

蔡澜美食系列

# 不吃到念念不忘



蔡澜  
著

食物是一种培养出来的文化，要有长远的历史，也要靠土地的肥沃，不是魔术可以变得出来的。

春日万物生，夏日食解燥。

冬日一碗热汤暖，秋日一颗梨子沁。

纵使曾与千百种味道相遇过，但终究哪道菜最中意？

还是母亲烧的最好。她给的口味，终身留在身上，其他地方的东西，始终会吃厌。

不<sup>忘</sup>到念念

蔡澜  
美食系列

蔡澜  
著

## 图书在版编目 (C I P) 数据

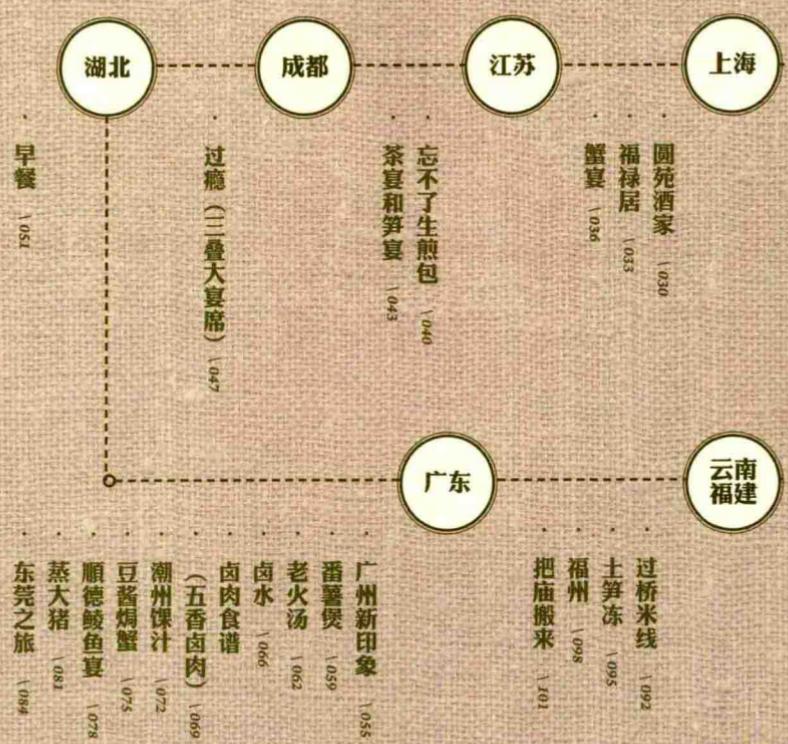
吃到念不忘 / 蔡澜著. — 广州 : 广东旅游出版社 , 2014.1  
ISBN 978-7-80766-767-4

I . ①吃… II . ①荒… III . ①饮食—文化—世界 IV . ① TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2013) 第 299849 号

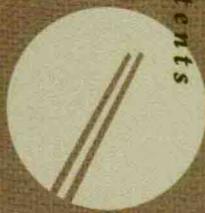
作 者：蔡 澜  
责任编辑：江丽芝 梅哲坤  
特约策划：唐建福 赵 菁  
特约监制：李耀辉  
项目统筹：冯 倩  
产品经理：高 婵  
特约编辑：王晓楠  
装帧设计：门乃婷工作室  
内文版式：薄荷橙

广东旅游出版社出版发行  
(广州市越秀先烈中路 76 号中桥大厦 22 楼 D、E 单元  
邮编 510075)  
邮购电话：020-87348243  
广东旅游出版社图书网  
[www.tourpress.cn](http://www.tourpress.cn)  
廊坊市兰新雅彩印有限公司  
880 毫米 × 1230 毫米 32 开 8 印张 55 千字  
2014 年 1 月第 1 版第 1 次印刷  
定价：39.8 元



