

猫日子

快乐煮妇的写食生活

杨猫·著

版权专有 侵权必究

图书在版编目(CIP)数据

猫日子:快乐煮妇的写食生活/杨猫著. —北京:北京理工大学出版社, 2009. 4

ISBN 978-7-5640-2041-5

I. 猫… II. 杨… III. ①食谱②饮食-文化 IV. TS972.12
TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2009)第007713号

作 者 / 杨猫

责任编辑 / 张西金

出版发行 / 北京理工大学出版社

社 址 / 北京市海淀区中关村南大街5号

邮 编 / 100081

电 话 / (010) 68914775 (总编室) 68944990 (批销中心) 68911084 (读者服务部)

网 址 / <http://www.bitpress.com.cn>

经 销 / 全国各地新华书店*

印 刷 / 北京盛通印刷股份有限公司

开 本 / 880毫米×1230毫米 1/24

印 张 / 7

字 数 / 160千字

版 次 / 2009年4月第1版 2009年4月第1次印刷

责任校对 / 申玉琴

定 价 / 28.00元

责任印制 / 母长新

图书出现印装质量问题, 本社负责调换

目录

猫日子

快乐煮妇的写食生活

杨猫·著

北京理工大学出版社
BEIJING INSTITUTE OF TECHNOLOGY PRESS

目录



前言 5

留住他的胃也留不住他的心 蒜香卤肉饭 6/7

初相遇 蟹黄豆腐酿丝瓜 8/9

记住我 提拉米苏 10/11

电话传情 蛤蜊金芽豆腐汤 12/13

天安门之约 太古羊肉 14/15

谁也没输给谁 日式铜锣烧 16/17

雪菜姻缘 雪菜炒肉丝 18/19

夜半闹铃声 红枣桂圆汤 20/21

菩萨显灵 细沙月饼 22/23

要怪就怪我们婚礼当天那场雨 清汤双色鱼丸 24/25

上当受骗 芥蓝炒腊肉 26/27

开始谈不到一块去 啤酒鸭 28/29

潜水艇的一生 南瓜酱焗饭 30/31

思念的期限 秘制狮子头 32/33

真不会过日子 普罗旺斯烩蔬菜 34/35

没事找事 小炒田螺 36/37

死对头母女 韩式大酱汤 38/39

无事生非 黄豆焖猪手 40/41

我要幸福 樱桃果酱 42/43

也算吃醋 炆拌双耳 44/45

啊要辣油啊 南京小炒面 46/47

这事真不好办了 上海素菜包 48/49

老郭休息 清汤羊肉 50/51

明知故犯 金枪鱼沙拉 52/53

同船中人 脆饼西红柿奶酪拌 54/55

打死我也不会放过你 手制巧克力杏仁小雪球 56/57





在合适的时候遇上合适的你 洛神花蜜饮 58/59

气压变化 独蒜烧鲶鱼 60/61

疑是一场艳遇 蛤蜊蒸水蛋 62/63

不是一家人不进一家门 腌黄瓜爆鸡柳 64/65

用看三维立体画的眼看你 豉油海瓜子 66/67

严重分歧 椰香咖喱牛肉 68/69

酒后吐真言 麻婆豆腐鱼 70/71

最好最好最好的爸爸 玫瑰蜜汁烤翅 72/73

十一年之痒 布朗尼蛋糕 74/75

一个姑娘三个贼 小炒皇 76/77

忽见平安字，封题是老亲 盐焗皮皮虾 78/79

珍珠翡翠白玉汤 鸡酱鲷鱼球 80/81

我认为你无所不能 葱香苏打饼 82/83

瞎操心 菠萝炒饭 84/85

一块萝卜搭块糕 古法卤蛋 86/87

八卦儿媳 玉米排骨西红柿汤 88/89

老迂子 沙茶牛腩 90/91

老妈被丢记 奶酪三文鱼堡 92/93

乡音难改 蓝带鸡排 94/95

无法形容的歉疚 葱香咸肉饭 96/97

休息日的战争 白果银杏粥 98/99

颁发给小麦兜的奖状 香糟毛豆 100/101

