

台南妈妈、
山东爸爸
以及我爱的
西班牙

57篇传递情感与回忆的手绘食记

文/图
王杰

最平凡家常的料理，
也是每个人心中最遥远的乡愁。



台南妈妈、
山东爸爸
以及我爱的
西班牙

57 篇传递情感与回忆的手绘食记

文/图
王杰

桂图登字 20-2014-054

图书在版编目(CIP)数据

台南妈妈、山东爸爸以及我爱的西班牙 / 王杰著. —桂林: 漓江出版社, 2015.5

ISBN 978-7-5407-7519-3

I. ①台… II. ①王… III. ①散文集-中国-当代 IV. ①I267

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第080394号

本书由一起来出版(远足文化事业股份有限公司)正式授权

台南妈妈、山东爸爸以及我爱的西班牙

作 者: 王 杰

编辑统筹: 符红霞

版权联络: 董 卉

责任监印: 唐慧群

责任编辑: 董 卉 王成成

装帧设计: 黄 菲

出 版 人: 郑纳新

出版发行: 漓江出版社

社 址: 广西桂林市南环路22号

邮 编: 541002

发行电话: 0773-2583322 010-85891026

传 真: 0773-2582200 010-85892186

邮购热线: 0773-2583322

电子信箱: ljchs@163.com <http://www.Lijiangbook.com>

印 制: 北京尚唐印刷包装有限公司

开 本: 850 × 1310 1/32 印 张: 7 字 数: 100千字

版 次: 2015年5月第1版 印 次: 2015年5月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5407-7519-3

定 价: 38.00元

漓江版图书: 版权所有·侵权必究

漓江版图书: 如有印装质量问题, 可随时与工厂调换

El sabor de mi madre

纯纯的台湾味

母亲的味道

- 012 北门老家的甜蜜回忆——干煎虱目鱼
- 015 海口人的家常美食——咸粥
- 018 最好吃的意大利面——番茄红虾面
- 021 母亲专属的食物——鱼面、阳春面、面线
- 024 完美的阿母味——炒米粉
- 026 外祖父的爱心包裹——面茶
- 028 儿时的食补回忆——虱目鱼之味
- 031 外婆家的味道——酱烧虾
- 034 中吃不中看——烧茄子
- 036 香气飘到基隆港——青椒炒牛肉
- 038 上菜市场的小小期待——米粉汤
- 041 不平常的家常料理——玉米浓汤与黑胡椒粉
- 044 消失的记忆隐味——台南粽
- 046 充满爱与包容的小食——春卷
- 048 悲喜交集的黑色小炮弹——饭团

山东风格的台湾乡愁

父亲的味道

- 054 儿时拜年的温暖回忆——炸馒头
- 056 关于早餐的两个记忆——葱花豆干、咖啡蛋
- 059 杀猪的故事——猪皮冻
- 062 美味又营养——大锅菜
- 064 安慰学长的情伤——马铃薯炖肉
- 066 梦里的乡愁——山东炒饭

● 王家的私房味 凉菜

- 069 山东家庭的基本款——凉拌小黄瓜
- 072 得来不易的好东西——凉拌白菜心
- 074 单纯的美味——凉拌白萝卜
- 076 高纤健康的消暑料理——凉拌茄子
- 078 它原来不是这样的——皮蛋豆腐
- 080 无可取代的经典——大蒜酱油白醋酱

● 温暖的主旋律 面食

- 083 发酵面食的基础——馒头

- 086 馒头的加料版——包子
- 088 充满旧时氛围的食物——花卷
- 090 北方人的温暖——面疙瘩
- 092 数几个就生几个——水饺
- 096 过年必备食品——摆供馒头、子夜水饺、卤牛腱
- 099 豪迈的家传美食——烙饼、烩饼
- 106 大型的饺子——韭菜盒子

