

L e d e w e i n e n g s h i s u

蔡澜



乐得未能食素

蔡澜游记散文精品集

Cailanyoujisanwenjingpinji

广东旅游出版社

蔡澜

游记散文精品集

CHAILANYOUJISANWENJINGPINJI

●
乐得未能食素

图书在版编目(CIP)数据

乐得未能食素 / 蔡澜著. — 广州: 广东旅游出版社, 2000.4

(蔡澜游记散文精品集)

ISBN7-80653-089-4

I. 乐… II. 蔡… III. 散文—中国—现代 IV. I267

声 明

●蔡澜作品简体字版由蔡澜委托广东旅游出版社在中国大陆独家出版。任何侵权行为本社将追究法律责任。

广东旅游出版社出版发行

(广州市中山一路30号之一邮编: 510600)

韶关市粤北印刷厂印刷

(广东省韶关五里亭)

850 × 1168 毫米 32 开 9.5 印张 130 千字

2000 年 4 月第 1 版 2000 年 4 月第 1 次印刷

印数: 1—5000 册

定价: [全套 12 册]186.00 元

[每册]15.50 元

《蔡澜游记散文精品集》

《附庸风雅》	15.50 元
《一点相思》	15.50 元
《蔡澜游日本》	15.50 元
《海隅散记》	15.50 元
《乐得未能食素》	15.50 元
《给成年人的信》	15.50 元
《给年轻人的信》	15.50 元
《蔡澜的缘》	15.50 元
《放浪形骸》	15.50 元
《忙里偷闲》	15.50 元
《二乐也》	15.50 元
《狂又何妨》	15.50 元

目 录

乐得未能食素

粤菜

东宝小馆	(3)
丽嘉轩	(5)
嘉城酒楼	(7)
国都大酒楼	(9)
金龙船	(11)
中国饼	(13)
怡东轩	(15)
中信海都	(17)
莲香	(19)
喜记	(21)
镛记	(23)

潮州菜

顺记潮州饭店	(25)
帝都潮州酒家	(27)

沪菜

上海香港面家	(29)
豫园	(31)

京菜

京香楼	(33)
京城京川菜馆	(35)
川菜	
聚龙阁	(37)
闽菜	
闽江春	(39)
西餐	
Orange Tree	(42)
Le Fauchon	(44)
Bentley's	(46)
Benissimo	(48)
Mandarin Kitchen	(50)
La Boodega	(52)
葡萄牙餐厅	(54)
日菜	
味工房久谷	(56)
慕情	(58)
韩菜	
名家	(60)
星菜	
Tiger's	(62)
马菜	
Melaka	(64)
泰菜	
金不换	(66)
Lemon Grass	(68)
金麦泰	(70)
印尼菜	

富都家美食 (72)

越菜

明珠越南餐厅 (74)

老许 (76)

台菜

易牙妙手 (78)

斋

苏杏璇素食天地 (80)

小食

南京好食 (82)

华翠园 (84)

北方面馆 (86)

饱饺店 (88)

大补汤 (90)

粥面

永华面家 (92)

新兴栈 (94)

茶餐厅

白宫冰室 (96)

酒吧

The Music Room (98)

甜品店

养颜堂 (100)

贵记豆品 (102)

炖奶佬 (104)

糖朝 (106)

又系未能食素

粤菜

端记	(111)
凯悦轩	(113)
夏宫	(115)
香岛厅	(117)
太湖	(119)
彩蝶轩	(121)
东海	(123)
汉宝酒楼	(125)
翡翠金阁	(127)
豪苑	(129)
海景轩	(131)
鱼翅捞饭	(133)
誉满坊	(135)
澳门毛记	(137)
SABATINI	(139)
NICHOLINI	(141)
EL CID	(143)
THE SPAINSE WOK	(145)
TRIO	(147)
SPICES	(149)
Les Celebrities	(151)
Quo Quo	(153)
赤柱东方餐厅	(155)
好运葡国烧烤餐厅	(157)

PIERROT (159)

沪菜

大上海 (161)

沪江 (163)

金饭馆 (165)

仿膳饭庄 (167)

乡村饭店 (169)

香港老饭店 (171)

素菜

普光斋 (173)

功德林 (175)

京菜

新洪长兴 (177)

四川菜

四川菜馆 (179)

潮州菜

潮江楼 (181)

日本菜

一心 (183)

福田金 (185)

机场离境日本餐厅 (187)

锦 (189)

新机场离境餐厅 (191)

韩国菜

三富 (193)

巨龟庄 (195)

新罗 (197)

泰国菜

金宝	(199)
黄珍珍	(201)
金兰花	(203)
金宝	(205)