小肉肉王子和大屁股母后 什锦蛋饺锅 102/103

儿子不完美了 泰式葡萄柚拌大虾 104/105

愿你是一株爬墙虎 锅吊子烧鲭鱼 106/107

播什么种子开什么花 榄菜四季豆 108/109





我改邪归正了 杂粮米糕 110/111

我会想你的，怎么办 木瓜银耳汤 112/113

谢你一辈子 熏干炒香芹 114/115

盼女孩儿 小猪面包 116/117

零食记忆 青梅煮鸡 118/119

公公的表扬信 香酥火腿萝卜丝饼 120/121

再也不让你生病 无花果煲瘦肉汤 122/123

告儿子书 鸡肉串 124/125

“断绝”的应用环境 叉烧春卷 126/127

和两个男人在一起的生活 奶香南瓜浓汤 128/129

天上掉馅饼 海派四喜烤麸 130/131

下辈子你最好小心 凯隆沙拉 132/133

处女座与狮子座之间的脾气 香酥羊肉 134/135

拨开繁浮后的爱情 柚子茶 136/137

家庭聚餐 干豇豆烧肉 138/139

昵称的变迁 煮三文鱼配荷兰汁 140/141

夫妻相 鸡火煮干丝 142/143

瘾大水平低 葡式蛋挞 144/145

阴谋家 薏米牛肉沙拉 146/147

得了便宜还卖乖 马来式肉骨茶 148/149

此“鹅”非彼“娥” 口蘑培根派 150/151

等我们年老了后 清蒸大闸蟹 152/153

你就是我的热水捂子 跳水泡菜虾 154/155

治疗过敏的妙方 开胃花生 156/157

清晨趣事 麻辣小龙虾 158/159

快乐的蜡烛胚 海鲜清酱意大利面 160/161

当财迷遇上牛排 黑椒小牛排 162/163

37.2度的爱情 秘制桂花酸梅汤 164/165



前言

我的年度体检报告出来后，着实把我吓了一跳，因为有项检查结果上赫然写着：……高度病变！于是，在老郭下班回来推开家门的那一瞬间，我便以我有生以来最惨烈的声音对他说：“我要完蛋了！”

老郭显然很不重视我的“病情”，只是不屑地说：“你就胡扯吧！”然后就打开电脑一如往常地忙活开了！我极度憋屈，想：“我都这样了，你还玩！”如此过了半天，他抬起头跟我说：“我在网上帮你预约好了专家门诊，明天一早，你去复查吧！”我这才缓过气来，连哭带笑着道：“原来你还是管我的呀！”

转天，在去往医院的路上，我忧心忡忡地问陪同着的老郭：“你说，要是我‘没有’了，你怎么办呀？你会再娶一个老婆吗？”老郭连瞧都没瞧我一眼就回：“会吧！”我血液上冲，气急之下飞爪就揪住老郭的寸发嚷：“虽然说现在的政策不允许‘殉葬’这事，但你好歹也要在我‘没了’以后寡欢终身啊！”老郭呲牙咧嘴地大叫：“这年头了，谁还干这套！再说了，我得找个人来照顾我和洋洋呀！”

又一周后，我的复检报告出来了，一切正常！我有死里逃生的感觉，于是亢奋地冲老郭喊：“看吧！我不会给你再娶一个的机会的！”老郭作势长吁短叹许久，然后一把揽住我的肩头道：

“走！我请你撮一顿去，庆祝这日子还得由我俩继续凑合着过！”

我狂乐，乐完了才想，我们的日子确实如他所说，是“凑合”着过的：曾经，我们巴望着能爬上央视年度经济人物的领奖台，可是至今无望；我们也设想当一对快乐仙侣，隐居于青山绿水之间，不过尘心不灭；后来，有了洋洋，我们又想这小子没准就是个惊世神童，事实是，洋洋的脑袋瓜子并不出常……我和老郭婚后12年的日子，如涓涓细流，虽然小水珠会处处飞溅，但从来没有过激荡澎湃，好只好在时时流淌。

不过，我倒是很喜欢这种“凑合”着过的日子！每天，把我们的小家拾掇洁净，跟老郭斗斗嘴，为洋洋操操心，特别是每天用尽心思地烹制一桌可以让他俩赞不绝口的美食，都能让我感受到一种平淡的幸福。可老郭好像不这么认为，他说：“我俩的日子都毁在你这破名字手里了！”我问：“此话怎讲？”老郭道：“猫啊，一听就是慵懒的！容易满足，所以没什么大出息！”我断然回道：“非也！这猫日子，多棒呀！”

