

设计私生活

定价：28.00元

上天下地万国博览，人时地物花花世界，
书写与设计师及其设计的惊喜邂逅和轰烈爱恨。



home 01



home 05

放大意大利——设计私生活之二

定价：34.80元

意大利的声色光影与形体味道，
一切从意大利开始，
一切到意大利结束。

回家真好

定价：26.00元

登堂入室走访大陆、港、台两岸三地
一流创作人，披露家居旖旎风光，
畅谈各自心路历程。



home 02



home 06

寻常放荡——我的回忆在旅行

定价：29.80元

独特的旅行发现与另类的影像记忆，
旅行原是一种回忆，或者回忆正在旅行。

两个人住——一切从家徒四壁开始

定价：29.00元

解读家居物质元素的精神内涵，
崇尚杰出设计大师的简约风格。



home 03



home 07

梦·想家——回家真好之二

定价：28.00元

采录大陆、港、台十八位创作人的家居风景，
展示两岸三地华人的精彩生活与艺术世界。

半饱——生活高潮之所在

定价：34.80元

四海浪游回归厨房，色相诱人美味DIY，
节欲因为贪心，
半饱又何尝不是一种人生态度？



home 04



home 08

我的我的天——应霁漫画前传

定价：28.00元

认识一个私密的、狂乱的、黑色的
的、漫画的欧阳应霁。

街头巷尾民间滋味


香港味道

hong kong wei dao

欧阳应霁 著



2



味道是一种神奇而又实在的东西，
香港也是。
也正因为不是什么东西，
很难科学地、准确地说得清楚，
介乎一种情感与理智之间，十分个人。
所以我的香港味道跟你的香港味道不尽相同，
其实也肯定不一样，这才有趣。

如此说来，味道也是一种载体一个平台，
一次个人与集体，过去与未来的沟通对话的机会。
要参与投入，很容易，
只要你愿意保持一个愉快的心境一个年轻的胃口，
只要你肯吃。

——应霁
《香港味道》序

ISBN 978-7-108-02851-8



9 787108 028518 >

定价：39.80元

TS971/82

:2

2008

街头巷尾民间滋味
香港味道

欧阳应霁 著

Simplified Chinese Copyright ©2007 by SDX Joint Publishing Company

All Rights Reserved.

本作品中简体版权由生活·读书·新知三联书店所有。

未经许可，不得翻印。

图书在版编目(CIP)数据

香港味道2：街头巷尾民间滋味/欧阳应霁著. —北京：生活·读书·新知三联书店，2008.1

(home书系)

ISBN 978-7-108-02851-8

I.香… II.欧… III.旅游指南—香港 IV.K928.965.8

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第164332号

home书系 香港味道2——街头巷尾民间滋味

欧阳应霁 著

责任编辑 郑 勇

策划统筹 黄美兰

摄 影 黄锦华 陈迪新 梁柏立

美术设计 欧阳应霁 朱伟升

设计制作 李舒韵 陈迪新 严梓迅 鲁明静

出版发行 生活·读书·新知 三联书店

(北京市东城区美术馆东街22号)

邮 编 100010

经 销 新华书店

印 刷 北京华联印刷有限公司

版 次 2008年1月北京第1版

2008年1月北京第1次印刷

开 本 720毫米×965毫米 1/16 印张 15

字 数 180千字 图 片 1440幅

印 数 00,001—15,000册

定 价 39.80元

未来的味道

【香港味道】总序

总是一直不断地问自己，是什么驱使我要在此时此刻花了好些时间和精力，不自量力地完成这个关于食物关于味道关于香港的写作项目？

不是怀旧，这个我倒很清楚。因为一切过去了的，意义都只在提醒我们生活原来曾经可以有这样的选择那样的决定。来龙去脉，本来有根有据，也许是我们的匆忙疏忽，好端端的活生生的都散失遗忘七零八落。仅剩的二三分，说不定就藏在这一只虾饺一碗云吞面那一杯奶茶一口蛋塔当中。

味道是一种神奇而又实在的东西，香港也是。也正因为不是什么东西，很难科学地、准确地说得清楚，介乎一种感情与理智之间，十分个人。所以我的香港味道跟你的香港味道不尽相同，其实也肯定不一样，这才有趣。

