

<<蔡澜谈美食>>

图书基本信息

书名：<<蔡澜谈美食>>

13位ISBN编号：9787806539552

10位ISBN编号：7806539557

出版时间：2008-1

出版时间：广东旅游出版社

作者：蔡澜

页数：201

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<蔡澜谈美食>>

内容概要

100篇全球美食精品蔡萃，发掘各地美食之源，搜集全球美食智慧，诠释全新的“饮食概念”，演绎前卫的“饮食文化”，香港食神将邀您一同尝遍世间美味。

<<蔡澜谈美食>>

作者简介

蔡澜，香港著名作家、美食家、旅游家、电影人，与金庸、倪匡、黄霑并称“香港四才子”。生于新加坡，青年时留学日本学习电影制作，之后长期任职邵氏、嘉禾东南亚两大电影公司。监制的电影有《快餐车》、《龙兄虎弟》、《福星高照》、《城市猎人》、《重案组》等多部成龙主演的巨片。

蔡澜先后在东京、纽约、巴黎、汉城、台北、巴塞罗那和曼谷等地居住过，通晓多国语言。曾向冯康侯先生学习书法、篆刻，向丁雄泉先生学习绘画，闲时写写书法、刻刻图章、画画花草以自娱。

后又以美食专栏闻名，近年来又不断组团旅游，走遍天下，吃遍天下，写遍天下。

蔡澜小品文谈吃、谈喝、谈文艺、谈电影、谈老友、谈风物，题材不拘，有著述《草草不工》、《狂又何妨》、《秋雨梧桐》、《放浪形骸》等几十种行世。

<<蔡澜谈美食>>

书籍目录

一、中国美食 瓜子 糖葱薄饼 涮羊肉 老北京一条街 坛根院食坊 招牌 护国寺小吃 面点煌
鸭王 吴越人家 圆苑酒家 福祿居 猪油拌面 新光酒家 奎元馆 杭州张生记 甬城 王家沙
番薯煲 雅苑餐厅 养生馆 猪杂餐厅 大同酒家 沙河大饭店 广州酒家 广州大食会 侨美
民间瓦缸煨汤馆 原味 锦官城 深圳洋溪 巴蜀风 云南风味餐厅 老四川 广州深圳大食会 洞
庭鱼头王 新兴饭店 水乡居 老火汤 松皮鸡 红树湾 翠竹园烧鸡 建业酒家 卤肉食谱 白玉
兰 潮州镬汁 馍 烤柴鱼 过瘾 过桥米线 汇泉王朝 青岛大包 土笋冻 意面王 酱油膏 米
粉 钻石晚餐 福州菜 古月 乌鱼子 台湾炒米粉 味精精 六记粥面 明苑粥面 公鸡 里斯本
地带餐厅 海湾餐厅 杏香园二、世界美食 悲喜剧 野猪大餐 意大利早餐 那不勒斯薄饼 金狮
Ban Suan Thip 小插曲 回报 天下美味 价贱 美食 听了流口水的小吃 源利 遇上 Ban
Chiang Cafe de Laos 泰国捞面 四季榴莲 潮州糜 笃笃 又来万寿宫 离开 鸡饭酱油 菜
SHIRAZ 全鹿宴 哼尼餐 炭烧咖啡 比利时啤酒 Biltong 老福建

<<蔡澜谈美食>>

章节摘录

瓜子 家政助理觉得很烦，因为我最近爱吃瓜子，虽然小心放在碟中，但还是弄得一地是壳。我一分一秒都不肯放过，看电视已是一种把人变成傻瓜的事，还不做些其他的，对不起自己，吃瓜子再好不过了。

别担心，我吃的不是当今市面上用矿物油炒的有毒黑瓜子，而是台湾产的，台湾人对食物很创新，他们用绿茶粉把白瓜子炒了，像一面吃瓜子，一面喝茶。

更高级的用冻顶乌龙。

茶叶是整片的，混在白瓜子之中，打开瓶子，一阵茶香扑来。

下了点盐，吃完瓜子还可以把茶叶拿去泡茶，香香咸咸清清淡淡，另有一番味道。

最初吃的瓜子，是放在纸包之内，三分之二个信封那么大，封面上有两条红色的边，中间写着什么瓜子大王之类的文字。

不见它已久，看看有没有人复古包装来卖？

关于瓜子的文章，没有一篇比丰子恺先生写的《吃瓜子》那么精彩，他把吃瓜子形容成中国人的国技。

还描述了女人用兰花手的吃相来得美妙，绝对值得阅读，收录在《缘之堂随笔》一书中。

吃红黑瓜子的痛苦，在于用齿一咬，断成两瓣，用力剥也剥不开，有些一咬顿变成碎片，更难收拾。

所以我吃黑瓜子时一定用个剥壳器，这把像小剪刀一样的东西非常管用，把瓜子放进中间凹进去的部分，两指轻轻捏着把手，即刻“的”的一声，把瓜子整齐剥开，取其仁吃，有毒瓜子也难不了我。

