

不脫絲襪的奶茶

# 香港味道 2

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

〇七年一月



## 序

# 土生土長？

捲起長袖白恤衫的袖管，也把藍斜褲的褲管捲起過膝，我急不及待舉手伸腰，然後一腳踩進那濕濕滑滑的泥漿田裡，我來了——

平生第一次下田插秧，想來竟是在四分一個世紀之前。實際上是哪年哪月哪一個課內還是課外活動，真的無法記起，只是很清楚的記得這塊農田在大嶼山東涌，對，那個時候的東涌有耕地農產有漁港漁獲，完全是自給自足的小農經濟典型。我們這一群城市裡長大的中小學生在導師的帶領下，脫了鞋走在田埂上踏進泥裡，手執青翠禾秧，插進那濕軟奇妙的土地裡。敏感的我總覺得泥漿裡有小生物在蠕動，但也很快克服了這個恐懼，以更大的好奇去貼近這一切未知。

頭頂太陽彎着腰，興奮很快就變成疲累，望去自己沿路插來的禾秧深深淺淺東歪西倒，完全不成一直線。還記得那位指導我們該如何插秧的年青農夫還得即場再示範一次，我們也心知這分明就是「實驗田」，肯定明天得麻煩人家拔起所有禾秧重來一次，也就是這樣，那年那月那個至今唯一一次的下田活動，一直在記憶中佔據一個重要位置——因為腰痠背痛叫我真正體會什麼叫「粒粒皆辛苦」，也在操作實踐中清楚知道我們這些四體不動五穀不分的城市小孩的無知與弱小。



離開這一塊再也回不去的田，這麼多年後東涌於我就只是一個地鐵終點站和往昂坪大佛參觀的纜車起步點，原來滄海桑田這個說法是可以「可持續發展」成為鋼筋水泥與玻璃混合物的。最近閱報得知香港最後一個米農也決定在〇六年七月收成之後不再種米了，原因是因為禽流感恐慌，政府決定立例禁止散養家禽，而這位米農種米的其中一個原因，就是利用收成打米剩下的穀糠去餵飼家裡的二十幾隻走地雞，同時也循環利用雞糞去作肥田料。但一旦這個環環相扣的關係被打破，唯有放棄種米這本就是僅餘的興趣，因為種菜或者把農田改作魚塘，收入比賣米稍為可觀。這樣看來，要吃到真正土生土長的絲苗白米已經再無機會，更何況這田裡種的已經是廣西白米和廣西貴小沾兩個從內地引入的品種，六十年代元朗一帶出產的量多質優的元朗絲苗早就成絕響。

如今只懂得走入高檔超市去買來自日本石川的Koshihikari山里清流米越見米的消費一眾如你如我，實在無法再感受農業耕種中水土涵養，地景維護與多物種生態保育的重要性，那日出而作，日入而息，鑿井而飲，耕田而食的日子可有回歸重生的機會？新世代的有機耕作綠色生活的倡導與開拓與堅持又面臨怎樣的壓力和挑戰？下一回在老外面前介紹自己，還可以說我們是「土生土長」的香港人嗎？

應霽

〇七年一月

# 目錄

- |                       |     |                              |     |
|-----------------------|-----|------------------------------|-----|
| 未來的味道<br>【香港味道】系列總序   | P1  |                              |     |
| 土生土長?<br>序            | P2  |                              |     |
| 目錄                    | P4  |                              |     |
| 1 感激叉燒<br>半瘦還肥        | P6  | 10 開工大吉<br>一切從盞飯開始           | P44 |
| 2 紅皮赤壯<br>一口乳豬一口燒肉    | P10 | 11 必炒無疑<br>炒金炒銀炒出好飯          | P48 |
| 3 整色整水<br>白切雞油雞以及雞皮   | P14 | 12 別無選擇<br>煲煲煲仔飯飯焦           | P52 |
| 4 鵝瀨也<br>當燒鵝與瀨粉在一起    | P18 | 13 無病也思鄉<br>雲吞麵情意結           | P56 |
| 5 三歲定八十<br>金錢雞鴨腳包再現江湖 | P22 | 14 水餃吞雲<br>shuikow vs wanton | P60 |
| 6 終極白粥<br>無味之味        | P28 | 15 江湖多事<br>各領風騷魚蛋粉           | P64 |
| 7 從無到有<br>滾出千滋百味      | P32 | 16 我屬牛<br>牛腩牛雜牛上牛            | P68 |
| 8 獨立宣言<br>曾經碟頭飯       | P36 | 17 牛脾氣<br>牛丸爽滑彈              | P72 |
| 9 慢食一夏<br>荷葉飯與湯泡飯     | P40 | 18 撈世界<br>貪心撈麵               | P76 |

