

 陶陶丛书

罗西尼 的 音乐厨房

韩良忆 著

河北教育出版社

华北水利水电学院图书馆



209181320

TS971

H088

罗西尼的音乐厨房

韩良忆 著



0A24/2

10

河北教育出版社

918132

图书在版编目 (CIP) 数据

罗西尼的音乐厨房/韩良忆著. —石家庄: 河北教育出版社, 2004.4

(陶陶丛书)

ISBN 7-5434-5360-6

I. 罗… II. 韩… III. 音乐-关系-饮食
IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 000386 号

陶陶丛书

罗西尼的音乐厨房

作 者: 韩良忆

插 画: 范进轲

策划编辑: 孟保青

责任编辑: 袁鸿蕙 贡巧丽

装帧设计: 于 越 李关栋

出 版: 河北教育出版社

地 址: 石家庄市友谊北大街 330 号

邮 编: 050061

印 刷: 河北新华印刷一厂

排 版: 保定万方数据处理有限公司

开 本: 850×1168 毫米 1/24

字 数: 150 千字

印 张: 7.5

印 数: 1—8000

版 次: 2004 年 5 月第 1 版 2004 年 5 月第 1 次印刷

书 号: ISBN 7-5434-5360-6/G·3484

定 价: 12.00 元

版权所有 翻印必究

法律顾问 徐春芳 陈志伟

一本没有CD、卡带的有声书

近百年来，西方古典音乐界一直有人在提倡M&M的观念，这和巧克力无关，指的是“音乐”（Music）和“美食”（Menu）的必要关联。

将音乐和美食结合，代表了十九世纪欧洲上流社会对享乐主义的推崇，始作俑者是否为罗西尼（Gioacchino Rossini），目前虽不可考，但他绝对是个美食主义者。对许多人而言，他对后代的贡献，美食甚至超过了音乐。

瓦格纳曾经说过，“罗西尼常被描绘成一位伟大的快乐主义者，满肚子里装的不是音乐，而是博洛尼亚香肠。”

罗西尼是意大利人，晚年在巴黎度过。他的作品以歌剧为主，乃是十九世纪欧洲最红的作曲家。和其他音乐家相较，罗西尼不但好吃，还精于理财。他四十岁不到，即停笔不写歌剧，在往后的三十多年岁月中，一直在身体力行M&M的生活。

罗西尼不喜欢在外用餐，在巴黎居住的期间，他每周六晚上定期在家里举办音乐餐会，也就是后来知名的“周六晚会”（Samedi Soirs）；李斯特、威尔第、比才、圣桑等著名音乐家，都是他的座上客。

在这段期间，他写过一些小曲子，也经常以食物为名。例如，《钢琴的四道开胃菜与四个乞丐》、《萝卜、鲑鱼、小黄瓜、奶油》、《当我喝下红酒，客栈的所有东西都在转动》等。

一八六八年，罗西尼以七十六岁高龄死于直肠癌。生活优渥，使他较许多音乐家长寿，但以现代的医学观点来看，他之所以患直肠癌，或许也和精致食物有关。

其实罗西尼将音乐与美食结合，代表的是一种生活形态 (Life Style)，乃是上流社会附庸风雅所刻意形成的一种文化。姑不论其是否值得提倡，但它确实存在于现代东、西方社会，而且这种族群一直在迅速扩大中。

台北爱乐电台在开播半年后，发现台湾的古典音乐爱好者其实也是重视精致生活的一群人，因此在“品牌延伸”的观念下，推出 **Music Plus** 系列节目，将美食、旅游、阅读、品味、音响、电影纳入节目内容，探讨其中与音乐的关系，《罗西尼的台湾厨房》* 于是诞生。

当时在企划节目时，大家就公认韩良忆是不二人选。主要原因是，她在听大量音乐之外，也很好吃，吃遍中西名菜、大街小巷。但更重要的是，韩良忆“懂得吃”，非常重视“吃的创意”及“吃的情境”。

