

食心食意3

梅子的写食日记

一路走来，不是没有争吵，我所庆幸的，是年纪越大，才越明白了珍惜，现在的我，很想替从前的我向你道歉。不过，这话我也不说给你了。那些曾经的争执，眼泪，过错，就这样灰飞烟灭、永不再提了最好。我会一直对你如现在一样的好。

所谓的相依为命，就是这样的吧。

梅子 编著

“博客”

www.plumcafe.com
点击总数超过

2,000,000

中国轻工业出版社



图书在版编目 (CIP) 数据

梅子的写食日记. 3, 食心食意 / 梅子编著. — 北京: 中国轻工业出版社, 2007.1

ISBN 7-5019-5709-6

I. 梅... II. 梅... III. 日记—作品集—中国—当代 IV. 1267.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 134222 号

责任编辑: 杨 柳 责任终审: 劳国强
策划编辑: 杨 柳 责任校对: 李 靖 责任监印: 胡 兵 张 可
封面设计: 理 山 版式设计: 理 山 封面插图: 李 俊

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: 北京画中画印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2007 年 1 月第 1 版第 1 次印刷

开 本: 787x1092 1/24 印张: 5.5

字 数: 200 千字

书 号: ISBN 7-5019-5709-6 /TS · 3313 定价: 32.00 元

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

发行电话: 010-85119845 65128898 传真: 85113293

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

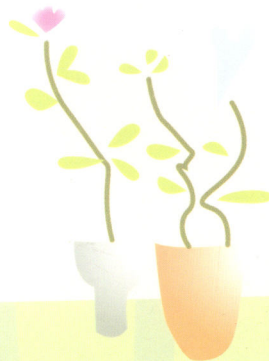
60128S1X101ZBW

梅子 祖籍山东，出生地吉林，现居美国。出国后开始学着下厨，不意成为爱好，闲着没事儿的时候，喜欢在厨房里鼓捣一些自认为好吃易做的食物。爱吃东西，没什么出息也没什么大理想，一辈子都能“吃香的喝辣的”算是最具体的人生愿望之一吧。

自己爱吃，也喜欢看别人津津有味地吃自己煮的东西，更乐意美滋滋地听家人朋友的表扬。下厨的日子久了，居然混得了一个“善煮”的好名声，并且因为“善煮”，常被认为是个好妻子好主妇（其实并没有多么好，全都是借了爱煮饭的光的缘故）。

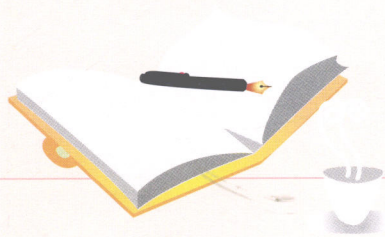
2003年开始，在博客上写一个写食日记，记录自己做的饭菜。后来，因为写的时间久了，知道的人越来越多，原本是一个人在博客上的自我唠唠叨叨，也变成了跟网友们的热热闹闹的互动交流。2004年底建立以美食为主打的女性论坛——梅子咖啡（<http://www.plumcafe.com>）。

目前有《恋人食谱》和《温情煮意》菜谱书结集出版。



Plum Cafe





梅子

的写食日记

3

贰零零伍年

贰零零陆年



信、望、爱

Plum Café

MEIZI DE XIESHIRIJI 3

SHIXINSHIYI

梅子 编著

食心食意

GO

2005

- 11月1日 ▶ 夏时制结束 早餐之一——火腿卷饼……8
11月3日 ▶ 觉醒 早餐之二——巧克力桃仁卷饼……9
11月5日 ▶ 统筹 海苔豆腐卷……10
11月13日 ▶ 购物标准 木瓜薏米银耳羹……11
11月15日 ▶ 武器升级 虾皮锅塌豆腐……12-13
11月20日 ▶ 爬山三阶段 篮子里的鸡蛋……14
11月29日 ▶ 推理 穿黄衣的 Meatloaf……15
11月30日 ▶ 小算盘 三杯鸡……16