- 19 人間鑊氣 P80  
炒河再來炒米
- 20 炒翻天 P84  
炒麵見真章
- 21 兼收並蓄 P88  
伊麵的乾濕韌滑
- 22 一日五餐 P92  
即食英雄榜
- 23 戀戀掛杯 P98  
奶茶全天候
- 24 淨飲男女 P102  
華田立克滾水蛋
- 25 冰山再現 P106  
冒險吃冰之旅
- 26 熱辣真理 P110  
蛋撻就是蛋撻
- 27 不是王子 P114  
愛恨菠蘿油
- 28 只能活兩天 P118  
方方正正新鮮出爐
- 29 金黃歲月 P122  
南北東西多士
- 30 包包飽 P126  
菠蘿雞尾墨西哥
- 31 一口一手 P130  
沙翁蛋球與他的親戚
- 32 酥由心生 P134  
飛來飛去蝴蝶酥
- 33 說謊蛋糕 P138  
蛋糕的輕重有無
- 34 熱狗中環 P142  
此時此地此狗
- 35 別無分店 P146  
港式西餐自在流
- 36 無所事事 P150  
High tea 有多high?

吃，力。 P154  
後記

延伸閱讀 P156

# 感激又燒

## 半瘦還肥

人學瑜伽我學瑜伽，幾年下來始終未能把左腳或者右腳放到頭頂上，除了因為練習時間斷斷續續未盡全力，我想我其實知道真正原因何在。

在練習呼吸調息和各種肢體式子之前，老師會要求我們先冥想放鬆——盤膝舒適坐好，從頭部到脊背都挺直，閉眼，想像面前有一點光，然後慢慢地進入一個絕對平靜的虛無的什麼也不想的狀態——每次我進入這個超然境界不到三分鐘，面前的混沌一片就慢慢從抽象變回具體，在一千萬樣人事重新湧進來之前，往往腦海裡最先出現的，真不好意思，當然是食物！特別是那些漏着油流着蜜，一看就知道咬下去一定多汁多肉嫩，夠軟糯夠焦香的半肥瘦又燒！

我想我這一輩子也不能真正清心寡慾的了，即使要鼓吹什麼簡樸生活，也會給自己留一個可以放肆地大啖又燒的配額。回頭一想也不妨狡辯，我們練習瑜伽也好氣功也好，其實都是求一種身心的祥和喜樂，而半肥瘦又燒帶給你我那種滿足那種溫暖那種甜美，唉，一言難盡。

沒有經過父母長輩的戰亂歲月貧困時期，我們這一代即使不是含着銀匙抱着鮑參翅肚來到這個世上，但起碼也可以是一件肥美惹味的又燒——「生舊又燒好過生你」只是我們實在太頑皮的時候父母一時意氣的說話——又燒與我們這些庶民同在，即使偶爾有機會也嚐過高檔食肆的天價又燒皇，好是應該正是沒話說，但到底還是街頭巷尾茶樓酒館燒臘飯店那種嘈嘈雜雜熱辣辣香噴噴最得我心，一年四季全天候，從孤家寡人到聯群結黨，無又燒不歡，肥一點點無妨。

