

蔡澜
旅行食记。

蔡澜 \ 著

蔡澜旅行食记

蔡
澜
一
著

青岛出版社
QINGDAO PUBLISHING HOUSE

图书在版编目 (C I P) 数据

蔡澜旅行食记 / 蔡澜著. -- 青岛 : 青岛出版社, 2015.12

ISBN 978-7-5552-3239-1

I . ①蔡… II . ①蔡… III . ①随笔—作品集—中国—当代 IV . ①I267.1

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第279673号

书 名 蔡澜旅行食记

编 著 蔡 澜

出版发行 青岛出版社

社 址 青岛市海尔路182号 (266061)

本社网址 <http://www.qdpub.com>

邮购电话 13335059110 0532-85814750 (传真) 0532-68068026

责任编辑 贺 林

设计制作 张 骏

制 版 青岛艺鑫制版印刷有限公司

印 刷 北京盛通印刷股份有限公司

出版日期 2016年4月第1版 2016年4月第1次印刷

开 本 32开 (889毫米×1194毫米)

印 张 9.5

书 号 ISBN 978-7-5552-3239-1

定 价 49.80元

编校质量、盗版监督服务电话 4006532017 0532-68068638

印刷厂服务电话 010-52249888

建议陈列类别：生活类 饮食文化类

| 目 录 |

第一章 / 在路上

想 吃	008
湖南湖北之旅	012
十号胡同	022
杭州之旅	026
大连之旅	030
汪姐的狂欢宴	034
情忆草原的羊宴	038
爆肚冯金生	046
赣州之旅	050
厦门之旅	054
我的上环散步	062
重访澳洲(上)	066
重访澳洲(下)	070

三个福岛	074
不丹之旅	078
曼谷 R&R	084
台北四十八小时	088
九州岛之旅	092
龟之井別庄	096
迪拜之旅	100
希腊之旅	104
土耳其之旅	112
华沙之旅	116
四季和安缦	120
芽庄安缦	124
重访北海道	128
莫斯科掠影	132
普希金咖啡室	136
北极光!	140
柏林之旅	144
韩江	148
部队火锅	152
秘鲁之旅	156
阿根廷之旅	168

第二章 / 饮食话题

关于健康	182
饮食闲聊	186
饮食节目问答	190
浅尝	194
我的吃牛经验	198
油炸的爱与憎	202
杯面颂	206
冷食颂	210
闲谈酱料	214
我喜欢的酱菜	218
水	222
鱼卵与鱼精	226
咸酸甜	230
谈粽子	234
谈荔枝	238
鳗与鳝	242
鱼中贵族	246
点菜术	250

香云纱与伦教糕	254
御田 (Oden)	258
阿红靓米	262
印度没有咖喱	266
可否食素?	270

第三章 / 电影与女人

论李安	276
认 真	280
意 见	284
七老八老	288
台湾女人	292
受伤的女人	296
十二岁半的女人	300

蔡澜旅行食记

蔡
澜
一
著

图书在版编目 (C I P) 数据

蔡澜旅行食记 / 蔡澜著. -- 青岛 : 青岛出版社, 2015.12

ISBN 978-7-5552-3239-1

I . ①蔡 … II . ①蔡 … III . ①随笔—作品集—中国—当代 IV . ①I267.1

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第279673号

书 名 蔡澜旅行食记

编 著 蔡 澜

出版发行 青岛出版社

社 址 青岛市海尔路182号 (266061)

本社网址 <http://www.qdpub.com>

邮购电话 13335059110 0532-85814750 (传真) 0532-68068026

责任编辑 贺 林

设计制作 张 骏

制 版 青岛艺鑫制版印刷有限公司

印 刷 北京盛通印刷股份有限公司

出版日期 2016年4月第1版 2016年4月第1次印刷

开 本 32开 (889毫米×1194毫米)

印 张 9.5

书 号 ISBN 978-7-5552-3239-1

定 价 49.80元

编校质量、盗版监督服务电话 4006532017 0532-68068638

印刷厂服务电话 010-52249888

建议陈列类别：生活类 饮食文化类

| 目 录 |

第一章 / 在路上

想 吃	008
湖南湖北之旅	012
十号胡同	022
杭州之旅	026
大连之旅	030
汪姐的狂欢宴	034
情忆草原的羊宴	038
爆肚冯金生	046
赣州之旅	050
厦门之旅	054
我的上环散步	062
重访澳洲(上)	066
重访澳洲(下)	070

三个福岛	074
不丹之旅	078
曼谷 R&R	084
台北四十八小时	088
九州岛之旅	092
龟之井别庄	096
迪拜之旅	100
希腊之旅	104
土耳其之旅	112
华沙之旅	116
四季和安缦	120
芽庄安缦	124
重访北海道	128
莫斯科掠影	132
普希金咖啡室	136
北极光!	140
柏林之旅	144
韩江	148
部队火锅	152
秘鲁之旅	156
阿根廷之旅	168

第二章 / 饮食话题

关于健康	182
饮食闲聊	186
饮食节目问答	190
浅 谙	194
我的吃牛经验	198
油炸的爱与憎	202
杯面颂	206
冷食颂	210
闲谈酱料	214
我喜欢的酱菜	218
水	222
鱼卵与鱼精	226
咸酸甜	230
谈粽子	234
谈荔枝	238
鳗与鳝	242
鱼中贵族	246
点菜术	250

