

后浪

有滋有味

我的厨艺人生



露西·尼斯利 编绘

雨凝 译 后浪漫 校

北京联合出版公司

后浪

有滋有味

我的厨艺人生



[美] 露西·尼斯利 编绘

沈丽凝 译 后浪漫 校

北京联合出版公司
Beijing United Publishing Co., Ltd.

图书在版编目(CIP)数据

有滋有味:我的厨艺人生 / (美) 露西·尼斯利编
绘; 沈丽凝译. -- 北京: 北京联合出版公司, 2018.11 (2019.3重印)
ISBN 978-7-5596-2490-1

I. ①有… II. ①露… ②沈… III. ①自传体小说—
美国—现代 IV. ①I712.45

中国版本图书馆CIP数据核字(2018)第212096号

RELISH: My Life in the Kitchen

By Lucy Knisley

Copyright © 2013 by Lucy Knisley

Published by arrangement with First Second, an imprint of Roaring Brook Press, a division of
Holtzbrinck Publishing Holdings Limited.

All rights reserved.

Simplified Chinese translation edition published by Ginkgo (Beijing) Book Co., Ltd.

本书中文简体版权归属于银杏树下(北京)图书有限责任公司。

有滋有味：我的厨艺人生

著 者：[美] 露西·尼斯利

译 者：沈丽凝

选题策划：后浪出版公司

出版统筹：吴兴元

特约编辑：孙 歌

责任编辑：牛炜征

营销推广：ONEBOOK

封面设计：墨白空间·肖雅

北京联合出版公司出版

(北京市西城区德外大街83号楼9层 100088)

天津东辰丰彩印刷有限公司 新华书店经销

字数39千字 720毫米×1000毫米 1/16 11印张 插页4

2019年1月第1版 2019年3月第2次印刷

ISBN 978-7-5596-2490-1

定价：56.00元

后浪出版咨询(北京)有限责任公司常年法律顾问：北京大成律师事务所 周天晖 copyright@hinabook.com

未经许可，不得以任何方式复制或抄袭本书部分或全部内容

版权所有，侵权必究

本书若有质量问题，请与本公司图书销售中心联系调换。电话：010-64010019

后浪

有滋有味

我的厨艺人生



[美] 露西·尼斯利 编绘

沈丽凝 译 后浪漫 校

北京联合出版公司
Beijing United Publishing Co., Ltd.

你的记忆方式是怎么样的？
你最清晰的记忆是什么？

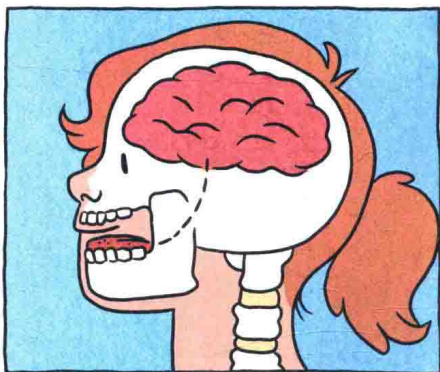


我自认为我的记忆力还不错，
特别是在记故事方面。我喜欢讲故事，
并且会记得它们是如何展开的。



对食物味道的回忆总能不断唤起
我脑中最鲜活的记忆。

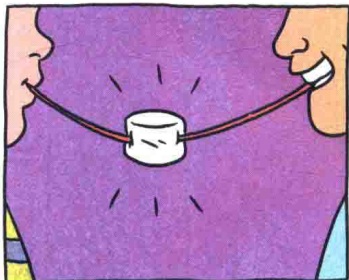
我很幸运，在厨师和面包师、吃货和美食家中间长大成人，
还有值得回味的美食相伴。把我的记忆串联在一起的是我的
味觉，以及从小与他人分享食物的画面。