- 12月1日 ▶ 笑 酸甜西兰花……17
12月6日 ▶ 省钱 筒易南瓜小甜点……18-19
12月12日 ▶ 放纵 香煎培根虾仁……20
12月15日 ▶ 沙发土豆 凉拌芹菜海带虾仁……21
12月23日 ▶ 区别解释 响油西兰花……22
12月31日 ▶ 2005年的最后一天 蒜香海苔肉卷……23

2006

- 1月3日 ▶ 开心节日 鳗鱼饭……24-25
1月4日 ▶ 遛狗 用剩饭做的冒牌烩饭 (Risotto) 也不赖呀……26-27
1月6日 ▶ 睡觉的幸福 蔬菜鲜贝……28
1月8日 ▶ “剁剁”不安 虾仁酿香菇 (香煎版)……29
1月9日 ▶ 辐射问题 酱烤三文鱼……30
1月10日 ▶ 五分饱 肉片豆腐卷……31
1月11日 ▶ 空诺 红莓饼干……32-33
1月16日 ▶ 走路去商店 下酒小菜之一——红酒香肠……34
1月17日 ▶ 哭 香肠炖豆……35
1月18日 ▶ 拖拉与反拖拉 芝士烤通心粉……36
1月19日 ▶ 煮妇做主 米饭做的蔬菜比萨……37
1月20日 ▶ 假想 甜酸腌蘑菇……38-39
1月22日 ▶ 短耳朵 葡萄小煎饼……40
1月23日 ▶ 惨烈的头痛 自制橙子酱……41
1月24日 ▶ 猪头调酒师 三色小甜点……42-43
1月25日 ▶ 在劫难“懒” 辣炒虾笋……44
1月26日 ▶ 有所不“听” 酱烧小黄鱼……45