香云纱与伦教糕	254
御田 (Oden)	258
阿红靓米	262
印度没有咖喱	266
可否食素?	270

第三章 / 电影与女人

论李安	276
认 真	280
意 见	284
七老八老	288
台湾女人	292
受伤的女人	296
十二岁半的女人	300

第一章

在路上



想 吃

在国内众多杂志中，《三联生活周刊》是一本可读性颇高的读物，每周有二十至三十万的发行量。这个数目在内地来说，算是很高的了。

杂志的资料收集相当齐全，尤其是他们的特辑。像第七二一期的“寻寻觅觅的家宴味道——最想念的年货”，更是精彩。以春卷开启正月的初一，初二对应年糕，初三桂花小圆子，初四枣泥糕，初五八宝饭，初六火腿粽子，初七双浇面，初八豌豆黄，初九素馅饺子，初十腊味萝卜糕，十一干菜包，十二菜肉馄饨，十三芸豆卷，十四包子，而十五则以汤圆来结束。这些食物满足了东南西北的读者，尤其是背井离乡的，一定会有一种慰藉你味觉上的乡愁。

接下来，杂志详细地报道了香港的腊味、增城的年糕、顺德的鲮鱼、湖北莲藕与洪山菜薹、秃黄油、盐水鸭、天目笋干、灯影牛肉、汕尾蚝、白肉血肠、湖南腊肉、宁波鱼鲞、苏北醉蟹、

叙府糟蛋、霉干菜、锡盟羊肉、香港海味、大白猪头、酱板鸭、金华火腿、天府花生、浙江泥螺、广西粽子、四川香肠、大连海参、西藏松茸、漾濞核桃、福州鱼丸、石屏豆腐、东北榛蘑、藏香猪、红龟粿、清远鸡、宣威火腿、闽南血蚶、油鸡枞、米花糖等等。

从中，一定可以找到一些你从小吃的。即便你是中国人，也会有很多你听都没听过的。让人感到中国之大，自己的渺小；做三世人，也未必一一尝遍，况且还有更多的做法。列举的这些，只是原食材而已。

杂志有个特约撰稿人叫殳俏，她老远地从北京来到香港深入采访，更去了潮汕和很多其他地方，数据是从她多年来为这本杂志写专题的过程中选出来的。

《生活周刊》的记者更遍布中国各地，由他们写自己最熟悉的食材，而不去介绍什么名餐厅、大食肆，是很聪明的做法。因为不是大家都去过，也不是众人吃得起的，而食材的介绍和推荐，就没话可说了。

不能说没有《舌尖上的中国》的影响，文字的记载跟纪录片的影像不同，给读者留下很大的思想空间。有时，是比真正吃到的更美味。

最有趣的是读到《秃黄油》这一篇。从名字说起，这道菜来自苏州，而苏州有些菜，极其雅致，名字却古怪。其实“秃”字就是苏州话的“忒”，“特别纯粹”的意思。纯粹以蟹膏和蟹黄，用纯粹的猪网油来炮制。蟹膏要黏，也要腻，其他菜都怕这两样东西，但“秃黄油”非又油又腻又黏不可，用来送饭，天下美味，亏得中国人才想得出来。

油腻吃过，来点蔬菜。我这一生，最爱吃的是豆芽和菜心，而梗是紫红颜色的菜心最甜了。菜心内地人又叫菜薹，杂志中介绍了洪山菜薹，令人向往。

菜薹是湖北人的骄傲，同纬度产地之中，也唯有湖北洪山的最清甜可口，很早就被当成贡品。流传至今的故事中，有三国时期孙权的母亲病中思念洪山菜薹，孙权命人种植洪山菜薹为母解馋，故亦叫“孝子菜”。苏东坡三次来武昌，也是为了找菜薹。我这次刚好要去武汉做推销新书的活动，已托友人找洪山菜薹。可惜对方说已有点过时节，那边土话叫“下桥”，但答应我找找有没有“漏网之菜”。

很多读者都知道我是一个“羊痴”。看杂志中的介绍，什么地方的羊肉菜肴最美味？单单是羊汤一例，就有苏州藏书羊、山东单县羊、四川简阳羊和内蒙古海拉尔羊的“四大羊汤”，究竟哪里的羊肉敢称“天下独绝”？

在内蒙，有一个叫“锡林郭勒盟”的地方，简称为“锡盟”。住在当地多年的记者王珑锟给我推荐了多种吃法，从烤全羊开始介绍，最后反而没有提到羊汤。但不要紧，最吸引我的，是他说的奶茶和羊把肉。

锡盟人的早茶可以从八点喝到十点，除了奶茶和羊把肉之外，还有炸果子、肉包子、酸奶饼，再加上佐吃蒜蓉辣酱的血肠、油肠和羊肚。

手把肉的做法是：白水大锅，旺火热沸，不加调料，原汁原味。煮好的手把肉乳白泛黄，骨骼挺立，鲜嫩肉条在利刃下撕扯而出，吃时尽显男儿豪迈。