

那一盘盘，一碗碗，
不仅仅是美味那么简单。

[马来西亚]
邓秀茵 著

幸福的 味道

The Taste
of Happiness



青岛出版社

幸福的味道

The Taste of Happiness

邓秀茵
作品



青岛出版社

图书在版编目(CIP)数据

幸福的味道 / 邓秀茵著. —青岛: 青岛出版社, 2014. 10

(邓秀茵小大人系列)

ISBN 978-7-5552-1088-7

I. ①幸… II. ①邓… III. ①儿童文学-长篇小说-中国-当代 IV. ①I287.45

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 200467 号

本书由马来西亚红蜻蜓出版有限公司在马来西亚首次出版
并授权青岛出版社在中国(含港、澳、台地区)出版发行中文简体版
著作权登记: 鲁权图字 15-2014-199

书 名 幸福的味道
著 者 (马来西亚) 邓秀茵
出版发行 青岛出版社
社 址 青岛市海尔路 182 号(266061)
本社网址 <http://www.qdpub.com>
邮购电话 13335059110 0532-85814750 (兼传真) 0532-68068026
责任编辑 常 红 (Email: changhong01@sina.com)
特约编辑 刘 迅 代 敏
装帧设计 乔 峰
彩图绘制 9 陆工作室
制 版 青岛新华出版照排有限公司
印 刷 青岛双星华信印刷有限公司
出版日期 2014 年 11 月第 1 版 2014 年 11 月第 1 次印刷
开 本 32 开 (890mm × 1240mm)
印 张 7.875
插 页 8
字 数 155 千
书 号 ISBN 978-7-5552-1088-7
定 价 21.00 元

编校质量、盗版监督服务电话 4006532017

青岛版图书售出后如发现质量问题, 请寄回青岛出版社出版印务部调换。

电话: 0532-68068638

建议陈列类别: 儿童文学



1. 没有空去玩..... 1
2. 从一条苦瓜开始..... 7
3. 草原上的天空..... 14
4. 逃过爸爸的责备..... 23
5. 尝一口再说..... 29
6. 施了魔法..... 36
7. 谁在恶作剧..... 43
8. 引起一阵骚动..... 49
9. 再拜一位师父..... 58
10. 比赛题目泄露..... 65
11. 出奇制胜的方法..... 70
12. 满城尽带黄金甲..... 78
13. 挑战还在后头..... 85
14. 天使与魔鬼交战..... 91
15. 谎言被揭穿..... 98
16. 谁来当助手..... 104
17. 一如所料..... 110
18. 一场公平的比赛..... 116

19. 无巧不成书.....	123
20. 各有千秋.....	131
21. 烹饪的意义.....	138
22. 正式为徒.....	146
23. 穿针引线乐融融.....	153
24. 问题出在哪里.....	161
25. 不告而别的原因.....	167
26. 努力白费了.....	176
27. 非一般客人.....	184
28. 做出幸福的味道.....	190
29. 勾起童年的回忆.....	199
30. 冰释前嫌.....	206
31. 永远支持你.....	213
32. 幸福汉堡包.....	221
33. 挥手不说再见.....	228

全球华人读者的感动与盛赞！.....	239
--------------------	-----



没有空去玩

“蔡以伦!”

窗外传来嘶哑的喊声。

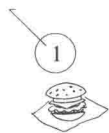
正在卧室换恤衫的单眼皮男生停止了动作，微微皱起眉头，歪着头竖起耳朵听。

“蔡以伦！蔡以伦！”

嘶哑的喊声如夺命追魂般再度响起。

咦，好像是技安的声音。

他拉好身上的恤衫，走到窗边把头探出去，果然看见楼下有一个胖乎乎的身影。



技安看见他，立刻咧开嘴巴笑，露出一排洁白的牙齿。

“什么事？”

“有好东西给你看！”

“什么好东西？”

以伦伸长脖子，企图在技安的身上看出端倪。

技安举起右手，晃了晃手上的袋子，招手示意他下楼来。
以伦看不清楚袋子里装的是什么东西，好像是个四方形的盒子。

“OK，OK！”

