

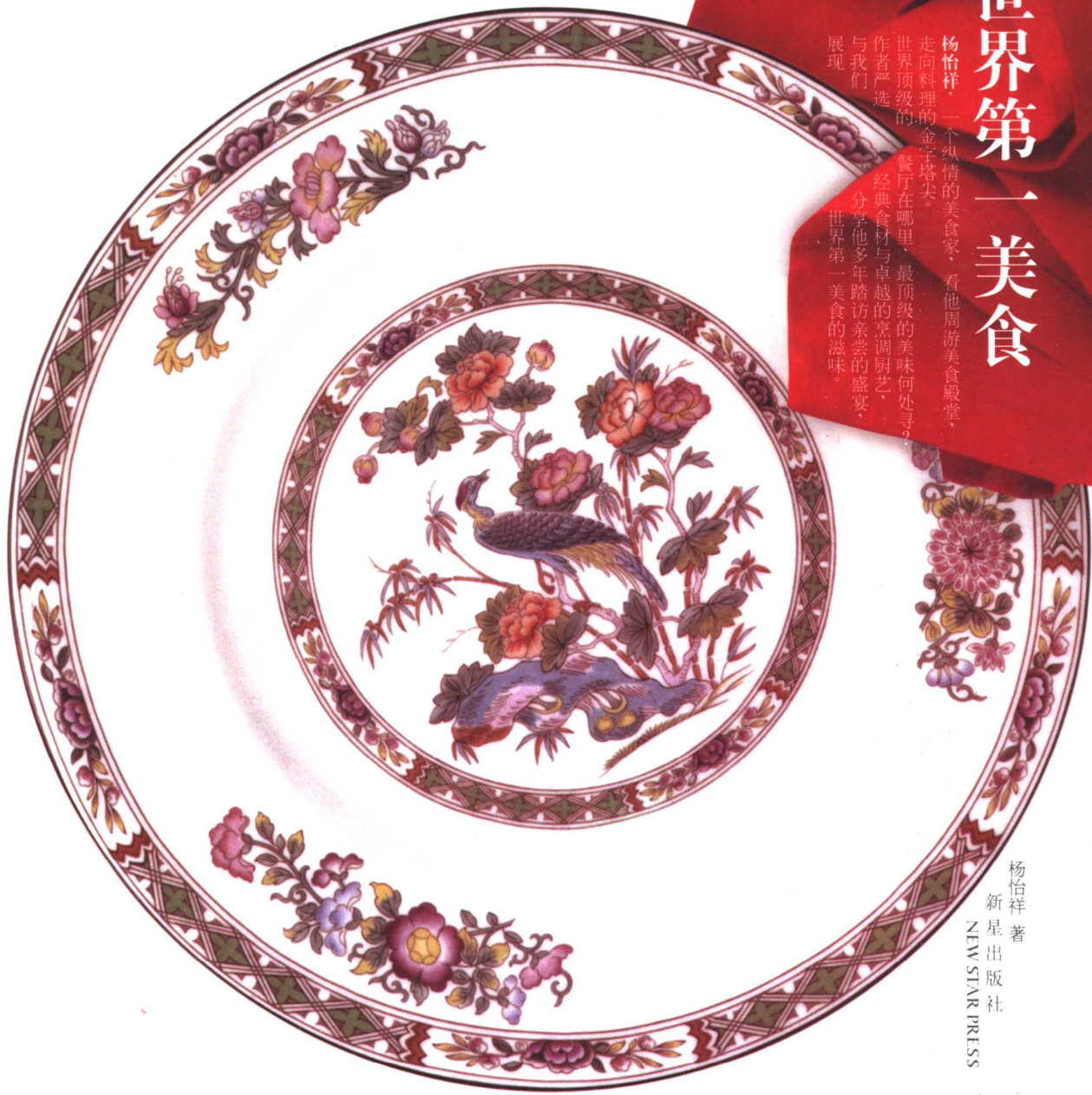
世界第一美食

杨怡祥，一个纵情的美食家，看他周游美食殿堂，
走向料理的金字塔尖。
世界顶级的餐厅在哪里，最顶级的美味何处寻，
作者严选经典食材与卓越的烹调厨艺，
与我们分享他多年探访亲尝的盛宴，
世界第一美食的滋味。

