

當
日
又
燒
愛
上
餐
食
包

香港味道

hong kong wei dao

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。

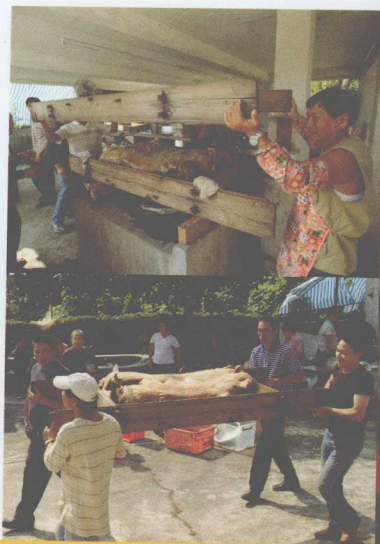
甜酸苦鹹鮮，就是因為壓陣的一個鮮字，讓味道不是一種結論，而是一種開放的詮釋，一種活的方法，活在現在的危機裡，活在未來的想像冀盼中。

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
零七年一月

序



太公分豬肉

說來臉紅，連老家鄉下也有二十多年沒有踏足了，更從來沒有思想準備要去祭祖，這一回趁熱鬧在秋祭當天忽然出現在歐陽氏族於元朗的祠堂和順堂裡，其實是為了那傳聞已久的蒸豬。

活了這些時日，炭燒豬煤氣爐燒豬都吃過，手持大剪鬧哄哄DIY把紅皮赤壯的乳豬解體也試過，就是沒有見識過這工夫複雜的蒸豬。熱心的鄉親父老牽著我手走近那個燒柴的石炊，只見炊上有一大鐵鑊，鑊上有一杉木大盒，盒裡躺著一頭重約一百四十斤左右的中豬。豬是昨天在現場宰的，宰好清理乾淨就得用上五香粉、肉桂末、茴香、玫瑰露等七八種香料酒料混合醃過，醃上四五個小時後就把整頭豬推進木盒裡放上石炊，燒柴生火開始蒸。看來一群鄉里一夜都在輪流看火，如此這般到了清晨時分，豬差不多已經蒸好了，還得待冷才能切開。當然切豬之前先要集齊鄉里在祠堂正中空地向天向祖先鞠躬拜祭，我想我是從來也沒有跟這麼多姓歐陽的鄉里站到一起，所以那種忽然一家人的感覺十分奇特。

當然今天的主角還是那頭蒸好的豬——幾個大漢脫了上衣三兩下手勢已把豬切割成塊，再細分為可以入口的一片片，那清清楚楚的脂肪連皮入口，竟是肥而不膩，肉地有的軟滑有的結實，都是鹹香可口——吃不完還可以拿走，我忽然明白這原來就是太公分豬肉。



因為這一次氏族秋祭的蒸豬分猪肉的機會，我認識了好幾位同姓三分親的叔伯兄弟，當中一位長居內地的宗親會的理事負責人還帶我到祠堂的二樓去看張掛在牆上的祖宗掛像原大打印本——是一對穿着清裝服的很有架勢氣派老夫老妻，還着我在祖宗面前站好，一起拍個照——後來他還打電話告訴我，不知怎的跟我拍的那張照後泛起一道銀光——我的猜想是數碼相機的偶然故障，但他堅信是某種顯靈，再要解釋下去我會認為是老祖宗提醒我們吃完蒸豬後要抹手，否則揩得油漬處處難善後。

鄉里們積極地鼓勵我下回大伙組團回到更遙遠的家族祖墳祭祀時一定要抽空參與，因為這是同姓同宗難得的溝通交流的機會，以歐陽之名，一切都是份內的事。如此說來我怎能say no，左鄰右里守望相助本就應該，何況更是血肉相連理所當然——

但說實在，我比較感興趣的是在這陸續有來的祭祖儀式裡還可以吃到什麼別的，原隻蒸豬固然是重頭戲，用上三四十斤豬骨熬成，再加入新鮮超彈牙鮫魚肉和生菜的豬骨粥也實在精彩。但我深信本族源遠流長，子孫繁衍，當中各鄉各里也應該有各種傳統大菜小吃，繼續吸引族內嘴饞為食如我，同心同德地繼續吃下去——所謂傳統，從這裡到那裡，吃既是誘因，說不定也是目的。

