

# 人生必去餐廳

Rensheng biqu de *Decanting*

蔡瀾 著



蔡瀾與金耀、倪匡、黃霑并稱香港「四大才子」，同時也是香港著名電台主持人。他走遍世界各地，台灣及東南亞地區尤其知名。他曾在《明報》、《星島》、《東方》、《大公》等報刊載專欄，並出版多本飲食、生活、旅遊、健康等書籍。本書是蔡瀾先生多年生活心得的結晶，內容豐富，引人入勝，是每一位愛生活、愛美食、愛旅遊的人必讀之佳作。



BOOK

廣東旅遊出版社  
GUANGDONG TOURISM AND TRAVEL PRESS

蔡澜其人

蔡澜与金庸、倪匡、黄霑并称香港「四大才子」，同时也是香港著名电影人、作家、美食家。其人其文在香港、台湾及东南亚地区极具知名度。和影响力，近年更风靡珠三角地区，并波及北京、上海等地。蔡澜笔下的世界，是千姿百态、风情万种的世界。各国美食、生活情趣、旅途喜乐，人生况味，信手拈来，皆成文章。



Rensheng biqu de *Q canting* 蔡澜 著

# 人生必去经历



## 图书在版编目 ( CIP ) 数据

人生必去的餐厅/蔡澜著. --广州: 广东旅游出版社,  
2011. 8

ISBN 978-7-80766-329-4

I. ①人… II. ①蔡… III. ①餐厅—介绍—世界  
IV. ①F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第151981号

---

广东旅游出版社出版发行

(广州市中山一路30号之一 邮编: 510600)

邮购电话: 020-87347994

广东旅游出版社图书网

[www.tourpress.cn](http://www.tourpress.cn)

广州市岭美彩印有限公司印刷

(广州市荔湾区花地大道南 海南工商贸区A幢)

965毫米×1280毫米 32开 6.75印张 100千字

2011年8月第1版第1次印刷

定价: 35.00元

[ 版权所有 侵权必究 ]

本书如有错页倒装等质量问题, 请直接与印刷厂联系换书。

# 序

## 令您毕生难忘的名菜

世界上的名餐厅数之不尽，没有去过，道听途说，要介绍起来并不详尽，而且只是东抄西凑，于心有愧。

虽说这一生中去过一些值得推荐的食肆，但比起其他老饕，还是少的。编辑大爷要我一一介绍，勉为其难，能记得多少是多少，十多篇就写完也说不定。

名餐厅的定义是什么？应该备有何种条件？总括来说，还是至少要经过时间的考验，像当今流行的“分子料理”的西班牙“El Bulli”，被西方饮食专家捧为天下第一，我虽然也去过，但不敢领教，也不会写。

为什么？这家人才闯了几年工夫，没有理据证实不会被时间淘汰。到底，“分子料理”是吃外形的变化，酸、甜、苦、辣是一样的，不是欣赏味道的佳肴。

一家及格的餐厅，最少得经营一二十载，我并不是说每家百年老店都是好的，事实证明，像数十年前红得发紫的巴黎“美心”，当今已沦为旅客缅怀昔时风光的对象，食物一塌糊涂；中国的许多老字号，亦是如此。

规模不是大问题，像香港的“天香楼”，只有数张桌子，但做的杭州菜天下无敌，卖的绍兴酒也是自己调配的，连内地也喝不到，不但地方狭小，装修也极为普通。

服务态度好不好？有些老店简直是恶劣，但东西好吃，受点气又如何？只要经常光顾，成为熟客，永远不会遭受白眼。像中环的“陆羽”，从前侍者的态度对生客并不佳，但在这竞争激烈的社会，也已改善了。

