

文西
著

吃

到

天荒地老

美食小魔女游食地图

西南财经大学出版社



吃

到

天荒地老

美食小魔女游食地图

文西 著

西南财经大学出版社



图书在版编目 (CIP) 数据

吃到天荒地老: 美食小魔女游食地图 / 文西著.
—成都: 西南财经大学出版社, 2009. 6
ISBN 978-7-81138-351-5
I. 吃… II. 文… III. 饮食—文化—通俗读物 IV.
TS971-49
中国版本图书馆CIP数据核字 (2009) 第078639号

吃到天荒地老: 美食小魔女游食地图

文西 著

策 划: 阿 信
责任编辑: 杨 琳
装帧设计: 杨红鹰
责任印制: 封俊川

出版发行:	西南财经大学出版社 (四川省成都市光华村街55号)
网 址:	http://www.bookcj.com
电子邮件:	bookcj@foxmail.com
邮政编码:	610074
电 话:	028-87353785 87352368
印 刷:	郫县犀浦印刷厂
成品尺寸:	185mm×210mm
印 张:	9
字 数:	180千字
版 次:	2009年6月第1版
印 次:	2009年6月第1次印刷
印 数:	1—5000册
书 号:	ISBN 978-7-81138-351-5
定 价:	39.80元

1. 如有印刷、装订等差错, 可向本社营销部调换。
2. 版权所有, 翻印必究。
3. 本书封底无本社数码防伪标志, 不得销售。

其美食女一生，
 乃大快乐，
 真是
 西爱女
 李树
 2005.11.16.

吃到之荒地老

其美食女

李树

二〇〇五年七月六日

情系良友
 谋道同火
 退秀第催金
 薪
 李树
 李树

其美食女

造福于人

李树

李树

二〇〇三年

序

友人在成都开会所，我去凑热闹，认识了文西。

当时她还是一位记者，用“美食小魔女”为笔名评点食肆。一读之下，我知道这是一个不平凡的女子，印象很深。

后来，我拍一个叫《蔡澜提菜篮》的电视饮食节目，请名厨陪我到各国餐厅，与当地师傅切磋，想起了文西，邀她同往。

到匈牙利和葡萄牙，文西和我到当地市场，看有什么新鲜的就买什么。她淡定地烧出各种四川佳肴，连当地名厨都折服。证实了我的眼光不错。

原来，文西一有机会就尝试不同的餐厅，比不出门的师傅强得多。但是有些人是会吃不会做的呀！

我不相信。

懂得吃的人，加上一些灵气，一定会做。在家里看父母烧菜，自己下厨做，自然做好。烹调，到底不是什么深奥的高科技呀，失败几次就能上手。如能始终去做，会有更高的层次。

而且，文西很努力，在各家名店餐厅学习，厨师们被她的诚意和用心感动了，都肯尽力传授。

今天，她把走过吃过的地方及其感受聚集成书，可读性极高，是喜欢吃吃喝喝的读者朋友的福气。大力推荐！

蔡澜

蔡澜，香港著名美食家、专栏作家、电视节目主持人、旅游家、电影人，与金庸、倪匡、黄霑并称“香港四才子”。

慢食成都

小资：
透过优雅的美食散文，
向人们传达一种精致的生活方式。
画出成都的味道，在这个慢食的城市，
感受时间的停顿，
感受被演绎过的新派成都味道，
体味成都人对饮食的热忱，
对休闲的参悟，对生命的热爱。

- 4 让人懒下来的地方
- 6 真正用樟树叶熏出来的鸭
- 8 无止境地吃到自然
- 10 画出味道
- 16 神秘的66号会所
- 18 柴门有鱼
- 22 银杏客
- 36 成都世纪城假日酒店 —— 一个雅致的梦
- 42 沙哇迪卡 —— 你好吗
- 46 鸚鵡在唤你
- 48 琥珀咖啡的瞬间
- 50 宾诺咖啡 四季的味道

