

2008-2009
Cuisine
Map
美食地图

北京·上海·广州·深圳最佳餐厅

岭南美术出版社

图书在版编目(CIP)数据

美食地图: 2008~2009 / 《周末画报》编辑部编. —广州: 岭南美术出版社, 2008.12
ISBN 978-7-5362-4039-1

I.美… II.周… III.①饮食—文化—中国②饮食业—简介—中国 IV.TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第203949号

策 划: 邵 忠
责任编辑: 虞 菁
梁晓珈
责任技编: 陆建豪

美食地图: 2008~2009

出版、总发行: 岭南美术出版社

(广州市文德北路170号3楼 邮编: 510045)

经 销: 全国新华书店

印 刷: 广州金骏彩色印务有限公司

版 次: 2008年12月第1版

2008年12月第1次印刷

开 本: 889mm×1194mm 1/24

印 张: 9

ISBN 978-7-5362-4039-1

定 价: 48.00元

Beijing

潮粤菜

- 028 主席台
- 029 随园
- 030 盘古文奇美食汇
- 031 衡山汇

创意菜

- 032 梧桐
- 033 Bei
- 034 黄浦会
- 035 兰
- 036 茉莉
- 037 秦唐
- 038 蓝韵
- 039 Jing

法国菜

- 040 FLO
- 041 FAUCHON
- 042 Maison Boulud
- 043 品乐法餐厅
- 044 家安
- 045 Le Pré Lenôtre

沪杭菜

- 046 孔乙己尚宴
- 047 夏宫
- 048 致真酒家
- 049 鼎泰丰

欧美菜

- 050 DOMUS
- 051 藏红花
- 052 TRIBUTE north
- 053 贾梅士
- 054 艾斯特扒房
- 055 Barolo
- 056 意味轩
- 057 Prego
- 058 Le Café Igosso
- 059 普拉那啤酒坊

日韩菜

- 060 牛屋
- 061 禧莱恩
- 062 高恩
- 063 寿司四叶
- 064 寿司高仓
- 065 MORIO

西南菜

- 066 侃谱空间
- 067 俏江南

宅门菜

- 068 长安壹号
- 069 红邸
- 070 大董烤鸭店
- 071 全鸭季

编辑推荐

- 072 Song
W Dine&Wine
- 073 欣叶
紫云轩茶事
- 074 Let's Burger
Daccapo
- 075 瑶池
那家盛宴
- 076 法拉满越南牛肉粉
古典玫瑰园
- 077 寒室
红橙

Shanghai

粤菜

- 080 桂林公馆
- 081 和平2号
- 082 富临轩
- 083 藏乐坊
- 084 采蝶轩
- 085 名人坊家宴
- 086 京翅坊
- 087 虹馆

沪杭菜

- 088 福1088
- 089 西郊5号
- 090 致真会馆
- 091 名轩
- 092 圆苑
- 093 上海上海
- 094 鸿瑞兴
- 095 吉祥草素食馆

创意菜

- 096 兰会所
- 097 翡翠36
- 098 天地一家
- 099 齐民中国有机火锅
- 100 十乐晓山青
- 101 汉家

川菜

- 102 品川
- 103 9车间川香工坊

欧陆菜

- 104 Kee Shanghai
- 105 柏悦大堂餐厅
- 106 VUE
- 107 RED
- 108 NAPA
- 109 Room 28
- 110 Arugula
- 111 德大西菜社
- 112 El Willy
- 113 Bonito

法意菜

- 114 Aroma
- 115 Issimo
- 116 Otto
- 117 粮仓
- 118 梧桐
- 119 Jean Georges
- 120 Sens & Bund

越南菜

- 121 金牛苑越南餐厅

日本菜

- 122 Blu sushi
- 123 天家

编辑推荐

- 124 富天小厨
碧乡
- 125 馋捞
辛香汇
- 126 凤凰
古意湘味浓
- 127 藏乐汤坊
吉旺茶餐厅
- 128 C Cafe
陈福记
- 129 海龙海鲜舫
唐宫海鲜舫

