

第二辑

蔡澜 微博 妙答

蔡澜

著



山東畫報出版社

蔡澜微博妙答

蔡澜
著

第二辑

山東畫報出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

蔡澜微博妙答 (第二辑) / 蔡澜著. — 济南: 山东画报出版社, 2011.11

ISBN 978-7-5474-0474-4

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178111号

责任编辑 徐峙立

装帧设计 李海峰

项目完成 徐峙立工作室

主管部门 山东出版集团有限公司

出版发行 山东画报出版社

社 址 济南市经九路胜利大街39号 邮编 250001

电 话 总编室 (0531) 82098470

市场部 (0531) 82098479 82098476(传真)

网 址 <http://www.hbcbs.com.cn>

电子信箱 hbcbs@sdpress.com.cn

印 刷 山东临沂新华印刷物流集团有限责任公司

规 格 130毫米×184毫米

6.25印张 100千字

版 次 2011年11月第1版

印 次 2011年11月第1次印刷

印 数 1-10000

定 价 20.00元

如有印装质量问题, 请与出版社总编室联系调换。

目 录

CONTENTS

蔡澜微博妙答之饮食卷	I
蔡澜微博妙答之处世卷	71
蔡澜微博妙答之情感卷	87
蔡澜微博妙答之朋友卷	109
蔡澜微博妙答之电影卷	131
蔡澜微博妙答之妙语卷	143
蔡澜微博妙答之知己会	155

蔡澜微博妙答之**饮食卷**

fat_jimmy: 其实路边摊也会很好吃，只是担心卫生问题。

答: 大菌吞小菌，吃了没病。

Limzer1212: 今日的印度尼西亚早餐是不是还有豆腐啊？

答: 印度尼西亚最家常的小菜“加多加多”Gado Gado，食材有略微煮过的蕹菜、豆芽和豆腐，加青瓜和各种生蔬菜，最后添半个熟蛋和虾片。精髓在于由花生碎和各种香料制成的酱，酱的好坏，有天渊之别。

猪头丢丢: 网上能找到印度尼西亚的虾片，60元人民币500克，Aloha牌子的好找。

答: Aloha的味道普通。

香橙班: 蔡生，这个早餐不是那么健康吧？

答: 出家人食素最健康，也常吃出个胖和尚肥尼姑来。

Kenneth_Ong: 内地的朋友，几乎都是看卖相评价、吃东西。很多时候我拍了美食记录，都被人狂踩。

答: 自己博客发表自己意见，还怕别人说什么？

壹莲YOGA: 红毛榴莲没看到红毛？

答: 红毛，代表外国。

丫丫阳光：蔡先生，您吃过的美食无数，可是总觉您浪费得也相当多呀。

答：不能再以老妈子的思想看世界。我从不浪费。东西吃不完，同事或司机吃，他们吃不完虫虫蚂蚁吃，虫虫蚂蚁吃不完，细菌吃。到了外地，为了好奇，叫多了菜，是可以原谅的，在本地，就不会那么做了。

也咁嘎：蔡生，以你的角度来看的话，世上就不存在浪费这回事了。

答：吃不完硬吃，生病了，花钱看医生，也是一种浪费。

极地圣乐：美味的东西给不懂美味的人吃，就算那人只吃一点，也是浪费。让懂得欣赏的人吃，就算一时吃不完有剩，吃的人满足，却也体现了它的价值。人吃不完的也当作与其它生物共享美味，又有何不可？

答：红鸡蛋。

舞芷馨：蔡生，桂花酒酿丸子是天香楼的好，还是功德林的好？

答：前者是荤，后者为素，不可相提并论。

小烽兄：蔡澜先生，现在都在说低碳生活，讲究素食主义，不知道蔡澜先生对此有什么意见呢？会减少肉食吗？



蔡澜微博妙答之饮食卷

答：好食就得。

MTOC：请问蔡生，用筷子吃饭，怎么握法最正确？

答：扒得了饭菜进口，就是正确。

杜南海：请问黑罗宋的“罗宋”是否与罗宋汤是一个意思？
是俄罗斯产的？

答：加了伏特加酒。

CrYstal邓小姐：蔡澜先生，我想请教一下，每天都饮鲜榨红萝卜汁，可好？会不会变黄脸婆呀？

答：会。

资娘姑姑：蔡生，当你自己一人在家，最喜欢弄什么吃？

答：青菜白粥。

库斯拉：蔡生，我想问你，我们潮汕的沙茶酱，怎么其它地方的菜系都不用呢？我觉得很美味，像粤菜也是没有的，我吃了很多广州菜馆都是没有的，不过厦门有。还有沙茶，可以做什么菜？主要都是炒饭炒菜么？谢谢先生解答。