杨怡祥 著

新星出版社

NEW STAR PRESS



图书在版编目 (CIP) 数据

世界第一美食 / 杨怡祥著. —北京: 新星出版社, 2006.8

ISBN 7-80225-086-2

I. 世... II. 杨... III. 饮食—文化—世界—通俗
读物 IV. TS971-49

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 088486 号

本书经城邦文化事业股份有限公司授权, 出版中文简体字版本。

未经书面同意, 不得以任何形式任意重制、转载。

世界第一美食

作者: 杨怡祥

责任编辑: 刘刚

装帧设计: 王梓

出版发行: 新星出版社

出版人: 谢刚

社址: 北京市东城区金宝街 67 号隆基大厦 100005

邮政信箱: 北京市东四邮局 7 号信箱 100010

电话: 010-65270477

传真: 010-65270449

E-mail: newstar_publisher@163.com

销售热线: 010-65512133

印刷: 山东新华印刷厂临沂厂

开本: 175 × 190 1/24

字数: 85 千字

印张: 7.75

版次: 2006 年 8 月第一版 2006 年 8 月第一次印刷

定价: 29.80 元

版权所有, 侵权必究; 如有质量问题, 请与印刷公司联系调换。

(电话: 0539—2925659)



关于作者：

杨怡祥，1953年生于台北市，曾任美国哈佛大学研究员及日本埼玉医科大学专攻生。现任台北宏恩医院主任医师。著有《眩晕招待》、《医Q急转弯》、《医生爱说笑》、《省钱的健康管理》等十余本书。

关于本书：

本书是作者每年依季节亲自到世界各国最好的餐厅，品尝名厨佳肴后，以食材为主题，书写的评估文章。作者具备专业医师背景，更是精彩的生活家；不仅文采精湛，对美食的经验与知识，也更丰富而独具品味。随作者一起的精彩美食之旅，充满了超级享受和新鲜体验。

饮食文化丛书

《世界第一美食》杨怡祥 著

即将出版：

《吃》Sidney W. Mintz 著 林为正 译

《餐桌礼仪》Margaret Visser 著 刘晓媛 译

《咖喱传奇》Lizzie Collingham 著 邵文实 译

《一切取决于晚餐》Margaret Visser 著 刘晓媛 译

大凡美味的食物，
即使婴儿都会吃得笑逐颜开。

美食就是该热的时候热，
该冷的时候冷，
不要热菜冷上或冷菜热上。

美味是靠经年的味觉记忆积累而成。



责任编辑 / 刘 刚
特约编辑 / 金小木 李志卿
封面设计 / 王 梓

杨怡祥 著

WORLD
CUISINE
世界第一美食
AT ITS
FINEST

新星出版社 NEW STAR PRESS

内容结束，需要全本请在线购买：www.ctbook.com

只有在富裕的社会， 餐馆才会充分发挥待客心意

杨怡祥

没走出去，总以为中国菜是世界第一。多年前有次陪日本摄影师环岛拍摄台湾顶极美食系列，途中问其走遍全球，究竟哪里的料理最为可口，本以为他会回答是中菜，没想到答案竟是：“几乎都好吃，很难取舍。”我又问：“那台湾哪一家你觉得最好？”对方曰：“华西街台南担仔面。”可能因他走访的均是世界知名餐厅，料理精锐尽出，而台湾又是其环球美食之旅的最后一站，吃腻了精致加工的世界珍馐，“台南担仔面”返璞归真的自然美食才会令人耳目一新吧！该摄影师的器材在巴黎被窃，所有法国料理的底片全部在内，不得不一家家从头吃起，他觉得第二次就没第一次好吃，可能是新鲜感消失或心情不好的缘故吧！