Guangzhou

粤菜

- 132 凯悦酒家
- 133 空中一号
- 134 四海一品
- 135 岭南会新荔枝湾
- 136 桃园馆
- 137 空中花园
- 138 红棉中餐厅
- 139 江南丝竹
- 140 丽轩
- 141 中怡海港大酒楼

- 142 东悦海鲜酒家
- 143 尚苑中国芳
至爱餐厅
- 144 华龙锦轩
柏悦酒家
- 145 喜客中国料理
山泉公馆

潮州菜

- 146 潮皇食府
- 147 金钻潮庭
- 148 六合家宴

沪杭菜

- 149 流金岁月
嚼江南

欧陆菜

- 150 名仕阁法国餐厅
- 151 G烧烤餐厅
- 152 Taste
- 153 白虎西餐厅
- 154 流浮阁
- 155 Terra西餐厅
- 156 PRIME扒房
- 157 九号花园
塞纳河
- 158 Wilber's
J-CELLAR泓会所翡翠扒房
- 159 爱思达西班牙餐厅
胜日门法国餐厅

Contents

目录

Shenzhen

日韩菜

- 160 平田日本料理
- 161 龙水山高级韩国传统料理
- 162 心鱼日本料理
- 163 小山日本料理
明月馆

东南亚菜

- 164 香泰
- 165 泰满冠
广州蕉叶
- 166 牛桥泰菜
万谷城

创意菜

- 167 厨房制造
四海一家
- 168 乐咖途海港酒楼
味国厨房

咖啡馆

- 169 陆街咖啡
- 170 Kevin's
皮耶咖啡
- 171 SPR COFFEE
浮水印咖啡馆

粤菜

- 174 王子国宴
- 175 王子厨房
- 176 钟菜
- 177 金屋国菜
- 178 湖逸轩中餐厅
- 179 稻香海鲜火锅酒家
- 180 阳光海港大酒楼
- 181 春满园御景华城店
- 182 金悦轩海鲜酒家
- 183 名厨饭堂
- 184 潮庭盛宴
- 185 北海渔村
- 186 喜年大酒楼
- 187 金碧螺食府
- 188 华苑一号
- 189 潮江春
- 190 凯逸酒家
- 191 春满园粤海店
- 192 翅福酒家
- 193 巧味茶餐厅
- 194 胜记云顶花园酒家
- 195 国兰酒楼

沪杭菜

- 196 留园饭店
- 197 豫园饭庄

西南菜

- 198 巴蜀风月
- 199 滋味堂民间瓦缸煨汤馆

欧陆菜

- 200 怡聚轩西餐厅
- 201 超级牛扒
360° 酒吧
- 202 香咖啡
四季西餐厅
- 203 王品台塑牛排
本色音乐主题餐厅
- 204 蓝玛赫扒房
香舍法国餐厅
- 205 洲际法国餐厅
威尼斯意大利餐厅
- 206 茵特拉根酒店意大利餐厅
卡普里意大利餐厅
- 207 Mezzo意大利餐厅
中森名菜

日韩菜

- 208 火间土
上井精致日本料理
- 209 新罗宝韩国餐厅
光阳烤肉韩国餐厅

东南亚菜

- 210 鑫泰泰国料理
泰满冠泰国菜馆

创意菜

- 211 四海一家
大饱口福

编辑推荐

- 212 可颂坊
- 213 船吧
V吧



北京·上海·广州·深圳最佳餐厅

— * —

马爹利蓝带倾力呈献
周末画报策划

在他城重寻我城 熟悉的味道

去 年的马爹利美食地图从过往分开
四地四册，首次引入一书四地的形
式，真正达至，一书在手，吃遍全
国四大城市的乐趣。

平时搭乘飞机，在各机场书店，除了最惯
常看到的小电视屏幕上那些教人励志或一小
时内速成什么的宣传之外，我亦常看到各个
商务精英，匆匆赶忙于大城之间的旅人，在兴
致勃勃的翻阅这本美食地图。

