

蔡
澜

广东旅游出版社

叹世界

CaiLanTanShiJie

蔡澜著



蔡
澜

广东旅游出版社

叹世界

CaiLanTanShiJie

蔡澜著





版权

图书在版编目 (CIP) 数据

蔡澜叹世界 / 蔡澜著. — 广州: 广东旅游出版社, 2002.

ISBN 7-80653-301-X

I. 蔡... II. 蔡... III. ①饮食—文化—世界②风俗习惯—世界 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2002) 第 008959 号

声 明

●蔡澜作品简体字版由蔡澜委托广东旅游出版社在
中国大陆独家出版。任何侵权行为本社将追究法
律责任。

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)

南海市彩印制本厂印刷

(广东省南海市桂城叠南)

广东旅游出版社图书网

www.travel-publishing.com

广东旅游网

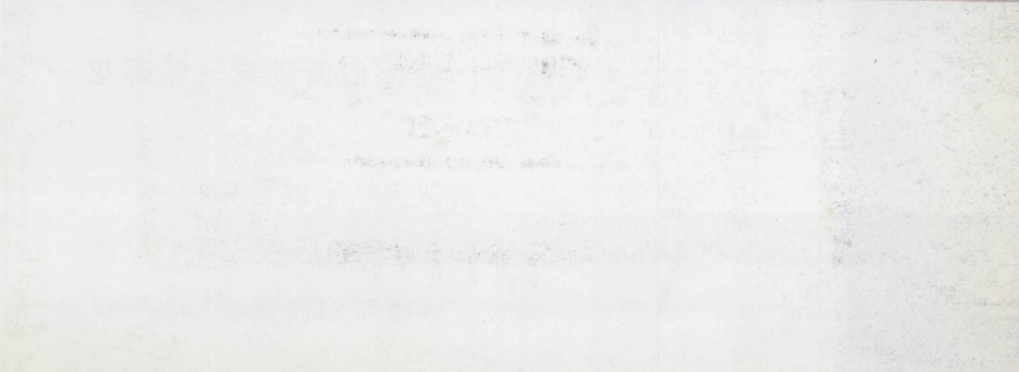
www.gdtravel.com

889 × 1194 毫米 32 开 4 印张 40 千字

2002 年 第1版 第1次印刷

印数: 1-5000 册

定价: 20.00 元





引子

又多一本盗版书

走进吉隆坡的书店一看，我的文章平摆在长桌上，几十本，都齐全。

有的印得和“天地图书”的新版一模一样，只差在内页的插图黯黑，其他的连出版社名字地址电话都翻了过去。怎么追也追不到。

印刷较差的，还有一家叫“大地图书”，少了一画，有地址和电话，但当然都是假的，好在封面设计没乱改。

这么多年来，如果卖的都是正版书，相信会带给我一笔很丰厚的版税。但是至今一个子儿也没收到。

“知不知道是哪些人翻的？”我问作家兼资深报人朋友早慧。

早慧点头。

“下次来吉隆坡，要他们请我喝一杯椰花酒！”

早慧笑了，这班家伙当然不敢冒头。

“为什么不正正当当叫我给版权印呢？”我说：“为了打击翻版，版税可以商量呀！”

“台湾的一些作者也这么做过。”早慧说：“他们要告翻版者，先得花一笔很大的律师费，得不偿失，所以就自己在马来西亚印书，和翻版争市场。”

“是呀！”我说：“反正印刷也一定要花钱的，偷与不偷，这笔钱省不了，读者宁愿买作家授权出版的书呀！”

早慧又笑了：“但是还有问题的。”