走在香港的大街小巷，处处可见粥品面店，随意找一家坐下来吃，无论是云

吞捞面、鲍鱼粥还是蚝油芥蓝，都有一定水准，绝不会让客官食后暗叹：“这么难吃的东西还敢拿出来卖

钱！”的确，难吃的食物请人吃尚觉不好意思，如今竟拿来卖钱，未免脸皮太厚。“食在广州”是公认的事，盖羊城人嘴巴特刁，天生味觉异常敏锐，所谓“知味方之烹”是也，且广州为开埠之先，物产富饶，选材广博奇杂，撷众所长，融合中西，不拘一格，自然饮食精进。

1949年后，众多昔日王孙贵族、将相政要纷纷避走港、台，官厨名师亦在随员之列。这些各省名厨多因主人食指浩繁或风光不再而流落民间，却也造就了台湾精美的饮食文化。香港地处要津，客商往来频繁，酬酢自多，早已取代广州成为粤菜的重镇。以最简单的清粥为例，香港的各类粥品都是以米水二十之一比例煨煮两小时，使米粒溶化与水合一才竟全功，尽心费时当然好吃。正如同法式龙虾汤用鱼肉、虾膏、虾壳、洋葱、胡萝卜以文火精炼四五小时方成，难怪法国菜在餐客眼中，绝对不遑多让中国美食。懂不懂吃，只要看当地人烹



调所花的时间即明白过半，像麦当劳这种速成的美式餐饮文化能在各国大行其道，可见该地百姓味觉之易足与迟钝。法国人常自豪地说全巴黎只有一家麦当劳，且是为巴黎的美国观光客而设，巴黎人是不屑吃这种垃圾食品的，所以当麦当劳巴黎店开张的第一天，闻风而来的巴黎人在初尝一口汉堡后，不约而同地把其中的酸黄瓜丢得满地，他们觉得把酸黄瓜加入汉堡中简直莫名其妙，如果让这种不入流的食物侵入法国，无疑的是法兰西的耻辱。台湾各大街小巷皆可见麦当劳的踪影，且分店如雨后春笋般的设立，人们口味之迟钝可想而知了。



日本料理在战前几乎乏善可陈，烹调手法十分简单，难登大雅之堂，随着经济起飞成为世界第一等富国后，世界各国的第一流餐厅纷纷在东京开设分店，如香港的“福临门”在银座，法国的“银塔”在 New Otani 饭店，口味甚至和本店不相上下，使日本人不必要远渡重洋即可在国内享受天之美饌，受此风尚影响砥砺之下，日本料理亦扬弃古典守旧的煮法，撷取法国料理的精髓，推出新怀石料理，连餐馆之装潢都有法国风，如果说新派的



日本料理是“法式日本料理”绝不为过，再加上现代人几乎个个为营养过剩所苦，清淡的日本料理，自然成为食坊的新宠，法式日本料理能兼顾健康与气氛，抓住时代的脉动，因此能在世界美食中后来居上，独树一帜，日本料理已成为健康、豪华的代名词。近年来甚至知名厨师纷纷自创充满个人风格，只有十人座的“板前割烹”，在客人面前料理，有别于传统制式的怀石飨宴。

只有在富裕的社会，餐馆才会充分发挥待客之心意，果然不错，如今的上海饮食为之精进，不遑多让香港，只是仍有些太甜、太油、太咸的旧思维，相信不多久必也是饮食不厌其精也不失食物的原味本性。

有些读者或许会问本书为何独缺美国的餐馆，理论上世界第一强国，但“只有食客知味，厨师表现才会精彩”，纽约65街的Daniel，51街的Le Bernardin虽有不错的风评，仍不足以堪称世界级的餐厅。近年来纽约也有几家融合法国、日本、泰国等料理的精华自成一格，且装潢充满后现代主义如Nobu、Vong等，惟尚待时间考验。有历史性的餐馆经营者本身无不来自具餐饮背景的家庭，世代相传，即使厨师更替，口味亦能维持不变，大凡世界级美食名店如法国的“泰耶旺”，