答：吃惯的人，才觉好吃。

盛世衰人：蔡老师，我今天做了件很神奇的事，炒了个冰鸡

蛋。能吃吗？因为不小心，把鸡蛋放到冰箱的冰冻区，所以，造成了这样的后果。

答：也许成为更创新的分子料理。

五大狼围脖：蔡生，现在潮汕很多小时候的老店都是苦心经营，像西天巷蚝烙、老妈宫粽球、无米粿，其实都很好吃。做为潮汕人，你觉得要怎么宣传这些特色小吃啊？

答：自己多去吃，就是最好的宣传。

冻_柠_茶：蔡生，你一个人会吃得比较简单吗？

答：愈简单愈好，但也用心去做。

Tragy_Leung：今晚吃了炸猪肉，是我们农村地方在祠堂宴席中常有的一道菜。不知蔡生赴这类祠堂宴席时，有否让你深刻的菜式呢？

答：顺德均安祠堂中的蒸大猪，上百斤重，放进一个像棺材的木箱蒸出来，非常美味。

cocodgnet：蔡先生，为什么我买的苹果常常外表很像华盛顿苹果，非常漂亮，可是吃起来又酸又涩，非常难吃。普通的土产苹果都尚可以入口。

答：传统和基础，非一天一日可成。

nightflying: 冒昧再请教一下，油麻地果栏能入到这些中上质素的生果吗？苹果是否华盛顿比较好？有哪一档你可以推荐入货？

答：可以，要做生意的话，每一档都得比较，需半夜两三点去，才选到好货。

熊猫娜娜：蔡生，超市的真空包装三文鱼怎么做才好吃啊？

答：煎熟或烫熟来吃，千万别当成刺身。

偶脩：蔡生觉得木叶蝶生鱼片怎么样呢？

答：深水鱼才不生虫，不是每一条活鱼都可生吃，饲养的尤需戒之。

愉愉小店：有点像百香果，不过不知道是不是？

答：虽属百香果种，但有独特的味道，印度尼西亚人取其汁，放糖存之，喝时加冰兑水，为最受民间喜爱的一种饮料，一定有道理。到了当地，不学习欣赏，是损失。

Carlong_: 不知是否内里是像石榴一颗一颗，有细核，黄肉？如果是的话，我们这边称之为鸡蛋果。

答：外国人叫的热情果变成鸡蛋果，朝日的光辉变成牵牛花。我们的用词，可以改进。

Sucking_xuhui: 蔡先生你好！我每次吃爱吃的食物总是喜欢吃到过瘾为止，后果就是常常弄得肠胃很难受。想问问你，如果常这样，对肠胃的伤害会不会很大呢？

答：年轻，石头也能消化。

IcyLui: 蔡生杀蟹功夫如何？

答：我杀蟹功夫一流，用枝尖头筷，在第三和第四对脚的节骨眼中一刺，即穿蟹心，速死，非常人道。

缓缓开陌上花: 蔡生，你好，我很喜欢吃板栗，不知道板栗可不可以做糖水呢？如果可以，那做什么糖水最好呢？

答：炒熟磨沙加冰糖。

沈阳阿霖翥焚: 蔡生，我现在手里有松茸，以前都听说如何香气如何美味，但是拿在手中，我却不觉得有什么奇异之处啊。要如何烹饪才好吃呢？

答：用湿布抹干净，撕成条，撒点盐，在火上烤来吃。要是你的松茸是高品质的，就香得不得了，劣货无味，弃之。

财神女: 蔡先生啊！白果好像很好吃的，和肉一起来炖，又或者可以煲汤。

答：还能烧烤，佳质银杏碧绿，像翡翠。

蔡澜微博妙答之饮食卷

美ing：蔡生，想问，吃燕窝是天天早上空腹吃，还是早晚各一次，还是一个礼拜吃三次，哪个最好呢？

答：等你老了，才教你。

BOBO小米加步枪：蔡生，请教，家母刚动完手术，家有燕窝，如何做给她吃？

答：拣清杂毛，用冰糖炖之。

EvanLGQ：为何中国人对食物第一感觉就要问“有什么作用”？难道中国人真的如此孱弱？什么时候都要“补”？其实食物第一作用是填肚子，第二是美味～

答：对。

MonkeY：蔡生，请问意大利粉配的白汁怎么才能弄得粘稠？我弄得总觉得有点太水了。谢谢。

答：加芝士粉。

phbosco：蔡先生，天津产的“玫瑰露酒”可否用来煮鸡呢？

答：广东的豉油鸡必加。

快乐的甜甜妈咪：我婆婆又让我向您请教，干杏仁怎样吃最好？婆婆的妹妹从新疆带来的。

答：焙干，磨粉成杏仁糊。

木木木有：想问先生，如果每天都吃西红柿，对身体有什么不利的地方么？

答：头会长得像西红柿的形状。

资娘姑姑：先生，请问炖鸡，鸡皮、鸡油是一起炖好，还是不要好呢？谢谢。

答：炖求清，当然舍皮较佳。

快乐的甜甜妈咪：刚看TV B8韩国味道，介绍他们吃的鸭子用硫磺喂出的，不太理解，请问您知道吗？