如果不是想起各自叼着
甘草条的一端、比谁先吃到串
在中央的棉花糖的滋味，我又
将如何记起我的初恋呢？

如果不是记得因为看不懂
包装盒上的字，而同时把
白脱牛奶一口吞下的那份
酸爽，我又怎么会时常想
起我儿时最好的朋友呢？

每天早晨吃维生素时，我会回忆起小
时候吃摩登原始人儿童维生素的那种
甜甜的粉状口感。那时叛逆的我故意
坐得离电视很近，像吃糖一样将它们
一把一把地塞进嘴里。



走在我住的芝加哥社区街头，我闻到了新鲜玉米饼和慢火煎制香肠的香气，以及长在一旁窗台花箱上的罗勒的味道，每一种都激发了关于一段时光、一次旅行或一个人的味觉回忆。



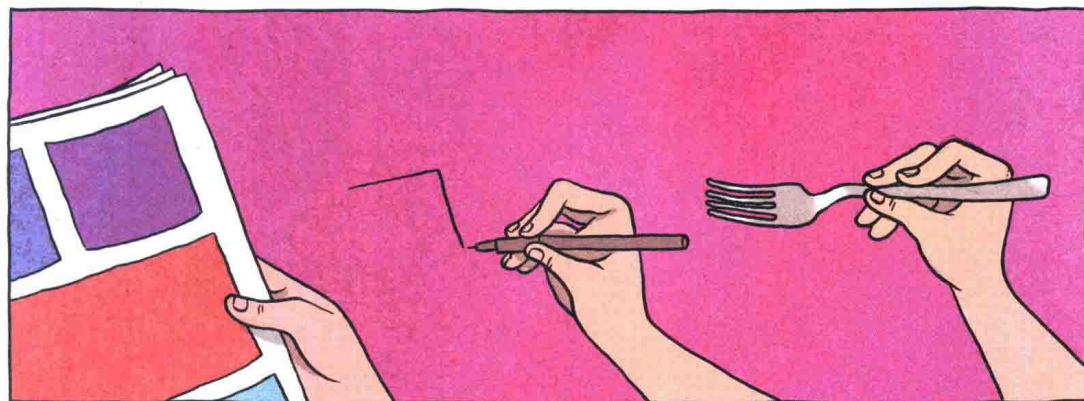
有时候，这种有选择的记忆让人很崩溃。因为我能精确地记住一根珍贵的蜂蜜棒的外形和口味，以及将它握在我那被蓝莓染色的指间的触感。然而我的乘法口诀表早就还给了老师，让位给那些更好、更美味的记忆。



你正在读的这本书包含一系列我钟爱的故事，它们都是我在重温过往生活时绘制出来的味觉记忆。



我衷心希望你们能够找寻到对味的专属美食，并能够记住那些对你产生深远影响的品味时刻。



香料茶



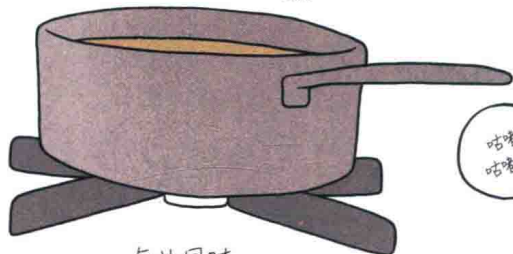
有时候也被称为“混合茶”

你会需要用到：

这是一种美味的茶饮——含有咖啡因、热乎乎的（也可以是冰的！）



把2-3杯水倒入一口小锅，并放到炉子上用大火煮。



与此同时，用菜刀的侧面碾碎3个小豆蔻豆荚。



加入2枚红茶茶包，或一个放满红茶的过滤器，并进行加热。



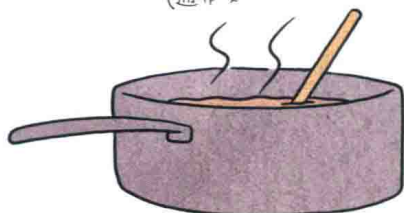
碾磨或用刀刮出约半茶匙的姜末。



放入：



一边用文火炖煮，
一边进行搅拌，
直到它像汤汁一样浓稠
(通常要5-10分钟)。



请做好心理准备，
你的房子会充满圣诞节的气息。



让它冷却一会儿，然后
进行过滤，把过滤后的
汤汁倒入一个有盖的
玻璃容器中。

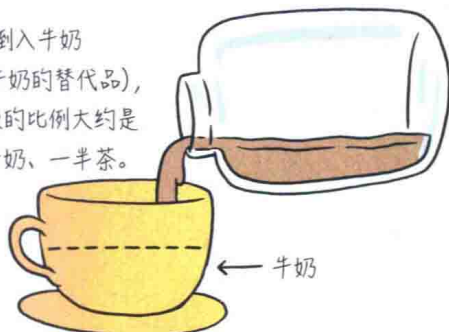
(你可以重复使用
里面的桂皮和香草豆荚，
但过滤下来的其余残渣
需要倒掉。)



