

酒楼茶室精华极品

香港味道

hong kong wei dao

欧阳应霁 著



香 味 道



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、
漫画的欧阳应霁。

酒楼茶室精华极品

香港味道

hong kong wei dao

欧阳应霁 著



酒楼茶室精华极品

香港味道

hong kong wei dao

欧阳应霁 著

Simplified Chinese Copyright ©2007 by SDX Joint Publishing Company
All Rights Reserved.

本作品中文简体版权由生活·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1：酒楼茶室精华极品/欧阳应霁著. —北京：
生活·读书·新知三联书店，2007.10

(home书系)

ISBN 978-7-108-02789-4

I.香… II.欧… III.饮食：文化—香港 IV.TS971
中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第125392号

home书系 香港味道1——酒楼茶室精华极品

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 2007年10月北京第1版

2007年10月北京第1次印刷

开 本 720毫米×965毫米 1/16 印张 15.5

字 数 182千字 图 片 1445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，不自量力地去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得七零八落。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



序

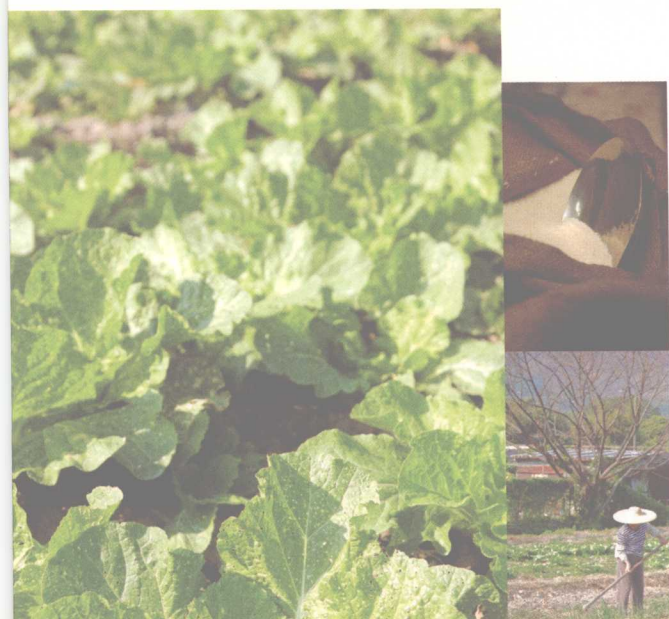
土生土长？

卷起长袖白恤衫的袖管，也把蓝斜裤的裤管卷起过膝，我迫不及待举手伸腰，然后一脚踩进那湿湿滑滑的泥浆田里，我来了——

平生第一次下田插秧，想来竟是在四分之一世纪之前。实际上是哪年哪月哪一个课内还是课外活动，真的无法记起，只是很清楚地记得这块农田在大屿山东涌，对，那个时候的东涌有耕地农产有渔港鱼获，完全是自给自足的小农经济典型。我们这一群城市里长大的中小学生在导师的带领下，脱了鞋走在田埂上踏进泥里，手执青翠禾秧，插进那湿软奇妙的土地里。敏感的我总觉得泥浆里有小生物在蠕动，但也很快克服了这个恐惧，以更大的好奇去贴近这一切未知。

头顶太阳弯着腰，兴奋很快就变成疲累，望去自己沿路插来的禾秧深深浅浅东歪西倒，完全不成一直线。还记得那位指导我们该如何插秧的年轻农夫还得即场再示范一次，我们也心知这分明就是“实验田”，肯定明天得麻烦人家拔起所有禾秧重来一次。也就是这样，那年那月那个至今唯一一次的下田活动，一直在记忆中占据一个重要位置——因为腰酸背痛叫我真正体会到什么叫“粒粒皆辛苦”，也在操作实践中清楚知道我们这些四体不勤五谷不分的城市小孩的无知与弱小。

