

你
的
家
宴
是
什
么
颜
色



Nide giayan shishenme yanse 樊小玉 著

我是一个闯荡世界的女人。
我到处乱吃，
吃了乱想，
而后乱做一团，

——
我的四十多道特殊的家宴菜
都是这样做出来的。
我的广告词：
总统吃了都说好，
而且不只一个总统这样说。

你的家宴是什么

颜色



樊小玉 著

中国轻工业出版社



图书在版编目 (CIP) 数据

你的家宴是什么颜色/樊小玉著. —北京: 中国轻工业出版社, 2004. 5

ISBN 7-5019-4345-1

I. 你... II. 樊... III. 菜谱 IV. TS972.12

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 031992 号

责任编辑: 陈秀石

策划编辑: 陈秀石 责任终审: 孟寿萱 封面设计: 蒋宏工作室

版式设计: 北京大汉方圆图文设计制作中心

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

印刷: 中国电影出版社印刷厂 (北京市朝阳区安苑路甲 17 号惠安轩 501A, 邮编: 100029)

经销: 各地新华书店

版次: 2004 年 5 月第 1 版 2004 年 5 月第 1 次印刷

开本: 850×1168 1/24 印张: 6

字数: 150 千字

书号: ISBN 7-5019-4345-1 TS·2573

定价: 26 元

读者服务部邮购热线电话: 010-65241695 85111729 传真: 85111730

发行电话: 010-88390721 88390722

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

· 如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换 ·

40026S1X101HBW

生活之妙（代序）

樊小玉



正在写这篇文章时，接到好友严歌苓从美国打来的电话，开口便问：“麻婆豆腐是怎么做的？”歌苓到美国大概近十年了，其作品早已蜚声海内外，奇怪的是我俩打电话，鲜有谈及写文章，总拣些葱头蒜末的小事来说。半个多小时的越洋电话，从“麻婆豆腐”谈到“水煮肉片”，再谈到我的“五彩土豆泥”，甚至谈到她到尼日利亚后上哪儿去买豆腐（她丈夫将去那里做外交官）。让谁听了，都是两个兢兢业业的好主妇。

想来，写作与做菜，是两件不大相干又十分相干的事。

不相干，是因为写书和做菜，是两个职业。而相干，是因为从古至今，写文章的人中，常常会有些做菜的高手。清人李渔，一生诗酒风流，下厨烹饪也算得上是位大师，拿手的好菜中有一道“四美羹”——“陆之菴，水之莼……以二物做羹，和以蟹之黄、鱼之肋……座食客而甘之曰‘今而后，无下箸矣！’”害得朋友以后找不到值得下筷子的东西了，看来李渔实在是有些手段。





仅此一例，便可知写文章兼下厨，不仅仅是我与歌苓两人的喜好了。于是，偷得空闲时，便会做上几样小菜，邀来几个朋友，边吃边侃，至尽兴方散。常有朋友吃过后，又打电话来，问，什么时候再上你那儿去？听罢，心里自是欢喜，忘了做菜时的那份辛苦。

