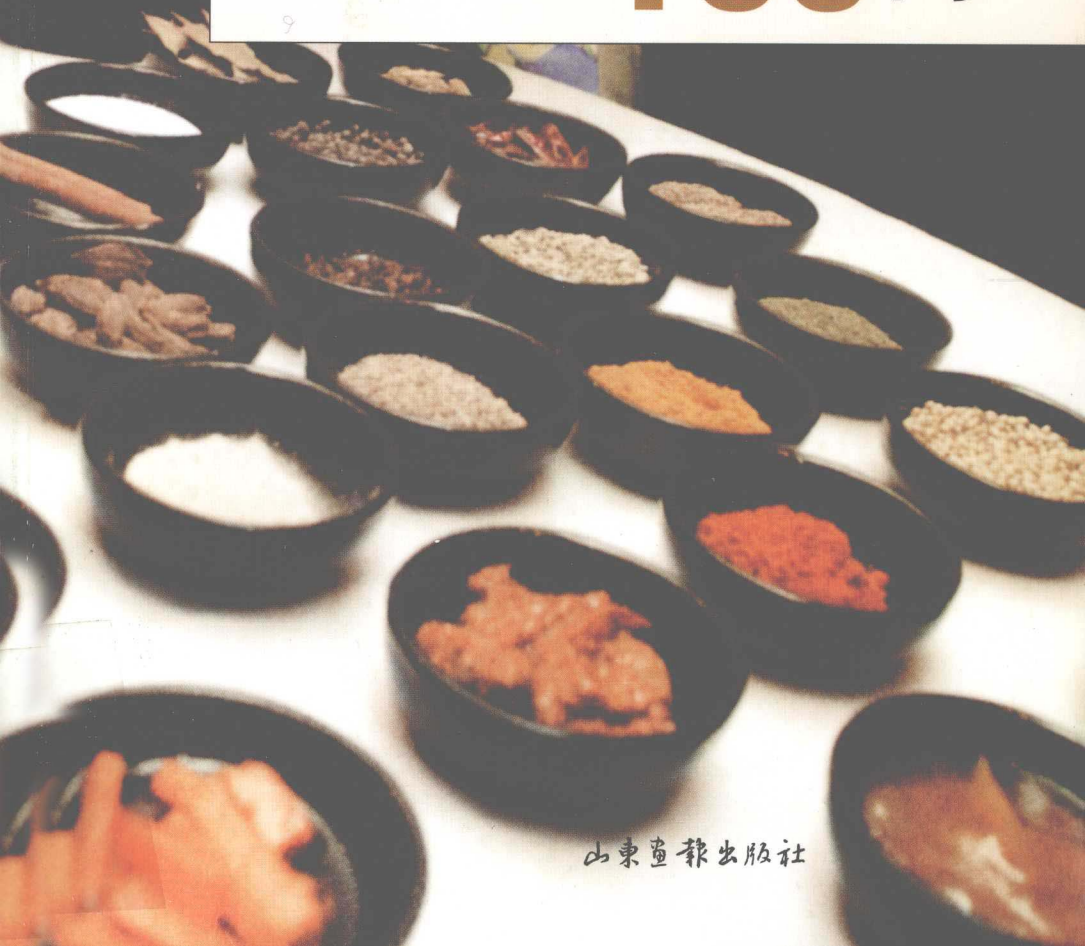




蔡澜常去食肆160间

蔡澜 著
陈子善 编



山东画报出版社

蔡澜常去食肆160间

蔡澜著
陈子善编

山东画报出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

蔡澜常去食肆160间/蔡澜著;陈子善编. —济南:山东画报出版社, 2010.3

ISBN 978-7-5474-0041-8

I. 蔡… II. ①蔡… ②陈… III. 小品文—作品集—中国—当代 IV. I267.3

中国版本图书馆CIP数据核字 (2009) 第201911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