当时，我心就想，总算有点造化与公德，

如果这本书真能帮到人在旅途的读者，解决
在别个城市的饮食疑难——无论是单单公事
过后给自己一点美食的奖励也好，又或者是寻
找一顿能令客户宾至如归的盛宴——这本书
也有它自身的价值。是的，我们不能影响各位
读者的商业大决定，只是，去到最终，多么忙
也好，我们都是为了忙完后，好好享受生活，
在匆忙见过客户，在下了一个大投资决定之后
——就是在任何的挑战、辛劳、会议之后，我
们都需要找到一个属于自己的所在，一点自己
熟悉的感动，有时，是气氛，更多，是味道。

越来越多城市新贵过着一种候鸟的生
活，或者起码是拥有一种游走不定的习惯。由
于，食物之恋，已非仅仅关于口胃饱腹，而是
段段城市与自身生活经验的写照记忆。

流动的人，流动的城市，造就一种流动的
吃的文化，大家试图在别的城市找回自己所
属城市的感觉。

或者在世界是平的观念前提下，我们也
同时去到一个城市是平的年代。城际的生活
变化太快，我们总渴望有些感觉永恒不变。于
是，现在的出行——我指的是公务或非猎奇
观光的旅行——与其说是追求一种城市的差
异，不如说是寻求一种城市间的相似性，一份
熟悉感。

每个人总有些细微的口味爱好，甚至坚
持，走到哪，都仿似行李般随身带。就说我自
己，作为一个旅人，我希望暂住的环境，也具



备我自家熟悉的小区感觉。我希望住宅或酒店的五分钟路程之内，一定能找到一间供上网，所供咖啡又适合我口味的咖啡店。偶尔在他城想到了粤式点心，惦念起小笼，或想宴请人家一大顿烤鸭，我要肯定在他城找到一种基本的保证。

这就是所谓旅游饮食指南与这本饮食地图的分别，除食物以外，我们描写的，反而更多是：走进某一所餐厅，意味着你得到的是什么感觉。

而且，每种菜式，都有它的故事。

因为我们相信，地图的意思，无疑更多是讲求心灵地图——我们如何在不同的城市，于心灵中，在他城，找到我城。通过对北京上海广州深圳四城，不同菜系的美食对照阅读，用口味来追求城市的异同。从而转换成一种城市的感性。

大抵，我们已经远离那个追求标新立异的饮食年代吧，见多识广，眼界已开的城市人，已很难再因为一碟未尝过的菜，一口未喝过的汤而感动。今天，我们感动的，是一种在他乡的返乡感而已。又或者，是在别的一个莫名其妙突如其来的一瞬间，因一口美食，想起了过往的逝水流芳。

关于这种食物与城市记忆的逻辑，刻画最入微，当然是今天我们都惯以奉为经典的普鲁斯特，那有关玛德莲小饼干与童年城市的联想。

“一旦我认出了姑妈给我的在椴花茶里浸过的玛德莱娜的味道，她的房间所在的那幢临街的灰墙旧宅，马上就显现在我的眼前……随着这座宅子，又显现出这座小城不论晴雨从清晨到夜晚的景象，还有晚餐前常让我去玩的那个广场，我常去买东西的那些街道，以及晴朗的日子我们常去散步的那些小路。这很像日本人玩的一种游戏，他们把一些折好的小纸片，浸在盛满清水的瓷碗里，这些形状差不多的小纸片，在往下沉的当口，纷纷伸展开来，显示轮廓，展示色彩，变幻不定，或为花，或为房屋，或为人物，而神态各异，惟妙惟肖，现在也是这样，我们的花园和斯万先生的苗圃里的所有花卉，还有维沃纳河里的睡莲，乡间本分的村民和他们的小屋，教堂，整个贡布雷和它周围的景色，一切的一切，形态缤纷，具体而微，大街小巷和花园，全都从我的茶杯里浮现了出来。”

重读百看不厌的这一段，从一口茶，一块饼而浮现出一个城市，一段无比珍贵的记忆，大抵是食物、记忆与城市之间最动人的描述。而这，亦是现代人常会经历的细碎但历久常新的感动。我自己也因为不断流动而常常都忘记身在何方。但，就在那已忘记了探问自己身在何处的时刻，一道很辣的鱼，一口异常甜美的小点，一啖犹如母亲弄的家常汤，每每会适时令人穿梭时空，返回到一个自己最熟悉的城市。于是，因为美食，我城，他城，也再没分别。



