



老澜游记

广东旅游出版社

蔡澜 著 Lao Lan Youji

老澜游记

蔡澜 著

广东旅游出版社

图书在版编目(CIP)数据

老澜游记/蔡澜著. —广州: 广东旅游出版社,
2002. 6
ISBN 7-80653-259-5

I. 老... II. 蔡... III. ①游记—作品集—中国—当代②散文—作品集—中国—当代③杂文—作品集—中国—当代 IV. I 267

中国版本图书馆CIP数据核字(2001)第081038号

声明

●蔡澜作品简体字版由蔡澜委托广东旅游出版社
中国大陆独家出版。任何侵权行为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)

广东省韶关粤北印刷厂印刷
(韶关市五里亭)

广东旅游出版社图书网
www.travel-publishing.com

广东旅游网

www.gdtravel.com

850×1168 毫米 32 开 9.25 印张 140 千字

2002 年 6 月第 1 版 2002 年 6 月第 1 次印刷

印数: 1-5000 册

定价: 16.00 元

目 录

日本

南禅寺·····	(2)
美依屋·····	(4)
几家名店·····	(6)
日本酒等级·····	(13)
味噌·····	(14)
入门·····	(15)
彼岸·····	(16)
米·····	(17)
和服与浴衣·····	(18)
风筝博物馆·····	(19)
鸠居堂·····	(20)
无限·····	(21)
绍兴赞歌·····	(23)
行空·····	(24)
语言·····	(25)
分期心痛·····	(26)
当票·····	(27)
风铃·····	(28)

宿·····	(29)
人生舞台·····	(30)
爱书的人·····	(31)
大鹤泰弘·····	(32)
大岛渚·····	(34)
加藤和尚·····	(39)

法国

布耶佩斯·····	(42)
法国早餐·····	(44)
法国烟铺·····	(46)
烂花运·····	(48)
大师·····	(49)
蓝火车·····	(51)
理想皇宫·····	(53)
无语·····	(55)
和尚袋流浪记·····	(57)
悲喜剧·····	(59)

意大利

偷拍·····	(62)
Grand Hotel Flora·····	(63)
野猪大餐·····	(65)
意大利早餐·····	(67)

西班牙石阶·····	(69)
那波里薄饼·····	(71)
庞贝·····	(73)
金狮·····	(75)

北欧

航行日记·····	(78)
两个煲·····	(80)
小费·····	(82)
人生百态·····	(84)
大眠·····	(86)
接近完美·····	(88)
“袒”荡荡·····	(90)
芬兰浴·····	(92)
圣彼德堡·····	(94)
值得·····	(96)
迂腐·····	(97)
便宜·····	(99)
丹麦荔园·····	(101)
结束·····	(103)
豆浆·····	(105)

英国

新机舱·····	(108)
----------	-------

伞·····	(110)
Yardley of London·····	(112)
哈劳士·····	(114)

中国

幽默·····	(116)
三大·····	(118)
福州菜·····	(120)
老天禄·····	(122)
二十三小时·····	(124)
乌鱼子·····	(126)
台湾炒米粉·····	(128)
过桥米线·····	(130)
专家·····	(132)
大连印象·····	(134)
文化村·····	(143)
深圳泮溪·····	(145)
巴蜀风·····	(147)
青青世界·····	(149)
云南风味餐厅·····	(151)
老四川·····	(153)
鲍鱼王子·····	(155)
猪杂餐厅·····	(157)
客家王·····	(158)
虞公窑·····	(160)
大同酒家·····	(162)

沙河大饭店·····	(164)
古法悠闲居·····	(168)
广州酒家·····	(168)
广州月饼·····	(170)
拍广告·····	(172)
侨美·····	(174)
照办·····	(176)
做鸡·····	(178)
鸡邨大饭店·····	(180)

新加坡

香格里拉·····	(184)
笃笃·····	(186)
Singapore Sling·····	(188)

澳新

吐酒功·····	(192)
巧克力梦难圆·····	(194)
动物园·····	(196)
菜·····	(198)
对的·····	(200)
悉尼渔市·····	(202)
The Convent·····	(204)
食评·····	(206)

全鹿宴·····	(208)
哼尼餐·····	(210)
上路·····	(212)
享受·····	(214)
特色·····	(216)
休息·····	(218)
一家花·····	(220)
归途·····	(222)

南非

轻纱·····	(224)
各有各好·····	(226)
讽刺·····	(228)
炭烧咖啡·····	(230)
比利时啤酒·····	(232)
好望角·····	(234)
非洲马来村·····	(236)
不好意思·····	(238)
野兽本性·····	(240)
非洲蓝火车·····	(242)
西部片·····	(244)
Biltong·····	(246)

泰国

紫外线·····	(248)
源利·····	(250)
遇上·····	(252)
Ban Chiang·····	(254)
Cafe de Laos·····	(256)
Ban Suan Thip·····	(258)
泰国捞面·····	(260)
灵气·····	(261)

马来西亚

旅行的雨·····	(264)
萤火虫之旅·····	(266)
听了流口水的小吃·····	(268)

后记

老福建·····	(272)
煮菜学堂·····	(274)
品味集团·····	(276)
房术·····	(278)
帝皇享受·····	(280)

黑锅.....	(282)
Suhoi Vodka.....	(284)
浴室.....	(286)