就是为了这小小的欢喜，有了这篇文章，也有了这本书，给那些能品尝生活之趣妙的人。





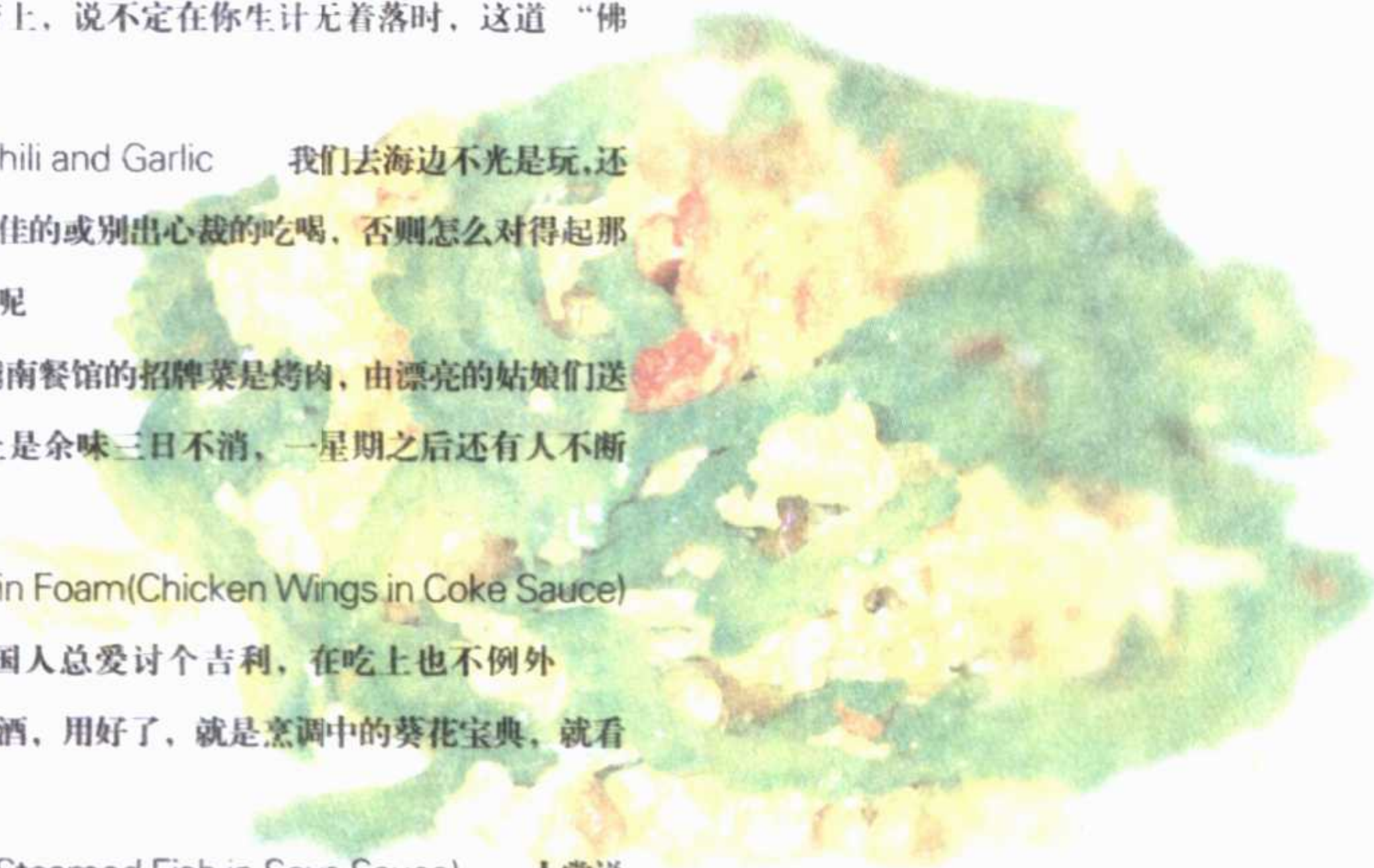
目录

- 001 美丽的的女主人 女主人是整个家宴的中心，因为她亲手做的菜肴，也因为她的美丽
- 003 风过香塔Breeze over Scented "Pyramid"(Brown Mushroom in Oyster Sauce) 一道蚝油香菇，年年都摆在餐桌上，就好似与这国庆招待会做了结发夫妻，一生一世要相伴下去了
- 007 蚝油四宝 Precious Four with Oyster Sauce 说起来，这道菜的先祖应该是上面那道“风过香塔”，因为这道菜正是从上面那道菜衍变而来的
- 011 金秋素月Plain Moon in Golden Autumn(Bean Curd with Pickled Duck Eggs) 同一些人一样，渡边不会说中国话，但能认得些中国字，端详一阵后，他看懂了意思，连连叫好。这菜名就是这么蒙出来的
- 015 红心激荡Excited Heart(Salad Stuffed in Tomato) 老默拉了我们去台湾人开的一家餐厅，他说那里的英式番茄盅很好吃，这道菜就是那个餐厅里吃到的
- 020 赤橙黄绿青蓝紫The Colorful Spectrum(Vegetable Salad) 如果你是个喜欢简单又想别出心裁的人，你可以趁此请你的朋友吃一顿素菜，一定会对胃口的
- 025 银花裹翠White Blossom in Green(White Fungus with Cucumber) 但凡周末的中餐，我都尽量拣简单的来做，而且还要巧设名目以便蒙混过关
- 029 总统便餐President's Snack(Curry Beef with Green Chili) 朋友邀我临时去给他的餐厅做厨师。我所在的中国餐厅是当地名气最大的餐厅，这顿总统便餐就让我给遇上了
- 035 碧雪落花Blooms on Snow(Bean Curd with Beef) 乍一看“碧雪落花”四个字，很像是部武侠小说的标题。实话说了吧，这道菜的确和武侠有些个瓜葛