李照兴

历届《马爹利美食地图》总策划，现代传播项目创意总监

吃喝配额制

愈

来愈觉得，吃和喝，都是需要推行配额制的。

配额制是什么？简单地说，是预先设计的一个固定份额，你在这个份额范围内能自主行动。例如每个星期只容许自己吃一顿日本料理，或每个星期只许喝一瓶白兰地。

那么你很自然便要问，为何要设计这样一个配额制？这样做人不是很不自由吗？不能

随意随心的，做人还有什么乐趣？！

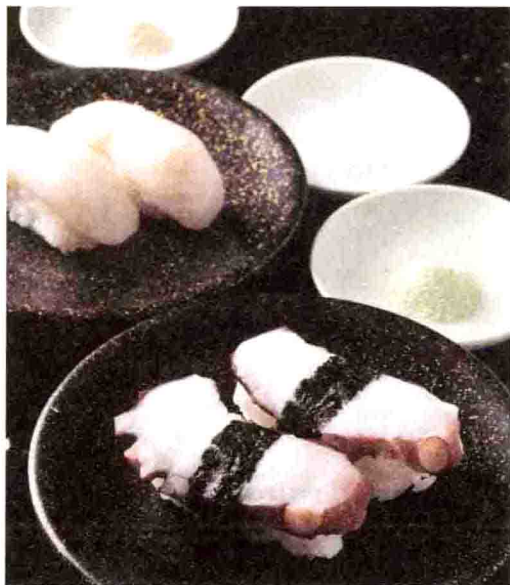
其实我想告诉大家的是，如果你做人做得愈久，便愈能领会有配额的好处。有配额即是有限制，自己从事创作20年，从来总觉得，在有限制下的创作，才是有趣的，如果给你无限空间，任你天马行空，不一定能得出很有趣的作品。就像今次全球摧毁性的金融海啸，便是那些金融天才在没有限制下任意妄为失去控制的恶果，绝对是一次创造性破坏。

所以做人还是有配额好，而且逻辑是一理通百理明。给你可以每天无限地享用鱼子酱，第二日你已经要投降，反而限制自己每个月只可以吃一次，甚至每年生日才能吃，那么你在享用时所得到的满足感，肯定倍升。

而且订立配额制还有一个众所周知的原因，便是对我们身体的负荷负起应有的责任，不要毫无节制地吃喝，不停地让五脏六腑经常加班工作的话，有一天它们是会按章工作甚至罢工的。

当然，所谓配额，除了在量方面着墨，在质方面可能是更重要的考虑。现代人生活繁忙，出外应酬特多，吃和喝方面便有更多机会接触到品质不好的东西了。所以配额与其说是量的加减，更应该是质的拿捏。

我的体验是四个字：宁缺勿滥。



在吃的方面，常常有朋友说我吃得好但吃得贵，怎么可能负担得起！每次我都会提醒他们，说我吃得好是对的，说我吃得贵却只是对了一半。我承认有些时候会吃得贵，例如日本料理便真的一分钱一分货，新鲜的鱼生都是昂贵的。但这世上还有另一些食物是好味但不贵的，例如一碗地道的云吞面。

而且吃得贵还有一个谬误是在配额制下不攻自破的！就是因为我有自己的配额，所以我不会经常都吃得很贵，例如很新鲜的鱼生，我大概一个月才来一次，最多两次（有人请客当然作别论了，哈哈！），所以这类动辄过数千元一顿的饭在配额下便特别好味道，而且不会因此吃穷。总好过有些朋友常常嫌贵，于是专门挑一些中庸的日本料理，虽然每次都便宜一点，但由于在质方面未能满足，结果一个月下来反而光顾多了，花费其实和我差不多，而质却有所不及了。

