

拉斯维加斯→莫斯科→迪拜→东京→纽约→伦敦→巴黎
英国大名鼎鼎“毒舌美食评论家”的美食之旅

THE MAN WHO ATE THE WORLD



[英]杰伊·雷纳◎著 陈晓华◎译

吃遍全世界

获奖无数

著名主持人

去海明威、巴尔扎克、雨果、伊丽莎白·泰勒、劳伦斯·奥利弗、席琳·狄翁、格温妮丝·帕特洛……至爱的餐



遍尝世界高级餐馆 亲访全球顶尖大厨

广东省出版集团
广东人民出版社

吃遍全世界

[英]杰伊·雷纳◎著 陈晓华◎译



广东省出版集团
广东人民出版社

图书在版编目 CIP 数据

吃遍全世界 / (英) 雷纳著; 陈晓华译 — 广州: 广东人民出版社, 2010.12

ISBN 978-7-218-06990-6

I. ①吃… II. ①雷… ②陈… III. ①饮食—文化—世界—通俗读物

IV. ①TS971-49

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第236985号

著作权登记号 图字: 19-2010-071

THE MAN WHO ATE THE WORLD: IN SEARCH OF THE PERFECT DINNER by JAY RAYNER

Copyright: © 2008 BY JAY RAYNER

This edition arranged with CURTIS BROWN - U.K.

through BIG APPLE TUTTLE-MORI AGENCY, LABUAN, MALAYSIA.

Simplified Chinese edition copyright:

200X BEIJING LANYANG CULTURECO.,LTD (GUANGDONG PUBLISHING GROUP)

All rights reserved.

吃遍全世界 (英) 杰伊 雷纳 著 陈晓华 译

 版权所有翻印必究

出 版 人: 金炳亮 钟洁玲

责任编辑: 陈宪芝 宁 伟

装帧设计: 周周设计局

出版发行: 广东人民出版社

地 址: 广州市大沙头四马路10号 (邮政编码: 510102)

电 话: (020) 83798714 (总编室)

传 真: (020) 83780199

印 刷: 中煤涿州制图印刷厂北京分厂

书 号: ISBN 978-7-218-06990-6

开 本: 170mm × 240 mm 1/16

印 张: 12.5 字数: 130千字

印 数: 6000 册

版 次: 2011年1月第1版 2011年1月第1次印刷

定 价: 35.00元

如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与北京蓝洋广版文化传播有限公司联系调换。

地址: 北京市东城区东中街58号美惠大厦3-1401室 (邮编: 100027)

销售热线: 010-65545449 65542969 65545329 65545428 (传真)

电子邮箱: bilanyang@126.com

序

本书要这么读

我必须事先警告各位，读这本书会让你肚子饿，而饥饿可能会严重影响你的注意力，导致你在读不了多少页后，就无法继续欣赏我这优美而微妙的文笔，无法理解我对于某些情节的辩解，特别是关于巴黎的话题。为了我，为了你，我得向你传授读这本书的诀窍。

首先，不要以为吃饱了晚饭读它就十拿九稳。尽管你的肚子不会被饥饿所俘虏，但你会犯困；对于阅读来说，睡意的破坏性比饥饿更大。除非你是那种不贪吃的人。然而，不贪吃的人是不会喜欢这本书的，如果你是这种人，趁早别看了。

读这本书的理想时间是在两餐之间，还要备好零食。盐味的烤果仁是伴读的上佳零食，但千万不要吃带壳的开心果，因为这一动作会分散你的注意力。除非是土耳其开心果。土耳其开心果是世界上最好的，你要是有土耳其开心果吃的话，就先别看这本书了，吃完再看。

