

蔡澜

蔡澜 著

Duxing Tianxia

读行天下



蔡澜其人

蔡澜与金庸、马、黄霑并称为香港“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。近地区，并波及北京、上海等地。蔡澜笔下，乐、况味、下、结来，皆成文章。风情万种的世界，各国美食、生活情趣，张弛喜



K
版社
CHINESE PRESS

蔡澜

蔡澜 著

Duxing Tianxia

读行天下

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。





图书在版编目 (CIP) 数据

蔡澜读行天下 / 蔡澜著. -- 广州 : 广东旅游出版社, 2011. 10

ISBN 978-7-80766-159-7

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(2011)第190879号

责任编辑: 高 玲

美术编辑: 邓传志

责任校对: 李瑞苑

责任技编: 刘振华

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

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 4.5印张 60千字

2011年10月第1版第1次印刷

印数: 1-6000册

定价: 19.00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。

目录

明神馆	1
河鱼王	5
鬼婆牛杂	10
韩国欢宴	15
北京数日	20
何处行	25
米兰之旅（上）	29
米兰之旅（中）	34
米兰之旅（下）	38
阿拉伯料理	43
竹泉庄	47
兰庭厉家菜	52
日本桥的散步	57
保罗·高更号（一）	62
保罗·高更号（二）	67
保罗·高更号（三）	72
保罗·高更号（四）	76
台湾美食城（上）	80
台湾美食城（下）	84
落后	89
韩国计算机	91
樱桃	93
山形县	95

目录



黑泽铁板烧	97
蹂躏	99
雅加达之旅（一）	101
雅加达之旅（二）	103
雅加达之旅（三）	105
雅加达之旅（四）	107
雅加达之旅（五）	109
仙境	111
浪费	113
道滘粽	115
广州之旅（一）	117
广州之旅（二）	119
广州之旅（三）	121
光州之旅（一）	123
光州之旅（二）	125
光州之旅（三）	127
光州之旅（四）	129
光州之旅（五）	131
光州之旅（六）	133
光州之旅（七）	135
光州之旅（八）	137

明神馆

● 2010年03月18日

农历新年的旅行，我们当然寻求最高的享受，到了日本，我事前找到两家最好的日本旅馆，都在深山之中，像两颗珠宝。

第一家叫“仙寿庵”，我已经介绍过，也带了摄影队去把它拍下来，不赘述。

第二家就是本文要介绍的“明神馆”。

明神馆位于长野县，因为没有新干线经过，从东京或名古屋出发，路途相当遥远，乘巴士4个小时，搭急行火车，也得花上3个小时。旅馆的东面是轻井泽，西边为金泽，距离成田机场或中部机场各200公里。乘巴士1万日币，包辆7人车，可得花52500円（“円”，日元的单位），合港币4500元，便能直达。若两个人去，打电话订房间兼安排交通，酒店会派车来机场接你。

经过美丽的松元城后，一直往深山走，海拔1000米的山路上一片白茫茫积雪，忽然，太阳出来，照在树上，闪闪亮亮，像枝头挂满了钻石，原来是冰滴的反射。旅馆中人相迎，说：“你们运气真好，这种冰树现象，一年之中才有几天。”

职员们穿着福尔摩斯常着的长袍，而不是日本传统服



装。这家旅馆将西方文化和日本文化调和得很好，没有格格不入的感觉，外国客人一见即爱上，欧洲著名的Relais & Chateaux集团也拉它加盟。

入口处有一个露天温泉，供男女客人混浴。如果女士觉得难为情，那么在晚饭那段时间男人是不准进入的。这一带的泉质优良，无硫磺味，清洁透明，皮肤感到滑溜溜的，值得一试。

大厅并非宏伟，分隔成数处，大的皮沙发让客人小憩，可到图书馆兼计算机室中查电邮。这是唯一与外界沟通的办法，手机收不到信号，除非你用的是iPhone，还可勉强连接得上。

职员送上饮品，不然可到室内柜台喝热饮，喜欢的话到图书馆外面去，那里有个巨冰做的酒吧，来杯冰伏特加不错，觉得太烈，可喝梅酒。

整家旅馆有45间房，日本式的27间，洋室18间，多数有私家浴池。若无，房间也宽大，从落地玻璃窗远望雪景，去公众的大池泡浴，横开的大窗像宽银幕，池子无边，景色倒映，和大自然融为一体。另外有一个卧池，躺着浸；又有一个主池，站着浸，随你喜欢。