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 山东新华印刷厂临沂厂

规 格 150×228毫米

11.5印张 1100幅图 150千字

版 次 2010年3月第1版

印 次 2010年3月第1次印刷

印 数 1-14000

定 价 43.00元

如有印装质量问题,请与出版社总编室联系调换。

我欣赏的，就是这些最普通，但又是最好
可口的菜，就算偏僻地区的餐厅，我也会去寻
求，把资料记录在这本书中，与各位分享。

——蔡 澜

序

出版社要我写一本评论香港餐厅的书，书名叫什么，倒是伤脑筋的事。

《香港一百间最好的餐厅》？或者干脆叫为《香港饮食指南》？都不是我喜欢的。

香港餐厅之多，好的何止一百？也不是我完全去过，怎能谈得上指南呢？

我认为最佳，读者未必同意。

吃，是主观性最强的事。该用什么来当标准呢？

我大赞，你去了也会大骂。

或者，这和点菜有关，你爱吃的几道菜，这家餐厅不一定做得好。上菜的程序也影响极大，先来了些油腻的，对接下去的菜，印象就没那么好了。

也许，有些人说，你去了，餐厅认识你，特别为你做得好一点，我们去，就不行了。

这，也大有可能。

公正这件事，年纪愈大，愈觉得很难做到。像法国的《米芝莲饮食指南》，虽说派了隐秘身份的食家四处到访，就公正了吗？不一定，编辑他们也有偏好的。

与其叫什么“最好”、“指南”等大题目的书名，最后我认为还是以《最常去的食肆》为名较为正确。

第一，你买这本书，是因为你相信我。

而我，不一定是公正的。

第二，我常光顾的，并不一定是你喜欢的，这甚无奈。那就当为参考好了，不去也罢。

第三，我选的食肆，多数是在我的生活圈子里面，你住的地区不同，不一定很方便。觉得老远路来，也不过如此。那，是你的事了，与我无关。

第四，我是绝对有偏见的，常去的餐厅，和老板或大厨们已成为朋友，就算你觉得这些食肆的水准已经低落，我照样会支持。

有了这些准则，就好办，从我办公室附近的中环地区选起，到我住的九龙城区。总之，排名是不分先后的，并非从一到一百那么难定，什么是最好的呢？有时身体状况不佳，想吃一碗粥，那么粥铺就是最好的了。

因为我起身很早，所以特别注重早餐的好去处，消夜我最多在家里做，罕有外食，故对开得很迟的餐厅，并不熟悉，介绍得也不多。这点，又对消夜餐厅很不公平。

我所写的，不限于餐厅的评论，有时是和经理及伙计们的对话，有时是开餐厅的知识，有时是厨艺的探讨，有时，是对发生友情的餐厅，做些过分的推介，但也尽量克制的。

我并不是一个真正的食家，我也讨厌“食家”这个称呼，我只是一个好吃的人，一个馋嘴的人。

写得多关于食物的文字，都因为有目的。

多年前，我父母由新加坡到香港探我，我带他们去饮茶，一没有位坐，二食肆的招呼并不好，有鉴于此，我开始在我每天的报纸专栏中写很多关于饮食的话题。反正洗脸刷牙，一天两次，吃则有三回，只要略作注意，资料甚多。写呀，写呀，人家以为我很会吃，杂志周刊的编辑就叫我写食评。这一写，成为一股黑势力，到什么餐厅去就有位了，侍者的态度也客气起来。可惜的是，家父已逝世，所以要对老人家好，一定要快点多加努力。

是的，要吃，也要努力。我所谓的“会吃”，皆因我懂得比较。同样的一碗云吞面，这一家做得比另一家好，就去那一家吃，走远一点就是。

我的字汇有限，虚无的形容，绝不拿手，什么叫美味？我写不出。

对食物的印象，像我小时看电影一样，常问姐姐哪一个好人，哪一个坏人。我对食物的要求，就是好吃和难吃的分别，没有中间路线。而什么是好吃，全凭比较。

用鲍参翅肚做出来的菜，我并不喜欢，故不常吃。我一向都说，愈珍贵的食材，练习的机会愈少，只有最平凡的鸡、牛、猪，才产生千变万化的厨艺。

我欣赏的，就是这些最普通，但又是最可口的菜，就算偏僻地区的餐厅，我也会去寻求，把资料记录在这本书中，与各位分享。

能试到各种菜，就是一种福气了。

书法老师给过我一个对子：“择高处坐，向宽处望，往平地行；发上等愿，结中等缘，享下等福。”

