

倾城美味

吃货的盛宴 玩家的天堂
八卦者的阵地

黄橙 著 / 摄影

追 墨尔本会奔跑的奢华餐厅
访 马尼拉全球第一家侏儒餐馆
吃 韩国美女养颜的泡菜
看 “一品天下” 美女满街
听 开店的赵小姐扑朔迷离的爱情……



倾城 美味

黄橙
著 / 摄影

一个私奔万水千山的旅行者，一个擅长从玩乐中捕获灵感的作家，
一个对美艳高度敏感的摄影师，一个搜索全球美食的“知食分子”。

图书在版编目(CIP)数据

倾城美味 / 黄橙著. —南京: 译林出版社, 2012.7

ISBN 978-7-5447-2853-9

I. ①倾… II. ①黄… III. ①饮食—文化—世界

IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第099922号

原书名:《倾城美味》

原作者名: 黄 橙

中文简体字版经赛尚图文事业有限公司正式授权。

非经书面同意,不得以任何形式任意重制、转载。

书 名 倾城美味

作 者 黄 橙

责任编辑 韩继坤

特约编辑 谢晓梅 冯旭梅

原文出版 赛尚图文事业有限公司, 2009

出版发行 凤凰出版传媒集团

凤凰出版传媒股份有限公司

译林出版社

集团地址 南京市湖南路1号A楼, 邮编: 210009

集团网址 <http://www.ppm.cn>

出版社地址 南京市湖南路1号A楼, 邮编: 210009

电子邮箱 yilin@yilin.com

出版社网址 <http://www.yilin.com>

印 刷 北京燕泰美术制版印刷有限责任公司

开 本 710×1000毫米 1/16

印 张 14

字 数 254千字

版 次 2012年7月第1版 2012年7月第1次印刷

书 号 ISBN 978-7-5447-2853-9

定 价 39.80元

译林版图书若有印装错误可向承印厂调换



倾城美味

目录 contents

1 推荐序 十个哲学家顶不上一个美食家

4 自序 倾城美味

7 异国美味 致命诱惑 猝不及防

8 Australia 澳大利亚
西南澳隽永的知味旅程

10 墨尔本会奔跑的奢华餐厅 最美妙的三小时

13 珀斯爱尔兰小酒馆 啤酒比语言更有力量

15 弗里曼特尔小精灵酒吧 比萨与夜色共香艳

18 阿德莱德石烤海鲜 400℃的原始梦境

22 Australia 澳大利亚
在艾尔斯岩君临天下

24 阅读山岩 鸟瞰、徒步、攀登

31 内陆旷野 星空下的天籁晚宴

34 迷你小镇 “国宝级”庭院烧烤

40 Philippines 菲律宾
暗香浮动马尼拉

42 Fely J's Kitchen 豪华商场里的私家菜馆

45 Café Adriatico 咖啡馆里的菲律宾国菜

47 Hobbit House 全球第一家侏儒餐馆

49 Marina 海鲜的花样烹调

54 Korea 韩国
简单的料理，悠长的滋味

56 烤肉与拌饭 石室金匱里的美食

59 鲍鱼与八爪鱼 当它们最青春的时候

62 高丽参与泡菜 美女的养颜秘诀

65 米肠飘香 午夜街头的无尽暖意

70 Mexico 墨西哥
玉米饼如影随形

72 Tacos 比美女更受欢迎

74 Chuleta Suiza 夜色中的“迷魂药”

76 Tamales 晨光中的悦耳吆喝

79 烤肉玉米饼 蘸着音乐送进嘴里

85 麻辣冲天 倾城鲜香 食林惊艳

86 Chongqing 重庆
巴渝食林，刀光剑影

88 洪崖洞 头枕江流鼻闻香

90 古月泉水火锅 收尽南山秀色

92 洞子鲫鱼 十八梯下的精彩句号

95 独门冲烤鱼 与急救中心为邻

98 Chengdu 成都
美食如美女，哪个让你钟情

100 宽窄巷子 听听摩登少女的足音

103 老成都公馆菜 当徐娘渐老的时候

106 蜀九香火锅 豪爽亦婉约的邻家妹子

108 一品天下 满街美女总擦肩而过



112 Hunan 湖南 沿着湘菜的动脉边走边吃

- 114 岳阳楼外 伟哥蟹楼与口味蛇
- 117 长沙城里 谈火色变的民间美味
- 120 永州二记 永州血鸭东安鸡
