

<<我的八宝菜人生>>

图书基本信息

书名：<<我的八宝菜人生>>

13位ISBN编号：9787805676395

10位ISBN编号：7805676399

出版时间：1997-3

出版时间：译林出版社

作者：【日本】张谈掌珠

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<我的八宝菜人生>>

内容概要

张谈掌珠-厨艺人生

BY：南妮

一个女人有一手好的厨艺是令人羡慕，值得赞赏的，并且，这样的女人多半有比较幸福的人生，她平和充实，懂得精致与享受，也带给人精致与享受的生活。

厨房应该是一个阴性的名词，它哺育了全家人的胃，保证了他们身体的健康运转，厨房是属于女人的，就像女性也是一个阴性名词，它哺育了更高级的生命，甚至哺育了大地。

深爱厨房的人，一定时有福之人。

张谈掌珠如此进入我的视线的。

谈是掌珠的母家姓，张是她丈夫的姓，1952年去日本定居的谈掌珠采用着中国传统妇女的以父姓打头的名字：张谈掌珠。

传统的训条，传统的规矩给这位独生女代理一种异常安定的生活，尽管她创出了一系列成功的业绩，但虔敬平和的心一直使她扎根与深厚的生活土壤，没有狂妄，没有焦躁，只有感恩，只有风趣，这样的女子是一种天赐其福。

在平凡的生活中，有多少女子是渴望这种境界的：夫唱妇随，儿女齐全，身体健康，快乐常在，人生中积淀着丰富的经验见识，默记着每一个朋友的好处。

除此之外，对一个女人来说，发挥她的才能，使她的智慧，才华得其所哉，那几乎是与她嫁一个好丈夫一样重要的。

一个有灵性的女子，通常也是最能感受生活中点滴妙趣的女子。

有些女人在繁忙中收获了怨愤，而有些女人却在锅台上盛满了对造物主的感激。

如果我是男人，我一定会娶一个会微笑的女人，上帝会因为她的微笑而嘉奖她。

张谈掌珠有一个好母亲。

好母亲通常是女人的第一个榜样。

好母亲就是性灵的土壤。

所谓“言传身教”，身教常常是更甚于言传的。

张谈掌珠的母亲精通刺绣，编织和其他女红，房中她编织的手工台巾，椅垫套皆古典雅致。

女儿回忆说：“我常看到母亲运针如飞的神采，好像变魔术，一根细线在手，不一会儿功夫，构成了各式各样的图案。

有一次她参加巴黎一次展览会，还得到了一个奖品。

在那个时代，她的手艺已达到国际水准。”不过对张谈掌珠影响最大的，还是母亲的烹调手艺。

童年的记忆是最深刻的，童年学到的一切将胜于成年后的人为努力，因为童年的经历和经验很容易成为一种信仰，那往往是既单纯的要命又顽强的要命的，尘俗渗透不进它。

张谈掌珠的母亲因为丈夫好吃，是个美食家，而必亲手为他做精致的菜肴，她有一间专用的厨房，那里面有女佣做她的下手，而做女儿的，就在那厨房产生了对烹饪的兴趣，并开始了童年的启蒙与真正的熏陶。