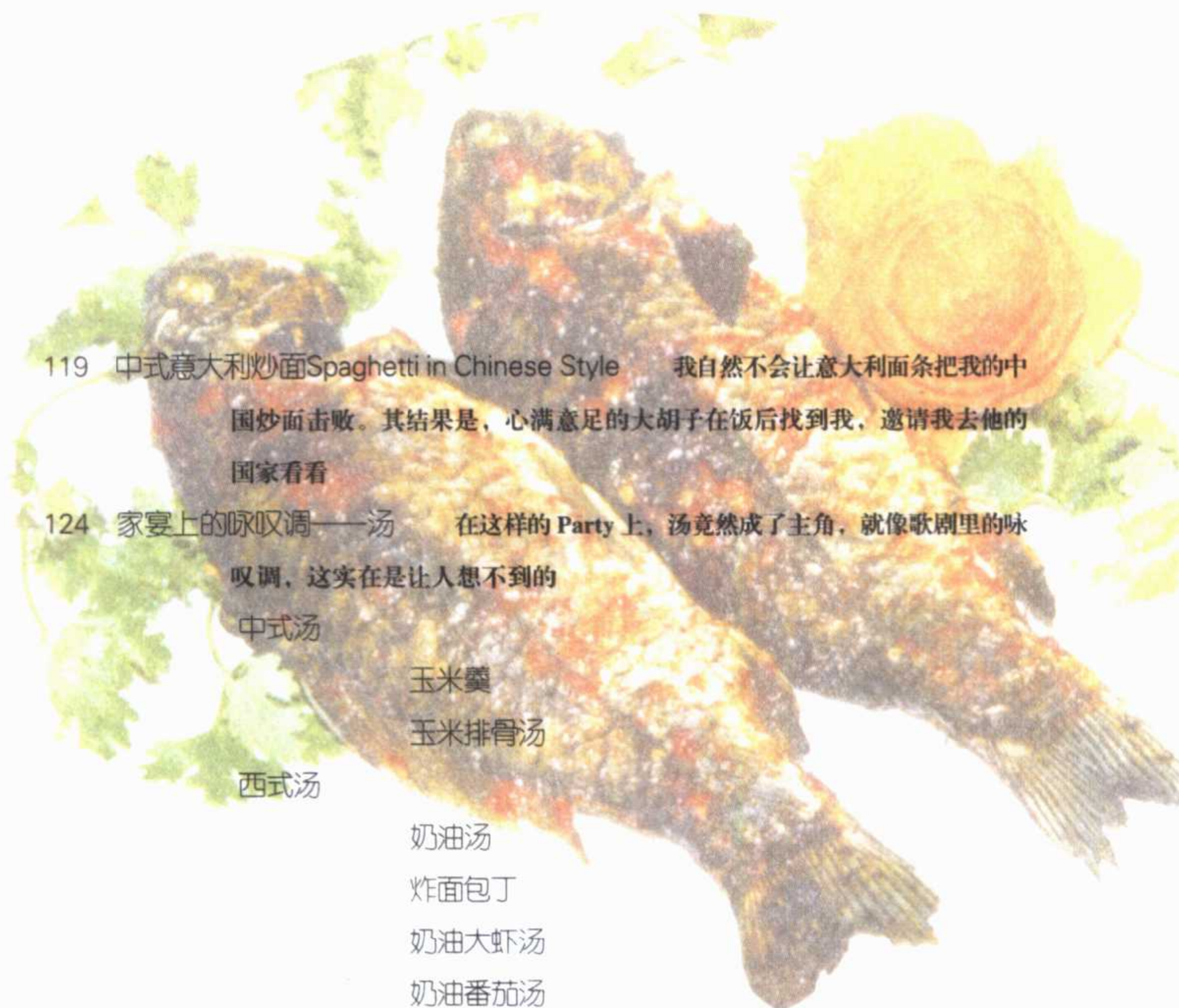




- 039 珍珠船 Pearl Boat (Steamed Pork Ribs Coated with Sticky Rice) 这顿饭在我，不仅是家宴，还有些像拳击——中国菜对意大利菜，好歹要拼出个输赢来
- 043 咖喱红鱼醉 Drunken Fish in Red Curry (Fish Head in Curry Sauce) 这道俗称为“咖喱鱼头”的菜，是贾米尔一次去新加坡回来后向我显示的手艺，据说是道菲律宾菜
- 047 佛跳墙 Roaming Buddhist's Favorite (Chop-suey) 若说哪位准备移民去美国，别忘了把这道菜带上，说不定在你生计无着落时，这道“佛跳墙”会帮上你的大忙
- 052 生烤蒜香鱼 Baked Fish with Red Chili and Garlic 我们去海边不光是玩，还为了吃，而且还必须伴有上佳的或别出心裁的吃喝，否则怎么对得起那句中国的老话——吃喝玩乐呢
- 056 塔兹烤肉 Tazz's Roast 这家越南餐馆的招牌菜是烤肉，由漂亮的姑娘们送上来。那顿饭吃下来，何止是余味三日不消，一星期之后还有人不断提起
- 062 飞沫舞凤翅 Chicken Wing Dancing in Foam (Chicken Wings in Coke Sauce) 我将“鸡”改做了凤，中国人总爱讨个吉利，在吃上也不例外
- 066 啤酒宝典 Beer Series 一瓶啤酒，用好了，就是烹调中的葵花宝典，就看你如何创意了
- 070 淡烟疏柳 Willows Swaying in Mist (Steamed Fish in Soya Sauce) 人常说命运难料，没想到人的口味也有难料的时候
- 074 天堂鱼片 Fish from the Eden (Fried Cuttlefish) 这个城市被称做伊甸园，天堂的来源是有据可查的，我便把这在伊甸园学来的鱼片，叫做“天堂鱼片”了



- 078 秋入水云寒Melancholy in Chilly Autumn(Sausage Slices with Scrambled Eggs) 他把他的忧郁做进了这道菜里，菜名尽管有些消沉，但味道却不错
- 083 外婆的炒苦瓜Bitter Gourd Cooked By Grandma 可能我们的外婆当初在国内也是这么做的 我窃笑，为我的成功