我享的，就是这种下等福。

太贵的食肆，物无所值的餐厅，也去过，多数是友人请客时。

自己喜欢的，常去的，环境不一定好。爱吃的人，最不会在乎这些的。

如果你受不了，那么请你把这本书放下。

你和我不是同道中人，读了也多余。

目 录

序 / 1

(一) 上环

生记清汤牛腩面家 / 2

杨氏肉骨茶 / 4

巴依 / 6

桃花源 / 8

尚兴 / 10

加东叻沙 / 12

MASALA / 14

曾记 / 16

皇后街熟食市场 / 18

梨花园 / 20

(二) 中环

镛记 / 24

陆羽 / 28

莲香 / 32

蛇王芬 / 34

九记 / 36

黄枝记 / 38

客家爷爷 / 40

NAOZEN / 42

PR CLASSIFIED / 44

O SIPHAH / 46

SEVVA / 48

椰椰咖喱 / 50

佳肴馆 / 52

五龙粥面茶餐厅 / 54

兰芳园 / 56

(三) 湾仔

OLALA / 60

一碗面 / 62

再兴烧腊 / 64

SABAH / 66

杨记 / 70

夏宫 / 72

海都 / 75

GRISSINI / 76

COVA / 78

MR. STEAK / 80

火车头越南餐厅 / 82

天胜 / 84

松菱 / 86

VICEROY / 88
ISTANBUL EXPRESS / 90
巴沙新加坡小品 / 92
KHANA KHAZANA / 94
金凤茶餐厅 / 96
益新美食馆 / 98
饺子源 / 100
虾面店 / 102
RACHA MOO YANG / 104
泉昌 / 106

(四) 铜锣湾

泉章居 / 110
老北京 / 112
顺德渔鲜 / 114
小肥羊 / 116
何洪记 / 118
DA DOMENICO / 120
LAWRY'S / 122
TONKICHI とん吉 / 124
備长 / 126
伽椰 / 128
印尼美食馆 / 130
维多印尼餐厅 / 132
梁山泊 / 134

(五) 油麻地·旺角

太平馆 / 138
美味食店 / 142

阿诗玛 / 144
顺德公渔村 / 146
富记 / 148
普光斋 / 150
凤城酒家 / 152
面栈 / 154
大记擲粉 / 156
夏铭记 / 158
弥敦粥面 / 160
印度会 / 162
得如 / 164
神灯 / 166
乐园牛丸大王 / 168
马拉盏 / 170
池记 / 172

(六) 尖沙咀

天香楼 / 176
鹿鸣春 / 180
牡丹 / 182
桃李 / 184
胡同 / 186
功德林 / 188
土司工坊 / 190
鼎泰丰台湾直营店 / 192
华苑潮州餐厅 / 194
靓靓车仔面 / 196
唯一面家 / 198
妹记大排档 / 200
糖朝 / 202

SABATINI / 205
GADDI'S / 207
JIMMY'S KITCHEN / 209
九龙梨花园 / 211
THE STEAK HOUSE / 212
CHESA / 214
瑞士餐厅 / 216
AQUA / 218
五味鸟 / 220
一平安面店 / 224
明洞屋 / 226
锦城饭店 / 228
庄园 / 230
秀 / 232
釜山 / 234
清溪川 / 236
BOMBAY DREAMS / 238
GAYLORD / 240
宝轩印度餐厅 / 242
老赵大头虾专门店 / 244
味佳居 / 246
好时沙嗲 / 248
CHURA / 250
正斗金厨 / 252

(七) 九龙城

方荣记 / 256
义香 / 258
清真牛肉馆 / 260
马家庄 / 262

金宝越南餐馆 / 264
隆姐泰国美食馆 / 266
合成糖水 / 268
同心泰国杂货 / 270
昌发泰国粉面屋 / 272
添乐园 / 274
MANNER FRESH / 276
创发 / 278

(八) 其他地区

东宝小馆 / 280
华姐清汤腩 / 282
端记 / 284
乐茶轩 / 286
阿鸿小吃 / 288
真真美食店 / 290
阿珠小吃店 / 292
京香饺 / 294
联记川王凉粉 / 296
醉和里 / 298
生记山西刀削面 / 300
又一店 / 302
王家沙 / 304
哈鲁邦 / 306
大家食 / 308
群记 / 310
芝麻绿豆 / 312
维记咖啡粉面 / 314
佳记甜品 / 316
英记油渣面 / 318