加入枫糖浆，
为了让味道……

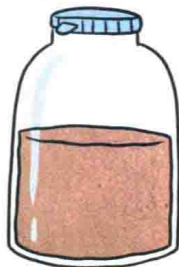
简言之，
更丰富。

倒入牛奶
(或者牛奶的替代品)，
混合液的比例大约是
一半牛奶、一半茶。



如果混合液还很烫，它能将牛奶温热；
如果不烫，就用微波炉加热！

把剩下的茶混合液盖上瓶盖，放入冰箱冷藏，
以备后用 (大约可以存放一周)。
(你也可以把它冷冻起来，这样可以放得更久些。)

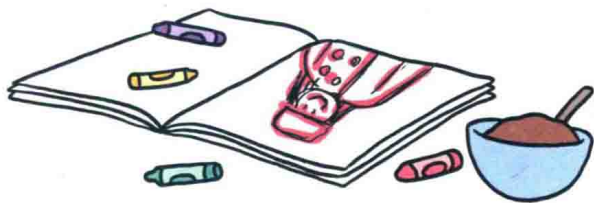


然后好好享用
你的茶吧！



第一章

厨房里的小孩



我是被吃货养大的小孩。

我父母很可能记不得我是几岁接受洗礼的，但他们肯定记得那天我吃了什么。



水煮三文鱼
配奶油

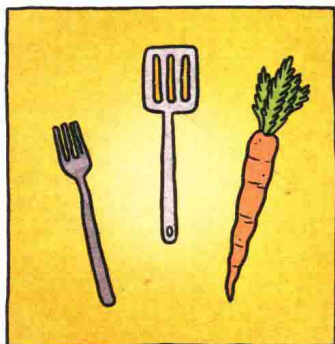
花哨的
洗礼裙

有一个知名餐厅
美食评论家当教父，
我此生何求。

但归根结底，我的家最推崇的还是自己做饭，并且总是三个人一起做饭、下馆子和享受美食。

我七岁的时候，在学校过生日通常就等于吃杯子蛋糕，但是妈妈带来了一把火焰喷枪！

在那里，在恐龙形状的桌子上，在我同学敬畏的目光中，她把一块巨型布丁上的砂糖烤制成焦糖。



有一段时间，妈妈在名厨大卫·布雷的餐厅工作，在后厨为大型活动负责鲜花摆盘和辅助工作。

我在地板上坐的这个位置，很容易就能吸引服务生和主厨的注意。



那时候，她可以带我上班。因此，当她剪切百合花或准备酱汁时，我就会坐下来摊开填色本。



想要个
泡芙吗，
小孩儿？

我的最爱是用松露
巧克力做成的小老
鼠（如今在纽约，
拉里·邦迪克还在
做这道甜品）！

我们住在曼哈顿市中心一座既古怪又老旧的改建厂房里。

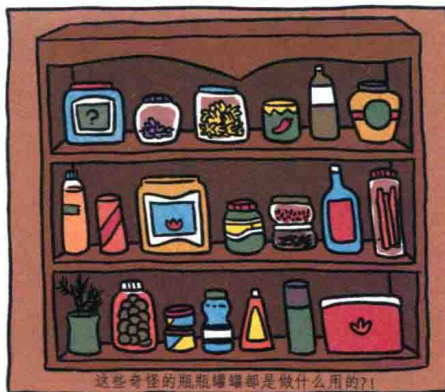
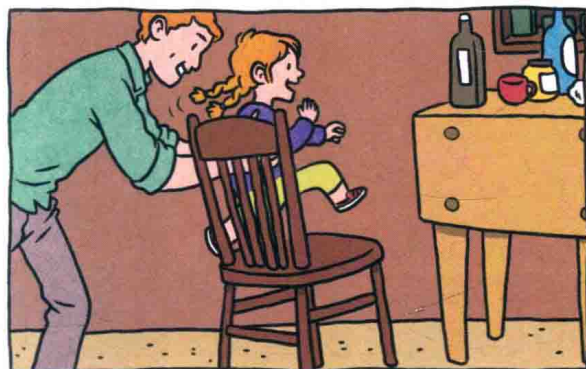