El sabor de mi España

混合家乡及地中海的橄榄油味

西班牙的味道

- 112 西班牙的大锅饭——海鲜饭
- 121 中东血统的狮子头——茄汁肉丸
- 124 加泰罗尼亚的传统料理——凉拌烤蔬菜
- 128 这不是蒜味美乃滋——蒜味酱
- 130 面食DNA的极致展现——免揉面包
- 136 宴客必备——番茄面包
- 138 充满笑声与回忆的中东食谱——鹰嘴豆泥
- 142 简易摩洛哥料理——古司古司

- 148 天天都是喝酒日——Tapas
- 151 室友的家传秘菜——吉卜赛人的手臂
- 156 马丹沙杀猪公——美味的腌里脊
- 162 酱料记忆——卡斯提亚酱、安达露莎
- 170 西班牙的代表性美食——伊比利亚火腿
- 174 抚慰人心的甜点——橄榄油饼
- 178 夏日午后的欢乐源泉——水果酒
- 180 酒馆海鲜料理——醋渍小鱼、油渍章鱼
- 188 鲜甜的蔬果滋味——地中海式风味沙拉
- 192 平民美食大公开——烘蛋
- 198 喝咖啡的道具——咖啡壶收藏
- 208 欧规油条——吉拿棒
- 210 小城摆摊——一块寿司一欧元
- 213 安达卢西亚的消暑圣品——凉汤
- 216 节俭是美德——自制豆浆与豆渣的利用

Note

食谱的计量单位都是以标准计量匙或量杯为准，但实际料理时，还是得依据个人口味做适当的增减调整。

● 1 小匙=5 毫升

● 1 大匙=15 毫升

● 1 杯=200 毫升

57 篇传递情感与回忆的手绘食记

台 南 妈 妈 、
山 东 爸 爸
以 及 我 爱 的
西 班 牙

文 / 图
王 杰

自序

烹饪，对我来说一直都是个兴趣，而绘画对我来说，则是另一个比较认真对待的兴趣，我甚至以此为生，所以我说，这两样在我的生命中缺一不可。认识我的朋友多少都知道我会煮，其实我对于烹饪的态度仅止于不排斥，老实说谁不喜欢别人煮给你吃呢？但是当我一个人私底下在家里时，会找个自己空闲的时间，煮个一两样菜，轻松地享用一餐。烹饪，是一个舒缓情绪的事情，若是你不需要每日操持的话。

但是这个轻松的态度，在我留学时有了很大的转变，我必须照顾自己一日的三餐、四餐或是五餐。说实在的，若是在厨房中的滴滴汗水，不是餐餐可口的保证，那这一切的辛苦就真的是太不值得了。但是事实上，相较于其他台湾同学，我似乎又是吃得还不错的那一个，包子馒头，水饺烙饼，甚至盐酥鸡都做得出来。对于这件事情我认真地思考过，原因无他，因为我的爸妈都会煮，而且从小就让我进厨房，我在留学时的衣食无缺，吃香喝辣，完全都是拜我的父母亲教导有方，我又勤学好术，才能看似优哉地解决异乡求学时的温饱问题。

也因为这样一个料理的特长，让我在留学时更容易交上朋友，

我们时常会在聚会中各带一份自己拿手的料理，以食会友，这样的聚会，让我在饮食经验上增长了不少见闻，当然也能学到不少。所以我后来回到台湾时，便也不时地会如此与朋友相聚，吃吃喝喝地联络感情，而我的西班牙海鲜饭更成为我赢得友谊的利器。此时，人过中年走过天涯海角的我才慢慢地体会到，食物，尤其是美食，是人生最美妙的润滑剂，或者是最美妙的润滑剂之一，因为还有绘画。

是的，我以绘画的方式来呈现我在烹饪中领略的愉悦，其实已经有好几年的时间，我描绘食谱、食材，甚至把家里的小猫也搬到画中跑龙套。原因不外乎我认为烹饪当中的有趣应该不只是口腹上的，也不是一小匙、两大匙，几斤几两地机械式操作。借由绘画我们可以看到它多彩的一面，借由文字叙述，我又会跟你透露更多料理背后的小故事。烹饪是生活的一部分，有时任性而为更有趣味。借由这本书，我将我的两个兴趣结合在一起，呈现给各位一种有趣又丰富的生活态度，同时我也要借由这本书感谢我的父母以及西班牙，他们给了我一个很不一样的超能力——既会煮又会画。

