

小酒小食小品

人生的第一任务是吃喝玩乐

蔡
澜



小酒小食小品

人生的第一任务是吃喝玩乐

蔡澜



廣東旅遊出版社

中国·广州

GUANGDONG TRAVEL & TOURISM PRESS

图书在版 CIP 数据

小酒 小食 小品/蔡澜著. —广州: 广东旅游出版社, 2017. 8
ISBN 978 - 7 - 5570 - 0970 - 0

I. ①小… II. ①蔡… III. ①散文集—中国—当代 IV. ①I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 114670 号

小酒 小食 小品

XIAOJIU XIAOSHI XIAOPIN

出 版 人: 刘志松
策划编辑: 周文娟
责任编辑: 姚韵媚
装帧设计: 邓传志
插 画: 苏美璐
责任技编: 刘振华
责任校对: 李瑞苑

广东旅游出版社出版

(广州市越秀区环市东路 338 号银政大厦西楼 12 楼 邮编: 510642)

邮购电话: 020 - 87347316

广东旅游出版社图书网

www. tourpress. cn

深圳市希望印务有限公司印刷

(深圳市坂田吉华路 505 号大丹工业园二楼)

965 毫米 × 1280 毫米 32 开 6 印张 132 千字

2017 年 8 月第 1 版第 1 次印刷

印数: 1—3000 册

定价: 28.00 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。

蔡澜此人

金庸

除了我妻子林乐怡之外，蔡澜兄是我一生结伴同游、行过最长旅途的人。他和我一起去过日本许多次，每一次都去不同的地方，去不同的旅舍食肆；我们结伴同游欧洲、从整个意大利北部直到巴黎，同游澳洲、新、马、泰国之余，再去北美，从温哥华到三藩市，再到拉斯维加斯，然后又去日本。最近又一起去了杭州。我们共同经历了漫长的旅途，因为我们互相享受作伴的乐趣，一起去享受旅途中所遭遇的喜乐或不快。

蔡澜是一个真正潇洒的人。率真潇洒而能以轻松活泼的心态对待人生。尤其对人生中的失落或不愉快遭遇处之泰然，若无其事，不但外表如此，而且是真正的不萦于怀，一笑置之。“置之”不太容易，要加上“一笑”，那是更加不容易了。他不抱怨食物不可口，不抱怨汽车太颠簸，不抱怨女导游太不美貌。他教我怎么喝最低劣辛辣的意大利土酒，怎样在新加坡大排档中吮吸牛骨髓，我会皱起眉头，他始终开怀大笑，所以他肯定比我潇洒得多。

我小时候读《世说新语》，对于其中所记魏晋名流的潇洒言行不由得暗暗佩服，后来才感到他们的矫揉造作。几年前用功细读魏晋正史，方知何曾、王衍、王戎、潘岳等等这大批风流名士、乌衣子弟，其实猥琐齷齪得很，政治生涯和实际生活之卑鄙下流，与他们的漂亮谈吐适成对照。现在我年纪大了，世事经历多了，各种各样的人物也见的多了，真的潇洒，还是硬扮漂亮一见即知。我喜欢和蔡澜交友交往，不仅仅是因为他学识渊博，多才多艺，对我友谊深厚，更由于他一贯的潇洒自若。好像令狐冲、段誉、郭靖、乔峰四

个都是好人，然而我更喜欢和令狐冲大哥、段公子做朋友。

蔡澜见识广博，懂得很多，人情通达而善于为人着想，琴棋书画、酒色财气、吃喝嫖赌、文学电影什么都懂。他不弹古琴、不下围棋、不作画、不赌、不嫖，但人生中各种玩意儿都懂其门道，于电影、诗词、书法、金石、饮食之道，更可说是第一流的通达。他女友不少，但皆接之以礼，不逾友道。男友更多，三教九流，不拘一格。他说黄色笑话更是绝顶卓越，听来只觉其十分可笑而毫不猥亵，那也是很高明的艺术了。

过去，和他一起相对喝威士忌、抽香烟谈天，是生活中一大乐趣。自从我去年心脏病发之后，香烟不能抽了，烈酒不能饮了，然而每逢宴席，仍喜欢坐在他旁边，一来习惯了，二来可以悄声说些席上旁人不中听的话，共引以为乐，三则可以闻到一些他吸的香烟余气，稍过烟瘾。

