

Cailan de Shenghuo Fangshi

蔡澜的  
生活方  
式



蔡澜·著

BOOK  
廣東旅遊出版社  
GUANGDONG TRAVEL AND TOURISM PRESS

蔡潤

詩

立  
志  
書  
記



立  
志  
書  
記

蔡澜的  
生活方式

蔡  
澜  
著

Cailan de Shenghuo Fangshi



## 图书在版编目(CIP)数据

蔡澜的生活方式/蔡澜著. —广州：广东旅游出版社，  
2008. 1

ISBN 978-7-80653-954-5

I . 蔡… II . 蔡… III . 散文—作品集—中国—当代  
IV . I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 177118 号

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)

深圳市希望印务有限公司印刷

(深圳坂田吉华路 505 号大丹工业园二楼)

广东旅游出版社图书网

[www.tourpress.cn](http://www.tourpress.cn)

邮购地址：广州市中山一路 30 号之一

联系电话：020-87347994 邮编：510600

889×1194 毫米 32 开 7.25 印张 63 千字

2008 年第 1 版第 1 次印刷

印数：1~5000 册

定价：18.00 元

[版权所有 侵权必究]

本书如有错页倒装等质量问题,请直接与印刷厂联系换书。



饮食告白 .....	1
什么菜最不好吃? .....	2
大吃大喝 .....	4
开始 .....	6
极品 .....	8
甜 .....	10
性旨味 .....	12
玩喝酒 .....	14
鼎泰丰 .....	16
四神汤 .....	18
同盛祥 .....	20
阿笑卤鸭 .....	22
想念天发 .....	24
黄瓜三文治 .....	26
荷叶饭 .....	28
猪油捞饭 .....	30

豆豉鲮鱼	32
泰国水果	34
笨蛋菜	36
响螺汤	38
烧猪手汤	40
长葱颂	42
赞美萝卜	44
大闸蟹	46
SCS牛油	48
欢宴	50
鱼和汤	52
李老四卤鹅	54
梅粉	56
蒸大猪	58
笋	60
上汤	62
天津冬菜	64
蜜	66
潮州鱼生	68
猪手姜	70
煎蛋	72
烤夫	74
盆菜	76

撞奶 .....	78
麻婆豆腐 .....	80
旅行人生 .....	83
马赛 .....	84
布耶佩斯 .....	86
法国早餐 .....	88
西班牙石阶 .....	90
米兰之行 .....	92
圣彼得堡 .....	94
丹麦荔园 .....	96
大金塔 .....	98
午夜飞行 .....	100
香格里拉 .....	102
万寿宫 .....	104
重访墨尔本 .....	106
阿德莱德 .....	108
动物王国 .....	110
重访北京 .....	112
王府井大街 .....	114
天津印象 .....	116
周庄 .....	120
西湖烟花 .....	122

广州新印象 .....	124
文化村 .....	126
济南 .....	128
泰山 .....	130
山东之旅 .....	132
福州 .....	134
泉州 .....	136
鼓浪屿 .....	138
海南岛 .....	140
三亚 .....	142
<b>待人接物 .....</b>	<b>145</b>
让他们当家吧 .....	146
石太太 .....	150
三叔 .....	156
不能共存的人 .....	160
人生配额 .....	166
乐观 .....	172
马屁 .....	174
快乐 .....	176
苦笑 .....	178
奴才 .....	180
寡人有疾 .....	182

意义 .....	184
嘴脸 .....	186
主观 .....	188
宽容 .....	190
<b>良朋相伴 .....</b>	<b>193</b>
苏美璐 .....	194
黄霑 .....	196
文隽 .....	198
成龙 .....	200
倪匡酒话 .....	202
倪氏家谱 .....	204
丁先生 .....	206
甘健成 .....	208
老友来信 .....	210
蔡志忠 .....	212
黄春明 .....	214
黄永玉画展 .....	216
只愿无事常相见 .....	218
杜医生 .....	220
王月汀 .....	222
蔡东华先生 .....	223

蔡澜的  
生活方  
式



Cailan de Shenghuo Fangshi

飲食告白



# 什么菜最不好吃？



“在电视上看到你，任何东西都吃得那么津津有味，你胆子怎么那么大？”和团友们旅行，一坐下来聊天，话题就离不开食物。

“我也不知道哪来的勇气，”我回答，“天生性格好奇心特别重吧！我老婆曾经说过，要杀死我很容易，只要拿出毒药叫我试，我一定抓了放进口。”

众人笑了：“你吃过那么多东西，哪一种最好吃？”

“这个问题我被大家问过很多次，如果说：‘和朋友在一起吃的东西最好吃！’那么听起来好像有点敷衍。”我说，“其实没有什么最与不最，各种食物都有它们特别的味道，不必用来比较，是用来并存的。”

团友不甘心：“那么中国菜和法国菜，你会选哪一样？”

“在中国吃中国菜，在法国吃法国菜。”我老实回答，团友一点也不满意。

“怕不怕胆固醇呢？”他们换一个方式来考验。

“胆固醇有好的胆固醇和坏的胆固醇。”我说。

“什么是好，什么是坏的？”团友追问。

“我们吃的是好的，人家吃的是坏的。”我回答。

“你都是那么不正经！”团友骂。

“好，好，”我说，“你们再问好了，我一定很正经回答。”

“你自己下厨的话，最喜欢烧什么菜？”团友正经地问。

“豆芽炒豆卜。”我正经回答。

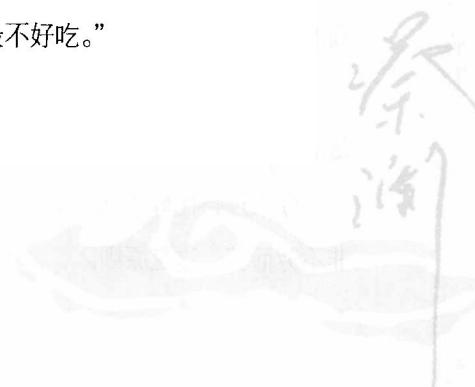
“这我也喜欢。”团友正经地问，“茶和咖啡，你选哪一种？”

