







蔡瀾遊

text: 蔡瀾
REGULARS
名人專欄



蔡瀾
著名專欄作家，
喜歡旅遊飲食真生活，永遠忠於自己，
評論世間人與事，從不買賬。



Books for Cooks

愛書之人，常有開書局的幻想，有些浪漫的，他們感歎：「要是店裡還有個小茶座，讓客人一面喝茶一面看書，那有多好！」

倫敦的Books for Cooks專賣烹調藝術書籍，不單是有茶座，更在店裡開了一家小餐廳，是件極豪華奢侈的事。

更進一步，在二樓又開個小教室，爐灶廚具齊備，上面有個吊鏡，是讓每星期來這裡的不同大師傅表演時，觀眾可以看到鍋鼎的倒影。

書店開在最理想的環境，走幾步就到菜市場Potobello，要什麼材料可以臨時取到。

和紐約那家專賣飲食書籍的店怎麼比較？紐約那家有一萬多本書，這裡只收集了八千。至於老闆，紐約的較有權威，他是一個活動電腦，能直接給打電話來詢問菜譜的人交談。

倫敦這家是個女的，叫Hedi Lascelles，她只是指引客人去找書，自己不大發表意見，但是比起可以親身示範的廚房，當然，紐約的就不能追上了。

在這裡吃飯的好處，是你能從書架上找到任何一本書，坐了下來，慢慢地抄食譜，所以店裡的書從不用透明膠紙包起來。

還有更妙的是，客人可以事先把食譜交給廚子，讓他去買材料後跟足做法炮製來吃，收你買菜的費用罷了。

我們這次去拍電視節目，打了一個電話去，女主人即刻親切地免費把地方借出，二樓的廚房給我們炒菜，弄得亂七八糟，連聲道歉。

「做完菜後是這樣的嘛。」她說。

Books for Cooks
地址：4, Blenheim Crescent, Notting Hill
電話：20-7221-1992
網址：www.booksforcooks.com

*本文經蔡瀾先生授權，摘自《狂又何妨》

以上內容純屬作者個人意見，並不代表本刊立場。