我想我這一輩子也不能真正清心寡慾的了，  
即使要鼓吹什麼簡樸生活，  
也會給自己留一個可以放肆地大啖叉燒的配額。



1. 半肥瘦外脆內嫩、肉汁滿口蜜香四溢，大膽的更可以選擇微焦邊位，叉燒的終極標準。
2. 老舖金華的叉燒用上梅頭肉（豬脊肉），薄切約二吋厚，先啤水一小時，洗淨血水，稍乾後再放入沙薑粉、五香粉、糖、鹽混成的醃粉，再加入磨豉醬、麻醬、乾蔥、大同生抽、海鮮醬、天津玫瑰露，醃製最少三小時。
3. 把醃好的豬肉用烤叉穿起，一排六件略留空約四十五分鐘，燒的時候還得把叉燒不停轉身，保持肉身受火均勻。
4. 燒至九成熟之際還得離爐稍涼，由熱轉冷讓豬肉收縮，把肉汁存在叉燒內。接着把叉燒浸蘸麥芽糖，稱為「上糖」，再回爐燒約五分鐘，最後一分鐘將火調位至最大，讓叉燒的邊位捨火微焦，稱為「爆香」——完美叉燒大功告成。
5. 金華燒臘前舖後廠即燒即賣，燒味源源不絕保證新鮮，是我等叉燒迷之福。





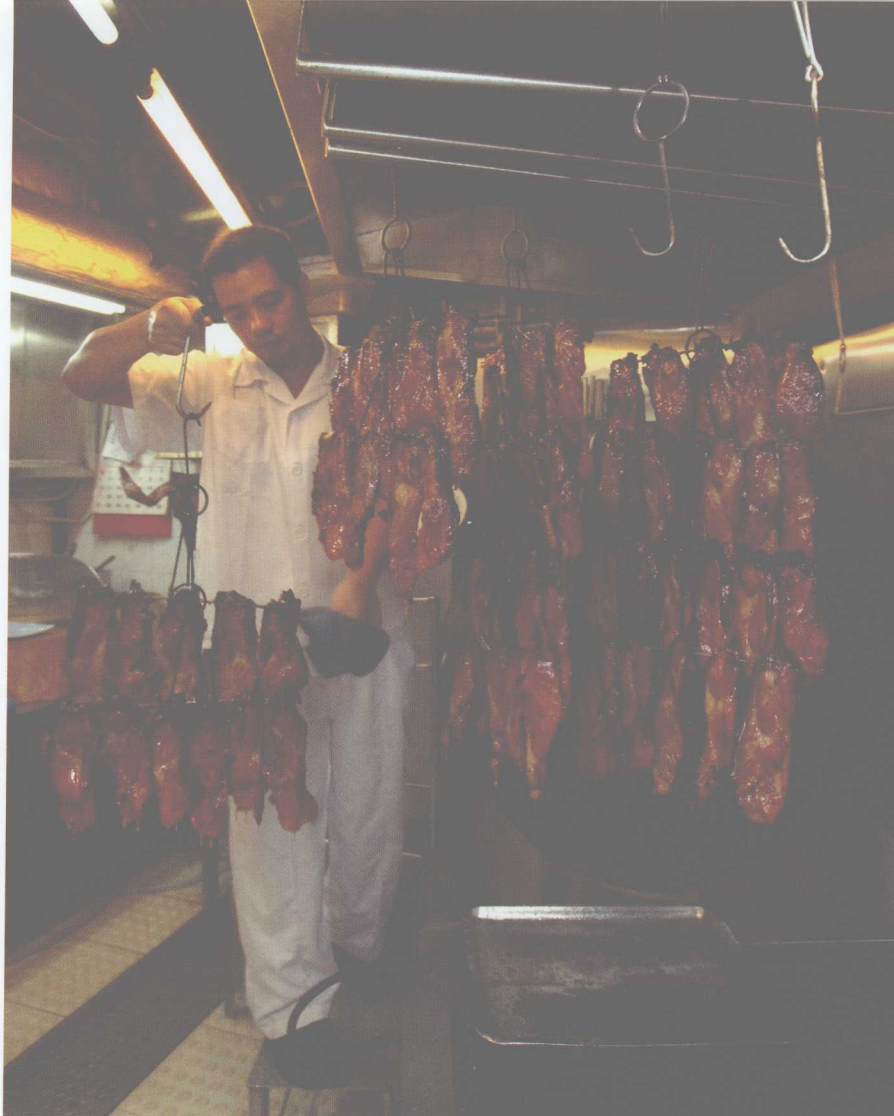
— 曾幾何時，香港的燒臘都以炭燒，行內師傅說炭爐有「陰陽火」，弱盛變化間燒出來的叉燒有炭香，別有風味。但為免污染空氣，政府在八十年代已經停發炭爐牌給坊間食肆，現時大多採用不銹鋼煤氣爐。

