



蔡澜小品新选

# 蔡澜谈吃

◎ 蔡澜 著  
◎ 陈子善 编

山東畫報出版社

蔡澜小品新选

# 蔡 澜 谈 吃

蔡 澜 著  
陈子善 编

山东画报出版社

图书在版编目 ( C I P ) 数据

蔡澜谈吃 / 蔡澜著; 陈子善编. — 济南: 山东画报出版社, 2005.8

(蔡澜小品新选)

ISBN 7 - 80713 - 158 - 6

I. 蔡... II. ①蔡...②陈... III. 小品文—作品集—中国—当代 IV. I267.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第053756号

责任编辑 徐峙立

装帧设计 王 钧

出版发行 **山东画报出版社**

社 址 济南市经九路胜利大街 39 号 邮编 250001

电 话 总编室 (0531) 82098470

市场部 (0531) 82098042 (传真) 82098047

网 址 <http://www.sdpress.com.cn>

电子信箱 [hccb@sdpress.com.cn](mailto:hccb@sdpress.com.cn)

印 刷 山东人民印刷厂

规 格 145 × 210 毫米

9.75 印张 230 千字

版 次 2005 年 8 月第 1 版

印 次 2005 年 8 月第 1 次印刷

印 数 1—8000

定 价 25.00 元

如有印装质量问题, 请与出版社资料室联系调换。

我所认识的  
蔡澜先生

— 代序

◎ 陈子善

蔡澜先生是文章妙手，也是性情中人。说他是文章妙手而不说是高手，是因为他的文章天南海北，三教九流，吃喝玩乐，什么都写，什么都写得鲜活生动，妙不可言，令人称奇，也令人莞尔。虽然都是大白话，却很耐读。说他是性情中人，则是因为他不假道学，不假斯文，对异性懂得欣赏，也懂得尊重，虽然他拍电影，喜写字，擅篆刻，绝对是风流倜傥，但他常在河边走，就是不湿脚，确实不简单。

蔡澜的书真多，“玩物丧志”、“草草不工”、“附庸风雅”、“放浪形骸”，甚至是“荤笑话老头”，都可以拿来作书名。笔者已经收藏了四十余种，但这还是四年前的统计，现在大概突破六七十种了。说他著作等身，绝非过誉。执香港文学出版牛耳的香港天地图书公司有三大“台柱”，亦舒、李碧华之外，就是蔡澜了。他们三位的作品都是“天地”独家出版的。前二位的佳作早已在大陆风行一时，读者想必耳熟能详，蔡澜进入大陆晚了一

步，是否能后来居上，尚待进一步观察。

说起笔者与蔡澜的交往，其实并不多，仅数面之缘，而且都在香港，来去匆匆。倒是蔡澜近年常来上海，而且还在上海“发展”。作为“美食家”，他的饮食散文又是一绝，所以来申城与人合作了一家“粗菜馆”，也在情理之中。但我未在申城与他见面，也未去“粗菜馆”尝个鲜，捧一下场。每次给蔡澜打电话，不是人在新加坡，就是在台北，还有一次远在悉尼，更多的是带领香港饕餮之徒旅行团去日本和韩国，满世界到处飞。当然，他也会忙中偷闲与“金大侠”“论剑”。蔡澜与“金大侠”是数十年的老朋友了，友情甚笃，难怪金庸在台湾版蔡澜作品集序文中称除了妻子，“蔡澜是我一生中结伴同游，行过最长旅途的人”，“蔡澜是一个真正潇洒的人，率直潇洒而能以轻松活泼的心态对待人生”。

那次应蔡澜之约，在香港中环历史悠久的陆羽茶室（数年后在此发生过一场震动香港的枪杀案，大陆也有过专门报导，读者也许还有印象）饮早茶，品尝精美的广式点心之余，笔者提出能否编选他的散文小品在大陆出版，蔡澜快人快语，朗声答曰：“有钱大家赚”，你放手去做就是。如此信任，倒有点出人意料。没想到好事多磨，一拖数年，实在有点对不住他。好在进入二零零五年，他的近作《蔡澜小品新选》终于可以问世了。

再次与蔡澜见面的地点，移到了他在香港尖沙咀的办公室里。这是一间充满书卷气又不失浓郁现代气息的办公室，可以远眺维多利亚港湾粼粼海水。笔者注意到办公室房门背后墙上竟悬挂着一幅“采花大盗”丁雄泉

的大裸女图，风格奇特，引人注目。丁雄泉的画名在海外十分响亮，欧美许多美术馆、博物馆都收藏他的画，而在内地却默默无闻。不过，读者如去上海“新天地”，只要用心留意，还是能够找到丁雄泉画作的复制品，也要卖到二三千元一幅呢。蔡澜珍藏丁雄泉最为擅长的裸女图，足见他的鉴赏力。这次拜访的收获是获赠一册蔡澜改写、李渔原作的《觉后禅》，在书的扉页上蔡澜大笔一挥：“陈子善先生教正 蔡澜 二千年愚人节后一日”。

