

## 旅行中的餐桌

索書號：427.07 / 3134 / 2015

條碼號：C139794

馮淑華著 / 日初 / 2015【民104】

ISBN：978-986-91686-2-5



著者是一位愛文字、愛烹飪的作家，同時也是一位專業的食客，由於先生是一位專門為窮人尋求水源的農業工程師，因為工作之故他們必須經常到不同的國家去，自稱就像遊牧民族般經常在遷移，因緣際會到柬埔寨當了三年義工，十幾年來住過柬埔寨、摩洛哥、突尼西亞、喀麥隆、玻利維亞及法國等六個國家，每到一個新的國家她都會去認識新朋友、新文化、新的社會，品嚐當地料理更是不容錯過，也因此學會了許多道深藏不露的「無國界料理」。

本書編輯方式就如同我們到餐廳用餐上菜的模式，有前菜、主菜及甜點，在加上後記。而在每道料理背後都會外加精彩故事，讓讀者品嚐料理之外還可聽到不同的故事。本書內容包括：前菜2道2個故事、主菜4道4個故事及甜點4道4個故事。在這個10道料理和故事中有不同口味，有開胃的、平淡如水的、有辛辣的，還有一些是需要經過消化的，在本書最讓我印象深刻應屬這道主菜-「塔吉菜」。

「塔吉(Tagine)」在北非摩洛哥是菜名，也是容器名稱，塔吉盤有個圓圓的像金字塔形狀的蓋子，只要蓋上這個高高尖尖的陶土蓋，就能藉著熱氣的集中，慢慢將食物燉熟。塔吉菜是摩洛哥的傳統家常菜，烹煮此道菜的方法，先是先將小炭爐裝滿熾熱的炭火，再將塔吉盤放上去燒熱，等到燒熱後就可以將新鮮的橄欖油倒入，接著放入大塊帶骨的牛肉、雞肉或羊肉，然後加上洋蔥丁在盤上翻炒，等到金黃肉香出來時，再灑上摩洛哥的五味香料粉、及一些鹽巴胡椒，最後再加入高湯把肉浸泡在湯汁中，蓋上塔吉蓋後利用微火慢慢燉煮，等到肉軟時再加上一大把乾黑棗、杏桃乾或葡萄乾，放進濃濃的湯汁裡十分鐘。上桌前，再拿點肉汁拌點蜂蜜，慢慢淋到塔吉菜上，就這樣完成此道美食。

塔吉菜是著者從鄰居家的小女傭學來的，而這道美味菜餚的背後，作者也看見了在摩洛哥有錢有勢的家庭中存在著一個不公平的免費「小女傭」的辛酸故事，寄住在有錢人家的親戚的孩子變相淪為免費的小女傭，可說是現代版的奴隸制度。

著者本人並未受過正式的餐飲訓練，書上的每道美食都是從生活中一點一滴累積起來的，希望藉此書與讀者分享來自各國的異國料理與文化差異，想試做這些異國料理嗎？想知道料理背後的故事嗎！來圖書館借回去看就對了。