— 叉燒選材用上新肉跟凍肉口感完全不同，鮮肉叉燒紋理細密，入口夠嚼勁，凍肉叉燒比較鬆軟。

— 醃料是叉燒的靈魂，內容除了磨豉醬、麻醬、海鮮醬、生抽等基本材料，不同店家還會各自加進桂末、甘草、芫荽粉、乾蔥、玫瑰露等等，上糖會用長城牌麥芽糖。

— 講究的店家對醃料與肉的比例嚴格拿捏，五十斤肉用上十二斤醃料，更不會把醃料不斷翻用，而醃料亦得先煮成熟醬，醃肉才能入味。

— 一斤叉燒燒好只有十二兩重，更講究的會回爐再燒通透入味，只餘十兩。



6. 西苑的半肥瘦大哥叉燒明爐現烤，午市和晚市都以限量版姿態出現，叫心急食客如我還未坐好開餐已經先點一碟，以免向隅。

7. 肉地細緻肥瘦均勻，從選料開始已經領先一步，特別精彩的是把燒斬至2cm闊厚，蜜汁裹身誘人——

6

7



馮建中 攝影師

# 無政府叉燒

John Fung說要吃一碗沒有叉燒的叉燒飯，果然厲害。

早在坊間吹捧一堆實在太不像話的什麼型男什麼都會美直男之前，我們一眾早在四分之一世紀前把John封聖，視為文化性感偶像。這麼多年過去，John Fung仍是John Fung，依然高軀瘦削舉止利落，一頭白髮是成熟是滄桑都再不需要巧作文章，有些標誌老了也不失效。

John Fung應該不是那種會刻意減肥的人，近年熱衷起跳Tango的他其實可以大啖叉燒，但他選擇的是一碗只是單純澆上豉油和叉燒汁的「上色」白飯，更顯他跟叉燒的「特殊」關係。

他第一次吃到叉燒是在非洲，那年他九歲。叉燒是他爸爸在後園裡切割開一個鐵桶做成烤爐自家烤成的。移民在外一家數口要吃什麼家鄉食品都得自己做，包括叉燒。所以這生平第一塊烤得焦香甜膩的叉燒跟當日後園裡開得燦爛的太陽花，影像記憶重疊深刻。

後來因為身處的異鄉獨立建國，家人不欲遷往法國，所以重回香港。正式回港之前在澳門住的一幢樓房，樓下偏偏就是茶樓，每日有即做即蒸叉燒包新鮮出爐。這是他二度邂逅叉燒。

剪接到風華正茂的青春期，十分有社會意識而且反叛的John多次離家出走，與友伴參與抗爭平權的社會運動，經常在外頭有一餐沒一餐的。下午時分在灣仔龍門茶樓聚合，有點盤川的會叫一碗叉燒飯，幾乎身無分文如John Fung的便叫一碗白飯「上色」，看着別人碗裡的叉燒，就吃完自己的白飯。

