

如假包換碗仔翅

香港

hong kong wei dao

味道

1

歐陽應霽著

【香港味道】系列總序

未來的味道

總是一直不斷地問自己，是什麼驅使我要在此時此刻花了好些時間和精神，不自量力地去完成這個關於食物關於味道關於香港的寫作項目？

不是懷舊，這個我倒很清楚。因為一切過去了的，意義都只在提醒我們生活原來曾經可以有這樣的選擇那樣的決定。來龍去脈，本來有根有據，也許是我們的匆忙疏忽，好端端的活生生的都散失遺忘七零八落。僅剩的二三分，說不定就藏在這一隻蝦餃一碗雲吞麵那一杯奶茶一口蛋撻當中。

味道是一種神奇而又實在的東西，香港也是。也正因為不是什麼東西，很難科學地、準確地說得清楚，介乎一種感情與理智之間，十分個人。所以我的香港味道跟你的香港味道不盡相同，其實也肯定不一樣，這才有趣。

甜酸苦鹹鮮，就是因為壓陣的一個鮮字，讓味道不是一種結論，而是一種開放的詮釋，一種活的方法，活在現在的危機裡，活在未來的想像冀盼中。

如此說來，味道也是一種載體一個平台，一次個人與集體，過去與未來的溝通對話的機會。要參與投入，很容易，只要你願意保持一個愉快的心境一個年輕的胃口，只要你肯吃。

更好的，或者更壞的味道，在前面。

應霽

零七年四月

序



走進去，有如走進一檔連美術指導張叔平也沒法仿製再現的電影佈景，歲月磨人且磨出濃重顏色，叫來人染得一身一心，心多的更一腳踏進魔幻歷史現實。

日日路過這幢樓齡一百一十九年的「危樓」，就是下不定決心走進去，也好像找不着藉口跟經常一臉笑容的老闆打交道——其實簡單不過，從半打農場雞蛋，兩斤絲苗白米，一元幾角麵豉醬開始，我們的祖父母輩就是在當年街頭巷尾成行成市的糧油雜貨舖，貨真價實地購得日常生活所需。只是輾轉到了我們這一代，捧着超級兩個大字當寶，所謂市場是必然燈火通明且有空調的，supermarket大軍一朝壓境，淘汰走多少幾十年刻苦經營的雜貨老舖，砸破了多少敬業樂業的老闆老伙計的飯碗。時代進步了，歷史沒有了，面對碩果僅存的現實，我們竟又怯生生的成為過門不入的路人。

老店招牌金漆大字「永和」，分明是源遠流長良好願望。不難想像自開舖七十五年來在這高樓底木作橫樑底下，人來人往鼎盛熱鬧的一盤生意又豈止是斤斤計較的營生——家和萬事興，一切都必須從柴米油鹽醬醋開始。此間精挑細選的好貨最得坊眾信賴，升斗小民終日營役，為的也是一餐半餐安樂茶飯，走進來，從日常花的一元幾角到年節時候辦貨用的一千幾百塊，得到的是信心和安心。

爽朗健談的釗叔是「永和」的第二代傳人，上世紀四十年代釗叔的父親及叔叔從廣東新會來港，入股這家在中環威靈頓街唯一的糧油雜貨店。當年十四歲的釗叔自49年來港後一直留守駐店，太子爺也就是小