想做SPA的话，旅馆中有一个叫Natura的香熏屋，日本水疗和按摩技巧没泰国的那么服帖，但技师做事认真，不偷工减料。

吃饭前，市场经理大信田早苗Sanae Onoda前来聊天，她说：“这家旅馆在1931年创立，已有近80年的历史了，前几年才拆除后重新建的。”

“日本不景气已有20年了。你们还敢下那么重本来重建，勇气可嘉。我戴的也不是高帽，是事实。”

“客人吃的蔬菜和水果都是我们自己有机种植的，剩了就当肥料，我们经营旅馆的精神是：一切要重返大地。天气愈冷，菜愈甜。”

果然，晚餐的蔬菜不只新鲜，还似乎闻到一股清香，先上的是蒸松叶蟹和鲑鱼，前菜有带子和甜虾、牛舌、柿干夹芝士、海草、河豚和大粒的黑甜豆。

接着用一个大陶钵，里面装着鱼丸和汤，用双手捧着喝，分量其实不多，但气派很大，很过瘾。

刺身有冰乌贼和鱼子酱、鲷鱼、鲤鱼等海水鱼兼淡水鱼，煮物是鸭、萝卜、小芋和山葵。

用生牛肉握出的寿司、金枪鱼和黑喉鱼随着上。吃完以雪葩来洗洗口，吃法国原产的鹅肝、日本冬笋、豆芽、百合等等。

热汤再次上，是野生的山瑞煮豆腐。

压轴的是烧烤最高级的和牛。

最后才吃茶渍，不喜欢的人可叫白饭，日本人吃菜时只顾喝酒，白饭要单独品尝米的香味，只许配泡菜，当然



还有热腾腾的味噌汤，以山中采的水果结束。

早餐的菜也丰盛，我们的行程紧密，没时间安排给大家吃便宜的食物，我请旅馆单独为我们加煮了一大锅咖喱，他们也很乐意服务。

这么优美的旅馆只住一夜太可惜，下次来得享受两个晚上才行。大厨前来，答应我做两餐完全不同的菜。

有两天工夫的话，就可以到附近走走，可乘热气球俯瞰满山遍野的红花，吊桥流水，游一游松元城堡，在古街道散步。如果是冬天，还能去看野猴，闭着眼睛泡温泉呢。

滑雪的话，也有场地，我就是不明白，为什么滑雪场的酒店，设备都那么差？

上网或打电话去订房吧。

地址： 8967, Iriyamabe, Matsumoto, Nagano
390-0222, Japan.

电话： +81.263.31-2301

邮址： <http://www.tobiragroup.com/myojinkan>

说是蔡澜介绍来的，待遇较佳，若言语不通，可请我的助手荻野美智子代订，手机号码：+852-9167-2708。

如果想住山形县的“仙寿庵”，亦能代办。

河鱼王

● 2010年03月25日

去了马来西亚，最大的食趣莫过于吃河鱼。

各国的野生海鱼数量已明显地减少，当今在香港要吃一尾不是养殖的黄脚鰺已非易事，流浮山附近海域还有人钓到。“七日鲜”和“三刀”等，更是可遇不可求。养殖的海斑最乏味，肉质多渣，当今我已尽量避免去吃了。

野生河鱼及半咸淡水鱼也是少之又少，倪匡兄说他小时候看到黄浦江中的黄鱼，游过来时海面一片金黄，多得渔民不去捕捉，网到的也多没有尾巴，是给后面的鱼吃掉的。那么多的黄鱼，也给我们吃得快绝种，近来国内能捕到的一尾半公斤不到的黄鱼，也要卖四五千元人民币了。

郁达夫先生不停称赞的富春江鲥鱼，也是同样命运。友人到了上海，也说能吃到鲥鱼呀，为什么说没有了？啊，那是马来西亚运去的，种已不同，样子像而已，鳞下的脂肪不见，瘦得可怜，叫什么鲥鱼呢？