先前的住户在离婚时闹得很不愉快，导致怒火中烧的妻子用橄榄油在厨房的砖墙上写下“弗雷德·斯特尔是瘾君子和异装癖”几个大字。



每天晚上，爸爸和我会为晚餐准备沙拉酱。他会站在厨房里已经磨损的砧板前，把我举起来放到椅子上。

我站在那里，能将妈妈的神秘调料架尽收眼底。



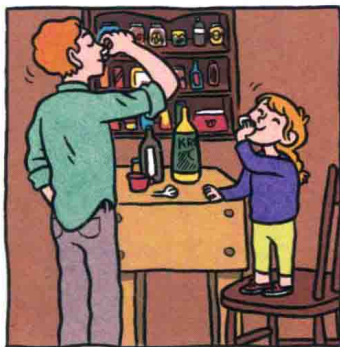
这些奇怪的瓶瓶罐罐都是做什么用的？

爸爸会倒上一瓶盖的卡拉斯牌醋，然后递给我，同时让我小心不要洒出来。

我会像个硬汉一样，将那杯醋一饮而尽。而爸爸也会一边皱着眉头，一边做出同样的举动。

我们会把醋跟第戎芥末、盐、橄榄油和一瓣蒜混合到一起做成沙拉酱，蒜会事先被爸爸用掌根在砧板上压碎。

我更喜欢醋的表面快要溢出杯子边缘的样子。



在我们公寓楼的拐角处，是我舅舅彼得开的店。彼得·登特小铺是位于北摩尔街和哈德逊街交汇处的
一家小型食品店。这里出售各式各样的美味佳肴和自制食品。



彼得的店是一处美好的小天地：压花式锡制天花板、古典圆柱，以及装着橄榄油和酸黄瓜的巨型木桶，它们高得我都够不到顶。

彼得招募了一个由天才艺术家和摇滚歌手组成的杂牌军团来负责料理厨房。



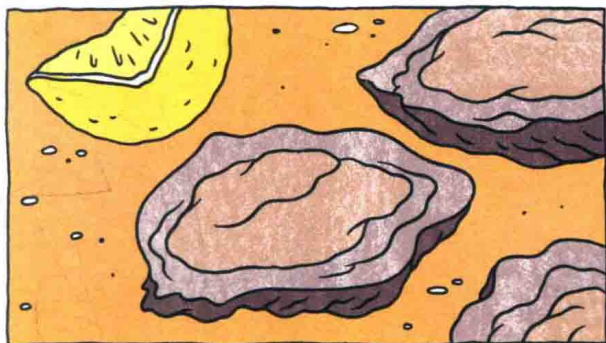
他们中的一些人加入了20世纪80年代后期的朋克摇滚乐队，并且经常把他们的艺术事业看得比经营这个店铺更重要。



彼得当时的女友曾在纽约为许多很棒的餐厅做鲜花装饰工作。我记得当我看着她在那儿厨房的后巷里，给筛选出来的叶子喷上亮金色颜料的同时，她还随着厨房收音机哼唱起派蒂·史密斯的歌。



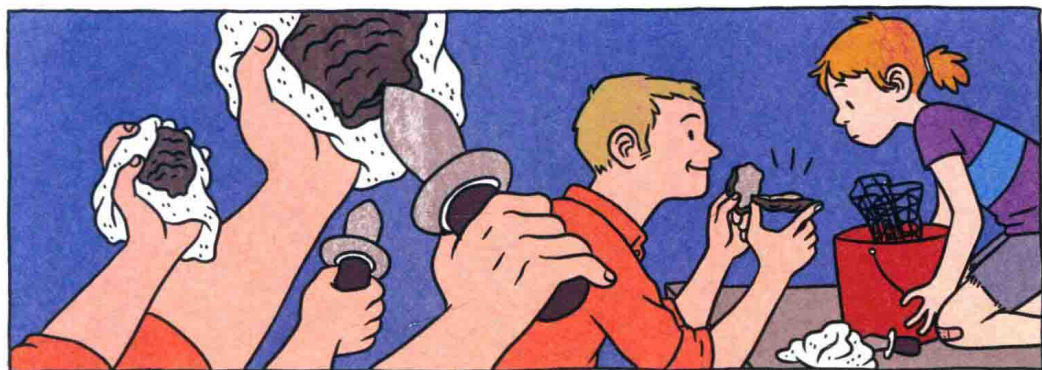
我舅舅彼得是第一个教我吃牡蛎的人。我喜欢吃牡蛎的感觉，就像在食用冰凉的液态金属。我幻想着《终结者》中的T-1000型机器人尝起来就应该是这种味道，不过要更咸一些。