歲月雜貨



伙計，日夕浸淫沾身的是油鹽醬醋麵粉白米，晚上就睡在收銀櫃台，外面風風雨雨時局變化，釗叔身處店堂，卻也清楚旁觀洞悉——

「這些紅豆綠豆眉豆花生在六十年代時期經常賣斷市，當年家家户户都喜歡煲糖水——」

「這些口感較硬的增城絲苗和天字絲苗當年十分流行，現在的人都慣食超市口感軟滑的貨色——」

「這些孟加拉來的生插入鹽的馬友鹹魚，魚味濃香又不會過鹹，用手剁鹹魚肉餅或者直接放在飯面蒸熟，最最和味——」

看來細眉細眼的生活瑣事，偏偏就有釗叔這些守門大將為街坊打點，作為零售店舖，如何與批發供應商優質老牌建立起穩實的伙伴關係，當中包括鹹魚欄永興、鉅利、同德興、余均益的醬油和麵豉，增城的蔗糖，甚至釗叔老弟在新會自家曬存的陳皮……保證來源安全可靠，當中有的是的一輩子累積的人際關係經營學問。依然神清氣爽的釗叔堅持每早八時就開舖營業，與老伴兩口子守住這一所由父親傳下來的老店。當年全盛期僱有十四個伙計，門口常排長龍，一天到晚忙得不可開交的風光不再，生意也大不如前，笑言捱打吊命。在子女都勸退的情況下釗叔卻還是有一日做一日，抬頭看着在幽黯中偶爾還閃亮的金漆大字，未能永續卻有緣永和，該是無悔一生。

應霽
零七年四月

目錄

未來的味道 【香港味道】系列總序	P1		
歲月雜貨 序	P2		
目錄	P4		
1 串串愛 魚蛋魚蛋我愛你	P6	10 鄉土香氣 糖炒炒栗煨番薯	P42
2 真真假假 如假包換碗仔翅	P10	11 黃金歲月 鹽焗蛋滷味烤魷魚	P46
3 三五成群 燒賣粉果一家親	P14	12 超合金海難 又愛又怕東風螺	P50
4 原來混醬 嚴禁白吃豬腸粉	P18	13 齋口齋心 七彩齋滷味	P54
5 雜大成 日月天地牛雜精華	P22	14 層層疊疊 意猶未盡蝦籽紫蹄	P58
6 車去人去 一往無前車仔麵	P26	15 該不該 午夜的抉擇	P62
7 事出有因 錯怪煎釀三寶	P30	16 痛快勾引 雪糕是一種藥	P66
8 基因未變 咯咯雞蛋仔	P34	17 一汽呵成 維他綠實情意結	P70
9 老餅翻身 手工夾餅江湖再現	P38	18 甜頭盡嚐 糖果猶豫	P74

- 19 **大漠救星** P78
出生入死鹹檸檬
- 20 **越醜越美** P82
傳統涼果再出發
- 21 **大海滋味** P88
大澳蝦膏放洋記
- 22 **不識鹹滋味** P92
豉油等級戰
- 23 **新生事物** P96
豬手豬腳薑
- 24 **混世好醬** P100
不可一日無醬
- 25 **發酵年月** P104
腐乳小插曲
- 26 **天兵天醬** P108
跳級突圍XO醬
- 27 **鄉土自助** P112
我是一箸梅菜
- 28 **酸濕嗆鼻** P116
玻璃盅裡的絕活
- 29 **全賴有你** P120
罐頭的封存滋味
- 30 **餓婚宴** P126
一生一次與一年一度
- 31 **回歸基本** P130
清香一口粽
- 32 **中秋的粽** P134
或者端午的月餅
- 33 **樹上熟** P138
四季水果登場
- 34 **恭喜恭喜** P142
年年歡樂年年吃
- 35 **秋風起** P146
合時臘味總動員
- 36 **層疊傳統** P150
盆盆盆菜
- 吃，力。** P154
後記
- 延伸閱讀** P156

串串愛

魚蛋魚蛋我愛你

實不相瞞，最近十年八載都沒有在街頭小攤檔吃那歷久不衰越變越辣的咖喱魚蛋和幾近絕跡沾滿豉油和海鮮甜醬的滾油現炸小魚蛋。情形有如小學五年級下學期的某一天，完全沒有預告地突然結束了持續五年的瘋狂集郵，把那沉甸甸的幾本當時認為比生命還重要的郵票簿用厚膠袋封好，狠狠放上老家舊居和弟妹共處的睡房書架最高最隱閉的一角。自此之後的三十多年間，每次回到那已經變作父親畫室雜物房的房間裡，抬頭看看那已經封了厚塵的膠袋，越來越沒有膽量拆封這史前珍藏——怕的不是一旦開放曝光，這些郵票都會灰飛煙滅或者化蝶翩躚，只是一時間不曉得如何面對當年收藏累積的感情回憶，和那毅然告別童年的霎時衝動。

