢業，曾任信興大學飯店烹飪系和日本川口藝術學校客座教授。現任瑞靖大學飯店烹飪系兼任教授、中國山東旅遊學院、青島酒店管理學院及商學院客座教授，並以世界飲食文化研究院理事長與農林水產食品部韓食全球化研討會委員身分，成為國內外飲食研究的先驅。此外，還同時經營飲食和食品調理師養成機構「梁香子食物&調理學院」，致力於培養後輩人才。

譯者 **曹玉絢**

政治大學中文系畢業，曾任出版社編輯，現專事韓文著作翻譯。譯有《想飛的母雞》、《白雲麵包》、《小學生必修學院》、《成功孩子必讀世界偉人傳記》、《少年科學偵探CSI》等系列叢書。

愛Cook

馬斯德國香腸店



2013年6月初版

定價：新臺幣320元

有著作權・翻印必究

Printed in Taiwan.

著者	金蘭珠
繪者	Dorina Tessmann
譯者	曹玉絢
發行人	林載爵

出版者 聯經出版事業股份有限公司
地址 台北市基隆路一段180號4樓
編輯部地址 台北市基隆路一段180號4樓
叢書主編電話 (02) 87876242 轉 213
台北聯經書房：台北市新生南路三段94號
電話：(02) 23620308
台中分公司：台中市健行路321號1樓
暨門市電話：(04) 22371234 ext. 5
郵政劃撥帳戶第0100559-3號
郵撥電話：(02) 23620308
印刷者 文聯彩色製版印刷有限公司
總經銷 聯合發行股份有限公司
發行所：新北市新店區寶橋路235巷6弄6號2樓
電話：(02) 29178022

叢書主編	黃惠鈴
編輯	張倍菁
整體設計	freelancerstudio

行政院新聞局出版事業登記證局版臺業字第0130號

本書如有缺頁，破損，倒裝請寄回台北聯經書房更換。 ISBN 978-957-08-4198-5 (精裝)

聯經網址：www.linkingbooks.com.tw

電子信箱：linking@udngroup.com

Copyright © Yeowon Media Co., Ltd., 2011
This Complex Chinese edition is published
by arrangement with Yeowon Media Co., Ltd.,
through The ChoiceMaker Korea Co.