胜利小厨 / 320

肇顺名汇 / 322

刘森记 / 324

迷你有机农庄 / 326

CHEZ LES COPAINS / 328

金不换 / 330

大荣华 / 332

客家好厨 / 334

金记烧腊餐厅 / 336

源发潮州粉面 / 338

彪哥海鲜菜馆 / 340

苏三茶室 / 342

(九) 八大早餐

第一 流浮山 / 347

第二 陆羽 / 348

第三 生记清汤牛腩面家 / 349

第四 莲香楼 / 350

第五 弥敦粥面 / 350

第六 端记 / 351

第七 金凤茶餐厅 / 351

第八 九龙城街市三楼熟食档 / 352

(一) 上 环



生记清汤牛腩面家

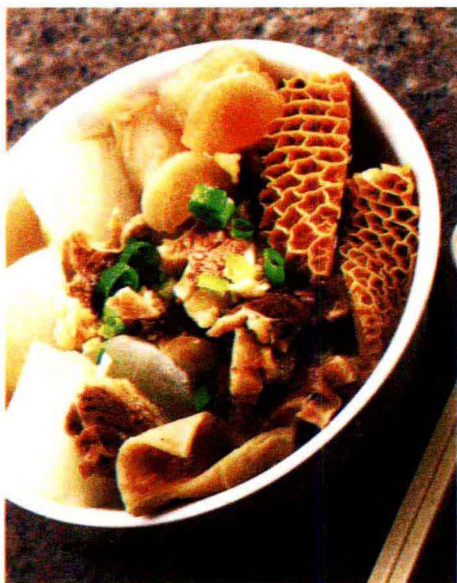
地址：上环禧利街 20-22 号地下

电话：2541 8199

上环“合记清汤腩”，最近搬到禧利街 20-22 号，和“生记茶餐厅”合并为“生记清汤牛腩面家”。赶忙去恭喜老友阿芬。

午饭时间，阿芬打理的另一家位于毕街的“生记粥品专家”，门口照例挤满等位等外卖的客人。开在巷里的小小老店，地方难找，但很多人客慕名而来。

“阿芬在楼上。”以为她今天休息，原来新店已扩充为两层，看到生意那么好，老怀安慰，替阿芬一家人高兴。



还未到十二点半，新店楼下满座，二楼不消一会亦坐满，就连日本人也懂得摸上门。楼上地方阔落，装修得干干净净，坐得舒服。这里胜在起菜够快，客人源源不绝，一个中午可做几转生意。

叫了清汤，跟萝卜、牛筋、牛肚和牛腩。一试之下，

清汤跟萝卜、牛筋、牛肚和牛腩。汤很浓，各样材料炖得适中。

汤做得很浓，萝卜牛筋炆得适中，够软熟但咬落还有口感。牛腩、牛肚亦味道十足，不比扩充前逊色。

另外点了碗净牛丸、鱼蛋和墨丸。鱼蛋墨丸的味道不错，够爽够滑。自制新鲜牛丸更特别值得推荐，鲜甜弹牙有口感，外卖价是每斤六十元。

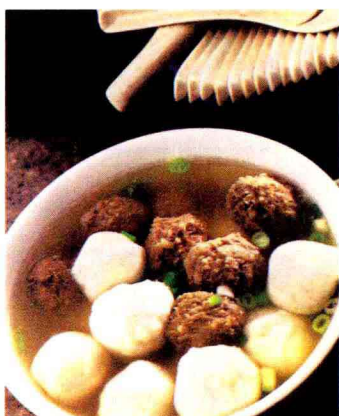
还多要了一碟腐乳通菜和净面一碗，两样都做得不过不失。

这处早上七时开始营业，但粉面等要到十一时才供应。早起之人可选择一般茶餐厅提供的食物，或各类粥品。阿芬家人接手“生记”已经二十多年，做的粥驰名远近，用猪骨和瑶柱熬成的粥底，可随意配搭各样粥料，有十多款可供选择：较特别的有鱼骨、粉肠、猪心和鱼鳔等。

用大汤碗上的粥粉面，分量十足，用料新鲜，价钱又公道，难怪生意那么好。

今天阿芬忙得不亦乐乎，带位、写菜、吩咐厨房、上菜、收钱、执柜，全部一手包办，效率高得很。仍旧不用纸笔替客人写菜，记忆力有外常人。

上菜时，看见阿芬的左右手臂均布满黑色斑点。还未及开口追问，聪明的阿芬已经说：“是被滚油烫伤的疤痕。”恐怕是成功的代价吧，看得我非常心疼。



净牛丸、鱼蛋和墨丸，够爽够滑。



腐乳通菜和净面，都做得不过不失。

杨氏肉骨茶

地址：上环皇后大道中 328 号地下

电话：2543 2181



走上环的“杨氏肉骨茶”，发现老板之一的王士敏，竟是我在电影界时的老同事，格外亲切。

“怎么跑来卖肉骨茶？”我问。

“和伙伴的生意，要到马来西亚巴生港，在那里认识了杨祐图先生，

吃他做的肉骨茶，与众不同，就拜他为师，回来后开这家店。”王士敏解释。

巴生是肉骨茶的发祥地，我最喜欢专程去吃。

“杨氏？”我问，“是桥底那家？”

“不，不。”他说，“十五年前开在福建会馆里那家。”