捕食人间烟火的女子

浪漫：
看这个玩味的女子怎样与食物演绎。
如果拥有阿拉丁神灯，
你会向神要求什么？
我要他让我去每一个故事里生活，在他的世界里，
吃到天荒地老。

- 58 一千零一夜美食
- 62 捕食烧烤
- 66 西餐盘子周游记
- 72 和鱼一起想象

世界是一只盘子

眼界:

会写,会玩,会吃,广交朋友,游走天下,
用一双看世界、看生活的独特慧眼,与蔡澜远则赴欧美,
近则遍及中国大江南北,
到处探寻、发掘好吃好玩的东西,
来听美食故事、享受“安逸”的境界吧。

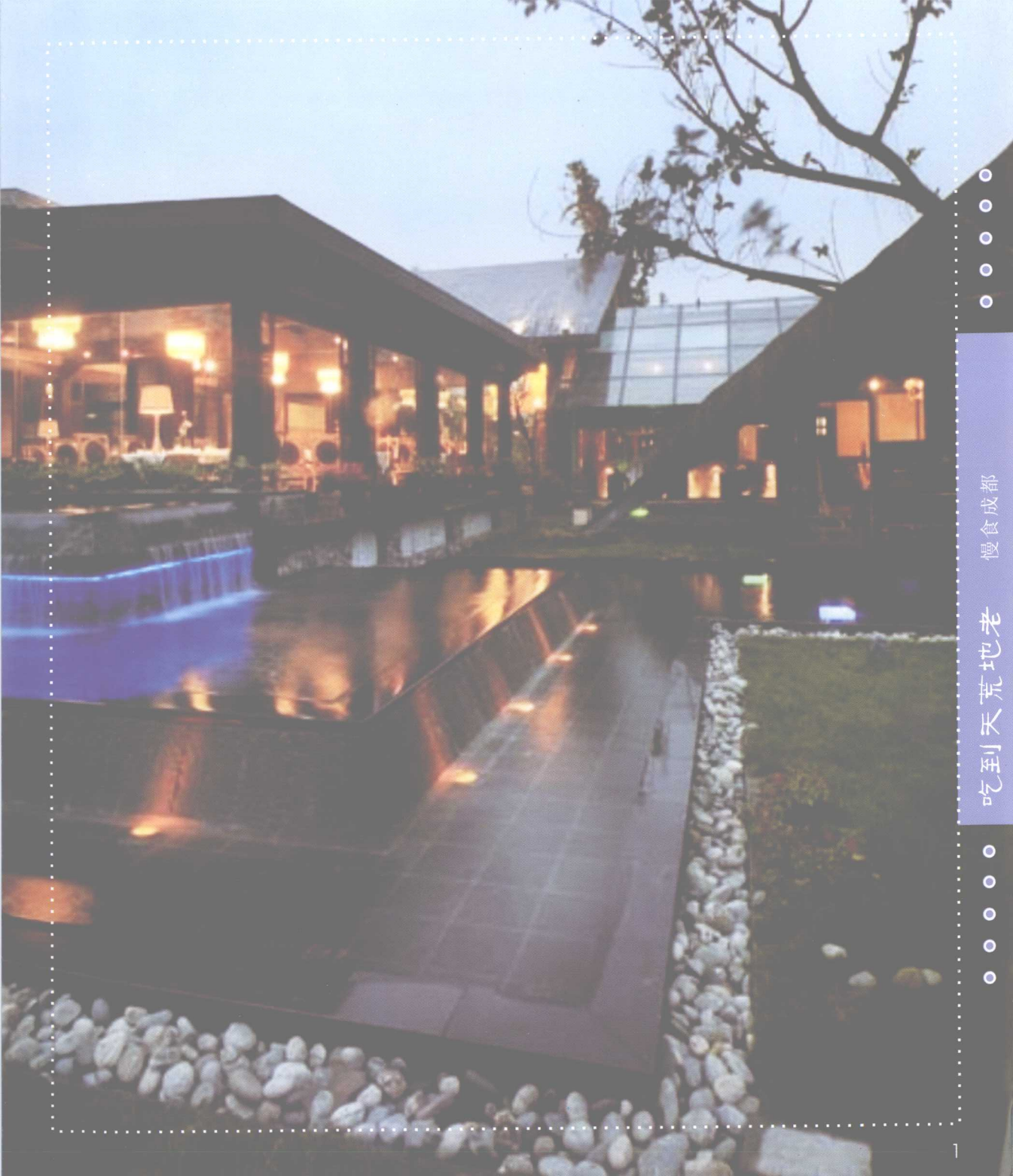
- 78 四川满汉全席精华宴
- 82 丽江撞吃
- 86 广州的美味豆腐
- 88 北京餐饮 有容乃大
- 90 和沈宏非在合肥品“鱼咬羊”
- 92 美国行
- 100 欧洲行