匪夷所思也不知是革命浪漫還是社會現實，反正John Fung把尋常日子都活得不尋常，來龍去脈有根有據，肯定的是一塊叉燒也有它的無政府重要角色。



## 金華燒臘

香港皇后大道中租庇利街9號舖 電話：2545 1472

營業時間：1100am-1000pm

年逾七十的總舵主蘇慶老先生出身廣州燒臘世家「越興隆」，開舖四十多年，與兒子、李師傅及眾多忠心伙計努力不倦，近年更上層樓把老舖翻新，唯是叉燒依舊甘香肥美，始終不變。



## 西苑酒家

香港銅鑼灣恩平道28號利園二期101-102室（銅鑼灣店）電話：2882 2110

營業時間：1100am-1145pm（週一至週六），1000am-1145pm（週日）

在西苑眾多的招牌菜式中，「大哥叉燒」始終是首選一絕，叉燒迷更可先來一碟叉燒，再來一籠叉燒包，再來一碟雪影叉燒餐包……



## 得龍大飯店

九龍新蒲崗康強街25號地下 電話：2320 7020

營業時間：0600am-1130pm

要提早一日預訂的太子黑豚叉燒，用上空運入口，早已去筋除膏的美國黑豚豚頭肉，肉質爽嫩、肉味厚濃。除了傳統醃料，更加入桂花陳酒取代玫瑰露，亦以桂花糖作上糖步驟，不能不試。



## 再興燒臘店

香港灣仔軒尼詩道265號 電話：2519 6639

營業時間：1000am-1030pm

傳說中每日賣上五百斤叉燒的六十年老字號，絡繹不絕的店堂坐滿街坊熟客和風聞而至的叉燒狂，門口外賣人龍更是灣仔人氣地標。靚叉燒配上瑤柱、豬骨、大地魚粉及日本豉油熬成的汁，一絕。

誠意分享

# 紅皮赤壯

一口乳豬  
一口燒肉

究竟一個人一輩子可以吃多少碗多少碟燒肉飯？

答案很簡單也很複雜，簡單來說就是看面前那碗那碟燒肉飯好不好吃？豬皮是否燒成香脆有聲的芝麻皮？皮下的那層肥肉是否晶瑩通透厚薄得宜？肥肉下的第一層瘦肉是否依然夠嫩夠滑？而最底層的間或連幼骨的瘦肉是否夠鹹香入味？如果一一都是水準以上，加上那剛蒸好的軟硬適中的絲苗白飯——唉呀！我沒話說了。

好吃固然可以多吃，但一旦多吃事情就複雜起來了，雖然市面食肆九成以上的燒肉燒味都已經用電爐和氣體爐燒烤，但碩果僅存的仍用炭爐燒烤的老店始終被老饕推崇為正宗，即使從飲食健康角度，炭燒燒出有害物後果自負，但為食膽大的群眾還是義無反顧的，也許有天會立法，一年半載才能「分配」到一碟一碗炭燒豬肉飯，冀盼渴望加上等待會令本來就美味沒法擋的燒肉更成極品吧！

也許是我慣常光顧的老牌炭燒肉店長年集聚一群忠心耿耿的中老年顧客，那幾乎沒有裝潢的室內，那因豬油滴落而經常地滑的瓷磚地板，那幾十年不變的極原始的菜乾豬骨老火例湯，致令我自小就覺得一入店堂馬上變身中年——幸好我不像同檯阿伯一邊啖肉一邊喝他的雙蒸米酒，否則一頭白髮看來比阿伯還要夠格。

如果你曾經被不合格的燒肉嚇怕過，乳豬也許會更具爭議——因為燒得好的乳豬分明會比燒肉更嫩更脆更香更吸引，燒得差的就簡直是驚心惡夢！曾幾何時大家在宴會酒席上故作高貴地只吃化皮乳豬的皮，剩下的清白之軀不知哪裡去了，之後回歸實在，連皮帶肉吮骨比較滿意稱心，當然最過癮是乳豬原隻上桌附上剪刀DIY——接着的問題是，究竟一個人可不可以完整地吃光一隻乳豬？答案是——嘿嘿。