简单地说，韩良忆和台湾其他美食者不同的是，她除了能“烧的一手好菜”及“说的一口好菜”之外，还能贴切地将音乐融入食物烹调及享用的过程中，同时更能站在“本土化”的角度，以台湾人或都会上班族的条件，改变原有西方食物、音乐与本土不合的口味。

说起来，韩良忆好像还真的得到罗西尼的一些真传。从以下的节目名称中，就可找出一脉相传的痕迹：

- 大蒜橄榄油二重唱
- 当帕瓦罗蒂遇见Pasta

- 金黄松酥的弗拉门戈
- 无国界沙拉
- 酿咖啡女子的告白
- 拉丁的秋刀鱼之味

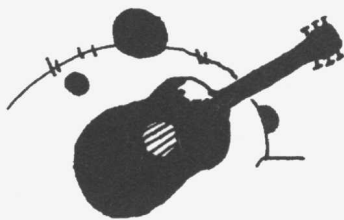
最后，强烈建议您，一定要好好研究韩良忆为每道菜开出来的音乐菜单。因为以一个老饕的立场来看，这才是精华所在，也是这本书最有意思的地方。

怎么说呢？

因为韩良忆非常成功地将文字融入了声音及画面的世界！

台北爱乐电台总经理 夏迪

* 该节目原称《罗西尼的台湾厨房》，结集出书时，书名改为《罗西尼的音乐厨房》。



在阳光的季节

我似睡非睡地躺在大藤床上，白色薄纱窗帘被电扇的风牵动，拂在我裸露的手臂，有点痒痒的。已是黄昏时分，窗外的树影，在愈来愈暗沉的天光下，渐渐模糊，树丛里星星点点的米白色桂花，快被夜色吞没，融化在一大片阴影里。我是不是该起来开灯了？厨房里飘出一阵阵饭菜的香味，某个外国男歌手唱着《阳光季节》（*Seasons in the Sun*）的歌声，从我姐的房间悠悠传来。

这是很久以前的一个寻常日子，我们一家人还住在新北投山坡上一幢有着院子的平房里。我应该在念小学，总之是一个英文字也不懂得的时候，已经上中学的大姐，最爱《阳光季节》这首歌，几乎天天都要听，久而久之，连我都会随着旋律哼唱。

大姐放学回家，总是先进她的房间，在旧式唱盘上放一张黑胶大碟唱片，多半是美国告示牌排行榜流行乐曲。在那个美军顾问团尚未撤离台湾的时代，时髦中学生是不会听被归类于靡靡之音的国语歌曲的。

在《阳光季节》之前，我记忆深刻的歌，还有《黄河》（*Yellow River*）、《敲三下》（*Knock Three Times*）和《系黄丝带在老橡树上》（*Tie a Yellow Ribbon Round the Old Oak Tree*）等。这些歌，我只会中文译名，几年后我也上了中学，同样迷

上了西洋热门歌曲，才知道英文原名。并且终于发现，《阳光季节》是一个名叫特里·杰克斯 (Terry Jacks) 的男歌手，在一九七四年翻唱的，原唱者是“金斯顿三重奏” (Kingston Trio)。这首叙述友谊、有些哀伤的抒情曲，在那年接近年底时，登上了美国告示牌流行排行榜榜首。特里·杰克斯后来又唱了几首不那么畅销的歌曲，就从主流市场消失，不知所踪。

在记忆当中，这些音乐都是跟着食物的香味一起来的。妈妈因为要上班，平日不太煮饭。来家里帮忙带带我弟和我、兼作家务的陶妈妈，烧的一手汕头口味的家常菜，她通常在太阳渐渐要落山，我爸和大姐快回家的时刻，开始洗洗切切，准备作饭。

还是小学生的我，早早放了学，却不先作功课，在外头和左邻右舍小朋友玩耍了一会儿，累了就回房里睡懒觉，听到姐姐房里的乐声，才爬起床，到厨房里看陶妈妈炒菜，缠着要替她洒把盐、切根葱什么的。