也就在这次神侃中，蔡澜透露了一件“秘密”。某年蔡澜与“金大侠”一起去台北赴“红楼宴”，没想到某政要闻讯也来附庸风雅，见到蔡澜，连说“久仰久仰”。蔡澜正色道：“你怎么可能知道我？说什么久仰久仰！”他坦言很不喜欢某政要的虚伪，以自己能当面给其一个难堪而得意。

这就是蔡澜，这就是可爱的被香港电影巨星成龙（蔡澜做过多部成龙电影的制片人）称为“每个人的朋友”却又绝不愿做虚情假意之徒朋友的蔡澜。

二零零四年八月

# 目 录

1/ 会吃	宣传 /25
3/ 看出	好酒 /27
5/ 帮补	雀仔威 /29
7/ 天香楼	寒夜饮品 /31
9/ 烹调学校	个性肉 /33
11/ 心灵茶园	吃蛇 /35
13/ 名厨自杀	飞机餐 /37
15/ 白灼	危机 /39
17/ 自杀	恭和堂 /41
19/ 谈吃	法式田鸡腿 /43
21/ 谈喝	好吃命 /45
23/ 蓝妹啤酒	馋人 /47



49/ 老友	Fusion /89
51/ 学费	三文 /91
53/ 德国菜	Captain /93
55/ 茶道	找寻完美的月饼 /95
57/ 包	基本 /97
59/ 良心	大荣华 /99
61/ 福建小食	两个凉菜 /101
63/ 新竹贡丸	老朱饱也 /103
65/ 福州米粉	人生 /105
67/ 油甘鱼和黄脚鲷	餐厅监制 /107
69/ 面痴	食品监制 /109
71/ 咖喱煮法	餐单 /111
73/ 味精水	上楼餐厅 /113
75/ 由炸薯片谈起	感谢 /115
77/ 山珍海味	大陆月饼 /117
79/ 增城荔枝	冻 /119
81/ 东莞荔枝	牙痛食谱 /121
83/ 荔枝园	又去富琼 /123
85/ 三把火	意大利粉面 /125
87/ 值得	完美的意粉 /127



- |               |              |
|---------------|--------------|
| 129/ 部位       | 漫谈清水 /187    |
| 131/ 错综复杂蛋    | 饲料 /191      |
| 133/ 两味汤      | 彩虹鲑 /195     |
| 135/ 二等菜      | 海南鸡饭的研究 /199 |
| 137/ 火腿蒸蚕豆    | 黑泽明的食卓 /203  |
| 139/ 蛤和鲷      | 老北京一条街 /207  |
| 141/ 四道菜      | 坛根院食坊 /209   |
| 143/ 芥蓝头      | 两家餐厅 /211    |
| 145/ 牛骨杯      | 护国寺小吃 /213   |
| 147/ 芋泥       | 面点煌 /215     |
| 149/ 绿屋厨房     | 鸭王 /217      |
| 153/ 感冒药      | 吴越人家 /219    |
| 155/ 大辣辣      | 圆苑酒家 /221    |
| 159/ 不得不信的秘方  | 沧浪亭 /223     |
| 163/ 饭盒颂      | 王家沙 /225     |
| 167/ 什么东西都吃的人 | 福祿居 /227     |
| 171/ 花生颂      | 八仙果 /229     |
| 175/ 蘑菇菇菰     | 意面王 /231     |
| 179/ 乌鱼子      | 酱油膏 /233     |
| 183/ 京都老蔡记    | 米粉 /235      |



- |           |              |
|-----------|--------------|
| 237/ 钻石晚餐 | 大食中原 /259    |
| 239/ 青岛大包 | 茅山食府 /263    |
| 241/ 驴香   | 鼎泰丰 /268     |
| 243/ 吃在哪里 | 青森之旅 /272    |
| 245/ 东北人  | 早餐天下 /276    |
| 247/ 满分   | 厨艺书籍和节目 /280 |
| 249/ 水乡居  | 为了一碗牛肉河 /284 |
| 251/ 抽象画  | 一个完美的蛋 /288  |
| 253/ 老火汤  | 炒饭的艺术 /292   |
| 255/ 十五道菜 | 吃的讲义 /296    |
| 257/ 黄皮   |              |



# 会吃



“你一生人，吃过最好吃的是什么？”

我常被人家问这些问题。一时，真是想不出是什么。

敷衍又是很行货的答案，我回答：“和好朋友吃的东西，都是最好。”

或者：“妈妈烧的菜，最好。”

“不行，不行。”小朋友又问，“要具体一点，到底是什么？”

