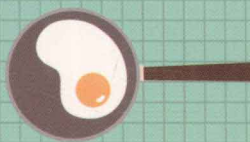


The Dumped Gourmet's Kitchen

美食狂失恋记事本



蔺威察 著

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看爱情的小说，当然更是一部教你做美食、识美酒的实用秘籍

22种新奇美食做法
22张精美食谱图片

全书
解构 29 个章节
2 个两性关系的重要问题

作家出版社

The Dumped Gourmet's Kitchen

美食狂失恋记事本

蔺威察 ■

作家出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

美食狂失恋记事本/蒯威察著. - 北京:作家出版社, 2011.6

ISBN 978 - 7 - 5063 - 5748 - 7

I. ①美… II. ①蒯… III. ①长篇小说 - 中国 - 当代
IV. ①I247.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 001420 号

美食狂失恋记事本

作 者: 蒯威察

责任编辑: 秦 悦

装帧设计: 薛 怡

出版发行: 作家出版社

社址: 北京农展馆南里 10 号 邮码: 100125

电话传真: 86 - 10 - 65930756 (出版发行部)

86 - 10 - 65004079 (总编室)

86 - 10 - 65015116 (邮购部)

E - mail: zuoja@zuoja.net.cn

<http://www.zuoja.net.cn>

印刷: 北京汇林印务有限公司

成品尺寸: 142 × 210

字数: 190 千

印张: 9

印数: 001 - 8000

版次: 2011 年 6 月第 1 版

印次: 2011 年 6 月第 1 次印刷

ISBN 978 - 7 - 5063 - 5748 - 7

定价: 29.00 元

作家版图书, 版权所有, 侵权必究。

作家版图书, 印装错误可随时退换。

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	29
五 辣椒酱事件	44
六 女人有毒	58
七 当偷吃者遇到杀手	69
八 要宽恕OR要味噌	80
九 煮食者	93
十 不要误解，我要火腿	108
十一 夺命下午茶	119
十二 醋与吃醋	127

十三 猜猜谁在拧麻花	136
十四 存男的生日餐	140
十五 番茄、番茄	155
十六 焦糖	169
十七 分手迷心酒	176
十八 黄酒小排毒药汤	184
十九 还钱下午茶	194
二十 喜宴	200
二十一 吃与舍得	211
二十二 餐厅狂想曲	215
二十三 味浓情不浓	223
二十四 秋刀鱼之味	231
二十五 煎蛋效应	236
二十六 鸿门宴惊魂	248
二十七 小心芥末	254
二十八 我为厨狂	268
尾声	274

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，



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。

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，在摔倒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。

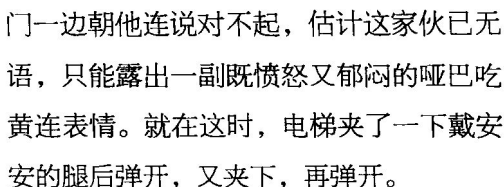
五分钟后，她一只手拎着背包和挎包，另一手还拿着两个塑料袋。我帮她拖着两个万用袋，送她出门。甚至，我还帮她拉开了门。

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。她连按数次后突然发飙，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



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。

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。

美食狂记事一 意大利鱼饭



我唐德最讨厌两件事：第一件是如灌啤酒那样喝红酒，第二件就是糟蹋食物。哪怕对方是女朋友也不例外！

我看不惯那些不停触犯红酒规则的人，更看不惯故意浪费昂贵食料这种暴殄天物的行为！就如今天，哪怕以分手为代价，我女友戴安安，她的所作所为不可原谅！

尽管意大利鱼饭已焦糊，我依然舍不得倒掉，这道看起来很质朴却有着奇妙口感的主菜给我太多美好记忆。此刻，我很愿意与你一块分享美味意大利鱼饭的做法。

材料：	制作方法：
任意鱼一段	步骤1：准备一个或几个鱼段，任意类型
欧芹三根	鱼都可，先给鱼抹上一层橄榄油，再撒
胡萝卜一根	上适量盐涂抹均匀。如果是海鱼，就不
土豆两个	需抹盐，然后淋上一些柠檬汁祛除鱼腥
大蒜三瓣	和增鲜，腌制十五分钟。
干香菇两枚	步骤2：将欧芹去除叶子后切成小段，胡
杏仁四颗	萝卜和土豆去皮切成颗粒。
柠檬一个	步骤3：取出凤尾鱼切细末，用刀将杏仁
罐装凤尾鱼两条	和干香菇拍碎。
面粉一汤勺	步骤4：准备一个小炖锅，微火烧热入黄
黄油适量	油待融化，放入用刀划出几条切口的大
盐适量	蒜，煎至出香味后捞出蒜。
糖适量	步骤5：放入干香菇、凤尾鱼，翻炒四五
胡椒粉适量	次后，再放入胡萝卜、欧芹、土豆，撒
玉米淀粉半茶匙	上杏仁粒，中火翻炒一至二分钟左右，
番茄沙司适量	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。

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。

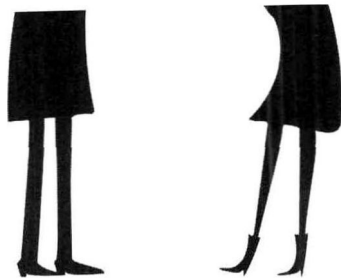
“你几点下班？”

“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，同事指指筒，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，筒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，不停地道谢，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。