是的，这种如猫的日子多棒呀，虽然不如狮虎般威武辉煌，但是却可以躲在洒满阳光的墙角边眯上眼睛沉溺于自个儿的幸福，也可以在青草堆里相互追逐尾巴分享着彼此间的快乐，这人世间最妙的光景也不过如此吧！

蒜香卤肉饭

原料：猪肉250克，红葱头3个，葱2根，姜1片，蒜2瓣，米饭。老抽、蚝油、鸡精、料酒、冰糖适量

做法：

1. 猪肉洗净剁碎，红葱头、蒜分别剁碎，姜切片，葱挽成结。

2. 锅内放油，七成热时放入红葱头碎，改小火将之煸成葱酥，捞出葱酥备用。

3. 用原油将蒜碎煸香，放入猪肉碎煸炒至变色后，依次放入料酒、老抽、蚝油、冰糖，加入葱、姜，盖上锅盖小火焖1个小时。

4. 最后加入葱酥，调入鸡精炒匀盛起，配上米饭即可食用。



留住他的胃也留不住他的心



朋友问我：“你做了这一手好菜，一定把老郭的心抓得牢牢的吧！”我回答：“怎么可能！”然后在朋友惊讶不已时又喘了口大气嬉笑道：“我怎么可能简单到只会用这等伎俩去俘获老公的心，那也太不能彰显我这般内外兼修的才情美女的无限魅力了！”我知道这回答着实有些大言不惭，不过，我的确不是“留住他的心就得先留住他的胃”这一说辞的拥趸者！

我总记得刚跟老郭结婚那会儿，一因忙于工作，二因不擅长厨艺，所以进了厨房，我做最多的是大杂烩性质的方便面，也就是煮包方便面，再把白菜、鸡蛋、榨菜，反正是手头上能够得着的东西一股脑全倒进去，味道实在不敢恭维，但老郭却吃得美极！

其后，十多年如一日，老郭每天把我做的食物——好吃的、不好吃的都狼吞虎咽地塞进肚里，然后赞叹：“我就喜欢吃你做的菜！”老郭会在说“你做的”这三个字时加重语气，这让我清晰且满足地意识到，这一过程中的动作顺序是——心先为所动，胃才于其后被牵。

是的，我认为老郭说“我就喜欢吃你做的菜”是一种典型的爱屋及乌的举动。而我每天被他这句话激励着，发奋图强地钻研厨艺，但是我明白，只有为这样的老郭我才会有这样的斗志，他的爱是我甘愿洗手做汤羹的大动力与大前提。

所以，我对问我“胃”与“心”的主从关系的朋友说：“‘留住他的心就得先留住他的胃’这句话有误导人之嫌！”如果这句话成立，恐怕日后普通大学里再也不容易看到女孩子们靓丽的身影，因为所有想嫁个好老公的女孩子们都蜂拥到专业烹饪学校去了！如果这句话成立，所有想要个好妻子的男子倒好办了，因为他们再也不用煞费苦心地去了解对方的性格、家世……只须考量这丫头的厨师等级证即可！

所以，在“心”与“胃”这对关系中，“心”自始至终是牢牢地占据着主动地位的，只有“心”在，“胃”才会在，即便当日的餐桌上只有一份再普通不过的食物，他也会赞不绝口！因为他于其中能品茗到做妻子的细细密密撒进去的一种调味剂，这种调味剂是在任何一个市场上也买不到，在任何一个茶楼酒馆也尝不到的，因为这是定向特供的爱的调味剂。

初 相 遇

大学结束后，我的初恋也紧跟着结束了。随后好多年，我一直都在爱情的边缘游荡着，眼看着身边的女友们一个个披上婚纱做新娘，眼看着花样年华一天天地云消雾散。越往后，家人越急，最让他们想不明白的是：这从小就跟花一样、让他们颇为自豪的宝贝女儿怎么就嫁不出去呢？于是老爸再三叮嘱：“别再挑了啊，再挑就成老姑娘了！”

我在迷茫中一边强作镇静地跟家人嚷：“我怕什么！”一边乐不可支地混迹于那些新婚夫妻之间当“电灯泡”，一边又在夜里总做同一个梦——梦到自己都七老八十了，还找不到另一半。迷茫中，我开始想，月老肯定是太忙了，忙到忘了我手中还有一根另一端尚无人握系的红绳了……