张谈掌珠的母亲喜欢做各式点心，萝卜丝饼，肉汤团，粽子。

湖州粽子是出名的家乡土产，母亲的湖州粽子总让人齿颊留香。

<<我的八宝菜人生>>

每年5月10日，过了端午节，母亲就要忙着做“十滴水”，这是按一种民间草方，用草药做成的药水，可以治腹痛，下痢，伤风，中暑等等。

只要喝下十滴就可以治愈病痛，所以叫“十滴水”。

母亲一做就是几万瓶，拿它给穷苦病人与码头上的苦力。

若干年后，在异域日本，张谈掌珠一“中华点心”开辟了自己的一片天地。

母亲不仅将手艺传授给她，且将一种做人的修养影响于她。

食物就是爱心。

以后，张谈掌珠出过无数本普及型食谱，上电视教烹饪，去教室向妇女们传授厨艺。

。

。

在这之中，我看到的是一个中国女人的淳朴的爱心：她希望她的美食与美食经能有人分享，她希望女人们在丰富的手艺与丰富的食物中能感受到生活的美好。

张谈掌珠出过一本中国甜点心的专册“中华果子”。

她在写时几乎倾注了所有来自童年的记忆及对童年，故乡的怀旧之情。

她说中国各地风俗不同，她只写了自己知道的，但这种稟于情感的食物总结，也称得上是一种“功德圆满”之举。

大家在享受租船的口福，以为理所当然，只有少数人士有心之人。

张谈掌珠便是有心之人。

她说“正月十五元宵节，在家乡都要吃元宵园子，水磨粉包起了各种甜馅的园子，要皮薄，还得将馅先做个小丸子，然后放在番薯粉中滚来滚去，把粉滚在馅心上面，薄薄的，可不容易做。