河鱼是马来西亚最稀有的天然物产，至今未被普遍认识。我对马来西亚河鱼又爱又怜，一方面它得天独厚，鲜腴味美；一方面又担心过量捕捉，这会是怎样的一个收场？



十大品种的河鱼皆肉肥骨少，多数是受马来西亚政府保护的，生产于全国最大的拉让江和最长的彭亨河，只有一代接一代生活在江边的土著有权去抓，以充生计，其他人是一律禁止的。

话虽那么说，但是土著抓来，也是卖给出得起钱的老饕，随时随地会过量捕捉的。

有个叫王翎颖的人，在彭亨的劳勿地区建了A-class Aquarium Pet Centre，起初是把河鱼当成观赏鱼来卖，后来食者渐多。他也认清潜伏的危险，搭起具有规模的养鱼场，像我们养基围虾一样，让河鱼半野生半养殖，供应食用。

在这个条件之下，我才让他请客，大啖马来西亚十大河鲜：第一尾当然也是最贵的，叫“忘不了”，原名为Empurau，产于砂劳越诗巫江上流的加必，以及下流的峇拉加两段水域之中。前者鱼身较白，肉质更为鲜美；后者长满红鳞，质次之。

这种河鱼嗜吃一种生长于河边的野果，俗称“风车果”，成熟之后掉进河里，“忘不了”争逐抢吃，有些更冲上激流，愈游愈勇，一下子跳跃而上，从树上咬来食之。

养殖的头一年，河鱼体重只有四五克，第二年可达1至2公斤，第三年才有3公斤，酒楼价格一公斤在550到1000马币（林吉特），1000马币合港币2200块。

这次清蒸了一尾四五公斤的给我，好吃吗？的确好吃，又有一股其他鱼没有的香味，鳞刮下后拿去抹盐，有5块港币铜板般大，带着皮下脂肪，鲥鱼鱼鳞绝对比不上。此鱼虽美味，但是“忘不了”的印象，来自价钱多过肉质。

第二尾白苏丹White Sultan，样子像大鲤鱼，是它的近亲吧？但一点也无异味，异常鲜美，价钱一公斤从180到280马币。

第三尾梦亚兰Munyalan，译名十分优美。它的价钱一公斤只卖180马币，是因为一出水即死，都是冰冻的。

第四尾高鳍拉邦Raban，名副其实地翘起很高很大的鱼鳍，样子也有点像鲨鱼，清蒸之后虽没有那么香，但肉质异常滑嫩。它给云顶赌场包去，只有在那里吃得到，一公斤150至180马币。

第五尾国宝鲤，又称独目鲤Temoleh，有双目，名字大概是由马来文翻译过来，中国人加上“国宝”二字，以示珍贵。名有个“鲤”字，但不像鲤，反而接近乌头。它



的香味最浓，肉也最肥，蒸鱼次序一搞乱，先上国宝鲤的话，其他鱼都乏味了。国宝鲤的产量最多，还有游水的，建议大家多食，一公斤价钱从130至280马币，视重量而定，愈大条愈好吃。

第六尾笋壳，无英文名字。那是香港人认为珍贵的河鱼之一种，反而只排行第六，肉味淡，多数拿来油爆，不清蒸。但马来西亚的笋壳可以长得极大，一条10公斤以上，一公斤卖130至180马币。

第七尾是吉拉Kerai，分白的和黄的，这条像全身洁白的鲤鱼，味亦佳，一公斤130至300马币。

第八尾鲶鱼，也就是洋人所谓的Catfish了，但马来种的无须，亦长得很大。

第九尾红尾虎，亦无马来名。它的上颚有数条短须，下颚有两尾很长的，湄公河、亚马孙河和美国河流皆有出产，样子倒像我们印象中的鲶鱼。

第十尾河巴丁River Patin，在新加坡吃到冷冻的已算非常珍贵。它的样子像珠三角的大头鱼，但味更香，腹部充满肥膏，有这种第十位的河鱼吃，已觉幸福。

鱼王王诤颖曾经捕捉到一条野生的国宝鲤，重43公斤，长50英寸，足可供350人吃。但是他说肉质最佳的是6

至15公斤的，太大的不好吃。鳞倒是愈大愈鲜美，一片有一个成人手掌那么大。

国宝鲤学名为Probarbus Jullieni，上半身呈深绿，腹部则是乳黄色，是最大的鳞科分类，和它的近亲“忘不了”一样像水马骝，也会跳出水吃果实。

但野生河鱼游得快，土著们多数用棒子击毙，有瘀血便不好吃了，故不鼓励。况且河鱼和海鱼不一样，养殖的味道差不到哪里去，在香港吃到的珠三角河鱼，就是一个证明。别杀野生的，让它们繁殖，再拿小鱼来养，我们才能一直吃下去。

