

吃透你了，纽约

GOTCHA·

NEW YORK

美食侦探 / 系列

Mr.Q 著

CHELSEA MARKET



LUKE'S LOBSTER

Lombardi's Pizzeria



\$13.5

\$12.5

\$17.5

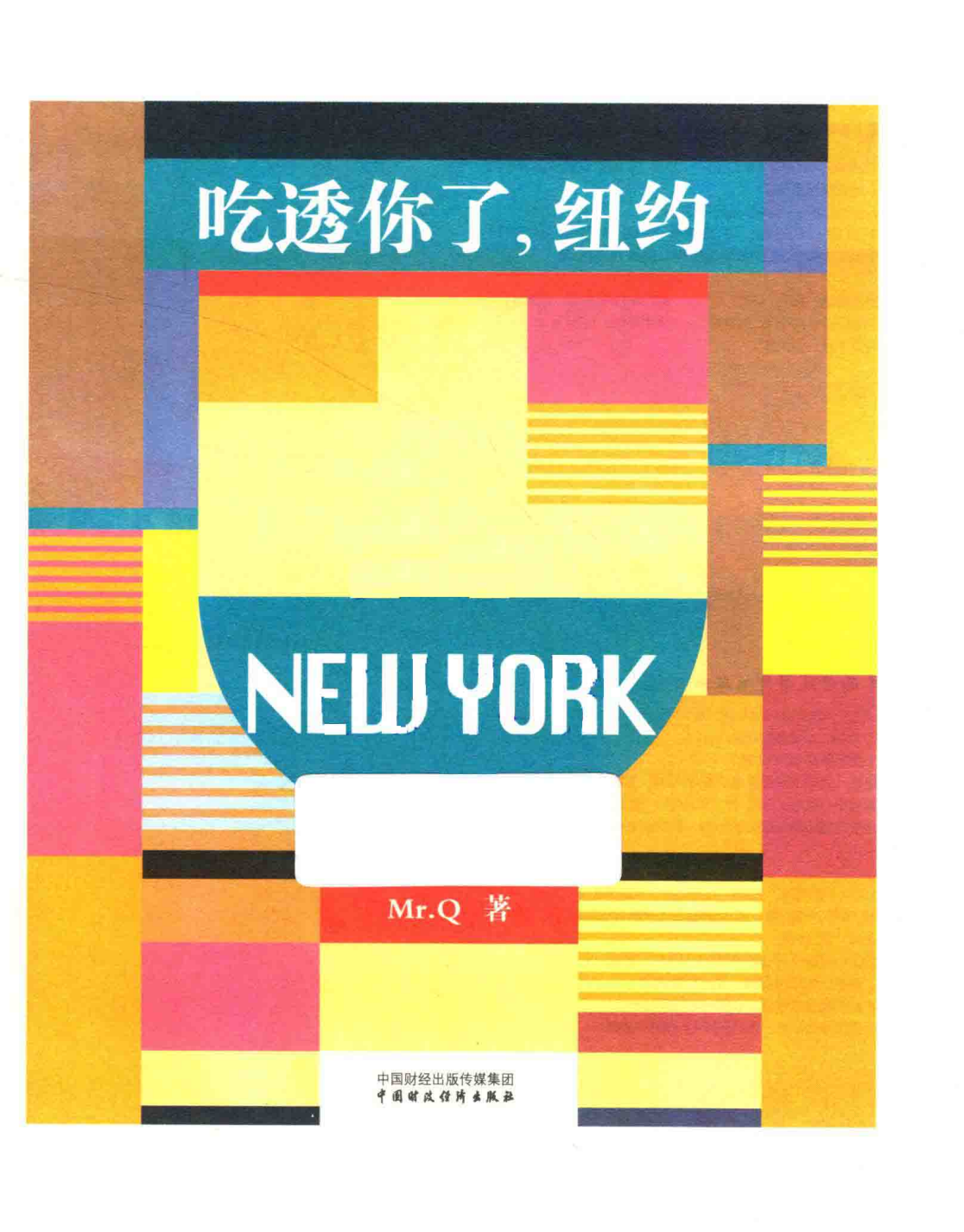
\$38.9

\$1.5

\$97.5

中国财经出版传媒集团
中国财政经济出版社

On Sale!



