

城市系列 1

蔡澜

绝不择食



城市系列 1

蔡澜

绝不择食

浙江文艺出版社

责任编辑 罗俞君
封面画 苏美璐
封面设计 陈志贤

图书在版编目(CIP)数据

绝不择食/(新加坡)蔡澜著. - 杭州:浙江文艺出版社, 2002. 1

ISBN 7-5339-1563-1

I. 绝… II. 蔡… III. 随笔-作品集-新加坡-当代 IV. I339.65

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 096629 号

本书由 SNP 泛太平洋出版私人有限公司
授权浙江文艺出版社在中国大陆地区出版发行
浙江省版权局著作权合同登记号 图字: 11-2001-99

绝不择食

蔡澜 著

浙江文艺出版社出版发行

杭州富阳美术印刷

(杭州体育场路 347 号)

印刷有限公司

浙江省新华书店经销

开本 787×960 1/32 印张 5.75 字数 90000 印数 0001-7000

2002 年 1 月第 1 版

2002 年 1 月第 1 次印刷

ISBN 7-5339-1563-1/I·1394 定价: 10.00 元

序

对于吃，不分国界，又与政治无关，是人生的共同话题，百听不厌。印象最深的是去顺德旅行时，一下船，迎接我的友人从头到尾讲吃这个吃那个，妈妈做的最好的是哪几个菜等等。闻后大吞口水，什么事都忘了。

之后，我去到什么地方，也用这一招结交朋友，无往不利。

我并不认为鱼翅鲍鱼燕窝才是美味。天下食品，最原始最基本的平民菜肴，才是最好吃的东西。

对于山珍野味，我也不感兴趣。熊掌驼峰，始终烹调的机会不多，哪比得上天天练习煮的牛羊鸡猪呢？

偏食又是一大忌，任何没有尝过的都值得一试，像八爪鱼、刺身等，吃过后才决定自己喜欢与否。跟着人家屁股，吃也没吃过就讨厌这，讨厌那，是很无知的。试过之后，爱上了，又能打开一个世界。像吃芝士，起初不能接受那股味道，可以蘸点糖进口，越吃越香，就不必靠糖了，研究起来，原来天下有数百

个品种，各个不同。

家前面有个巴刹，开了档云吞面，吃了不觉好与坏，每天光顾。年复一年，这是一种人生态度，我并不反对，大家都有选择的自由。

但是多走两步，在另一个熟食中心里有一家更好吃的云吞面档，那就应该多走两步了。不是价钱的问题，是肯不肯把人生的素质提高的问题。

我们天天吃东西，经十年，二三四五十年，都变成专家，只要我们能要求更美好的话。

而什么是最好的呢？没有止境的。依各人口味相异，没有一个机器来衡量。

勉强给分数，只有用比较。

这家比那家好，同样的材料，同样的价钱，一家一家地比下去，最后得出一个结论，就知道什么最好。

书中的经验，都是我历年来尝过的美食，给各位来个指引，就此而已。

其中有许多食肆已经消失，用文字来保留，也是惟一的途径。我常呼吁，濒临绝种的动物当然要保护，但濒临绝种的厨艺，也应该让它一代又一代地传下去。

年轻人都有他们的理想与抱负，吾垂垂老矣，已胸无大志，只懂得吃吃喝喝，这也许就是人生吧，我想。我真没用。

后来读中外名人传记，才知道自己没有做错。连文学家林语堂，到了晚年，人家问他做人意义，他也回答：“吃吃喝喝而已。”

大家一齐吃吃喝喝去吧。

目 录

序

一

新加坡

让我携着你的手/3

糕胚店/7

豪华罗惹/9

酿豆腐/11

福建炒面/13

炒粿条/15

潮州鱼生/17

打冷/19

肥仔荣/21

星洲粤菜/23

大胖子/25

二 马来西亚

肉骨茶/29

吉隆坡面档/34

炒面/36

三 中国

送上门的菜/41

早餐/43

变种的早餐/45

富琼/47

愉快的一天/49

不忧虑的馆子/51

疯狂/54

盆菜/56

老友/58

鱼蛋面档/60

鱼蛋档/62

人食鲨鱼/64

苹果汤/66

臭豆腐老头/68

上海佬菜档/70

汤/72

义务宣传/74

马来式餐厅/76

台北小吃/78

台湾老饕/80

菜市场/85

台南担仔面/87

切仔面档/92

抽筋的鱼/94

蜆之屋/97

幸福/99

蛇边炉/101

知青苑/103

麻婆豆腐/105

担担面/107

麻/109

四 日本

锄烧/113
入门/115
手艺/117
烧鸟/119
札幌拉面/121
碗仔面/122
米/124
中餐/126
晚餐/128
日比谷公园野餐/130
豚记/132
田舍家/134
土瓶蒸/136
大渔河豚/138
牛丼/142
味噌/144
鲇/146
日本草饼/148
自炊/150
驿便当/152
面道/154