El sabor de mi madre

纯纯的台湾味

母亲的味道

- 012 北门老家的甜蜜回忆——干煎虱目鱼
- 015 海口人的家常美食——咸粥
- 018 最好吃的意大利面——番茄红虾面
- 021 母亲专属的食物——鱼面、阳春面、面线
- 024 完美的阿母味——炒米粉
- 026 外祖父的爱心包裹——面茶
- 028 儿时的食补回忆——虱目鱼之味
- 031 外婆家的味道——酱烧虾
- 034 中吃不中看——烧茄子
- 036 香气飘到基隆港——青椒炒牛肉
- 038 上菜市场的小小期待——米粉汤
- 041 不平常的家常料理——玉米浓汤与黑胡椒粉
- 044 消失的记忆隐味——台南粽
- 046 充满爱与包容的小食——春卷
- 048 悲喜交集的黑色小炮弹——饭团

山东风格的台湾乡愁

父亲的味道

- 054 儿时拜年的温暖回忆——炸馒头
- 056 关于早餐的两个记忆——葱花豆干、咖啡蛋
- 059 杀猪的故事——猪皮冻
- 062 美味又营养——大锅菜
- 064 安慰学长的情伤——马铃薯炖肉
- 066 梦里的乡愁——山东炒饭

● 王家的私房味 凉菜

- 069 山东家庭的基本款——凉拌小黄瓜
- 072 得来不易的好东西——凉拌白菜心
- 074 单纯的美味——凉拌白萝卜
- 076 高纤健康的消暑料理——凉拌茄子
- 078 它原来不是这样的——皮蛋豆腐
- 080 无可取代的经典——大蒜酱油白醋酱

● 温暖的主旋律 面食

- 083 发酵面食的基础——馒头

- 086 馒头的加料版——包子
- 088 充满旧时氛围的食物——花卷
- 090 北方人的温暖——面疙瘩
- 092 数几个就生几个——水饺
- 096 过年必备食品——摆供馒头、子夜水饺、卤牛腱
- 099 豪迈的家传美食——烙饼、烩饼
- 106 大型的饺子——韭菜盒子

El sabor de mi España

混合家乡及地中海的橄榄油味

西班牙的味道

- 112 西班牙的大锅饭——海鲜饭
- 121 中东血统的狮子头——茄汁肉丸
- 124 加泰罗尼亚的传统料理——凉拌烤蔬菜
- 128 这不是蒜味美乃滋——蒜味酱
- 130 面食DNA的极致展现——免揉面包
- 136 宴客必备——番茄面包
- 138 充满笑声与回忆的中东食谱——鹰嘴豆泥
- 142 简易摩洛哥料理——古司古司

- 148 天天都是喝酒日——Tapas
- 151 室友的家传秘菜——吉卜赛人的手臂
- 156 马丹沙杀猪公——美味的腌里脊
- 162 酱料记忆——卡斯提亚酱、安达露莎
- 170 西班牙的代表性美食——伊比利亚火腿
- 174 抚慰人心的甜点——橄榄油饼
- 178 夏日午后的欢乐源泉——水果酒
- 180 酒馆海鲜料理——醋渍小鱼、油渍章鱼
- 188 鲜甜的蔬果滋味——地中海式风味沙拉
- 192 平民美食大公开——烘蛋
- 198 喝咖啡的道具——咖啡壶收藏
- 208 欧规油条——吉拿棒
- 210 小城摆摊——一块寿司一欧元
- 213 安达卢西亚的消暑圣品——凉汤
- 216 节俭是美德——自制豆浆与豆渣的利用