應霽

零七年一月

目錄

未來的味道 【香港味道】系列總序	P1		
太公分豬肉 序	P2		
目錄	P4		
1 我願為皇？ 當蝦餃變成大哥	P8	10 多情炸物 春卷芋角鹹水角	P44
2 幾大幾大 燒賣絕對誘惑	P12	11 內外乾坤 叉包又紮真滋味	P48
3 排排坐 粉果女裝版	P16	12 亮麗囂張 錦繡基因遺傳	P52
4 私通外國 鳳爪排骨誌異	P20	13 古法伺候 馬拉千層絕技	P56
5 球壇盛事 狂捧鮮竹牛肉	P24	14 先甜後鹹 搶開登場西米布丁	P60
6 即叫即蒸 巧手布拉腸粉	P28	15 古法追蹤 灌湯餃的江湖恩怨	P64
7 起承轉合 增值叉燒包	P32	16 無敵重量級 冷熱糯米雞	P68
8 包食飽 超早大包	P36	17 喝茶去 請給我多一點時間	P72
9 流沙之愛 包中餡作怪	P40	18 幾乎神聖 正氣光酥餅	P78

- 19 **甜蜜悲情** P82
傳說中的老婆
- 20 **以和為貴** P86
鹹甜一身雞仔餅
- 21 **如此曲奇** P90
合桃酥實驗中
- 22 **藟有此理** P94
藟餅一搵搵
- 23 **硬打一仗** P98
當炒米挑戰杏仁
- 24 **素臉迎人** P102
無印良品白糖糕
- 25 **馬路天使** P106
適者生存蒜仔糕
- 26 **近鄉情怯** P110
鬆糕的實實在在
- 27 **報時訊號** P114
家傳蘿蔔糕芋頭糕
- 28 **家鄉原味** P118
年糕年年高
- 29 **時尚切片** P122
來一塊椰汁馬荳糕
- 30 **人人愛?** P126
茶果酷盡
- 31 **我來自油鑊** P130
滾油炸出鬼
- 32 **人有我有** P134
煎堆角仔有軟硬
- 33 **不脆無歸** P138
甘心蛋散
- 34 **與蝦無關** P142
芋蝦芋散芋花
- 35 **馬失前蹄** P146
生死存亡薩其馬
- 36 **一身一地** P150
欲罷不能雞蛋卷
- 吃，力。** P154
後記
- 延伸閱讀** P156





我願為皇？ 當蝦餃變成大哥

蝦餃就是蝦餃，不知何時變成了蝦餃皇。

因此我們也有燒賣皇、叉燒包皇、糯米雞皇、牛肉腸粉皇、千層糕皇、西米布甸皇等等等等。

當什麼都稱皇稱霸，晨早起來簡單的一盅兩件飲茶吃點心就變得有壓力了，起碼那些來不及自我抬舉自封第一的，就會顯得垂頭喪氣，明明是新鮮出籠卻用筷子怎麼也挑夾不起。

最受群眾歡迎愛戴的廣東點心當中，蝦餃肯定是佼佼者。一個人一口氣連下兩籠六至八隻，絕不稀奇。用澄麵做坯皮的蝦餃晶瑩通透，內藏若隱若現的粉紅蝦仁加上肥肉加上筍粒，蒸的時間控制剛好，粒粒飽滿的在蒸籠裡冒着熱氣，看到已經想馬上咬一口。夾起來數數餃皮的細褶紋，整齊齊足有十二褶為之頂級。咬下去皮破餡露汁出，唔，其實我從來心急，一口一個真的沒那麼慢條斯理裝優雅。

認真製作精益求精當然是應該的，用心致力現叫現做一顆好蝦餃的點心師傅也還不少，但呼風喚雨雷霆萬鈞地稱之為皇就不必了。想當年廣州市郊河南五鳳鄉的茶居老闆用當地水鄉河道的鮮蝦作餡，發明了蝦餃的時候，本意也不是打算要做大哥No. 1的。