說起來我跟咖喱魚蛋的恩怨愛恨也是這樣戛然終止的。雖然說不上是從小極愛這些用廉價魚肉加生粉拌攪成漿唧製成形再經油炸，然後以各種香辣材料煮汁調味的咖喱魚蛋，但也總是三五七時隨手一串的慣性小食。多少是因為後來開始關注街頭的惡劣衛生環境，也因為近十數年都只穿白T恤白襯衫，當街當巷吃那沾滿流動汁液的咖喱魚蛋是很容易出事的。也許就是經歷過那麼一兩次腸胃不適，也因為手腳笨拙醬汁四濺報銷了三數件心愛白T恤白襯衫，所以就此結束了我跟咖喱魚蛋的一段長達三十年的關係。

據說這個世界上沒有無緣無故的愛，也就沒有無緣無故的恨——我並沒有恨魚蛋，所以更能明白報章統計中香港人平均每天吃掉375萬粒魚蛋，重量約共55噸。這無疑是一種至死不渝的厚愛，量多而且重。誰說街頭無真愛，誰說香港人不重感情——如果你是魚蛋，小辣、中辣、大辣的愛永不息止，有彈性有口感有嚼頭，一年五季，一天廿八小時，每小時一至三串。



報章統計中香港人平均每天吃掉375萬粒魚蛋，重量約共55噸。這無疑是一種至死不渝的厚愛，量多而且重。



1.

實不就六至平均港幣五元魚蛋當中神粒魚那顆小，感較硬，味而後說高，由店不的咖啡小度難你顆較有的一坊來在貨是家打就的咖啡頭你顆較有的一坊來在貨是家打就的咖啡頭你顆較有的一坊來在貨是家打就的咖啡頭

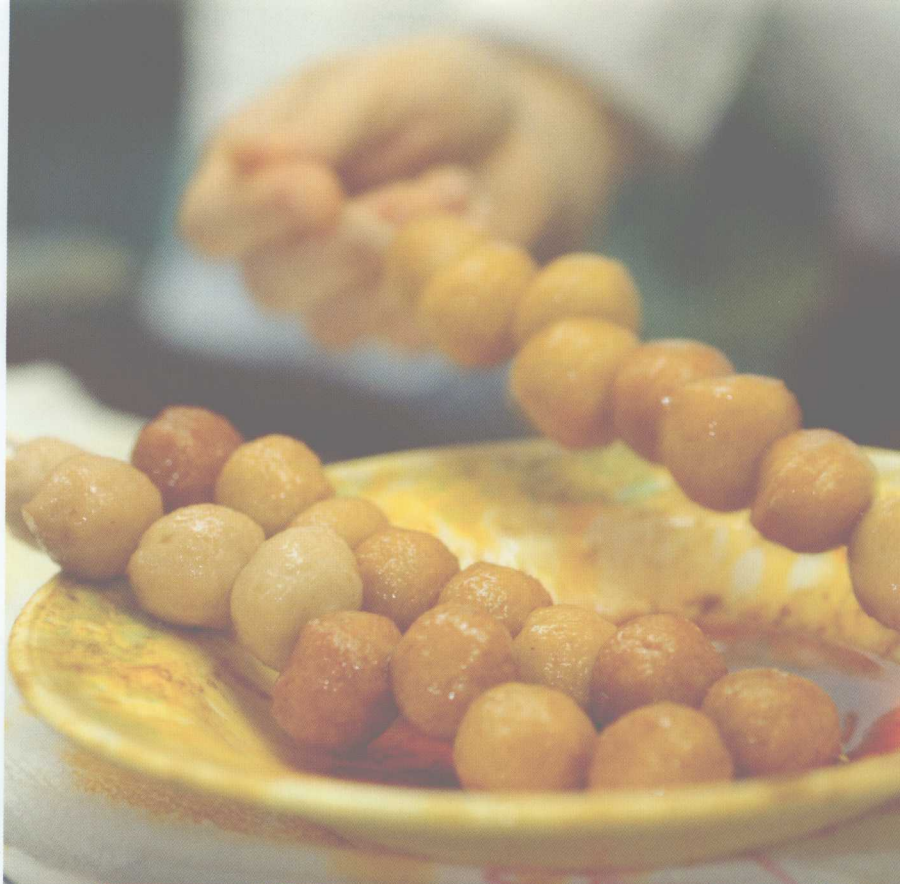
2.3.4.5.

