

老
闆
將
中國



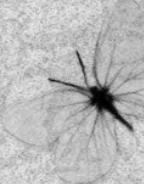
蔡澜 著



蔡澜新作系列



老
闊
游
中
國



蔡 澜 著

蔡 澜

國

書

BOOK

廣東旅遊出版社

GUANGDONG TRAVEL AND TOURISM PRESS

图书在版编目 (CIP) 数据

老澜游中国/蔡澜著. —广州: 广东旅游出版社,
2005. 6

(蔡澜新作)

ISBN 7 - 80653 - 632 - 9

I. 老... II. 蔡... III. 游记—作品集—中国—当代 IV. I267. 4

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 031936 号

责任编辑: 冯广博

封面设计: 何 阳

责任校对: 陈召珍、刘光焰

责任技编: 许 佳

广东旅游出版社出版发行

(广州市中山一路 30 号之一 邮编: 510600)

广东省农垦总局印刷厂印刷

(广州市粤垦路 88 号)

广东旅游出版社图书网

www.tourpress.cn

邮购地址: 广州市中山一路 30 号之一

联系电话: 020 - 87348887 邮编: 510600

787 × 1092 毫米 32 开 17 印张 161 千字

2005 年第 1 版第 1 次印刷

印数: 1 - 7000 册

定价: 28.00 元

本书如有错页倒装等质量问题, 请直接与印刷厂联系换书。



序 全肩

除了我妻子林乐怡之外，蔡澜兄是我一生中结伴同游、行过最长旅途的人。他和我一起去过日本许多次，每一次都去不同的地方，去不同的旅舍食肆；我们结伴共游欧洲，从整个意大利北部直到巴黎，同游澳洲、新、马、泰国之余，再去北美，从温哥华到三藩市，再到拉斯维加斯，然后又去日本。最近又一起去了杭州。我们共同经历了漫长的旅途，因为我们互相享受作伴的乐趣，一起享受旅途所遭遇的喜乐或不快。

蔡澜是一个真正潇洒的人。率真潇洒而能以轻松活泼的心态对待人生，尤其是对人生中的失落或不愉快遭遇处之泰然，若无其事，不但外表如此，而且是真正的不萦于怀，一笑置之。“置之”不大容易，要加上“一笑”，那是更加不容易了。他不抱怨食物不可口，不抱怨汽车太颠簸，不抱怨女导游太不美貌。他教我怎样喝最低劣辛辣的意大利土酒，怎样在新加坡大排档中吮吸牛骨髓，我会皱起眉头，他始终开怀大笑，所以他肯定比我潇洒得多。

我小时候读《世说新语》，对于其中所记魏晋名流的潇洒言行不由得暗暗佩服，后来才感到他们矫揉造作。几年前用功细读魏晋正史，方知何曾、王衍、王戎、潘岳等等这大批风流名士、乌衣子弟，其实猥琐龌龊得很，政治生涯和实际生活之卑鄙下流，与他们的漂亮谈吐适成对照。我现在年纪大了，世事经历多了，各种各样的人物也见得多了，真的潇洒，还是硬扮漂亮一见即知。我喜欢和蔡澜交友交往，不仅仅是由于他学识渊博、多才多艺，对我友谊深厚，更由于他一贯的潇洒自若。好像令狐冲、段誉、郭靖、乔峰，四个都是好人，然而我更喜欢和令狐冲大哥、段公子做朋友。

蔡澜见识广博，懂的很多，人情通达而善于为人着想，琴棋书画、酒色财气、吃喝嫖赌、文学电影，什么都懂。他不弹古琴、不下围棋、不作画、不嫖、不赌，但人生中各种玩意儿都懂得其门道，于电影、诗词、书法、金石、饮食之道，更可说是第一流的通达。他女友不少，但皆接之以礼，不逾友道。男友更多，三教九流，不拘一格。他说黄色笑话更是绝顶卓越，听来只觉其十分可笑而毫不猥亵，那也是很高明的艺术了。

过去，和他一起相对喝威士忌、抽香烟谈天，是生活中一大乐趣。自从我去年心脏病发之后，香烟不能抽了，烈酒也不能饮了，然而每逢宴席，仍喜欢坐在他旁边，一来习惯了，二来可以互相悄声说些席上旁人不中听的话，共以为乐，三则可以闻到一些他所吸的香烟余气，稍过烟瘾。蔡澜交友虽广，不识他的人毕竟还是很多，如果读了我这篇短文心生仰慕，想享受一下听他谈话之乐，未必有机会坐在他身旁饮酒，那么读几本他写的随笔，所得也相差无几。