七滋八味话饮食

个性:

杂谈美味,笔下的食物像人一样,各式各样,别开生面。
火锅、川菜在四川的地位,是口味遗传,
人人都从父母那里得到,一定是主流;
在装潢精致、高档的馆子里也不用掏像在北京、上海那么多的钱,
而且总有很多人陪你吃饭。

- 111 麻辣就是我们的太阳
- 112 回锅肉和美女可以兼得
- 114 自卑的“丫鬟”
- 116 一双玉手 几壶温酒
- 118 菜场风云
- 120 泡
- 122 有情饮茶饱
- 123 奶茶也思春
- 124 七月花来八月茶



慢食成都

吃到天荒地老

慢食成都

小资：

透过优雅的美食散文，向人们传达一种精致的生活方式。

画出成都的味道，在这个慢食的城市，
感受时间的停顿，感受被演绎过的新派成都味道，
体味成都人对饮食的热忱，对休闲的参悟，对生命的热爱。

让人懒下来的地方



“慢食”在成都这个城市绝对是主流文化。茶馆文化可以归入其中，因为成都人可以一杯盖碗茶从清晨泡到黄昏。火锅文化更可以归入其中，等一锅红油沸腾、等第一口菜烫好，成都人耐心十足。一顿火锅至少三个小时，可能还意犹未尽。

刚来成都的人尤其是外国人都不能理解：成都人可以为啃个兔头跑上百公里。慢慢被拖去参与“中毒”之后，才了解成都人生活的精髓。路上可以呼吸新鲜空气，在郊外小馆一坐下来感觉浑身放松，慢慢啃一只滋味复杂的兔头，舌间得到极大满足，三五成群，又可以交流对美食和生活的心得。回家还要打包一大堆请朋友品尝，很有面子。

大冬天，成都三环路以外，寒风中烤羊的记忆，如此生动。好像此刻我们就伫立在风中，慢慢等待那一只羊被烤熟，然后用它的温度来温暖我们自己。这些乡土的记忆和城市中的慢食的记忆一样，具有成都慢食文化情结。这就是成都人的生活。成都是一个比“慢食”更慢的城市。

几天“不吃成都”，就能数出几个让人得意的馆子：金沙元年川菜食府、宽庭、南府莲漪，这些餐厅的环境都让人折服，都在“藏龙卧虎”般的景色中，引得食客长时间逗留。这些餐厅就是成都慢食文化的身体力行者。

值得骄傲的是，还没有听说「慢食」这个概念的时候，成都餐饮经营者们就已经一头热地搭建着他们的美食乐园。他们知道，辛苦工作的人包括自己都要陶渊明的心境：采菊东篱下，悠然见南山。当慢食概念兴起，很多成都餐厅已百分之百符合慢食标准，因为成都早就是一座比「慢食」还慢的城市。真的应该好好感受一下慢食文化！



