

人生必去的餐厅

蔡 澜 著

山東畫報出版社

人生必去的餐厅

蔡 澜 著

山東畫報出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

人生必去的餐厅 / 蔡澜著. ——济南: 山东画报出版社, 2012.8

ISBN 978-7-5474-0618-2

I. ①人… II. ①蔡… III. ①餐馆—介绍—世界
IV. ①F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字 (2012) 第033387号

责任编辑 徐峙立

装帧设计 李海峰

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 山东临沂新华印刷物流集团

规 格 150毫米×228毫米

7.75印张 286幅图 120千字

版 次 2012年8月第1版

印 次 2012年8月第1次印刷

定 价 39.00元

如有印装质量问题, 请与出版社总编室联系调换。

建议图书分类: 时尚 美食 文化

序——令您毕生难忘的名菜

世界上的名餐厅数之不尽，没有去过，道听途说，要介绍起来并不详尽，而且只是东抄西凑，于心有愧。

虽说这一生中去过一些值得推荐的食肆，但比起其他老饕，还是少的。编辑大爷要我一一介绍，勉为其难，能记得多少是多少，十多篇就写完也说不定。

名餐厅的定义是什么？应该备有何种条件？总括来说，还是至少要经过时间的考验，像当今流行的“分子料理”的西班牙“El Bulli”，被西方饮食专家捧为天下第一，我虽然也去过，但不敢领教，也不会写。

为什么？这家人才闯了几年工夫，没有理据证实不会被时间淘汰。到底，“分子料理”是吃外形的变化，酸、甜、苦、辣是一样的，不是欣赏味道的佳肴。

一家及格的餐厅，最少得经营一二十载。我并不是说每间百年老店都是好的，事实证明，像数十年前红得发紫的巴黎“美心”，当今已沦为旅客缅怀昔日风光的对象，食物一塌糊涂。在中国的许多老字号，亦是如此。

规模不是大问题，像香港的“天香楼”，只有数张桌子，但做的杭州菜天下无敌，卖的绍兴酒也是自己调配的，连内地也喝不到，不但地方狭小，装修也极为普通。

服务态度好不好？有些老店简直是恶劣，但东西好吃，受点气又如何？只要经常光顾，成为熟客，永远不会遭受白眼。像中环的“陆羽”，从前侍者的态度对生客并不佳，但在这竞争剧烈的社会，也已改善了。