- 123 江永女书 鲜椒河鱼喜唰唰

145 岁月凝练 清雅本味 一尝倾心

146 Guangdong 广东 广州三大市井美味

- 148 吃鸡 食客遥指番禺
- 150 煲汤 达杨原味炖品传奇
- 152 喝粥 十五甫路上陈添记

156 Guangdong 广东 开平的韵味，恩平的风味

- 158 开平碉楼 竹海里的寂寞时光
- 160 彪记羊肉 白痴手法里的秘方
- 162 帝都温泉 醉卧国家地质公园
- 164 带刺的簕菜 犹如带刺的玫瑰

168 Guangdong 广东 梅州的滋味如花盛开

- 170 万秋楼 前世豪宅，今生酒楼
- 172 客临山野 看得舒服，吃得过瘾
- 175 客家擂茶 慢慢地注入心田
- 177 白宫 联芳楼的恬静日子

128 Jiangxi 江西 春天的藜蒿，杜鹃花开的足迹

- 130 抚河畔 遇见“神仙鸡”
- 133 孺子路上 玉兔饭庄家常饭
- 136 龙虎山 仙风道骨与清淡滋味
- 139 天师府旁 摘清明草，吃清明粿

180 Fujian 福建 深山里的小吃王国

- 182 不到沙县 不懂小吃精妙
- 184 大小老字号 卧虎藏龙
- 187 夏茂镇 牛气冲天的小吃发源地

190 Fujian 福建 鼓浪屿，香艳的咖啡气息

- 192 赵小姐的店 窗外市井，窗内宫廷
- 195 Baby Cat咖啡馆 白色妖娆
- 199 张三疯欧式奶茶铺 纸上的浪漫
- 201 花时间咖啡馆 静谧的滴答声
- 204 海天堂咖啡馆 那一场风花雪月

208 Xinjiang 新疆 天山南北的羊肉之歌

- 210 乌鲁木齐 阿布拉江烤包子
- 212 库尔勒 龙山红柳烤肉
- 214 龟兹古城 一杆旗抓饭香喷喷
- 216 天山大峡谷 我的羊肉拌面

15个美味单元之后，都有“城市档案”、“美味旅程指南”、“旅游信息攻略”等实用旅游资讯。

推荐序

十个哲学家顶不上一个美食家

前些时候，读过一本有关哲学悖论的书。其中一篇讲到，一位素食主义者，遇上了一头经过基因改造的猪。这头猪的厉害之处，在于能够说话；更厉害之处，在于它一生的梦想是要牺牲于人类的餐桌之上。也就是说，它一心一意只想被吃掉。在兴冲冲地奔向屠宰场时，它早已向所有人倾诉过自己的理想。可是，在餐桌上，面对用它的胴体做成的熏肉肠和肉卷，那位素食主义者就是无法动用刀叉。在逻辑上，素食主义者已经没有了理论基础，他没有理由不尊重这头伟大的猪，但实际上他就是反胃。悖论是，吃或不吃，都是错误。

每次琢磨这个悖论，为这头遇人不淑的猪惋叹时，我就想起黄橙。此人是本地的名嘴，不是电视上那些扯淡的名嘴，是那种因为贪吃而有名的“名嘴”。他出了9本书，就有4本是有关贪吃的经历的。其他5本，可能也有一半与吃喝相关。

这么说吧，他可以为一只美味的猪蹄，千里万里奔到墨西哥去。这样一个人，如果遇上了这只殷切热切急切的猪，我简直没法想象，会是怎样一番光景。

一位最有资格的吃客，与一只史上最伟大的猪，也许会这样对话——猪：“那么那么那么，我的排骨你怎么安置呢？”

黄橙：“你是要中国的吃法，还是德国吃法，或者是葡萄牙的、越南的、巴西的、非洲土著的？中国的有380种，葡萄牙的，我知道27种。还有，你喜欢胖厨师，还是瘦厨师？你喜欢美女吃你，还是小孩吃你？你喜欢刀叉还是筷子，或者干脆用手抓着？你喜欢放在中国八仙桌上，还是进入西班牙风格的餐厅里……”

千万别嫌这个家伙啰唆，我认识的这个美食家，在吃的讲究上，比这个场景细致十倍。

一想到一头最了不起的猪，遇不上这样精妙的吃客，我就生气。所以，那本哲学书，我只读到这头猪的经历为止，大概是第15页。

在我的心里，十个哲学家也顶不上一个美食家。

这么说吧，如果有谁让我开列人生十大信条，我会在第二条列上：“认识两三个美食家。”在这一条之后，才是“为人要善良”、“不借钱给朋友”之类的老调调。

对美食家如此尊崇，除了因为我生于饥饿年代，大约是饿死鬼托生之外，还因为我一向认为，美食家体现了人类普遍缺乏的美德——分享的精神。一个真正的美食家，一旦遇上了好吃的，如果不逢人就推荐，不拉上一堆人去饕餮一番，估计会疯掉。

