



中国传统女性服饰图。

《传家》之华服美食篇



中国是礼仪之邦,送妥当的礼物是门大学问。

为了《传家》,任祥好多事都亲力亲为,她找了一群志同道合的人一起工作,每个人分做不同的领域,另有三四个大学生一直跟着她工作。她的厨房旁边就有个摄影棚,每道菜烧像样了立即拍下来。又或者今天找到了什么糖果、蜜饯、中药也都拍下来。光是记录照片号码都是一项大工程,好比面粉很多长得一模一样,就要靠号码标记进行区分。

家里的庭院是她的实验场,为了钻研中国的鸡蛋料理,她养了蛋鸡和土鸡,实验两者的差别。她在屋顶用红酒箱当菜园,种植各种有机蔬菜,得出的结论是,中国的素食料理是全世界最丰富的。她还曾经张罗过一次“蝴蝶宴”,用网子罩住蝴蝶放在餐盘里,赴宴者掀开罩网时,几十只蝴蝶在餐桌旁飞舞。

书写的过程任祥扮演的角色更像记者,为了找到某个东西、为了达到某种效果不停地去问去沟通。她想要拍蓝花布,在街上看到一个人穿了蓝花布很好看,任祥就会一直跟着对方,问人家衣服是哪买的。为了找有老烟囱的厨房,她就在梅山乡间走,看到人家就会去问去打听。

她想要证明中国服饰不输巴黎、米兰,就找了学校老师合作,从中国历代服饰里选了23种,依照林志玲的身材打样,再用现代布料制作出来。这23套衣服,读者都可以自行剪裁。

【书摘】

文化食物:茶席

日本的茶道源于中国,是天台宗开创者最澄法师到中国研习佛法后,于公元八零五年引进日本的,一向讲究礼数,气氛严谨,难免丧失了品茶的自在随意。

台湾的茶席则不只是

品茶,也会安排一个主题,比如欣赏书法,说故事,或是月琴、南管的演奏,所请的也都是功夫高深的名家,让茶友们心灵上更有收获。

一幅宋徽宗所绘的《文会图》,很详细地记载

了当时的茶席文化,局部的备茶图中,可以看到现在在日本人用来煮茶的道具,跟宋朝时是一样的炉子,日本人后来将水壶挂在天花板落下来的自由钩上面。以茶会友的生活是由来已久的文化活动。

零食:梅子

梅子的鲜果有点酸涩,一般人不喜生食,但它可以做出几十种蜜饯,女生尤其喜欢吃酸梅。四至五月间是梅子成熟的季节,不一样熟度的鲜果可以制作不同口味的零食,据其熟度约略可分为四种。

五分熟的青梅,适合

腌渍成脆梅,口感清爽。洗净后需轻轻拍打,让梅子稍有裂缝,加一些盐拌匀,静置一天一夜,其间仍需不时翻动,之后用清水浸泡,并且不时地换水,待试吃没有苦味酸味时,捞起来沥干水分,加入白糖,拌匀后把汤汁倒出来,不断地熬煮到梅子略干即可。

七分熟的青梅,适合腌渍成咸梅,加入盐拌匀后不要翻搅,静置两夜让它入味,然后倒掉汤汁,置于太阳下,让它的水分渐渐晒干,直到梅子出现皱纹再放入砂糖,熬煮到糖汁出来即可。据说咸梅可解决肠胃不适的问题。



很多中国传统女性都热爱做手工艺品。



大米是中国人的好朋友。