每个人的朋友

成 龙

我愿意向所有人推荐蔡澜先生的书，完全因为他是我的好朋友。

最初因工作的关系认识蔡澜先生，一晃至今差不多有 20 年，我对他也更加了解，觉得每个人都应该有一个像蔡澜先生这样的好朋友。

和蔡先生一起工作有一个最大的好处是，他有本领把任何艰苦、无趣的工作过程变得充满惊喜，无论工作有多困难，在他手挥目送之下，任何难题都会变得微不足道，迎刃而解。

蔡先生读的书多，去过的地方也多，更难得的是蔡先生观察入微，触觉敏锐而常怀赤子之心，更天赋丰富的幽默感。每与他一起时，都喜欢听他说最新的时事和笑话，任何时事和笑话经蔡先生口中说出来，都比这些时事和笑话的本来面目有趣和好笑得多。而面对大是大非的国是与公义之际，蔡先生亦有其嫉恶如仇、择善固执、虽千万人吾往矣的读书人风骨。蔡先生对爱情的见解更是超脱独特，一句“因为爱得不够”，解尽爱情路上万千疑难。

蔡先生这些做事对人的高明看法，一一载在他所写的《蔡澜作品集》里。他的文字浅白优美，理路清晰、悲天悯人、感情丰富，可读性一流。无论报上书中看他述事写情，实是无上享受。在我们被

现实世界挫折得身心俱疲、歧路彷徨之际，从最简单的今天穿什么衣服上班或今天晚上吃什么，或这个人值不值得去爱，到最严肃的应不应该留港建港，在蔡先生所写过的文字里，都有令你心悦诚服的答案。

人的一生往往被事业和爱情这两件事弄得疲累不堪，但友谊却是上天对人类的最大恩赐。对于满身伤痕的俗世凡人，友谊是抚平伤痕和重新注入动力的仙丹良药，而有蔡先生这样一个朋友的友谊，更可说是上帝特别的眷顾。

蔡先生分身乏术，不能做每一个人的朋友，但身边有一本蔡澜先生的书，也就等于有蔡澜先生这样一个好朋友在你身边。

目录

CONTENTS

重访北京 / 1	猪油拌面 / 65
涮羊肉 / 3	杭州天香楼 / 67
蜈蚣豆浆 / 5	基本功 / 69
一轩饺子馆 / 7	青藤茶馆 / 71
六星餐厅 / 9	西湖烟花 / 73
华天早餐 / 11	盖碗 / 75
阿凡提 / 13	新光酒家 / 77
回报 / 15	怕怕 / 79
老北京一条街 / 17	王宝和 / 81
坛根院食坊 / 19	上网 / 83
两家餐厅 / 21	感觉 / 85
有点疲倦 / 23	西湖畔上的女人 / 87
招牌 / 25	奎元馆 / 89
粤菜在北京 / 27	浪费 / 91
护国寺小吃 / 29	杭州张生记 / 93
汉语比赛 / 31	杭州娃娃 / 95
王府井大街 / 33	甬城 / 97
面点煌 / 35	绍兴 / 99
鸭王 / 37	沪杭甬 / 101
潘家园旧货市场 / 39	广州新印象 / 103
天津印象 / 41	番薯煲 / 105
吴越人家 / 45	雅苑餐厅 / 107
圆苑酒家 / 47	答谢自己 / 109
周庄 / 49	流水账 / 111
阳澄湖 / 51	满足 / 113
沧浪亭 / 53	放舟 / 115
努力 / 55	养生馆 / 117
又去上海 / 57	美食城 / 119
王家沙 / 59	个性 / 121
福禄居 / 61	不同意 / 123
开心 / 63	脚麻 / 125