这种元宵园子，在从前是家族团圆才吃的，普通多用水磨粉做成皮再包馅，皮当然比较厚了。

在元宵节吃，觉得更美味。

记得小时候吃元宵园子，还有猜猜看这个馅时豆沙的还是芝麻的，猜对了好开心啊！

这份乐趣让我怀念不已。

春卷也是在春天才吃，尤其是在正月都要吃春卷，不像现在天天可吃。

二月是巧月，要做巧果，据说小孩子吃了会变得聪明乖巧。

凡是做母亲的都希望孩子们头脑灵敏，自然很乐意做这道点心。

三月是清明节，也是扫墓的季节，所以要做清明团子，还有用麦芽做饼，这都是我小时候最喜欢吃的甜点，自从离开后就再也没有尝过。

五月端午节吃粽子，那又是各地不同了。

我家乡的粽子是出了名的，有豆沙粽，猪肉粽，广东省则有咸蛋粽，碱水粽，另具风味。

台湾的粽子馅料有莲子，栗子等各种干果，粽子的外形多变，有长方形的，尖角形的。

六月是莲月或称荷月，荷花盛开，莲蓬及菱角是应时食品，新鲜的莲子可煮莲子汤，汤味清香扑鼻。

菱角可生吃，也可熟吃，烧熟了叫沙角菱，莲子晒干后可存放到冬天煮食，是补品之一。

七月是中元节，那时将有莲根可以煮成糖藕，是道甜滑可口的点心，还有菱塘的果实可做成藕粥，鸡头米等点心，吃的不亦乐乎。

八月是中秋节，“每逢佳节倍思亲”这句七言古诗就是用在在这个节令，因为八月的月亮叫平时特别明

<<我的八宝菜人生>>

亮，月饼是最具象征性的点心。

月饼种类是各地不同，大部分为苏式和广式。

苏式月饼的饼皮多以油酥为主，馅心也是豆沙，芝麻，五仁，甜肉，枣泥等，因地而异。

广东月饼的外皮都用模型压印，著名的馅有豆沙，莲蓉，蛋黄，椰子，五仁等多种味道。

九月九日是重阳节，那天要吃重阳糕，并要远足登高以示应景。

秋天是秋高气爽的时序，千层糕是有名的扬州点心，一层层薄薄的油糕，要用猪油拌才好吃。

现代的人大都怕吃高热量的食物，所以吃千层糕的人也少了。

冬天是做糕饼最热闹的季节，因为冬天气温低，糕饼容易保存不坏。

一到这个季节各种年糕，枣饼，枣糕，赤豆松糕，玫瑰糕等等争相出笼。

加上冬季是进补的季节，所以老年人都在冬季吃人参汤，燕窝汤，银耳汤，还有芝麻糊，核桃糊，杏仁露。

我还清楚地记得，我家女佣一到冬天就忙着捡燕窝的毛，那真要下细腻的工夫，一根根的细毛都不可含糊处理，不像现在已经有了去毛的工具，不必辛苦的用手去毛。

我之所以大段抄下这一千多字的出自张谈掌珠所著“我的八宝彩人生”中关于时令和中国点心的随想，是觉得读这样的文字是种享受。

太美太美，中国的食物传导出的一种意境氛围民俗乡愿。

已进古稀之年的张谈掌珠少时读的是教会中学，1940年去日本，读的是大阪府立茨木女中，专修家政科，学插花，茶道，剪裁，烹饪。

加上富裕家庭的出生，有严父慈母的教导，张谈掌珠这样的女性是融见识的广博与头脑的灵敏于一体的。

注重于知识的实用更胜于科目的深僻。

思路通达心灵手巧，这样的女性通常有一种大地之母式的精髓：生命的本能异常顽强，以代代相传经验来繁衍后代。

这种令我们钦佩的大地之母式的女性的显著标志是：经验重要于知识。

经验在她的人生之旅中起举一反三的作用。

经验使她豁达坚强，融会贯通，顺利跨过这一切沟沟坎坎。

张谈掌珠的上述点心谱透出的是一种未进入工业时代的元初的澄澈清明。

这是一种更简单更有韵味的人生。

掌握这种食物精神的人是令人羡慕的。

张谈掌珠的聪明在于：她从不为吃而吃。

她的食经中一直拥有女性特有的温馨与包容。

我们曾经经过了一个忽视常识甚至蔑视常识的时代，女性穿上了与男性相同的服装，说与男性相同的语言，一切性别特征千方百计被抹杀，连亲情母爱也要讲究大义灭亲的革命斗志。

在传统遗产几乎断代之后的今天，我们重新回复生活的丰富多彩，物质享受的种种细节，这才恍悟由女性保留下来的关于传统礼仪的美丽与珍贵。

拥有常识的人通常是身心绝对健康的人，不偏激，不神经质，一个女人是因常识丰富而备受人尊敬的。

菜式，缝纫，烹饪，育儿，伦理关系。

说起来全是世俗层面的，但世俗层面恰是最有生命力，最有韧性与美感的。

<<我的八宝菜人生>>

我们中的大多数已被过去对“形而上”的过分追求而差点发疯异常，成为干枯呆板的中性人，现在更明白维持世俗的万方仪态人才可爱。

张谈掌珠的幸运在于她可以一直按照自己的健康本性走下去。

她不曾被扭曲，她也不曾怀疑自己。

她像大自然的女儿，本能的区施展性别给予她的优越。

1954年,因为在日本带孩子吃那里的中国烧卖,包子,水饺,面条等实在不是滋味,张谈掌珠决意开一家美味的专卖面食的小吃店.结果在获得成功,张式食品益发不可收拾.她的杏仁酥在东京称王,她的麻婆豆腐风靡日本.因为不满意日本顾客只挑自己吃惯的几样中国菜:古老肉,芙蓉蟹,白切鸡,炸丸子等而懒得尝试其他别的中国菜,张谈掌珠灵机一动开设了全日本第一家中餐自助餐,让丰富无比的广东菜,上海菜,北京菜,四川菜,湖南菜等占列于店堂中,配以中,日,英三国文字介绍,让客人自由取食,这样不多的消费却可尝到中国各地的菜肴,名为“孔雀厅”的自助中餐厅焉有生意不红火之理!