“什么问题？”我大叫。

“盗版的人，叫印刷厂印完，拿去书局卖，得到的钱自己放进腰包，连印刷厂的费用也逃掉！”早慧说。

真是服了他们。

好吧，什么路都行不通，只有看开，盗就盗，翻就翻，有点良心的话，印得精美一点吧！承您老人家看得起，才翻的。阿猫阿狗，你们不会去动主意。

蔡
澜



目录

蔡澜叹马来西亚——吉隆坡

6

蔡澜叹中国——广州

18

蔡澜叹中国——顺德

24

蔡澜叹中国——东莞

28

蔡澜随笔

古法悠闲居

32

拍广告

34

沙河大饭店

36

广州酒家

38

广州大食会

40

广州月饼

42

直通车

44

失传

46

蔡澜叹泰国——曼谷

48

蔡澜随笔

西瓜

58

一些错误印象

60

空姐制服

62

面经

64

蔡澜叹日本——关西	66
-----------	----

蔡澜随笔

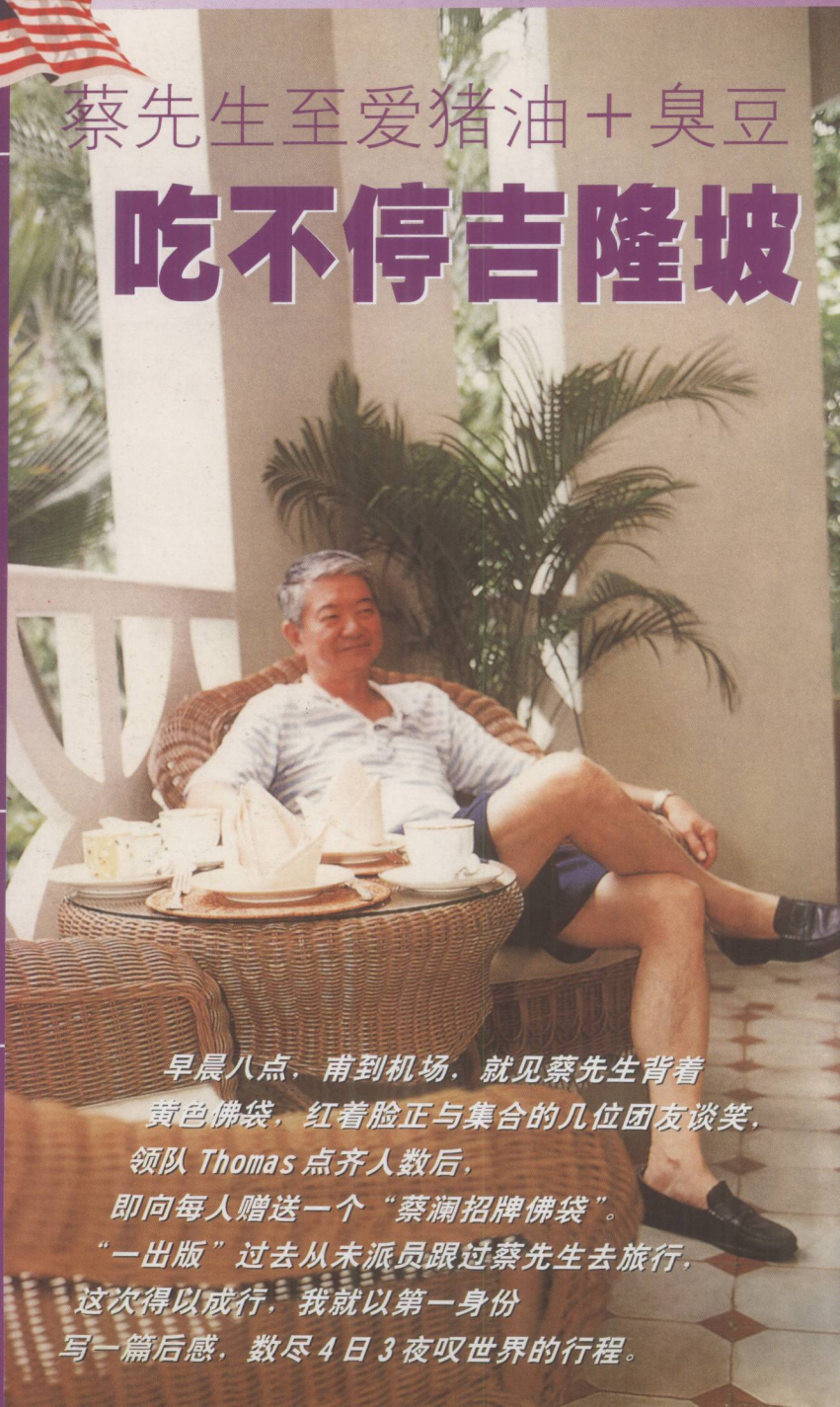
暑趣	74
牛奶和豆奶	76
小千谷麻	78
有马 Grand Hotel	80
日本礼物	82
淫窟	84
关西国际空港	86
鲑	88
鲷和鲈	90
民宿 Atsumaya	92
蔡澜叹澳洲——悉尼	94
蔡澜叹法国——巴黎	104
蔡澜叹法国——里昂	112
蔡澜叹意大利——罗马	116
蔡澜叹意大利——佛罗伦斯	122