熟悉的工具、動作、聲音、環境、氣氛、香味……每個或長或短、或蛋迷日一個小二千串的紀錄。

1	
2	3
4	5

◎

翻開坊間越見仔細深入的
咖喱歷史研究專著，驚嘆
這已有二千五百年以上的
源自印度的混合調味法，
在在都是跨越時空的種
在交通史移民史殖民史，
絕對值得溯源尋味，而身
處此間，手執一串咖喱魚
蛋，最基本也得知道製作
咖喱的常用材料有辣椒、
生薑、丁香、肉桂、肉豆
蔻、草果、蒜、芫荽、茴
香、芥子、罌粟子、八角
和黃薑等等。



6.7.8.

各家各派各顯神通，有
的咖喱汁混入果皮，有的
的加入辣椒絲，有的有辣
薑有蒜，亦有回到麻辣
版本，只要做到濃香適
鼻，熱辣入口，軟硬適
中，哪管你是藏在絕密
街巷盡頭，一旦贏得街
坊口碑，長期有十人八
人排隊捧場，已經是人
功熱賣保證。

6

7

8



何良 何亨 運動健兒

魚蛋馬拉松

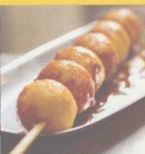
無論在電視上看轉播，還是在現場賽道旁看那些馬拉松長跑健兒揮汗如雨苦樂夾雜七情上面，我都會摸摸自己日漸「隆重」的腰腹，有那麼一剎那的閃念，以為終有一天我會作出決定做好準備，認真操練一番，與大伙兒一同在這個熱鬧熙攘、充滿能量的隊伍裡出現。但這不夠三分鐘的熱情當然迅速冷卻，坐言起行這四個字，於我來說是在計劃早午晚三餐和宵夜吃什麼的時候才最適用。

所以看見何良和何亨兩位曾經是電台節目拍檔的老兄一身運動裝束，趨前握手時近距離聞到的不是一身汗臭而是剛洗浴過的清爽氣味，十分驚喜十分佩服。原來兩人已經完成早上的鐵人賽，稍息過後又繼續越野訓練，迎接即將來臨的毅行善舉，亦為不久後的公開馬拉松長跑作練習準備。兩人精神爽利活力十足，叫我馬上變成老弱。

約好在山腰的獅子亭見面，L和H是要讓我見識一下運動員的另一面：運動員也是人，也為食，要補充體能，更要保持一個愉快心境，所以中場休息時餐桌上出現的有山水豆腐花，有咖喱飯，有餐蛋公仔麵，還有，竟然還有咖喱魚蛋！雖然不敢說這裡的魚蛋是全港最好吃，但運動途中忽然傳來這熟悉的香氣味道，怎能不讓人手一串吃不停口——因為有運動有消耗，也不必這麼科學這麼嚴格地計算什麼卡什麼里。只是大路仍然在前，如何努力不懈為自己的身心健康運作正常作仔細規劃，何良何亨兩位越跑越年青的選手，有太多為食經驗可以跟大家分享。



誠意分享



十三座牛雜

北角英皇道413-423號僑輝大廈地下（在新光戲院側）電話：8100 5428
營業時間：0700am - 1000pm（周一至周六）/ 1000am - 0800pm（周日及公眾假期）
以用心精製傳統牛雜馳名的這一家街坊小店，咖喱魚蛋原來也十分出色，秘製汁料又稠又濃又香，一再迫我破戒破限額。



津味魚蛋

九龍花園街174號
營業時間：1000am - 1000pm
扳準顧客心理，當坊間一般店舖的咖喱魚蛋一串六粒，這裡都一直堅持一串八粒，而且香辣軟硬度適中穩定，人氣長期鼎旺。