一年半載才能「分配」到一碟一碗炭燒豬肉飯，冀盼渴望加上等待會令本來就美味沒法擋的燒肉更成極品吧！



一 街頭巷尾酒樓燒臘食肆都有供應的燒肉乳豬，古早時候可是筵席中的上上品。記載清朝歷史的《清稗類鈔》中有云：「酒三巡，則進燒豬……供人解所佩小戶嚮割之……獻首座之專客」，可見燒豬只供VIP品嚐，非同少可。

1. 要吃到永合隆新鮮出爐的炭燒乳豬，每天早上十一時準時在店堂裡恭候——那一片芝麻皮，那一層軟脂，那一片嫩肉，入口既脆且滑，乳香盈口，蘸上配上些許醬汁白飯，完美一天該在早上十一時半終結。
2. 炭爐烤豬得格外留神，徒手持叉不斷翻滾，否則豬身脂肪滴在炭上「搶火」便可能燒焦外皮。
3. 前舖後廠地方有限，現烤現賣保證熱辣新鮮，又架好的大豬小豬排隊待烤。
4. 烤好的乳豬要放置十分鐘待涼，皮最脆肉最鬆香。
5. 有勞師傅斬豬成件，又或者想捲起衣袖親自出場？

1	
2	5
3	4

一 人講慢食，豬也要慢慢肥，大廚揀手新鮮屠宰的湖南「兩頭烏」白豬，採用傳統方法以菜苗飼養，不吃人工飼料，故此慢慢長肉不會暴肥超標，以此飼法「養」成的五花腩肉，六七層層肥瘦相間，是整隻燒豬最為搶手的部位。

一 燒豬皮入口，質感明顯有別：一是平滑光亮入口香脆的玻璃皮，一是表面粒粒孔狀入口鬆化的芝麻皮。要起芝麻皮，得用糖、醋和酒調成的較濃的「豬水」去醃豬，令豬皮變得鬆化，同時亦要以鬆針，在豬皮插洞，燒時自然形成孔狀。至於玻璃皮，只需用上較淡的「豬水」就會燒成光滑好看的脆皮，唯是玻璃皮易潮，須在燒成後盡快即食。



6	7	8
9	10	11
	12	
13	14	15

- 師傅把從五豐行即日屠宰好送來的豬劈開，取出四柱骨將豬鋪平，戴上手套用大量「豬鹽」（細鹽、細砂糖、五香粉、沙薑粉、玉桂粉、甘草粉）把豬的腹腔擦遍。
- 醃上一小時後，將豬身掛起，用清水把鹽粒沖走，再掛着吊乾。
- 用鐵叉叉好豬，在爐火旁乾烘一小時至乾身。

- 身處高溫境界，烈火中得永生大抵就是這個意思。
- 層次分明，肥瘦適中，加上咬落味喉有大聲的芝麻皮，配上大蒸好的白飯，不要忘記了吃時要把燒肉點芥末醬！

13.14.15.

9.10.

要徒手舞動一隻重約廿斤的中豬並非等閒事，「鞭豬」過程中的千萬不要跟武功高強師傅說話，以免人豬元氣大傷。

總得找個藉口到萬喜萬年寵一下自己，燒豬即待涼後再歡呼剪食，燒十分鐘，然後可以最豪氣三分，食中場。DIY的豪華氣分，十分鐘，出場的興高采烈，動手開可開始幫幫忙，已麻煩部長肉斬小件分。



# 火肉風雲

好端端的燒肉，為什麼會被燒臘舖和茶居茶樓的伙計叔伯高聲呼喊作火肉？阿Man坦言自小就覺得火肉兩個字從發音到意象，都很有雄性的威勢霸氣和陰性的誘惑，從庶民到天子都會受落，也因此對火肉不離不棄。而我固然也是火肉的支持擁愛者，但我認為從燒到火完全是因為方便因為懶，落單時候省一些筆劃，如此而已，與性別理論與美學無關。