蔡澜叹马来西亚

「吉隆坡」

蔡先生至爱猪油+臭豆 吃不停吉隆坡



早晨八点，甫到机场，就见蔡先生背着黄色佛袋，红着脸正与集合的几位团友谈笑，领队 Thomas 点齐人数后，即向每人赠送一个“蔡澜招牌佛袋”。“一出版”过去从未派员跟过蔡先生去旅行，这次得以成行，我就以第一身份写一篇后感，数尽4日3夜叹世界的行程。



吃得豪气 饮得刁钻

经4小时的航程后，到达吉隆坡机场(Kuala Lumpur Airport)，蔡先生先安排各团友到Regent Hotel安顿行李，然后开始一连4日3夜美食团行程。原来第一日的每餐都丰富到吃得多又怕太饱，吃不到第二餐，不吃，又欣赏不到前所未试的美味菜式，唉！真是进退两难……



原来蔡先生在带这个团前，已先来吉隆坡试菜，然后拣选出最好的菜式，才让团友品尝当地各食肆最美味的镆菜。而这家有29年历史大同酒家，蔡先生爱其菜式够传统地道，又不会偷工减料。

大红沙皮猪

这碟乳猪一上桌即令我震惊，在香港饮宴，菜单上总离不开全体乳猪，虽然这次大同酒家并不是全体乳猪上台，只有半只乳猪皮，但却是每人一碟，整整半只乳猪皮一个人怎吃得下？品尝之下，口感十分香脆、松化、热烘烘的，极美味，想不到竟能吃下大半碟……吃完后，已饱了一半。

药膳炖山瑞

未吃入口就闻到足料的药材味，一试之下……哗！好好味！药材名称和材料说不出，好像有当归、元肉及水鱼等。



席间，蔡先生介绍一杯貌似薏米水的饮品，名为“椰花酒”。蔡先生让我品尝后，觉味道甜中带少少酸，很易入口，冷冻后味道更佳。以为是酒家特产，想买支回港，原来没得卖！是蔡先生吉隆坡的朋友特意为他泡制的。



一人分量的乳猪皮



“三芭马来豆”

马来豆又名“臭豆”，是由当地土人从深山中采摘得来的，外形有点像蚕豆，有降血压和医治糖尿病的功效，据知是当地人很喜欢吃的食物。

问蔡先生最喜爱吃哪一道菜，蔡先生说：“喜欢一些简单的菜式，如炒臭豆和米粉。”蔡氏吃的艺术是愈简单的菜式才愈好味，愈传统的镆菜才是最正宗。



这碟马来豆（别称臭豆），蔡先生爱它炒得甘香，吃下爽脆，但吃后如厕会臭气熏天。



烹煮这味八宝鸭既讲工夫亦不偷工减料。蔡先生最欣赏这里绝不马虎的煮法，而且够入味。

古法八宝鸭



用碎冰捏做的冰山生果盘（右）和紫米露甜品（上），是大同酒家的特式饭后品，两者都别具心思。



大同酒家

地址：51, Jalan Barat, Off Jalan Imbi, 55100 Kuala Lumpur
电话：60-3-248 8621
营业时间：11:30am-2:30pm, 6:30pm-10:30pm
前往方法：在吉隆坡中心，约10分钟车程。