- 087 橄榄树Olive Tree 如果我让我现在再当兵，我一定会为了不再有战争而当兵的。我指着我做的这道菜对所在国的警察总局局长说，它叫“橄榄树”，是我的一份心愿
- 091 五彩土豆泥Colorful Potato Mash 就这么简单的菜，有时也挺管事的
- 095 心有千千结Mind in Turmoil(Stuffed Toast) 亚辛学的是中国画，对中国文化略知一二，我一说菜名，他的眼里就有了湿润
- 101 出水芙蓉Lotus Rising Out of Water(Cauliflower Topping with Shrimps Sauce) 把菜名说给狄杜听，他笑了。这日晒的人，笑起来竟也十分动人
- 105 那一抹雪浪Rolling Breaker(Yoghurt) 教会了我这样的徒弟是饿不死师傅的。我把师傅与徒弟的“招数”和“花样”，索性都一块儿说了
- 109 黑白双娇Charm in Black and White(Tender Bean Curd with Black Sesame Paste) 这个让人慕名而来的小吃，竟是豆腐脑加芝麻糊
- 113 送一份健康给自己Keep health for oneself(Various Salads) 对我们饮食习惯的一个改变，就是新鲜蔬菜尽量生吃 这几种中西合璧的蔬菜沙拉，对喜好时尚的年轻人来说，不但做起来容易，也更对胃口一些
- 素沙拉
鸡肉沙拉
对虾沙拉
意大利沙拉



119 中式意大利炒面Spaghetti in Chinese Style 我自然不会让意大利面条把我的中国炒面击败。其结果是，心满意足的大胡子在饭后找到我，邀请我去他的国家看看

124 家宴上的咏叹调——汤 在这样的 Party 上，汤竟然成了主角，就像歌剧里的咏叹调，这实在是让人想不到的
中式汤

玉米羹
玉米排骨汤

西式汤

奶油汤
炸面包丁
奶油大虾汤
奶油番茄汤
奶油口蘑汤
奶油鸡蓉汤
乡下浓汤
奶油波菜泥汤
高加索鸡块汤
鲜西红柿汤

133 自助餐的准备事项 对年轻人来说，那种团团围坐的古老家宴已不能满足他们跳跃性的生活方式 而自助餐家宴则不同



美丽的女主人

不知道在国外有没有“民以食为天”的说法。但在中国数千年的历史中，毫无疑问的是中国人一直保持着我们这个民族对美食的特殊喜好。此外，中国人还十分善于用食物来表达心意，其意思常常就在食物之外了。

在国外那几年，常常请人也常常被人请，都是在餐厅。优雅舒适的环境，精美绝伦的餐具，殷勤体贴的服务。尽管请的人和被请的人举着酒杯相互微笑祝福，但心里都明白，这只是场面上的友情，是连餐厅大门都带不出去的。