同样道理可以应用在喝的方面。像我这样喜欢喝酒的人，曾经有一段时间，是真的分不清酒和酒精的关系，每天是无酒不欢，只要含酒精的都来者不拒。幸好身体器官还懂得向我发出警告，令我逐渐意会到配额的重要性，而我首先从酒和酒精的分野开始。

大家有没有想过，喝酒其实应该从嗅酒

开始？我多年喝酒的经验告诉我，好喝的酒必定很好嗅，而且可以嗅出许多层次！掉过头来说，难喝的酒一般都很难嗅，因为你永远嗅不到酒的味道，只有酒精的刺鼻！

所以为了实施我的配额制，现在我学会每次喝酒都会先嗅酒，无论是自己在餐厅叫的酒，还是朋友送的酒，刚倒进酒杯，我都会先拿着酒杯转一圈，叫醒酒里面的朋友，让它们起舞，让它们感动我的嗅觉神经。

但如果我只嗅到酒精味道的话，我便会二话不说，放下酒杯，宁愿喝白开水了。久而久之，你会像我一样，愈来愈喜欢喝一些好的或年份久远一点的酒，例如有vintage年份的红酒，或陈年的白兰地等等，都是光嗅便已令人陶醉的酒了。

当然，在质方面有了分野的决心后，再来便是量的配额问题了。我的做法是，一星期一定要有两日不喝酒的。然后其余五日便每逢遇到好酒便会义不容辞，总之我只喝能过到我嗅觉一关的酒，如此你便会发觉就算不用自己定下配额，都会很有节制地喝了。



黄源顺

现代传播前出版
总监，身体力行致
力推动良品美食

Beijing

潮粤菜

- 028 主席台
- 029 随园
- 030 盘古文奇美食汇
- 031 衡山汇

创意菜

- 032 梧桐
- 033 Bei
- 034 黄浦会
- 035 兰
- 036 茉莉
- 037 秦唐
- 038 蓝韵
- 039 Jing

法国菜

- 040 FLO
- 041 FAUCHON
- 042 Maison Boulud
- 043 品乐法餐厅
- 044 家安
- 045 Le Pré Lenôtre

沪杭菜

- 046 孔乙己尚宴
- 047 夏宫
- 048 致真酒家
- 049 鼎泰丰

欧美菜

- 050 DOMUS
- 051 藏红花
- 052 TRIBUTE north
- 053 贾梅士
- 054 艾斯特扒房
- 055 Barolo
- 056 意味轩
- 057 Prego
- 058 Le Café Igrosso
- 059 普拉那啤酒坊

日韩菜

- 060 牛屋
- 061 禧莱恩
- 062 高恩
- 063 寿司四叶
- 064 寿司高仓
- 065 MORIO

西南菜

- 066 侃谱空间
- 067 俏江南

宅门菜

- 068 长安壹号
- 069 红邸
- 070 大董烤鸭店
- 071 全鸭季

编辑推荐

- 072 Song
W Dine&Wine
- 073 欣叶
紫云轩茶事
- 074 Let's Burger
Daccapo
- 075 瑶池
那家盛宴
- 076 法拉满越南牛肉粉
古典玫瑰园
- 077 寒室
红橙

Shanghai

粤菜

- 080 桂林公馆
- 081 和平2号
- 082 富临轩
- 083 藏乐坊
- 084 采蝶轩
- 085 名人坊家宴
- 086 京翅坊
- 087 虹馆

沪杭菜

- 088 福1088
- 089 西郊5号
- 090 致真会馆
- 091 名轩
- 092 圆苑
- 093 上海上海
- 094 鸿瑞兴
- 095 吉祥草素食馆

创意菜

- 096 兰会所
- 097 翡翠36
- 098 天地一家
- 099 齐民中国有机火锅
- 100 十乐晓山青
- 101 汉家

川菜

- 102 品川
- 103 9车间川香工坊

欧陆菜

- 104 Kee Shanghai
- 105 柏悦大堂餐厅
- 106 VUE
- 107 RED
- 108 NAPA
- 109 Room 28
- 110 Arugula
- 111 德大西菜社
- 112 El Willy
- 113 Bonito