香港的“福临门”，东京的“吉兆”都是如此，仅有商业、企管背景，而缺乏家传渊源者是不可能成就美食名店的，几乎所有知名餐厅一旦分店过多，最后都难逃品质失控，水准参差的恶评。

本书承蒙台湾《中国时报》副总编辑骆绅兄的鞭策与鼓励，十年来骆兄念之在兹，无时无刻不催促我把世界第一美食行之于文，甚至一篇篇帮我核稿。“先有个主干，再添枝叶”，这是他的名言，可是每当提笔写完一篇，又有朋友相告

某国某家才是世界第一，于是又利用周末飞去该地求证，如此十年下来终于也给世界第一定了调，相信不致于太过离谱，也衷心期盼饕客同好不吝指引辨正，使“世界第一”能名副其实。

最后要感谢家舅邱永汉先生的介绍，本书所有餐厅都是经他引介，我只是步其后尘。他常说有钱人不见得能写，能写的



人又不见得有钱吃遍全世界，我既非能写又非多金之人，此次之出版全赖作家心岱小姐的推荐，记得多年前她热心提供其在《时报周刊》的版面给我连载，这次的结集出版也是她所促成，当然更要谢谢苏斐玲董事长的玉成，及麦田出版社曾敏英、陈娴若小姐的大力协助。





contents 目录

序

只有在富裕的社会，餐馆才会充分发挥待客心意

..... 杨怡祥 002

PART ① 世界第一的美食

【大海的恩赐】..... 010

SEAFOOD TREASURES

龙虾 012

螃蟹 018

鲍鱼 024

河豚 028

鳕鱼 036

TORO 040

鱼翅 052

【纵情的盛宴】..... 062

INDULGE IN THE FEAST

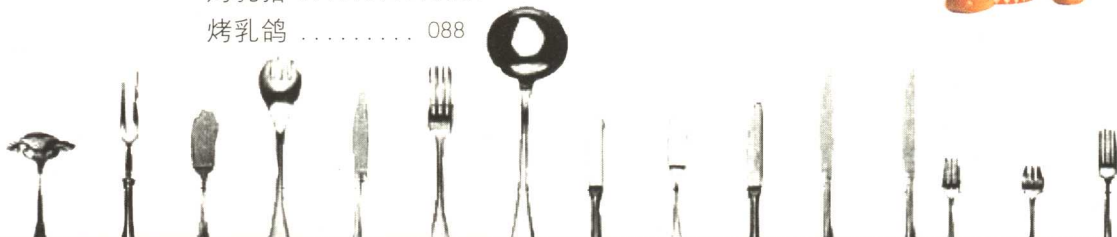
牛排 064

烤鸭 072

炸鸡 078

烤乳猪 084

烤乳鸽 088





contents 目录

【口腹之大千】..... 092

EVET—HANGING FLAVORS

- 燕窝 094
- 鱼子酱 100
- 天麸罗 104
- 荞麦面 110
- 串烧 114
- 米饭 118

PART ② 世界级的餐厅 124

TOP CLASS GLOBAL RESTAURANTS

- 大维弗—拿破仑的最爱 128
- 银塔—血鸭料理名店 134
- 泰耶旺—法国最经典的餐厅 140
- 巨剑餐厅—黛安娜最后的晚餐 146
- 福临门—香港最昂贵的餐厅 152
- 东京吉兆—世界最贵的餐厅 156
- 台南担仔面—夜市中的凡尔赛宫 166
- 不可错过的餐厅 172
- 世界各大城市最好的餐厅 173