水果也是伴读的好选择，但不是所有水果都合适，比方说，香蕉就很好，好吃又方便，而橙子就会妨碍你享受阅读的乐趣，吃得手黏黏的，希望你在读我这本书的时候身心是愉悦的。

什么时候看最好呢？最佳选择是你独自在一家小餐馆里吃饭的时候，要注意桌上不要有太多玻璃杯就好了。还有，别忘了点一杯阿曼那白兰地。

好，现在，且听我讲讲我与美食的渊源。



以上是伴读本书的最佳食物



儿时最爱吃的大蒜黄油烤蜗牛

我生平头一次吃到大蒜黄油烤蜗牛是在伦敦西北边的家里。我母亲从超市买回来那种用塑料袋包装好的半成品，里面是从壳里掏出来的蜗牛，泡在盐水里，拿出来晾干了看上去像一个个胖乎乎的逗号。包装里还有一堆乳脂色的蜗牛壳，壳上是棕色和灰色的漩涡纹。母亲很费力地把每颗蜗牛肉重新戳回壳里头去，再用拌进大蒜和荷兰芹的黄油填满，然后在炉子上烤。我们家在70年代经常这样烤蜗牛，主要是用在晚餐派对上，孩子们一般都吃不上，因为我们很早就上床睡觉了，不过偶尔我们也能吃到。那深色爽口的蜗牛肉上蘸满了热乎乎的、咸咸的、带着蒜香的烤熔了的黄油，实在是太美味了。

十一岁那年，我到瑞士溜冰，烤蜗牛竟然成了我思乡病的良药。凭着十一岁的幼稚逻辑，我得出结论：在瑞士吃到法国风味的东西，就能缓解我思念英国的苦楚。

一天傍晚，我跑到这家餐厅找我的蜗牛去了，一坐下我就热切等待美味降临到面前。我知道餐厅侍者怎么想的，看着这个乳臭未干的外国小胖子一边哼着歌，一边熟练地操作着吃蜗牛专用的弹簧钳、尖槌和新鲜酥脆的面包，侍者们诧异不已吧。这家餐厅的蜗牛是盛在专门的带支架的铸铁盘里的，盘子华丽而沉重，上面有一个个的凹下去的小圆窝，每个窝窝里躺着一颗蜗牛。火焰在盘子底下的内置燃烧器里闪烁着，融化了小窝窝里大量的黄油，这时我就可以把面包放上去烤。就这样，我把所有面包和黄油都吃得精光。付了账以后我打定主意，以后每晚都来这里，直到旅程结束。第二天我又来了。第三天也来了，还带了一个朋友一起来。

到了第四天，侍者连菜单都懒得拿给我了，直接就把蜗牛端了上来。我吃掉了所有蜗牛，然后开始在铁盘上烤面包。这时，我看到盘子开始冒烟，我太爱吃烤得焦黄的面包，特地把火调到最大，几秒钟后，盘里的黄油被点燃了，熊熊火焰从桌上蹿到一尺多高。我吓傻了，想不起那个侍者是怎样突然冲到我身边来的。那一刻危险万分，因为那栋房子全是木头造的，餐馆里唯一不会马上着火的只有餐具，而呆坐在桌前的我更是身处险境。那个侍者迅速打开了我旁边的窗户，毫不迟疑地拎起燃烧着的铁盘，一把甩到了外面的雪地里。然后，他在围裙上抹了抹手，关好窗。到这时，不用说我也明白该结账走人了。我的悠游到此结束。



查令十字街



伦敦唐人街

那一夜，在回旅店的路，我很难过，我知道再也不能光顾那家餐馆了。值得安慰的是，我知道家里人知道了以后一定会很赞叹我独闯瑞士餐馆的勇气。

我父母的童年都是在大萧条中度过的，饱尝过缺衣少食的滋味，因此不愿意再经历那种苦日子，更不想让自己的孩子体验那种生活，所以在我们家，食物向来占据重要地位。尽管我觉得自己只有在饮食习惯上算得上是个犹太人，但在我们雷纳家的餐桌上，犹太教规就有点失效。比方说，教规限制的香肠和熏肉，还有所有美味的贝类和芝士汉堡，我们都没有放弃。在吃的其他方面我们基本上还是很富有犹太传统的，尤其体现在饭桌上的喧哗，多得撑死人的分量，还有食物带给我们的深刻的满足感。

我们要做的就是吃。甚至早在人们还没有辩论允不允许小孩子进入餐馆以前，我父母就已经带着我们三个孩子定期光顾各种食肆了：包括在皮卡迪利广场（Piccadilly）附近的 Stong's Chop，在查令十字路（Charing Cross）的豪华的老意大利餐馆 Giovanni，还有那些味道极好的中国餐馆，有在唐人街里的，还有在女王道（Queensway）离海德公园不远的、有厨师在窗口里站着用手拉面条的那家。我弟弟四岁时就能熟练使用筷子，中餐馆里的侍者老以为他是在香港长大的。我最爱吃的则是黄豆酱汁腰果鸡丁，还有上面洒了金黄色干贝丝的油炸海带，这些菜式只有在唐人街里才有，在伦敦以外就吃不到了。