蔡澜交友虽广，不识他的人毕竟还是很多，如果读了我这篇短文心生仰慕，想享受一下听他谈话之乐，未必有机会坐在他身旁饮酒，那么读几本他写的随笔，所得也相差无几。

目录

MULU

序 蔡澜此人 / 1

金庸

喝酒之乐 / 1

哈利吧 / 2

重头戏 / 3

酥尔糖 / 5

碧乡 / 7

绍兴 / 9

奶酒和蜜酒 / 11

酒乐 / 13

醉龙液 / 15

酒乡 / 17

阿丽雅 / 19

私酿 / 21

香槟 / 23

麦酒的故事 / 24

蛋酒 / 26

Tio Pepe / 28

鹿尾巴酒 / 30

苦剂 / 32

汤酒 / 34

宝血丽 / 35

威士忌 VS 白兰地 / 37

威士忌吾爱 / 40



目录

MULU

啤酒乐 / 44

蓝妹啤酒 / 48

好酒 / 50

雀仔威 / 52

啤酒 / 54

土炮 / 56

湄公少女 / 58

葡国饮品 / 60

砵酒 / 62

自己喝着舒服的就是好酒 / 64

比利时啤酒 / 67

地道小食 / 69

老北京一条街 / 70

护国寺小吃 / 72

青岛大包 / 74

忘不了的生煎包 / 76

早餐 / 78

潮州粿汁 / 80

过桥米线 / 82

把庙搬来 / 84

台湾瓜子 / 86

切仔面 / 88



目录

MULU



三大 / 90

糖葱薄饼 / 92

悲喜剧 / 94

听了流口水的小吃 / 96

潮州糜 / 98

笃笃 / 100

泰国捞面 / 102

巧克力梦难圆 / 104

意大利早餐 / 106

那不勒斯薄饼 / 108

法国早餐 / 110

炭烧咖啡 / 112

鬼婆牛杂 / 114

道滘粽 / 118

下酒 / 120

面 / 122

米粉 / 124

面线 / 126

艇仔粿条 / 128

小品人生 / 129

广告 / 130

名字的故事 / 132

片段的回忆 / 134

目录

MULU

- 好吃命 / 136
- 真话 / 138
- 短打 / 140
- 好运 / 142
- 关 / 144
- 烟 / 145
- 麻将 / 147
- 肚腩 / 149
- 书报杂志 / 151
- 顽皮的美食家 / 152
- 喝我 / 153
- 地狱 / 155
- 各领风骚 / 156
- 背景音乐 / 158
- 吐温语录 / 159
- 申报 / 160
- 走私趣事 / 161
- 恶舌 / 163
- 奇事 / 165
- 吝啬的笑话 / 166



喝酒之乐



哈利吧

去巴黎，如果你喜欢喝酒的话，那一定要去“哈利的酒吧 HARRY'S BAR”，它的地址在：5，RUE DAUNOU。念法文对以英语拼音成 SANKROO DOENOO。

哈利吧在 1911 年建立，那时只叫做纽约吧，哈利在那里当过酒保，后来在 1923 年把这酒吧买了下来，然后加上哈利的名字。

哈利吧发明了好几种鸡尾酒，血腥玛丽 BLOODY MARY 也是它始创的。真·登尼成为世界拳击冠军时，哈利吧做出 KNOCK OUT COCKTAIL 来庆祝。最有趣的一种叫“受苦受难的酒保” SUFFERING BASTEWARD 的鸡尾酒，它有另一个名字叫“受苦受难的杂种仔鸡尾酒” SUFFERING BASTARDCOCKTAIL。

哈利在 1958 年死去，酒吧由他的儿子安迪经营，安迪也会调酒，首创了占士·邦 JAMES BOND，用香槟兑伏特加。

安迪一年一度来香港的希尔顿酒店举行哈利吧节，大家都有机会尝尝以上的各种著名的鸡尾酒。

他说这些酒是做来贡献给全世界的酒鬼，过去、现在和未来。

重头戏

第二天，我们进入了重头戏，那就是去酥尔糖 Sauternes 区，参观天下无敌的甜酒厂 Chateau d' Yquem。

从圣特迷莲出发，约两小时左右，一路进入墨铎 Medoc 去，入眼的尽是一望无际的葡萄园。这一区种的树中间很疏，又较高大，是为了吸收更多的阳光。

再下去就是 Margaux 区了，风景好像又比墨铎的更美，几百公里的路上两旁全是葡萄园，可见法国酒惊人的产量，他们当成一个重要的出口工业，分布到全球去。亲身见到，才知道澳洲、美国等酒国，是微不足道的。

酥尔糖区的风景可以说是全国最漂亮的了，地上全是石灰的碎石，吸收的水分最少，长出葡萄后，经强烈的阳光照射，变成在树上熟后甜的葡萄，而这一些干枯变成咖啡色的果实，才是采用来做甜酒的主要材料，都要由人手精密采取。