但把人请到家里来做客就不同了。有时尽管只是一顿便饭，但里面也有着人和人之间距离微妙的靠近。是心和心婉约的认同，是从场面应酬到真挚友情的悄然变奏。就连锅碗瓢勺碰撞声，似乎也在诉说着一个家庭的关爱和接纳。同一顿普通的家宴比起来，那些豪华餐厅里的酒席，尽管满桌子都是美味佳肴，但“吃的”却是见外和应酬。一句话，被称做朋友的人，才有资格坐在你家的餐桌边，享受你亲手做下的美食。

在国外时，曾被邀请去一个当地朋友家里做客。同这朋友交往很久了，从来都是在各种各样的餐厅里共进晚餐。这次，打电话来邀请去他家做客，知道是最高的礼遇了，所以很精心地打扮了一番，并带上了一瓶威士忌。去到朋友家，是女主人开的门，立时被她的装束晃花了眼。银灰色的晚礼服，高耸的发髻，项链上的郁金香钻坠闪闪烁烁。因为熟，知道她家的钟点工只是白日来，心里便有些嘀咕，穿成了这般模样，如何去下厨做饭呢？看来今天这顿Dinner，十有八九要成精神食粮了。





我的担心不是没有来由的。从我懂事起，但凡我家请客，无论是否请得有保姆，我妈总是头一天就开始忙了。请客那天，更是一早就进了厨房，从头一直忙到尾。客人吃得高兴了，这才会想起女主人，就会有人从餐桌边站起身，大声唤着我妈。听见人叫，我妈这才从厨房里出来，通常是头发凌乱，带着满身的油盐酱醋味儿。见女主人这般辛苦，客人自然七嘴八舌地称赞与恭维一番，我妈则一边陪着话，一边匆匆地嘬上一小口酒，连菜也顾不上吃一口的。待人们心满意足地坐下后，我妈便赶紧返身回到了厨房，继续她未完的厨师工作去了。



这样的情况似乎并不止我们一家。在中国的家宴上，总是要少一个人，而那个人常常就是女主人。中国家庭里女主人的座位，好像天经地义地就设在了厨房，而不是在餐桌上。

不过，朋友家的女主人很快就让我放心了。在我们喝着开胃酒时，女主人不慌不忙地将菜一一摆放到了餐桌上。是已经做好了，有凉菜也有热菜。即便是主菜，也只需放进微波炉里热一热，不用女主人钻进厨房让油烟糟蹋她昂贵的晚礼服。因为是自助餐，晚宴的气氛随意轻松，女主人更是整个家宴的中心，因为她亲手做的菜肴，也因为她的美丽。她的丈夫在看她时，眼光里满是骄傲和柔情。

就此便多了个心思，为什么我们的家宴中不能也有个美丽的女主人？知道自己非专业大厨，对烹调也只是个业余喜好，但若能拼凑出一桌让女主人更显美丽的家宴，岂不是件让自己让别人都高兴的事？

因此，便斗胆做了这本《你的家宴是什么颜色》的书。先声明的是，我的菜归不进粤菜、川菜、京鲁、淮扬任何一类，当然，更赖不上人家意大利菜、法国大餐什么的。坦白地说，我的菜是不入流的，是巧取豪夺来的，是七拼八凑成的。就是这种 Chop Suey 似的大杂烩，我却常常拿了去对付朋友，竟也能蒙得他们在享了眼福口福后连连称道。以至在我回国前的每个周末，都会有朋友打电话来，吞吞吐吐地问我们家的“饭馆”是否开张。

当然，我写的这些的文章不能算作菜谱，但文章里确实有“菜”。如果你能耐心地看完每一篇，我相信你就能做出一桌让朋友们食过不忘的家宴了。尤其重要的是，在家宴上，你还是美丽的女主人，别忘了秀色也是可餐的呀！



风过香塔

Breeze over Scented "Pyramid"



这道菜不是偷来的，是老老实实学来的。师傅是当时我所在国家的中国使馆的厨师，上海人，我们叫他小沈。

“风过香塔”是我给这道菜取的名。如果在正规的菜谱中，它大概应该被叫做“蚝油香菇”，一种直接了当不加修饰的称呼。但在中国菜里，蚝油香菇的做法有很多种，所以为了有示区别，我重新给它起了个菜名。