其中最值得一提的便是金沙元年川菜食府。以金沙遗址文化为基础“横空出世”的金沙元年川菜食府，其构思和设计均出自这里的大掌柜（董事长杨樵）。当上一个以色彩论为基础的第四城花园餐厅成功开启，他就开始慢慢地构思下一个作品。看着运用在餐厅装饰中的神奇古蜀文化标志——天圆地方、玉琮、面具等，杨樵说：人类需要想象。于是，在他的耐心打磨下，这里由“茅草棚”变成了别院99、别院88。在这里，传菜员竟然可以从地下通向各个包间！金沙元年的川菜除了注重味、形、色、器之外，还蕴含了“懒下来”的哲学。杨樵说，人类生活的本质是为了舒适，所以让人懒下来是我的一个重要设计起点。

你能够在这里体验到空间的宁静感，想象着是在聆听舒缓悠然的音乐。空气在流动，在轻抚，环境仿佛在为你按摩。一切都是以“慵懒”为借口，在城市中享受生活真味。

金沙元年川菜食府

详细地址：成都市青羊区金沙遗址路2号(金沙公园旁)

订座电话：028-80303888

餐厅类型：绝版园林、商务、私密派对

人均消费：150~500元



宽
庭

真正用樟树叶熏出来的鸭

杨文是一位儒雅的女士。她一边在四川烹饪专科学校教书，一边以女性的视觉，针对不同的餐厅研究开发完整的菜品。不少菜品都是她多年积累后，灵机一现，信手拈来。杨文有不少的原创菜品从一家推出到万家风靡。在宽庭见到杨文老师时，她刚刚创制的水晶鱼香、脆炸莲荷等菜品在别的餐厅还吃不到。在宽庭这样一个自然生态的餐厅里，很多食材包括装饰材料都随手可取。杨文说：“四川传统的樟茶鸭是用樟树叶长时间熏制出来的，所以有特殊的樟树香。现在像宽庭这样能在园子里找到樟树，然后用樟树叶精心制作菜品的餐厅已经不多，当然这是城市，即使是宽庭也不可能大量制作，所以还能够吃到就是福气。”这些野趣盎然的菜，是在慢慢感受生活的过程中完成的。如此的用心，也需要客人用慢食的态度细细品味。另外，宽庭正好搭建在一个社区公园的水中央，碧绿的水池之中盛开着几朵莲花。餐厅的女主人擅长制作园林景观，加上又是摄影发烧友，懂得如何造景布局，所以把这里打造得雅致迷人，甚至一个包间就是一个风景。可以说宽庭是两个细腻的女人慢慢雕琢出来的作品。在这里，你还应该感受到餐馆背后，两个女子的才情。