甜酸苦咸鲜，就是因为压阵的一个鲜字，让味道不是一种结论，而是一种开放的诠释，一种活的方法，活在现在的危机里，活在未来的想象冀盼中。

如此说来，味道也是一种载体一个平台，一次个人与集体、过去与未来的沟通对话的机会。要参与投入，很容易，只要你愿意保持一个愉快的心境一个年轻的胃口，只要你肯吃。

更好的，或者更坏的味道，在前面。

应霁
零七年四月

岁月杂货

序

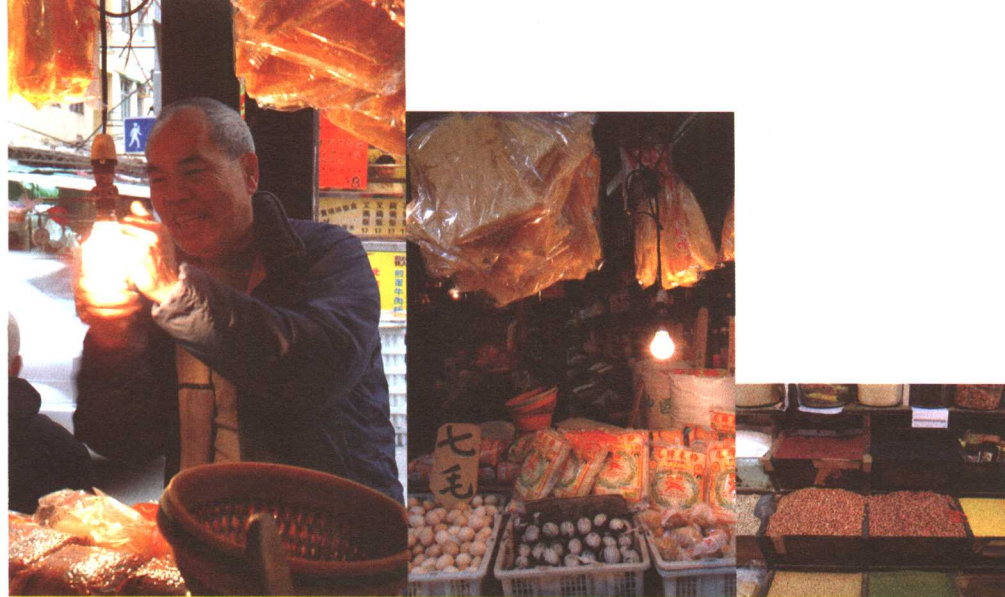


走进去，有如走进一档连美术指导张叔平也没法仿制再现的电影布景，岁月磨人且磨出浓重颜色，叫来人染得一身一心，心多的更一脚踏进魔幻历史现实。

日日路过这幢楼龄一百一十九年的“危楼”，就是下不定决心走进去，也好像找不着借口跟经常一脸笑容的老板打交道——其实简单不过，从半打农场鸡蛋、两斤丝苗白米、一元几角面豉酱开始，我们的祖父母辈就是在当年街头巷尾成行成市的粮油杂货铺，货真价实地购得日常生活所需。只是辗转到了我们这一代，捧着超级两个大字当宝，所谓市场是必然灯火通明且有空调的，supermarket 大军一朝压境，淘汰走多少几十年刻苦经营的杂货老铺，砸破了多少敬业乐业的老板老伙计的饭碗。时代进步了，历史没有了，面对硕果仅存的现实，我们竟又怯生生地成为过门不入的路人。

老店招牌金漆大字“永和”，分明是源远流长良好愿望。不难想象自开铺七十五年来在这高楼底木作横梁底下，人来人往鼎盛热闹的一盘生意又岂止是斤斤计较的营生——家和万事兴，一切都必须从柴米油盐酱醋开始。此间精挑细选的好货最得坊众信赖，升斗小民终日营役，为的也是一餐半餐安乐茶饭，走进来，从日常花的一元几角到年节时候办货用的一千几百块，得到的是信心和安心。