# 中国味道

## Contents



北京

- 老北京一三条街 100  
坛根院食坊 101  
护国寺小吃 105

西安

馍 107

山东

- 驴香 1020  
汇泉王朝 1023  
青岛大包 1026

香港

- 糖葱薄饼 130  
钻石晚餐 133  
悲喜剧 136  
价贱 139

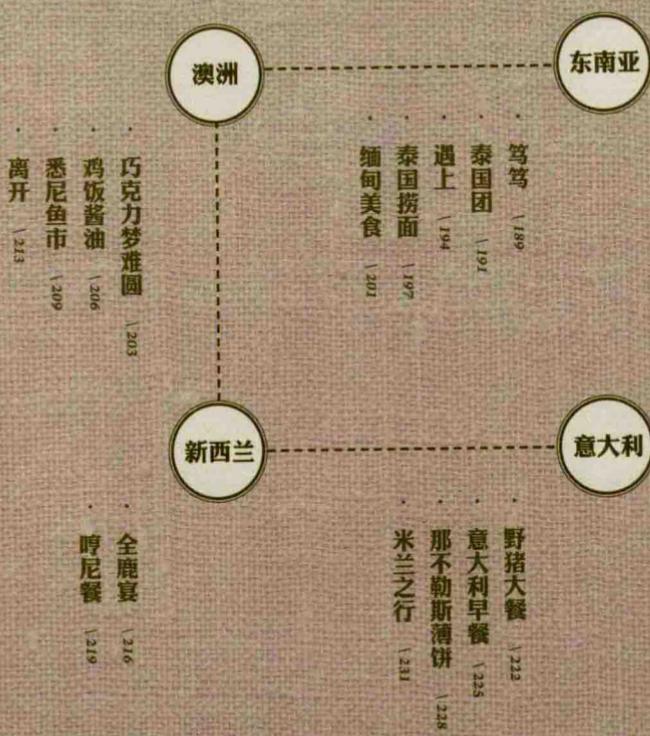
台湾

- 瓜子(台湾瓜子) 115  
台湾炒米粉 115  
切仔面 118

- 三大 121  
内脏文化 124  
台湾肉燥 127

海南

- 三亚 104  
海南印象 108



# 世界味道

## Contents



### 东南亚

- 萤火虫之旅 176
- 听了流口水的小吃 179
- 四季榴莲 182
- 潮州糜 185

### 日本 韩国

- 入门 144
- 天妇罗 147
- 大根岛 150
- 人参宴 153
- 河豚大餐 156
- 三文鱼 159
- 神户牛肉 163
- 笑死人 170
- 精神 173