家裡老管家瑞婆忙這忙那之餘也湊興做蝦餃，和好了餡料，開好了澄麵在「拍皮」之際，我總在碗中挖了一堆可塑性甚高的粉糰來做怪獸。

瑞婆做的蝦餃當然不及專業點心師傅，褶紋頂多是七八褶，皮也常常厚薄不勻，但作為她的第一號擁躉兼第一號助手，蒸好蝦餃先嚐一口我當然說好吃，不在乎成王敗寇的她不願為皇，卻是隨心所欲真正搞鬼的蝦餃怪。



認真製作精益求精當然是應該的，
用心致力現叫現做一顆蝦餃的點心師傅也還不少，
但呼風喚雨雷霆萬鈞地稱之為皇就不必了。

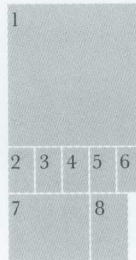


1.

為什麼一隻蝦餃可以如此漂亮如此誘人？晶瑩透亮、皮薄肉脆、鮮嫩多汁.....有人客氣地說太美了捨不得吃，我老實，一口氣吃它兩整籠七八隻，還不夠。

2.3.4.5.6.7.8.

全程目睹一隻（一批！）蝦餃的誕生，大會堂美心酒樓的一眾點心師傅先將已洗去麵筋的澄麵，加上熱開水以及少許鹽和生粉（木薯搓成條，切小塊，用刀背開始「拍皮」。只見師傅用手把麵糰壓成橢圓形再用刀背以陰力一按一旋一拖，就成圓形的半透明餃皮。為免返潮，拍好的餃皮要隨即把混有鮮海蝦、少許豬肉及筍丁的餡料放進，覆好後開始又捏又摺的摺出九至十三摺，稱為「摺數看蝦」。講究的食客會數看蝦餃皮上究竟有多少摺。摺皮越多越見精細手工，越有層次有咬口。



◎

相傳蝦餃始創於上世紀二十年代廣州漱珠崗附近的五鳳鄉某茶樓，用上淡水河蝦、豬肥膘肉以及筍絲作餡，澄麵加水、豬油和鹽燙熱研皮，包進餡後摺皮成梳形，所以當時有人稱蝦餃為「挽梳」。

◎

大會堂美心的廚房裡，集團點心總廚師傅教路，要蝦餃餡裡的鮮蝦爽脆多汁，得先用糖和生粉醃上一小時，然後置於水喉下用冷水沖洗至蝦身飽滿，蝦肉呈透明。調味時也得先下鹽和胡椒粉讓蝦肉出水，再下生粉和糖吸走水分，最後下麻油放進冰櫃冷藏讓餡料起膠……



9.10.

每回飲茶吃點心都忍不住看看蝦餃的賣相，嚙嚙水準——朗豪酒店明閣的蝦餃先在賣相方面出了位，除了四隻主將以外，晶瑩別緻的額外小花蝦餃一出場就叫人心花怒放，而一啖一隻盡是鮮美汁多，餡內八分半蝦一分半肥肉，幾近完美。

11.

美心集團屬下的八月花是近年新派粵菜食肆中備受好評的一家。媲美high tea格局的雀籠點心拼盤一上，我當然先嚐一隻白中透紅飽滿肥美的蝦餃。



9

10

11

好不好吃？

據說這家酒樓的點心很不錯，不然的話不會在午間開市營業前已經在門外大街上排出了一列長龍，中外來賓一家比我家小說說笑笑照照攘攘，看來前面那幾個金髮小朋友該比我更熟悉這裡是蝦餃好吃還是春卷好吃。既然自幼已經自行開放了對中國食物的一種好奇和認識，也應該繼續吸引他們她們將來會有衝動到不再遙遠的國度去親嚐一下道地滋味吧。

定居倫敦的Alan說要把我帶到這家在Bayswater的酒樓吃蝦餃，我說那裡我已經去過，但應該是對面的另一家吃豉椒龍蝦炒麵的店——所謂城市地標對很多人包括我來說，原來是一籠點心一碟炒麵，地標有天會消失就正如掌廚師傅有天會過檔會退休，所以味道不會久留，味道就在當下，原來嚐過嚙真才最實在。