爽朗健谈的钊叔是“永和”的第二代传人，上世纪四十年代钊叔的父亲及叔叔从广东新会来港，入股这家在中环威灵顿街唯一的粮油杂货店。当年



十四岁的钊叔自四九年来港后一直留守驻店，太子爷也就是小伙计，日夕浸淫沾身的是油盐酱醋面粉白米，晚上就睡在收银柜台，外面风风雨雨时局变化，钊叔身处店堂，却也清楚旁观洞悉——

“这些红豆绿豆眉豆花生在六十年代时期经常卖断市，当年家家户户都喜欢煲糖水——”

“这些口感较硬的增城丝苗和天字丝苗当年十分流行，现在的人都惯食超市口感软滑的货色——”

“这些孟加拉来的生插入盐的马友咸鱼，鱼味浓香又不会过咸，用手剁咸鱼肉饼或者直接放在饭面蒸熟，最最和味——”

看来细眉细眼的生活琐碎，偏偏就有钊叔这些守门大将为街坊打点，作为零售店铺，如何与批发供应商优质老牌建立起稳实的伙伴关系，当中包括咸鱼栏永兴、巨利、同德兴、余均益的酱油和面豉，增城的蔗糖，甚至钊叔老弟在新会自家晒存的陈皮……保证来源安全可靠，当中有的是一辈子累积的人际关系经营学问。依然神清气爽的钊叔坚持每早八时就开铺营业，与老伴两口子守住这一所由父亲传下来的老店。当年全盛期雇有十四个伙计，门口常排长龙，一天到晚忙得不可开交的风光不再，生意也大不如前，笑言挨打吊命。在子女都劝退的情况下钊叔却还是有一日做一日，抬头看着在幽暗中偶尔还闪亮的金漆大字，未能永续却有缘永和，该是无悔一生。

应粟
零七年四月

目录

未来的味道

【香港味道】总序

P5

岁月杂货

序

P6

目录

P8

- 073 恋恋挂杯
奶茶全天候 P14
- 074 净饮男女
华田立克滚水蛋 P17
- 075 冰山再现
冒险吃冰之旅 P20
- 076 热辣真理
蛋塔就是蛋塔 P23
- 077 不是王子
爱恨菠萝油 P26
- 078 只能活两天
方方正正新鲜出炉 P29
- 079 金黄岁月
南北东西多士 P32
- 080 包包饱
菠萝鸡尾墨西哥 P35
- 081 一口一手
沙翁蛋球与他的亲戚 P38
- 082 酥由心生
飞来飞去蝴蝶酥 P41
- 083 说谎蛋糕
蛋糕的轻重有无 P44
- 084 热狗中环
此时此地此狗 P47
- 085 别无分店
港式西餐自在流 P50
- 086 无所事事
High tea有多high? P53
- 087 点红点绿
沙的终极质感 P56
- 088 好事多磨
仁者滋润无极 P59
- 089 不止充电
上善糖水 P62
- 090 正气修心
还我清白豆花 P65

- | | | | | | |
|-----|-----------------|-----|-----|------------------|------|
| 091 | 科学精神
当姜汁撞上鲜奶 | P68 | 100 | 以和为贵
咸甜一身鸡仔饼 | P96 |
| 092 | 四季团圆
定心汤圆 | P71 | 101 | 如此曲奇
核桃酥实验中 | P99 |
| 093 | 后现代糖水
杨枝甘露洒遍 | P74 | 102 | 喜有此理
喜饼一担担 | P102 |
| 094 | 时光鲜榨
蔗汁正能量 | P77 | 103 | 硬打一仗
当炒米挑战杏仁 | P105 |
| 095 | 凉茶大热
民族真感情 | P80 | 104 | 素脸迎人
无印良品白糖糕 | P108 |
| 096 | 甘苦与共
排毒龟苓膏 | P83 | 105 | 马路天使
适者生存钵仔糕 | P111 |
| 097 | 药到病除
中医奇异恩典 | P86 | 106 | 近乡情怯
松糕的实实在在 | P114 |
| 098 | 几乎神圣
正气光酥饼 | P90 | 107 | 报时讯号
家传萝卜糕芋头糕 | P117 |
| 099 | 甜蜜悲情
传说中的老婆 | P93 | 108 | 家乡原味
年糕年年高 | P120 |