吃透你了, 纽约

NEW YORK

Mr.Q 著

中国财经出版传媒集团
中国财政经济出版社

图书在版编目(CIP)数据

吃透你了, 纽约/ Mr.Q著. -- 北京: 中国财政经济出版社, 2015.9
(美食侦探系列)

ISBN 978-7-5095-6270-3

I. ①吃… II. ①M… III. ①饮食-文化-纽约 IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第140963号

责任编辑: 潘飞

特约编辑: 张芸 王雯倩

封面设计: 彭小飞 隋文婧

版面制作: 屈艳军

内页手绘: 张风知

中国财政经济出版社 出版

URL: <http://www.cfeph.cn>

E-mail: cfeph@cfeph.cn

(版权所有 翻印必究)

社址: 北京市海淀区阜成路甲28号 邮政编码: 100142

营销中心电话: 010-88190406 / 北京财经书店电话: 010-64033436

北京时捷印刷有限公司印制 各地新华书店经销

150×180毫米 32开 6.5印张 108 160字

2015年9月第1版 2015年9月北京第1次印刷

定价: 36.80元

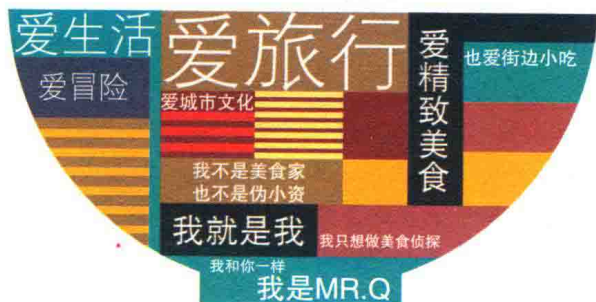
ISBN 978-7-5095-6270-3/TS · 0033

(图书出现印装问题, 本社负责调换)

本社质量投诉电话: 010-88190744

反盗版举报电话: 88190492 88190446

吃透你了, 纽约



在纽约品味全世界

纽约是一个神奇的地方，她或许没有罗马的恢宏气势，巴黎的浪漫风韵，东京的摩登前卫，甚至都无法找到一个具体的形容词来描述她的特性。她集优雅、时尚、魔幻、现代于一身，变化不同的角度展现出她无与伦比的美丽。中国城、韩国城、小意大利区、日本街、印度城集聚纽约，所以也没有另外一个城市能像她一样成为真正的“世界村”。世界各地的移民涌入纽约，为其注入了丰富多彩的文化，而这多元的文化熔炉又烹制出了各具风情的绝妙美味。如果你要问我何为纽约美食，那我便告诉你：在纽约你就能“品味全世界”。

纽约拥有超过18000家的各式餐厅，其中有73家餐厅（2015年）获得“米其林星级餐厅”称号，这无疑让她成为全球“美味城市”之一。在纽约，你可以肆意挥霍美食带来的幸福感，早上享用一顿温馨而甜蜜的美式早午餐，中午前往顶级牛排屋品尝红肉大餐，晚上再赴米其林法式餐厅静心品味一席长达三小时的味觉盛宴。印度的咖喱、日本的寿司、古巴的海鲜炖饭、越南的米粉、意大利的冰淇淋……只要你能想到的美味，无一不汇集到了这座城市。从低至99美分的平价小吃到高达上千美元的奢华盛宴，纽约几乎可以满足食客的所有需求。

人们来到纽约，用美食来掠夺土地，以香味来划分区域。每到一处，人们的味蕾都会被浓郁的异国风情所捕获，深陷其中，无法自拔。这种潜移默化的食物“侵略”可与武力抢夺或经济封锁平起平坐了。渐

渐地，在纽约生活的人们可以适应来自天南海北的味道。他们可以泰然地面对猪脚、生鸡肉、牛舌等“奇怪食物”，也能谈笑风生地操着蹩脚的法语、中文、日语来点菜。

对于不同食材或菜系的融合，纽约人更以其创造性的思维与兼容并蓄的心态愉悦地接受着所有的可能性。中餐与日餐搭配，日餐与泰国菜结合，泰国菜与印度菜再创作，墨西哥菜与日本餐混搭，美国传统餐点与法餐、意大利餐的创新，等等，各种泛亚洲、泛美洲、泛世界的Fusion（混合料理）在纽约大行其道。汉堡夹入拉面，墨西哥玉米饼配上华夫饼，美式甜甜圈遇到法式可颂面包，一时闪现的奇思妙想都有可能成为最新的美食趋势。在纽约，只要你敢于创造，就会有人为你捧场，任何不可思议的美食都有机会一夜爆红。

