

<<寻味>>

图书基本信息

书名：<<寻味>>

13位ISBN编号：9787511333261

10位ISBN编号：7511333265

出版时间：2013-5

出版时间：中国华侨出版社

作者：蔡澜

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>

## &lt;&lt;寻味&gt;&gt;

## 前言

序：天下美食“世界上最好吃的东西是什么？”

经常有人这么问我。

天下食物之多，写成数百本百科全书也回答不了你们的问题。

轮到要一一尝试，谈起来更没完没了。

通常我总是敷衍回答：“和你爱的人一齐吃的，就是世界上最好吃的。

”每一个国家都有它的美食。

昨夜睡不着，与其数绵羊，不如把有印象的各国美食从头到尾算一遍，将想到的依字母记下：A.美国

几乎没有一样好吃的东西，除了他们的辣椒大豆。

用肥猪肉把大豆炆得软熟，加大量的habaherdo灯笼椒，有致命的辣度。

盛在木碗中用木汤匙一大口一大口勺进嘴里，愈辣吃得愈过瘾。

可惜此道菜是由墨西哥传来。

B.比利时。

青口贻贝mussel。

一个人吃一大锅，用白酒和蒜茸蒸，比用西红柿酱煮的好吃。

C.加拿大。

除了移民怀念的香港菜之外，一无是处。

D.丹麦。

想不出。

光鸡？

一点也不好吃。

E.埃及。

蜜糖浸的水烟抽完之后喝的那杯茶。

F.法国。

美食数之不尽。

筛选之下，还是那条鹅颈。

把骨头用巧妙的手艺抽了出来，再填入鹅肝酱，煎得有点微焦上桌，绝对不能用植物油，鹅鸭油最佳

G.希腊。

天下最美味的乌鱼子，来自希腊，当然要配以一大瓶的Ouso酒。

H.荷兰。

街边档的生腌鲱鱼，愈肥大愈好。

不能切断，仰起头来整条从头咬到尾。

I.意大利。

生火腿夹蜜瓜。

没有一个国家做得比她更好的火腿，甚至西班牙黑猪或中国的金华。

印度。

在果亚吃的新鲜的螃蟹咖喱，拆了肉和蟹膏加咖喱粉煮得稀烂，望着一片白色的海滩进食。

J.日本。

少不了的各种鱼生。

但要在日本海捕捉的。

当今的鲔鱼，多数来自西班牙和印度，完全不同。

河豚也是独特的，不能忘记他们的天妇罗。

有一对老饕的医生夫妇不了解我说天妇罗是日本料理的精华，至到他们吃过我推荐的“佐川Sagawa”天妇罗，才折服。

## &lt;&lt;寻味&gt;&gt;

K.韩国。

蒸牛腩骨，神仙炉（一种什么都有的一人份迷你火锅），伎生在灌你酒之前让你暖胃的一碗松子粥，鲜肠汁（早上让你解宿醉的牛内脏汤），当成甜品的那杯桂皮冷饮，以及任何一种泡菜。