小食部

九龍深水埗欽州街114號地下 電話：6407 5539
營業時間：0330pm - 1000pm
從調製蒜味特香特濃的咖喱醬汁開始，檔主事事異常專注投入，有條不紊的招呼應對晚間放工時分大排長龍的捧場街坊。

真真假假 如假包換碗仔翅

從來記性差，翻一本小说讀到三四十頁，已經記不起頁首開場的情節故事人物，所以這樣一路下來什麼畫面對白都是支離破碎的，不知是否就此養成了一向東湊西拼的好／壞習慣。就如《紅樓夢》這類經典名著大部頭，人事糾纏複雜車輪轉，縱有插圖輔助，有人物出場事態發展的圖表提示，我還是沒法理清來龍去脈，倒是牢牢記得卷首一副對聯「假作真時真亦假，無為有處有還無」——不知怎的，每回口啖熱騰騰的碗仔翅，腦海裡竟然都浮起這兩句。

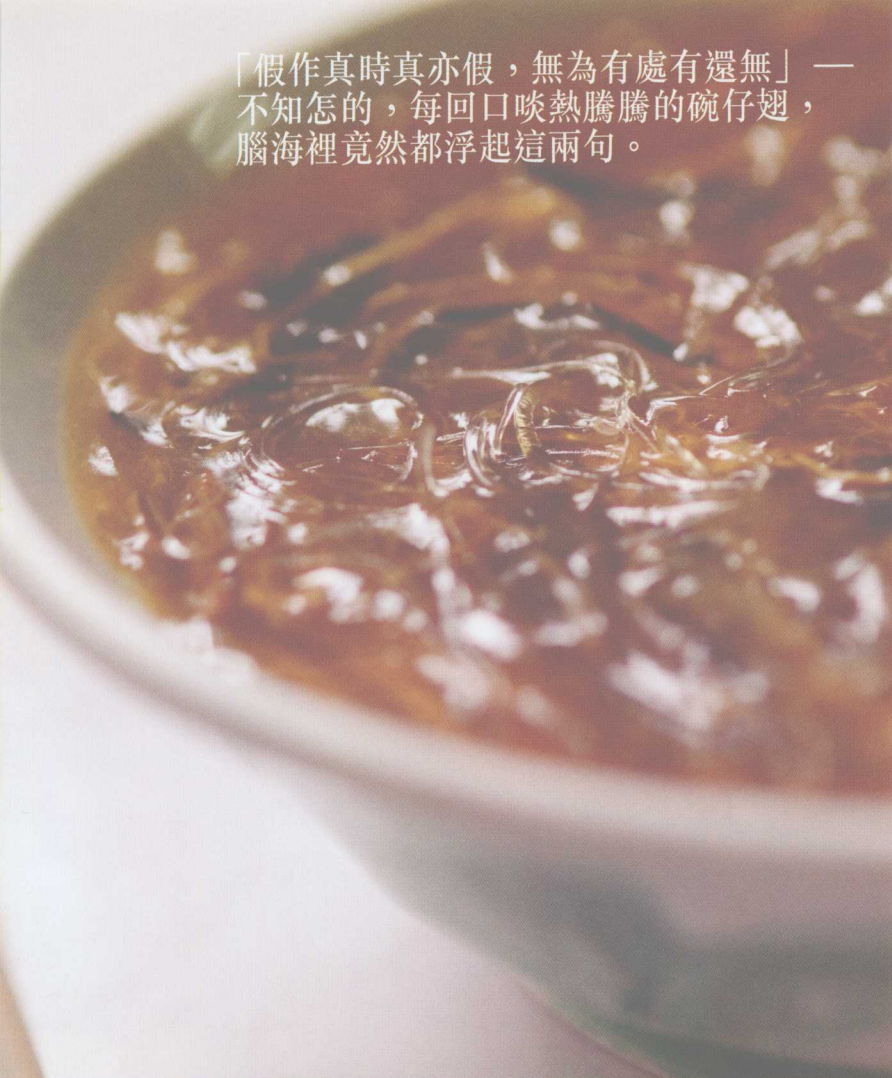
碗仔翅是假的，因為用的都是人造翅，碗仔翅也是真的，因為自五六十年代開始有大酒家酒樓伙計用婚宴用剩的翅尾熬湯，加入粉絲、雞絲、肉絲、木耳、冬菇等等材料，在街頭廉價賤賣風行起來，碗仔翅也就成了集體心照不宣以假亂真的民間美味。說實在，那些動輒上百成千港元的包翅排翅不是日常飲食，經濟高峰期魚翅撈飯的豪奢也是曇花一現，倒是一碗從開始三五七毛到現今十元八塊的碗仔翅，最得民心最叫人動真感情。