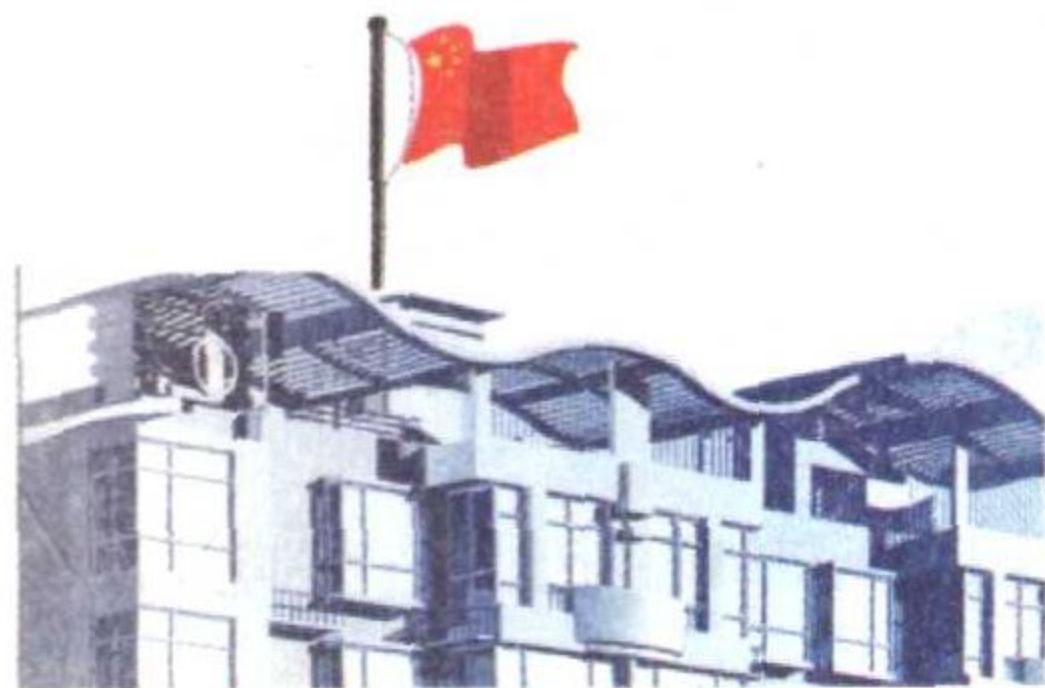
第一次吃到这菜是在中国大使馆的国庆节招待会上。在中国的驻外使馆里，每年的国庆招待会是最隆重的大事。不但要宴请所在国的政府首脑，还要邀请其他国家驻此国的使领馆人员，以及华人华侨、在当地的中国公司代表等等。

我跟小沈学这道菜的原因很简单，因为它好吃。



因为事关重大，所以国庆招待会前使馆便要开会讨论数次，就是菜谱，也要拿给领导一一过目的。这中间最费心思的当然是厨师。若是放在国内，对一个厨师来说，做上百人的宴席不算什么大事，但凡能上个什么级的，轻轻松松就能应付了下来。但使馆的厨师却多了一层难处。应邀来参加国庆招待会的数百个食客，来自各个不同的民族和国家，不但口味各异，更因为宗教信仰的不同，食物中便有了种种忌讳。哪怕你是特级厨师，到头来恐怕也不得不感叹众口难调。