后来，我认识了一个有点浪漫而且小有财富的人，他跟我说，希望我能“搭上”他那趟“列车”。家人都觉得这人条件不错，于是极力撮合，而我依旧找不到感觉，连手都不想跟他牵，更别说“搭车”了！可是岁月不饶人啊，正当我准备结束迷茫，并横下一条心、咬着后槽牙对自己说：“嫁谁不是嫁”时，老郭却姗姗出现了。

那是个闷热的夏日午后，在我的电脑瘫痪了很多日，并经很多人的手都没修好的情况下，瘦得像根竹竿似的老郭剃着个小平头，穿着白色的老头衫和大裤衩，趿拉着双双拖鞋出现在我面前。推荐他来的朋友在电话里跟我说：“他是个优秀的技术人员！”那年头，我见过的会修电脑的人都西装革履，而我把眼前的这个人从头到脚都打量完了，也没把这副形象跟“优秀”二字结合到一起。

事后，我才知道，我犯了以貌取人的错！跟外表无关，老郭的确是个优秀的技术人员。那天，他没费什么大劲，三下五除二就帮我把电脑给弄好了。老郭走时告诉我，他是来我这个城市看朋友的，只待几天。

可能是对我在那个炎热的午后成心给他端上的那杯滚开的水以及跟气温形成鲜明对比的淡漠的态度产生了深刻的印象，并激起了些许征服欲，老郭打那天起开始频频约我。老郭一直不承认我上述的说法，并一直说，他约我，是因为自看到我头一眼起，就觉得我是他想要的那种女孩。而我也一直不信他此番言辞，一如我从不相信有一见钟情这档子事！于是，在接下来的一周，我以白天要上班，晚上要去补习英语为由，打死不赴约，直到老郭离开这个城市前的那个夜晚。

蟹黄豆腐酿丝瓜

原料：丝瓜1根，南豆腐1/4块，蟹黄少许，姜片、葱段适量，盐、鸡精、白胡椒粉、鸡高汤、水淀粉适量

做法：

1. 丝瓜去皮，切小段后去瓢，南豆腐加入盐、鸡精、白胡椒粉拌匀。
2. 将调好味的豆腐镶入丝瓜中，取少许蟹黄点缀其上。
3. 将镶好的丝瓜放入已煮开了水的蒸锅中，大火蒸5分钟后取出。
4. 另取炒锅，倒油，六成热时，放葱、姜爆香，倒入鸡高汤，放入水淀粉勾芡后，淋于蒸好的丝瓜上即可。

提拉米苏

原料：淡奶油125克，蛋黄2个，细砂糖50克，吉利丁片2片，奶油芝士干250克，戚风蛋糕2片，咖啡粉5克，朗姆酒10毫升，水50毫升，可可粉适量

做法：

1. 蛋黄加25克糖用电动搅拌器打发至乳白色。

2. 吉利丁片用凉水泡软，放入蛋黄液中搅拌至融化，再加入奶油芝士干拌匀成芝士糊。

3. 把咖啡粉、朗姆酒、水混合成酒糖液。

4. 另取一干净容器，放入淡奶油并分次加入25克糖，打发至湿性发泡后倒入芝士糊中拌匀。

5. 取模具，先铺上一层蛋糕片，刷上酒糖液，倒入一半的芝士糊，再铺上一层蛋糕片，刷上酒糖液，将余下的芝士倒入。

6. 冷藏4小时后取出，再均匀地筛入可可粉，脱模即可。



提起我和老郭的第一次约会，我就立马会想到那道意式甜点——提拉米苏。传说中，提拉米苏有两层含义，第一层是“记住我”，在我和老郭的第一次约会中，他就以最直截了当且让人惊讶的方式将这一层含义淋漓尽致地给予了体现。

我在电话里跟老郭说：“我9点才能下课！”老郭想也不想就回答：“那9点一刻我们见面吧！”那是我们第一次约会。其实，那天我下课很早，不到8点半，外教就跟我们拜拜了。不过，为了体现我的矜持，我并没有直接奔向我们约会的茶舍，而是在学校门口的书店里百无聊赖地乱转了N圈，一直转到离约定的时间还差几分钟，才抬脚前去。