也因為生態紀錄片的揭發，從來視魚翅為高尚食材的大眾忽然驚覺捕鯊取翅竟然是慘無人道的一場深海大屠殺，很多只是貪求一時口爽甚至一刻虛榮的食客也自覺拒絕或者少吃「真」翅，因為這「真」根本就不善不美。

因此自小習慣在婚宴中爭先恐後多吃幾碗翅的饞嘴路人如我，就把覓食焦點鎖定在其實也貨真價實的碗仔翅中了。用上像真度極高的日本進口人造翅，以金華火腿和老雞熬成的不下味精的湯底，加入浸發了一天的薄切成片的冬菇，手撕的鮮雞絲和肉絲、木耳、粉絲或者芋絲，用馬蹄粉勾的芡不稀不稠，入口鮮甜味美，眼前也不會出現殺鯊割翅的血腥場面，心安理得一碗吃罷再來一碗。

當年發明「碗仔翅」的叔伯，萬萬想不到這般街頭巷尾無為之作也竟成了香港良心，什麼是真什麼是假？什麼該愛什麼該恨？竟然由一碗碗仔翅細說分明。

「假作真時真亦假，無為有處有還無」——
不知怎的，每回口啖熱騰騰的碗仔翅，
腦海裡竟然都浮起這兩句。



1.

真真假假，經過歷代變身，真一碗幾何時的實價從戲院門出翅，曾幾何時，街頭巷尾的流動攤檔，口簡陋至一個錫盆中，如今翻滾的胡混貨色到堂評刀，坐在光猛明亮店堂豐富一碗工品足湯料有小豐出一湯羹的演變也，反映一個社會生活素質的提昇。

2.3.4.5.6.

絕對可以用「大堆頭大陣仗」來形容呂記碗仔翅「研發」出的精裝碗仔翅：用上老雞和鮮美的冬菇、木耳、手撕雞肉、肉絲，還有日本進口像真度極高的豪哥親手加上力勾一個稀稠合當馬蹄粉芡，難怪那當下起誓不必再吃殘忍的魚翅！



1			
2	3	4	
	5	6	



7.

良心足料碗仔翅固然百
吃不厭，不相伯仲的生
菜魚肉（湯）也是民間
「自發」的流行熱賣。

8.9.

簡單不過的工序卻絕不
馬虎，至鮮至美是原則
態度：新鮮生菜洗淨切
絲，新鮮魚肉絞成漿
調粉調味，擠入大熱水
煮成條狀，再配上湯及
菜絲，加上大量胡椒
粉，吃得冒一身汗，
也有貪心為食者把碗仔
翅和生菜的魚肉雙拼，
稍稍保守的我還未如此
膽嘗試。

7

8

9



梁佩鳳 綠色和平市場推廣總監

平民國宴

人人嘴饞為食，當我和佩鳳小姐專程在下班繁忙時間花了半小時坐了十二個地鐵站車程，到了我們的目的地小吃店，點了我們分別要吃的碗仔翅和腐竹白果糖水，正要趁熱入口之際，前輩星級飲食節目主持人蘇絲黃就帶着一隊攝製隊闖進來了。

阿蘇以爽直嘴刁見稱，既然她也聞風而至細心品嚐，多少又再肯定了這小吃店的江湖地位。當然吃吃喝喝是十分個人口味喜好的主觀事，不能依賴所謂美食家。但媒體正面報導又的確能造勢，特別能夠對艱苦小本經營的店舖有刺激鼓勵支持。你好我好，造福為食人。