阵阵榴莲香……

一帮团友在大同酒家饱尝一顿3个小时的晚膳后，便随团乘旅游车再吃饭后果。

来到吉隆坡，当然不能不试当地著名的榴莲，听导游说，这里的榴莲与香港所吃到的有很大的分别，听后数名团友都雀跃不已，原来他们是超级榴莲迷。

我们到达一个叫半山芭的小档，那里有各种不同名字的榴莲，如竹脚、毛山王、D13、D21、101等，原来每种名字代表着不同的味道和肉质，如竹脚是甘苦味、毛山王就有香甜味，而D13则肉质幼滑。任食任取，吃到众团友都抱着肚皮才离去，一次能尝尽甘苦甜味的榴莲，正！



吃完榴莲后，原来要吃山竹中和榴莲的饱滞感，团友一听到，饱尝完榴莲后，便忙于吃山竹。而星港旅行社老板徐先生，亦送给我们一大串山竹回酒店吃。





Day 2

一日吃足四餐 同场加映萤火虫

第一次跟蔡先生团，才发现……

- 一、切勿每餐之间将每碟菜都吃清光，除非你拥有一个大胃；
- 二、切勿以为蔡先生带去的，必为高尚餐厅，有时也有大排档，但品质都如大餐厅、大酒楼一样高，故此不需日日打扮到身光颈靓；
- 三、除了吃，原来美食团也包括玩赏节目——萤火虫，故要留意蔡先生原来除了欣赏靓女外，还有童真的一面。

早晨全餐——肉骨茶

今早大家以当地特产肉骨茶当早餐，我们去了“林记肉骨茶”小店，这间店铺已有40多年历史，是由当地福建人所开设，现已传到第二代。林先生说：“我们制造肉骨茶的方法，是将所需材料浸隔夜，然后将汤底熬一晚，再加入材料（如当归、八角、丁香等）熬制而成。除了齐饮肉骨茶的汤外，亦可应个人口味，在肉骨茶汤底中加入不同配料，如粉肠、五花腩、排骨等。”而我则对肉骨茶的汤及五花腩特别钟爱，因贪其汤底够浓味、肉够软。



地址：Lorong Haji Taib 1 Poskod 50350

分量十足的肉骨茶当早餐，胃口小的都吃不完。

亲亲萤火虫

我从未想过儿时 in 卡通片节目看到的萤火虫，可以在现实生活中亲眼目睹，蔡先生，多谢你！

在瓜拉镇的港景海鲜酒家，步行十分钟便到达观赏萤火虫的地方。十多人乘着

小艇沿着河水静静地驶往丛林边，看见一群一群的萤火虫在树上闪烁不停，犹如圣诞树上点起的小灯泡般美。

但观赏萤火虫时切记千万别用闪光灯照相，因萤火虫一遇光，便瞬即熄灭，所以摄影师连一张相也不能拍摄出来，无法让读者们欣赏。

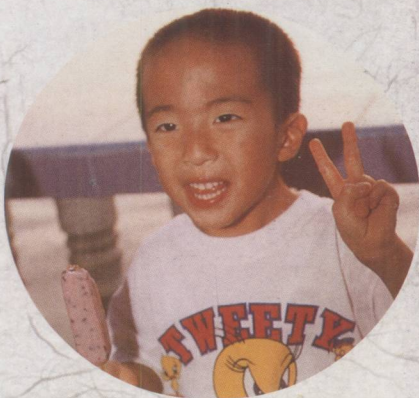
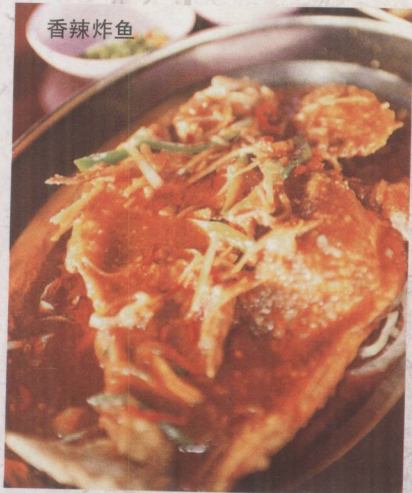
夕阳伴晚宴

