

世界各地卷

蔡澜 著



山东画报出版社

世界各地卷



蔡 澜 著

山东画报出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

蔡澜食单. 世界各地卷.1 / 蔡澜著. — 济南: 山东画报出版社, 2012.2

ISBN 978-7-5474-0494-2

I. ①蔡… II. ①蔡… III. 饮食—文化—世界 IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字 (2011) 第187284号

责任编辑 徐峙立

装帧设计 李海峰

项目完成 徐峙立工作室

主管部门 山东出版集团有限公司

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) 82098479 82098476(传真)

网 址 <http://www.hbcbs.com.cn>

电子信箱 hbcbs@sdpress.com.cn

印 刷 北京图文天地制版印刷有限公司

规 格 130毫米×184毫米

6.75印张 104幅图 140千字

版 次 2012年2月第1版

印 次 2012年2月第1次印刷

印 数 1-10000

定 价 32.00元

如有印装质量问题, 请与出版社资料室联系调换。

为《蔡澜食单》作序

很多人问我：“你什么时候开始对饮食发生兴趣？何时成为食家？”

基本上，我是一个好奇心极重的人，不但对饮食，对任何知识我都想追求。小时就爱到厨房看母亲和奶妈烧菜，把生的东西变成熟的，是多么美好的一件事！

老实说，我并不会吃。我只懂得比较。觉得在住宅附近吃一碗平凡的云吞面，不如加点努力，走到远方，吃一碗更好的。

成为所谓的食家，纯粹出于偶然。有一年父母由新加坡来香港，我带老人家去饮茶，但座位要等个半天，侍者的服务态度也差到极点，这促使我在报纸上的专栏多写一些关于食物的文字，写得多，写到编辑们以为我真的会吃，就叫我在杂志上写餐厅的评论。

这一来，有了一点恶势力，不必等位，招呼变好。可惜父母逝去，没有多少机会享受“贵宾”的待遇，一切枉然。小时听老人家说要对父母好，就要趁早。这句话，当今，由我说了。

言归正传，对于食物，我只分好吃和不好吃，不会用很多花



巧的词句去形容。友人批评我的文字不能嚼噬，我一笑置之，嚼噬的应该是食物呀。

这一辑书，只是我个人的记录，希望能反映我这个年代的人，吃过的是什么东西，就此而已。没有什么文化价值，看与不看，无所损失。特此奉告。

书名怎么起？有些人建议《饕不绝口》，我不置可否。今晚和查先生、倪匡兄，及陶杰吃饭时，提出这个问题。

我们都知道查先生一向不喜欢以谐音为题的，轮到陶杰，他说：“干脆叫《饮食天书》！”

“好！好！就那么叫吧！”倪匡兄即刻附和。

我的脸更红得厉害，倪匡兄又说：“叫为《天书》并不必惭愧，你不用，别人也会用。”

后来，苏美璐从英国发电邮来，说不喜欢这个书名。我再三考虑，最后还是决定用《蔡澜食单》，是抄袭袁枚的《随园食单》。古人能用，今人也不必怕被人骂了。

目录



法国篇

- 法国大餐 / 2
- 粉红香槟 / 8
- 法国早餐 / 10
- 蓝火车 / 12
- 布耶佩斯 / 14
- 扫货 / 16
- Auto Grill / 18
- 马赛 / 20
- 天生购物狂 / 22
- 饭后娱乐 / 24
- 大师 / 26
- 复仇 / 28
- 巴黎菜 / 30
- 巴黎的陆羽 / 32
- PHO 14 / 38
- 试不尽的PHO / 40