2月1日 ▶ 今年今日 香蕉饺.....46-47

3月1日 ▶ 抬包 珍珠奶茶.....48

3月2日 ▶ 还是关于小红嘴 洋葱牛肉饭.....49

3月3日 ▶ 饕人之家 简单的核桃酥.....50

3月7日 ▶ “窝里横” 鲜虾酿黄瓜.....51

3月13日 ▶ 记忆的时间 香菇烩饭.....52

3月14日 ▶ “好人” 芦笋面包卷.....53

3月15日 ▶ 劝说 甜酸辣米粉.....54

3月16日 ▶ 麻皮土豆和三角眼 培根萝卜卷.....55

3月18日 ▶ 听人劝吃饱饭 洞里的蛤蟆.....56-57

3月19日 ▶ 犹记当年初下厨 油豆腐做的“金果绿叶”.....58

3月24日 ▶ 合理解释 简单的燕麦饼干.....59

3月29日 ▶ 今天烤了“息怒饼” 花生饼干.....60-61

3月30日 ▶ 反省 糖醋黄瓜裙带菜.....62

4月1日 ▶ 梅花针 红辣带鱼.....63

4月3日 ▶ 扰人 简易的冒牌草莓“Shortcake”.....64

4月4日 ▶ 心算能力 烟熏三文鱼萝卜片.....65

4月7日 ▶ 不提笔忘字，提笔也忘字 甜酸烤鸡腿.....66-67

4月9日 ▶ 哈欠连天 牛油果 Salsa.....68

4月10日 ▶ 惯坏了 两种饼.....69

4月11日 ▶ 吓白了尾巴 金枪鱼酿西红柿.....70-71

4月14日 ▶ 尿管 五香鳕鱼片.....72

4月18日 ▶ 拖拉病 芝士香草圣女果.....73

4月19日 ▶ 关于玉米 简单好吃的“玉米蚝”.....74-75

4月20日 ▶ 听猪头讲公冶长的故事 橄榄菜火腿炒饭.....76

4月23日 ▶ 关于做汤 简易的韩式牛肉豆腐汤.....77

4月24日 ▶ 又哭又笑 可爱的“鸡蛋碗”.....78-79

4月28日 ▶ 挑食的借口 泡菜萝卜金枪鱼炒饭.....80

4月29日 ▶ 别家的鱼食才好吃 烟熏三文鱼寿司.....81

2006年02月——04月

- 5月2日 ▶ 过食 金针菇黄瓜鱼片汤82
 5月4日 ▶ 懒婆娘的一天 珍珠牛奶芒果露83
 5月6日 ▶ 睡觉比天大 韩式凉拌海鲜裙带菜84
 5月7日 ▶ 瞎念 咖啡奶昔85
 5月8日 ▶ 比耐心 简易的莓果布丁86-87
 5月11日 ▶ 赚便宜 黑豆 Salsa88
 5月17日 ▶ 勤快 肉丝拌生菜89
 5月20日 ▶ 神仙眷侣 巧克力米花糖90
 5月23日 ▶ 算计 鱿鱼火腿葡萄干炒饭91
 5月24日 ▶ 重打锣鼓另开张 清蒸龙利鱼92
 5月28日 ▶ 小想法 香菇拌饭93

2006年08月——10月



- 5月30日 ▶ 志气 巧克力桃仁肉桂卷94-95
 6月1日 ▶ 警觉 很好喝的烟熏肘子蔬菜豆子汤96
 6月16日 ▶ 不能承受的澄清 配粥小菜 焖香菇97
 6月19日 ▶ 我家的“韩流” 萝卜泡菜98-99
 6月20日 ▶ 梦境 简易比萨100-101
 6月25日 ▶ 动力 简易蟹柳汤102
 6月28日 ▶ 计较 脆片豆泥嵌虾仁103

- 7月7日 ▶ 出行 鸡肉炖萝卜104
 7月15日 ▶ 无可救药 泡菜鸡肉煎饼105
 7月16日 ▶ 吃货的思维 夹心儿豆腐106-107
 7月22日 ▶ 当年的痴想 芦笋丸子汤108

- 8月7日 ▶ 大嘴 辣炒金枪鱼牛油果109
 8月8日 ▶ 历练 西兰花意面110
 8月10日 ▶ 恶毒的自我批评 芝士饼卷儿111
 8月16日 ▶ 坐以待吃 微波炉版的酿三角豆腐112
 8月21日 ▶ 严谨 黑蚂蚁上绿树113
 8月24日 ▶ 我可怜的自尊心 萝卜卷儿114-115
 8月30日 ▶ 方向感 自制早餐麦片116

- 9月11日 ▶ 独眼难用 香葱米粉117
 9月12日 ▶ 因果 好吃不好看的黄酱烧豆腐鱼丁118
 9月19日 ▶ 懒猪 黄瓜皮蛋豆腐汤119
 9月24日 ▶ 无语 香烤排骨及其“副产品”烤土豆烤蘑菇120-121
 9月30日 ▶ 关于自制力 久违的小豆腐122

- 10月2日 ▶ 渺茫的希望 快手菜之毛豆火腿红椒丁123
 10月3日 ▶ 长翅 松仁意面124-125
 10月6日 ▶ 理想生活 青酱松仁拌饭126
 10月13日 ▶ 糊涂 牛杂萝卜汤和牛杂粉127
 10月21日 ▶ 东北来的王大妈 简易双鱼汤128
 10月25日 ▶ 小红 鱼肉卷129

2006年05月——07月



有空的时候，为自己喜欢的人做饭
做饭吧……请相信我，自家亲手做
的饭菜，真的不仅仅可以营养他们
的胃，更可以温暖他们的心。

.....