离开这一块再也回不去的田，这么多年后东涌于我就只是一个地铁终点



站和往昂坪大佛参观的缆车起步点，原来沧海桑田这个说法是可以“可持续发展”成为钢筋水泥与玻璃混合物的。最近阅报得知香港最后一个米农也决定在零六年七月收成之后不再种米了，原因是因为禽流感恐慌，政府决定立例禁止散养家禽，而这位米农种米的其中一个原因，就是利用收成打米剩下的谷糠去喂饲家里的二十几只走地鸡，同时也循环利用鸡粪去做肥田料。但一旦这个环环相扣的关系被打破，唯有放弃种米这本就是仅余的兴趣，因为种菜或者把农田改作鱼塘，收入比卖米稍为可观。这样看来，要吃到真正土生土长的丝苗白米已经再无机会，更何况这田里种的已经是广西白米和广西贵小沾两个从内地引入的品种，六十年代元朗一带出产的量多质优的元朗丝苗早就成绝响。

如今只懂得走入高档超市去买来自日本石川的Koshihikari山里清流米越见米的消费一众如你如我，实在无法再感受农业耕种中水土涵养，地景维护与多物种生态保育的重要性，那日出而作，日入而息，凿井而饮，耕田而食的日子可有回归重生的机会？新世代的有机耕作绿色生活的倡导与开拓与坚持又面临怎样的压力和挑战？下一回在老外面前介绍自己，还可以说我们是“土生土长”的香港人吗？

应霁
零七年四月

目录

- 未来的味道 P5
【香港味道】总序
- 土生土长? P6
序
- 目录 P8
- 001 闻鸡起舞 P14
鸡与鸡与鸡的千变万化
- 002 浑身解数 P18
八宝霸王鸭鸭鸭
- 003 年少轻狂 P21
叫我如何不乳鸽
- 004 你蒸过鱼吗? P24
你煲过鱼骨吗?
- 005 肚满肠肥 P27
焗鱼肠与酿鲮鱼
- 006 一字曰虾 P30
虾之鲜、嫩、甜、脆
- 007 少年与蟹 P33
感人如蟹小故事
- 008 豪一蚝 P36
做生不如做熟
- 009 深浅海滋味 P39
软体报复行动
- 010 咕嚕一番 P42
咕嚕肉的前世今生
- 011 肉不剩? P45
经典下饭美味菜
- 012 羊男煲 P48
风吹草低见肥羊
- 013 原来零蛋 P51
一个无蛋不欢的失恋故事
- 014 老少平安 P54
豆腐的永恒祝福
- 015 尽地一煲 P57
情陷煲仔菜
- 016 富贵海绵 P60
柚皮的可延续发展
- 017 还我青菜 P63
有危然后有机
- 018 时间之谜 P66
滚滚红尘老火汤

- | | | | | | |
|-----|--------------------|-----|-----|---------------------|------|
| 019 | 回家真好
炖出天地正气日月精华 | P69 | 028 | 整色整水
白切鸡油鸡以及鸡皮 | P98 |
| 020 | 从冬瓜到西瓜
洗手喝羹汤 | P72 | 029 | 鹤瀨也
当烧鹤与瀨粉在一起 | P101 |
| 021 | 新陈代谢
卤水跨界飘香 | P75 | 030 | 三岁定八十
金钱鸡鸭脚包再现江湖 | P104 |
| 022 | 潮吃一朝
指指点点打冷去 | P78 | 031 | 终极白粥
无味之味 | P107 |
| 023 | 桨声灯影
风流避不了 | P81 | 032 | 从无到有
滚出千滋百味 | P110 |
| 024 | 引蛇出洞
拆骨取肉一蛇羹 | P84 | 033 | 独立宣言
曾经碟头饭 | P113 |
| 025 | 炎夏火锅
停不了的民间传奇 | P87 | 034 | 慢食一夏
荷叶饭与汤泡饭 | P116 |
| 026 | 感激叉烧
半瘦还肥 | P92 | 035 | 开工大吉
一切从盅饭开始 | P119 |
| 027 | 红皮赤壮
一口乳猪一口烧肉 | P95 | 036 | 必炒无疑
炒金炒银炒出好饭 | P122 |