- 109 时尚切片
来一块椰汁马豆糕 P123
- 110 人人爱?
茶果酷尽 P126
- 111 我来自油锅
滚油炸出鬼 P129
- 112 人有我有
煎堆角仔有软硬? P132
- 113 不脆无归
甘心蛋散 P135
- 114 与虾无关
芋虾芋散芋花 P138
- 115 马失前蹄
生死存亡萨其马 P141
- 116 一身一地
欲罢不能鸡蛋卷 P144
- 117 串串爱
鱼蛋鱼蛋我爱你 P148
- 118 真真假假
如假包换碗仔翅 P151
- 119 三五成群
烧卖粉果一家亲 P154
- 120 原来混酱
严禁白吃猪肠粉 P157
- 121 杂大成
日月天地牛杂精华 P160
- 122 车去人在
一往无前车仔面 P163
- 123 事出有因
错怪煎酿三宝 P166
- 124 基因未变
咯咯鸡蛋仔 P169
- 125 老饼翻身
手工夹饼江湖再现 P172
- 126 乡土香气
糖沙炒栗煨番薯 P175

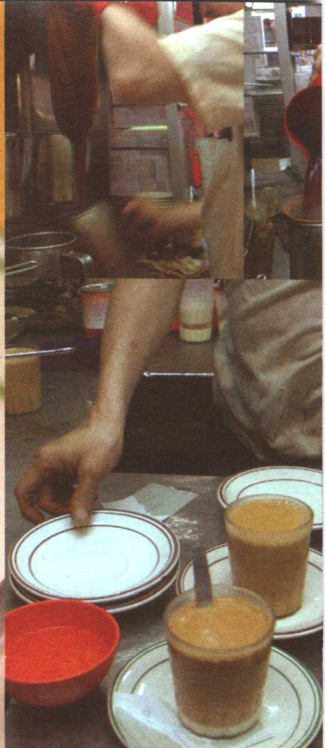
- | | | | | | |
|-----|------------------|------|-----|-----------------|------|
| 127 | 黄金岁月
盐焗蛋卤味烤鱿鱼 | P178 | 136 | 越丑越美
传统凉果再出发 | P205 |
| 128 | 超合金海难
又爱又怕东风螺 | P181 | 137 | 大海滋味
大澳虾膏放洋记 | P208 |
| 129 | 斋口斋心
七彩斋卤味 | P184 | 138 | 不识咸滋味
豉油等级战 | P211 |
| 130 | 层层叠叠
意犹未尽虾籽扎蹄 | P187 | 139 | 混世好酱
不可一日无酱 | P214 |
| 131 | 该不该
午夜的抉择 | P190 | 140 | 发酵年月
腐乳小插曲 | P217 |
| 132 | 痛快勾引
雪糕是一种药 | P193 | 141 | 天兵天酱
跳级突围XO酱 | P220 |
| 133 | 一汽呵成
维他绿宝情意结 | P196 | 142 | 乡土自助
我是一箸梅菜 | P223 |
| 134 | 甜头尽尝
糖果犹豫 | P199 | 143 | 酸湿呛鼻
玻璃盅里的绝活 | P226 |
| 135 | 大漠救星
出生入死咸柠茶 | P202 | 144 | 全赖有你
罐头的封存滋味 | P229 |
| | | | | 吃，力。 | P234 |
| | | | | 后记 | P236 |
| | | | | 延伸阅读 | P236 |







一杯好喝的奶茶跟一杯不好喝的奶茶有什么差别？
 差，也差在喝茶的你的心情与状态——
 其实能够偷空喝杯茶，
 已经算是不错已经可以笑笑口。



073

恋恋挂杯 奶茶全天候

三点三，奶茶时间。

可是得提醒一下，这回不是下午三点三，是凌晨三点三，不是在你家附近熟悉的茶餐厅大排档，而是在旺角在钵兰街，当作自己拍戏也好，是主角是配角都无所谓，甚至企图临时加入某某社团以求突破一贯乖仔形象也ok，坐下来，既然睡眼惺忪不如气定神闲，喝一杯奶茶，对，加一声“茶走”。