L.寮国（即老挝）。

用沙丁鱼和香料熬汤，加入米粉的早餐。

M.马来西亚。

吉隆坡的福建炒面、槟城的喇沙，还有Klang的肉骨茶。

墨西哥。

用一个陶钵，烧红，下橄榄油，放进大蒜去爆香的蚂蚁蛋。

朱古力煮的鸡。

猪肉蒸熟后，淋上蛋白和忌廉汁，上面再撒数颗石榴子，色香味俱全。

N.挪威。

想不出。

除非你连诺基亚手提电话也当成食物。

纽西兰。

拍尽所有美景的《魔戒》一、二、三部之中，从来没有食物出现过。

说笑归说笑，他们的生蚝少污染，还是吃得过的。

O.奥曼（即阿曼）。

虽然到过，拣不出有什么好的。

P.菲律宾。

鱼肚塞肉、酸虾汤。

Q.Qatar（卡塔尔）。

没去过。

听也没听过这个国家。

R.俄国。

在伏特加河畔吃刚从鲟鱼肚中剥出来的鱼子酱。

S.新加坡。

马来啰惹（一种用黑色的虾头膏拌生菜的沙律）、印度啰惹（一种把食物铺粉炸出来的小吃，淋上独特的酱，但已失传）。

西班牙。

海鲜饭。

T.土耳其。

河边小艇卖的烧鱼。

U.乌干达。

各类禽兽的烧烤，已分不出什么是羚羊、什么是长颈鹿了。

V.越南。

PHO牛肉河粉。

W.很奇怪，没有国家用这字头。

X.也没有。

Y.南斯拉夫。

在乡下的草原上，用铁架烤的全羊，但架两端接有风车，下面用稻草生火，随风而转。

日出而烤，日落而食。

一手挖羊肾边的肥膏，一手抓个洋葱，这吃一口那吃一口。

Z.津巴威，和乌干达吃的一样。

回来谈中国，地方之大，三世人也走不完，别说吃的了。

只能从直感抽出几样：广东：单单是手剁猪肉的烧卖，已能称冠。

福建：土笋冻（一种用沙虫弄出的浆，冰结成冻）、薄饼。

<<寻味>>

四川：毛肚开膛。

山东：炸酱面、山东大包。

河南：水席（各种汤熬的菜肴），其中有一道假燕窝，把萝卜切成细得不能再细的丝，上汤熬之，味道的确可以媲美燕窝。

湖南：辣椒大鱼头，西瓜般大的鱼头，用数种辣椒蒸之，可用一条吸管抽取鱼脑。

北京：涮羊肉。

用新鲜羊腿片出，才算好材料。

上海：炒粗面。

杭州：砂锅鸭云吞，东坡肉等等。

宁波：烤麸。

至于香港，不必一样一样数，单单一味云吞面，已够你瞧。

最后，天下最最最好吃的，还是你妈妈煮的菜。

## <<寻味>>

### 内容概要

《寻味:行路天下,吃情不减》内容简介：“我叫蔡澜，听起来像菜篮，买菜的篮子，所以一生注定得吃吃喝喝。

”蔡澜对饮食向来只有好吃与不好吃之分，他致力食遍世界各地著名的菜式，但是，天下美食“再活三世，也不一定吃得完”，所以只能以舌记谱，以文烹菜，希望与读者分享他的舌尖经验，至少让读者了解那些精致、风味独具的各国料理的制作过程，懂得每样美食的独特门道，为实际品尝打下一定的基础。

蔡澜豪迈、直白式的笔触，精采利落，大快人心！

书里说不完的美食故事，道不尽的料理门道，必让追求品味享受的读者们“吃个满足”！

## 作者简介

蔡澜，香港著名作家、美食家、旅游家、电影人。

他出生于新加坡，从小住在电影院楼上，青年时留学日本专攻电影，之后转到香港，前后为邵氏兄弟和嘉禾当制作总监四十年。

他自己说：“电影工作只是我的副业，我的正业是饮酒及玩乐，平时还喜欢练书法及刻图章。

”除正业之外，擅长写文章，举凡游记、人物、食经、笑话、生活、人生哲学等等，无所不可写，至今出书二百余种。

蔡澜先后在东京、纽约、巴黎、首尔、台北、巴塞罗那和曼谷等地居住过，通晓多国语言。

喜欢美食，在全东南亚享有“笔辣嘴刁”的盛名，受邀当电视节目主持或日本的《料理的铁人》、中国的《顶级厨师》等当评审。

书籍目录

序吃遍内地北京热冬京都老蔡记上海菜市场甜菜苦菜食在重庆广州羊痴大聚会中山蛇宴顺德餐会顺德大食行台澳美食行台北鼎泰丰赤崁楼台湾内脏饮食文化虱目鱼南投美食游极品轩和炼珍堂台湾老饕台南担仔面澳门餐澳门佑汉市场觅香东南亚新加坡海南鸡饭新加坡熏衣草熟食中心新加坡发记为了一碗越南牛肉河吉隆坡金莲记吉隆坡猫山王马来西亚河鱼王曼谷R&R日韩食尚黑泽明的餐桌乌鱼子天妇罗正统的寿司神户飞苑河豚旅程鳗鱼屋野田岩冈山平翠轩“一风堂”拉面店日本炒面东京鬼婆牛杂仙馐鲍鱼济州岛大盈越洋寻味墨尔本维多利亚市场墨尔本万寿宫匈牙利厨房巴黎的陆羽茶室巴古斯的神殿勃艮第之旅法国大餐慕札医生墨西哥烛光晚餐说不完的美食

## &lt;&lt;寻味&gt;&gt;

## 章节摘录

对百年老店，我一向有份尊敬，所谓创业容易守业难，又说什么烂船也有三斤铁，能生存那么久，总是有点道理的。

其中之一是“京都老蔡记”。

蔡士俊在北京皇宫做菜给皇帝吃，辛亥革命后流落街头，在北京门前开了一小店，卖蒸饺和馄饨，生意兴隆。

政局不稳，蔡士俊带了家人投靠河南开封岳母，后来又逃荒到了郑州，创办“京都老蔡记”。

厨艺传给他长子蔡永泉，店名愈做愈响。

朱德和梅兰芳都是座上客，毛泽东在郑州开会时特地到店里吃蒸饺，大叫：“味道不错，很好。”