鉴于我父母的美食思想，他们最津津乐道的是我小时候的一次抗议示威。那是 1973 年的一个炎热的夏日傍晚，我只有六岁。母亲为晚饭准备的是蔬菜沙拉和桃心木般棕色的熏鲑鱼块，熏得很难看，鱼片黏黏的。我毫不掩饰我对它的厌恶。可是母亲说：如果你不吃那鱼，就不必吃晚饭了。她想不到我真的站起来跑出去。15 分钟后，父母才发现我站在家门口的通道上。我找到了一张垫在父亲衬衫里的硬纸皮，把它贴在一把尺子上，在纸皮上歪歪扭扭地写着我抗议的内容“我要像样的晚餐”，然后举着它站到家门口。看到我的抗议牌子，父母乐坏了。

我喜欢这个故事，我能成为一名食肆评论家，跟个人成长史上的这个故事紧紧关联。

正是由于我家对食物的浓厚兴趣，使我一直不能想象“吃”居然成为一种谋生的手段。坐在摆设得整整齐齐的餐桌旁用餐是我家生活的一部分，就像呼吸之于生存那样自然，付钱叫我吃不就像付钱让我呼吸一样吗？多奇怪呀。

我当食评家之前，采写过凶杀、政客、审判战争罪行和追捕恐怖分子的纪实，采写过电影导演，还为国际版到海外工作过。有一次我为采访一个高级妓女关

具有中餐味道的黄豆酱汁腰果鸡丁



于卖淫的买卖，不得不和她坐在同一个浴池里。当然，无论在哪里，我一直追求像样的晚餐，只不过那些年里都是自己掏钱买单。

1999年，《观察者》属下的一份杂志的编辑悄悄地问我是否有兴趣为他们的餐馆专栏写文章。我怎会轻易放走这个千载难逢的好机会！那时我已经注意到英国的餐馆正在经历罕有的变革与重建。好餐馆不再局限于伦敦，而是开始向全国蔓延。美食的地理分布图已经到了重新绘制的时候了。对于食评家来说，正是一展身手的大好时机。

不过，在我如愿以偿地当上食评家后，我仍感到不满足。虽然我每天的工作就是尝遍各地的大小餐馆食肆，但不知足的本性使我时常感到不安，老是担心在世界某地的某家餐馆能吃到最完美的晚餐，而我则蒙在鼓里。被这种心理驱使，晚上我会上网浏览异国他乡的美食信息。我变成了众多美食博客的忠实读者。我越来越意识到，世界上的高端餐馆正在经历着根本性的变化。新的国际有钱阶层出现了，不仅在欧洲或美国，还有俄国、中国、中东和日本。这个新部落的财富地位已不再局限于豪华游艇或限量级奔驰车等有形符号，他们要求更高层次的生活方式和体验，包括星级酒店、健康俱乐部和美食。

作为美食评论家，我本该多倾听内心最质朴的声音，然而，在评论餐馆食肆的时候，我却似乎总在响应自我中奢华的一面。对各地新餐馆知道得越多，那个爱好奢华的我就越想去亲身体验一番。

2005年11月，法国米其林公司出版了第一本纽约指南。由于米其林指南多年来一直被看作是欧洲餐饮业的最高裁决者，这一举动意味着高端美食的全球化终于得到确认。米其林共授予纽约市的四家餐馆最高的三颗星评级，还有另外四家则获得了两颗星。这样一来，纽约立即成了米其林金榜上仅次于巴黎的美食之都。

我相信一场新的餐饮界革命开始了！随之而来的必定是一批精彩绝伦的新餐馆。必须有人去记录和反映这一革命性的发展过程，我要担负起这个使命。我乐于承担，因为在亲身探索的过程中，我将找到梦想中的完美晚餐。