無論如何，跟這位城中如明爐火肉一般炙手可熱的新一代電影美術同樓吃飯，還是在我們都毫無異議推舉為至愛的燒臘老店裡碰面。同門師兄弟聚舊當然高興，看來應該像旁邊的叔伯們自攜米酒碰杯送火肉燒骨。

畫面剪接，少年阿Man每個周日中午跟老爸到灣仔雙喜樓跟世叔伯見面風花雪月，那是同一茶樓裡各黨各派有規有矩各佔地盤的老好日子，生客旁人根本插不進去。就是在這個啟蒙地方，阿Man認識了皮脆肉嫩的火肉，啖着啖着甚至偷喝一口米酒彷彿長大成人。

到了真的長大一點自行活動，阿Man像其他早熟少年一般在同一時間想得到最多：乳豬、油雞、燒鵝以及火肉，堆疊組合一次過，自行製造豐盛饗宴的視覺味覺色香效果。畢業後進入電影圈，每逢開鏡都會有開工燒肉，幸運的他每次吃得一手肥油，都吃到他要吃的那些部位。

忽發奇想問這位無火肉不歡的兄弟，如果有天忽然吃起素來，會否影響他在電影中的美指風格，他笑了笑想了好一會；當我吃素的時侯，我將會更惦掛着火肉，鏡頭下畫面裡會有更厲害的壓抑不住的慾望！



## 永合隆飯店

九龍太子硤蘭街392號 電話：2380 8511  
營業時間：1130am-1000pm

金漆招牌稱得上乳豬燒臘第一家，老字號永合隆穩守太子區九十年，是碩果僅存的選用炭爐燒豬的老店。吃得到至好乳豬和燒肉的時候，不妨竖起耳朵落足精神留意街坊主顧與伙計間的真情對話。



## 喜萬年酒樓

香港灣仔軒尼詩道1號熙信樓1樓 電話：2528 2825  
營業時間：1100am-1200am

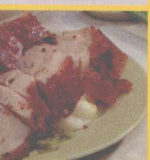
大廚榮哥專挑二分肥八分瘦六七斤重的乳豬，燒得皮薄肉嫩，接近燒好時還會在豬皮塗油以猛火快燒，叫乳豬皮更鬆化。除了傳統方法把乳豬片皮斬件，此間也歡迎食客自己持剪刀DIY把乳豬消滅，豪情十足十。



## 利苑酒家

香港中環國際金融中心二期3008-3011室 電話：2295 0238  
營業時間：1130am-0230pm / 0600pm-1000pm

利苑菜式豐富多變，作為頭盤前菜的冰燒三層肉幾乎是每種顧客必點的鎮店寶。猛火燒得邊皮炭黑的豬皮，刮走焦處留下香脆不膩的內皮，肉地肥瘦相間，切成丁方小粒，賣相可愛，蘸以芥末和砂糖，吃不停口。