在离茶舍很远的地方我就看见老郭了，他那么高的个儿杵在那儿，想不被人看见都难！而我却一直低着头，用很淑女的态度走着，一直走到他眼皮底下，才佯作惊讶地抬起头来对他说：“哎呀，你都到了呀？”老郭并没有顺水推舟，而是嬉皮笑脸地道：“早就看见我了吧，装看不见吧！”若不是顾及我的淑女形象，我真想抽他两下，活到这么大，我还没见过这么不

会哄女孩子且不给人面子的人，至少这几年没见过！

我早忘了那天我们都聊些什么了，但有个情节，却清晰于心，恍如隔日。那天，我们东拉西扯了一阵子后，老郭突然盯着我说：“跟我走吧！”我吓了一跳，下意识地就问：“我跟你走干什么？”老郭很是大言不惭地答：“你想干什么，我就让你干什么！”

转天老郭如期离开了，我当然并没有跟他走！我觉得我会很快忘了这个偶尔间如蜻蜓点水般掠过我生活的人，但时隔半年，当我在一个偶然的时机，从朋友的口中再一次听到老郭这个名字时，那种突来的悸动，才让我发现，不知不觉中，他在我心中驻扎已久。

时值初冬，我从朋友那儿出来，走在梧桐叶随风翻飞的街头，在树影与光影的交错与婆娑中，一时间感到从未有过的不知所措。我不知道这是不是爱的感觉，如果是的话，我也不知道，这样一颗种子是在何时植进了我心里，又在何时悄悄萌出芽来！但是，无措的同时，另一种感觉却莫名但清晰地从心中涌出来——也许，错过他，便就永远错过我梦寐以求的爱情了！

电话传情

老郭的电话是朋友给我的，我足足鼓了一个多月的勇气，才在元旦后的某一天，趁中午办公室没人的时候拨出了那个号码。是老郭本人接的电话，时隔半年，我依旧能听得出他那如播音员般好听且很有磁性的声音。后来，据老郭办公室的小姑娘说，她的郭哥自从“跟”了我以后，声音里的磁性就不见了，据她分析，是被我消了磁了！我极高兴自己竟然还有这种特异功能，其实高兴的真正原因是想，老郭从此再没有磁力去吸引别的女人了！

我有点紧张但努力保持着自己优美的声线，问：“还记得我是谁吗？”话刚问出，我就后悔得想打自己的嘴巴——要是他记不起，我岂不是难堪得要去撞墙！还好，老郭并没犹豫，张口就叫出了我的名字，并用我熟悉的那种大言不惭的口气夸张地说：“我等你等得花儿都快谢了！”

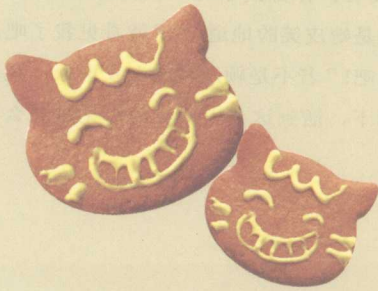
挂了电话，怕同事回来看到我一脸想压又压不住的兴奋表情，我干脆来到公司外的湖堤上，跟傻瓜似的，独自一人站在冷风中冲着湖面偷乐了半个小时。那一刻，我突然想起童话

中因王子一低头的倾情之吻，才从沉睡了千年的梦中苏醒过来的美人，与她比起来，我应更甚，只因千里之外的一通电话便让自己在冬日的午后如沐春风一般，呼啦啦地全身心都开出愉悦的花来。

提起这段，老郭总会说：“你说，这事要是说给别人听，别人能信吗？”我总回答：“为什么不信！”爱情是这个世界上最美妙的东西之一，这其中最大的原因就是它来去无踪影，永远叫人捉摸不定。

其实，一直到今天，一想起那通电话，特别是在看见核桃的时候，我还能乐出来。因为那天老郭在电话里告诉我他正在修门，我问为什么，他说他买了一袋核桃，想吃却没有钳子，于是就想起把核桃放在门缝中，用门来夹。结果是，核桃还没被夹开，门却被弄掉下来了，而当电话铃骤然响起时，他正在想办法修理办公室的门！

那通电话之后，我跟老郭说：“我想见你一面。”老郭答：“春节你来北京吧！”