有人说，爱上一座城是因为城中住着某个喜欢的人。而我爱上纽约，却是因为这里住着太多风情万种的“爱人”：炽烈如火的墨西哥菜肴，清新温婉的日式料理，精细雅致的法式美馐，豪放朴实的古巴风味。他们挑逗着我的味蕾，侵扰着我的思绪，勾动着我的魂魄，让我心心念念不忍离去。在纽约做美食编辑的这几年，我深深感受到食物不仅仅是果腹之物，还是值得探索的艺术，每一种食物的背后都有一段历史，每一家餐厅的背后都有一个与梦想或与家庭有关的动人故事。顺着那缕飘散于空气中的香味，请大家和我一同来铺开这幅暗香浮动的纽约美食地图吧！



小意大利区



目录 Contents

小意大利区

- 1 FERRARA BAKERY & CAFÉ
- 5 EILEEN'S SPECIAL CHEESECAKE
- 9 LOMBARDI'S PIZZA
- 12 EIGHT TURN CREPE

中国城

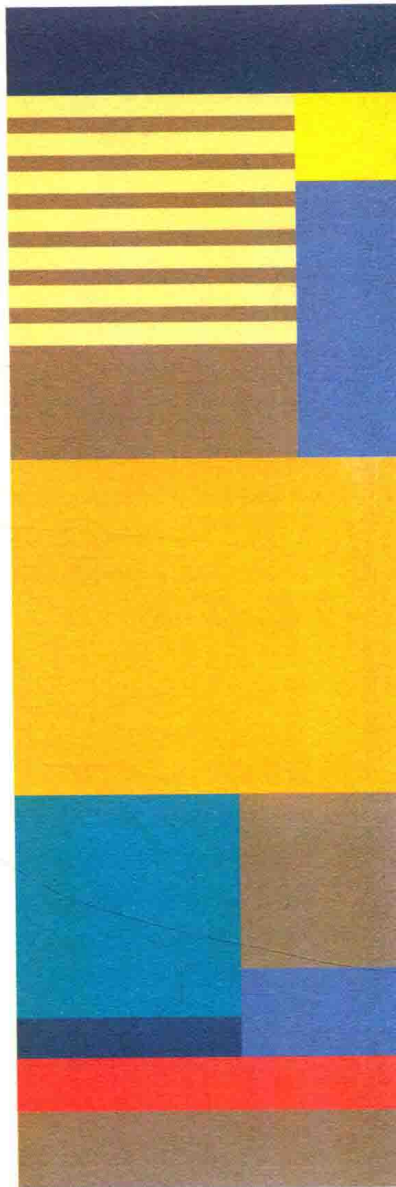
- 17 NYONYA
- 20 THAI SON
- 24 金丰酒楼

联合广场

- 27 MAX BRENNER
- 30 TRADE JOE'S
- 33 LUKE'S LOBSTER
- 36 SPOT DESSERT BAR
- 39 CUBA
- 42 CHIKALICIOUS DESSERT BAR

北小意大利区

- 45 KATZ'S DELICATESSEN
- 49 RUSS & DAUGHTERS
- 52 IL LABORATORIO DEL GELATO
- 54 LURE FISHBAR
- 57 DOMINIQUE ANSEL
- 60 SOTO





西村

- 63 THE SPOTTED PIG
- 66 CORNER BISTRO
- 70 STRIP HOUSE
- 73 DINER COPPELIA
- 76 CHELSEA MARKET
- 80 SPICE MARKET

韩国城

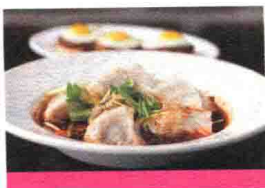
- 101 MISS KOREA
- 106 巴适成都
- 108 AI FIORI