一个真正专业的吃客，口味不但不刁钻，还很大众化。

在朋友圈里，好吃的人颇多。比如，有一位朋友专吃一些冷僻的东西。有一年在乡下任职时，他的手下投其所好，到山洞里掏了一堆蝙蝠回来，剥皮红烧后，装在脸盆里大啖其肉。多年之后，他还经常咂嘴回味。另一位朋友，则号称从未遇上真正让他觉得辣的东西。即便是那种让人喘不上气的海南小黄椒，他嚼起来也不动声色。他毕生的美食愿望，就是能真正辣上一回。

这样的家伙，我认为，只能算是吃客中的异食癖或毒理家。比如，那位有名的辣叔叔，后来我听说印度有一种“断魂椒”，比普通辣椒的辣度高100万个单位，我就希望辣他一下。后来又听说，美国有一位科学家提炼了一瓶辣椒精，是“断魂椒”辣度的几千万倍。这瓶举世无双的辣椒精，只要在泳池里放上一滴，然后再用一只筷子蘸一下里面的水，你的舌头就会立即感觉“像被锤子重重地敲了一下”。我又希望辣叔叔能碰上这只“锤子”。不能怨我心坏，实在是这位辣叔叔心狠，只要遇上他点菜，大家就得鼻涕一把眼泪一把。

我认识的黄橙，就从不点什么稀奇古怪的东西。他擅长的是，在最普通的食材中，提炼味蕾的精细感觉。这就像最优秀的司机，往往善于慢慢穿行于闹市之中；最出色的哲学家，喜用最平淡的故事阐述真理一样。

美食家中庸的另一个特征，是不能太有钱，也不能太没钱。一掷千金，天天山珍海味，吃燕窝像喝稀粥，吃鱼翅像捞粉丝，这样的人什么都能吃到，其实只是在吃蛋白质与碳水化合物。家里穷得叮当响，一块白水豆腐蘸酱油，也吃得稀里哗啦，只能说他有美食家的特质，要当美食家，先把肚子混饱再说。像黄橙，一个都市白领，无非是借助休假时间，天南海北游逛，他的“舌尖之旅”谁都能玩，只要你有一点闲有一点钱，有几分情调有几分骚动就行。

美食家最大的本事，是能够调众口之难调。一般说来，召集一场成功的饭局，难度不亚于主持一场中央全会或者一次国共论坛。会议地点在哪儿，

代表比例如何，都相当重要。如果“君住江之头，我住江之尾”，疲于奔波之后，谁还有胃口？另外，男三女五还是女三男五，就有点菜的不同；荤多素少还是素多荤少，就更有讲究。这个荤素，指的是座中是否有善说荤段子的吃客。如果围坐一圈的，有一半是闷嘴葫芦，这顿饭品质再好，也食之无味。

“食色性也”，美食家之所以成为美食家，就是因为他能化色欲为食欲。按弗洛伊德的性本能学说，美食家的“里比多”（libido）可以长久停留在“口唇期”。当然，这“里比多”如果升华，就会像黄橙一样，一本又一本地写美食书，不会犯忌闹事，更不会惹老婆大人生气。

我有一个朋友，也很知道“饮食男女，人之大欲存焉”的道理，一到吃饭时间，就到处招呼美女，没有美女他就不开饭。唯有一点赶不上黄橙，总是女多男少。男女搭配的比例，与荤素搭配的道理相当。这位老兄暴殄天物，把好好的饭局搞成了“杰米扬的鱼汤”，实在是浪费了那些“美人鱼”。

与黄橙共享过无数美饌佳肴之后，常常会生出一种幻觉，仿佛餐桌前坐着的这个家伙，是那童话中的花衣魔笛手。在笛声的逗引下，一支色彩斑斓的美食队伍，列阵在唇齿之间舞之蹈之，歌之咏之。其中的精妙，只有在他的引领下，才能看得懂，听得清。吃客当到这个境界上，天地间那些献身于人类的飞禽走兽、鱼虾蟹贝，应该不会委屈了吧。