当然，再难调，那厨师也得调出个大致来，即便是不完美的大致。谁让你穿洋过海地来揽这瓷器活儿呢？



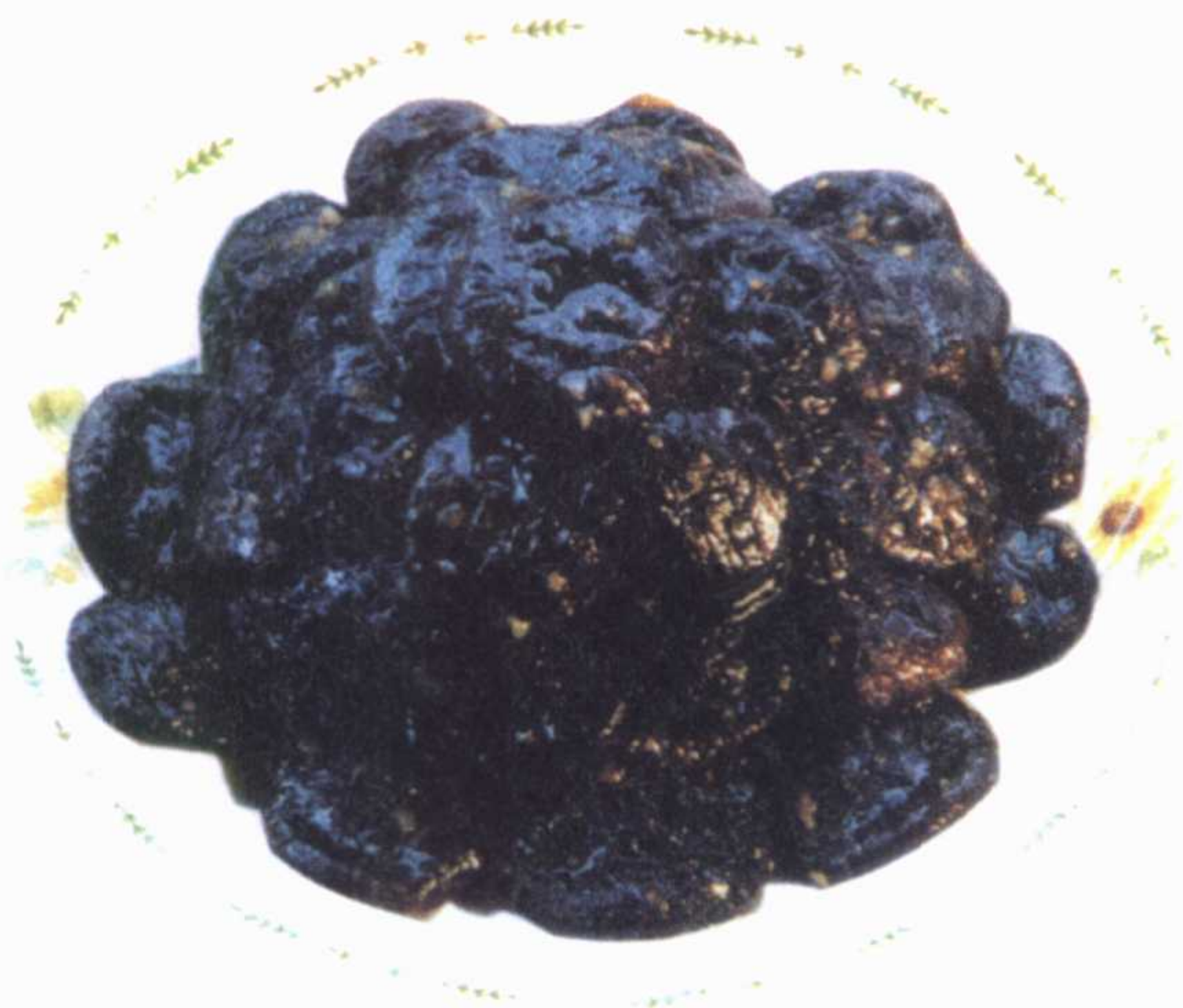
“风过香塔”的菜名就是从那些空盘子上得来的。时间如风，从香菇塔上慢慢地飘过，唇齿间却留下了香，心里就盼着来年再见。

如果你愿意，现在就能做一回国宴级的厨师，给你的餐桌上增加一道简单实用的菜肴。



在国外那几年，每年都随着先生去参加中国大使馆的国庆招待会。记忆中，餐桌上的菜肴常常都在翻新。使馆的厨师是轮换的，人走，菜谱自然也就随了厨师走。可奇怪的是，这一道蚝油香菇，却年年都摆在餐桌上，就好似与这国庆招待会做了结发夫妻，一生一世要相伴下去了。

它也的确是个好伴侣。无论是法国人、日本人、阿拉伯人、意大利人，走至这道菜的面前时，都会欣然地舀上一大勺。年年招待会，年年它第一个被人扒拉干净。当然不是因为厨师做得太少。使馆的一个工作人员曾对我说，招待会前他和几个人帮着厨师洗菜，光香菇就洗了一上午，满满的一大盆，洗得手指都疼了。



做法:

香菇的用量取决你要请多少客人。用前先将干香菇用水浸泡，待完全发涨后，清洗干净，去蒂，挤去水分，姜葱蒜剁成末(汇起来有1小勺即可)待用。

将锅置于火上，放入精炼油(油要多放些，以能没过香菇为准。用过的油可留做它用，拌菜或做调料)，待油八成热后放入香菇爆炒，四五分钟后关火，把香菇沥油盛到盘内，将锅里的油舀出，仅剩约1小勺调羹油在锅内。