馬斯德國 香腸店

作者／金蘭珠 繪者／多希娜·泰斯曼
監修／梁香子 譯者／曹玉絢



「大家好！」

我是住在德國的漢斯，很高興認識你們！

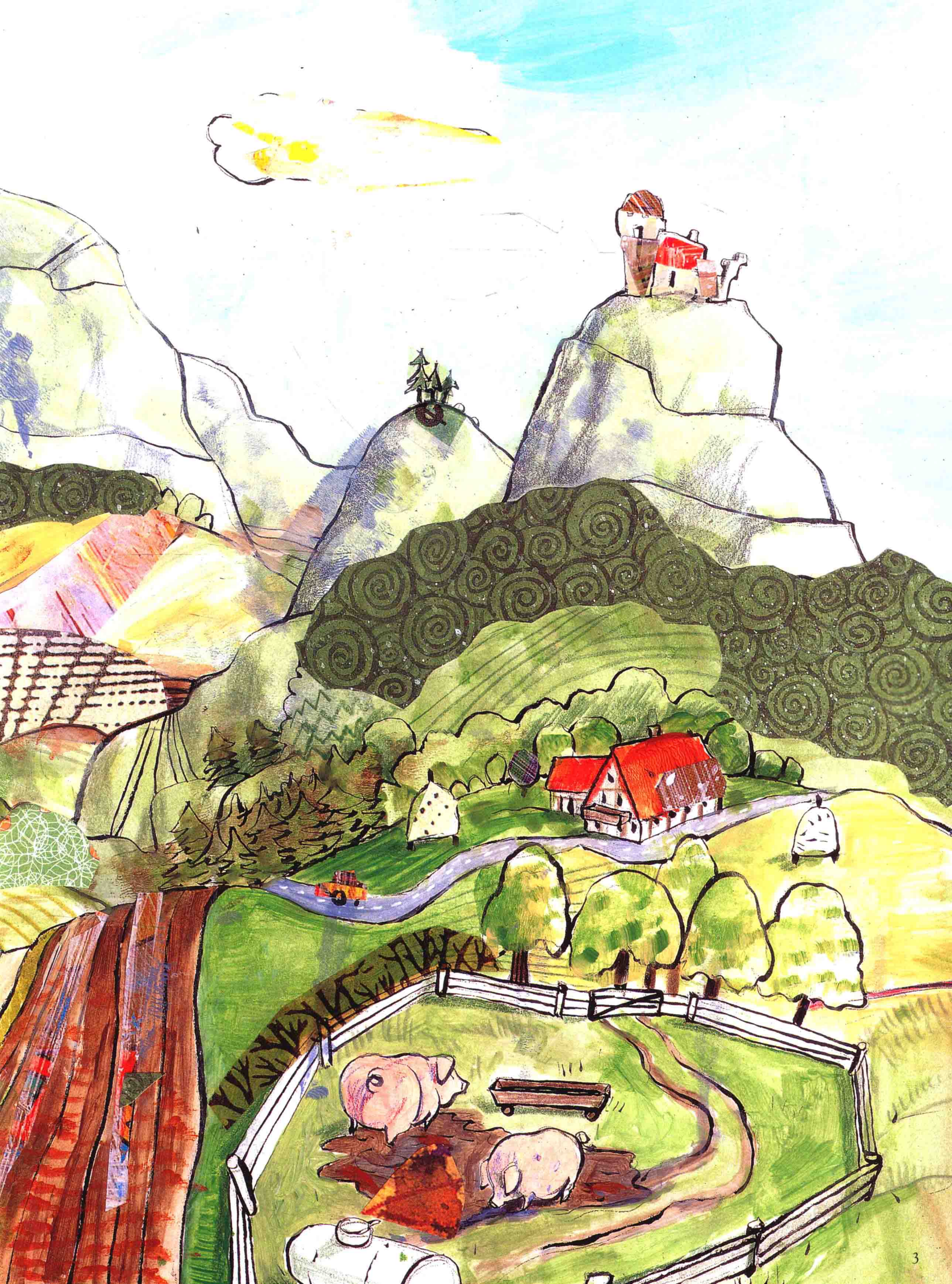
我們家在鄉下製作代代相傳的香腸，

聽說從爺爺出生前就已經開始了，

現在則是由爸爸一邊管理農場，一邊幫忙爺爺。

大家想不想來我們店裡品嚐香腸呢？









今天一早，阿賓來找我。

「漢斯，我們要搬家了。」

「阿賓，祝你一路順風。」我邊踢泥土邊對他說。

阿賓今天要隨著到慕尼黑工作的爸爸，搬到城裡居住。

阿賓一旦離開，全村就只剩我一個小孩了。

我悶悶不樂的跑去找爸爸，

「爸爸，阿賓搬走了。」

爸爸沉默不語，只是摸摸我的頭。





只要在林中奔跑，我的心情就會變好，
所以我帶著小狗尼可走向橡樹林。
聽說以前的人曾在這裡放養豬群，
也許牠們就是吃了掉在地上的橡實，才長得那麼胖。
當時的人為了能安心度過缺少食物的冬季，
都會將豬肉冷凍起來，或是做成香腸。
我跑了一陣子，突然感覺肚子餓了，
不禁想起爺爺做的香腸，
那彈牙又有嚼勁的口感，真是美味極了。





一回到家裡，我立刻聞到剛烤好的香腸味道，
桌上還擺著用醃漬高麗菜做成的德式酸菜。
雖然有整桌的美食，但爸爸的表情卻很嚴肅，
只聽他小心翼翼的說：

「爸，店裡的客人愈來愈少，

這樣下去，恐怕以後都沒有人來買香腸了。」

「那又如何！越是這樣，越要努力才對啊！」

爺爺大吼一聲，爸爸只好閉嘴不敢再提。

德國香腸（Wurst）

德國香腸通常會搭配馬鈴薯和麵包當作正餐。香腸的做法是，先將豬肉各部位依用途切好，再把剩餘的部分集中在一起，揉成肉泥灌入腸衣。此外，隨著材料、做法、產地的不同，香腸的種類也是五花八門。



當天下午，有位陌生客人來到店裡。

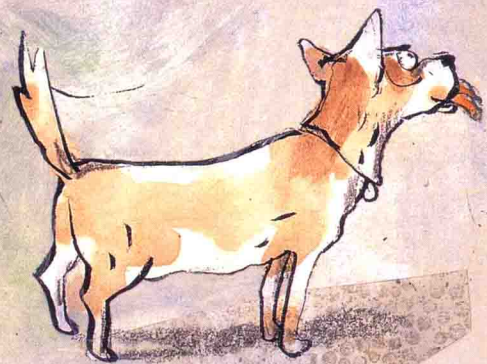
「嗯，又香又有嚼勁，真是好吃！」

那位客人吃了店裡的香腸後，興奮的說著。

「這些香腸的做法，可是從我爺爺的爺爺傳下來的唷！」

我忍不住得意的炫耀。

「這種用炭火烤出來的布拉特香腸，香噴噴的也很好吃。還有水煮的布克香腸，吃起來更是柔嫩無比，尤其是那薄薄的外皮，在嘴裡彈開的感覺最棒了。」





那位客人一邊聽我介紹，一邊對著店裡的每個角落不停拍照。

「小朋友，你們的店名叫什麼？」

那位客人突然問我，我只好隨口回答：

「馬斯德國香腸！因為這是我爺爺馬斯親手做的。」



幾天後，一群騎著腳踏車的遊客來到村裡。

「小朋友，聽說這附近有一家非常好吃的香腸店，你知不知道在哪兒呢？」

「聽說是一間老店，好像是叫……馬斯德國香腸吧？」

「馬斯德國香腸？啊，那是我家開的店。」

原來他們是從別人口中聽到馬斯德國香腸店，特地從大老遠跑來的，
但因為沒有招牌，找了半天都沒找著。

「對了，就是這樣！」

後來我和媽媽做了一個很大的招牌。



又過了幾天，

爸爸和阿賓的爸爸約好在慕尼黑見面，

所以我也跟著去了。

城市真的跟我住的鄉下完全不一樣，

到處都是高樓大廈和汽車。

爸爸和我走到一個很大的市場，

阿賓的爸爸正在那裡販賣香腸。

不知道他們在聊什麼，爸爸和叔叔的臉色都很嚴肅。

「難道爸爸也想離開鄉下？我們的農場不再養豬了嗎？

以後誰來做店裡要賣的香腸呢？」

我不禁擔心起來。