這裡的蝦餃有多好吃？其他點心的質素又如何？說來也真的不錯，但我的你的和Alan的標準都不一樣。倒是談笑間他一下子把我帶到七十年代初的一家位處廣州的茶居，和他的老爸一起去見祖父祖母和三數親戚，Alan第一次見識食在廣州是怎麼一回事，才那麼幾歲的他只覺得面前一桌無論蝦餃燒賣叉燒包，種種點心都味道好好，一時間點心太多長輩們又一直在說話，怎麼吃也吃不完，直到他們一家人埋單離座，不知從哪裡蜂擁出來的一群也是一家大小的乞丐就把桌面所剩下的點心在一秒鐘內一掃而光。

毫無疑問事出突然叫Alan大為震驚，這麼多年過去他也忘了當年長輩如何跟他解釋這件「小事」，但肯定這活生生的事例叫Alan自小知道任何社會都有懸殊貧富都有矛盾衝突，所謂尊嚴是可以拿起和放下的，而為食這回事，與好不好吃未必有關。



誠意分享

大會堂美心皇宮酒家

香港中環大會堂底座2字樓 電話：2521 1303

營業時間：1100am - 0300pm / 0530pm - 1130pm (週一至週五)

0900am - 0300pm / 0530pm - 1130pm (週日 / 公眾假期)

儘管維港越變越小，大會堂美心始終以她的無敵海景和高質素點心穩住一眾饕餮而貪心的食客。

明閣

九龍旺角上海街555號朗豪酒店6樓 電話：3552 3300

營業時間：1100am - 1030pm (點心至0230pm)

照照攘攘的旺角難得有此高檔食肆精美點心，每季嚴選用料推出新款點心的同時，長駐候教的當然是有大哥地位的即叫即蒸蝦餃。

八月花

九龍九龍塘又一城商場地下G25號店 電話：2333 0222

營業時間：1100pm - 1030pm (週一至週六) / 1000pm - 1030pm (週日)

舉家大小齊齊飲茶吃點心固然肆意哄動熱鬧，但知已三兩優雅精緻的在八月花來個雀籠點心拼盤也是一個絕佳選擇。



幾大幾大

燒賣絕對誘惑

不知該搬出哪位老師來說文解字？更不知從哪個年代開始在坊間流行有這麼一句廣東俚俗語——燒賣燒賣，幾大幾大……

從來沒儀態沒禮貌，無論面前是德高望重學貫中西老教授也好是有權有勢政壇閃亮巨星也好，什麼party聚會為食時間管他管她逕自側膊閃身往自助長餐檯一靠，集中火力吃的當然是燒賣，即使有蝦餃同時出現，對燒賣我還是情有獨鍾——不為什麼只因為在這種場合蝦餃的品質往往沒有什麼保證，稍涼餃皮太韌，又或者蒸久了夾起時皮薄掉餡，都尷尬，燒賣倒沒那麼容易出事。

至於在街頭巷尾，那當然可以吃得放肆。早些年還有鐵皮手推車流動小食檔的時候，燒賣粉果糯米卷甚至牛肉球都是放在圓形的竹製大小蒸籠裡，掀蓋一陣白煙撲面，十多二十年間價錢翻了不少十幾翻，但上了癮的一眾包括我，根本就不會也不能計較價錢，甚至不計較其真滋味——明知這不是茶樓裡的人工手捏真材實料，極其量只是魚肉剁碎混進粉糰，熱辣辣一串添上豉油和辣椒油馬上進口，幾大就幾大。

換個場面升格到茶樓，多了一點時間和空間去計較燒賣的優劣。最普及的莫如有豬肉、蝦仁或者加點香菇作餡，並以蟹籽甚至鮑魚點綴的乾蒸燒賣，也有搖身一變從黃麵皮變身白麵皮裹住碎牛肉加一粒青豆（為什麼是青豆？）的牛肉燒賣，再有自抬身價成懷舊特式點心的豬腩或者豬肚燒賣，來來去去只要材料夠新鮮夠好，總不會被嫌棄淘汰。

吃慣了廣東燒賣，到了別省別處當然也急於找同類。學生時代上京做畢業論文，在前門附近全聚德旁邊碰上了京城名店「都一處」，這家據說由當年康熙賜名的食店賣的是燒麥，燒麥也就是燒賣，餡料除了一點蝦一點肉以及一點臘腸，還包進大量糯米，很是飽肚。那還是個吃燒麥計斤計兩的年代，亂點一通超斤兩吃得撐着肚皮才能離開。