啊！普罗旺斯 / 42

慕札医生 / 46

意大利篇

情景 / 52

野猪大餐 / 54

意大利早餐 / 56

那波里薄饼 / 58

金狮 / 60

充实 / 62

米兰之行 / 64

米兰大酒店 / 66

庞马火腿的诱惑 / 68

西班牙篇

暴露 / 74

西班牙ABC / 76

温暖 / 79

逛菜市 / 82

年夜饭 / 84

幻想大餐 / 86

花生 / 88

香港饭店 / 90

星洲饭店 / 92

台湾饭店 / 94

印尼餐 / 96

牙签面 / 98

香肠颂 / 100

海鲜饭 / 102

伊比利亚火腿 / 104

豆腐人 / 108

英国·瑞士篇

伦敦餐厅 / 112

Eurostar / 114

十天八天 / 116

Books for Cooks / 118

Paxton & Whitfield / 120

军火库餐厅 / 122

海滴的故乡 / 124

蒜头膏 / 126

荷兰篇

放怀大嚼 / 130

鲱青鱼 / 132

牛奶国 / 134

咖啡室 / 136

满足 / 138

Renso's / 140

小插曲 / 142

回报 / 144

南斯拉夫篇

途中 / 148

没有用 / 150

栗 / 152

吃什么 / 154

南吃难吃 / 156

四汤 / 158

南饭 / 160

饿鬼再世 / 162

水果 / 164

电炉好友 / 166

一客 / 168

醉葡萄 / 170

房内煮食 / 172

租厨房 / 174

寂寞 / 176

把庙请来 / 178

开伙食 / 180

小水饺 / 182

开镜 / 184

催命鬼 / 186

破桃 / 188

孤独 / 190

自助餐 / 192

偷梨 / 194

梦游札尔克列 / 196

法 国

篇



法国大餐

如果你到过世界上的所有大城市，到最后，你不得不承认，还是巴黎最美。

凯旋门为中心，十几条的大道由此放射出去。巴黎整个都市是一个大博物馆，欧洲文明的结晶。这不是偶然的，比较周围的国家：英国是岛国，气候阴沉，民族小心眼。意大利人最热情，不能耕种的地方还是过多。德国风景不错，但人冷酷。西班牙人太好玩，经济文化却落后。北欧国家太冷，东欧又太穷。唯有法国山明水秀，人性温和浪漫。一切是她最得天独厚的。

巴黎人爱夜晚，发现了一套理论：如果将名胜古迹从外面照得像白天一样，那么和早上看有什么分别？夜里，就应该有晚上的光辉，他们说。

所以用了几千万个小灯泡，镶在架子里面，照出来的是如丝似锦的铁塔。这不只是新概念，而且要有一个爱面子，又有点疯

癫的政府才肯花那么多钱去照亮的。

经济不景，人们拉紧腰带也支持政府浪费，但政府也照顾着他们，长棒型的面包和葡萄酒是不准涨价的，两样东西每天花不到二十块港币就能为生。

当然，巴黎人一有钱，就吃。吃东西对他们来讲，是生活的享受，不只是扒进口里就算了。到了巴黎，第一件事就是去吃他们最出名的海鲜。

法国人的海鲜是独特的，没有一个地方能够模仿。首先，侍者把一个三层的圆形空铁架放在餐桌上，最低层放着一碟醋和一碟牛油及多片的面包。

第二层挂满了肥大的白灼虾，一圈围下来有数十只。最上层的大碟中铺满了细冰，上面是生蚝、蛤、螃蟹、螺和海胆。其中的东西你不喜欢，那么就来整大碟的三打生蚝或蛤或螃蟹。

这么丰富的海味，还吃什么面包撑肚皮？错了。入乡随俗，吃海鲜之前，要是你不以面





包牛油将你的胃壁涂上一层保护膜的话，大多数人都会拉肚子。

生蚝我们在香港只知道吃Belon，其实还有许多又便宜又好吃的品种。建议点菜之前先走到他们的海鲜档上亲自选择。又肥又大的膏肉皆美，但有些瘦的更甜，几个人去吃，可以每样先来半打，挑最喜欢的再叫过。

较生蚝爽口，有咬头的是蛤子，法国蛤不比在纽约吃的Cherry Stone Clam差，巨大如橙，鲜甜得不得了。

和大闸蟹比各有千秋，法国螃蟹的膏也多，比大闸蟹大数

倍，肉质幼细，味甘。

东风螺状的法国螺肉不硬，很可口，但已被先入为主的蚝和蛤抢去风头，客人只吃三、四个就停手。

海胆是连壳上的，苹果般大的壳上打开一个洞，用匙羹掏出壳壁肉的膏吃。胆肉不多，弄个半天吃不到几口，有时还会吃到壳上的硬刺，实在不敢领教，还是日本料理的海胆有吃头。

以为已经饱了，原来海鲜只是头盘。这时最好来个热汤暖胃，法国海鲜汤不是什么龙虾熬出，而是将鱼肉蒸熟后磨碎煮成。并没有腥味，但是一大碗像浆又似羹的浓汤喝了下去，肚皮再次胀饱。