有没有招牌菜？是一定需要的。如果你一想到吃什么，便去这一家，那么我就会写。所有的名餐厅，都有一两味令人食后毕生难忘的菜式。

价钱方面，是不会问多少的。反正不是每餐都在那里进食，再贵也会吸引我去试一试。而且，世界上一般的名餐厅，价钱大多合理，只是港币不断贬值而已。

像将要介绍的日本京都“大市”，一顿二万三千，合港币一千七百多，但是你试过后绝对说物有所值。用钱能买到的欢乐，不花干什么？

# 目录

## 欧洲及欧亚地区

|                           |    |
|---------------------------|----|
| 巴黎的Le Train Bleu          | 2  |
| 巴黎的Brasserie Lipp         | 4  |
| 巴黎的Maxim's                | 6  |
| 巴黎的La Tour d'Argent       | 9  |
| 碧绿歌的Le Pont de l'Ouse     | 12 |
| 酥尔糖的Restaurant le Saprien | 14 |
| 波恩的Le Morillon            | 17 |
| 米兰的Cova                   | 20 |
| 威尼斯的Harry's Bar           | 22 |
| 罗马的Sabatini               | 25 |



|                     |    |
|---------------------|----|
| 那波里的Pizzeria Brandi | 27 |
| 伦敦的Rasa Samudra     | 30 |
| 伦敦的St. John         | 32 |
| 巴塞隆那的Botafumeiro    | 35 |
| 巴塞隆那的Los Caracoles  | 37 |
| 布达佩斯的Náncsi néni    | 39 |
| 布达佩斯的Gundel         | 41 |
| 布拉格的V Zátší         | 43 |
| 里斯本的Doca Peixe      | 46 |
| 伊斯坦堡的Develi         | 48 |







# 目录

## 美国·加拿大·澳大利亚

|                           |    |
|---------------------------|----|
| 纽约的Oyster Bar             | 52 |
| 纽约的Umberto's              | 55 |
| 纽约的Peter Luger            | 58 |
| 荷里活的Musso and Frank Grill | 61 |
| 三藩市的Tadich Grill          | 63 |
| 温哥华的Il Giardino           | 66 |
| 墨尔本的Vlado's               | 69 |
| 墨尔本的Flower Drum           | 71 |
| 悉尼的Tetsuya's              | 74 |



## 日本·韩国

|                 |     |
|-----------------|-----|
| 东京的久兵衛          | 78  |
| 东京的天一           | 81  |
| 东京のやず幸          | 83  |
| 东京的鸟繁           | 86  |
| 东京的野田岩          | 88  |
| 东京的Wakiya's     | 91  |
| 东京的田舍家          | 94  |
| 东京的笹乃雪          | 97  |
| 东京的Tonki        | 100 |
| 京都的大市           | 103 |
| 首尔的新安村          | 105 |
| 首尔的Bamboo House | 107 |
| 釜山的韩李文          | 110 |
| 釜山的锦绣           | 112 |
| 釜山的东莱煎饼店        | 115 |
| 釜山的土俗村          | 118 |
| 济州的大盈           | 121 |

# 目录



## 中国内地·港台

|             |     |
|-------------|-----|
| 香港的天香楼      | 124 |
| 香港的鹿鸣春      | 127 |
| 香港的镬记       | 129 |
| 广州的宏图府国际宴会厅 | 132 |
| 番禺的滋粥楼      | 134 |
| 汕头的建业酒家     | 136 |
| 汕头的大林苑      | 138 |
| 上海的吉士酒家     | 141 |
| 上海的成隆行      | 143 |
| 杭州的奎元馆      | 145 |



|         |     |
|---------|-----|
| 台北的欣叶   | 147 |
| 台北的真的好  | 150 |
| 台南的阿霞饭店 | 153 |
| 台南度小月   | 156 |
| 台南的赤崁   | 159 |
| 南投的金都餐厅 | 162 |
| 高雄的蜆之屋  | 165 |



# 欧洲及欧亚地区

充满风情的欧洲，总是有意想不到的惊喜。跟随美味的指引，原来除了法国和意大利，欧亚美食有更多不为我们所知的一面。



人生如夢  
萬物皆空



## 巴黎的Le Train Bleu

欧洲文字都由拉丁文展开，各国都有共同点。见字识义，像看到巴黎的“Le Train Bleu”，就知道那就是“蓝火车”（The Blue Train）的意思。

这个著名的从巴黎到里昂的车站，与铁塔一样是1900年世博会时建造的，载着有闲阶级。火车从巴黎出发，停Dijon、Chalons到里昂，睡一晚，翌日到马赛，再去法利维里亚海边城市，最后抵达意大利边境的Menton。因为卧室车卡漆为蓝色，故有“蓝火车”之名。