之後吃過有山東的羊肉燒賣和台北鼎泰豐的蝦仁燒賣，翻開前輩唐魯孫先生的書還看到揚州有種用「嫩青菜剁碎研泥加上熟豬油跟白糖攪拌」作甜食的翡翠燒賣，至於清朝《金瓶梅詞話》裡提到的桃花燒賣，以及清朝著名食譜《調鼎集》提到的油糖燒賣，就只能用想像才曉得有幾大幾大了。

從來沒儀態沒禮貌，什麼party聚會為食時間，集中火力吃的當然是燒賣，即使有蝦餃同時出現，對燒賣我還是情有獨鍾。



1.

吃了蝦餃，又怎少得燒賣，有人堅持要吃那些一口吃得出粒粒厚切肉丁的舊式豬肉燒賣，加上蟹籽或者蟹黃裝飾（更多只是紅蘿蔔蓉）已是極限。但有人卻喜歡原隻鮮蝦放在豬肉餡上的新派版本，我倒沒所謂，只要材料新鮮配搭得宜，現叫現蒸，已經很好。

2.

加上了鮑魚粒的燒賣，是在八月花的雀籠點心拼盤中與蝦餃爭個高下的得意傑作。

3.

如果你在任一個高貴的雞尾酒會場合，目睹一名中國籍男子守在熱食銀盤前接連不斷地吃着吃着吃着燒賣，那可能是我，不，肯定是

1

2

3



有說「燒賣」一詞，演變自北方的「稍麥」、「燒麥」。這種用小麥麵皮包進各式餡料成開口狀蒸熟熱吃的點心，演變成廣式「燒賣」之後，發揚光大款式多樣，除了用麵皮包裹豬肉、牛肉或魚蓉乾蒸的稱作燒賣，就連不用麵皮的排骨、牛肉球、豬腳連汁液盛碟中蒸好，也被喚作排骨燒賣、山竹牛肉燒賣，以及豬腳燒賣、冬菇燒賣、百花燒賣……



4.

老牌茶樓食肆如陸羽茶室才會有豬腳燒賣或者豬肚燒賣出售，大塊豬腳鋪在以半肥瘦豬肉和鮮蝦做的餡上，蒸起來豬腳汁液飽滲於餡料中，是重量級燒賣一哥。

5.6.

迷上了到陸羽茶室飲個早茶，也就是說已經有了點年紀，單是那幾十年不變的點心紙就叫人神思恍惚。

7.

雞翼燒賣和冬菇燒賣是鴻星海鮮酒家推出的懷舊美食，即使我們記性已經不太好，但還是對這個味道有印象。



8.9.

鵝鶉蛋燒賣也因為「健康」理由被打入冷宮，偶爾在舊式街坊茶居才會被發現跟同樣受冷落的乾蒸牛肉燒賣一起登場。



朱德華 攝影師

馬上燒賣

認識朱德華並得知他是一個資深專業攝影師的朋友，未必知道他也是燒得一手好菜的廚中高手，吃過他的鹽焗鯧魚、燒羊腿和自製草莓果醬的朋友，也不一定知道他每個星期都去跑馬——不是入場投注博彩喊得聲嘶力歇那種，而是真正的騎在馬背上馳聘，當然也有摔下來斷手傷腳的見怪不怪的小意外。

當他告訴我他一定要吃燒賣，我馬上就想像這箇中情結是不是當年他在日本留學時，有在那些中華料理裡打工，更落手製作過那些吃起來跟我們可以理解的燒賣相差一千幾百倍的一團粉與肉。但朱德華鄭重澄清他跟那些燒賣並無任何瓜葛，也對離鄉別井變異失真的燒賣寄予同情慰問。

他謙虛地說因為好的燒賣很難自己在家裡做，所以每次飲茶都會點一堆傳統點心仔細品嚐。他特別惦念曾幾何時幾乎只用豬肉作餡的燒賣，結實大粒有嚼勁，反而對現在混有太多蝦肉作餡的興趣稍缺（要吃蝦當然就該吃蝦餃！），眼見他把面前端上來熱騰騰的一籠燒賣一眨眼就馬上吃光，我又想像他是否會捧着一疊蒸籠在馬上邊吃邊晃遊蕩——