姐姐呢，偶尔也会凑热闹，卧室的音响也不关，任凭音符在整幢平房里流淌，兴致来了还会在空间幸好不小的厨房里，跳起流行的阿哥哥给我看。从小崇拜姐姐的我，也很配合的一边抢着炒两下菜，一边跟着乱扭，口里不忘乱唱根本不明白意思的歌。

碰上星期天，我爸和我妈也会下厨，从江苏来的爸爸，爱烧他擅长的大蒜黄鱼，生长在高雄的妈妈，则会炒炒米粉，弄些台式小菜。不过，更多的时候，我们会全家出动，到中山北路和西门町那一带吃馆子，常去的有“大华”和“香港”两家西餐厅，还有“中央酒店”。我比较喜欢后两者，因为那里有



歌舞演出，好多穿着亮片礼服的阿姨和叔叔，轮流上台载歌载舞，我可以一面享用我爸替我点的起司烤鱼，一面看表演。有一回有个化着大浓妆的阿姨，无聊死了，也不唱歌，光跳舞，跳着跳着开始脱衣服，脱到只剩点缀着长长流苏的金色比基尼时，妈妈叫我和弟弟去外面玩，我和早就坐立不安的弟弟，立刻冲到餐厅外的台阶上，玩起国王娶新娘，直到又有歌声从室内传来，才回到座位。

现在回想起来，这些儿时回忆的片段，其实深深影响了我，预示了我长大以后的生活样貌。这么多年过去了，直到现在，每回我在自己的小公寓烧菜的时候，仍然会习惯性地走到音响旁，配合当时的心情和自己正在烹煮的菜色，放上一两张喜欢的CD，陪着我度过在厨房里的快乐时光。

不同的食物，我会配上不同的音乐。搭配的原则，有些有逻辑可循，比方香蒜橄榄油意大利面，在我看来，就如同一首由蒜头和特级橄榄油交织而成的美妙二重唱。爵士乐歌后埃拉·菲茨杰拉德 (Ella Fitzgerald) 与小喇叭手兼歌手路易斯·阿姆斯特朗 (Louis Armstrong) 合唱的歌曲，和这道简单易学又美味的面食，是理想的组合。

有些时候，我说不出什么大道理，惟有诉诸感性。譬如清凉柔滑的甜点草莓酸奶冻，我就觉得非得配上门德尔松高贵和谐的《仲夏夜之梦》不可。用新鲜西洋香菜调制的香草柠檬鸡排，则绝对得搭配西蒙与加芬克尔 (Simon and Garfunkel) 的《斯卡伯勒博览会》 (Scarborough Fair/Canticle)，只因为歌词中有 ‘Parsley, sage, rosemary and thyme’ (洋香菜、鼠尾草、迷迭香、百里香) 四种香草的名字。

烧鱼、炒黄豆芽或炖冬笋排骨汤等一切从小吃惯的江浙、台式家常菜时，我依然要听《阳光季节》和所有七十年代的西洋热门歌曲，在熟悉的香味和音符里，我依稀走向那个古老遥远的黄昏，感到安全而温暖。

光在自己的厨房里做菜、听音乐还不够。为了让别人也能分享这项易于营造的生活乐趣，我干脆在台北爱乐电台，主持结合美食烹饪心得和音乐的节目。于是在一九九六年夏末，台湾北部的天空里，有了《罗西尼的台湾厨房》这个节目，现在又有了这本书。