在开店前,日本友人担心自助餐多冷食,而中国菜多半是趁热吃,热变冷,口味难免打折。

张谈掌珠却胸有成竹:日本人吃惯冷东西的,譬如他们的寿司,赤豆饭,便当,还有百货公司里卖的面拖虾,鱼,蔬菜,鳗鱼和烧串鸡,煮的东西,全都是冷的,况且习惯。

为了完善吃的效果,张谈掌珠还定制了蒸汽桌子,用来将菜保温。

继“孔雀厅”之后,张谈掌珠又在涩谷,神田,广尾开了“张夫人餐厅连锁店”,连同成城本店一共是四家店铺。

张夫人餐厅有几道特别的鸡肉料理:蒜末鸡脯,左宗棠鸡,罐罐鸡等等。

张谈掌珠以母亲的料理功夫不惜火工,以尽量满足客人的食欲为自勉,尽管以后开出了不少冒牌张夫人餐厅,但正宗的仍屹立不倒。

对一个优秀的厨师来说,灵感与功夫是重要的,而遍尝食物的经历也很重要。

通常手艺建筑在见识之上,有比较才有鉴别。

张谈掌珠在游览欧洲的旅途中,用心观摩品尝各国料理,法国的洋葱汤,丹麦的海贼料理,意大利的手制面条。

异国异域的中国料理更在关注之列。

犹如注重可操作性胜于理论一样,张谈掌珠似乎更看重来自生活的直接经验。

以后,她写的多种菜谱也实践着这样的精神:实用第一。

看了她的菜谱,可以烧出满满一桌可口的中国菜来。

因为热心推广中国菜,张谈掌珠赢得了日本妇女的喜爱与欢迎。

张谈掌珠并不自夸个人魅力,倒常自嘲因日语不熟练而无法使观众听得有趣。

张谈掌珠的丈夫是严谨的科学研究者,支持妻子的事业但常善意批评她:话太多太多!

可以想见张谈掌珠是那种爽朗坦然,快人快语的女性,极易与人沟通。

她上日本著名的NHK讲播中国菜制作,开设中国菜教室,直接上第一线指导学员,因而走到哪里,都有日本人尊敬的称呼“是张夫人啊”。

一个70多岁的老太太的一生,是如此的丰富饱满而风趣的一生,把自己以为好吃的食品推荐给别人,想开店马上就开,张谈掌珠的人生对于广大的女人是一种借鉴。

开了那么多店,并不见她言利润言经营,根本上这就是一种女性本能的优秀。

她们往往会感性地不计较功利的看待这个世界,来处世待人。

而越是看淡功利的最像女人的女人,往往会全面丰收:赢得别人的喜爱与钦佩,功利上也绝不会吃亏。

她是接纳的,开放的,善意的,不防备别人苛责别人的。

<<我的八宝菜人生>>

这样的女人像阳光一样是令人温暖的，她的确有一种聚光的作用。

张谈掌珠有二子一女，他们相继去美国求学工作，都是个性健康，事业成功。

当初去美国时，张氏夫妇给每个孩子的待遇是一样的，提供单程机票和一年学费，以后靠自己打工自力更生及取得奖学金来继续自己的学业。

3个孩子没有一个是半途而废的。

张谈掌珠与丈夫结婚40多年，一直家庭和睦，彼此支持。

有时难免会起争执，但争执过了就忘了，从来不生闷气，也不冷战。

张谈掌珠说，记得母亲常说“夫妻关系如同舌头和牙齿，舌头和牙齿在身体各部分器官中最是和和睦相处，但有时候牙齿也会咬痛舌头，所以要小心不让牙齿去咬舌头。

“如此的母亲训还有：棒上出孝子，筷上出逆子。

教育子女一定要在3岁以前将子女的性格定型。

做人的信条连同人际关系得处理，最高的境界都是很单纯的，最基本的原则往往体现最深刻的精神。

张谈掌珠的福气是得了传统的精髓。

一切踏实善良的女人常常就是功德圆满的女人。

张谈掌珠这样的女性，就是传统婚礼上，替新郎新娘铺被德最佳人选，有儿有女家庭和睦，处处散发友爱祥和之气。

我发觉我不能很理性透彻去分析理解张谈掌珠这样一种得传统之厚的女人，尽管我对她欣赏之至。

也许因为我在渐渐亲近传统的过程中还看不清它真正的亮色，无法全部把握它的深厚博大。

但的确我已感受到它对于人心的强大的平衡作用。

我直觉地感受到如果一个女人选择朋友，绝对应该是张谈掌珠这样的同性，而不是女哲学家之类。

也许欣赏本身就是雄厚的理由，这样，我便释然了。

张谈掌珠是虔诚的基督徒，她说圣经上的八福说到“虚心的人，哀恸的人，温柔的人，饥渴慕义的人，怜恤人的人，使人和睦的人，为义受逼迫的人”能得到福气。

换句话说，与人和睦是人生真谛。

福气不会自动来，要靠人自己去寻找，因此我们若能将不愉快的事遗忘，留在记忆中的就全是美好的了，那才是福气。

说的真好，你无须再去总结了。

<<我的八宝菜人生>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>