五 其他国家

韩定食/161

八爪鱼刺身/163

有何可惜/166

后患无穷/169

新
加
坡



让我携着你的手

新加坡给你的印象，要是只有乌节路、飞禽公园、圣淘沙……那就太过单调了。

让我携着你的手。

第一件事当然是先找东西吃。到华侨银行大厦六楼停车场旁的“茗珍”，大吃一顿福建炒面。福建炒面基本上是湿炒，和广东的完全不同，酱汁入面，味浓郁，配料多，连吞三大碗，面不改色，再来一大碟。此等美味，香港难寻。

再去尼律的食阁 FOOD COURT，地方宽敞干净，点一客薄饼，上桌时是一大碗炒得香喷喷的杂菜，把甜酱、辣椒和蒜蓉铺在薄饼上，加鸡蛋、豆芽、香菜、蟹肉、腊肠片等等，自己动手包来吃，乐趣无穷。

又叫斯里兰卡咖喱炒蟹，那蟹有面盆般巨大，举

三指发童子军誓，绝无虚言，撕面包蘸咖喱酱，名符其实地吃得连汁都不剩。

尼律走过去几步，就是当今新加坡年轻人麋集的 DUXTON 山了，政府把这一带的旧式排屋重修，变成最热闹的地区，和兰桂坊的气氛一样，但殖民地味道更重，怀旧味浓；有家叫 DUXTONS 的 WINE BAR，屋后天井三层楼高，坐在天井下享用一杯红酒，一个懒洋洋的下午很快地度过。

DUXTON 区还有家酒店，三十多个房罢了，属于设计家小店型的客栈，每间房都有落地窗、天花板风扇和蚊帐，把冷气关掉行乐，发怀古之幽思。

莱佛士大酒店也重建，作家毛姆套房依然存在，楼下的高楼顶酒吧，是鸡尾酒 SINGAPORE SLING 的发源地。酒吧中有张台球桌，衣着入时的长腿女郎在打台球，姿势令人窒息。

如果你也是位背着背包的旅人，推荐你去住加东 KATONG 一带的客栈，由四十年代的高脚楼改装，如在古人家做客，一百港币左右的房租，不伤大雅。更有冒险精神的话，住牛车水“南天酒店”好了。电影布景永远无法重现的建筑，和战前郁达夫来此做客的情景一模一样，房租也是便宜得令人惊奇。

咚、咚、咚。大铜锣沉重的敲声传来，一排十个印尼少女捧着食物到你面前献上。虽然是一种表演，但绝对令你印象深刻。这是惟一在东南亚能吃到的印尼星族 RIJSTTAFEL 餐之一，ALKAFF MANSION 由阿尔卡夫家族的别墅改建，位于花柏山上，是新加坡最豪华的餐厅之一。吃完了饭在阳台上喝杯白兰地，或饭前来杯六十年代流行的彩虹鸡尾酒，享受时光的倒流。

嫌印尼餐吃得不够过瘾，再去黑街大排档补偿胃腹，这里已经没有从前的人妖出没，但小食还是一流的，鱼蛋粉、虾面、罗惹、蚶子、鱿鱼、蔬菜，数之不尽。

来碟印度“笃、笃”吧。原来是羊腿骨，用辣椒膏和咖喱酱爆香。把羊骨扒来猛吸，吸不出来的时候，就垂直地在桌上狂敲，发出笃、笃的巨响，再噬之，骨髓即流入口，一阵软熟甘香，形容不出的美味，但是弄得满脸辣酱，吃相极为难看，和陌生的友人去，请别叫这道菜。而且，最好穿T恤短裤去吃，笃骨头的时候，酱料喷得全身色彩缤纷，煞是好看。

时间有余，乘车过境到马来西亚的柔佛，它与澳门清静的一面很像，有如置身于欧洲小镇。坐船去

BATAM 和 BINTAN 岛，半个小时便抵达。那里的海鲜，只有新加坡的三分之一价钱。

最后带你去“鸡笼”，它是一间海中的小屋，屋中有四方形的洞。屋外布网的是鱼群，深夜点亮了灯，鱼儿游了进来，把洞底的网拉起，看鱼、虾、蟹等海鲜跳跃。屋中更煮了一大铁鼎的滚水，将喜欢吃的丢进去，一下子就熟了。鼎中滚的海水已有咸味，不必蘸任何酱料便能入口，无比的鲜甜。鱼网每小时拉上一次。间中，喝着酒，躺在鱼网织的吊床中，摇呀摇呀，海风吹来，入眠、睁眼、吃鱼、喝酒，入眠、睁眼、吃鱼、喝酒，入眠……

来吧，我们现在就上路