

日本卷

蔡澜
著

蔡澜食单

1

山東畫報出版社

日本卷



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. 日本卷. 1 / 蔡澜著. — 济南: 山东画报出版社, 2011.10

ISBN 978-7-5474-0470-6

I. ①蔡… II. ①蔡… III. 饮食-文化-日本 IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字 (2011) 第174282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 hcb@sdpress.com.cn

印 刷 山东临沂新华印刷物流集团有限责任公司

规 格 130毫米×184毫米

8.75印张 136幅图 160千字

版 次 2011年10月第1版

印 次 2011年10月第1次印刷

印 数 1-15000

定 价 42.00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。

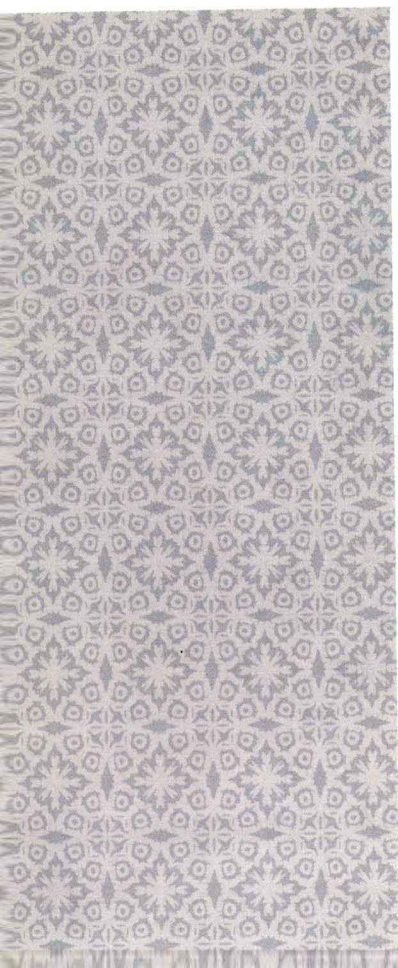
书名怎么起？有些人建议《饌不绝口》，我不置可否。今晚和查先生、倪匡兄，及陶杰吃饭时，提出这个问题。

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。



东京篇

- 禅味 / 2
- 豪华东京旅 / 4
- 红灯笼 / 8
- IZUMI / 12
- 笹乃雪 / 14
- 竹叶亭 / 16
- 鳗鱼人 / 22
- 野田岩 / 26
- 土鳎料理 / 28
- 平家 / 30
- 豚记 / 32
- 田舍家 / 34
- 肥婆小料理 / 36
- 元祖鲸屋 / 42
- 美依屋 / 44
- 几家名店 / 48



大渔河豚 / 58
日比谷公园野餐 / 62
中华料理 / 64
庆乐 / 66
贱货 / 68
顽固寿司 / 70
一风堂 / 72
镰仓 / 74
感情 / 76
佐加和 / 78
鬼怒川 / 80
圆满 / 82
樱桃大盗 / 84
西瓜大盗 / 86
烧卖 / 88
Sushizanmai / 90
诚 / 92
料亭 / 94
土瓶蒸 / 96
日本米 / 98
正统的寿司 / 102
鲷 / 108
笨面 / 112

小小烧鸟店 / 116
蟹痴 / 122

北海道篇

拉面横丁 / 128
拉面街 / 130
蟹将军 / 132
清福 / 134
御袋食堂 / 136
小樽鱼市 / 138
游果园 / 140
鱿鱼之乡 / 142
函馆朝市 / 144
道南食堂 / 146
抵达 / 148
蟹声 / 150
好年 / 152
鹤雅 / 154
小池商店 / 156
饱 / 158
二叶 / 160
海老天 / 162



大食 / 164
冬天食物 / 166
千岁机场的面 / 168
朝食 / 170
大胃王 / 172
一些资料 / 176
农场 / 178
汉堡包 / 180
水准 / 182
白子刺身 / 184

京都篇

南禅寺 / 190
大市 / 192
山瑞 / 194
捕蝉 / 196
极品番薯 / 198
赢家 / 200

大阪篇

河豚牛肉团 / 204

团子三兄弟 / 206
白桃 / 208
蟹餐 / 210
河豚大餐 / 212
夫妇善哉 / 214
巨蟹 / 216
立喰屋 / 218
美美卵 / 220
寿惠广 / 222
粹 / 224
吃在关西机场 / 226
牛肉汤 / 228
旅行团 / 230