越南菜

老赵越南餐厅	(207)
和河粉	(209)

印度菜

BUKHARA	(211)
---------------	-------

面铺

夏铭记	(213)
成泰鱼蛋档	(215)
沾仔记	(217)
罗富记	(219)
雅香	(221)
珍味	(223)
友记	(225)
成记粉面	(227)
明记面店	(229)
祥记面家	(231)

茶餐室

乐园咖啡	(233)
乐园茶餐厅	(235)
乐香园咖啡室	(237)
祥兴咖啡室	(239)

清汤牛腩

九记	(241)
----------	-------

大排档

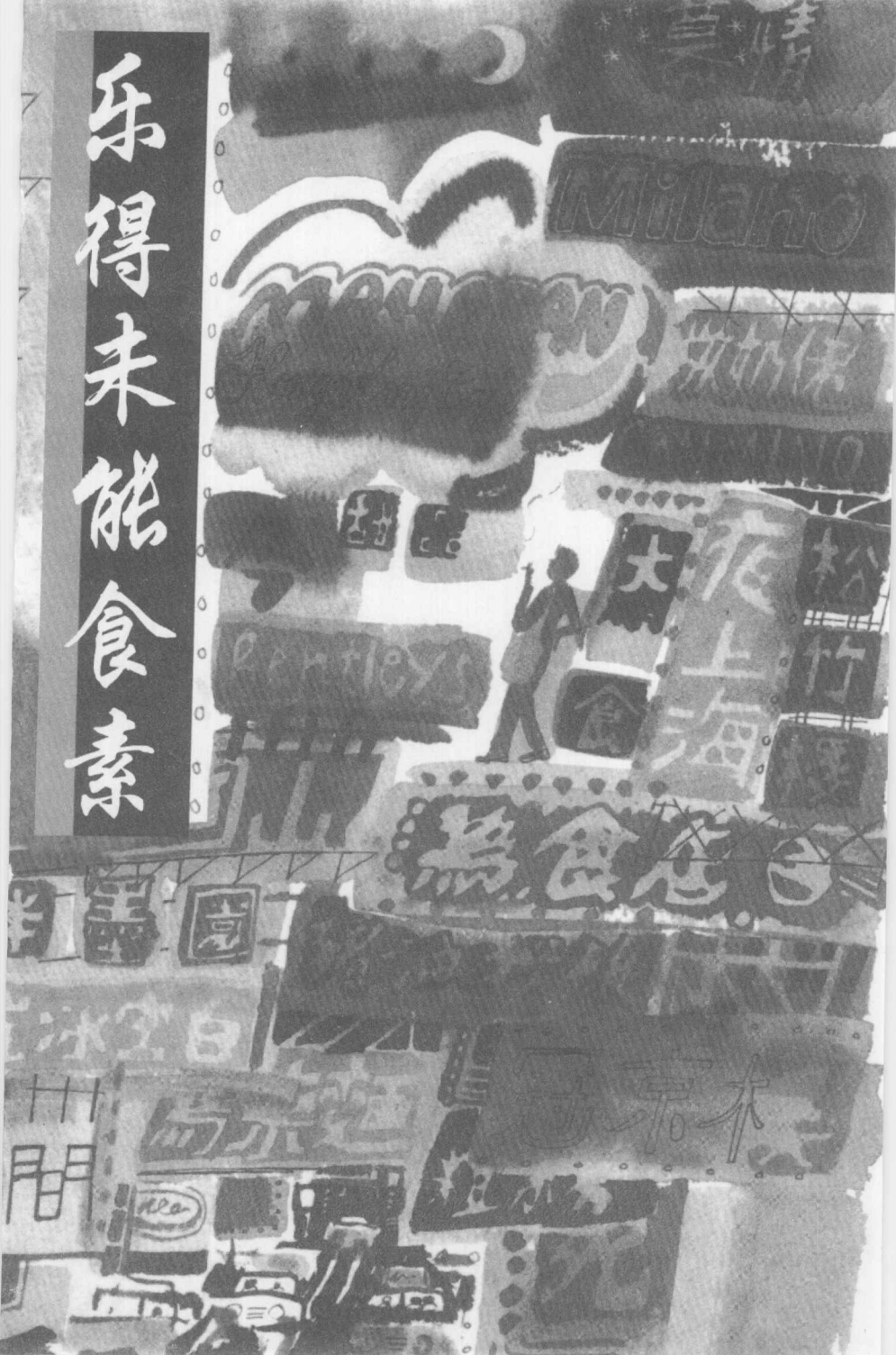
大良食家	(243)
九龙城街市面档	(245)
咖啡室	
Pokka 咖啡室	(247)
Coffee Garden	(249)
The Time is Always Now	(251)
The Balcony	(253)
PIC's CAFE	(255)
Joyce Cafe	(257)
酒吧	
Cossack Bar	(259)
豆腐店	
公和	(261)
糖水店	
糖朝九龙店	(263)