- | | |
|---------------|---------------|
| 平衡 / 127 | 白天鹅宾馆 / 189 |
| 过分 / 129 | 失传 / 191 |
| 猪杂餐厅 / 131 | 吃在哪里 / 193 |
| 虞公窑 / 133 | 东北人 / 195 |
| 大同酒家 / 135 | 太子 / 197 |
| 致中国大酒店书 / 137 | 广州深圳大食会 / 199 |
| 沙河大饭店 / 139 | 闹剧 / 201 |
| 古法悠闲居 / 141 | 老房间 / 203 |
| 广州大食会 / 143 | 洞庭鱼头王 / 205 |
| 广州酒家 / 145 | 餐车菜谱 / 207 |
| 广州月饼 / 147 | 车中所闻 / 209 |
| 拍广告 / 149 | 新兴饭店 / 211 |
| 侨美 / 151 | 不如重现 / 213 |
| 做鸡 / 153 | 屋子和酒店 / 215 |
| 鸡村大饭店 / 155 | 满分 / 217 |
| 车中见闻 / 157 | 水乡居 / 219 |
| 民间瓦缸煨汤馆 / 159 | 抽象画 / 221 |
| 原味 / 161 | 老火汤 / 223 |
| 锦官城 / 163 | 十五道菜 / 225 |
| 文化村 / 165 | 佛山书城 / 227 |
| 深圳泮溪 / 167 | 松皮鸡 / 229 |
| 巴蜀风 / 169 | 红树湾 / 231 |
| 青青世界 / 171 | 笑死 / 233 |
| 福田区 / 173 | 懊恼 / 235 |
| 云南风味餐厅 / 175 | 翠竹园烧鸡 / 237 |
| 老四川 / 177 | 同益市场 / 239 |
| 招牌 / 179 | 建业酒家 / 241 |
| 鲍鱼王子 / 181 | 潮州粿汁 / 243 |
| 智慧 / 183 | 陈慈黉故居 / 246 |
| 照办 / 185 | 面子 / 248 |
| 直通车 / 187 | 觅食 / 250 |



目录

CONTENTS

卤肉食谱 / 252	过瘾 / 312
为食团流水账 / 254	轻描淡写 / 314
卤水 / 256	逸夫 / 316
扶舌 / 258	不冻啤酒 / 318
墨 / 260	早餐 / 320
白玉兰 / 262	爸爸叫耳快 / 322
黄皮 / 264	丰富 / 324
饿 / 266	正宗滇菜 / 326
华山论剑 / 268	未能食素 / 328
法门说禅 / 270	过桥米线 / 330
碑林论艺 / 272	专家 / 332
开坛 / 274	去青岛 / 334
百年之后 / 276	开始 / 336
武则天墓 / 278	汇泉王朝 / 338
感谢老杨 / 280	青岛大包 / 340
馍 / 282	风筝 / 342
武汉 / 284	驴香 / 344
名胜 / 286	济南 / 346
艳阳天 / 288	泰山 / 348
楚老宋 / 290	泰安宾馆 / 350
烤柴鱼 / 292	山东之旅 / 352
吉庆街 / 294	大连 / 354
早餐 / 296	大连印象 / 356
三五醇和老福盛 / 298	吹胀 / 374
香格里拉 / 300	青海行 / 376
老滑头 / 302	第一次 / 382
健康 / 304	医肚 / 384
天使 / 306	土笋冻 / 386
高山症 / 308	斋 / 388
不回家 / 310	定安市场 / 390

特别安排 /392	信心十足 /454
福州 /394	麻油腰只 /450
泉州 /396	可怜 /458
鼓浪屿 /398	百万败金女 /460
把庙搬来 /400	请安 /462
海南岛 /402	原因 /464
出发 /404	麻甩佬 /466
海南菜 /406	牛记码头美食 /468
海口市 /408	龙华茶楼 /470
谭牛鸡饭店 /410	钟伟民 /472
兴隆 /414	六记粥面 /474
三亚 /416	第三餐 /476
海南印象 /418	动荡 /476
八仙果 /420	甜美 /480
意面王 /422	澳门人 /482
酱油膏 /424	里斯本地带餐厅 /484
米粉 /426	颐德行 /486
钻石晚餐 /428	傅抱石展 /488
幽默 /430	大马路街市熟食档 /490
三大 /432	佳记面家 /492
福州菜 /434	黄枝记 /494
老天禄 /436	明苑粥面 /496
二十三小时 /438	公鸡 /498
长荣 /440	金庸图书馆 /500
古月 /442	营地街街市 /502
乌鱼子 /444	法兰度 /506
台湾炒米粉 /446	两个文人 /508
店名 /448	陈胜记 /510
味精精 /450	共识 /512
台湾版《壹周刊》 /452	摄影发烧友 /516



目录

CONTENTS

- 利多餐厅 /518
- 虚花悟 /520
- 石头店 /522
- 推荐 /524
- 从耳朵流出来 /526
- 海湾餐厅 /528
- 新陶陶 /530
- 杏香园 /532