法意菜

- 114 Aroma
- 115 Issimo
- 116 Otto
- 117 粮仓
- 118 梧桐
- 119 Jean Georges
- 120 Sens & Bund

越南菜

- 121 金牛苑越南餐厅

日本菜

- 122 Blu sushi
- 123 天家

编辑推荐

- 124 富天小厨
碧乡
- 125 馋捞
辛香汇
- 126 凤凰
古意湘味浓
- 127 藏乐汤坊
吉旺茶餐厅
- 128 C Cafe
陈福记
- 129 海龙海鲜舫
唐宫海鲜舫

Guangzhou

粤菜

- 132 凯悦酒家
- 133 空中一号
- 134 四海一品
- 135 岭南会新荔枝湾
- 136 桃园馆
- 137 空中花园
- 138 红棉中餐厅
- 139 江南丝竹
- 140 丽轩
- 141 中怡海港大酒楼

- 142 东悦海鲜酒家
- 143 尚苑中国芳
至爱餐厅
- 144 华龙锦轩
柏悦酒家
- 145 喜客中国料理
山泉公馆

潮州菜

- 146 潮皇食府
- 147 金钻潮庭
- 148 六合家宴

沪杭菜

- 149 流金岁月
嚼江南

欧陆菜

- 150 名仕阁法国餐厅
- 151 G烧烤餐厅
- 152 Taste
- 153 白虎西餐厅
- 154 流浮阁
- 155 Terra西餐厅
- 156 PRIME扒房
- 157 九号花园
塞纳河
- 158 Wilber's
J-CELLAR泓会所翡翠扒房
- 159 爱思达西班牙餐厅
胜日门法国餐厅

Contents

目录

Shenzhen

日韩菜

- 160 平田日本料理
- 161 龙水山高级韩国传统料理
- 162 心鱼日本料理
- 163 小山日本料理
明月馆

东南亚菜

- 164 香泰
- 165 泰满冠
广州蕉叶
- 166 牛桥泰菜
万谷城

创意菜

- 167 厨房制造
四海一家
- 168 乐咖途海港酒楼
味厨厨房

咖啡馆

- 169 陆街咖啡
- 170 Kevin's
皮耶咖啡
- 171 SPR COFFEE
浮水印咖啡馆

粤菜

- 174 王子国宴
- 175 王子厨房
- 176 钟菜
- 177 金屋国菜
- 178 湖逸轩中餐厅
- 179 稻香海鲜火锅酒家
- 180 阳光海港大酒楼
- 181 春满园御景华城店
- 182 金悦轩海鲜酒家
- 183 名厨饭堂
- 184 潮庭盛宴
- 185 北海渔村
- 186 喜年大酒楼
- 187 金碧螺食府
- 188 华苑一号
- 189 潮江春
- 190 凯逸酒家
- 191 春满园粤海店
- 192 翅福酒家
- 193 巧味茶餐厅
- 194 胜记云顶花园酒家
- 195 国兰酒楼

沪杭菜

- 196 留园饭店
- 197 豫园饭庄

西南菜

- 198 巴蜀风月
- 199 滋味堂民间瓦缸煨汤馆

欧陆菜

- 200 怡聚轩西餐厅
- 201 超级牛扒
360° 酒吧
- 202 香咖啡
四季西餐厅
- 203 王品台塑牛排
本色音乐主题餐厅
- 204 蓝玛赫扒房
香舍法国餐厅
- 205 洲际法国餐厅
威尼斯意大利餐厅
- 206 茵特拉根酒店意大利餐厅
卡普里意大利餐厅
- 207 Mezzo意大利餐厅
中森名菜

日韩菜

- 208 火间土
上井精致日本料理
- 209 新罗宝韩国餐厅
光阳烤肉韩国餐厅

东南亚菜

- 210 鑫泰泰国料理
泰满冠泰国菜馆

创意菜

- 211 四海一家
大饱口福

编辑推荐

- 212 可颂坊
- 213 船吧
V吧



庭院景观佳



夜景佳



红酒丰富



理想下午茶



极具设计感



精致大包房



酒吧气氛佳



特别适合浪漫约会

吃好粤菜？ 先吃透三个关键词！

吃 在广州——此话乃某朝某代在广州吃爽了的某外省人口吐之美言，非广州人自夸也。吃什么，怎么吃，原本是广州人自己的事。除了补充必要的热量之外，其实世界上只有对不对胃口的东西，根本就不存在什么“好吃”或“不好吃”的东西。广州人并没有“误吃”什么，一切的“误吃”无不由误读所导致。

