

生活的美味·文学的清香



作家 厨房



黄美芬◎主编



作家厨房

玲子传媒◇心书 51

主编◎黄美芬

发行人◎陈思齐

总编辑◎林得楠

执行编辑◎陈敏蓉

编辑◎谢章达

封面设计◎陈明华

出版与发行企划◎陈旭 / 陈春辉

发行◎陈一贤

印务企划◎廖建雄

出版发行◎玲子传媒私人有限公司

地址◎ Blk 52 Kallang Bahru #04-17 Singapore 339335

电话◎ 65-62935677

传真◎ 65-62933575

电邮◎ info@lingzi.com.sg

第一版一刷◎ 2006 年 6 月

定价◎新币 12.00 元

ISBN◎981-4200-30-1

版权所有·翻印必究

◇本书如有缺页、破损、装订错误，请寄回更换◇

Copyright © 2006 by Lingzi Media Pte Ltd

Printed in Singapore

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced or transmitted in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopying, recording, or any information storage or retrieval system, without the prior permission of the copyright owner.



孩子传媒



林海音的十香菜

艾禹的面粉煎饼



尤今的彩虹鸡



吴韦材的咸橄榄炒饭





林秋霞的海南鸡饭



王润华的马来麻婆豆腐



寒川的印尼凉拌菜



蓉子的卤鸭



黄瑞汝的书香米粉



黄孟文的五香芋头扣肉





河童的阿渣



黄美芬的“父子英雄”





黃美芬的金門薄餅





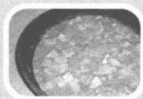
12 ◆夏祖丽 ~ 也是城南旧事——林海音的十香菜

21 ◇艾 禺 ~ 时光在遗忘中被记忆……



30 ◆吴韦材 ~ 咸橄榄炒饭

36 ◇尤 今 ~ 养鸡的哲学



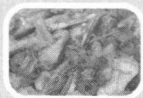
44 ◆王润华 ~ 能医治怀乡病的马来麻婆豆腐

50 ◇林秋霞 ~ 老爸的海南鸡饭



57 ◆寒 川 ~ 印尼凉拌菜

66 ◇蓉 子 ~ 我的这一颗食痣



76 ◆黄孟文 ~ 厨之缘

82 ◇黄瑞汝 ~ 炒一盘书香米粉



91 ◆河 童 ~ 工夫细腻的温馨开胃菜——阿渣

100 ◇黄美芬 ~ 外婆的“英雄”我的爱



110 ◇黄美芬 ~ 一卷薄饼 代代传情



“缘”来我就“编

黄美芬

很早我就想把自己对厨房的这份情用文字记录下来，多年来却一直没有付诸于行动，一来怕厨艺不精，丢人现眼，二来怕出版后，没有知音，最后落得在厨房当柴烧。这份心事，于是就此搁下，尘封多时。

去年，新加坡读书会发展协会与图书馆管理局联办“读吧！新加坡”全民阅读、纵横书海，展开多场活动，包括从澳洲请来了《城南旧事》作者林海音的女儿夏祖丽女士公开主讲了三场讲座。

夏祖丽女士回国时，午餐时刻，一行人到机场聚餐送行。由吃展开了话题，从林海音先生（文坛上对她的一种敬称）精湛的厨艺，说到先生与我的几分相似，即“长得福态，又爱整洁漂亮、嗜煮又好吃”，进而谈到本地多位作家都是“厨迷”，摇摇笔杆外，还爱挥挥锅铲。

出版界行家，送行者之一的林得楠夫妇（玲子传媒）即刻想到，怎么不编本《作家厨房》的书呢？请夏祖丽女士把林海音未亮相的食谱写出，再邀作家朋友们共襄盛举，集体创作，让他们心目中的佳肴，不单有食谱上的实用，还更具有文学的意义。