再是未能食素

中餐	
佳肴店	(267)
醉蝶居	(269)
唐阁	(271)
桥苑饭店	(273)
联威海鲜酒家	(275)
巷仔记	(277)
异国情调	
威诺斯	(279)

TAI PAN	(281)
CAPRICCIO	(283)
风情画	(285)
今佐	(287)
INDOCHINE	(289)
爪哇餐厅	(291)
New Maharani	(293)

乐得未能食素



粤菜

东宝小馆

吃过那么多地方，已经缺乏意外的惊喜。那天到“玉皇朝”出席金庸作品漫画发展会，路过北角，查传倜兄问我：“有没有去过一间用碗来喝啤酒的餐厅？”

哈哈。这倒是第一次听到，即刻要他带我到渣华道熟食中心二楼“东宝小馆”。

来到这里的初客，必有三个哗哗声。第一个哗，是当啤酒拿来的时候，用一个大塑胶桶，里面装满冰，代替装香槟的银制容酒器。第二个哗，是当侍者把装饭用的蓝花瓷碗拿出来时，一摸，竟然考究到冰冻后才献上。第三个哗，当然是在试过他们的食物之后发出的。

海鲜应有尽有，要想吃些什么偏门一点的，可以预先打电话订，街市就在楼下，北角码头就在邻近，他们即刻代购。不须老远地跑到西贡或鲤鱼门去吃。

老板姓田，或大师傅姓田，没有问，他的特别介绍有风沙鸡、生凉瓜焖桂花鱼、鹿筋豆腐焖银鳕鱼、福州蛋白、黑椒鱼扣小炒、玫瑰露鸭转弯等等。取自台湾式的有豉椒炒蛭子，取自泰国式的有冬荫功鹅肠，取自意大利式的有墨汁鲜吊桶。

菜单上另有数不尽的拿手小菜，以及各种面饭，还特别声明：对不起！米粉和干牛河没有出售！请不要问！多谢合作。

“东宝小馆”只做夜市，五、六点钟开到十一点，生意兴隆，也不用我介绍，每日客满。晚一点去鱼虾蟹都卖光。

大师傅是很会变通的人，客人怎么要求他怎么炮制，象螃蟹，便可以两吃；蟹膏可扒时菜或者请他用福州蛋白的做法蒸之；蟹身可用避风塘式去炒，或鼓椒、或上汤焗、或蒜茸花雕蒸，任客人选择。

经营这家大排档式餐厅的是三兄弟，都是大饭店的西厨出身。瘦小的叫大、双臂刺青龙虎的叫皱皮、雄赳赳的大汉反而取女孩子名字，叫露比。他们将高级概念平民化，将西餐入中菜，无所不玩，还谦虚地说：“一面赚钱，一面学东西，多好！”

丽嘉轩

和国泰航空公司的几位好友一齐吃中饭，他们建议在靠近办公室的“丽嘉轩”，我没去过，欣然赴约。

“丽嘉轩”开在中环干诺道中三号的丽嘉酒店地牢二层，做的都是附近办公楼的生意，相当地兴隆。

关则辉兄说：“中饭罢了，吃一点清淡的，好不好？”

我当然赞同，本来要对侍者说来一些虾饺烧卖之类的点心，再来一两道菜，最后叫个炒饭面之类的，但是脑筋一转，我说：“不如问问他们有什么特别的？”

大家也吃厌了点心，拍手叫好。

侍者为我们写了“彩塘豆腐羹”、“草莓汁虾球”、“家乡鸡球焖烤麸”、“仁稔蒸斑球”四个菜，加一碟菠菜汁炒面。

这五个菜都是厨师精选，朋友们都没试过，就决定听听侍者的推荐。

上桌。“彩塘豆腐羹”浮在上面的是红颜色的蟹黄。把豆腐的味吊了起来，不能说是什之大极品，但也还是可口，可以称得上是很精美的一道菜。

“草莓汁虾球”的颜色不是鲜红，带紫。表面看来很象是用虾酱来炒，一入口方知是酸甜的草莓味。这种西方材料入中菜的做法很新奇，但是虾和草莓混合之中，又有极大的分别。如果加点鱼露之类来中和，便更接近中餐，

◎ 乐得未能食素 · 丽嘉轩 ◎