

十个哲学家 抵不过一个 美食家

黄橙 著/摄影

哲学家不会告诉你：
啤酒比语言更有力量；
该拿生蚝还是鱼卵来写诗；
为什么“黄鸭叫”完“白鸭叫”；
真正的美味不在厨房……

舌尖上的世界，哲学家看不清，美食家吃得透。



十个哲学家 抵不过一个 美食家

黄橙 著 / 摄影



图书在版编目(CIP)数据

十个哲学家抵不过一个美食家 / 黄橙著. —南京: 译林出版社, 2013.7

ISBN 978-7-5447-3819-4

I. ①十… 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(2013)第084977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 十个哲学家抵不过一个美食家
作 者 黄 橙
责任编辑 韩继坤
特约编辑 李 怡
原文出版 赛尚图文事业有限公司, 2009
出版发行 凤凰出版传媒股份有限公司
译林出版社
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责任有限公司
开 本 710×1000毫米 1/16
印 张 14
字 数 254千字
版 次 2013年7月第1版 2013年7月第1次印刷
书 号 ISBN 978-7-5447-3819-4
定 价 32.80元

译林版图书若有印装错误可向承印厂调换

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。

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青椒，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，就是因为他能化性欲为食欲。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。

交游不广，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，令人欷歔。

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”！

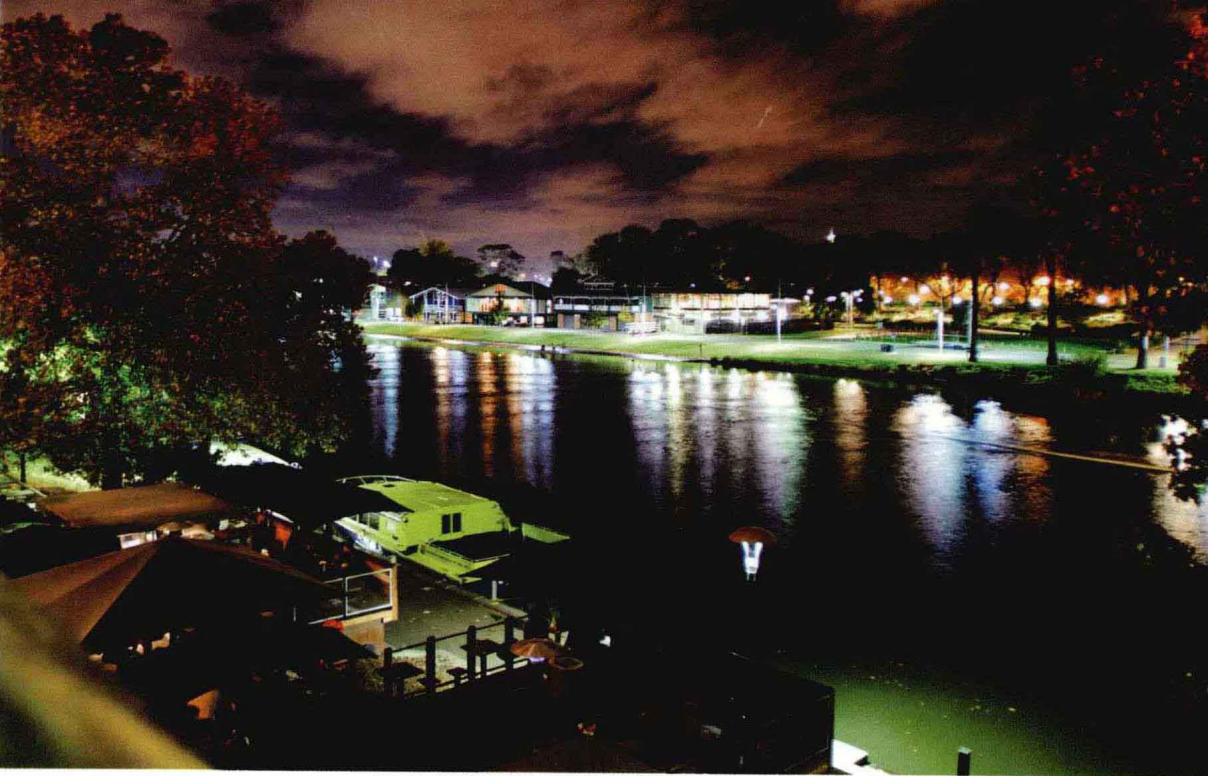
然而，嗅觉灵敏的旅行者总有办法在都市
或荒野中翻找出具有特色的美味，
于满足口腹之欲的间隙，
在台灯的优雅流苏中窥见流连不去的英伦遗风。

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，
在小镇烤鹌鹑的香气中嗅出传承至今的“野味儿”。







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，那是我在墨尔本度过的最美妙的 3 小时！



电车穿越墨尔本市中心