有没有招牌菜？是一定需要的。如果你一想到吃什么，便去这一家，那么我就会写。所有的名餐厅，都有一两味令人食后毕生难忘的菜式。

价钱方面，是不会问多少的。反正不是每餐都在那里进食，再贵也会吸引我去试一试。而且，世界上一般的名餐厅，价钱合理，只是港币不断贬值而已。

像将要介绍的日本京都“大市”，一客二万三千円，合港币一千七百多，但是你试过后绝对说物有所值。用钱能买到的欢乐，不花干什么？





目 录

序——令您毕生难忘的名菜

1 欧洲及欧亚地区 / 1

巴黎的Le Train Bleu / 3

巴黎的Brasserie Lipp / 6

巴黎的Maxim's / 8

巴黎的La Tour d'Argent / 11

碧绿歌的Le Pont De l'Ouysse / 14

酥尔糖的Restaurant le Saprien / 16

波恩的Le Morillon / 18

米兰的Cova / 21

威尼斯的Harry's Bar / 24

罗马的Sabatini / 27

那波里的Pizzeria Brandi / 30

伦敦的Rasa Samudra / 33

伦敦的St. John / 36

巴塞罗那的Botafumeiro / 39

巴塞罗那的Los Caracoles / 42



布达佩斯的Náncsi néni / 45

布达佩斯的Gundel / 47

布拉格的V zátsí / 50

里斯本的Doca Peixe / 53

伊斯坦布尔的Develi / 55



2 美国·加拿大·澳大利亚 / 57

纽约的Oyster Bar / 58

纽约的Umberto's / 61

纽约的Peter Luger / 64

好莱坞的Musso and Frank Grill / 67

三藩市的Tadich Grill / 69

温哥华的Il Giardino / 72

墨尔本的Vlado's / 74

墨尔本的Flower Drum / 76

悉尼的Tetsuya's / 78

3 日本·韩国 / 83

东京的久兵卫 / 84

东京的天一 / 88

东京のやず幸 / 92

东京的鸟繁 / 95

东京的野田岩 / 98

东京的Wakiya's / 102

东京的田舍家 / 106

东京的笹乃雪 / 109

东京的Tonki / 112

京都的大市 / 116

首尔的新安村 / 119

首尔的Bamboo House / 121

釜山的韩李文 / 124

釜山的锦绣 / 127

釜山的东莱煎饼店 / 132



釜山的土俗村 / 135

济州的大盈 / 139

4 中国 / 143

香港的天香楼 / 144

香港的鹿鸣春 / 149

香港的镛记 / 151

广州的宏图府国际宴会厅 / 154

番禺的滋粥楼 / 156

汕头的建业酒家 / 159

汕头的大林苑 / 161

上海的吉士酒家 / 164

上海的成隆行 / 167

杭州的奎元馆 / 169

台北的欣叶 / 172

台北的真的好 / 175

台南的阿霞饭店 / 177

台南的度小月 / 180

台南的赤崁 / 183

南投的金都餐厅 / 186

高雄的蜉之屋 / 189



5 新加坡·马来西亚 / 193

新加坡的逸群鸡饭 / 194

新加坡的黄亚细 / 197

新加坡的发记 / 200

新加坡的Glory / 202

巴生的德地 / 204

吉隆坡的金莲记 / 206

吉隆坡的新峰 / 208

吉隆坡的大同酒家 / 210

柔佛的木清 / 212

6 泰国·越南·柬埔寨 / 215

曼谷的Ban Chiang / 216

曼谷的银都鱼翅酒家 / 218

胡志明市的Quán Ăn Ngon / 221

胡志明市的Hoi An / 226

西贡的Song Ngee / 229

河内的Wild Lotus / 231

金边的红宝石 / 233

暹粒的Madam Butterfly / 236

人生必去的餐厅

1

欧洲及欧亚地区





巴黎的Le Train Bleu

欧洲文字都由拉丁文展开，各国都有共同点。见字识义，像看到巴黎的“Le Train Bleu”，就知道那就是“The Blue Train 蓝火车”的意思。

这个著名的从巴黎到里昂的车站，与铁塔一样是一九〇〇年世博会时建筑的，载着有闲阶级，火车从巴黎出发，停Dijon、Chalons到里昂，睡一晚，翌日到马赛，再去法利维里亚海边城市，最后抵达意大利边境的Menton。因为卧室车卡漆为蓝色，故有“蓝火车”之名。

在车站二楼的餐厅，不是流行食肆，也不供应快餐，而是给客人正正式式坐下来，享受大厨手艺的地方。

走上楼梯，看见一个个巨大的拱形玻璃窗、由屋顶挂下的水晶灯以及吸音地板，处处显出高雅和幽静的气氛，我们像走进了时光隧道，进入美好年代Belle Epoque。

充满墙壁和天花板的绘画里，我们可以看到一九〇〇年的生活方式，每一张画都详细描述火车经过的城市，像阿维翁的断桥和尼斯海边的野餐。当年人物的衣着、阳台上的桌椅、餐厅中的杯盘，都一丝不苟地记录下来。拍起当年电影来，是个重要的资料库。

但我们来的主要目的是吃东西，餐厅分两个部分，外面给客人喝酒和咖啡，吃点小食，里面才是高级的食府。



头盘有鹅肝、生蠔、鞑靼牛肉和里昂的特制香肠，当然也有法国人最爱的蒜烤蜗牛。

主食最著名的有烧鸭和烤羊腿，鸭皮烤得脆卜卜，选了特好的品种，并不逊北京烤鸭。烤羊腿最出色，软熟无比，外面脆，肉是粉红色的，吃了才明白什么叫烤羊。但此菜最好早一天订，临时叫可能要分别人吃剩的。

不吃肉，比目鱼的Sole Meuniere这一道菜也精彩。

甜品的选择让人目不暇给，不然叫薄饼Grepes Suzette，侍者在你面

地址：1er étage Gare de Lyon-Place Louis Armand-75012 Paris

电话：33-1-43430906

网址：www.lettrainbleu.com



前炮制。

所有的名人都来过，Dali、Cocteau、Gabin、Chanel等等。克里斯蒂在这里写了以蓝火车为背景的侦探小说，另一本Graham Greene的*Travels With My Aunt*在一九七二年也拍成了电影。