茶自己不会走，走的是糖，三更半夜也坚持不下糖，真健康。环顾四周，三山五岳以及五湖四海，各有各的要事不要事交易进行中，其实与下午三点三无异，都是一个“乐在此，爱在此”的市井地道动感之都。而水滚茶靚奶滑之外，刚出炉(!)的菠萝包还是一样夹进厚切牛油放进口，水准保持全天候。

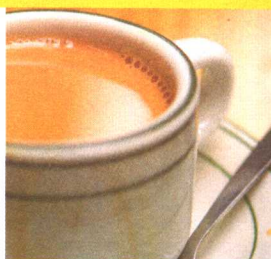
一杯好喝的奶茶跟一杯不好喝的奶茶有什么差别？一般人会在意茶的香浓度，奶的香滑度，刁钻的会八卦一下师傅如何把几种

香港中环结志街2号 电话: 2544 3895

营业时间: 8:00am—8:00pm

奶茶处处有，且各有浓淡轻重口味，但来到港式丝袜奶茶的创始地兰芳园，亲眼看着师傅提起水壶和茶袋来回对冲，一尝茶浓奶香的正宗口味，饮茶同时是一种学养。

兰芳园





	二	三	四	五
			七	八
一		六	九	十

- 一 一杯热、香、醇、滑的奶茶，当年出世的时候怎样也想不到自己有一朝一日会得到香港市民的认同成为七百万人的集体回忆。
- 二、三、四、五、六
 见证一杯正宗丝袜奶茶的诞生：首先按自家冰室餐厅的要求比例，将茶叶搭配好，俗称“沟茶”。一般会用一至两种杂茶作胆以取茶色茶味，再配入较高级的红茶取其茶香，这个沟茶的动作可以加强茶的整体层次。茶叶沟好放进用棉布缝成的茶袋中，置于取名“手壶”的壶里，冲进近摄氏100度的热水，然后盖上壶盖焗约五分钟（用旧的茶袋像丝袜，故得丝袜奶茶之名）。茶焗出第一泡后得倒入空壶中，又由空壶撞回盛有茶叶的壶里，来回撞击八九次，冲出一壶合格的茶胆。客人光顾时，先将浓淡得宜的淡奶置于杯中，再冲进一直在壶中炉上预热中的丝袜奶茶胆，一杯正宗丝袜奶茶就成功面世。
- 七 丝袜奶茶发源地兰芳园本来是街头大排档，现已有两家迁入室内的固定店铺。
- 八 店内牌匾见证小店发迹历史。
- 九 午后的兰芳园，高朋满座人气鼎盛。
- 十 奶茶以外，还有同样有身份地位、以同样制法混合奶茶和咖啡的鸳鸯奶茶。

粗细不同牌子不同茶叶“沟”在一起，也会看一下师傅用的是什么奶，平价的就明显的不够香滑且有膻味。再来就是用白棉布“丝袜”冲茶焗茶撞茶的步骤和手势，最后就是奶和茶的一比三比例，以及用厚瓷杯碟还是用坑纹玻璃杯盛茶。当这些制作动作已经成为港式丝袜奶茶的既定，十家中有六七家的水准其实都差不多，差就差在时间差，奶茶要趁热，或者趁冰冻，凉了都变味都不香不滑不好亲近，差，也差在喝茶的你的心情与状态——其实能够偷空喝杯茶，已经算是不错已经可以笑笑口。

有人大条道理把港式丝袜奶茶视作香港一大演绎发明，是本地意识定位的一大代表象征，我看这倒是言重了，难道喝完一口香浓奶茶，杯内出现奶茶在内壁“挂杯”的情况，又代表香港人对殖民地时代的依依不舍？