吃过传统菜，蔡先生带整团人到吉隆坡近郊一个叫瓜拉的小镇吃游水海鲜，除了必吃鱼、虾、蟹外，更有钉螺仔。这种海鲜只有在马来西亚才吃得到。而蔡先生大力推荐的，是这里自制的雪条，由于奶味较重，故此比一般雪条香滑得多。蔡先生还说：“如果这种雪条能够在香港售卖，就必定发达！”

这家港景酒楼，由于处于河边，又是半露天式经营，故能尽瞰湖光山色及日落景色，人生得此良辰美景佳肴，真是赏心乐事。

将鱼炸香后，再淋上酸辣汁，酸酸辣辣，十分醒神。

香辣炸鱼



酒楼自制雪糕条\$4.2（上图），备有多款口味，除了普通的朱古力、红豆外，还有榴梿口味（左图），问你敢不敢试！（看雪条之余，请顺便看看背后的景致，很漂亮的景色！）

港景海鲜酒家

地址：No.1, Jalan Besar, Pasir Penambang
45000 Kuala Selangor, Selangor
Darul Ehsan

电话：60-3-889 2238

营业时间：11:00am-11:00pm

前往方法：在吉隆坡市中心乘车约需两小时





不夜天吃宵夜

观赏完萤火虫，再乘两小时车程返回吉隆坡市中心，蔡先生又不忘“找食”的本性，带我们到“不夜天”夜市吃宵夜。那里好不热闹，数十个小食档，各式特色小食应有尽有。当中，最好味的便是薄饼，这种薄饼并不是我们常吃的意大利薄饼，而是用一层薄薄的饼皮包裹着腊肠、椰菜、萝卜丝等十种材料所制成的，加上点点辣味，不但是蔡先生至爱，也是我的至爱。



喇沙酱捞生果，就犹如我们在香港常吃的杂果沙律一样，非常普遍。

另外一种味道特别的小吃，就是由当地人所制的喇沙酱捞生果，他们将菠萝、木瓜、山竹等生果混合喇沙酱捞匀而成，甜的生果加上咸咸辣辣的酱，既特别又好吃。

蔡先生往各小档巡回一轮，便叫上好几道菜，菜上好后，每店的档主均“站稳了”等候蔡先生的评语，而蔡先生每试完一碟均耐心又真心地指出食物的好坏，好让档主改进。



带有辣味的薄饼，是我们的至爱，再配上当地非常普遍的杨桃汁，简直一绝。



竹叶夹鱼条

鱼肉带竹叶清香，入口鲜甜嫩滑。



《南洋商报》一连两日贴身追踪蔡先生在吉隆坡的情形，更以全版刊登夜市的状况。

蕉赖不夜天美食中心

营业时间：7:00pm-12:00am

前往方法：吉隆坡市中心乘车约需20分钟



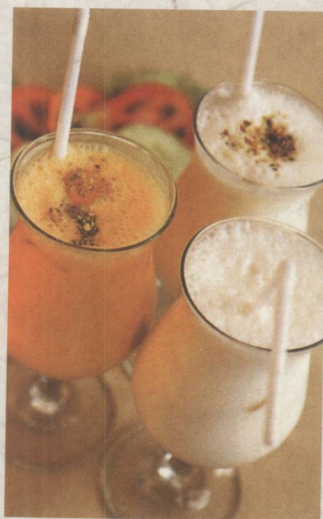
宫廷式餐 吃完一餐又一餐

第3日行程，吃尽最豪华、最昂贵、最漂亮的三餐，有靓景加美食，而且一定不会贵到吃不饱。享尽印式、英式、中式，是香港就一定不会这么做也好难做得到，但来到吉隆坡，就让我们可以做一天富豪吧！

