

<<肥佬黎食遍天下>>

图书基本信息

书名：<<肥佬黎食遍天下>>

13位ISBN编号：9789861204352

10位ISBN编号：9861204350

出版时间：商周文化

作者：黎智英

页数：240

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>

<<肥佬黎食遍天下>>

前言

推薦序 當聽聞世間某角落有精緻美食時，肥佬黎經常不惜千金也不辭萬里去一探究竟；可是另一方面他又能夠為庶民美食走進僻鄉陋巷，坐在地攤與販夫走卒同據一桌大快朵頤。他是真正熱愛美食的人，不問出身來歷，有啖無類。

為了一道出色的料理，他可以感動到當場掉下眼淚，更常做的事是衝進廚房給廚師一個大擁抱；但如果菜色馬虎，他也從不虛偽，當場直率批評，不管場面尷尬不尷尬。

有一次，我和他同在知名餐廳吃了一餐令人失望的午飯，飯後餐廳老闆追出來問：「黎先生，菜不好吃嗎？」

「好吃，」肥佬黎話鋒一轉：「可是我家的菜也好吃呀。」

如果你不是非常好吃，我是不會來的。

這不但是真性情之言，也充滿做事營生的警世意味。

我要鄭重推薦黎先生寫的《肥佬黎食遍天下》，因為你不但會看見他對地道美食的真誠熱情，也會看見他對虛矯偽食的毫不留情。

PChome網路家庭董事長 詹宏志

<<肥佬黎食遍天下>>

内容概要

黎智英的愛吃是有名的，美食之於他可是認識世界的動力。

從路邊攤、大牌檔吃到米其林三星餐廳，只要是好吃，只要是美食，他捨命不放過。

香港、里斯本、巴塞隆納、巴黎、羅馬、越南、檳城、京都、北海道、法國西南佩里格（P é rigord）、比亞里茲（Biarritz）等，這個世界只要能煮出好料的餐館，皆有他的食蹟。

「我愛吃，故此才會寫飲食文章。

我愛吃，那完全是因為有位煮食超高手的母親。

小時候，要是心情差，哭啼吵鬧，母親不會生氣，而總是跑進廚房替我弄點東西吃。

」面對食物，他絕絕對對誠實，好吃就說好吃，經常吃得流下感動的淚水，衝到廚房擁抱廚師；難吃的時候，也不管它是米其林幾顆星或是多負盛名的餐館，照樣直言不諱。

他經常說米其林三星大廚的傑作並不好吃，對我而言，味的最高境界是人情的交流，也因為很認真的吃，結交了不少廚師朋友，經常可以大飽口福。

除此之外，肥佬黎的廚藝也是相當了得，幾則他做菜的故事相當有趣。

其一，為著巴黎一位失意落魄的廚師，他煮了一頓加油午餐 - - 用大蔥、大蜆白酒煮湯；李錦記XO醬、紅蔥頭炆五花腩，另外用兩條砸碎的大蔥墊底，用李錦記辣椒蒜茸豆豉醬蒸魚。

還切了隻臘鴨髀，再加兩條臘腸煲臘味飯。

還在飯裡放了些許鹽，免得要用醬油淘飯吃，奪去臘味的甘香。

其二，在煮食老師的家鄉法國西南部佩里格作客，和村人PK料理 - - 首先他將浸好的梅菜切粒，用醬油、麻油和白糖爆香，留待後用。

然後用滾水「拖」腩肉十五分鐘，切片，用醬油、黃酒、薑汁和些許老醋加上本地的蜜糖醃好，放在冰櫃裡四小時。

再用滾油爆幾片薑起鍋，把醃好的五花腩肉落鍋爆香不加水，只用黃酒猛火煮滾，然後慢火焗半小時後熄火；蓋住鍋蓋再焗半小時，再以中火焗半小時後熄火，又再焗半小時；然後加入煮好的梅菜用猛火煮汁至稠，便大功告成。

《肥佬黎食遍天下》可說是肥佬黎到世界各地吃美食的現場LIVE報導，內容情治豐富，從廚師情誼、謳歌食物到水乳交融的親情，充分展現出肥佬黎直率率的貪吃學！

！

<<肥佬黎食遍天下>>

作者简介

黎智英 1948年 出生在貧窮的廣東農村，十二歲那年，他乘著舢舨船偷渡到香港，進入成衣工廠當童工，月薪八美元。

他一路經營自己，做到成衣廠的經理，卻因公司的一場記過處分，下定決心自己創業。

1981年 成立佐丹奴（Giordano）成衣連鎖店，快速打響名號。

獨創快速交貨系統（Speed - sourcing），美國的Wal - Mart和GAP、英國的Next和FRENCH CONNECTION、義大利的BENETTON、日本的Fast Retailing都曾學習其經營模式。