误读关键词一：生猛。

“生”是新鲜和鲜活，“猛”是新鲜的最高等级。说穿了，其实都跟气候和保鲜技术有关。广州气候之湿之热，举国无双，而且有更湿更热的趋势。如此恶劣环境之下，吃东西若不一味求鲜活，就只能集体去做腐食动物了。

没有冰箱的年代，广州人不得不为保鲜付出更多的精力，最起码，不能像北方人那样在冬季把大量的白菜储存在家里，好整以暇地慢慢“叹”，命里就没那个福分。当北方人在饭桌上热情地高呼“趁热趁热”，厨房里的广州人，多半都在哀求似地默念着“趁生趁猛”。粤菜一系列独特的基本技法，例如追求爽滑、脆嫩、原汁原味，喜清蒸，尚生食，好打火锅，崇尚现宰现烹，等等，皆因对原材料在“鲜活”二字上迫不得已的刻意追求而生。饮食习惯却已根深蒂固，基因化了，改也难。

误读关键词二：怪异。

相对于中原正宗的饮食文化而言，广州人的日常食材及烹饪手段即使不算邪教，起码也算异端。老火汤以及无所不在的药材，堪称异端的代表作。

药食同源，本来就是中华民族的共同信仰，此事到广州尤甚，事情也是给天气逼出来的。屈大均《广东新语》云：“岭南之地，愆阳所积，暑湿所居。故入粤者，饮食起居之际，不可以不慎。”暑热的气候使广州人对自己的身体怀有一种与生俱来的“热气”想象。北方人所称“上火”是偶发的，广州人所称“热气”是惯性的。广州的中医，大体上也是以“热气”为行医基础的。在西医体系里，虽然“热气”至今仍是虚幻之物，勉强疑似炎症，不过，皮肤上长出的暗疮，嘴巴里冒出的口臭，日渐憔悴的形容，黏住睫毛的眼屎，排不出的大便，睡不着的觉，难以克制的心烦意乱，无不证实着“热气”的存在及其高度危害。

但是广州人的经验表明，吃可以解决问题，遏制其在萌芽状态。被外省人至今仍看不懂的



是，从老火汤到糖水，广州人的吃喝，一半是在吃药。怪异的饮食的确看上去恶形恶状，要怪就先怪天气和水土的恶形恶状；再说了，只要还有一个人信仰中医，只要你一天不能告诉我为什么你的那棵草可以解毒，就别来管我的那只虫子它为什么就不能清热。

误读关键词三：杂食。

“天上飞的，四条腿的”之说，并不夸张。南宋《岭外代答》早就有“不问鸟兽虫蛇，无不食之”的呈堂证供。杂食也是自然生存环境逼出来的。除了大部分的山地和贫瘠的丘陵之外，广东的平原面积不大，种植水稻和小麦的不宜，在红薯被移植之前，可以吃的“正常”之物一直都很匮乏。据历史学家指出，至清道光年间，两广山区已开发殆尽，与此同时，过度增加的人口却使南粤地区到处是无所事事的饥饿的流民。靠山吃山靠水吃水，没有“家养”的，就吃“野生”的，谁也不比谁像。

广州最大的吊诡是：开化得晚，开放得早。“杂食”亦因此而得到促进。据《广东新语》称：“天下所有之食货，粤东几近有之，粤东所有食货，天下未必尽有也。”这就是开埠开海禁的后果。遍布世界各地的粤籍侨民，也不断将各种食材和烹技舶来广州，作为最早期的通商口岸，广州大约在19世纪60年代就开始出现了被称为“番菜馆”的本土西餐。与此同时，参与“杂食”制造的还包括回民（代表作：牛杂）以及八旗兵（代表作：打火锅）。