## 楚記燒臘家

香港中環鐵行街里12號地舖 電話：2851 0908  
營業時間：0070am-0600pm

中環老字號楚記是眾多地產商拜神祈福燒豬的指定供應商，每日在店堂吃到的皮香肉嫩的燒豬乳豬供應有限，往往在午飯時候經已沽清，所以要吃趁早。

誠意分享

# 整色整水

## 白切雞油雞以及雞皮

生來算是命好經常備受照顧，家人親友也許都因為怕了我，在我臉色一沉生悶氣破壞大好環境氣氛之前，已經有求必應地把我要用的要吃的——準備預留，免得麻煩。還好的是我在這麼多年被寵被疼之後也未算太壞，還算懂得開始照顧別人——大事做不了，為大家安排早午晚餐到哪裡去吃，在餐桌上為大家點點菜這些小事我倒是樂意效勞也大抵稱職的，而且在餐桌上我會特別照顧兩族人，一是吃素的朋友，努力為他們她們爭取應有的「平衡」，不致於一桌葷俗人大魚大肉，三數素人只得豆腐和青菜和沒油沒水的淨麵，各自修行也得吃得痛快；二是照顧那些為了保持超級健美身段的筋肉男，不要看他們個個虎背熊腰就以為一定粗豪爽快，一碟白切雞或者油雞上桌，他們可比火柴廠女工還細心地花上半天時間把那些油香四溢肥美通透的雞皮一概挑走。為免把飯桌變作工場，我一定事先跑進廚房或者「油雞部」厚着臉皮央求師傅先把半碟雞的雞皮去掉，好讓這些筋肉男可以開懷大啖那些光脫脫的雞肉，至於本人是否贊同他們這種嚴格有如軍訓，愛美大於一切的飲食習慣，那是另一回事。

有人直接批評這些吃雞去皮的習慣實在是整色整水，但事實上白切雞油雞的製作也就是一個整水整色以及整味的過程。肥雞除去內臟，洗淨吊乾水後在沸水或者加了豬骨和蒜頭薑汁熬成的濃湯中先以微火略浸再熄火浸至九成半熟，拿起趁熱塗上鹽和燒酒或者麻油，斬件便成白切雞。而油雞就得先浸白鹵水入鹹味再浸黑鹵水染色和塗加粟米糖漿——縱使人人人口邊都掛着健康兩個大字，看來我們還得另設答問大會討論如何善待這些悉心料理過的食之有色有味棄之實在可惜的雞皮。



那些為了保持超級健美身段的筋肉男，  
比火柴廠女工還細心地花上半天時間把那些  
油香四溢肥美通透的雞皮一概挑走.....



1	2
	3
	4
	5
6	

1. 中午路過金華燒臘老店，隻隻白切雞和油雞以誘人姿態整齊排列，等候午飯時間忙碌一刻來臨。
2. 「油雞部」師傅先將光雞浸入開水鍋裡提起浸滾，下提起兩三次，待雞腹清水流走後便放入已滾好收慢火的滷水鍋中。製作白切雞，只要浸五分；如要製作油雞，就將浸在白滷水中約二十分鐘的雞，再放進黑滷水中浸十五分鐘，以粟米糖漿塗勻雞身。
3. 滷水一直要保持將滾又滾不起的泡泡狀態。
4. 自家調配的薑蔥蓉油，與白切雞和油雞都是絕配。
5. 難得空閒還不趕快拍個全照留念。
6. 不知誰人能夠做這個統計，港九新界每日午飯時候賣出多少碗多少碟白切雞飯和油雞飯。



一 燒臘店做白切雞和油雞的部門俗稱「油雞部」，成品好壞除了雞的選材，滷水更是關鍵。滷水分黑白，白滷水的香料包中有八角、桂皮、草果、甘草、沙薑仁、丁香等香料，加上清水和鹽，慢火熬一小時就成滷水。用來浸雞，使之有鹹香味，浸好斬件便是白切雞。

一 黑滷水也就是油雞滷水，滷料有老抽、紹酒、白糖、冰糖、蔥、薑和鹽，香料包裡有花椒、八角、桂皮、豆蔻仁、白芷、丁香、甘草等等香料，以油爆蔥薑後加入所有材料加水熬煮，亦有把適量酒料放進，熬約一小時後便可用來浸雞。先白後黑的滷水程序，就會做出既有鹹香亦有玫瑰色澤和甜味的油雞。

一 滷水鍋千萬不能讓它滾沸，沸過兩三次的滷水會變得苦澀不堪，不能再用。反之將滷水一直保持滾未滾的狀態，而且好好補充清水和按比例補充香料和味料，浸過越多優質食材的一鍋滷水就是一家店的無價寶。



7. 看來簡單易做，但要應付川流不息的嘴刁食客又能保持雞身肉地嫩滑高水準，新志記的沙薑雞有坊一致公認的高水準。

8. 玫瑰油雞的同門師兄就是豉油雞。

7

8