

蔡澜作品自选集

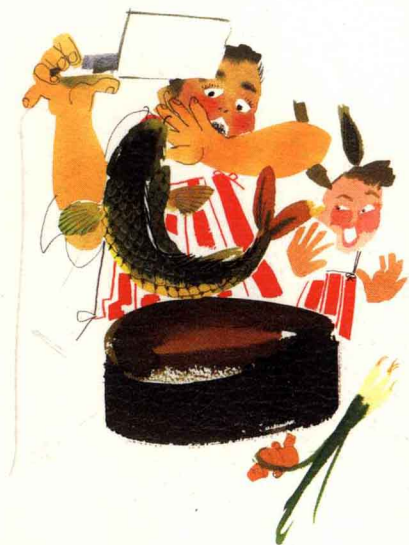
卷二

蔡澜

著

烹宰为乐

烹羊宰牛且为乐，会须一饮三百杯。



蔡澜作品自选集

卷二

蔡澜

著

食家為樂



Simplified Chinese Copyright © 2013 by SDX Joint Publishing Company.

All Rights Reserved.

本作品中文简体版权由生活·读书·新知三联书店所有。

未经许可，不得翻印。

图书在版编目 (CIP) 数据

烹宰为乐 / 蔡澜著. —北京:

生活·读书·新知三联书店, 2013.1

(蔡澜作品自选集)

ISBN 978-7-108-04354-2

I. ①烹… II. ①蔡… III. ①饮食—文化—文集

IV. ①TS971-53

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第278811号

责任编辑 唐明星 郑 勇

装帧设计 蔡立国

责任印制 徐 方

出版发行 生活·读书·新知 三联书店
(北京市东城区美术馆东街22号 100010)

经 销 新华书店

印 刷 北京隆昌伟业印刷有限公司

版 次 2013年1月北京第1版
2013年1月北京第1次印刷

开 本 880毫米×1230毫米 1/32 印张 5

字 数 80千字 图 16幅

印 数 00,001—10,000册

定 价 26.00元

三联版总序

最初写作，是将过往的生活点滴记下，已是三十多年前的事。在报纸的专栏写了一些，终于足够聚集成书。倪匡兄说：“也好，当成一张名片送人，能写出一本，已算好的了。”

每天写，不断地努力，不知不觉间，书也出版了两百多本。如今看来，其中有些文字已过时，有些我自己不满意，也被编入书中。

认识了汕头三联书店的李春淮兄，他建议由三联出版我的全集。我认为与其出版全集，不如出版自选集，文章是好是坏，自己清楚。

与北京三联书店的郑勇兄谈妥，以《蔡澜作品自选集》为题，计划每辑四册，总共出七辑二十八册，收录这三十多年来的文章。略觉不佳的，狠心删掉；剩下来的，都是自己觉得还过得去，和大家分享。

此事由李春淮兄大力促成，书面市时，汕头的三联书店已经因购书者稀少而关闭。特此以这集书，献给他。

蔡澜

2012年11月22日

目 录

三联版总序

瓶中梨 1

榴莲 3

榴莲 5

橘子 7

荔枝 9

果汁机 11

英式饮茶 13

茶故事 15

普洱颂 17

饮茶 19

野茶禅 21

卜·刘 25

伏特加赋 26

啤酒颂 27

醉龙液 29

敬酒 31

催尿剂 33

解剖酒徒 34

啤酒乐 42

秘方 46

济众水 47

猪仔笠 49

街边小吃 51

台北小吃 53

鱼蛋面档 55

吉隆坡面档 57

福建薄饼 59

蔡家蛋粥 61

蔡家炒饭 63

蔡家泡菜 65

愉快的一天 67

闲谈瓜子 69

美名	73
吃辣大会	74
豆芽颂	77
面线颂	79
罐头颂	81
咖喱鱼头	83
卤乳猪耳朵	85
海南鸡饭	87
下酒	89
炸金鲤	91
八爪鱼刺身	93
龙虾当早餐	95
乌鱼扣	97
火腿	99
泡菜颂	101
斗记	105
南北行小巷	106
天香楼	108
青叶	110
梦陆羽	112
湖滨公园	114
老友	116

酒吧梵蒂冈 117

菜市场 121

自创 123

烹调术 124

海女餐 126

食经 128

珠海菜市场 130

入厨 132

杀蟹 134

人 136

辣 137

面道 141

法国大餐 145

烛光晚餐 149

谈起酒，还是法国人的天下。意大利用稻草包着瓶子的坚地红酒，有些的确是佳酿，但与法国的布雪丽一比，总要站得远远。

意大利人在酒坛中能占一席的，唯有他们的水果酒，并非以水果酿造，而是泡浸的那种，全欧好酒人士都赞赏。

日本人喜泡梅酒。我们江苏、浙江的杨梅烧酒也很可口，颜色淡红可爱。听说绍兴酒中还有所谓福橘酒的，在春初新酒成熟灌坛时放入福建橘子四五粒，瓶口封泥，两三年后喝，其味无穷，可惜无缘尝到。