自小在放學回家路上吃不停的佩鳳，跟我相視暗笑沒有來錯，但她也坦言面前這碗仔翅一勺舀起來吃下去好像感覺太稠，一方面材料太多一方面勾芡有點厚，食味倒是很滿意，而且很夠熱——如果你試過半涼不熱的碗仔翅你就知道有多難受！一邊吃佩鳳仔細分析其豐富用料，對那厚切的冬菇絲和素翅的運用很有好感，而奇怪的是吃到一半時，P小姐覺得那太稠的感覺沒有了，也許是吃掉了一半的料，湯就忽然清起來。

佩鳳娓娓道來的是她在澳洲唸書時，曾經動員宿舍一群香港同學合力炮製一大鍋似模似樣的fake shark-fin soup給來自五湖四海不同國籍的同學品嚐，把這平民道地小吃擺上了國宴大檯。以佩鳳對碗仔翅的忠誠度（她堅持不把碗仔翅與魚肉與生菜兩溝三溝！），我對那年那月那夜那鍋由當事人單方面口述作供盛讚的碗仔翅還是蠻有信心。



呂仔記

香港筲箕灣東大街121號（地鐵B1出口） 電話：2885 8590

營業時間：0100pm - 1200am

說起呂仔記，身邊一眾有鍾情它的足料碗仔翅，有推崇它的自製魚肉燒賣，亦有盛讚它的家傳啫咋糖水，但還有一個主要原因就是一睹掌門人賢豪哥的风采！

車品

九龍大角咀埃華街9號 電話：2180 9655

營業時間：1200pm - 1200am（周一及勞工假期休息）

地處邊陲的一家街坊小店，能夠吸引刁鑽食客越區訪尋然後讚不絕口。碗仔翅和生菜魚肉都是熱賣，特別版魚翅撈菜飯值得一試，嗜辣的還得吃一口自家製辣椒菜脯。

誠意分享

三五成群

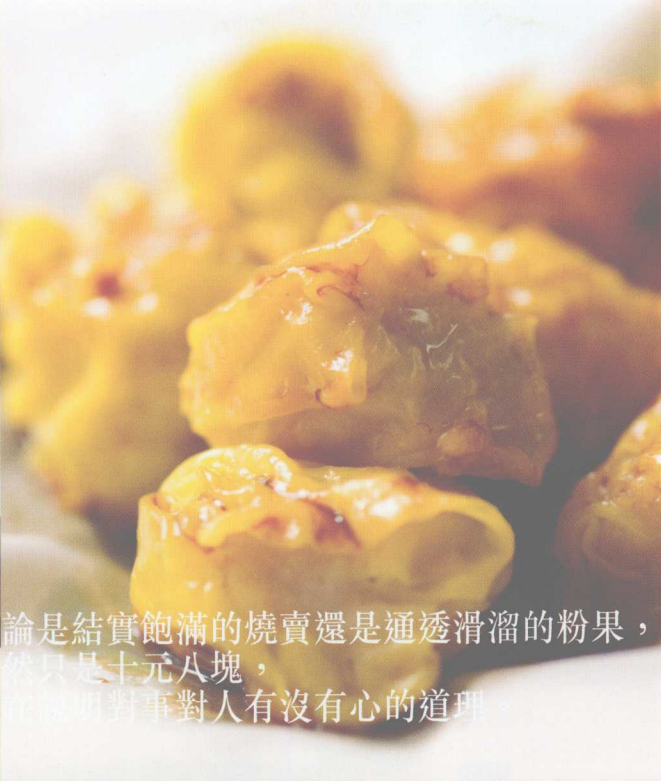
燒賣粉果一家親

從來都認為專注工作中的男人是最有神采甚至是最性感的，全神貫注一言不發也好，眉飛色舞得意忘形也好，把自家的生平絕活公諸於世，無私可愛贏得敬重——其實我們每個人都有這樣的機會把自己最好的一面展現，就看我們有沒有方法真正的專注起來——比方說，剝好肉調好味做手打魚肉又摔又拌的時候，總得專心不二朝同一個方向。