熨斗区

- 87 BLUE SMOKE
- 90 SHAKE SHACK
- 93 EATALY
- 97 ABC KITCHEN

中央公园

- 113 21 CLUB
- 116 THE MODERN
- 119 CLEMENT
- 121 THE PLAZA HOTEL
FOOD HALL
- 124 THE PLAZA HOTEL
PALM COURT



目录 Contents

时代广场

- 128 LADY M
- 131 BAKED BY MELISSA
- 133 西安名吃
- 136 THE SEA GRILL
- 140 SMITH & WOLLENSKY
- 144 THE COUNTER

中城东

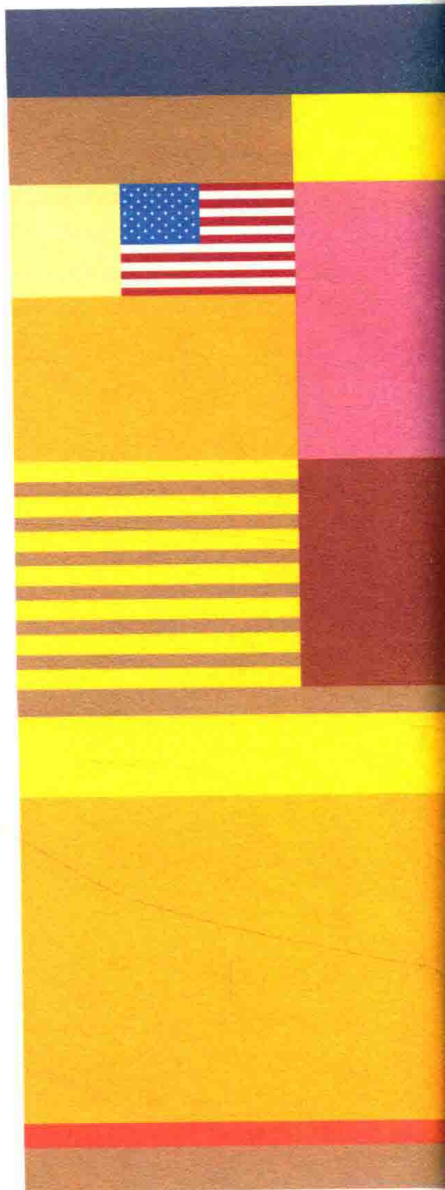
- 149 TOLOACHE
- 152 JUNIOR'S CHEESECAKE
- 156 TOTTO RAMEN
- 158 SARABETH'S

哥伦布区

- 163 PORTER HOUSE
- 166 WHOLE FOODS
- 169 GROM GELATO
- 172 ATLANTIC GRILL
- 175 ALICE'S TEA CUP
- 178 GRAY'S PAPAYA

布鲁克林区

- 181 PETER LUGER
- 185 THE RIVER CAFÉ
- 189 GRIMALDI'S PIZZA
- 192 DINOSAUR BBQ
- 195 SMORGASBURG
- FOOD FLEA MARKET





FERRARA BAKERY & CAFÉ

商家信息

地址：纽约格兰街195号（195 Grand St., NY 10013）

交通：乘坐地铁B、D号线到格兰街（Grand St.）站，步行6分钟

营业时间：08:00~24:00（周日至周四），08:00~次日01:00（周五）

人均消费：15~60RMB



百年意式糕点店

紧邻中国城的小意大利区曾经是纽约最大的意大利人聚集地。南到渥世街（Worth St.），北达肯马尔街（Kenmare St.），西至拉斐特街（Lafayette St.），东近包厘街（Bowery St.）。如今，很多意大利人早已迁离此地，仅在莫柏丽街（Mulberry St.）留下了三个街口，剩下一些意大利餐厅、烘焙坊供人遥想当年意大利移民背井离乡来到新大陆的辛酸历史。

莫柏丽街曾被称为“纽约贫民窟的罪恶摇篮”。这

里充斥着毒品、暴力，每天都上演着《教父》（*The Godfather*）里的血腥掠夺。在这里，人性最丑恶、最残忍的一面被无限制地放大。1910年，小意大利区聚集着过万的意大利移民，他们在纽约建立了一个与世隔绝的那不勒斯式的小村庄，依然延续着自己特有的风俗、语言、金融与文化系统，当然还有他们最眷恋的家乡美食。

我不敢说小意大利区里的意大利菜是全纽约最美味的，但这里确实孕育了独具纽

约风味的意大利佳肴。短短三个街口见证了意大利移民的百年沧桑，沿袭着意大利街头的浪漫与随性，所以这里大多数意大利餐厅都将桌椅摆在了户外。人们可以一边品尝着意大利的熏肉芝士，一边品味着意大利的美酒，耳畔还会响起雄浑而有力的意大利歌剧。