再次将锅内的油烧热，放入姜葱蒜末炒动。待炒出香味后，将用油爆过的香菇倒进锅里，翻动10多秒后，放少许的食盐和白糖，然后放入蚝油、鸡精，最后浇上香油起锅。



很简单是不是？只是在做最后的摆放时要费些功夫。注意将香菇深褐色的顶部朝上，一层层地码放成塔状。若是有兴趣，可在四周的盘沿上摆几片黄瓜或西红柿，作点缀之用。

为了达到最佳口感，这道菜最好是在请客前一日做好，这样味道便能完全沁入到香菇里去了。当然，如果天气热，别忘了放进冰箱保存，第二日只需提前拿出来用微波炉热热便行。

好了，现在你可以把这道菜端上桌了，你还可以对你的客人说，这一道“风过香塔”是上了国宴的。这不是大话，有我的文章作证，证明你的客人在你的家里，享受了一次国宾的待遇。

主料: 干香菇(要个头小一些的，最好大小均匀)

配料: 精炼植物油、香油、食盐、白糖、蚝油、鸡精、姜葱蒜少许



Ingredients. Dry brown mushrooms
(Select the pieces in
medium and uniform
size. Quantity depends
upon number of guests)

Seasonings. Oyster sauce, Vegetable
oil, Sesame oil, Salt,
Sugar, Chicken essence
powder, Ginger, Green
onion (shallot), Garlic.



Method:

Soak dry brown mushrooms in water until spongy. Wash thoroughly and squeeze out water. Chop ginger, green onion and garlic cloves (all together about one soup spoon).

Heat vegetable oil (more oil is needed for stir-frying mushrooms. The used oil may be utilized for other dishes later) in a wok until emitting smoke. Add brown mushrooms and stir-fry for 4 to 5 minutes. Remove them out of wok and drain.

Heat a spoonful vegetable oil in wok again. Add chopped ginger, green onion and garlic. Stir until fragrant. Add brown mushrooms together with a dash of salt and sugar; then add oyster sauce, chicken essence powder. Continue to stir and mix well. Add sesame oil finally before removing away from heat.

Very simple, isn't it? More time is needed for placing the mushrooms on a plate. Arrange the mushrooms on a diner plate, piece by piece and layer by layer, with brown color side up, forming to a pyramid-like shape. The dish will look much better if place a few slices of cucumber or tomato on fringe of the plate for decoration.

For best taste it is recommended to cook the dish one day earlier. This allows the mushrooms time to absorb flavor properly. Do remember that the dish has to be put in refrigerator if weather is hot. Reheat in microwave oven just before serve.

蚝油四宝



说起来，这道菜的先祖应该是上面那道“风过香塔”，因为这道菜正是从上面那道衍变而来的。

这道菜的起因很好玩。也是在国外，一次与先生去一个叫穆卡拉的城市游玩，在港口碰上一位犯了风湿病的台湾轮船公司的代表朱先生。见同是中国人，又同在异乡，便帮了他些忙。与朱先生分手时，他说他已给他们公司即将来亚丁港的轮船发了电报，让他们好好款待我们。

没想过要让人报答，也就没把他的话当真。谁知一个多星期后，突然接到个电话，是位姓刘的先生。他说他刚到亚丁，接公司的电报一定要邀我们上船玩玩。

先生说，去吧，我明天就去办上船的手续。对了，记着给他们带点蔬菜去。

我们公司的职工利用空余时间在驻地开了一些菜地，种的有蔬菜、豇豆、丝瓜，都是当地市场上买不到的。先生常去港口办事，知道常年在海上漂泊的人，对新鲜蔬菜是喜欢的。



第二天下午，与先生抬着一筐菜上了船。打电话的刘先生是船长，个子不高，面孔黝黑，见到那一筐新鲜蔬菜，便赶紧叫了大厨老沈来。老沈看上去六十岁左右，见了我们筐里的菜，啊呀一声，用上海话说：“依这地方怎么会有这种小菜卖呢？”

我说：“不是买的，是自己种的。”

就有了欢喜从老沈的脸上透出来：“这都是家乡菜呀。”



接下来，刘船长带我们在船上走了个遍。进到厨房时，我不走了，我对先生说，你们去聊吧，我看老沈做菜。一边看，一边就同老沈聊。问老沈回过老家么，老沈说常回。他弟弟如今还在上海，隔一两年他就要回去看看。他说上海变化实在是大，不仅是城市建设，还有人。说到这儿，他放下了手里的杯子，说现在大陆有些年轻人变得不像话了。他弟弟邻居家的一个儿媳妇，居然当着外人的面骂她的婆婆，而且骂的话实在难听。老沈说，怎么可以这么不孝顺呢？难道学堂里不教孩子们要孝顺长辈吗？