序 这本书要这么读

1 第一站——拉斯维加斯

“米其林星级”大厨们汇聚的地方	2
意大利招牌菜的“诱惑”	6
爱上“黑松露”与“烤蜗牛”	8
“世界名厨”乔尔·罗贺伯松	11
品尝世界上最好的白葡萄酒	14
席琳·狄翁也爱这里的美食	15

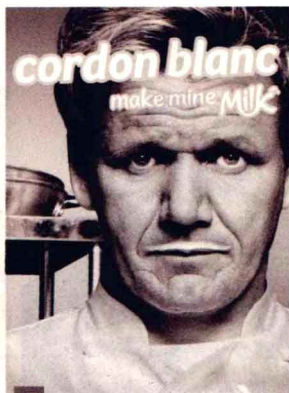


如果你想体验大牌歌星在星级餐馆的礼遇，你一定要来拉斯维加斯。席琳·狄翁（Celine Dion）在凯撒宫酒店（Caesar's Palace）有个住处，还有自己的专用餐桌。如果有幸你还可以与她一起共进晚餐！



“普希金咖啡厅”	26
国家领导人光顾的餐馆	31
被“麦当劳”拒绝的大师	36
“会吃”的叶利钦与“不会吃”的普京	38
一掷千金的“图兰朵餐厅”	45

您想去“普希金咖啡厅”喝杯咖啡,还容易些,如果您要去“克里姆林宫”品尝美食就难了,因为这里的高端餐馆多与政治“婚联”。只有一种办法能让您轻松尝到美食,跟我来吧!



3

第三站——迪拜

“七星级帆船”——阿拉伯塔酒店	53
大师“戈登·拉姆齐”	58
鲜嫩的“阿拉伯菜”：羊羔肉	65
所谓“正宗”	68
在迪拜的黎巴嫩餐馆	70

你一定无比神往那个世上唯一的“七星级帆船酒店”，那里究竟有怎样的美食和高端服务？要花多少钱才能成为那里的“上帝”？我来告诉你！

4

第四站——东京



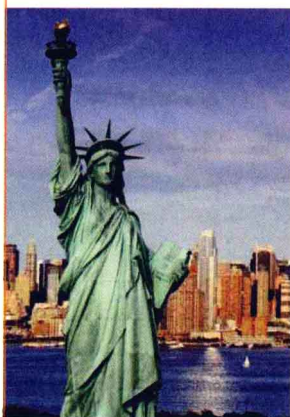
“幸村酒家”的完美晚餐.....	74
“南青山广场”的甘涅尔餐馆.....	79
日本传奇大厨“平松宏之”的旗舰店.....	84
铃木先生的精致寿司与清酒.....	89

日本人的低调和智慧，都藏在大小厨房里：在偏僻安静的小公寓里能找到最美味的食物；在繁华喧闹的“南青山广场”能品尝到世界名厨的手艺，日本元素与国际潮流的高度融合，这就是东京！



第五站——纽约

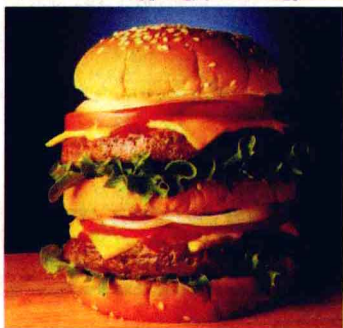
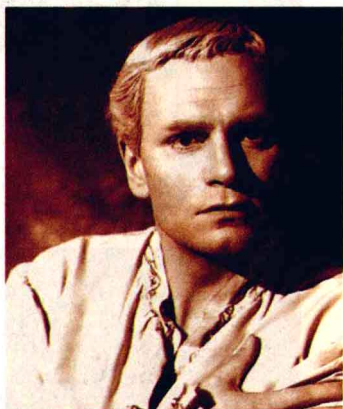
美食论坛推荐的“四家高级餐厅”	98
以餐馆为家的伍迪·艾伦	110
9·11幸存的大厨讲述消失的美味	113
获米其林三星的“富贵餐厅”	117



在纽约，我想知道“肯尼迪家族”的人都在哪个区哪个餐馆吃饭，想找到格温妮丝·帕特洛等名流汇聚星光熠熠的餐馆，想验证“米其林三星级餐馆”的真假，截获纽约的真味！

6

第六站——伦敦



伊丽莎白·泰勒等明星云集的餐馆.....	123
五月花区的广场餐厅.....	128
撒切尔夫人的“政治哲学”.....	134
大师的门徒：马库斯·韦尔林.....	140
寿司与红酒的美味.....	145