如果想体验一次罗马假日般的梦幻，你可以去有着百年历史的意大利烘焙房Ferrara Bakery&Café。它不是一家简单的蛋糕店，而是小意大利区的美食地标。



1890年到1900年的十年被人们称为最欢乐的十年，来自世界各地的移民给纽约带来了前所未有的活力。意大利人喜欢听普希金的歌剧或玩完Scopa（那不勒斯地区的一种牌）之后，喝一杯香浓顺滑的Espresso（意式特浓咖啡）。但那时的纽约，却没有一家售卖Espresso的咖啡屋。

1892年，Enrico Scoppa和Antonio Ferrara开办了全美第一家Espresso bar（特浓咖啡屋）——Ferrara。除了地道的意式特浓咖啡，他们还出售意大利的小饼干和各种特色糕点。

100多年过去了，Ferrara Bakery & Café已由家族的第

五代传人接管经营，期间里根总统、洛克菲勒等美国政商名流都曾多次到访。Ferrara Bakery&Café较百年之前扩大了不少，但轻松休闲的氛围却没有改变。该店的第五代传人Lepore先生说，Ferrara就是一个让人可以开心喝咖啡、聊天的地方，静静地享受慢节奏的生活就是意大利的咖啡文化。

Ferrara Bakery&Café的糕点完全不甜腻，清新的口感与美式甜点的重口味有着天壤之别，非常适合亚洲食客。

Ferrara Bakery&Café最为出名的要数意大利特色糖果——Torrone（蜂蜜杏仁

糖）。这是一种店家特选大颗且饱满的杏仁粒来制作的糖果。浓郁清香的杏仁与蜂蜜和其他配料一起在大型的搅拌机中研磨成细腻粉状，再经过多重工序制作出蜂蜜杏仁糖。Ferrara Bakery&Café采用的是贝内文托的古法炮制，由于杏仁糖中不含有奶制品，可以储存较长时间，很多客人都将其作为伴手礼送给朋友。

Ferrara Bakery&Café的Cannoli（芝士脆卷）也是招牌甜点。小意大利区的所有点心店都会售卖Cannoli，但每家的味道都不一样。Ferrara蛋糕店每天都会制作新鲜的芝士脆



卷酥皮和乳清干酪。将油酥面皮卷成小管状，两头呈现出斜切口，里面灌满了新鲜的白色的乳清干酪、干果粒和巧克力豆。甜甜的干酪奶香浓郁，口感细腻。

Ferrara蛋糕店醉心于“家常味”的手工点心制作，这里的所有面皮、干酪都是自家制作。除了大个的Cannoli外，他家还推出了小巧可爱的迷你型Cannoli，深受客人的喜欢。原味和巧克力味道的酥脆外皮配上软糯甜蜜的芝士内馅，香醇的味道让人回味无穷。

Ferrara蛋糕店除了自制的意大利点心外，还从意大利进口了许多高品质的特色巧克力、糖果等，这里就如同一个小小的意大利杂货铺。其中有一款从意大利进口的Torrone sofe Nougat（杏仁开心果牛轧糖）非常有特色。我们一般吃的牛轧糖都是包裹着花生粒的，而这款牛轧糖则是用烘烤酥脆的大颗粒开心果仁和杏仁粒为主料，口感绵绵软软，而且完全不粘牙，即使牙口不好的老人食用也不会有问题。

每天都有无数来自世界各地的客人慕名到Ferrara Bakery&Café 品尝正宗的意大利甜点。坐在百年老店中点上一杯香气扑鼻的特浓咖啡，配上一小块浓郁香滑的意大利芝士蛋糕，超级软绵的提拉米苏抑或Gelato（手工意式冰淇淋）。细细品味一番爽滑甜点与苦涩咖啡间的温情对话，正如意大利经典电影《美丽人生》（*La Vita è Bella*）中的黑色幽默，即使在最悲苦的日子里，意大利人仍然可以凭借与生俱来的乐观天性，找到清苦之后的那一丝甜蜜。