这句话在文化大革命时变成毒咒，蔡永泉所受之苦不去谈了，但把技艺传给第三代的蔡元顺，经营至今。

我到郑州，当然非去“老蔡记”不可，但因其他工作，只有临走的那个早上才有空。

该店只在十一点开门，已无时间赶到机场，好在当地友人老金拍胸口：“一句话。”

北方人就有这种豪气，说搞掂就死也搞掂它，果然摸上店铺时，蔡元顺已经；佳备好材料，蒸出一笼笼的饺子。

入口，鲜甜无比，是我一生之中吃过最好的蒸饺。

回到香港写了一篇东西志之。

一年后昨天，接到电话，竟是“京都老蔡记”的第三代传人蔡元顺的声音：“我来了。”

一向不太开口说话的他，把电话交给朋友老金。

老金说：“店里来了许多香港客，拿了你那篇文章找上门，蔡元顺高兴得不得了，把你当是知音，这次来香港，说特别为你做饺子。”

一听大喜，我刚搬家，没安顿好，就借拍档徐胜鹤兄的厨房吧。

约好今天一早就去九龙城买材料。

大师出马，买的东西一定不少，我准备好大菜篮，跟他跑。

“蒸笼呢？”

我一见到圆脸，身材略胖的蔡元顺就问。

“带了。”

“他说，‘面粉’”

“我们到‘新三阳’买，店里说最好的是美国面粉，从蔡元顺的表情看来，知道并不理想，但像书法家，一管秃笔也能写出好字，蔡元顺照收货。”

再到街市二楼猪肉档。

“八二？”

“蔡元顺问。”

我上次去他的店问过，应该是七成瘦肉三成肥肉的比例，也许他以为香港人怕肥，所以这么问。

“七三。”

“我说。”

蔡元顺笑了，知道我尊重他。

猪肉不必自己剁，请店里开碎肉机磨出，但要一块姜，和肉一起绞，这是秘诀。

为什么不用葱？

因为葱苦。

“还要些什么？”

“我一共问了三次。”

蔡元顺一共也摇了三次头。

就那么简单？

就那么简单？

就那么简单？



<<寻味>>

回到厨房，把面粉加水反复搓揉。

这一下学问来了，所花的力气，是我永远付不出的。

而且不完全是劲道，刚柔自如，恰到好处，才能出完美的面团。

轮到最重要的馅了。

把碎肉放在一个大锅里，边打边兑水。

打时一阵子缓慢，一阵子猛烈。

那只手的旋转比搅拌机更快更有力，啪啪作声。

调味只有简单的酱油和麻油。

打出来的馅，像肉浆，水分很多。

是我看别人做的最显著的不同。

蔡元顺开始包饺子了。

出来的皮薄到极点，包着大量的馅。

因面粉不是惯用的，他只折了七八折。

“看书上，你家做的不是坚持着十二折到十三折的吗？”

我问。

不拘小节，是最大的学问，蔡元顺说：“好吃就是。”

“马尾松老远从河南郑州带来，比一般针松的叶子更长更粗，用上汤煨过，抹点麻油，铺在蒸笼上

。不用一般的布，是因为松叶可以中空将蒸笼和饺子隔开，又不藕底，厚厚地铺了一层，蒸起来却比布易熟。

一面包一面蒸，每一笼刚吃完又有一笼上桌，原来蒸的时间不必太久，四分钟已经足够。

上桌一看，皮薄如纸，用筷子一夹起，可以看到半透明的饺子皮中的馅，渗满着汤，怎么摇，也摇它不破。

香而不腻，又是一餐近来最美味的，非常幸福，也想把这种感觉和大家分享。

“到香港来开？”

我问。

蔡元顺又笑了：“一句话。”

“想起北方人的爽直和言重如山，他这一句话，一定做到，但是河南郑州的那家老店呢？”

友人老金代蔡元顺解释：“来香港之前已经想好，交给他妹妹打理。”

“看样子，各位再过不久，就可以尝到了。”

P7-10

### 编辑推荐

《寻味:行路天下,吃情不减》编辑推荐:已过古稀之年的蔡澜,日常生活十分有规律:早上起来散散步,买买菜,烧烧菜,到餐厅跟朋友聊.....一年中有半年时间都在海外旅行,只要一听到哪里有美食,立马组织一个旅行团,约一群志同道合的朋友包机前往.....他说:这个时代不是蒙塞的时代,任何漂亮的风景,电影、电视、画册上都可以看得到,也不稀奇。

但吃的东西就不一样,一定要亲自到那里才可尝得到。

无论是台湾小吃还是料理,最大的特色在于创新中都有着一份对传统的坚持。

澳门的美食更甚于香港,因为澳门生活步调比香港慢许多,有更多的时间准备食材、烹调佳肴。

中国菜烹饪技巧多,收味道于一体;日本料理少调料,把原味提取出来。

#### 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>