这是一个物质丰富，生活极为便利的时代。

从星级酒店的大餐，到普通餐馆的家常菜，从街头巷尾的各色小吃，到超市里琳琅满目的快速食品，这些价位各样、口味各异的食物，让吃饭成为一件既方便又容易解决的事情。

可是，我总觉得，吃自家做出的饭食，跟吃外面买的饭食，是不一样的。自家做的饭，或许不够讲究，或许不够精致，可是那里面有着家人在一起精心过日子的味道，这味道，会成为一种美食记忆，一种无论离家有多远，无论经过多少年，都不会忘记的家的味道。

在这世间，我们可以做很多让别人开心的事，可我觉得，所有的事情里，再也没有比烧饭做菜更容易得到赞赏的了。一个远方的朋友时隔两年要再来我住的城市出差，她在电话里说“这次出差，最期待的一件事，就是可以再去你家吃饭！”真的很开心她现在依然记得两年以前在我家吃的那餐饭。

20011月

S M T W T F S
1 2 3 4 5
6 7 8 9 10 11 12
13 14 15 16 17 18 19
20 21 22 23 24 25 26
27 28 29 30

夏时制结束

冬天到啦，美国这边的夏时制又改回平常的时间——回拨1小时。周日上午睁开眼睛，看看表，11点，想想已经改时间了，心里大乐，这不才10点么，还是早晨呢。

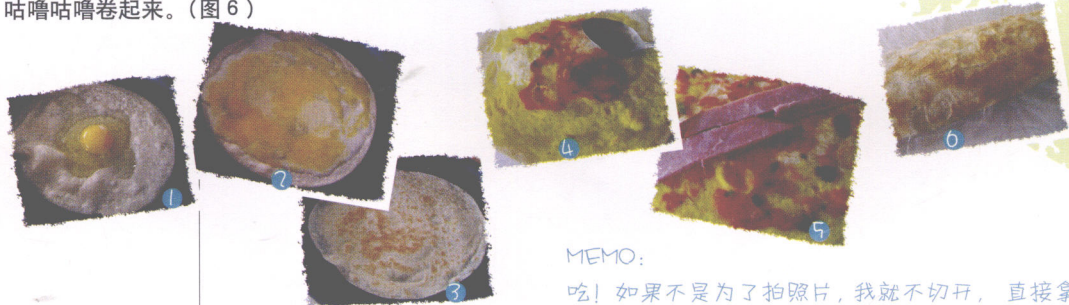
脑子里转了半天，才转过来跟国内的时差现在应该怎么算，把猪头气得说：“咋就那么笨，就差把俩脚也搬到眼前，扒拉着数脚指头了。”我也挺气的，我自在那儿算，不管算多久，都碍他什么事儿了呢，又没问他，有本事跟我比谁背东西背得快！



早餐之一——火腿卷饼

做法：

- 1) 我用的是买来的现成生饼坯，其实也可以使用烙好的任何薄饼。
- 2) 平底锅，中火，取出一张饼，放上面稍微烙一下。
- 3) 饼的底面见熟色以后，翻过来，上面敲一个生鸡蛋。（图1）
- 4) 生鸡蛋用铲子摊开。（图2）
- 5) 继续烙到鸡蛋基本凝固的时候，翻面再煎一下鸡蛋（我用的是不粘锅，所以，即使不加油，鸡蛋也不粘，如果怕粘的话，可以在烙饼的时候，提前在锅里抹点儿油）。（图3）
- 6) 抹上自己喜欢的辣酱，我给自己吃的这份，抹了SALSA酱（用西红柿，尖椒，蒜，香菜等打碎做的），给猪头的是抹了没有蒜的辣酱，他要上班不能吃有蒜的。（图4）
- 7) 这次买的火腿片，一个个都老厚老厚的，所以就剪了两条下来，如果是那种片得很薄的，就直接铺一张在鸡蛋饼上就可以。（图5）
- 8) 咕噜咕噜卷起来。（图6）



MEMO:

吃！如果不是为了拍照片，我就不切开，直接拿着吃就好。

早餐之二

——巧克力桃仁卷饼

做法：

- 1) 用的还是那种买的现成的生饼坯。
- 2) 还是平底锅，中火，先煎一面，饼的底面有熟色之后，翻面，上头撒上一层巧克力碎，巧克力遇热开始熔化，用铲子摊开。（图1）
- 3) 饼熟巧克力都化了的时候，从锅里取出，撒一些生的核桃仁。（图2）
- 4) 卷起来，再热一杯牛奶，开吃。还是为了拍个照片，我给切开了几段，其实可以不切的。