1989年 創辦《壹周刊》（Next），正式進入媒體事業。

1995年 繼發行量破紀錄達到15萬本的《壹周刊》後，又創辦《蘋果日報》，發行量超過70萬份，此時他擁有的財富已超過5億美元。

1995年6月 創辦「蘋果速銷」（adMart），以線上零售為主，虧損10億港幣(台幣40億元)。

2001年 創辦台灣《壹周刊》。

2003年 創辦台灣《蘋果日報》。

<<肥佬黎食遍天下>>

書籍目錄

推薦序 自序 第一部飲食之道 潛在的味道 用食物寫詩 神奇的蒸焗禾蟲 煮食的智慧 甘心的美味 第二部 靈慾之旅 Eros Safari 里斯本 聖塞巴斯蒂安 庇里牛斯山腳下的小城 分子廚藝的聖堂El Bulli 巴塞隆納 海鮮憶難忘 羅耀拉 第三部食在香港 九龍福臨門 Gaddi ' s再爆光輝 南乳炆豬手 大牌檔 家的味道 第四部食在歐洲 法國的「順德」佩里格 有錢真好 味道有限，情無限 我真想當個漁夫 享受 羅馬好食 米榭勒，不要害怕 米其林大廚的料理哲學 黑松露獅子頭 失敗的一餐 法國果醬女王 失掉一星大廚的傲骨 比亞里茲的三星美食 西班牙極品海鮮 分子廚藝的不知所措 食在比亞里茲 第五部 食在亞洲 Asia 誤會 味道的神采 越南找美食 哲學之道 檳城遊 檳城遊