日本



南禅寺



大雪中的京都，这个到处都是寺庙的古城，被一片白色笼罩着庙顶和大地，又是另一种感觉。

南禅寺离开市中心不远。大门有三重，庄严、宽大，院中有“枯山水”庭园设计。它并不像一般寺庙那么有香火气，平平静静，朝拜者不多。

我和朋友三人，一块儿到访，主要不是去参禅，而是去尝这间寺里出名的“奥丹”汤豆腐。

和尚招呼我们到一个小亭中，除了四根柱子没有任何东西挡风，大雪纷飞，我们扫开小椅上的积雪坐下。

接着和尚拿了四瓶烫热的清酒给我们，各人连饮数杯，敬回和尚，他也是海量。和尚也可以喝酒吗？他答道美好的东西，佛也应该尝之。

看他在寒冷中只穿一件单衣，不喝醉脸已通红，身体异常健壮，似有武功，对白幽默，有如武侠小说中的人物。

汤豆腐装在一个大沙锅中，下面生炭火，热烘烘地上桌。往锅中一看，锅底铺着一大块日本人叫昆布的海带。

整锅汤的味道就是出自这片海带，上面滚着雪白的豆腐，单单这两样，其他什么佐料也没有。

这么清淡的东西怎么吃得下？刚在这样想的时候，

豆腐的香味已喷出，一阵阵地直冲入鼻。我们正在举筷，和尚说再过一回儿才入味。只好耐心等待。

日本人说京都都是从水中生出来的，原来京都这地方在太古时代是由湖底隆起的沙土堆积而成，它的湖水和川的水极清，酿出来的酒香甜。

我们喝的是伏见川的酒，猛饮后不知不觉中醉意袭来。

汤豆腐已经可以吃了，用一根削尖的竹管往小方块豆腐一插，提起来蘸了淡酱油入口。

正如墨有五色，这豆腐也有五种不同味道，留不无穷的回忆。

雪已渐小，天气转暖，地下积雪慢慢溶解，即结成薄冰，夕阳反射，小道变成一条黄金带子，我们相扶起身，一路高歌。和尚在寺门笑口送客，一片禅味。

美依屋



在旧书摊上找到一本书，说在江户时代的花花公子，有一条享乐的路线，晚上去吉原的风月场所之前，必先经过浅草的“美依屋”，大擦一餐。

原来“美依屋”卖的是马肉，而日本人相信吃马能有龙马精神，最重要的是马肉抗百毒，连风流病也能御防，有没有科学根据我不知道，但这次经东京有几个小时余暇，便上路了。

老江户的遗址在江东区，抵达附近向当地人问路，亲切的老先生说：“哦，你要去吃KETOBASHI？”

KETOBASHI的汉字写成“踢”或“蹴”，是马肉的代名词，我点点头，老先生指着前面的一家小店。

“美依屋”和其他历史悠久的老店一样，一进门即刻要脱鞋，看门的人也一定是个老头，把客人的鞋子放进履箱里，扉门锁好后拿出一块又厚又长的木头，这便是履箱的锁匙，用毛笔在板上写着番号，等吃完后交还给他，便可拿回自己的鞋子。

在榻榻米上坐下，举头看挂在墙上的菜名的价目表的牌子，写着：马肉锅，多少多少钱，烧鸡蛋豆腐，多少多少钱等等，还有马肉刺身。马也可以生吃的吗？这还不打紧，更有一块牌子写着：“马油刺身”这几个大字。

马肉我以前尝过，在乡下拍外景时，酒店以为我们外国人喜欢吃牛排，但付的租金便宜，旅馆主人就每天给我们吃马排，我不出声，其他工作人员也当牛排吃了。

但是，生吃马的油，是第一次，非试不可。

美依屋的菜色很少，我把所有的都叫了一客。先上桌的当然是生马油了。碟子上铺了八块薄薄的白雪片，组成一朵花，煞是好看。

用筷子夹了一块蘸了酱油入口，淡淡地没有什么味道。本来吃TORO的时候像在吃油，但吃真正的油时，可不等于在吃TORO。

马肉锅很小，只有中号碟子那么大，怎么吃得够？正那么想时，已经吃腻，还剩下三分之一没有吃完。

印象中，大家都说马肉吃起来酸酸地，我觉得还爽口。

马肉没有像羊肉那么有个性，也不如猪牛的香，更不及狗了。加上心理的嘀咕，吃起来并非一种享受，只可以说在吃杂奇。

效力如何呢？看看隔桌的两个中年妇女，也不觉得特别风骚。

至于抗菌功能，到现在还没有什么毛病，大概是马肉已发挥了它的作用。

地址：江东区森下2-19-9

电话：6318289

几家名店

我好吃暴饮，又常提到日本的事，朋友去东京就要我抄张餐厅名单给他们，写到手软，不如现在记录了一些：

寿司SUSHI：“江戸银” EDOGIN

地址：中央区，筑地2-15-12

电话：5410655

筑地是个鱼市场，在市场工作的人舌头最刁，江戸银就在市场附近，味道不会错到哪里。价钱普通，总之比外地吃生鱼便宜。星期天休息，十一点到二十一点三十分。

锄烧SUKIYAKI：“今朝” IMA-AKI

地址：港区新桥2-20-15新桥驿前大厦1号馆2楼

电话：5725286

从明治十三年就开始现在的老店，用的肉都是上等佳品。吃这味东西日本人喜欢加糖，我们吃得太甜不是味道，最好的办法是叫几瓶日本清酒加在汁中，自然有甜味。星期天休息。十一点三十分到十四点，十七点到二十一点三十分。

天妇罗TENPURA：“天一” TEN-ICHI

地址：中央区银座6-6-5

电话：5711272