MEMO:

其实可以用买来的现成的熟薄饼，如果没有薄饼的话，也可以用面包片来做，当然也可以用微波炉加热。

感觉这样吃特别香，尤其是生的核桃仁也变得很好吃了。猪头说不用买巧克力酱了，对我把他的巧克力剥碎了也没有什么意思。

据说，坚果类的食物，每天吃点儿对身体很有好处，而且，最好生吃，不要吃烤过的或炒过的。



觉醒

送来的广告报纸里，夹着一小瓶巧克力酱的样品，我抹到面包片上，给猪头吃了。咱家从来不买这酱，所以，这一小瓶样品，唤起了猪头的觉醒意识——他说以前不知道还可以买这酱吃，现在既然知道了，就想要去买。不过，被我呵住了，实在是觉得买来的巧克力酱有点儿太甜了，不适合他吃。

早晨还是7点就醒，想了想，把猪头储存的巧克力用刀切碎片（他买的是那种比较苦的巧克力），倒在一个小饭盒里（多切一些，放到冰箱里，以后用，省得每次用每次切的话，每次巧克力都会化在手上，乱七八糟的），然后呢，做巧克力卷饼。





海苔豆腐卷

做法：

- 1) 豆腐沥干水分（把豆腐放在一个盘子里，上面压一碗水，20分钟左右）。
- 2) 切长方形的厚片儿。（图1）
- 3) 海苔（就是做寿司用的那种紫菜，大的超市里应该都有卖）用剪刀剪成长条，这个长条的宽度，比长方形豆腐片的长边短一点儿，长度呢，是足够把豆腐片包起来的长度。（图2）
- 4) 用海苔把豆腐片包起来。（图3）
- 5) 锅里放一点香油（芝麻油），开中火，把包了海苔的豆腐片儿放进去，两面露出来的豆腐边儿都煎黄。（图4）
- 6) 倒入1大匙鸡汤，几滴酱油，少许糖，汤汁不必没过豆腐，煎一下之后，翻面，让豆腐的另一面也沾上汤汁，继续煎到汤汁收尽就好了。取出，盛到盘子里，撒上熟芝麻。



统筹

煎鱼片的时候，看到锅里放了鱼片以后，还有很大一块的空当，我这个貌似喜欢“统筹安排”的人就有点儿受不了这“浪费”，老琢磨着再放点什么一起煎。我这人，可真能节约呀！这一点上，不自夸一下，都有点说不过去了。

想起豆腐，又看到海苔，所以顺手乱做了几个海苔豆腐卷，放到空当的地方煎，然后加了点儿汁，发现挺好吃的，简单又健康。

因为只做了几块儿，猪头没吃够，所以第二天又做了一遍试试，还是觉得挺好吃，所以就推荐一下。

MEMO:

关于经常有朋友问到豆腐容易煎碎的问题，我想，首先呢，用老豆腐比较好煎，嫩豆腐的话，我没有试过，想必很容易碎。

个人感觉豆腐沥干水分以后再煎，就不会出水滋油花，比较好煎，所以，我现在煎豆腐的时候，都先沥一下水。

煎的时候，火小一点，就不必担心糊锅，而且，这样的话，翻面的时候，也不必手忙脚乱的，可以从容地慢慢翻过来，豆腐也就不容易碎掉。

哦，最后说明一下，我用的是鸡汤，如果没有的话，我觉得，就加些排骨汤，牛肉汤什么的。实在什么汤都没有的话，就加水凑合着也成。

两个东西，一个贵一点儿一个便宜一点儿，我有点犹豫买哪个时，猪头说：“买好点儿的那个吧，你以为，咱俩这么大岁数了，还有多少年可以折腾的？还是对自己好点儿吧！”