美食推荐

提拉米苏

Gelato（意式冰淇淋）

意大利芝士蛋糕

Cannoli（脆皮芝士卷）

EILEEN'S SPECIAL CHEESECAKE

商家信息

地址：纽约克利夫兰城17号（17 Cleveland Pl., NY 10012）

交通：乘坐地铁6号线到斯普林街（Spring St.）站，步行2分钟

营业时间：09:00~21:00（周一至周五），10:00~19:00（周六至周日）

人均消费：20RMB（小块）、180~2500RMB（10寸）

有着妈妈味道的轻盈芝士蛋糕

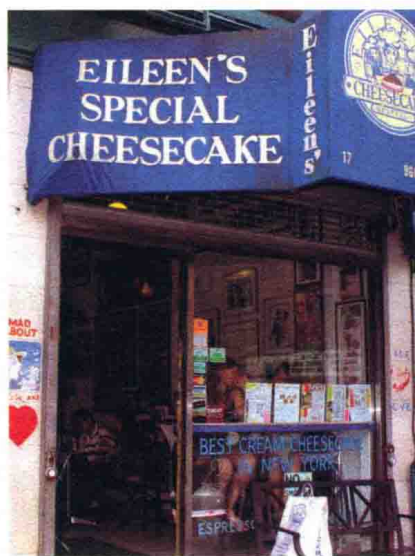
若提到纽约标志性的美食，第一个闪现于我脑海中的便是“Cheesecake”

（芝士蛋糕）。虽然芝士蛋糕并不是纽约所独有，但唯有纽约的芝士蛋糕能够自成一派，所以被称为New York Cheesecake。它最主要的特点就是芝士奶香醇厚而浓郁，口感扎实而爽滑。纽约芝士蛋糕有一种锁住美味的魔力，任何人只要小试一口，就立刻被其润滑细腻的质感所深深吸引。但对于大部分的华人

食客而言，纽约芝士蛋糕虽然好吃但比较厚重，吃完之后难免会觉得甜腻。

我在品尝了众多纽约芝士蛋糕后，觉得有一家名为Eileen's Special Cheesecake的芝士蛋糕既香醇又清爽。香浓的芝士会慢慢地、柔柔地拂过你的舌尖，待舌头轻轻将其绵软的身姿卷起，唇齿之间就已留下最为浓郁的奶香，久久难以散去。

Eileen's Special Cheesecake是一家有着40年



历史的老店，位于北小意大利区。店主Eileen原本是一位家庭主妇。一次极其偶然的机 会，她用过世母亲留给她的芝士蛋糕配方烘焙了一个蛋糕给附近熟食店的老板品尝。老板品尝之后赞不绝口，称这是他吃过最美味的芝士蛋糕，并要求Eileen为其店铺提供芝士蛋糕。

一次小小的尝试竟开启了她 的甜蜜事业。随着需求的不断增加，Eileen决定自己开店，她将店址选在了当时租金非常便宜的克利夫兰城。40年前，克利夫兰被称为“幽灵之

城”，在纽约地图上都无法找到此地，整条街仅有几栋废弃的房屋。但美味的穿透力却是无法抵挡，越来越多的人来此寻觅美味的芝士蛋糕。40年后的今天，Eileen的芝士蛋糕已为纽约人所熟知，还被《纽约杂志》、哥伦比亚广播公司等主流媒体多次报道过，而当年的僻静之地，如今也已经成了纽约最热门的旅游景点之一。

之所以起名为Special Cheesecake（特别芝士蛋糕），一方面是因为Eileen 的母亲生前只在特殊的节日才会





专门制作芝士蛋糕，对她而言，芝士蛋糕是童年最美好的回忆，记忆中充斥着妈妈的味道；而另一方面是因为这款特别芝士蛋糕在制作方法上相对于传统的纽约芝士蛋糕有所改良。她将蛋白和蛋黄单独打发，从而降低了芝士蛋糕的厚重感，同时减少了糖分，使得芝士蛋糕的口感更加轻盈爽口。而且，Eileen的芝士蛋糕饼干底层薄而湿润，芝士与饼干脆底几乎融为一体。这与美国中西部地区芝士蛋糕的厚实饼底口感截然不同。

Eileen's Special

Cheesecake店面虽然不大，但布置得却很温馨。在美国，人们喜欢将自己家人和朋友的照片挂在墙上，而Eileen则将顾客当成了家人。所以这里有一面特别的照片墙，记录着人们享用Eileen's芝士蛋糕庆祝人生重要时刻的美妙瞬间。很多老主顾从孩童时就开始喜欢吃她家的芝士蛋糕，可以说，Eileen's Special Cheesecake陪伴着他们长大。

每一年，Eileen都会增加一种新的口味。如今这里已经拥有多达40种不同的味道，除了原味、草莓、巧克力、红丝