晓坡

晓坡：

资深媒体编辑，厦门最受欢迎的网络作家之一。

身高八尺，天生一副好肠胃，对美食十分挑剔，厦门各大餐馆都怕他三分，为黄橙门下三百吃客之一。

交友不广，却知音颇多；行路也少，却博闻天下；著述不多，却篇篇精品。

杰米扬的鱼汤

出自俄国克雷洛夫的寓言作品，克雷洛夫是世界著名的寓言作家。

故事是说有一天，杰米扬的家里有客人来访，杰米扬高兴地煮了鲜美的鱼汤招待客人，来访的客人说鱼汤十分鲜美，很好喝，杰米扬听了很高兴，就一直煮鱼汤并连续端给客人喝，喝到客人都不愿意再喝了。

这里引用此故事，寓指好东西也要适量，多了就不是好东西了。

倾城美味

我比同龄的孩子早熟。原因是从小学四年级开始，我就从父亲带锁的书柜里偷阅“禁书”，从《长生殿》、《金瓶梅》到《性的知识》，读得云里雾里，却不亦乐乎。

过完 12 岁生日，我每个夜晚都会做一个甜蜜的梦：梦里那个娇艳欲滴的美女总是似曾相识，像让唐玄宗从此不早朝的杨玉环，像让唐三藏动了凡心的白骨精……

这样百做不厌的美梦，一做就是 7 年。直到一件事突然让我警醒：娶了红杏艳妻的老师不堪精神重负跳楼了。

古代有帝王因妖姬而亡国，史称倾国；有将相因佳人而毁城，谓之倾城。想来，平民百姓为美色而身心备受摧残，该叫倾家。

倾国、倾城、倾家的天仙妹妹不是凡夫俗子都能爱能娶的。就像天上掉了一辆宝马给你，若不知所措，若养不起它，还不如它掉到邻家去呢。

有一首歌叫《爱江山更爱美人》。长大后，成熟的我爱美人更爱江山。从此，天南地北；从此，五湖四海。将我的足迹变成一枚枚印章，盖在不同国度的妖娆江山上。

说来，妖娆的江山比妖娆的女子更惹是非。人类的历史是由一场又一场战争推进的，而战争的导火索绝大多数是寸土必争的江山。为了得到更多更富饶的土地，哪怕将江山毁容千遍也在所不惜。这样的爱更像是一种贪欲的借口，令人歛歛。

6 年前我在接受新闻媒体采访时说过，旅行就像一只箩筐，里面装着我对文学、摄影、美食的痴情。时光恍若刘谦神奇的手，在众目睽睽之下就悄然置换了一切。如今，美食变成了大箩筐，将我对旅行、文学、摄影的迷恋装了进去。

对于这样悄无声息的转变，我也百思不得其解。

或许在潜意识里，我感觉到了倾城美色的风险，倾城美景的危机，所以，

我更乐于选择和平而安全的倾城美味。

写到这里，我即兴改了《寂寞在唱歌》的歌词：

“你听味蕾在唱歌，淡淡的，香香的，
歌声是这么残忍，让人忍不住口水流成河……”