嗯，也是很有道理啊，以后犹豫要不要买什么东西的时候，就应该想想这个理由。

喝个甜汤——木瓜薏米银耳羹。这次买的木瓜，看起来没有熟透，尤其尾巴那一段儿，居然是淡黄色，就拿来炖上一炖。

购物标准



木瓜薏米银耳羹

做法：

- 1) 就是把银耳泡发，剪去发黄的根部，剪成小朵，加洗净的一把薏米仁，加去皮去籽切块儿的木瓜。
- 2) 加水，咕嘟咕嘟炖到黏稠就好了。

MEMO:

我没有用冰糖什么的，因为更喜欢那种自然的淡淡的甜香，不过，猪头喝的那碗，给他加了一点点枫糖浆。如果喜欢甜一些的口味，做的时候就加点儿冰糖吧。

我总是用 Slow Cooker 来做这类的东西——Slow Cooker，也翻译成“电子瓦煲”或者“紫砂电炖煲”吧？用起来很省事儿，晚上睡觉前炖上，然后就不用管了，早晨一起来就有一锅羹汤等着，很幸福的感觉。如果喜欢喝羹汤粥的话，我觉得还是很值得买的，省事儿也省电，而且很好用。



200111月

S M T W T F S
1 2 3 4 5
6 7 8 9 10 11 12
13 14 15 16 17 18 19
20 21 22 23 24 25 26
27 28 29 30

武器升级

我的相机太旧啦，还是好几年前买的130万像素的老古董，是猪头以前送我的生日礼物，一直不舍得淘汰。最近终于下决心买个新的啦。今天在店里挑来挑去，我都看花了眼，最中意的样式，是个头比信用卡大不了多少的超薄的那款，不过，后来想想，太小巧了大概拍出的效果不大好？出于或许哪天能拍到个远距离的小鸟啥的小小愿望，最后挑了个长焦镜头的。

回来的路上，取笑猪头白白花那么多银子给自己买了个尼康D70，啥好照片也照不出来，天天装在盒子里头，算是真正的白买了。猪头不高兴听，说：“反正我比我老婆强。”我说：“可是，你跟自己老婆比，就算强，又有什么意思呢？”猪头叫：“我不跟自己老婆比，我还能跟谁的老婆比？”笑得我，这都是什么歪理呢。

我们俩真是很喜欢吃豆腐，每周都要买上一些，炖，炒，做汤，凉拌，都简单好做，又有营养。偶尔来个稍微讲究一点的做法，比如，虾皮锅塌豆腐，就能哄得猪头和朋友都喜欢，鲜美好吃，也不难做。

虾皮锅塌豆腐

做法：



1) 准备调味汁和调味料。调味汁：鸡汤半碗，加1小匙料酒，加适量盐，洗净的虾皮，加几滴香油，加上适量，一起调匀。调味料：葱末、姜末切好备用。（图1）



2) 豆腐切片。当然可以切成长方形的片啦，不过，我个人比较喜欢切三角形的薄片，觉得比方片好看些。如果要切三角形的薄片的话，可以这样切：先把大块的豆腐分成几个较小的方块，如图左上角的那块方形豆腐。然后呢，沿着小方形豆腐的对角线切开，就得到了两大块三角形的豆腐块，如图左下角的那两块三角豆腐块。最后，就是把三角豆腐块的底边放在案板上，切几刀，就出来了三角形的薄片。（图2）



MEMO:

一个教训：沾面粉沾蛋液这一步不可省略，我第一次做的时候，什么都没有沾，直接煎，结果，不容易煎到金黄色，而且，豆腐的水分遇到热油，还会溅，比较危险。第二次做的时候，就只沾了面粉，没有沾蛋液，结果，煎出来的时候，也是漂亮的金黄色，可是，一倒入调味汁，面粉遇水分，全成了糊糊了，卖相很不好看，现在老实地先沾面粉再沾蛋液，效果挺好的。我做饭一向喜欢偷工减料，偷不好工减不对料的时候，就难免遭遇失败了。