想来想去，只有回答是豆芽炒豆卜了。

绝对不是胡说，豆芽炒豆卜的确百食不厌，但是要炒得好也不容易，很多次都吃到水汪汪、干瘪瘪像老太婆的手指的豆芽。而且，咸淡控制得不好，一点味道也没有。

豆芽炒豆卜，先要将前者的尾部折去，才好看，至于豆芽头上那颗豆，需保留，否则成为银白白，没有一点绿色，也不美观，后者切成细条或小三角，总之不能整块上。



这道菜是唯一不必用猪油也美味的，在镬中下点玉蜀黍油或芥花籽油，花生油可免则免，此油个性太强，时干扰主人。用橄榄油为上乘，山茶花油更是上上乘。

待油冒烟，把豆芽和豆卜下镬，兜几下，即加鱼露，我们这种未能食素的俗人，还是带点腥气，才够惹味，再炒几下，即能上桌。

我说过，烹调之道，绝非什么高科技，失败一两次，一定成功，所以不要害怕尝试，任何人一学就会。

好吃与否，是相对的，没有尺寸或斤两可以量之。每次试菜，或觉难咽，或感味佳，都是由从前吃过的经验来判断。

初吃鹅肝酱，是便宜货，害我二十年来印象极差，后来到了法国乡下吃到好的，才知天下竟有此等美味。试得多，愈吃愈精。

很多人都说：“你真会吃。”

我谦虚地说：“我不会吃，我只会比较。”



## 看 出



“菜一上桌，你就看得出好不好吃吗？”小朋友问。当然尝过之后下定论最准确，但经验的累积，一般上还能观察高低，菜肴讲究的是色香味，那个色字，就是指标。

别说其他，饭前的冷菜或小碟，已能判断。太玄妙了，不如举实例：吃宁波菜时，上一碟烤麸，一看就知不行，为什么？那面筋是刀切的。麸要手撕，汁才入味，就那么简单。

如果连这一点点功夫都做不好，这家人其他的菜也好极有限，不必猜测。

潮州菜通常奉送一碟咸酸菜，当今也许要算钱，看到碟中的东西颜色似染的，已经碰都不必去碰。

色泽鲜艳的酸菜，上面再撒些南姜茸，这家人的水准一定高。至于味道是太咸或太甜，那是个人喜恶。

韩国菜也是一样，少不了的金渍 Kimchi，辣椒粉下得不够颜色就不鲜红。白菜太过白的话，泡的时间不足。如果看到金渍之中还有些松子，表示不错。瓣与瓣之间，夹了鱼肠，那很地道。要是把金渍酿在一个巨大梨中，那么这一餐将是毕生难忘。

西餐相同，看上桌的面包不是店里烤出来的，好不了哪去。

切功也很重要，吃杭州菜上的小碟马兰头，切得太粗，或者豆腐干太大粒，不必尝味已知不好吃。

山东菜的腰花，花纹不美，片得不够薄，吃起来必有尿味。

来到大菜，看到焗鲤鱼时，鱼鳞不是竖起来的，那是死鱼，生命力那么强的鲤鱼还养不活，这家人的菜恐怖到极点。

原则上，难吃的东西吃得越多，就能看出。



# 帮 补



在《壹周刊》中写食评，不知不觉也有十多年。有些食肆看到称赞完的文章，就拿去放大贴在橱窗里。友人看了：“收它们多少钱？”

怎么会向人家伸手？脸皮不至于那么厚吧？

对某些餐厅特别爱好，常在文章中提起，友人看了又问：“你有份开的？”

没有。那些热门食肆，我都不是股东，我的食评，只是锦上添花罢了。

“美食坊那么多人排队，你赚到笑了。”友人又酸溜溜地。

以我的名字为招徕，我拿地产商一个顾问费，餐厅的收入与我无关。

“那么粗菜馆呢？”友人再问，“不能否认不是你自己开的！”

“粗菜馆”的确是由我发起。当年在嘉禾工作，有几位手下，一人一股。股东之中还有一间食肆的老板和替我医好五十肩的针灸师陈道恩先



生，属于薄利多销的性质，有赚有亏，没分到多少钱。

写食评的人并不一定会开餐厅，那是另一门很深奥的学问，而且很深，一定要跟得很足才行。当成副业，失败的例子居多。

有时好心没好报，像有一家南洋餐厅，老板娘常求我替她义务宣传，我觉得她的东西做得不错，就照实写了。

生意一好，此人雄心万丈，在美食坊又开了一家同性质的餐厅，但食物标价太高，收入一减少又来叫我想办法，我替她设计一些新菜，又帮她刊登广告，本来可以维持，但她喜欢时到到，不爱去时不出现，倒闭时才发现被收银员私吞不少。

向她要回代支付的广告费，对方语气冷淡：“已经执笠了还什么钱？”看样子这一笔款项冻过水，还是借此为题，赚一点稿费帮补帮补。





# 天香楼



餐厅生意一落千丈，大家都躲在家里不肯出来。饭总要吃的吧？

天天在家煮？闷都闷出鸟来了，还吃得下？

有没有什么前例说在餐厅吃了染病死人的？总要活下去嘛，怕什么怕？我到九龙城去，大家还是照样一早出来饮茶？

中午吃饭的地方人显然少了，但是公司斜对面开了家新餐厅，还不是有人在等位？问题出在有没有欲望去吃那些一成不改的菜罢了。

助手徐燕华就快嫁人，今天男方依广东习俗“过大礼”，下聘的意思。晚上也不在家煮了，出去外头吃。在“天香楼”办了一桌，好不热闹，菜还是那么好，酒更醇。

三杯下肚，话多了，跑到邻桌去和陌生客人聊天，问大家好不好吃？年轻人都点头，说的确有水准，没来错。

“那地方很贵的。”有些人说。