“缘”来无法挡，封尘多时的情怀在大伙连声叫好下，我接受了《作家厨房》主编的工作。

打着“作家”的旗号，我们邀请作家们提供一到二篇和特定菜肴、糕点或小食有关的文学作品，作品可以是散文，可以是小说，也可以是回忆录。

厨艺或文中的菜色不是本书的重点，我们希望作家以文字结合饮食，以笔墨融和油烟刻画人情、亲情、乡情、国情、风土民情及文学情怀，创造另一种文学风格与特色。

从策划、邀稿、追稿、编辑到出版，仿如一道精致菜肴，从市场到上桌的准备过程，煞费苦心。

《作家厨房》终于出版了，感谢大家的爱护支持。

2006年4月5日



也是城南旧事



林海音的十香菜

~ 夏祖丽

母亲一向喜欢吃，也喜欢做，更爱做给别人吃。谁都喜欢到她家作客，也喜欢回请她，因为她能评赏出各家菜的优点，能体会主人在厨房的辛苦。小时候，她常带着我坐三轮车到文学大师梁实秋教授家聊天，梁教授一看母亲来了，就对梁师母说：“海音来了，咱们今天改戏码，吃炸酱面。”

当年梁师母的炸酱面在作家圈里是出名的，母亲每次都能吃上大大一碗。做菜的人最欣慰的是，有像母亲这样的知音。母亲从不挑食，她说过：“吃东西平易近人的人，交朋友也一样。”

母亲是1918年在日本大阪出生的，五岁到了北京，在城南定居，在那里成长、受教育、工作、结婚生子。到1949年30岁时才回到故乡台湾，展开了她长达半个世纪丰富的写作、编辑、出版生涯。她的那本名《城南

夏祖丽
也是城南旧事——林海音的十香菜

13



旧事》就是在初返台湾，定居台北城南，在那幢日式榻榻米小屋里完成的。《城南旧事》写的是1920年代北京城南，一名叫英子的小女孩，以童稚的眼睛看成人世界的悲欢离合。英子是母亲的小名，《城南旧事》是她的自传体小说。

母亲的城南旧事在北京，我的城南旧事在台北，在我们住了二十五年的那幢日式小屋里。

母亲刚从她的第二故乡北京，回到她的第一故乡台湾时，台湾百业待兴，母亲靠着一只勤写不辍的笔，兼好几份差。维持四个孩子的六口之家。母亲再忙，也要亲自上菜市场买菜，她不爱逛百货店，却喜欢上菜市场，我小时候最喜欢做小跟班，跟妈妈去买菜。

日子虽艰困，但母亲很能苦中作乐，带领一家人快乐过日子。她说：“我不在吃上委屈自己。”我们家那间用竹木搭出来的低矮小厨房里，总弥漫着菜香，还有那种幸福家庭厨房特有的忙碌和温暖，而餐桌上总是有妈妈亲手烹调的热腾腾可口菜肴。母亲后

来在一篇文章中形容当年那段生活是“穷开心的日子”。

我的外公林焕文先生是八代之前从广东移居台湾苗栗头份的客家人，我的外婆是闽南人，母亲在日本出生、北京成长，后来长居台湾，这样的多元背景，使她有很大的包容力，朋友说她气度大。这也反应在她的饮食态度，她每一省的菜都能吃，都爱吃。

在北方文化古都住了四分之一世纪，母亲养成吃面食的习惯，她一个人擀饺子皮，可以供四个人包，她做的牛肉韭菜馅饼比北方人做的还道地。她的南方菜也不含糊，尤其是台湾菜，像菜脯蛋、炒米粉、白斩鸡，一点也不输台北著名的清粥小菜馆的水准。

母亲最拿手的是“炒”菜，这也是中国菜里最见功夫的，在中餐馆厨房里工作的人，如果不会炒菜，永远也升不了大厨。母亲很会“炒菜”，她做的豆干牛肉丝、清蒜腊肉片、韭黄猪肉丝、猪肝黄瓜片、青椒鸡丁……都炒得油油亮亮，色香味俱全。

有一次我读到一篇母亲的访问记，她

