

世界各地卷

蔡澜
著

蔡澜食单

2



山东畫報出版社

世界各地卷



蔡 澜 著

山東畫報出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

蔡澜食单. 世界各地卷.2 / 蔡澜著. —济南: 山东画报出版社, 2012.2

ISBN 978-7-5474-0493-5

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187300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 hccb@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

6.125印张 98幅图 120千字

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 30.00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！

1

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



美国·墨西哥篇

Napa Valley	/	2
Tadich Grill	/	4
Canton	/	6
第二个CIA	/	8
传统	/	12
Eats	/	14
Koo Koo Roo	/	16
Charley's	/	18
Nobu	/	20
Umbertos	/	22
Dean & DeLuca	/	24
欢乐墨西哥城	/	26
烛光晚餐	/	34
墨西哥二三事	/	38



澳洲·新西兰篇

为了一碗牛肉河 / 44

勇记 / 48

原则 / 50

正宗 / 52

SCS牛油 / 54

无花果 / 56

Vegemite / 58

维之麦人 / 60

大倾销 / 62

无名店 / 64

云吞面 / 66

France-soir / 68

饼干 / 70

伙食 / 72

烤羊腿 / 74

厨艺大赛 / 76

走私 / 78

牛腩 / 80

批发市场 / 84

菇 / 86

野餐 / 88

铁板烧 / 90

日本菜 / 92

厉家菜 / 94

可怜 / 96

塔斯米尼亚 / 98

Vlado's / 100

艺术家 / 102

完美 / 104

活镇 / 112

二食品国 / 114

洞 / 116

菜市 / 118

土人餐 / 120

大乐 / 122

蘑菇面 / 124

围炉 / 126

万寿宫 / 132

休息 / 134

归途 / 136

异果 / 138

巧克力梦难圆 / 140

菜 / 142

悉尼鱼市 / 144

食评 / 146
墨尔本之旅 / 148
重访墨尔本 / 150
又来万寿宫 / 152
不能承受的重 / 154
离开 / 156
万寿宫 / 158
鸡饭酱油 / 160
维多利亚市场 / 162
全鹿宴 / 166

哼尼餐 / 168
奇异金果 / 170

南非·中东篇

炭烧咖啡 / 174
非洲蓝火车 / 176
Biltong / 178
中东食物 / 180

美国·墨西哥

篇



Napa Valley

我们到离开三藩市一个多小时的酒乡Napa Valley去玩。

先坐热气球俯观独有的葡萄园。出发前来几杯香槟，危不危险已不要紧了。

下来再乘那辆“酒火车”Wine Train，一去一回共三小时车程，有专人向你讲解加州酒的历史和酿制过程，又对你说是哪一个年份最好等等。

试完了酒，在餐厅卡车中吃饭，简简单单的三道菜，味道还不错，加上试酒已试得头昏脑胀，就算难吃也分辨不出来。

加州酒要赶上法国酒，需几百年以上的历史，我们只能当成另类酒来欣赏。不能比较，一比较就坏事。

难道一点也没有好的吗？《教父》的大导演科波拉就在这里有家很大很漂亮的酒厂，一进门口就摆着他得到的金像奖和拍过的电影服装道具，先吓唬你一下。

等到试酒，就觉得麻麻，没有想象中那么好。

还是专一做一种酒的Opus One较佳，它年产很少，一推出就卖光，今年能喝到的只是一九九五年的佳酿。Opus One已像澳洲Penfold的Grange一样到处领奖，一年卖得比一年贵，现在要一百五十块美金一瓶，当年来喝只是九十。

只是出了名的酒厂才好吗？谁都知道最贵的是好的，冷门一点的没有吗？有，那就是一家名字很古怪，叫Cake Bread出产的红酒，非常喝得过，价钱也便宜。

搞不清楚为什么一去三藩市就要往唐人街钻？来来去去也不过是渔人码头。走远一点呀！三藩市四周美丽的地方太多了。我们去的Napa，只不过是一小部分罢了，就能玩个好几天不厌，下次还要到三藩市发掘更多的好地方。





Tadich Grill

4

到三藩市，一般华人逃不过唐人街的魔掌，饮饮茶。不过，要是略有冒险精神，就应该走几步路到Tadich Grill去。地点在240, Galifornia Street，一八四九年开到现在，快一百五十年。

一走进去就能看到一个很长的酒吧，单身客人都坐在高凳上进食。要是有四个人，便到酒吧一边的小房间去，间隔的木板壁，很奇怪的，和香港的“陆羽茶室”很像很像。

吃的是些什么东西？和传统的西部牛羊排烧烤不同，它有欧洲的特色，但亦不像法国菜，受点意大利影响。很熟，到底在什么地方吃过？哦，对了，是在南斯拉夫。

原来这家餐厅是在淘金年代由南斯拉夫来的John Tadich开的。这么许多年来易手多次，但总是卖给南斯拉夫人，保持一贯的菜式。

餐单每天印着不同的日期，但卖的东西和开店那天一样，当



然有前菜、汤、沙律、炭烧肉类、煎炸鱼和甜品。老饕们喜欢叫它每天不同的新鲜菜，像龙虾煮龙虾，大型龙虾小型龙虾一齐煮、巨大的无骨塘虱等等。

一百五十年来都一样的则有红烧猪肉、熬小牛肉、石头蟹盖、牛奶烧鲜蚝等等。或者叫他们最有名的Cippino，读起来是Cho-peen-Oh。别以为有什么玄虚，原来只是以番茄酱煮的海鲜。总之那一天抓到什么就煮什么，加上番茄酱罢了。不过每家餐厅里都说有他们的秘制配方。Tadich Grill也不例外，盛入玻璃罐卖到各地的老饕超级市场。