- 有说港式大排档丝袜奶茶源起自殖民地时代英式下午茶，加糖加奶有别于传统中国茶的饮法。此种说法表面成立，但细想一下，英式喝茶并没有如大排档奶茶般把几种茶按各自喜好比例混合使用，亦没有在泡开焗好茶后用手壶和手制茶袋来回撞茶冲好茶胆，然后再加淡奶成奶茶。可见这些招式都是在排档经营过程中自发产生的，做出一杯香浓扑鼻细滑如丝的奶茶，既解决了生计技术面，又提升了口舌享受度，香港制造的精神旨意尽在此。
- 不同时间不同人等到茶餐厅有不同目的，偷闲喝杯奶茶；匆匆解决早、午、晚三餐；谈生意、谈情、谈判、无所事事；或者可以看看伙计白唐装上衣两个口袋上的原子笔痕，留意谁一进门就上了楼上雅座（如果有的话），抬头看看有没有吊扇，墙上有没有警告随地吐痰的告示，还有坐的是不是火车卡位一样的硬板凳厢座，墙身和地板铺的是不是绝版纸皮石，还有面前那个茶杯，是不是又肥又矮又厚，保温力强散香快，饮茶不会烫伤嘴唇的版本。



金鳳茶餐廳

香港湾仔春园街41号 电话：2572 0526
 营业时间：6:45am—7:00pm
 即使湾仔区有数不清的茶餐厅，但每次到金凤还是水泄不通，为了喝到这里严谨制作的一杯奶茶，细想一下当中有的是原则态度诸如比例、协调、先后顺序、层次、取舍、时间差等等大道理，一杯茶不只是一杯茶。



十一、十二、十三、十四

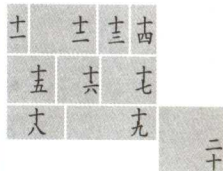
开业超过半世纪的上环海安冰室，狭小的店堂内火红的卡座和图案是众多老店中最大胆奔放的。

十五、十六、十七

几代中环上班族的偷闲加油站，昵称“蛇窝”的乐香园咖啡室是“蛇王”现身处。

十八、十九、二十

隐身屋村民居的钻石冰室亦有四十年以上的历史，以其口碑载道的“挂杯”被奶茶痴奉为朝圣地。恋恋挂杯，可会是对生活的某种冀盼某种遗憾？



茶走岁月

资料搜集撰稿员 谢家骥

当KK的老爸开始转饮醇滑普洱，并且提醒儿子少喝一点又甜又浓的奶茶，他只能笑着回应：二十年前不就是你教我喝奶茶的吗？

世易时移，说不定再过几十年，KK也会跟儿子孙子说同样的话，也正因此，奶茶及其亲戚鸳鸯竟就成了我对青春无悔的一种公开的密码。好趁青春还可以，就再来一杯，热的，还是冰的？

跟KK认识是因为当年替电视台拍摄一系列有关香港地道食物的节目，他是资料搜集撰稿员，自然要对这类食材那种食物要有认识有研究。拍摄到奶茶这一辑，对这位奶茶痴来说根本没难度——看来他已经走遍堂堂港九新界值得推介的精品奶茶档，公私两忙地喝过了一杯又一杯“茶走”。

老一辈认为奶茶里放的砂糖惹痰动风，对身体没益处，改下一点炼乳然后再放茶和淡奶，这



个绝对对香港地道的奶茶调制方法唤作“茶走”，望文生义自行联想，一走便走到当年他学会喝奶茶而且渐渐上瘾的日子。

在元朗长大的KK，打从小学二三年级就跟着在纱厂工作的爸爸每个早上去茶餐厅吃早餐，本来只准喝好立克和鲜奶的他，总是好奇为什么父亲每早都要喝那黄黄啡啡的一杯奶茶。终于有一天父亲拿个杯子给他倒了一点奶茶试着喝，果然自此一发不可收拾。如果早上不来一杯，午饭后的两节课简直就魂游太虚，平日睡晚了来不及在午餐时分喝一杯奶茶，整天都不自在。工作需要出差外地，没有地道港式奶茶支持，真比翻山越岭取景还要辛苦一万倍。

路上芸芸一众有缓走的有疾走的，唉，这一杯茶走，怎样走也走不过它。

香港中环威灵顿街15号C地下 电话：2522 1377

营业时间：6:30am—6:15pm (周日休息)

身边友人坚持每回经过中环都到乐香园，甚至坦言不是因为那杯其实不俗的奶茶，而是因为这里有着“蛇窝”的大名。三点三以及其他可以躲一躲懒的时候，在这个匆匆忙忙的都市，我们着实际需要更多可以蛇一下的“窝”。

乐香园咖啡室