答：看《大长今》。

hhbinn：蔡生，你认为什么样雪茄是比较好的？

答：Cohiba，Partagas，从前在古巴做的Davidoff。

南宫蝶舞：蔡先生，听说最好的雪茄都是在女人的腿上卷成的。真的吗？

答：是。老女人。年轻的经验不足，卷起来太紧或太松。

MissBradshaw：现在的雪茄有这么棒的吗？

答：就算是最高级的古巴雪茄，也不可即做即抽，至少得摆上五年，像普洱那么发酵过，才较醇。

我家小妞妞：嘻嘻，我快大学毕业，我觉得自己对饮食比较有兴趣，我想自己做饮食行业，不知道该怎么着手！可以提点一下吗？

答：从最熟悉的食物入手。

可爱Mikobaby：蔡生～～不知冬菜可否用来炒西兰花呢？！我觉得西兰花无论如何煮，它都好坚持自己的味道！好希望可以找到一种配菜可以炒出不一样的西兰花啊！求指点迷津。

答：西兰花无味，为劣等蔬菜，怎么做皆枉然。

兜阿：记得蔡先生说过，您喝浓得像墨一样的普洱，我爸也喝极浓的茶（不过是绿茶），他的牙齿好黑啊，是因为茶的关系还是其它原因呢？

答：太浓的绿茶不可多喝，普洱无妨。

jtam钧泰：不知蔡生是否知道一种叫“魔鬼椒”的辣椒？听说是世界上最辣。

答：Habanero。但还有更辣的印度新品种。

南宫蝶舞：蔡生，你自认为你是喜好口味浓厚的食物还是清淡的呢？似乎你推荐的蔬菜比较多。

答：外食浓，家吃淡。

itam钧泰：请教蔡生，鱼子酱哪种是最好味的？

答：伊朗产的。

依林的微博：请教蔡生，把生姜削成蜡笔状，每日擦眉毛数次就能够使眉毛浓密——真的管用吗？谢谢您！

答：眉毛危险，你可以在其它部位试试。

Queen翠儿：我很喜欢秋吃葵里面的小圆粒粒，口感很好，秋葵里还有粘液，这些粘液对胃是很好的。

答：是，煮咖喱最佳，汁充满粒粒，咬破“啵”的一声，比嚼鱼子酱过瘾。

三毛的心事：秋葵煮咖喱还真没吃过，蔡老师有没有操作方法，简介一下？在菲律宾整天吃这个，一般都做汤，快吃够了。

答：碎洋葱炒咖喱粉，至香，加水煮秋葵，软熟后，方添椰浆，未滚前熄火，即成。

穆图烟：蔡生，请问墨鱼和鱿鱼可以怎样煮啊？在潮汕这里，我除了知道清水蒸还有炒韭菜之外，不知道还能怎么煮。请指点一二。

答：在宁波，墨鱼可以和红烧肉一块焖，叫大烤。

穆图烟：蔡生，那么章鱼是不是也可以这样煮？

答：章鱼干可以和莲藕及排骨煲汤，为老广东人做法，煮出来呈粉红色，江浙人如倪匡兄从不懂得欣赏，说颜色暧昧，不喝。

小娜妹：前一阵一口气买了蔡生的7本书，其中一本讲美食的，介绍了猪手姜，按着书上做法，口感却与描述大不相同。不知为何？

答：厨艺亦无百日功。

soorju：请问，你卖的各种酱料，我买后带回美国是没问题的吧？包装应该很好，不会把行李弄脏？

答：吃进肚带去，一定不脏。

周汉森：请问蔡生，好的蒸肉饼中，除去入马蹄、冬菇，以马友咸鱼蒸之，还有什么做法？另外，你个人偏好肉饼口感偏软糯还是有Q劲的？

答：在猪肉中加入田鸡肉剁，更甜。

王青Christine：周末时与先生一样入眠颇迟，醒来时，上眼浮肿，但不知何种食疗能改善。

答：试吞面包吸水。

PYPY仔：蔡生，喜欢吃甜甜圈吗？

答：听过一则笑话，说饺子工厂，皆为女工的腋下一夹而成；有一人说：“你还没到过甜圈工厂，看男工如何制造。”之后，我就不吃甜圈了。

woaishuimitao：请问蔡生，我发的花胶为什么总去不掉腥味啊？

答：试试加姜。

饭团一旧旧：蔡先生喜欢吃咸的还是原味的？

答：任何东西，都是原味较佳。

蔡湛：跳鱼，加上瘦肉、花蛤、枸杞和当归熬汤，应该味道不错，但如何保证鱼不烂？时间短的话，药材味不浓，体现不了“熬”的本意；时间长的话，跳鱼肉易烂，花蛤会收缩。难道要先用瘦肉、药材熬汤后再放海鲜？

答：同时好了，当归味不应太浓。

微勃的三苏：蔡生，应该是粗大年长的水鱼叫山瑞吧？

答：对，粗大的不一定是山瑞，水鱼更大的有的是，我见过数十斤的，山瑞长于山中溪涧，小型居多。山瑞和水鱼，当今多养殖，若找到野生的，的确珍贵。