我想，倾城美味唯一的副作用，就是让你的口水流成河。

黄橙

2009年8月20日

异国美味 致命诱惑 猝不及防

Australia

澳大利亚 × 西南澳隽永的知味旅程

Australia

澳大利亚 × 在艾尔斯岩君临天下

Philippines

菲律宾 × 暗香浮动马尼拉

Korea

韩国 × 简单的料理，悠长的滋味

Mexico

墨西哥 × 玉米饼如影随形

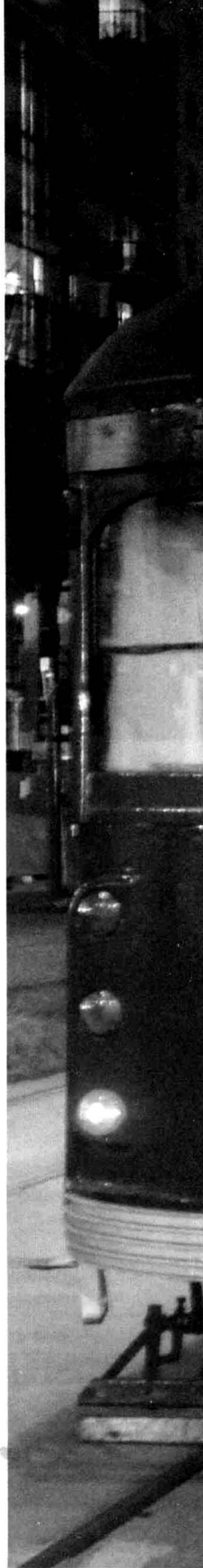
澳大利亚

Australia

西南澳隽永的知味旅程

澳洲是美食的“荒原”！
然而，嗅觉灵敏的旅行者总有办法在都市
或荒野中翻找出具有特色的美味，
于满足口腹之欲的间隙，
在台灯的优雅流苏中窥见流连不去的英伦遗风。

澳洲有什么？悉尼歌剧院、大堡礁、羊毛、袋鼠、金矿……
可以一大串念下去，就是念不到美食。在许多人眼里，澳洲是美食的“荒原”，
是乏味的西式快餐的重要领地，一盘“双炸”（炸鱼和炸薯条）已经算是大餐了。
然而，嗅觉灵敏的旅行者总有办法在都市或荒野中翻找出个把特色餐厅，
并于满足口腹之欲的间隙，在台灯的优雅流苏中窥见流连不去的英伦遗风，
在小镇烤鸚鵡的香气中嗅出传承至今的“野味儿”。





会奔跑的奢华餐厅



墨尔本如梦如幻的亚拉河两岸夜色

Australia

墨尔本会奔跑的

奢华餐厅

最美妙的三小时

墨尔本在公元 1835 年之前还是一个无人居住的蛮荒之地，173 年后摇身变成了人口 375 万的大都市，但如此急速的发展，并没有造成现代都市崛起时常见的生态破坏——墨尔本年年被评选为“世界上最适合人类居住的城市”。

墨尔本大街上跑着祖孙三代有轨电车，从最古典的老爷车到最先进的“子弹头”，它们用叮当的音韵讲述着这座城市“不抛弃、不放弃”的发展原则，“推倒重来”的豪迈不是墨尔本的性格。而墨尔本最有特色的美食餐厅，就开在一种古董电车上。

走进传说中“会奔跑的奢华餐厅”，餐桌上的红色绒布灯罩垂挂着金色流苏，那是 100 年前的时尚，与车窗外的缤纷街景对照，有一种隔世的美，百年时光仿佛一晃而过，又好像从来没有消逝。

每节车厢都有一名戴着白色高帽的厨师，在非常局促的空间里变魔术般烹调出各种美味。两名服务生穿梭于长长的车厢内，倒酒、端菜、帮客人拍照……忙得不亦乐乎。洁白的桌布犹如电影屏幕，上演着水晶杯、香槟、红白葡萄酒、鹅肝酱、烟熏鲑鱼、奶油慕斯……的交错情节。

法国美食中的尤物，鹅肝酱

一杯开胃酒，两样鹅肝酱，开启了这个夜晚的神秘。温馨的灯光将两样鹅肝酱映衬得像对焦不实的美丽幻影，将粉紫色的鹅肝酱抹在咸味饼干上，将米黄色的鹅肝酱抹在甜味饼干上，左右逢源地细细品味其中的美妙，我的味蕾已经欢舞。我开始明白法国人为什么将鹅肝酱视为文化遗产，它确是美食中的尤物啊！此前，我吃过不少用鹅肝酱爆炒的菜肴，这还是第



1 古董电车餐厅的主菜之一 2 鹅肝酱 3 犹如电影场景的美妙餐厅

一次像抹果酱一样地将它涂抹在饼干上，舌尖上掠过的渐渐消融的美，从此铭刻在记忆里。据说这种吃法是最原始、最法国的吃法，将鹅肝酱加热，法国人会恨恨地说那是“暴殄天物”。

终于停下刀叉，举起酒杯，车窗外时尚斑斓的世界扑入眼帘。古董电车餐厅从南墨尔本的诺曼比路（Normanby Road）出发，途经图拉克路（Toorak Road，以名牌产品著称）、日落大道（Kilda Road，以慵懒闲适闻名）、月神公园（Luna Park，有一

个有 80 多年历史的游乐园）、科林斯街（Collins Street，19 世纪墨尔本最繁华的街道）……沿途林立着维多利亚式建筑、雄奇的教堂，衣香鬓影，遍地绮罗，这城市的炫目华彩，像是餐厅在酒香菜香之外，为食客们奉上的一个精心策划的余兴节目。

古董电车餐厅每天中午、黄昏、夜晚开出 3 列，所挂车厢依订餐人数而定，行驶时间为 2—3 小时，那是在墨尔本度过的最美妙的 3 小时！



电车穿越墨尔本市中心