当时，彼得拿出一个装满棕色粗糙岩石的网兜，然后向我展示如何用魔法揭开它们的秘密。



他耐心地为我演示如何在洗碗巾的包裹下拿住牡蛎，然后用小刀尖端撬开它的底部。当它好不容易被打开时，只要尽量小心谨慎地不让珍贵的牡蛎汁洒出来，就是你的最终胜利。



对于当时年幼的我来说，掌握这门技术实在太费劲了。彼得和我会比赛剥牡蛎，一直到我们的双手麻木，衣服上沾满海水的味道才肯罢休。这几乎成了每次家庭聚会的竞赛项目。



妈妈的朋友是一群艺术家和厨师，他们会定期聚在一起举办宴会，在那里他们会让自己的双手试着创造些新菜式。



谢莉·博伊斯是位画家兼厨师。她一直担任加里森学院的主厨。

雷·布莱德利是个农民，以前也是厨师。他协助组织了纽约“从农场到餐桌”的现场，这场餐会在他美丽的北部农场也成为了传奇。

莫林·希金斯，了不起的面包师。

泰瑞·詹普尔，她搬到了哥斯达黎加，而后经营了一家很棒的含早餐民宿。

当我们的父母和他们的朋友将令人惊艳的食物摆上餐桌时，我和其他孩子会在厨房里跑来跑去，通常会热得想要脱掉衣服。

这项传统最后演变成了每年的复活节派对。每年我的妈妈都会在她位于纽约莱茵贝克福镇的家里，主办这一盛事。她会邀请她的朋友和同事过来，那时的屋子和院子里就会挤满厨师、面包师、餐馆老板和餐饮工作人员。

这顿决定性的一餐盛大且美味到代代相传，直至今日，这场年度派对已经持续举办了二十多年。



早先，在复活节派对的规模变得庞大到需要占用院子之前，我们通常是围坐在一起用餐。其中一次复活节让我印象深刻，那一次妈妈将派对的主题定为法国菜。

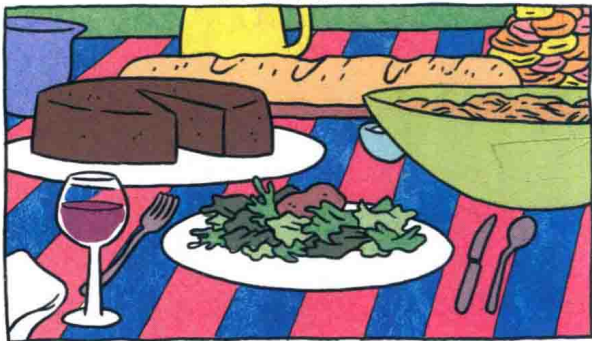
厨师客人们带来了超多的舒芙蕾、油封鸭，以及早上才新鲜出炉的传统法式面包。但是这一餐的最佳美食还是我妈妈做的开胃菜——炖鹅肝，下方还铺上了一层自家种的芝麻菜。



这就意味着我们能做巧克力慕斯了吧？

可以吗？

求你了！



那是我第一次接触肥鹅肝（虽然当时我并不知道它是什么），
在把自己那份吃光之后，我开始绕着桌子转圈。
每经过一个座位，我都会向客人讨要他们剩余的那部分，并报以恳求的豁牙式微笑。



不过，我的童年时光并不经常
花费在用勺子戳破周三的
焦糖布丁上……



我感到自己无比幸运，我家人所做的工作能让我
品尝、烹饪、体验到如此多的美好事物。



……更多时候，我在为别人端上布丁。



我会欣然承认，在吃这方面，
我可能完全被宠坏了，
但这都属于在“帮忙”。



是那一堆常伴我左右的美味记忆，
丰富了我童年的滋味。



登特·家族·私家腌渍·羔羊肉

THE DENT FAMILY PATENTED MARINATED LAMB

在20世纪60年代，我外婆经常会提前把羔羊肉准备好，而外公会在下班回家后进行烤制。从那以后，每逢特殊节日，妈妈家都会做这道菜。



我外公是个商人，也是发明家之子，他在我出生后不久便过世了。

当我的家人聚在一起做饭时——特别是在做这道菜时，我妈妈和她的兄弟姐妹便会清晰地回想起，他一边开玩笑，一边切着烤得刚刚好的羔羊肉的样子。