也不知内地人是什么心态，假名牌、翻版光碟等等还不狠毒，至少没伤到人体。

瓜子用矿物油来炒会吃死人的，但又赚得多几个钱呢？

要做坏事，找利益高的来做才像样呀，比方说把矿物油渗进名牌化妆品中来卖，让八婆们个个搽得脸肿，还能理解。

糖葱薄饼 从贾炳达道的九龙城广场走出来，看见有人卖“糖葱薄饼”。

年轻人没听过，还以为意大利甜品。

它是潮州人的传统小食，儿时看到人家制造：用一个大锅把麦芽糖煮溶，拿棍子搅匀，还没冷却之前是软绵绵的。

惯了也不怕烫手，小贩将它拿出来挂在木柱上，木柱有如功夫片中的木人缠住了麦芽糖，小贩用力一拉，双手卷个圈，再度挂上，又拉。

说也奇怪，拉薄了的麦芽糖闪闪发亮，有如蚕丝的反射，见彩虹的光泽。

糖被拉动时中间充斥着空气，形成气管，小贩撒上炒熟过面粉，再用把利刀切成20支装的香烟盒子般大。

待完全冷却，装入三面铁皮一面玻璃的罐子中，就可拿去卖了。

之前用个平面的厚铁，下面生火，打了一团米糊，单手拿着印在平鼎上，一印一张，薄薄的，就是薄饼。

遇见客人，小贩张开薄饼，放入糖片，最后撒点花生和芝麻粉。

小孩子抓着吃进口，啊，无限美味，又吃不饱，是种文化。

回到九龙城广场外，小贩是夫妇档，一个卖东西一个东张西望，见有市政局官员冲来，即刻走鬼(逃跑)。

“已经被抓过两次了，人罚款，货充公，血本无归。”

小贩说。

“这门手艺，怎么学回来的？”

我问。

“做小孩子的时候天天看邻居做，没有正式学过，当新移民来到香港，什么事都做不成，不如试试，失败了几次，就成功了，真想不到靠它养活了我们一家。”

“长期在战战兢兢的状态下求生，也不是办法。”

<<蔡澜谈美食>>

叮的一声，我头上亮了一盏灯，不如将这群街边小贩请到将在红磡开的美食城，一人一小摊位经营？愈想愈兴奋，就这么办吧！

涮羊肉 下榻的香格里拉酒店离北京机场较近，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，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。

以为先来很多种作料自己下手搅酱，原来只有芝麻腐乳酱独沽一味，加上葱花和芫荽蓉罢了，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3斤铁吧？”

“我最后说。

对方一脸你不懂得吃的表情。

我用干净碗舀了一碗汤，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。

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 -18，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。

王府饭店走几步路，就到了王府井大街，现已改为步行道，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。

<<蔡澜谈美食>>

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，里面充满香喷喷的肠膏。

听起来恐怖，吃起来美味。

人家吃了那么多年没事，我们怎会吃出毛病来？

印象最深的是乾隆包，用草绳编了一个笼，像钱袋。

里面有狮子头一般的肉饼，蒸熟了摆在那里。

吃时把草笼一挤，肉饼掉入碗中，或者用筷子挖来吃也可以。

当年的街道小吃一定很少精肉做的东西，怪不得要以皇帝命名了。

坛根院食坊 北京有天坛、地坛、日坛、月坛四个坛。

和天坛一直线距离的地坛旁边，有家叫“坛根院食坊”的老铺。

车我们到处去吃的土生土长的司机方师傅，已摸清楚我们的脾气：非正宗的地道小食不可，就把我们载到那里去。

一进去人头涌涌，好不热闹。

有个小舞台，唱着戏，又表演魔术，方师傅一坐在长凳上，大叫一声：“小二！”

侍者前来，恭恭敬敬捧上用盖碗装着的八宝茶，听候他老人家点菜。

方师傅是这里的常客，一发板，来6个冷盘：芥菜墩、京糕梨丝、白水羊头、炸烙渣、香椿豆、拍黄瓜。

芥菜墩是用白菜烫了，再抹上大量的黄芥末泡成的。

吃时可不能大意，不然会被强烈的芥末刺喉，罗俞君就给呛得猛喝啤酒。

京糕梨丝其实可当甜品吃。

所谓京糕，是山楂糕切丝，鲜红颜色，白色的梨丝垫底，上面再撒白色的糖，梨很爽口，一点渣也没有。

我说梨好吃，方师傅说是大厨的切工不错。

白水芋头像羊肉冻，本身已咸，还撒了大把盐，差点把我们咸死。

茶已喝完，方师傅双指夹着茶盅的盖，敲敲盅边，又大喝：“小二！”

小二即刻替他加滚水，好不威风。

俞君的助手朱怡瓴学着办，失败了。

接着的热食是羊麻豆腐、砂锅吊子、鱈水腰花、京酱肉丝等等，都是非常美味，外国绝对吃不到的。

什么叫羊麻豆腐？

原来和豆腐无关，是用榨完豆汁的渣炮制而成，中间夹了辣椒干。

方师傅和我吃过，异口同声地批评：膻味不够！

这一道菜一定要用羊油来炒，现在大概怕客人嫌肥，改用植物油了。

……

<<蔡澜谈美食>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>