以伦转身离开窗户，迅速跑下楼去。

技安坐在树荫下等着，他是那种多站一分钟都忍耐不了的人。技安的本名叫陈鸿华。从上小学起，他的身材就圆滚滚的，像极了动画片《哆啦A梦》里的技安，到现在一点儿没变。“技安”这个花名由此而来。

“快过来看！”

技安见以伦来了，赶紧打开手中的袋子。

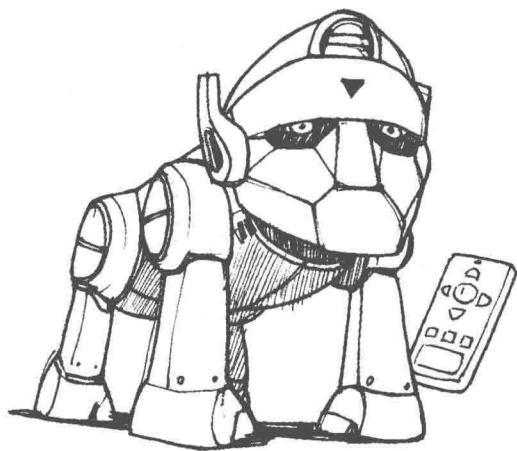
袋子里的四方盒子露出了一角，上面印有密密麻麻的日文。技安将它取出来，交到以伦手里。

“啊，是最新款的金刚机器人！”以伦惊呼。

“嘿嘿，想不到吧？！”技安嘴边泛起得意的笑容。

“可以拆开来看吗？”以伦发现盒子还没有开封。

“当然可以！不然我带它来找你干吗？”技安对朋友向来大方。



以伦也不客气，手指用力往封口处一抓，透明塑料纸立刻被他戳破了。他顺势将塑料纸拆下，揉成一团。

“哇，太帅了！”

以伦拿出盒子里的模型机器人，放在手里把玩。

“这是爸爸从日本出差回来带给我的生日礼物。”技安说。

“哎呀，我拆了你的生日礼物！”以伦连忙将机器人递到技安的手上。

“没关系啦，好朋友不斤斤计较！”技安对以伦笑笑，翻弄手里的机器人，细细欣赏。

以伦也笑了。

技安是他生命中第二重要的好朋友。

“不对，你的生日不是在下个月吗？”以伦突然想起。

技安又露出那排洁白的牙齿，笑着说：“呵呵，可以提早送的呀！”

以伦把手伸进盒子里，摸到一块薄薄的东西。掏出来一看，不由得低呼起来：“咦，这里有一个遥控器！”

“这是特别版的模型，可以遥控。普通版的可没有遥控功能。”

“看起来功能很多。”

“我也不知道，应该是吧！说明书里全是日本字，不如去你家研究一下。”

“现在？”

以伦看看手表，脸上流露出一丝为难。

“怎么，你没空吗？”

“我看还是改天吧。我要到餐馆去帮忙。”

技安大失所望，他可是特地带金刚机器人来找以伦分享的。

“叫你爸爸放你一天假啦！再不然，请三个小时的假就行！”技安试着游说。

“不行啦。”

以伦摆摆手，将遥控器放回盒子里。

虽然遥控金刚机器人很吸引人，但是还有比这更加吸引

他的事情。

“那……我去找建文他们好了。”技安讪讪地说。

以伦抱歉地望着好友。

他不忍心看见好友失望的样子。

技安吸一口气，挤出笑脸：“没关系啦，我知道你周末假日都要到餐馆帮忙。再见！”

“再见。”

目送技安离去的背影，内疚的感觉笼罩着以伦。

他知道自己扫了技安的兴。

“嘀嘀！”

电子手表发出的声响制止他继续内疚下去。

“啊，时间到了！”

以伦转身回去，不过，他没有上楼。

他径直走进爸爸的餐馆。

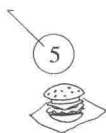
餐馆其实就在他家楼下。他和爸爸妈妈住在一楼。至于二楼，妈妈很精明地将它租了出去，每月按时收房租。