这家餐厅的别名为“冷天菜馆”Cold Day Restaurant，从前有个选举失败的政客，酸溜溜地说：“我走的那天很冷。”后来他受大众攻击，躲进这家餐厅，市民每天把冰块倒在餐厅外面，故此称之。

电话：415-391-1849



Canton

6

躲在纽约唐人街一角45, Division St上, 有一家连中国名也懒得用的餐厅叫Canton。

老板个子矮小, 满头灰发, 不是老朋友绝对不出来见人。这里的菜完全是他一个人主掌。很难得一次, 由二厨煮炒, 熟客们一吃就知。老板不在, 一定有重要的事, 大家也只有暗叫倒霉。

很幸运地遇到丁雄泉先生带我去。丁先生叫菜一向大手笔, 四五个人也要点上十道才呼过瘾。试过的可以说是样样精彩, 这家馆子的是罕有的存在。

最著名的是鸡油鲤鱼和糯米鸡。前者连菜名也少听到, 老板把鲤鱼烧得出神入化, 软熟适好, 香甜无比。就算大家顾着聊天, 鱼凉了也一点土味或腥气皆无, 香喷的鸡油炮制之下, 垫在碟底的豆腐, 比鱼还要好吃。

糯米鸡要早一天打电话去, 不是各桌都点, 一晚只做个两三

只，老板也不希望大家都吃这道菜，工夫太大，将糯米塞入拆了骨的鸡身，切开后原只上桌，普通馆子做的，色香味都要比这里差个十万八千里。

老板也爱吃这道菜，但嫌麻烦不肯做来自己吃。丁先生是老顾客了，知道他的脾气，也晓得老板最喜欢吃鸡的尾部，一定先将它掐在碟上送入厨房。

主人和客人有那么浓厚的感情，以及互相的尊重，更显得这道菜的不平凡。

老板娘看不出是一位已经当了祖母的女士，神态自若地主持楼面。她的样子有点像当今的夏梦，年轻时绝对是个美人胚子。

来这里的客人老饕居多，大家都能忍受它星期一、二连续两天休假。老板上了年纪，也需要休息的时间嘛。

地方不大，可摆八九张桌子罢了，但天天客满，需预早订位。

电话：(212) 226-4441





第二个CIA

大家都知道美国有个CIA美国中央情报局，但甚少人晓得另一个CIA是The Culinary Institute of America美国烹调学院的简称。

主校在纽约Hyde Park，这间第二个CIA建于离三藩市一个半小时的酒乡Napa Valley。

学校在山冈上，用火山岩石堆积而成，建于一八八八年，本来是个酿酒厂，后来捐出来办校，美国政府也资助了不少钱，单单靠学费的收入，是不够用的。

由几个主要部分组成：一、一万五千平方尺的大厨房，就是学校，楼顶有三层楼那么高，中间完全没有支柱，全部是开放式的；二、一个一百二十五座位的演讲厅；三、一家大餐厅，向外开放；四、有机蔬菜香料农场；五、一间大商店，里面卖所有关于烹调的用具和书籍；六、一座二十八个房间的旅馆。

又是教室又是厨房的大堂分两个部分，学烧菜的和学做面包及甜品的，各占一半。可见这家学校是多么注重面包和甜品的教导。

烹调课程只在纽约的总校发给文凭，在这里办的只是进修，不发证明书。甜品部一学就要二十个礼拜，毕业后学生可以正正式式成为一个制面包或者做朱古力的大师傅，由学校发文凭证明，拿了它，可走天涯。

进修课程学些什么？是哪种人来当学生？

首先，有一课是给想开餐厅的人学的，学校提供各类西洋食肆的经营方式：本钱、租金、装修、如何拿牌照、怎么请大师傅和楼面。意大利薄饼有什么好处？利润如何？有多少风险？浪漫的法国餐厅呢？还是简简单单整个热狗档？学校派出专家为你提供所有资料。

我们去参观时就遇到十几名这一课的学生，有些年轻，有的上了年纪，都细心地听教授讲解，因为这是即时派上用场的，每一个发问都得到实实在在的答案，对开餐厅是很宝贵的一课。

开放式的大厨房中，明火煤气炉一排排数百个，大的小的，加上微波炉和磁气发热炉，大型的压力锅供应数百人吃者，总之所有的工具都齐全，而且是世界第一流的厨具公司产品，次货一概不用，学校的宗旨是让学生用最新鲜的材料，配上最先进或最基础的工具去烹调，才能学到东西。

学生们分组，围着数十个火炉去上课，闷了起来，看旁边的另一课程的进行，大家自由自在，毫无束缚地学习。

课程还包括了刀刃的运用、厨具的分类、厨房科技。另有营养