是个人生必去的餐厅之一。

巴黎的Brasserie Lipp

法国有无数的名餐厅，食物精致，碟上又以酱汁作画，一道又一道，一吃三个小时。平民的法国菜没那么考究，有时是一大锅煮出来，随时舀来吃，这才是真正的法国料理，通常能在普罗旺斯的乡下尝到。

在巴黎，如果要试一间不造作，饮食气氛又极随和的，惟有到所谓的Brasserie。这个字眼代表了喝啤酒、餐酒和咖啡的地方，也有地道小食，但分量极大。



佼佼者就是Brasserie Lipp，自从一八八〇开店以来，知识分子、美术家、政客、记者、模特儿等最时髦的人物都爱在那里聚集。当今虽说给游客霸占，但是法国的这群尖端人物还是照样光顾的。

这篇文章读到尾，你会发现有地址，但没有电话号码的记录，因为要去的话根本不必打电话，他们不会听的，你只有去等位罢了。另外一件不必做的事就是叫可乐，他们不会卖这种美国货的。

“你二十分钟后来吧。”如果侍者那么告诉你，那么二十分钟后一定给你座位，要是他说：“你一个钟后来吧！”那就等于拒绝你入门，再等二十四小时也没用。

等那二十分钟，可以走到附近的一间历史悠久的教堂看看，周围也有多家著名的出版社，正对面的咖啡店Le Flore和Deux Magots是作家萨特生前最爱去拍拖的地方。

可以坐下了，叫什么来吃呢？招牌菜是Choucroute Lipp，是把腊肠、火腿和酸菜煮在一起，一大碟上桌。这碟东西一做百多年，不会差到哪里去。

Pied De Porc Ferci Grille是烤猪腿，最适合东方人吃。如果你够胆，可叫他们的生牛肉鞑靼牛扒。Hareng Bismark腌鲱鱼也是这家人的名菜。

把名字告诉酒店的礼宾部，他们一定会替你叫辆的士前往，如果你连二十分钟等位也不肯，那么向侍者手中塞张二十欧罗的钞票，一定给你大厅中心的位子，欣赏周围美好年代Belle Epoque的装修，要不然会被安排在后厅或楼上去，气氛就减少得多了。



地址：151, Boulevard St-Germain, 75006 Paris
网址：www.brasserie-lipp.fr

巴黎的Maxim's

在那么多人讨论什么餐厅得到几颗米芝莲时，我们不如来谈谈一间被除名的。

巴黎的“美心 Maxim's”，声誉如雷贯耳，无人不晓。她和吃鸭子的La Tour d'Argent齐名。在五十年代，她们是唯一得到三颗星的姐妹花餐厅。去了巴黎不吃这两家，简直是不入流。

当今，你经过La Concorde广场时，路旁有一块不起眼的招牌，不注意还不知道是美心。这块牌子，已经臭了。

但昔日的光辉是不得了的，她在一八九三年建立，最初卖雪糕，后来有个叫Maxime Gaillard的人改成食肆。为了迎接一九〇〇的巴黎世界



博览会，将餐厅装修得美轮美奂，门是用桃花心木雕出来的，以彩色图案的玻璃当天花板，角头摆着裸露的小妖精石像。一切，当年看起来很摩登，到今天看还是新，还是让人看得叹



为观止。

也不单是装修，美心的招牌菜有Billi Bi，那是一种青口汤，用奶油煮出。另外有Sole Albert，比目鱼上淋着更浓更多的奶油和苦艾酒，当然鱼子酱和鹅肝菜式也应有尽有。

到了一九三〇年，美心沦落，成为一个有钱人带情妇去吃的地方。两年后Maxime死了，转了给Vaudable家族，又重振雄风。改回巴黎最高级，全靠骄傲的部长和侍者，就算《纽约时报》在一九七九年来做访问也被拒绝，餐厅说：“我们不认识你，你就找不到一张好桌子，这是很正常的事。”

就算好莱坞巨星也不太敢踏入门，因为美心服务的是明星的老板和

地址：3, rue Royale, 75008 Paris

电话：33-1 42-65-30-47

网址：<http://laboutiquemaxims.fr>