在车站二楼的餐厅，不是流行食肆，也不供应快餐，而是给客人正正式式坐下来，享受大厨手艺的地方。

走上楼梯，看见一个个巨大的拱形玻璃窗、由屋顶挂下的水晶灯以及吸音地板，处处显出高雅和幽静的气氛，我们像走进了时光隧道，进入美好年代Belle Epoque。

充满墙壁和天花板的绘画里，我们可以看到1900年的生活方式，每一张画都仔细描述火车经过的城市，像阿维翁的断桥和尼斯海边的野餐。当年人物的衣着、阳台上的桌椅、餐厅中的杯盘，都一丝不苟地被记录下来。拍起当年电影来，这是个重要的资料库。

但我们来的主要目的是吃东西。餐厅分两个部分，外面给客人喝酒和咖啡，吃点小食，里面才是高级的食府。



头盘有鹅肝、生蚝、鞑靼牛肉和里昂的特制香肠，当然也有法国人最爱的蒜烤蜗牛。

主食最著名的有烧鸭和烤羊腿，鸭皮烤得脆卜卜，选了特好的品种，并不逊于北京烤鸭。烤羊腿最出色，软熟无比，外面脆，肉是粉红色的，吃了才明白什么叫烤羊。但此菜最好提早一天订，临时叫可能要分别人吃剩的。

不吃肉，比目鱼的Sole Meuniere这一道菜也精彩。

甜品的选择让人目不暇接，不然叫薄饼Crepes Suzette，侍者在你面前炮制。

所有的名人都来过，Dali、Cocteau、Gabin、Chanel等等。克丽丝蒂在这里写了以蓝火车为背景的侦探小说，另一本Graham Greene的*Travel With My Aunt*在1972年也拍成了电影。

这是个人生必去的餐厅之一。

地址：1er etage Gare de Lyon-Place Louis Armand-75012 Paris

电话：33-1-43-43-09-06



## 巴黎的Brasserie Lipp

法国有无数的名餐厅，食物精致，碟上又以酱汁作画，一道又一道，一吃3个小时。平民的法国菜没那么考究，有时是一大锅煮出来，随时舀来吃，这才是真正的法国料理，通常能在普罗旺斯的乡下尝到。

在巴黎，如果要试一家不造作，饮食气氛又极随和的，唯有到所谓的Brasserie。这个字眼代表了喝啤酒、餐酒和咖啡的地方，也有地道小食，但分量极大。

佼佼者就是Brasserie Lipp，自从1880年开店以来，知识分子、美术家、政客、记者、模特儿等最时髦的人物都爱在那里聚集。当今虽说给游客霸占，但是法国的这群尖端人物还是照样光顾的。

这篇文章读到尾，你会发现有地址，但没有电话号码的记录，因为要去的话根本不必打电话，他们不会听的，你只有去等位子了。另外一件不必做的事，就是叫可乐，他们不会卖这种美国货的。

“你过20分钟再回来吧。”如果侍者那么告诉你，那么20分钟后一定给你座位，要是他说：“你1个钟（即1小时）后来吧！”那就等于拒绝你入门，再等24小时也没用。

等那20分钟，可以走到附近的一家历史







悠久的教堂看看，周围也有多家著名的出版社，正对面的咖啡店Le Flore和Deux Magots是作家沙特生前最爱去拍拖的地方。

可以坐下了，叫什么来吃呢？招牌菜是Choucroute Lipp，是把腊肠、火腿和酸菜煮一起，一大碟上桌。这碟东西一做百多年，不会差到哪里去。

Pied De Porc Ferci Grille是烤猪腿，最适合东方人吃。如果你够胆，可叫他们的生牛肉鞣鞣牛扒。腌鲱鱼（Hareng Bismark）也是这家的名菜。