接下是点主菜了，我们这次旅行全部由查良镛先生夫妇招待，去的都是第一流的餐厅，选中了一家叫“Au Pied de Cochon”的，《茶花女》这部电影就是借它拍内景的。美奂美轮，古色古香，招牌上画的是三个大师傅在批一只肥猪的手，名副其实，是以烧猪手出名的餐厅，当然是叫烧猪手了。

中间已去骨，猪手是蒸熟了之后再烤的，香喷喷的皮，用叉子也可以切片，可想而知，软熟得很。

以上的食物只是一餐中的三分之二，还有甜品，大片的胡桃蛋糕、法国冰淇淋、咖啡、巧克力等等等等。

查太最欣赏餐酒，好年份的名牌，便宜香港一半以上，就算是叫餐厅的普通白兰地，也比在香港购买到的什么XO香醇。

这次查先生公子媳妇千金女婿，还有其他友人，一共十二位，这一餐吃下来埋单是四千港币，在香港绝对吃不到。



连续几餐的法国菜之后，吃不消。另选越南牛肉粉，汤浓、肉鲜，简单的一碗，是天下美味。

有时也去吃中国菜，到一家叫“日月星”的餐厅，请店主找出腊肠来做砂煲饭，又是一乐也。饭后店主拿出簿子，翻到法国总理米特兰的那一页，给我们签名留念，查先生签之无愧，我是高攀。

查先生在巴黎十六区有个三千多尺的公寓，我们一直在餐厅吃已是两个星期了，上街市买海鲜、肉类回家打边炉，东西比香港便宜许多，味道又不差九龙城的“方荣记”。

饭后拿出在罗浮宫附近买的两张明信片，一张拍了男人的阳

具，缩得小小的，在上面戴了一个眼镜，像戴高乐的鼻子；另一张是女人阴毛，染成法国国旗。每人在明信片后面签上名，写了几个字，准备翌日寄给在遥远三藩市的倪匡夫妇，最后还画了一只大生蚝，给倪匡兄充饥。





粉红香槟

直奔香槟区。

8 整个城市街道底下挖空为酒窖，有数百里长，一堆瓶子就有几万樽香槟，加起来，数量是惊人的。

经特别的安排，我们去了最好的香槟厂Moet et Chandon参观，这家人在一七四五年创立，拿破仑也专程前来做客。

该厂还派了一名内地来的女子当导游，详细解释香槟制造过程。

到底是名厂，拿出来给我们试的也是好酒Dom Perignon，众人一喝，印象极佳。

接着就在地下的酒窖里吃午饭，三种香槟，配合不同的菜，幽暗的酒窖里点着蜡烛，是名副其实的烛光中餐。

大家最感兴趣的是红色的玫瑰香槟和淡黄色的有什么不同呢？

原来香槟由三种葡萄酿成，在酒桶中第一次发酵，装进瓶里又做第二次发酵的程序，让酒中泡泡发得更多。酵母有渣，要把瓶子倒立，存放六个月之后，沉淀物都挤到樽颈里去。这时把整瓶香槟插在零下二十多度的冰中，让它凝固，然后开瓶，酒内的气体一下子把瓶颈的沉淀物冲开，香槟就干净无比了。



冲掉之后已不是满瓶，一般的加上上等的白酒，呈淡黄色，但是加上好年份的红酒，就是粉红香槟了。

饭后众人到小卖部去，把那家店的粉红香槟都扫光，令那位内地来的女导游咋舌。

Moet et Chandon莫哀家族创立，后来由女婿香东发扬光大，故把他的姓氏也加了进去，Moet et Chandon法名发音太长难记。现在这家厂给拥有路易威登和各种名牌的公司买去，是法国最厉害的一个机构。

地址：20, Ave.de Champagne,51200, Epernay