这幢三层高的店铺是叔公的遗产。

叔公没有娶妻生子，把爸爸当亲生儿子待，死后也就把这幢店铺留给了爸爸。爸爸继承了叔公的空店铺，决定开一家中式餐馆。

爸爸说他一直就想开家餐馆。

爸爸对烹饪根本是一窍不通，居然会有开餐馆的念头！



对于这一点，以伦怎么想也想不通。

爸爸说干就干，还辞去保安部主管的工作，专心经营中式餐馆。起初生意不太理想，经过多方面的努力，生意总算渐入佳境。

如今，爸爸的餐馆已经小有名气了。

推开那扇古色古香的门，只见餐馆里静悄悄的没有一个人。

以伦笑了。

没有人，正合他的心意。

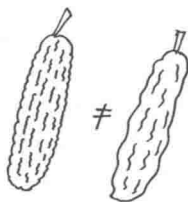
他一溜烟儿地穿过餐馆的就餐席，来到柜台旁的门边，推门而入。

“玫瑰！”

以伦迈进厨房，用愉悦的声调大声呼唤。

这时，有个束着发髻、戴着厨师帽子，背对着厨房门口的女人抬起头来。

她望了望墙上的时钟，头也不回地说：“你，迟到了三分钟。”



从一条苦瓜开始

以伦走上前，靠在玫姨的身边。

灶台上摆满蔬菜。以伦抽取了一个肥肥大大的白萝卜，轻轻唱道：“拔萝卜，拔萝卜，嘿哟嘿哟拔不动，老先生，老太太……”

玫姨瞪了他一眼。

他晃晃手上的白萝卜，笑嘻嘻地问：“今天做这个？”

“明知故问。”

以伦脸上的笑意更浓。

没错，他是明知故问。



昨天晚上，他还再三提醒玫姨今天教他烹调苦瓜。

他放下白萝卜，厚着脸皮说：“玫姨美丽又大方，不会为了三分钟而生我的气。”

“你再不把苦瓜拿过来，我就敲你的头。”

“遵命，遵命！”

以伦挑了一条深绿色的苦瓜，恭恭敬敬地交给玫姨。

玫姨没有接，她瞥了一眼苦瓜，说：“要学做苦瓜，首先要学会挑选苦瓜。”

“这条苦瓜合格吗？”

“如果你爱吃苦的话，这条苦瓜倒是不错的选择。”

“哇，我还是把它放回去好了！”

以伦吐了吐舌头，将苦瓜丢回蔬菜堆里。

“喂，你应该先学会尊重蔬菜，不要乱丢！”一个声音突如其来地在以伦的耳边响起。

以伦转过头去，看见一张俊秀的脸孔。

“小宗，今天的食材是你负责吗？”玫姨的口吻有点儿不悦。

“是。”

“我告诉过你几遍了，买苦瓜要挑果瘤饱满肥大的！你到底有没有把我的话听进耳朵里？”

以伦瞧见小宗那张俊秀的脸微微变色。

他赶紧把目光移开。

“今天的苦瓜……全都长得这个样子……”小宗噘着嘴说。

玫瑰姨随手从蔬菜堆里抓了一条苦瓜，递到小宗的面前：“是吗？怎么这条不一样？”

“有什么不一样呢？”以伦暗想。

那两条苦瓜大小差不多，看上去没什么两样。他很想开口问个明白，不过现在气氛不对，还是少说话为妙。

“就只剩这一条好的，其他的都一样。”小宗嘴硬。

玫瑰姨不放过他，一语道破：“你八成又是去晚了？好的苦瓜都被人挑光了，就只剩下这些！”

以伦用眼角余光瞟了小宗一下，只见他抿紧嘴唇，不再作任何辩解。

唉，小宗迟到是司空见惯的事。

他是爸爸的朋友林伯伯的儿子，半年前中学毕业后便没有继续升学，原因是他不爱读书，考试成绩也不理想，所以决定找工作。

听说他本来梦想当国际顶尖的模特儿。以他那高挑的身材，加上出众的五官，理应可以办得到。可惜，他的英文实在太差了，连简单的会话都过不了关，只得作罢。刚好爸爸的餐馆聘请厨房助理，林伯伯便叫他前来应聘。