蛤蜊金芽豆腐汤

原料：蛤蜊10个，南豆腐半块（约180克），黄豆芽150克，姜1片，香葱2根，白葡萄酒15毫升，盐、鸡精适量

做法：

1. 炒锅内放油，六成热时放入姜片、葱结爆香，然后放入处理干净的蛤蜊，再调入白葡萄酒，放水，水开后将蛤蜊捞出备用。

2. 豆腐切块，与豆芽一起放入煮蛤蜊的汤水中，调入盐、鸡精，煮至豆芽断生后，重新放入蛤蜊即可。

太古羊肉

原料：羊肉500克，洋葱半个，土豆1个，胡萝卜1个，西红柿1个，大蒜2瓣，芹菜1根，扁豆50克，香叶1片，干辣椒适量，西红柿酱35克，红葡萄酒50毫升，面粉15克，黄油15克，盐、胡椒粉、鸡精适量

做法：

1. 羊肉切块，加入盐、胡椒粉拌匀。

2. 煎锅内倒油，放入羊肉煎至上色后将其取出放入焖锅，加香叶、干辣椒、盐和水，大火烧开后改小火焖，同时将西红柿酱炒一下也倒入焖锅。

3. 西红柿切块，芹菜切段，扁豆切段后焯水。

4. 将洋葱切块，胡萝卜、土豆切滚刀块，炒黄备用；用黄油将面粉炒好备用。

5. 肉至九成熟时，放入各种素菜，食用前加葡萄酒、大蒜末、鸡精调味，并放入黄油炒面调好浓度即可。



我和老郭约好大年初三，在天安门广场的国旗下见。为了去北京赴约，我先把一头长发烫成了大卷卷，后来怕自己的形象在老郭的眼里显得过于成熟世故，于是又费了一次银子，将头发重新改回直发。当理发师给我的头发又上药水又上夹板时，我在想：“我肯定是有病了！为了一个都快记不起长什么样的人，如此这般折磨自己的头发！”

我是真的怎么也想不起来老郭的长相了，所以，当我背着行李从地铁口钻出地面，往天安门广场的国旗下走的时候，心里一直在盘算：反正我视力好，要是打远处看他不顺眼，我就掉转方向立马溜！离国旗还有几十米处，透过熙熙攘攘的人群，一眼就瞅见旗杆下站着一个高个男子，剃着个超短的平头，偌大的脸上还戴着一副偌大的咖啡色的水晶眼镜！

惊吓不已，来不及确认便慌忙转身欲逃时，却看见真正的老郭自我正对面匆匆而来——牛仔裤、半长的格子大衣，头发较几个月前长了些，正好梳了个侧分，高高的个头，阳光般的笑容——帅呆了！几步开外，老郭就冲我张开了双臂，依旧大言不惭地说：“是拥抱一下，还是握个手？”

虽然在这之前，我俩已经通过电话线浓情蜜意了好几个星期了，但是，再一次见到活人，我仍是只把自己的手伸向老郭，怎么也没

好意思立马投怀送抱。傻乎乎地围着广场兜了几个圈子以后，老郭突然说：“我们放风筝去吧！”在我回答了我不太会放那玩意后，老郭坚持道：“我教你！”

一直到今天，我都认为当年老郭怂恿我放风筝是个甜蜜的阴谋，因为他在教我怎么控制那根线的档儿，正好也从后面将我拥了个满怀。但至今，我都心醉于当时的感觉，在风和日丽的天安门广场上，在老郭独有的气息的包围中，我被彻头彻尾地融化掉了……

某天临睡前，我突然从床上蹦起，对老郭说：“我俩离一次婚吧！再谈一次恋爱！让我再享受一下那种心紧紧地纠结成一团、呼吸不畅却心甘情愿沦落千年的感觉！”老郭盯了我半天，然后摇头说：“又发神经病！”我当然知道昔日是不会重来的，但那样的情节、那样的心动却已然被定格在曾经的那个时空里，存放在如今的心里，不会褪色，是我们这辈子最美丽的一张纪念卡片。

从那次以后，我真的成了一个放风筝的高手，我的小侄子还在上幼儿园时，曾经参加过一个放风筝的活动，并且在屡放不上的情况下，气急败坏地打电话找我去救场。而且，放风筝也成了我最喜欢的一项活动，我喜欢看着手中握着的线，喜欢看着在高空中的风动着的风筝，下意识里总觉得，我和老郭的幸福也是被这样牢牢地握系着，并被自由地放飞起来。