在罗马喝的果实酒千变万化，几乎所有水果都加以泡制。通常浸在又圆又直的大口玻璃瓶中，喝完了酒还可以取出水果当甜品。若浸的是橘子，亦可拿去掺在蛋糕之中。

最奇怪的是看到一个小玻璃瓶中浸着一颗大梨，瓶口那么小，梨是怎么放进去的？问意大利朋友，他们故作神秘。一天，

到了乡下，看到一棵梨树，刚发小果实，村人便把玻璃瓶套上，等它们在瓶中长大，才知其中奥妙。

榴莲我想不用介绍了，这种果实味道像发霉的老芝士，又像七天不洗澡的运动鞋袜子，更像躲在茅坑里吃奶油蛋糕。

产于热带的榴莲，其实有好几种类。印尼、马来西亚的由树上掉下后，第二天一定要吃完，否则便裂开、走味、发酵了。泰国品种不同，不等榴莲熟了跌落，而是要爬上树去采。怎样知道它能不能吃？熟了没有？就要靠鼻功。内行人不怕鼻子穿洞，捧着榴莲直往它的尾部嗅。要是它放一个香屁，就代表时机已到了。要是你没有本领去嗅，那另一个简单的办法是将它的蒂用一条麻绳绑着吊好，它脱蒂时，就可开包。

马来榴莲较为清香，泰国的滋味浓郁，最好吃的是黄色、厚肉和略带苦涩的那一种。

生此果实的这棵树便宝贵得不得了，有钱人会指定它来吃，价钱抬得很高。树的主人付得起请一个工人，荷枪实弹守在树

下，任何人走近，便轰隆一炮，打穿他的屁股。

中国人对马来人歧视，说这是三宝太监的屎，马来人吃得津津有味，管他是什么人的肥料。结果中国人看得口馋，自己吃自己人的大话。

尖沙咀的果子店主告诉我，现在买榴莲吃的多数是有钱人家里的佣人。她们的主人吃剩一两颗，便帮助吃光。啊哈！这一下子可好，吃出瘾来，以后上菜市时打打斧头，买个榴莲在房里擦一番。可是味道永远躲藏不住，谁在偷吃马上知道，所以飞机上和酒店里都不许客人携带榴莲。

曼谷河边的一间小店专做榴莲出口生意，拿了一个饼干盒子大小的塑胶容器装剥好的肉，再一层层地包好，味道逃不掉。上品一包要五十块美金。

人家说酒和榴莲不能掺在一起，否则会死人。这是胡言，岳华就最喜欢做完大醉侠后做大吃客，一点毛病也没有。

榴莲还是最厉害的壮阳补品，说是当了纱笼吃榴莲，应该说“榴莲掉下，纱笼拉上”才对。

香港人已经中了很深的榴莲毒。进入疯狂的地步，难有药救。

前几年买的人并不多，价钱太过高昂，现在是随街可见，虽然比其他水果贵一点，但也并非特权阶级的奢侈品，成为小市民的享受之一。

在这里吃到的那是泰国来的，榴莲还有许多品种，马来西亚的、印尼的，味道和香气都不同。

泰国榴莲是由树上摘下来，等到熟了才吃，中间过程一两个星期，所以才能老远地运到香港。至于马来西亚榴莲，则是成熟时自动脱蒂落地，只能耐一两天，过时即爆口，买的人恐其有细菌侵入，都不食之，所以香港吃不到这个品种。它比泰国榴莲清香，上好者核小，俗称“吮核”，肉多、身干、略带一点点的苦味。

奇怪的是，榴莲园中每天成千上万个榴莲掉下来，但从来没

有砸死过人。马来人称果壳上的刺为眼，那么多眼睛，总会看清楚吧。

更有传说连野兽也喜欢吃榴莲，有人看见老虎被榴莲香味吸引到果园，噬食榴莲，先用一爪抓着果实，再用一爪劈开果壳，不知道是不是真的。但相信童话和传说，总是很美的。

橘子

吉隆坡有一样出名的土产，那就是橘子。

和香港过年常见的金橘不同，当地的是绿颜色，称之为酸柑，可以用它来做餸菜的佐料，或挤汁加糖加冰饮之，很受欢迎。

酸柑比青柠小，味道也不一样，盛产于南洋，夏威夷也有同样的东西。

吉隆坡人采下酸柑，拿了一个陶缸，翻着它的底，就在粗糙的面上磨，将酸柑的酸涩苦辣除去。

磨完之后用小刀把柑界了四至六道，再以重石压扁，挤出柑中的种子和酸汁，成为一片片的橘饼。

加糖、日晒，就大功告成。每一家制出的橘子都不同，有的酸一点，有的甜一点。将橘饼排列在一个手掌般大的纸盒中，包上玻璃纸，就拿去八达铃街出售。

大陆和台湾也将金橘炮制为蜜饯，但吃后又涩又辣，舌头麻

痹，糖精下得太多，把整条河的水喝下去也止不了渴。又常咬到种子，比黄连还苦。

吉隆坡橘子，一打开纸盒，传来阵阵香味，入口酸甜适到好处，一粒又一粒，一盒又一盒，不但不倒胃，而且还可以边吞三碗白饭。

昨夜梦中重尝此味，唾液浸湿了枕头。

荔枝季节又开始。

日前，有人由大陆送了两箩，极甜，核细，每一颗都是一样大小的极品。

相比之下，在香港市场上买到的就差得远。虽然光顾的是高贵水果店，但始终吃不到那么好的，总有掺几粒大核者在内，或者有数颗是酸的，破坏了每一次吃荔枝的印象。

商人总是商人，能多赚一点总多赚一点，以为客人不会在乎一两颗次货，也不了解消费者宁愿多花也要求完美的心理，是做生意的致命伤。

但是，回头一想，要是没有得吃那又如何？连街边桥底的廉价品都买不起，又怎么样？得到的任何大核，带酸的荔枝，也不是当成仙果吗？

苏东坡所尝的荔枝一定不是上等货。皮薄，核如米细的，吃