陸羽茶室

香港中環士丹利街24-26號 電話：2523 5464

營業時間：0700am - 1000pm

在最傳統氣氛和食味的老茶居環境裡，你會聽到不同國籍的捧場客在邊吃邊問，作為東道的你該介紹經典如豬潤燒賣給這群好奇的客人。



蓮香樓

香港中環威靈頓街160-164號地下 電話：2544 4556

營業時間：0600am - 1030pm

八十年代歷史的老茶樓，該爭取清晨六時來吃豬潤燒賣，中午十二時來吃鴨腿湯飯，晚上七時半來吃霸王鴨，然後才討論什麼叫老派什麼叫新潮。



鴻星海鮮酒家

香港銅鑼灣時代廣場食通天10樓1005室 電話：2628 0886

營業時間：1030am - 11pm（周一至周六）/ 1000am - 1100pm（周日）

不要誤以為大集團經營就一定是中央廚房預先做好所有點心，每日早上師傅還是起早摸黑地在廚房裡現場現造點心，保證手工精細，用料新鮮。



金東大小廚

香港筲箕灣東大街 59-99號 電話：2569 4361

營業時間：0500am - 0300am

街坊小舖卻有種應有盡有的豪氣，初來的先要從他們臨街的點心檔逐籠逐籠地試，鴨鶉蛋燒賣、乾蒸牛肉、山竹牛肉……

誠意分享

排排坐

粉果女裝版

管它政治正不正確或者潛意識潛台詞是什麼，我總覺得點心是有男女性別之分的。比方說叉燒包是男，叉燒餐包更是男，雞包仔是女，豉汁鳳爪是女，牛肉腸粉是男，鮮蝦腸粉是女，蝦餃是女，燒賣是男.....至於粉果，娥姐粉果肯定是女，潮州粉果當然是男。

認識粉果，最初竟然不在外頭的茶樓，還是從老家餐桌開始，想起來更是絕早參與了製作過程making of。我家瑞婆精力充沛，晚飯過後稍事收拾，就在小小的飯桌上鋪好抹乾淨的膠檯布，準備做粉果。她先把一些澄粉在小鍋中加水邊煮邊攪，再加未煮的澄粉揉成澄麵糰。她在檯布上撒些粉，着我用玻璃瓶把小塊小塊澄麵壓開成薄片，澄麵有彈性，壓開之後又稍稍收縮回來，夠我「玩」上半天。然後餡料切得細細，當中有沙葛、豬肉、紅蘿蔔絲、冬菇絲、木耳絲等等，最重要放點極盡色香味能事的芫荽。用筷子挑起炒好的餡料放在揉好的粉皮上，對摺收口輕輕拿捏，纖巧的女裝版粉果馬上出現眼前。

一般來說這些晚上做的粉果是留待明早早餐時分才進蒸籠蒸熟吃的，但瑞婆見我一臉貪婪嘴饞的樣子，往往就讓我有三兩個現做現吃的特別版做宵夜，所以我唯一的抱怨是自小被寵壞了，太清楚現做現吃的好，太介意是否新鮮出爐熱辣騰騰，也永遠覺得這些一口就吃完的小點心怎樣也吃不夠，其實真的飽了還可以再吃再吃.....

依稀還記得在「芝麻街」出現之前唱過瑞婆教我的粉果兒歌：「排排坐，食粉果，貓兒擔橈姑婆坐.....」電視熒幕花斑斑閃閃閃的還有千嬌百媚的萬能旦后鄧碧雲的經典粵語長片《好姐賣粉果》。

不及從來爭先恐後做一哥的蝦餃的講究，更無意與魚翅餃、新派鵝肝醬水晶餃、海膽餃或者墨魚餃比併，但我無法想像有一天沒有了這些緊守二三線崗位的女版或者男版粉果，與其要像蝦餃一樣出風頭，你可願意做一隻更平實的粉果？不過，做粉果也千萬要做熱騰騰冒着煙的，一隻從皮到餡都冷了的粉果有多難吃你該知道。