### 法国

- 布耶佩斯 224
- 法国早餐 239
- 饭后娱乐 243

### 葡萄牙

- 葡国餐 245

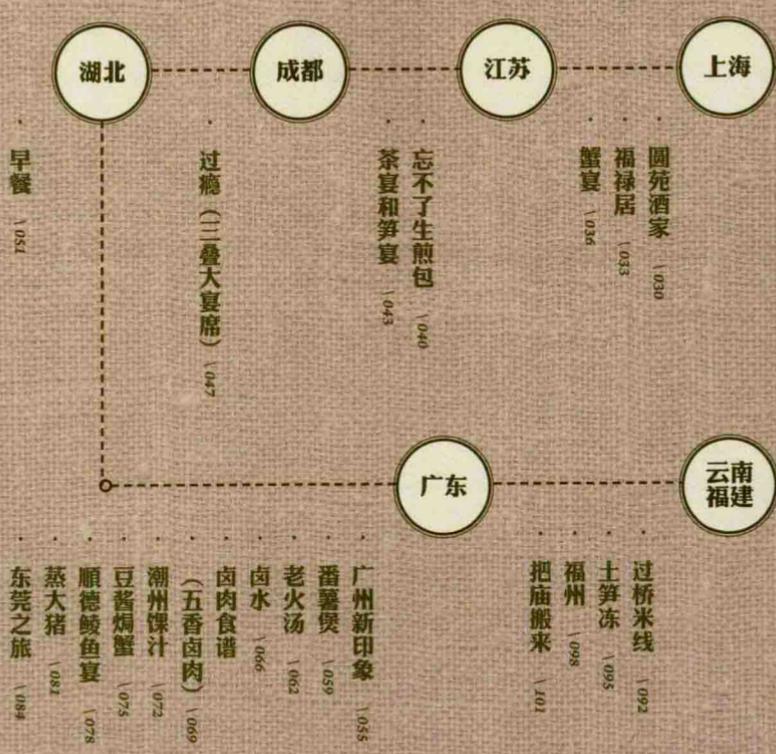
### 南非

- 炭烧咖啡 248
- 比利时啤酒 251
- Biltong 254

不<sup>忘</sup>到念念

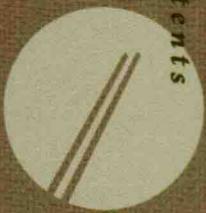
蔡澜  
美食系列

蔡澜  
著



# 中国味道

## Contents



北京

- 老北京一串街 1008  
坛根院食坊 013  
护国寺小吃 015

西安

- 馍 017

山东

- 驴香 020  
汇泉王朝 023  
青岛大包 026

香港

- 糖葱薄饼 130  
钻石晚餐 133  
悲喜剧 136  
价贱 139

台湾

- 瓜子(台湾瓜子) 111  
台湾炒米粉 115

- 切仔面 118

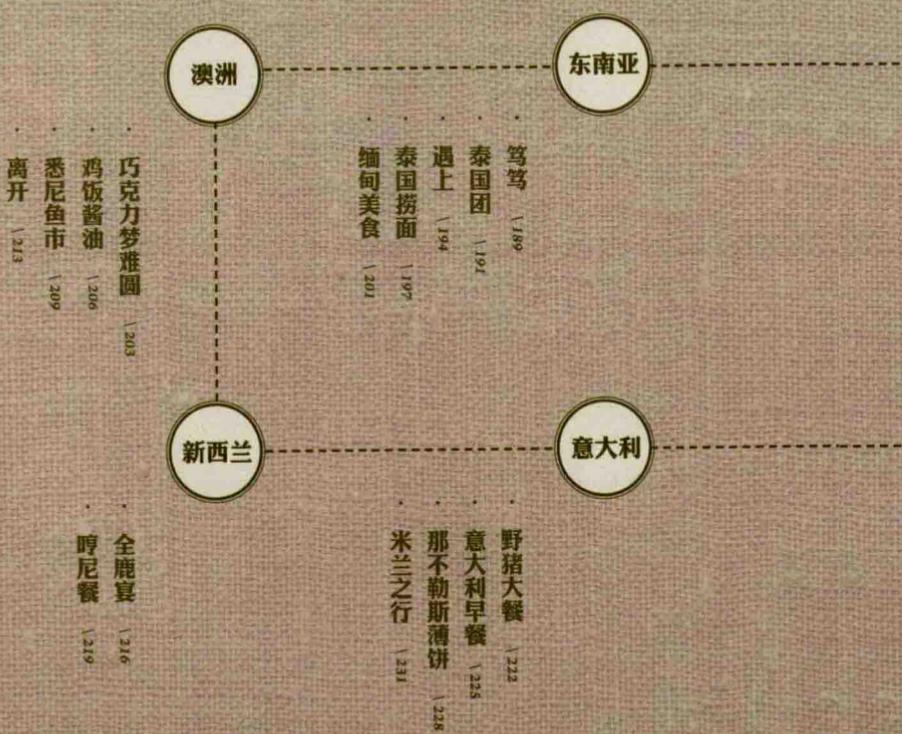
- 三大 121

- 内脏文化 124

- 台湾肉燥 127

海南

- 三亚 104  
海南印象 108



# 世界味道

## Contents



### 东南亚

- 萤火虫之旅 176
- 听了流口水的小吃 179
- 四季榴莲 182
- 潮州糜 185

### 日本 韩国

- 入门 144
- 天妇罗 147
- 大根岛 150
- 人参宴 153
- 河豚大餐 156
- 三文鱼 159
- 神户牛肉 163
- 笑死人 170
- 精神 173

### 法国

- 布耶佩斯 234
- 法国早餐 239
- 饭后娱乐 243

### 葡萄牙

- 葡国餐 245

### 南非

- 炭烧咖啡 248
- 比利时啤酒 251
- Biltong 254



# 中国味道



成都

江苏

上海

山东

西安

北京

香港

台湾

海南

福建

广东

湖北

B E I J I N G  
北京

老北京一条街



4月底的北京，天气最好。还没去之前看天气预报是 $8^{\circ}\text{C} \sim 18^{\circ}\text{C}$ ，应该有点寒冷，岂知一到，天高气爽，一套夏天的西装已能到处跑。叶全绿，泡桐紫花开遍，北京是美丽的。

入住王府饭店，是香港半岛集团管理，房间又刚装修过，很舒适。

出王府饭店走几步路，就到了王府井大街，已改为步行道，车辆不准进入，两旁商店林立。北京地广，印象总是大，大，大。

街口用铜打了一块牌子，果然昔日这里有一口“井”的，当今已是被游客作为拍照片的背景，打不出水来。

肚子饿了，就到新东风市场地牢的“老北京一条街”吃东西，虽然都只是普通的菜式，但花样挺多，可以先在这里得到各种北京街道小食的概念。

先来一碗豆汁。这种老舍先生常写的饮品，连来自杭州的罗俞君也没喝过，是豆制品发酵后熬出来的东西，可以说是斋

的乳酪吧，当然有点馊，配着咸菜丝，愈喝愈美味，怪不得骆驼祥子老兄那么爱喝了。进食时用焦圈送。所谓焦圈，是把面粉弄成小圆圈炸出来，无馅亦无味，等于南方人的“油炸鬼”。

炒肝，是用碗盛着的，像汤水多过小炒，里面有几小片猪肠，肝是怎么找也找不到。穷人家吃的东西，找不到肝，才是正宗。

炸蝎子、炸蚕、炸蚕蛹、炸蟋蟀各来一串。蚕蛹一咬，里



炸焦圈