就这样，爸爸录用了小宗。

“他是不是因为讨厌这份工作，所以才经常迟到呢？”以



伦在心中揣测。

“去准备熬高汤的材料吧！”玫姨摆手，示意小宗走开。

小宗面无表情，掉头离去。

以伦尴尬地站在一边，不知如何是好。

“你再拿一条苦瓜来。”玫姨转头吩咐他，语气温和一些了。

“哦！”

玫姨的手上不是有一条苦瓜了吗？

为什么还要拿一条呢？

虽然以伦不明白，但他还是赶快拿来一条苦瓜。

“你看看，这两条苦瓜有什么区别？”

玫姨将手中的苦瓜摆在以伦拿来的苦瓜旁，给他做对照。

以伦仔细观察，试探着说：“嗯……你的苦瓜颜色浅些，我的比较深。”

玫姨点点头，又问：“还有呢？”

“你的苦瓜身上的颗粒比较大，我的比较小。”

“嗯。”玫姨指着手中的苦瓜，对以伦说，“真正成熟的苦瓜颜色会由绿转白，味道也不会太苦。苦瓜上一颗一颗的果瘤，是判断苦瓜好坏的特征。果瘤越大，表示瓜肉越厚。”

“噢，原来如此。”

“你把这条苦瓜洗一洗，纵向剖开两半，将苦瓜籽和白

色海绵组织挖干净。”玫瑰将苦瓜交给以伦。

“是，师父！”

“千万要将海绵组织挖干净，因为它们会让苦瓜变得更苦。”

以伦依照玫瑰的话，把苦瓜洗净剖开，用汤匙挖出苦瓜籽和海绵组织。

“玫瑰，这样够干净了吧？”他让玫瑰过目。

“嗯。将苦瓜切成块状，每块约半个手掌心大小。”

“玫瑰，其实……”以伦切着苦瓜，小心翼翼地问，“我们现在要做什么菜式？”

“苦瓜酿鱼肉。”

“苦瓜酿鱼肉？这道菜不是应该把苦瓜切成筒状，再把鱼肉填进去的吗？”

“这种做法讲究功夫，酿得不好的话，鱼肉容易脱落，菜的味道就会打折。”

说的也是，以伦就吃过鱼肉脱落的苦瓜酿鱼肉。

遇到这种情况，他会先把鱼肉吃光，然后再吃苦瓜。要是苦瓜不怎么苦，他还可以勉强咀嚼；要是苦瓜很苦，他就干脆闭上眼睛，一口把它吞下。

当然，那种滋味不好受。

玫瑰见他切好了苦瓜，说：“放一些盐，腌一腌苦瓜。”

“腌？哦。”以伦一头雾水。



难道要把苦瓜制成咸的？

“稍后用冷水冲一冲苦瓜，再放进滚水里焯一焯，取出备用。”玫瑰接着说。

“为什么这么做？”以伦忍不住开口问。

“你说呢？”

以伦脑筋一转，猜道：“为了除去苦味？”

玫瑰微微展露笑容：“聪明，被你说中了。”

“呵呵，当然，因为我是你的徒弟啊！”以伦就是会说话。

小宗悄悄睨视以伦，撇了撇嘴巴。

以伦冲洗了苦瓜，在锅里加了水，放在煤气炉上烧。待锅里的水烧开了，就可以烫苦瓜啦。

玫瑰拉开冰箱门，拿出一小盆鱼肉。

“将鱼肉剁成鱼茸，加入少许盐和胡椒粉。”她吩咐以伦。

以伦手脚麻利，一会儿就剁好了鱼茸，还把苦瓜焯过了。

“看好了。”

玫瑰两指夹住一片苦瓜，把苦瓜肉朝上。随后，她舀了一大匙鱼茸，放在苦瓜上。

这个难不倒以伦。

他学着玫瑰的样子，认真地将鱼茸放在苦瓜肉上。

“大功告成！”