名古屋・伊势篇

消夜 / 234
岐阜的鹤饲 / 236
牛银本店 / 240
Okage横丁 / 242
担心 / 244
额外享受 / 246
真的 / 248



横浜・新泻篇

咖喱博物馆 / 252

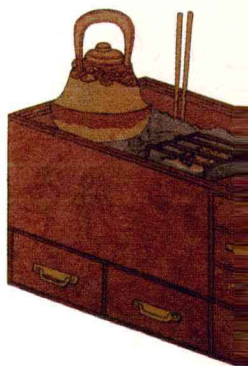
横浜中华街 / 254

樱桃和酒 / 258

加岛屋 / 260

Sai贺 / 262

鲇物语 / 264



东京

篇



禅 味

新宿车站西口，有一条横巷，食肆林立，是东京吃东西最便宜的地方。

在东京读书，不到这里，就不叫穷学生。

叫一碟小菜，来个汤，一大碗的饭，就那么吞了下去。

小菜之中，最贱价，味道也最古怪的，是一种没有汉字，叫Koro的食品。现在的日本年轻人，问他们什么叫Koro？十个有九个不知道。



Koro是鲸鱼的脂肪，把油分除去之后，剩下的纤细组织，晒成干，刨成薄片，再泡水膨胀而成。

一片一片白色的，充满皱纹的鲸鱼脂肪的Koro，要沾

着山芋、韭菜、面豉、醋和糖混合的乳白色颜色的酱，才能入口。

其味道只能用怪味、异味、奇味、魔味、不可思议味来形容，嚼起来倒富有弹性，又不硬，咬头十足。



穷学生心知肚明，这碟东西，一点营养也没有，吃起来只有无限的空虚。

要吃多点油分，那么叫鲸肉的烟肉。日本人用的是英文的外来语“贝根”来发音。所谓烟肉，只是像五花腩中见到最薄的外层肉，有如大理石上的花纹，其它的都是鲸鱼的肥油。

味道也和Koro一样古怪，皆因鲸不是鱼，而是哺乳动物，吃到的是肉味，但是是一种莫名的肉味。

很难想象会吃它吃上瘾，喜欢吃Koro或者鲸的烟肉的日本人，都有点自虐狂吧。

鲸鱼已禁捕，但日本人以研究为名，每年还是要屠杀数千条来“研究”。

Koro和鲸的烟肉慢慢地，也会变成所谓高贵的“珍味”了。这次到东京，也去再试这两种东西，不是因为学日人自虐，而是提醒自己，什么苦都能吃，变成禅味。



豪华东京旅

友人欲游东京，问最豪华者，如何计算？我回答不出，盖奢侈之事，无尽头也。只能凭记忆，做一个较为脚踏实地的报告：来回头等机票，八千多。

住“帝国酒店”之高级套房，过夜费六十多万。

包一辆轿车，宾士之一类的，也要一万多港币一天。

太笼统了，精密一点吧，机票八千七百六十、包车一万三千六、酒店六十万圆，连服务费加消费税十八个巴仙，小计七十万零八千圆，合港币四万二千八百元，总共是六万五千一百打底，是港币，不是日币。

六本木的“濑里奈”，吃上等生牛肉、螃蟹锅等，订一间私人房，平均消费是每一个人四万圆，合二千六，加小费就要三千起码。

反正这是一个基本数字，凡是高级地方，你总得预算一个



人三千港币左右吃一顿，这还不算陈年佳酿的红酒，几千港币一瓶，喝上两三瓶是闲事，如果你只喝XO之类的白兰地，一餐算下来，平均每人消费八万圆，走不了的。所以我每每向友人说：什么东西都以八万圆计算，才能放心痛快饮食。六八四十八，八万圆，合四千八百港币。我说的是一个人份，不是一桌。

吃河豚的话可到向岛的“大渔”，向岛离开市中心要四十五分钟到一小时的车程，它以前是艺伎院的集中点，客人付得起，故周围有好些名店。

通常吃河豚，和生蚝一样，最佳季节在有ber的月份

September到December，不巧没遇上就无趣。“大渔”的好处在一年四季都可以吃到河豚。一个套餐，从河豚脑吃起，到它的精子，当然包括鱼生、煎、烧、煮以及鱼汤鱼粥，连皮也吃下去。

近一点，在新桥区的阪神交通会馆大厦里有家叫“轟”的牛排居，能享受到全日本最好的牛肉，虽然也有生牛肉片吃，但一般都是西餐做法。它的酒窖中有最上等的红酒，每人八万圆以上，酒醉饭饱。

在六本木防卫厅前面的“田舍家”比较便宜一点，吃得是炉端烧的烧烤，螃蟹、鱼、牛肉、蔬菜，要吃什么点什么，侍者当你面前烤给你吃，若你尽点些贵东西，埋单起来也要一人两三万，它的好处是开到深夜三四点。当消夜，略贵。

吃日本东西吃厌了，想到中国菜，在椿山庄的四季酒店中，



新开的标榜为钓鱼台菜的“养源斋”，如果叫鱼翅、鲍鱼、燕窝等，要早预订。水准并没有价钱那么高，无必要，不推荐在日本吃中国东西。

吃完饭上赤阪的夜总会，或者银座的酒吧，开瓶白兰地，平均消费每人四万到八万。上艺伎馆可以连吃带玩，价钱随便店主开，这些地方，日本人也只有巨富或政客去得起，反正他们开的是可以报娱乐税的公费，不花白不花。

上述地方只要有钱就可以去，但是像“佐川”一样的天妇罗店，炸了虾放在你面前的纸上，你夹来吃，发现纸张一滴油也吸不到。这种店反而便宜，每客三万，不过订位时，你讲不出是谁介绍来的话，他们一定说已经满座。

所以“老子有钱”这句话有时是说不通的，有钱人也不一定肯花，要豪华吗？试一试包一架七四七吧，把你认识的美女都请去，在“大藏”或“帝国酒店”订一层来住，开个香槟派对，什么下关河豚和神户牛肉都堆满，躺于艺伎怀中看佳丽，才叫豪华。



红灯笼

这一次到日本，算是玩得痛快，要先各位持着“吃海上鲜，莫管腰中钱”的心理准备。以下是一个指标。

以双人计算，头等来回机票包括往返酒店车资，港币两万。住帝国酒店，五万圆一间普通双人房，合港币三千一夜，连税要三千五左右。

第一晚抵埗已晚，便到“田舍家”消夜，只要告诉的士司机“六本木防卫厅前”下车，或写汉字给他看，自然会到达目的地。

吃最上等的烤牛肉、鱼、虾、蟹等，埋单每客两万，一千二百港洋。该餐厅不能订位，站着等座位，需要耐心。特别要点的是他们的蒸笼饭，薄薄的一层饭上面，铺着海鲜或新鲜山菜，比主菜的烧烤还好吃。

第二天一早，倪匡嚷着肚子饿，由“帝国酒店”步行至肖乐