3) 准备煎豆腐。一个鸡蛋，敲在碗里，打散。盘子里放上一些面粉。把豆腐片沾上面粉，然后，再放到鸡蛋碗里，沾上蛋液。（图3）

4) 煎豆腐。热锅里放2大匙油，中火（千万不要大火，容易煎过了，而且手忙脚乱的），把沾了面粉和蛋液的豆腐片逐片放入，一面煎成金黄色之后，就翻面再煎另一面。若是要煎的豆腐比较多，一锅煎不下的话，就把煎好的取出，一直到全部煎完为止。注：用猪油来煎会更香一些，而且，也不易起白色的沫沫，不过，健康起见，我还是用的普通菜油。（图4）

5) 全部煎好之后，把豆腐在锅里摆好，调味汁浇在豆腐上，撒上葱姜末，中小火，塌至汁尽豆腐入味就好啦。（图5）



200111月

S M T W T F S
1 2 3 4 5
6 7 8 9 10 11 12
13 14 15 16 17 18 19
20 21 22 23 24 25 26
27 28 29 30

篮子里的鸡蛋

做法:

- 1) 准备材料: 面包片和一个做饼干的模子, 形状不拘, 不过, 不能太小了, 要是没有模子的话, 可省略。一人份的话, 就用一片面包; 两人份的话, 就用两片啦, 以此类推。(图1)
- 2) 用模子从面包中间压下去, 就会切下来一片, 如图。没有模子的话, 就用刀转着圈儿从中间切下一块儿就好了。因为起得早, 有很多的时间瞎折腾么, 所以, 我还切碎了一点香菜和小甜椒。(图2)
- 3) 锅热油, 中小火, 把面包片放入。有洞的那一片里, 打入一个生鸡蛋, 然后, 在鸡蛋上撒些盐和黑胡椒粉。没有洞的那一片上, 撒上香菜碎和小甜椒碎, 用筷子或者铲子压一压, 就粘在面包上了。(图3)
- 4) 等鸡蛋煎得差不多了, 翻面再煎一下鸡蛋的表面, 另外的那一小块面包也翻面煎一下, 然后出锅, 放在盘子里, 加一些喜欢的水果啥的, 就可以吃了。别骂我摆得乱七八糟, 一大早起来, 我喜欢看这样红红绿绿的搭配呢, 这么多年了, 杨柳青式的柳绿桃红的配色一直都让我有又热闹又幸福的感觉呀。

MEMO:

关于面包片, 我比较喜欢买全麦的, 更健康些。要是想让面包片看着吃着都觉得更丰富, 可以提前敲一个鸡蛋在碗里, 加一点牛奶, 盐, 胡椒粉, 然后, 把有洞的没洞的面包片都放在里面一下, 再放到锅里去煎, 然后, 再在面包片的洞里敲入一个鸡蛋。可是, 那样的话, 每人都要多吃半个到一个的鸡蛋呢, 考虑到胆固醇的问题, 我还是算了, 坚决按照每人一个鸡蛋的标准来做的, 虽然看着贫瘠点儿。据说, 水果这东西, 早晨吃是金, 中午吃是银, 晚上吃是铜。我也不知道这说法有没有道理, 不过, 想起来的时候, 就在早餐的时候往猪头的麦片碗里扔几块儿水果, 然后会惹得他杀猪一样嚎叫, 说早晨不爱吃这种东西。

爬山三阶段

昨日拖着猪头去爬山, 俩人都累个半死。

概括起来, 猪头的爬山, 大概分为3个阶段——第一阶段是嘟嘟呀呀“唱支山歌给老婆听”的阶段, 第二阶段是哼哼唧唧叫累的阶段, 第三阶段是无精打采跟在我后头一声不吭的阶段。

我也累得要命, 不过, 是我自己哭着喊着要去爬山的, 所以, 也不好抱怨啥。

早晨起得早的时候, 如果时间充裕, 可以做个花哨一点的早餐——“篮子里的鸡蛋”看着花花绿绿的, 很热闹。