重訪北京



什么理由。这次中央电视台首播《笑傲江湖》，大肆宣传，也请了原著者金庸先生走一趟，我跟着广东人说的“猛车边”一起来到。

从赤鱲角乘港龙，飞行时间约需3个多小时。机种是空中巴士，有头等座位，算是难得，国内机，多数是一款过的经济舱。

候机室中有干烧伊面，没吃中餐，就以它解决，味道还不错。下午3点20分起飞，我还没等到可以箍绑安全带已昏昏大睡。最近养成习惯，坐正入眠，这种方式降机时也很管用，不必让空姐来叫醒你保持背竖起，争取多一点睡觉时间。

半途醒来上洗手间，回到座位，空姐亲切问要不要用餐？我摇头拒绝，但她说：“有海鲜粉，试试吧？”

这可不能错过，亚洲食物现在在飞机餐中占的位置愈来愈重要，再也不是专门迎合鬼佬的鸡

國

闡



老
瀾

游

中





胸肉和那块怎么锯也锯不开的牛扒。

上桌一看，一大碗白雪雪的米粉，里面 5 只中虾，4 只冬菇，两条小棠菜。另摆着两个小碟，是辣椒酱和生葱蓉。

据空姐说准备这碗米粉程序繁复，汤、米粉和菜都是分开来一样样加热，最后才放在一起完成，故不能大量供应。

味道如何？普普通通，但是在飞机餐来说，已是一大享受。虾还是很新鲜，但是冬菇和小棠菜都是最难吃而且无甚味道的蔬菜，不过加热了最不容易变色或过老，其实用美味的芥兰来代替也行，设计飞机餐的公司就是喜欢小棠菜，真拿他没办法。

吃完再睡，7 点 50 分抵达，新机场的确能够留给奥运举办评选会一个好印象，比起旧机场好几十倍。2008 年，一定会选中北京。

涮 羊 肉



下榻的香格里拉酒店离北京机场，晚上不塞车的话，20多分钟就能抵达。

这是北京第一间五星级的酒店，已老旧，但房间装修得干净舒服，还是能保持一哥的位置。看表，已是8点多钟。

电视台请金庸先生吃晚饭，我也跟着去，来到北京，当然是吃涮羊肉，他们说，“能仁居”水准已低落，不如去它隔壁的一家。

凉菜有切丝的心里美，是一种外绿内粉红的萝卜，这里做的是切成丝上桌，不过加了糖，颜色也染得很红，有点恐怖。倒是一碟黑漆漆糊状的东西较为特别，那是用黑豆磨完豆浆后的渣滓，搅成糊再炒过的，我没吃过，虽然不是什么天下美味，也觉新奇。

以为先来很多种佐料自己下手搅酱，原来只有芝麻腐乳酱独沽一味，加上葱花和芫荽蓉罢了，

國

蘭



老 澜

游 中

(五)



电视台的人说这才是老北京的吃法，我本来要问至少有点酱油吧？但也收声。

羊肉是冰冻后用机器削薄，卷了起来一条条像蛋卷的，都是瘦肉，涮后入口，有如嚼木屑，也像吃发泡胶。

另一种自称不经冷冻的生切羊肉较为可口，但却是瘦得离谱，只有不客气地请主人要了一碟净肥的，上桌时已闻膻，打了边炉更膻，我很习惯这种羊味，也觉过分了一点。

其他有冰豆腐、白菜和粉丝等，肚子饿了，猛往口中塞。

“好吃吗？好吃吗？”电视台的人拼命问我，我没出声，但说什么也点不下头来。

“能仁居是家老铺子了，烂船至少有三斤铁吧？”我最后说。

对方一脸你不懂得吃的表情。

用干净的碗我舀了一碗汤，递给他喝。

“咦？怎么不甜？”他也喊了出来。

涮锅子还涮不出鲜甜的汤，已证明一切。

蜈蚣豆浆



第二天一早友人的车子来接我。四处走走，好几年不到北京，见商店和食肆开得多了，高楼大厦这里一栋那里一栋冒起，但赶不上上海和广州那么快。

CNN 的天气预报说只有几度到十一二度。3 月底，还打风沙，但是一来只觉夏天之炎热，带来的厚衣服都不管用，今后再也不相信电视台或报纸，反正长途电话费已经很便宜，直接问当地朋友好过。

已是 9 点多，司机说早餐时间已经过了，我回答没有问题，有什么吃什么。行过一家小铺，我请他把车停下。

“就剩下这些了，”女侍者指着摆在长桌上的几样东西。

一个大桶，里面装着豆浆，按钮后豆浆就流出来，我要了两碗和司机分享。