一部粤菜史，就是一部口腔的“被迫害史”。经年累月的训练，广州人在口腔里养成了一种刁钻的味觉。既杂食又挑剔，既精饕又平民。“吃在广州”既不是广州人的贡献，也不是广州人的原罪，尽管这一文本如今

已因“误读”的创造性校正甚至过度诠释而变成了神话。其实，行走在今日之广州街头，四顾林立的酒楼食肆，五湖四海的旌旗早已漫卷了粤菜老营之半壁河山，全球化浪潮之下，广州已不是广州人的广州，粤菜也已不再是广州人的粤菜，爹不是你的亲爹，奶奶也不是你的亲奶奶，今夕何夕！一切的误读，最终都会被新的误读再一次消解。



沈宏非

著名专栏作家、杂志出版人、美食评论家、著有《写食主义》、《食相报告》、《菜场》等。



生猛、怪异、杂食，广州人并没有‘误吃’什么，一切的‘误吃’无不由误读所导致。”

旧时王谢堂前燕

八

百年旧都，北京四九城。首善之地并非空穴来风，而只有这样具有历史积淀与多元文化融合的都市才能也被称为“首膳之地”。虽说“川鲁淮扬粤”等各大菜系蜚声海外、遍地生根，但“宅门菜”只有在北京这样的城市才可能出现。宅门菜创造了一个美食传奇：宫廷御膳、官府家宴、民间美食的南北融合，创造出一种全新的体验。这是中国贵族饮食文化的延续和传承。

你很难回避一种感情，就是发自内心的热爱。而那种爱总是充满渊源。若以食言情，那么你爱的不仅仅是一道名菜或一些材质，你喜欢的是它背后的渊源——从历史到文化，以及我们生活方式的演变。

宅门菜正是文化演变的另类诠释之一。从袁枚、李渔、张岱等美食名家说起，他们都有自家好私厨，这成为旧时“生活家”的重要标志之一，而其中文化积淀自不待言。待到清时，高官巨贾们“家蓄美厨，竞比成风”，宅门菜也因此得到长足发展。

北京这样的“首膳之地”，讲起来源远流长。八百年的历史，让全国各种流派的菜系都在此有一席之地。从鲁菜演变而来的北京菜就是最主要的流派之一，而北京菜必然会因为“政治中心”的缘故演变成官府菜和宅门菜。清朝之后，以“满汉全席”为代表的宫廷菜也发轫于此；此外，善于享受人生的八旗子弟和北京平民百姓更是喜欢将八方美食汇集于此，改善创新为当时流行的新菜式端上大雅之堂。所以，北京宅门菜融汇南北、贯穿古今，形成既有山珍、又有海味，还有朴素食材的宴会菜系和私房美食。由此而言，宅门菜是一个不同于宫廷菜和民间菜、荟萃南北精华、既海纳百川又独成一派的菜品体系。

那么，你不难理解人们对宅门菜不能割舍的爱恋情结。它牵系着旧日时光、历史积淀、文化背景、传统生活方式，以及只有北京才能形成的贵气与宽厚的气质。只有足够厚重，视野才能够足够开阔，胸襟也才能够足够宽广。宅门菜的桌面上，除了珍馐美味外，分明还有几个大字：不同的人生。

流派不同的宅门菜，都各有千秋、自成体系。有脱胎于宫廷盛宴的御膳风格，有改良自鲁菜的官府风貌，也有文化大家的精美家宴，甚至，在旧日北京就已经有主题餐厅的宅门菜出现，比如按《红楼梦》小说中的菜谱所打造的“红楼宴”，更有从家常菜看提炼升级的宅门私家特产。在气质上，它们都有共通之处，那就是：大气、厚重、讲究食材与火候。

宅门菜的食材通常会走两个极端，要么极贵，要么极其普遍。前者因为不能摆脱的宫廷和官府出身，所以强调名贵罕见。正如宅门菜中经常使用的食材：熊掌、驼峰、鱼翅、海参、山珍。最为