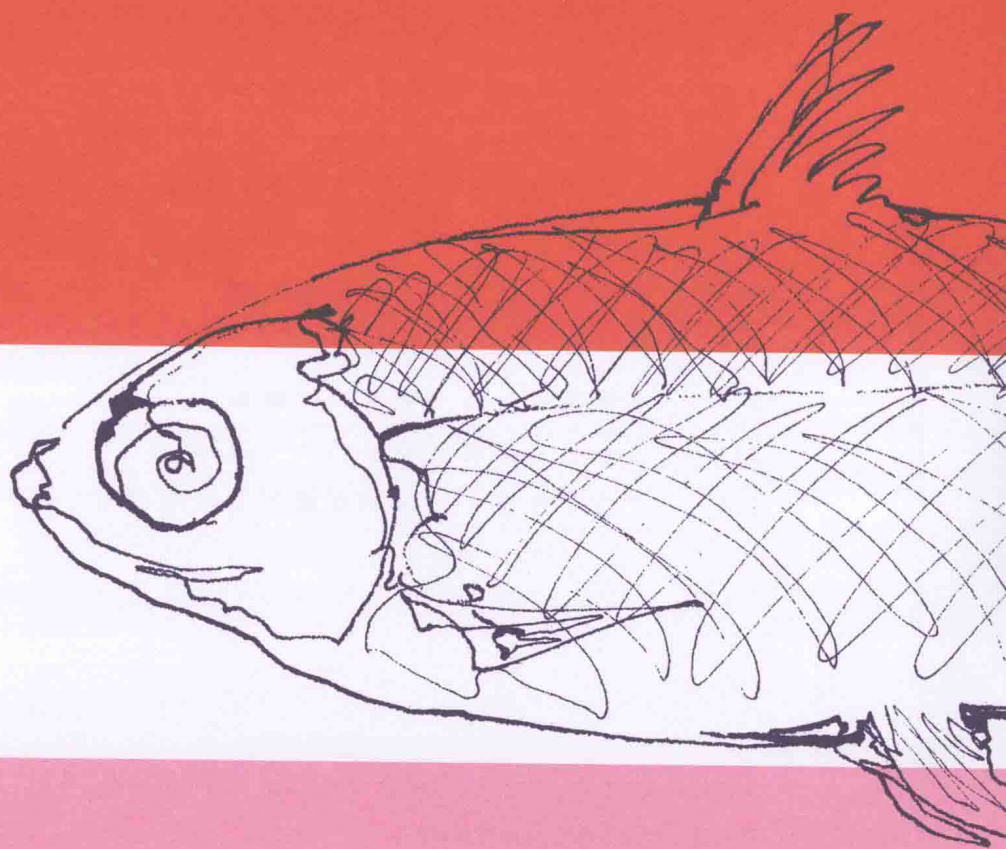
Note

食谱的计量单位都是以标准计量匙或量杯为准，但实际料理时，还是得依据个人口味做适当的增减调整。

● 1 小匙 = 5 毫升

● 1 大匙 = 15 毫升

● 1 杯 = 200 毫升



El
sabor
de
mi madre



El sabor de mi madre.

纯纯的台湾味

母亲的味道

母亲是台南县北门乡人，家族世代都住在北门乡。据外公说，陈家是福建泉州人，郑成功时便随军来台，算是非常早移居台湾的汉人，之后便在这个海边的小村落住了下来，一直到母亲十几岁时，举家迁往高雄，结束了陈家在北门两百多年的历史。2008年的夏天，我特地跑了一趟北门，眼见为凭，那由红砖古屋形塑出的蜿蜒小巷，贯穿着的古老聚落，活脱脱就是个古村落的样貌。

从母亲口中听说，她幼时的北门充满着盐田、鱼塭（浅海的鱼类养殖场）、果树、家中的大宅院、拿来玩耍的龙银（币面为龙的银元）、大宅院外质朴的人们，以及摧残着这些人们的赤贫和乌脚病。那是一幅南台湾传统乡间的真实生活景象，透过母亲幼时的眼，我好似真的能见到一部分当时的情景：南鲲乡的大庙前为歌仔戏痴迷的乡民们；红砖房里，不时可见因终日操劳而早衰的居民身影；而母亲家中的鱼塭，则不可思议地充满了各式肥美的鱼虾。母亲在田野里欢天喜地地