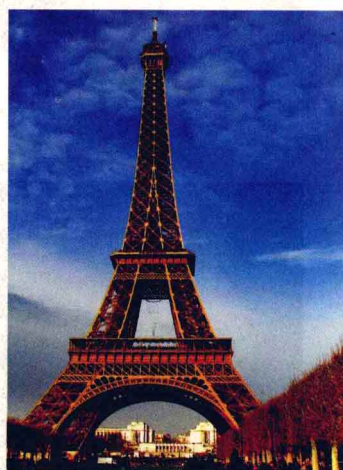
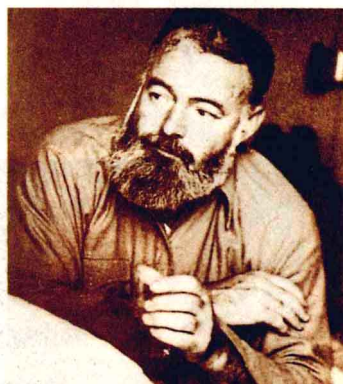
通常在伦敦西区的各大小剧院表演结束以后，海报上的那些明星很可能会出现“乔艾伦”餐厅里，而且就坐在彼此的照片底下用晚餐。来这里的曾有伊丽莎白·泰勒、劳伦斯·奥利弗等，来吧，我们就去这里看看！



第七站——巴黎

阿兰杜卡斯餐馆	155
凯旋门边上的三星级餐馆	160
海明威光顾的阿美路易斯酒馆	162
有巴尔扎克、雨果匾牌的“大胃富餐厅”	165
阿斯汤餐馆的“鹅肝蘑菇千层饼”	170
琶音餐馆的名菜：琶音蛋	173
劳驾，结账	177

留恋“巴黎的香榭丽舍大街”的美景；痴迷海明威曾在此创作过的“阿美路易斯酒馆”；回味有巴尔扎克、雨果到过的“大胃富餐厅”的经典菜式——牛尾烧土豆，欲望都市，愉快的七天之旅，难忘的味觉回忆！





第一站 拉斯维加斯



第一站 拉斯维加斯

如果你对餐馆感兴趣的话，那拉斯维加斯就是你的必到之处。

多年前我第一次去拉斯维加斯，既是为了那里的阳光，也是为了采访一个因为被老婆切掉了要害处而成了名的家伙约翰·韦恩·波比特。

令约翰·韦恩·波比特臭名昭著的故事是：在一个闷热的夏夜，他前妻一刀下去竟然让他和他的要害分别乘坐不同的车子上了医院。而现在他来到拉斯维加斯是为了找一个靠得住的经理人来处理他的事业，因为他觉得以前的那个把他给骗了。到拉斯维加斯这个众所周知的遍地都是无赖、骗子和陷阱的地方找靠得住的人，这就已经够奇怪的了；更奇怪的是，波比特居然需要一个经理人。但用作凶器的那把刀却堪称点石成金，就给他带来了蓬勃发展的事业。到达拉斯维加斯的第一天，在位于城北的巨大黑玻璃金字塔形的金字塔赌场饭店（Luxor Hotel）里，我得以亲眼见识波比特的事业生涯。在他主演的一段名为“重塑约翰·韦恩·波比特”的录像里，我看到了最尖端的微型手术的最佳展示，手术后的结果看起来就像被园艺师嫁接过的树，或是像戴了个小小的救生圈。



“米其林星级”大厨们汇聚的地方

我还记得波比特给我的印象是蠢得不能再蠢，连说话都嘟嘟囔囔的含糊

不清。给我更深印象的是餐馆所在的有顶购物拱廊名叫恺撒广场（Caesar Forum），那里头设计精妙的灯光效果能让黄昏每隔半小时就来临一次。至于餐厅的食物，很可惜我真的忘得一干二净的，而这实在是让我引以为憾的事，因为那家餐厅在拉斯维加斯的现代餐饮发展史上占据重要位



位于拉斯维加斯大道心脏地带的恺撒宫