<<肥佬黎食遍天下>>

章节摘录

煮食的智慧 我母親是街知巷聞的一流好廚。小時候，家裡無論多麼窮困，她寧願變賣家當，過年過節也要好好地飽食一頓，透過分享食物的歡樂驅散愁緒。

過年過節，家裡到處擠滿親朋戚友、街坊鄰居，和他們一些慕母親之名而來的朋友，他們都是來跟母親學習蒸蘿蔔糕、炸油角、包粽的方法和手藝。

滿屋子人嘻嘻哈哈，有說有笑，隨著母親俐落地指揮、示範，井井有條地忙這忙那，我們小孩子也混在其中幫忙做些簡單的工序。

母親拿起蘿蔔時告訴他們，要揀重手的，那些蘿蔔才甜。

刨蘿蔔泥，手要放輕，這樣蘿蔔才會出水。

磨米，要重複磨三次，到了要用時，手捻米漿要有黏性。

炒臘腸、臘肉粒，等聞到香味，才放入浸軟的蝦米下鍋一同炒。

炒好了，趁熱倒進煮好了、出了水的蘿蔔泥的鍋中，熄火焗幾分鐘，然後才倒進米漿，接著放入炸成金黃色的蒜頭碎粒，加些少鹽和砂糖攪勻。

這個時候，插支筷子在中間，筷子如果屹立不倒，蘿蔔糕的用料便是做得夠好了。

跟著將材料倒進塗過熟油的蒸盤裡，放進沸騰的滾水鍋裡，悶蓋蒸個半鐘頭（時間多少當然視乎蒸盤的深淺而定）。

那些炸到金黃、等到最後放進去的蒜頭碎粒，是母親製作蘿蔔糕的秘訣，這些蒜頭粒令她蒸的蘿蔔糕氣味特別香甜。

記得母親炸油角最特別的地方，是將四分之一分量的糯米粉煮成漿，趁熱倒入與其餘四分三的糯米粉搓揉至黏韌，然後輾成一塊塊包油角的薄皮。

油角的豆沙餡則是用紅豆加半小杯鹼水煮熟，隔乾水，倒進滾油鍋；一邊炒紅豆一邊用鍋鏟壓爛。

當豆沙炒到變黑、聞到豆香味了，便放入比紅豆多兩倍分量、切碎了的黃糖，繼續炒至收乾。

其他便是一般的作法了。

母親沒有特別的包粽方法。

在她來說，粽是否包得好，全視乎手勢的鬆緊程度；總之不要包得太緊便可以了。

粽葉要先用滾水燙過，糯米則要用鹽和生油撈過。

以前，買包粽用的綠豆回來要自己去皮，很是麻煩；現在可以買到現成去了皮的綠豆，很方便。

對我來說，粽是否好吃，最緊要的是餡裡放的那一大塊用五香粉醃好、連皮的五花腩肉；粽是否芳香軟滑鮮甜，靠得是這塊五花腩肉了。

現在很多人怕肥，吃裹蒸粽也不敢吃那塊肥腩肉，我看見這些人便不順眼，那吃其他東西好了，為什麼硬要糟蹋美味的裹蒸粽？

小時候母親做菜，我愛鑽進廚房站在她身邊旁觀，替她試味。

更多的時候是趁她轉身的一剎那閃電偷食，饞嘴的我甚至夠膽偷在鍋中煮得滾熱的菜來食。

從鍋裡拈起滾熱的菜放進口，怎不燙得嘖瓜鬼叫？

偷食給母親察覺一定給她狠狠打一頓的。

雖然如此，我還是會把偷的菜藏起來，待到菜涼了再偷偷拿來吃。

在廚房看母親煮菜，確實刺激、好玩又溫馨。

有時母親發覺我出盡法寶只是為了偷丁點的東西來吃，動了惻隱之心，佯裝看不見，任得我吃。

母親偶一為之的放任，讓我感受到寵愛的驚喜，真是天大地大都不及母親廚房裡的寵愛偉大啊！

母親已經九十七歲了，早已把世事置於度外。

除了兒孫的事，現在她跟我傾談的話題，大都是我小時候跟她煮食時的趣事。

她又時常提醒我這個菜該怎樣煮，煮那個菜又該留意些什麼地，用料的秘訣是什麼。

她對食物的記憶特別清楚，可能是食物的記憶對她來說都是歡樂的吧。

母親記恩不記仇，只有歡樂的回憶她才會保留下來。

她對快樂感恩，因而是幸福的。

<<肥佬黎食遍天下>>

現在我也非常喜歡走進廚房看老婆煮菜。
她煮的是我不懂得煮的西餐，所以我們沒有衝突。
她煮菜時特別開心，因為她是煮給兒女和老公吃。
開心的女人格外好看。

看到她煮食時開心漂亮的樣子，我往往忍不住從後頭親親她的頸項，把她弄得如花枝招展地笑了起來。
有時實在太興奮了，便趁著她專注煮菜，閃電地從後頭緊緊地雙手攬住她的胸脯，把她嚇得花容失色、欲拒還迎，她滿臉通紅的忸怩嬌態教我心醉。
那一刻，廚房便是我倆宇宙的中心、我們的二人世界；食物催化我的情慾，像孔夫子說的，食色性也。

近來女兒動了心，要學媽媽做菜。
她愛吃西點和餅乾，便學著媽媽做起來。
不是我誇口，她的手勢當真十足十跟她媽媽一樣。
最近同事大肥拿他媽媽做的餅乾給我試，問我味道如何？
我說：「不錯，過幾天我請你吃我女兒做的。」

吃過後，他也認同我女兒做的餅乾比他媽媽的做得更好（大肥這樣說，那不是因為我是他的老闆吧）。

女兒愛吃，做餅乾做得很投入、很用功。
她每個星期做幾次餅乾，總有兩趟她更是一早起來做餅乾，好帶回學校給同學和老師吃的。
等到同學和老師吃過，便請他們來個批評，記下意見好做改良。
她已掌握哪些同學和老師愛吃較甜、較濃味的巧克力，哪些則喜歡味道淡一些的。
在學校她更因為做餅乾已經成名——無論同學或老師都叫她Cookie Queen（餅乾女王）。

我的肥仔兒子也愛吃（這看來是我們家的遺傳基因了），近來他亦跟妹妹一樣學起做菜來。
每當我做菜時，我會找他站在旁邊看，幫忙做些簡單的工序。
他現在已懂得做肉醬義大利麵，而妓女義大利麵（Spaghettialla Puttanesca）都做得不錯。
他的義大利菜湯也不賴。

我教他煮咖哩牛腩，他不夠專心，因而未達水準。
我做的咖哩牛腩或雞是很好吃的，那是我的舊家廚銀姐教我的拿手好戲。

她做咖哩牛腩的辦法其實很簡單：滾油鍋爆香洋蔥至半熟，倒入適量瓶裝的新加坡或馬來西亞咖哩醬，連同洋蔥爆至水收乾，放入切成方塊、出過水的牛腩。
將牛腩和洋蔥炒至乾身散發出強烈的辛辣香味了，便加入高湯或水（如用水可放一顆雞精調味）蓋過面，悶蓋以小中火炆一小時，熄火。
不要揭蓋，焗半小時後，再開小中火煲滾，下鹽糖和約一罐三花淡奶和一兩個新鮮的橙皮（給咖哩添上馥郁的香味），半小時後放入一罐椰漿和少許起司，再煮個十五分鐘。
這樣你便有一鍋令整屋滿溢香氣、可口香甜的咖哩牛腩了。

孩子到學校學知識、學做事固然重要，在家裡學做人、學怎樣過生活也非常重要。
我們希望孩子學會做菜，從中學懂以愛心奉獻取悅於人、為他人帶來歡樂，更學懂得享受人間溫情，學懂跟家人分享生活情趣。
食物透視人間智慧，可是我們都太專注做事而忽略生活品質攸關的智慧。

<<肥佬黎食遍天下>>

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>