- | | | | | | |
|-----|----------------------------|------|-----|------------------|------|
| 037 | 别无选择
煲煲煲仔饭饭焦 | P125 | 046 | 兼收并蓄
伊面的干湿韧滑 | P152 |
| 038 | 无病也思乡
云吞面情意结 | P128 | 047 | 一日五餐
即食英雄榜 | P155 |
| 039 | 水饺吞云?
Shuikow vs wanton | P131 | 048 | 我愿为皇?
当虾饺变成大哥 | P160 |
| 040 | 江湖多事
各领风骚鱼蛋粉 | P134 | 049 | 几大几大
烧卖绝对诱惑 | P163 |
| 041 | 我属牛
牛腩牛杂牛上牛 | P137 | 050 | 排排坐
粉果女装版 | P166 |
| 042 | 牛脾气
牛丸爽滑弹 | P140 | 051 | 私通外国
凤爪排骨志异 | P169 |
| 043 | 捞世界
贪心捞面 | P143 | 052 | 球坛盛事
狂捧鲜竹牛肉 | P172 |
| 044 | 人间锅气
炒河再来炒米 | P146 | 053 | 即叫即蒸
巧手布拉肠粉 | P175 |
| 045 | 炒翻天
炒面见真章 | P149 | 054 | 起承转合
增值叉烧包 | P178 |

- | | | | | | |
|-----|------------------|------|-----|------------------|------|
| 055 | 包食饱
超早大包 | P181 | 064 | 喝茶去
谁给我多一点时间? | P208 |
| 056 | 流沙之爱
包中馅作怪 | P184 | 065 | 饿婚宴
一生一次与一年一度 | P212 |
| 057 | 多情炸物
春卷芋角咸水角 | P187 | 066 | 新生事物
猪手猪脚姜 | P215 |
| 058 | 内外乾坤
又包又扎真滋味 | P190 | 067 | 回归基本
清香一口粽 | P218 |
| 059 | 亮丽嚣张
锦卤基因遗传 | P193 | 068 | 中秋的粽
或者端午的月饼 | P221 |
| 060 | 古法伺候
马拉千层绝技 | P196 | 069 | 树上熟
四季水果登场 | P224 |
| 061 | 先甜后咸
抢闸登场西米布丁 | P199 | 070 | 恭喜恭喜
年年欢乐年年吃 | P227 |
| 062 | 古法追踪
灌汤饺的江湖恩怨 | P202 | 071 | 秋风起
合时腊味总动员 | P230 |
| 063 | 无敌重量级
冷热糯米鸡 | P205 | 072 | 层叠传统
盆盆盆菜 | P233 |
| | | | | 吃, 力。 | P238 |
| | | | | 后记 | |
| | | | | 延伸阅读 | P240 |







如果有人能够发挥高度自制力在吃鸡的时候把满布黄油引人犯罪的肥美鸡皮毅然全数抛弃，我们一方面颁给他一个健康惜身大奖，一方面把他作为老饕的评分稍稍降级。

001 闻鸡起舞

鸡与鸡的千变万化

身边古灵精怪好友一堆，除了各有一套行走江湖的或文或武或叫人笑或叫人哭的创意秘技，也都各自有独特的饮食习惯。有人不吃牛有人不吃猪有人不吃鱼，有人上街吃饭自备金属筷子甚至白瓷碗碟，有人自备家传精心巧制辣椒豉油逢菜必蘸，有人早午晚只吃甜品，有人看见别人吃橙剥皮也要退避三舍，因为怕的竟然是橙皮纤维的气味，随心所欲各适其适见怪不怪。唯是很少碰上有人不吃鸡，反是一提起到哪里吃鸡吃什么鸡怎么烹怎么调，大家都七嘴八舌兴高采烈，分明不下厨的也肯定是吃鸡专家。

难怪禽流感一役引起如此广泛关注——关注重点不在H5N1病毒传染有否真的人传人，倒是担心会否从此没有活鸡可吃？是否全都要吃内地输入的冰鲜鸡？香港自家研究配种培养的健康为上的“嘉美鸡”的鸡味会否有改进？而同样是香港培育土生土长的适合煲汤的有机走地“康保鸡”是

香港中环德己立街2号业丰大厦1楼101室 电话：2522 7968

营业时间：12:00pm—10:00pm

早就视作饭堂的这家会所，主厨曾于陆羽掌厨多年，练就一身好武功。其中盐焗鸡便是叫人回味无穷的真滋味，手工繁复必须提前预订。

香港大学校友友会