PART ③ 世界第一名瓷 174


THE MOST FAMOUS CHINAWARE IN THE WORLD



WORLD CUISINE

大凡美味的食物，
即使婴儿都会吃得笑逐颜开。

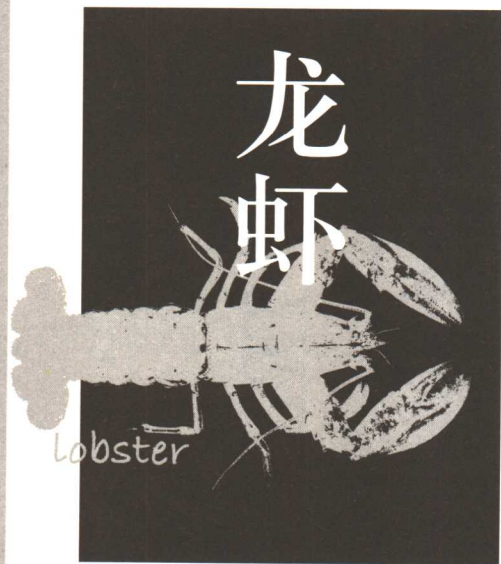
AT ITS FINEST



世界第一的美食

Part I
SEAFOOD TREASURES

大海的恩賜



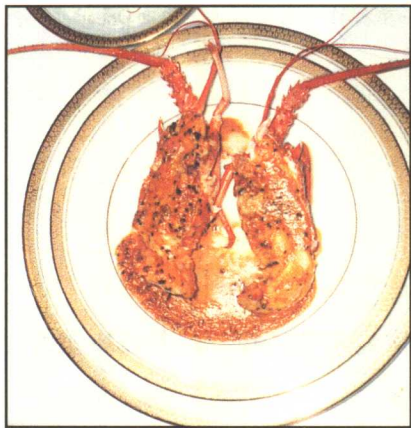
人间极品，中西迥异

龙虾有长触角型与双螯型两种，前者在太平洋海域生长，有绿、红两种，台湾龙虾及伊势虾都是此类；后者有双巨钳，有点偏蓝色，产自大西洋及地中海，最有名的美国缅因州龙虾、波士顿龙虾及挪威龙虾即属此类。

龙虾在日本称为伊势虾，是日本三重县伊势湾的特产，伊势神宫供奉传说中的日本皇族祖先——太阳女神，所以日本天皇每年都要到此祭拜祖先，贡品中当然少不了龙虾，可能也是取其法相庄严气派吧！

龙虾披甲戴盔，面貌狰狞，当初胆敢吃它入腹的必是穷凶“饿”极之徒，清朝皇帝之《御膳房档册》及袁枚《随园食单》均无提及龙虾之料理，可见以前官方及民间并不视龙虾为珍馐。

高桥忠之的松露龙虾。



龙虾的吃法，中西迥异，西方不是对切炭烤就是对切涂上芝士、奶油焗烤，丝毫吃不出龙虾的甘甜鲜脆，无足可取。日

本人喜欢吃龙虾沙西米（sashimi，即刺身），方法是把龙虾折断，去掉甲壳及腹部的肠，然后将龙虾切小块投入加冰块的水中让肌里收缩，去水沥干后，再放入冰库小冰数分钟，如此肉质才能冰脆爽口，颜色洁白剔透，蘸酱油芥末食用，诚为人间绝品。

日本的铁板烧多用奶油、橄榄油焖烧龙虾，其上再覆以生海胆或芝士，这都是高胆固醇食品，实非健康吃法。日本怀石料理，用茄子加味噌酱焗烧龙虾，味道亦无过人之处。

香港有餐厅推出龙虾全席包括豉汁炒龙虾、葱姜炒龙虾、上汤焗龙虾、官保龙虾、芝士龙虾、炒龙虾松、蒜蓉蒸龙虾、龙虾沙律及海龙王汤，索价一万港币，如此暴发户的吃法，血管不硬化才怪。以前台湾中山北路六条通“海鲜楼”有三四公斤的巨无霸龙虾，可供一桌十人享用，起头是龙虾沙西米，其