“茶，我从来不喝咖啡。”我正经地回答。

“你不谈什么菜最好吃，那么什么菜最不好吃呢？”团友再次正经地问。

我正经回答：“健康的菜，最不好吃。”

团友大乐，不再问下去了。





## 大吃大喝



亦舒在专栏感叹：“莫再等待明年。明年外形、心情、环境可能都不一样，不如今年。那么还今天，不为什么，叫六人大吃大喝吹牛搞笑，今天非常重要。”

举手举脚地赞成。

旁观者不拍手，反而骂道：“大吃大喝？年轻人有什么条件大吃大喝？你根本就不知道钱难赚，怎么可以乱花？”

花完了才作打算，才是年轻呀。骂我这个人，没年轻过。

年轻时捱苦，是必经的路程。要是他们的父母给钱，得到的欢乐是不一样的，我见过很多青年，都不肯靠家。

我想，能出人头地的，都要在年轻时有苦行僧的经历，所得的，才能珍惜。对于人生，才更能享受。

所谓的享受，并非荣华富贵，有些人能把儿女抚养长大，已是成绩，有些人种花养鱼，已是代价。

今天过得比昨天快乐，才是亦舒所讲的重要。而这种快乐并非不劳而获，这是原则。

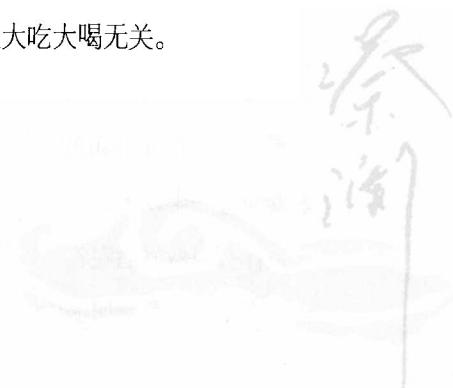


当然有些人认为年纪一大把，做人没有什么成就，但这只是一种想法，是和别人比较的结果。就算比较，比不足，什么问题都能解决。

大吃大喝并不必花太多的钱，年轻时大家分摊也不难为情。或许今天我身上没有，由你先付，明日我来请。路边档熟食中心的食物，不逊于大酒店的餐厅，大家付得起。

亦舒有时也骂我，一点储蓄也没有，把钱请客花光为止。这我也接受，只想告诉她我并不穷，也有储蓄，是精神上的储蓄。我的储蓄，老来脑中有大量回忆挥霍。

也许，有了下一代，想法便不同了。我没有子女，银行中多一个零和少一个零，根本上和六个人大吃大喝无关。



## 开始



鱼翅捞饭时代已经过去，剩下的一群企业家和少数的富豪，以饮红酒显身家。

两三万元一瓶，等闲事。说普通的，在他们眼中，是六七千元货色，这群人并不一定懂得红酒的价值，他们只知道红酒的钱。

愈贵愈好，他们以为当然的，但已变坏的陈年佳酿，却喝不出。还有些酒的透气时间不足，但没有毛病，这些人大叫有问题。

现在大陆人也开始喝了，加柠檬、加七喜，红白酒勾兑，波尔多与加州红酒分不出，有得喝就是，你指出不应该这样，不应该那样，别人当你是傻子。

红酒是西洋人生活的一部分，不是奢侈品。尤其是在法国，长条面包和红酒，政府压低价钱，不准卖贵。巴黎的超级市场中要买一瓶上百元港币的，找不到，好酒要到专门店去购入，也比香港便宜一半以上。

什么叫做好酒呢？

喝下去，舒舒服服的，就是好酒。



红酒是一门很深奥的学问，不要假装专家，评这骂那，马上露出马脚。

自己认为好喝的就是。人家说那么贱价的，你也当好酒？嘴长在脸上，我们不必去听他。

也许我们认为好喝，不是名牌贵酒，我们最多是外行，但我们老实，我们没罪。

众多的红酒之中，我们只要找到一种价钱付得起，又合自己口胃的，从此喝它就是，至于是什么国家什么牌子的，你自己要去下一点功夫就学会，连这点也不肯试，没资格喝红酒。

现在这段时期，宝血丽的新酒当造，只喝一个月，过了就不能再喝了，价钱很便宜，切记冷冻再喝，要学习喝红酒，这是一个很好的开始。

数千元一瓶的，等别人请客时喝吧。

## 极品



每次吃鱼翅，都感觉它是一种俗气的东西。来一碗，其他菜已吃不下，所以被人家请客的时候，我都说叫少一份。

有些地方的鱼翅，不叫好过叫，上桌一看，稀稀疏疏地几条不明物体，浮在碗上游泳，我会把它们一条条地拣出来，排在碟边，看个清楚。

有些堆满一大碗，不足汤汁，鱼翅煨不出味道来，和吃粉丝又有何两样？

少吃鱼翅的人，都认为带些肥皂味是对的，我一吃马上停筷，那是用洗洁精洗擦了半天的成果，鱼翅怎可能有此腥味？又有些含了大量的防腐剂味，更是可怕，为什么人们因为鱼翅价贵而去忍受耻辱？

较能入口的，是桂花翅。所谓桂花，和植物无关，是咸蛋。桂花翅炒得好的话，非常可口，进食时添点黑漆漆的珠油（是一种酱油——编者注）。是珠油，不是猪油，浓得一滴滴像黑珍珠一样，故此名之。