Chateau d' Yquem 创于 1785 年，即被评定为特级酒，把这一区的数十间甜酒厂比了下去，那么多年来，保持最高地位。

所有法国佳酿，寿命都比不上酥尔糖，它愈久就愈醇，甜而不腻。

喝法国酒，大家由白兰地认识，跟着知道香槟是什么，就开始学会喝红白餐酒，但是要到懂得欣赏酥尔糖的阶段，才算毕业。

当今8月初，所有名酒厂都放假，Chateau d' Yquem 的总裁 Pierre Lurton 特地从海边赶回来，全身被太阳晒得漆黑。

“员工都休息，只有由我这个小卒亲自带大家看看。”他亲切地说。

愈是大老板愈谦虚，摆款的皆为次货，我告诉他：“画家安东莫纳要我谢谢你，他说你一点架子也没有。”

Lurton 笑了：“我最喜欢他的画。你是他的老友，就是我的老友，老友和老友，摆什么架子呢？”

“直接试酒吧。”我向 Lurton 说。

“行，行。”他带我们到一间装修得精美的大厅，拿出几瓶来。“1989 的被评为 98 分、1990 的也是。1994 的只有 90 分、1995 的 93 分。只有这一瓶 2001 的，是 100 分。”

红酒的话，2001 太年轻，酥尔糖的真是完美，喝了下去，不羡仙。

“一瓶从几千到几万港币，为什么 Chateau d' Yquem 的酒，卖得那么贵？”有位朋友忍不住问。

Lurton 回答：“一棵辛辛苦苦种了几年的葡萄树，只能酿出一杯 Chateau d' Yquem 来。”

哗，大家更觉得珍贵，这次试酒，没人吐了出来。

喝完后告辞，到同一区的一间叫 Le Saprien 的餐厅吃中饭。

餐桌摆在桑叶架子下，对着一望无际的葡萄，清风吹来，最酷热的季节，也觉凉意。上帝，对这一个国家太好了。

“特级酒 Chateau d' Yquem 太贵了，有什么一级和二级，但又喝得过的吗？”团友问该餐厅的老板娘，她应该很懂得这一区的产品。

“一级的可以喝 Chateau Rieussec，二级的选 Chateaud' Arche。”她介绍，“其他便宜的喝完，胸口会发闷。”

“甜酒是不是只在饭后喝的？”

“餐前也行。”她解释，“又可以用来煮鹅肝酱，很多现代人都说这最不健康了，但我们吃了几百年，一点事也没有。”

精美的几道菜，吃得尽兴，大家都说此行已值回票价。我打趣：“既然各位都满意了，那么今晚的行程，当成奖金 Bonus，如果有什么安排不妥的，敬请原谅。”

下午，又来一次重头戏。Chateau Pichon Longueville Comtesse De Lalande 也在休假，我通过特别关系，请他们开来参观。名字太长，简称为“碧乡” Pichon。

去年来过，当今一切如旧，葡萄架前种满玫瑰花，是用来预告天气和虫害的。玫瑰先遭殃，即刻补救葡萄。也真的有间古堡，在波尔多这一区，所有酒厂都叫 Chateau，有的只是一间农村小屋罢了。

碧乡开在被公认为最佳红酒庄的 Latour 旁边，所产葡萄照到同样阳光，配方并不比 Latour 差，但价钱只卖它的一半。

什么叫配方？所有红酒都不用单种葡萄，只采取一种主要的，我们可以当它是一碗白饭，而送饭的菜，就是掺了其他葡萄，才做出一餐来。这么譬喻，简单得多。

很少红酒，能和碧乡一样，一喝就喝得出来，像老朋友，见面打个招呼。

要认识红酒，千万别贪心。先见一位，摸清楚对方的为人和个性，是个好的开始。而入门，最好的选择就是碧乡了。香港人很欣赏这个牌子，够厚、够香，能与中菜配合得天衣无缝。

也不只香港人，各地的老饕都对碧乡认同，2006 年的新酒，在酒桶中已被抢购一空，今后只能在零售商店买得到。

2000 年是个极好的年份，我们上次来喝过，大赞。也试了他们的 1982，单单配着白芦笋一味，已不羡仙。

这次试的 2001，也得到国际间赞许，但我觉得配方和从前的大异，几乎认不出老友来。这一年份，也许要等个 10 年才能喝。

试完酒到处走走，团友们都说从前见过的酒厂，没有一家比它更优美。这家人的老板娘已经八十多岁了，还飞世界各地，收集玻璃艺术品，把所藏的放在古堡中，让客人大开眼界。有机会，认识碧乡这位朋友吧，一生受用。