把名字告诉酒店的礼宾部，他们一定会替你叫辆的士前往，如果你连20分钟等位也不肯，那么向侍者手中塞张20欧元的钞票，一定给你大厅中心的位子，欣赏周围美好年代Belle Epoque的装修，要不然会被安排在后厅或楼上去，气氛就减少得多了。

地址：151, Boulevard St-Germain, 75006 paris

网址：[www.brasserie-lipp.fr](http://www.brasserie-lipp.fr)



## 巴黎的Maxim's

在那么多人讨论什么餐厅得到几颗米芝莲时，我们不如来谈谈一家被除名的。

巴黎的“美心”（Maxim's），声誉如雷贯耳，无人不晓。它和吃鸭子的La Tour d'Argent齐名。在20世纪50年代，她们是唯一得到三颗星的姐妹花餐厅。去了巴黎不吃这两家，简直是不入流。

当今，你经过La Concorde广场时，路旁有一块不起眼的招牌，不注意还不知道是美心。这块牌子，已经臭了。

但昔日的光辉是不得了的，它在1893年建立，最初卖雪糕，后来有个叫Maxime Gaillard的人改成食肆，为了迎接1900的巴黎世界博览会，将餐厅装修得美轮美奂，门是用桃花心木雕出来的，以彩色图案的玻璃当天花板，角头摆着裸露的小妖精石像。一切，当年看起来很摩登，到今天看还是新，还是让人看得叹为观止。







也不单是装修，美心的招牌菜有Billi-Bi，那是一种青口汤，用奶油煮出。另外有Sole Albert，比目鱼上淋着更浓更多的奶油和苦艾酒，当然鱼子酱和鹅肝菜式也应有尽有。

到了1930年，美心沦落，成为一个有钱人带情妇去吃的地方。两年后Maxime死了，转了给Vaudable家族，又重振雄风，改回巴黎最高级的餐厅，全靠骄傲的部长和侍者，就算《纽约时报》在1979年来做访问也被拒绝，餐厅的人说：“我们不认识你，你就找不到一张好桌子，这是很正常的事。”

就算荷里活巨星也不太敢踏入门，因为美心服务的是明星的老板和皇亲国戚，比什么富豪餐厅还要高级得多。我们到过，被当为日本人，只好以更傲慢的态度对付侍者，他们也无可奈何，到底付钱的是我们。



美心的失败，全是败于皮尔·加丹（另译为皮尔·卡丹）手中，他太自信了，以为有自己的那块时装名牌做什么都行，买了巴黎美心后在世界各国开了多家分店，但进入20世纪80年代，大家都要减肥，还有谁敢吃美心擅长的肥腻东西？加丹又在中国内地开厂大量生产，卖的衣服质量愈来愈差，结果“加丹”牌臭了，美心也跟着臭了，米芝莲当然把星一颗颗地摘走。

不过，说什么也好，巴黎的美心是人生必去一次的餐厅。到了别乱叫东西，一个汤一碟菜就够了，酒和甜品全免，也贵不到哪里去。不过得忍耐身边的客人，他们都是俄罗斯暴发户，中国的还不懂得去。

地址：3, rue Royale, 75008 Paris

电话：33-1-42-65-30-47

网址：<http://laboutiquemaxims.fr>

# 巴黎的La Tour d' Argent

说起世界上的名餐厅，总少不了巴黎的La Tour d' Argent。译为“中心”，是“银塔”或“钱塔”的意思。

餐厅建于1582年，被誉为世界最古老和最出名的餐厅，自从开店以来，都是皇亲国戚光顾的地方，更有当年的美术家及音乐家。到了1910年，被Terrail家族买下，他们的产业还包括了乔治五世和圣利却斯酒店。

走进这家餐厅，像走进一家博物馆，里面很多摆设都是从前留下的，而其中最宝贵的，就是那两个压榨鸭子的机器，全银制造，其中一个当今还在用，坏了，才用另外那个，要修理，可得拿到Christofle原厂去。