韩良忆

目次

推 荐 序

一本没有 CD、卡带的有声书…… 1

自 序

在阳光的季节…… 1

古 典 篇

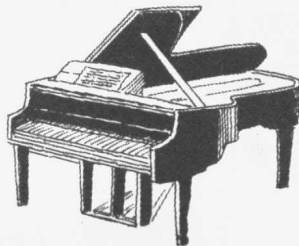
在罗西尼的厨房里 / 罗西尼食谱…… 3

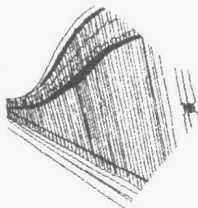
和贝多芬同享云影天光 / 蔬菜高汤…… 9

细火慢炖勃拉姆斯 / 红酒炖牛肉…… 15

人生有点意外真不错 / 番茄蟹肉面…… 18

日落后的西班牙 / 番茄大蒜面包…… 22





- 当 Pavarotti 遇见 Pasta / 意大利番茄酱汁……26
- 吃凉面的好日子 / 意大利凉面……30
- 贝多芬弦乐四重奏的心情 / 橙汁旗鱼排……34
- 仿佛在挪威的森林 / 柠檬蜂蜜鲑鱼排……38
- 幻想苏格兰 / 焗洋芋包心菜……43
- 清凉和谐的“仲夏夜之梦” / 草莓优酪冻……47
- 改变历史的鳕鱼 / 香煎鳕鱼……51
- 想起小时候 / 兰姆葡萄干小饼……55
- 得州阳光下 / 香烤肋排……60
- 为人世的热情讴歌 / 番茄辣椒虾……64

爵士篇

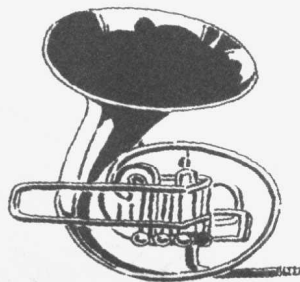
- 地中海的微笑 / 酸甜果香橄榄油汁……71
- 热情的番茄冷汤 / 番茄冷汤……77



- 大蒜橄榄油二重唱／蒜香橄榄油汁……80
- 吃酥皮比萨听爵士／酥皮比萨……84
- 追忆逝水年华／红酒墨鱼……89
- 拉丁的秋刀鱼之味／西班牙番茄白酒秋刀鱼……93
- 秋天的幽香／白酒橄榄鸡……97

民谣·雷鬼篇

- 你要去斯卡伯勒博览会吗？／香草柠檬鸡排……103
- 无国界沙拉／柳橙优格酱……107
- 清凉的纸月亮／橙汁橄榄沙拉酱汁……111
- 金黄松酥的弗拉门戈／西班牙蔬菜烘蛋……117
- 酗咖啡女子的告白／咖啡腌肉酱……121
- 试当一天爱尔兰人／香蒜薯泥……126
- 加勒比海风情的芒果猪排／芒果猪排……130



炖着红酒鸡的那一晚／布根地红酒鸡…… 136

摇滚·另类篇

遇见 100%的意大利面／意大利面基本煮法…… 143

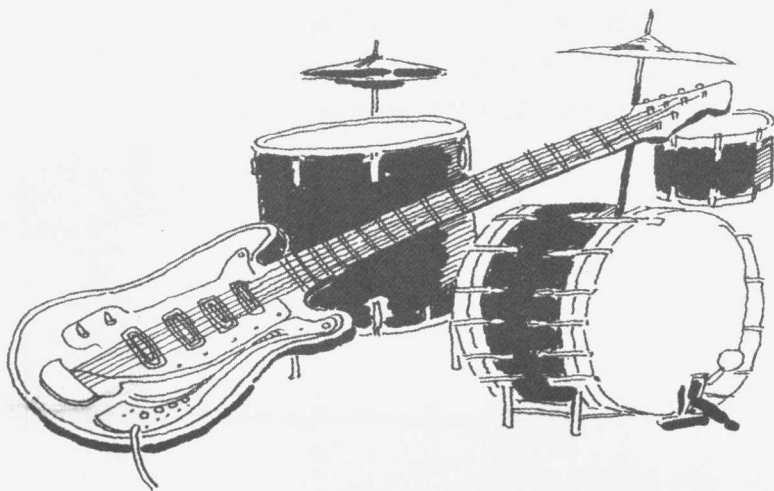
和 Suzanne Vega 共进早餐／麦片葡萄干满分松饼…… 147

属于 Leonard Cohen 的夏日记忆／面包沙拉…… 153

谁在那里唱着寂寞的歌／香料牛排…… 156

倾听爱尔兰的摇滚灵魂／啤酒炖牛肉…… 160

私人手记／我自己的音乐厨房…… 164



古典篇

cL. Assic AL