宽庭

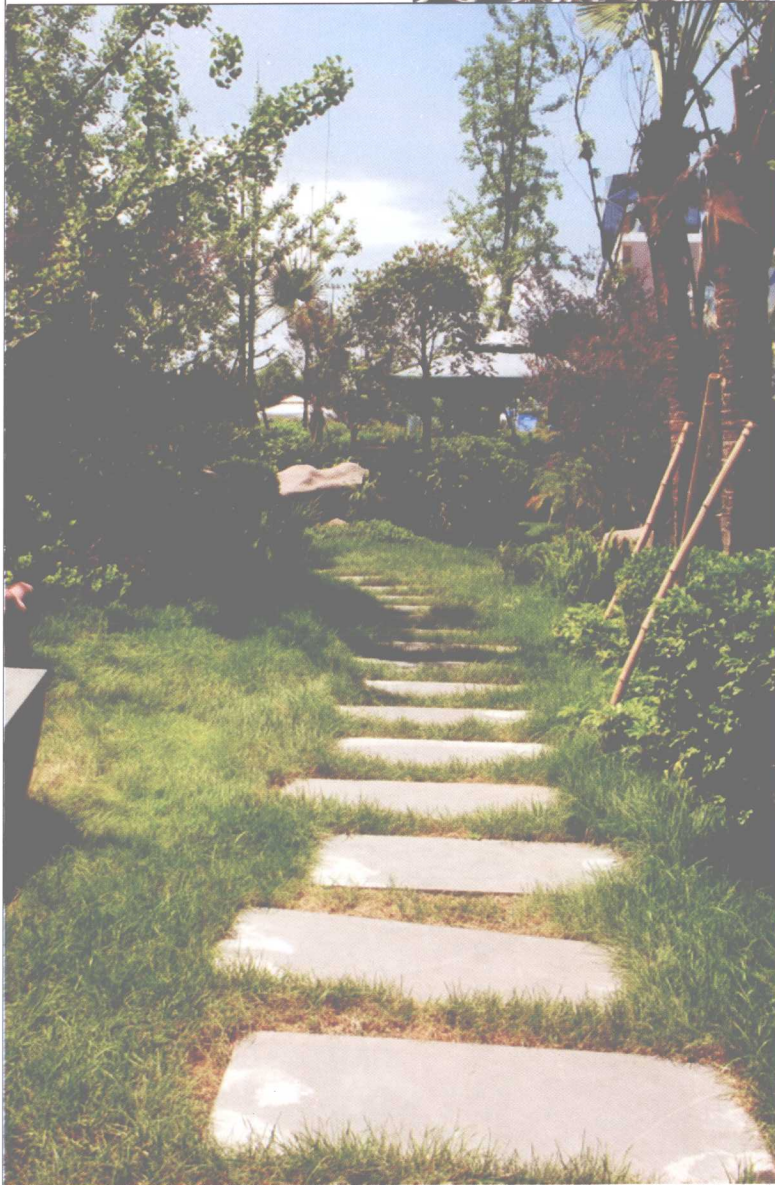
详细地址：成都市青羊区光华大道四威南路18号

订座电话：028-81706666

餐厅类型：时尚园林，适合情侣、商务

人均消费：30~100元

无止境吃到自然





南府莲漪离市区稍远，甚至也不在生活社区，它“开放”在成都高新区的天府软件园里，正迎合了成都人不喜欢挤在城里，更想远离喧嚣、独享美食的生活方式。

在南府莲漪，你可以静静欣赏室内外的莲花水景。在4000多平方米的餐厅内，有风格各异的20余个带临水阳台的包间，可以品尝到地道的川菜、粤菜、浙菜、西餐等多样菜式。厨师精心选料制作的菜品，装盆选择的器皿都很美观。有一款鼎样餐具，既有中国盛器的品位，又有实际的功能，夏天可以保持食物的温度，冬天可以持续加温，食客可以慢慢享用而不必担心菜的温度和味道。用高档食材精心制作的大菜是这里的特色，与这里丰富的经营内容一样，对食客来说是一次新的探索慢食之旅。

南府莲漪

详细地址：成都市高新区天府大道天府软件园B1座

订座电话：028-85331788

餐厅类型：时尚园林、商务、大型派对

人均消费：100~300元

画出味道

食畫

食畫花園餐廳

食畫

食画，是一间餐厅。它的名字里有一个谜：画出味道的能力。

不过，食画不需要任何注解，当你有幸置身其中，这个谜也就慢慢解开了。
跟着解谜者，我们认识了以下几位。

我的名字叫『味』……

我才是主角。

这只是我一厢情愿的想法。不管你是否同意，在食画里就该有我一味，既有食当有味。听说，我是画出来的，所以叫『味』，并非简单的『味道』二字。我想，亲爱的厨子在搭配我的时候心比手更重要。因为，我听过一个故事：在韩国，失去味觉的女厨师用心画出了味道，那佳肴做得跟图画一样美，味道也是从未有过的精彩。

在英国水彩中，我活泼又不失严谨。

对了，硬要套个标准，那我该是川粤结合佐以红酒和花雕。

我总是贪功。我好像说得太多了，只是希望你喜欢我。