有机会，我还是会跟随王诩颖到彭亨河去，和土著打打交道。他们把网到的活鱼扔在燃烧的木堆中，就那么吃，是日常的食物，和他们一起吃野生的，不过分。想味道必佳，一乐也。



鬼婆牛杂

● 2010年04月08日

离开东京，返港之前早上必到筑地鱼市场走一趟，对金枪鱼的拍卖我没兴趣，最爱吃场外小摊子的早餐。

“井上”的拉面最为精彩，一片片的叉烧毫不吝啬，铺完又铺，好像不要钱似的，汤底又熬得鲜甜，面条又细又韧，非吃不可！

我早上的食量很大，一碗面是不够的，得先来一碗饭垫底，吃完再吃面，相反就吃不了那么多。

而最好吃的白饭，是走前几步，有一家人卖牛杂，档口摆了一个巨大的铁锅，里面的牛肠牛肚煮得沸腾腾、香喷喷。

可是那是最难吃的，说难吃，不是味道不佳，而是那个卖牛杂的老太婆，是一个世界上最没有礼貌的女人，看着她那副苦口苦脸，老不愿意卖给你的样子。本来应该吃不下的，但那锅牛杂实在诱人，硬着头皮也得光顾。

没有汉字招牌，只挂了一块布，日本人叫为“暖帘”的，写着Kitsune Ya，“狐狸屋”的意思，不会看日本假名也不要紧，反正那锅牛杂会指路。

档口只能坐4个人，外面有一张长桌，让客人站着进食。那么小的地方，有3个人做生意，才能对付排着队来吃的顾客，可见生意多好。

20年前我已被吸引，当年那个老太婆50多岁，儿子30岁。娶了个媳妇二十几岁，人长得真漂亮，皮肤洁白，明眸皓齿，只是命运没有安排她当电影明星。

她怎么勤快工作，婆婆也看不顺眼，不是怨三怨四那么简单，总是破口大骂。儿子听在耳中，不敢作声，继续为客人添饭，我望着媳妇，寄以无限同情。

10年一下子过去，那档牛杂我吃过无数次，没有一回不听到婆婆骂媳妇的。中间，再也不见那儿子，会不会忍不下去找别的职业？我胡思乱想。

老太婆骂得更凶，不单指责媳妇，连客人也呼呼喝喝：“只是牛杂不卖！要吃就要跟饭！”

或者，她指着贴在壁上的那块只有11项的小餐牌：“卖的东西就是那么多，问三问四干什么！”

遇到洋人和衣着不像日本人的异乡客，她总是以手背向外飞，大叫：“走！走！走！”

老太婆从来不知道什么是熟客，不望人家一眼。媳妇见到我来了多次，认得了，但碍着婆婆在，不敢打招呼，



也不敢以眼光接触。这时她已步入中年，身材熟透，皮肤白里透红，只有那阵女人味，才能把牛杂比得下去。我一直想和她交谈几句，问问她先生去了哪里，但婆婆老是站在她身边，我吃过饭，扔下钱就走。

终于遇到一次，婆婆不在，我还没有开口搭讪，她已主动地向我说：“婆婆不是不做外国人生意，只是言语不通，怕得罪人而已。”

得罪外国人？她那连日本人也得罪！见我不作声，她向我再三地道歉。

总得找个机会回敬，终于实现，那次我坐在档口，老太婆拿牛杂给我，一不小心，碟子摔落锅中，牛杂汁飞起，溅到我的袖子。

这回轮到我破口大骂了，我在脑中把日文转了又转，找不出字眼来骂人。日文又没有粗口，“马鹿野狼”也不适合用在这家伙身上，忽然，我冲口而出：“鬼婆！Oni Baba！”

日本人的鬼不是鬼。鬼在他们字眼中叫“幽灵”，而那个“鬼”字，是形容上身赤裸、腰缠兽皮、青脸獠牙的大汉，不恐怖。但从前有一部电影叫《鬼婆》，是讲一个