我想起来了，从前巴生的肉骨茶多数是鸡公碗一碗碗上的。福建会馆那一家，是首先用砂煲来卖的其中之一，后来这种方法才流传到新加坡去。

看菜单，有基本的肉骨茶，那是把排骨切成一长条，每煲有三四条的。再下去就是内脏煲、





肉骨茶由左页到右页，依次为排骨煲、猪手煲、冬菇煲、鸡脚煲，汤底相同，药味恰到好处，深得杨氏真传。

猪手煲、鸡脚煲、冬菇煲和杂菜煲等等，食材不同，但是汤底是一样的。

试了一口汤，味道不错。

“我们依足巴生的做法，煲汤的药材由杨师傅写出，在香港配。香港的药材质素比马来西亚的高很多，杨师傅说尽管用好了。”王士敏说。

汤够浓，是最重要的，但又不能太稠和药味太重，致命伤在于太淡，不如喝酱油水。

“汤也是照着杨师傅教导，三十斤肉，煲出二十斤汤水，不能多，也不能少。”王士敏很有诚意学习，精神可嘉。

店里有很多功夫茶壶，借给客人沏茶。看餐单，写着有普洱，那是迎合香港人。一般喝肉骨茶，配的是铁观音，没有喝普洱的，而且普洱叶大，用功夫茶壶冲也不对。所谓肉骨茶，其实只饮其汤，嚼其肉，茶是另上的，要吃饱的话，可配白饭，不然吃油条也行。

店里做的菜不马虎，连酱油也是从马来西亚买来。这最重要了，酱油又黑又浓。生抽也美味，马来西亚人把生抽叫为酱青，也是那边运来的，味道和香港的完全不同，试过才知道。

巴 依

地址：西营盘水街 43 号地铺

电话：2484 9981



香酥羊腩有肥膏，腩肉香，
羊味足，爽！

在香港，能吃到羊肉的餐厅并不多，专门店更少。对于我们这种羊痴，一听到哪里新开一家，必定去试。

“巴依”很难找，藏于西营盘的水街。水街在哪里？还是说靠近薄扶林道大家才有个印象吧？

店里的薄饼，可包鹿肉、马肉和骆驼肉，但是今天是去吃羊肉的，一定要吃个过瘾，所以连薄饼的馅，也不作他选。

第一道上的羊肉菜是香酥羊腩。当今你一听到“香酥”这两个字，一定是蘸了面粉后油炸出来的意思，我把外层的面粉皮剥掉，单单吃里面的羊腩。不错，有层肥膏，腩肉也不硬，羊味十足。不喜欢吃油炸东西，



只是个人问题，不关店里的事。

第二道羊肉馅饼，的确像九龙城那家清真馆子的牛肉饼一样多汁，分量够，块头并不大，每块只卖八大洋。

第三道上羊肉饺子，一大碟有十五只之多，吃个过瘾。羊肉饺子的特点是一吃就知道是羊肉，不像一般饺子，吃不出牛、猪或鸡来。

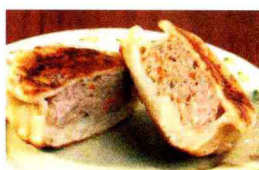
另外的清汤羊腩、丸子汤和清汤羊腩面，都有水准。

这里的“香锅”是鱼羊锅，也可分只有羊味的草原羊锅，若不喜欢吃羊，则可叫香锅鸡。鱼羊锅也不过是把一个锅子分成鱼汤和羊汤两格罢了，让客人点菜后打边炉，配菜有日本芋丝、沿海鳝片，都不是沙漠里能找到的，迎合香港客的口味而已。

但是像薄饼或馅饼等小吃，就绝对不折中，羊味膻就膻，不会加什么香港人喜欢的柱侯酱之类的东西去腥。

羊扒饭非点不可。这是新疆、蒙古人基本的食物，像南方人的炒饭。“巴依”做的，不是把羊肉混在饭里炊出来，而是把羊排骨炸好，铺在饭上。这么一来，饭少了羊味，但它渗得红萝卜和南瓜够甜，救活了，味道是不错的。

烤羊腿需两天前预定，只有等下次带羊痴朋友去时再试吧。



左：羊肉馅饼与九龙城那家著名清真馆子的牛肉馅饼相比，各有千秋。

下左：羊肉饺子就是羊肉饺子，味道绝不含糊。

下中：清汤羊腩面也不错，值得来一碗。

下右：羊扒饭（羊肉手撻饭）别具风味，岂可不试！