約好以街頭小吃著名的「呂仔記」的少東賢豪哥去為他的擁躉示範製作他店內的駐場熱賣碗仔翅和魚肉燒賣，還有他正在研發的墨西哥雞翼。爽快的他一口答應，而且更準備好二十四人份的實習材料，和太太、小女兒和友人一道，早就到教室現場打點妥當，更動用了他女兒的「座駕」嬰兒車來運送大包小包乾濕食材，叫我這個叔叔真的不好意思。

示範進行中，賢豪哥揮灑自如，熱情大方地向好奇一眾示範解釋了自家如何花心思對這些看來普通不過的街頭小吃不斷改進提昇，演繹出一種獨門性格。當中的步驟細節殊不簡單，而更要因應天氣，食材水準變化來微調配合，這完全就靠他自小在父母經營的小食攤檔幫忙時積累出的實戰經驗以及那種存活拚搏精神。沒有因為粗重勞苦而放棄，更沒有看輕自己——作為嘴饞食客的我們由衷告訴他：他和他魚肉燒賣、碗仔翅和啫咋對我們是多麼多麼的重要——每趟一聽到讚賞，賢豪哥的被大家公認的俊臉就唻的一下的紅了。當被要求跟他的擁躉學員們拍照留念，十分上鏡的他還是樂此不疲的。

無論是結實飽滿的燒賣還是通透滑溜的粉果，雖然只是十元八塊，都在說明對事對人有沒有心的道理。當我們清楚了解小舖經營之難競爭之烈，就更體會到這些為求做好一粒燒賣一個粉果而作的堅持努力是多麼可貴。



無論是結實飽滿的燒賣還是通透滑溜的粉果，
雖然只是十元八塊，
都註明對事對人沒有心的道理。



1.

相對於上茶樓飲茶的各賣
適其式「正賣」，豬潤流
如蟹黃、鴨蛋燒賣、賣。走
燒賣、鴨蛋燒賣、賣。即
落到街頭大眾路線。皮
的使革率隨便得用燒賣
裹着一團有魚肉味的和
粉，加了惹味的豉油引
辣椒油，也勉強吸不
住一群嘴饞起來不一
究的食客，但當不一
過魚肉燒賣中的用心
品，她們們才知
來真的別有選擇。

2.3.4.5.6.7.

用上新鮮揉碎手攪好的
魚肉，加入鹽、糖、味
粉、生粉、胡椒粉拌
勻，再加水攪拌後再打
成魚膠，加點麻油、生
抽和果皮粒，拌勻後成
為餡料。手掌放好燒賣
皮，熟練地把餡料一挑
一抹一捏，隻隻飽滿。
放入蒸盤以猛大火蒸
好，再移到小蒸爐熱
保溫。

8.9.10.11.12.

除了普及版以魚肉作
餡，也有出奇制勝的以
比例較多的鮮豬肉加上
冬菇和少量鮫魚肉混合
作餡的另類版，汁多味
鮮夠嚼勁，加入辣椒豉
油更是錦上添花。這家
位於元朗鬧市的小舖最
高紀錄日賣上千粒燒
賣，可見別出心裁顯
實力也是險中求勝
之道。

2	1	
3		
4		
5	6	7
8		9 10
		11 12

13.

好過份，真的好過份，
 從來未吃過這樣柔滑香
 甜的粉果，甘願冒着被
 燙嘴的險，還是要趁熱
 把這隻即蒸，有着花
 生、粉葛、韭菜和少許
 蝦米作餡的潮式粉果，
 一口吃下去，然後很滿
 足的，繼續再來一隻
 一隻。



14.15.16.17.18.19.20.21.
 22.

簡單利落新鮮餡料，包
 出來的粉果好吃與否，手
 看的完全就是師傅的藝
 點心的店主十二歲就入行
 經百戰卻從來沒有掉身
 輕心——餡料即日現做，
 包粉果前才以熱開水沖
 進澄麵，隨手不停攪拌
 凝成糊狀麵糰，趁暖將
 麵糰混合生粉和生澄麵
 麵，搓成更柔韌的麵
 糰，再分粒研平。手持
 麵皮將餡料包入封捏
 好，盡早入爐蒸熟以免
 麵皮軟塌及餡內花生
 潮，影響口感。



13

14	15	16
----	----	----

17	18	19
----	----	----

20	21	22
----	----	----