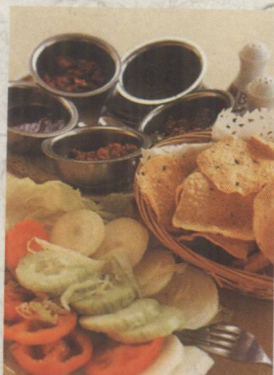
吃尽吉隆坡美食

这天我们于酒店吃过早餐后，便到皇宫和当地国家博物馆参观，从博物馆中可看到很多当地印度人的传统历史和婚礼习俗。

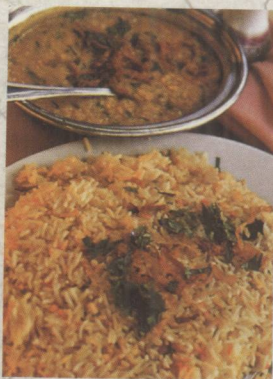
中午时分，我们到Bombay Palace吃印度午餐，Bombay Palace是由一间大屋改建而成的餐厅，环境十分舒适，头盘当然少不了薄饼，加上各种酱料任君配搭。印度食物多以惹味、香口为主，而我最爱吃他们所做的烧鸡，再配上蔡先生每次来到必饮的Lassi，两者简直是天衣无缝的配搭。



「Lassi」是当地人的酸乳酪，有点像我们的益力多，亦可选择咸味试试，但味道却有点奇怪。



当地人吃每样菜式都爱配上不同味道的酱料来吃。



印度人所炒的饭炒得很干爽，不会像我们的炒饭那样粘在一起。



**印度餐厅
Bombay Palace**

地址：215, Jalan Tun Razak,
50400 Kuala Lumpur, Malaysia
电话：03-2454241, 2457220
传真：03-2457169



叹英式下午茶

午餐还未消化，蔡先生又带我们去吃英式下午茶。那里外表有点像港督府，内里设计富丽堂皇，置身其中真的感到自己有点像贵族成员。

吃了那么多美食，当然要散一散步，而且来了几天也没有去过 shopping，蔡先生更说：“香港人没什么爱好，最喜欢的就是吃东西和买东西，看风景就不是很适合他们！”所以他拣选了吉



隆坡著名的双子塔商场，让团友荷包减轻负荷的机会，商场地方宽敞，有多间名牌店及精品商店、boutique 等等，环境犹如香港的“又一城”一样。

大马拿督与蔡先生吃佛跳墙

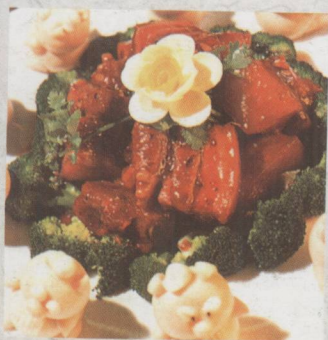
晚餐蔡先生带我们到隆盛佛跳墙酒家品尝“佛跳墙”宴，当蔡先生到达酒家，便见老板施先生安排了舞狮夹道欢迎蔡先生莅临，然后大马拿督、美食专栏作家、报纸杂志的记者、电视台摄制队等，均蜂拥而至这个距离吉隆坡市中心一个半小时车



程的地方，为了只是想见蔡先生一面！

“佛跳墙”在香港试都未曾试过，因为是非常贵的食物，非达官贵人，无谓谓也不在吃一顿“佛跳墙”宴，但我竟然可以在此大饱口福。哗！这碗“福

州佛跳墙”，材料十足，有海参、江瑶柱、鲍鱼、鱼翅等各种名贵材料，而且炖的时间够长，故炖出来的汤很鲜甜，而另一碟“东坡肉”也炖得非常松软和入味。



东坡肉够软够入味，再配上面粉做的猪



隆盛佛跳墙大酒家

地址：PT. 7486, Jalan BBN 1/1E, Bandar Baru Nilai Town Centre, 71800 Negeri Sembilan Darul Khusus
电话：60-6-850 3361
营业时间：11:45am-3:00pm, 5:45pm-10:30pm