



INTERCONTINENTAL

HOTELS & RESORTS

洲际酒店及度假村



# 知行香港

洲际行家指南



中信出版社 CHINA CITIC PRESS





# 知行香港

## 洲际行家指南



## 图书在版编目 (CIP) 数据

知行香港 / 卡生, 陈明辉, 顾一丹编著. —北京: 中信出版社, 2012.9

(洲际行家指南)

ISBN 978-7-5086-3494-4

I. ①知… II. ①卡… ②陈… ③顾… III. ①旅游指南—香港 IV. ① K928.965.8

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 195094 号

## 知行香港·洲际行家指南

编 著 者: 卡生 陈明辉 顾一丹

策 划 推 广: 中信出版社 (China CITIC Press)

出 版 发 行: 中信出版集团股份有限公司

(北京市朝阳区惠新东街甲 4 号富盛大厦 2 座 邮编 100029)

(CITIC Publishing Group)

承 印 者: 北京博海升彩色印刷有限公司

开 本: 889mm × 1194mm 1/32

印 张: 4.5 字 数: 85 千字

版 次: 2012 年 9 月第 1 版

印 次: 2012 年 9 月第 1 次印刷

书 号: ISBN 978-7-5086-3494-4/K · 239

广告经营许可证: 京朝工商广字第 8087 号

定 价: 28.00 元

版权所有·侵权必究

凡购本社图书, 如有缺页、倒页、脱页, 由发行公司负责退换。

服务热线: 010-84849555 传 真: 010-84849000

投稿邮箱: author@citicpub.com



## 旅行的意义

旅行，对于城市里忙忙碌碌的人来说无疑是一种拯救。我们在旅行中放逐自我，汲取灵感，再回到原来的城市，大概就能干劲十足，这和充电是一个道理。

每次出行，我们都要买一堆的旅行参考书，按图索骥，寻找这个城市里最有特点的餐厅、咖啡馆、书店、画廊，所以旅行书对我们来说尤为重要，它浓缩的是一个城市的历史和文化。恰巧，洲际酒店找到我们，希望做一系列城市的 City Guide，整个编辑部几乎倾巢出动，开始了我们与洲际酒店的合作。

本套系列丛书推出了四个城市——纽约、伦敦、巴黎、香港。可以说这是四个让人印象深刻的国际化都市，它们都很酷，酷得让人过目不忘。我们的记者走遍大街小巷去搜罗那些只有当地人才爱去的地方。如果你是住在洲际酒店的客人，就可以按照我们的地图去寻找那些地道的餐厅、最酷的酒吧和最富有特色的文化区域。旅行的意义不再仅仅是单纯的物质享受，也不是浅尝辄止的匆匆停驻，而是发现和体验。越来越多的资深旅人不再满足于浮光掠影地访问某一目的地，而是希望深度探寻当地的原生特色，涉猎更地道的地方体验。对于满足这种探寻的需要，我们和洲际酒店一拍即合。作为全球第一家真正意义上的国际酒店，洲际酒店始终秉持着“深入洞悉”的品牌理念，致力于提供原汁原味的旅行体验，为宾客开启一个崭新的视角，帮助他们深度探寻和感受当地文化及本土特色，并以最高的标准，确保所提供的服务成为宾客的挚爱之选。

除了海量的旅行指导，每本书中我们都邀请了十位名人我们推荐他们喜爱的地方，并为我们撰写了他们和城市的故事。你可以在旅途中，看看这些有趣的故事和小说，让旅行变得更为充实。

最后，感谢洲际酒店，让我们一起开始这段奇妙的旅行。

“一座璀璨繁华的城市如香港，生活其中的人究竟付出了什么代价？没有深入地走进去是根本看不清搞不懂的。匆匆路过，只会更不真实，连浮光掠影也捕捉不到。”

——欧阳应霁

# CONTENTS

## CHAPTER I 饕餮之旅 -----7

欧阳应霁：另类风光——走进你所不知道的香港 -----10

查小欣：查食 Guide -----14

刘伟恒：食色香港 -----18

贝嘉：香港，让他们的热情感动你 -----22

黄谨言：我的“叮叮”，我的香港 -----26

陶媛：香港洲际 SPOON 的极致浪漫 -----30

李开复：香港，美食的天堂 -----34

## CHAPTER II 午夜之魅 -----37

邱礼涛：被酒精燃烧的青春 -----40

陆慧俊：邂逅璀璨星光 -----44

## CHAPTER III 艺术之光 -----49

马家辉：在湾仔奔跑 -----54

叶锦添：记忆香港 -----58

朱锆：香港印象 -----62

廖伟棠：和诗一起的香港漫游 -----66

# CONTENTS

|                        |            |
|------------------------|------------|
| 孙孟晋：香港，不夜城的奥秘          | 70         |
| 葛亮：海市                  | 74         |
| 王馨平：我的香港随想             | 80         |
| 汤祯兆：杂踏香港 乱步人间          | 84         |
| 曹疏影：我的九龙私地图            | 88         |
| 谭卫儿：一站一世界              | 92         |
| <b>CHAPTER IV 奢购之享</b> | <b>97</b>  |
| 洪晃：Norman 的香港          | 100        |
| 江迅：读香港女人街              | 106        |
| 黄佟佟：I ♥ HK             | 110        |
| 李纯恩：香港不劳动人民            | 114        |
| <b>CHAPTER V 璀璨洲际</b>  | <b>119</b> |
| <b>CHAPTER VI 城市旅行</b> | <b>127</b> |

“‘叮叮’，是我脑海中最深的一个画面，它每天悠闲自在地在港岛的大街小巷，希望来香港的朋友也一样能欣赏到这流动着的香港风景，也是流动着的香港历史。”

——黄谨言



# **CUISINE IN THE KNOW IN HONG KONG**



## 满足最挑剔的味蕾

香港的美食说起来真是一言难尽。不像北京，一提便会想起烤鸭；也不像西安，肉夹馍马上蹦出脑海。和这个城市一样，香港的美食也是多元并包，丰富多彩的。香港聚集了广府人、上海人、潮汕人、东南亚人、欧美人等等，这使得在香港，无论你是吃法餐，还是泰菜、上海菜、潮汕菜，总是能找到最地道的菜色，即便是最挑剔的味蕾也可以在香港得到满足。

### 广府佳肴

先说说最主流的粤菜。香港的高级粤菜馆很多，食材有非常粤式的鲍参、翅肚、燕窝等，当然也有最典型的粤菜如乳猪、烧鹅……粤菜食材讲究，做法也相当精致。位于四季酒店内的龙景轩，是全港两家米其林三星级中餐厅之一，选用相当高级的食材做广东的街头小吃——肠粉。一道豉汁龙虾肠粉，一道皮蛋石斑茼蒿肠粉，薄薄米皮裹进新鲜海鲜，外滑里脆，令人垂涎。还有整只鲍鱼做的鲍鱼酥，也是一大特色。粤菜餐厅善于用金贵的食材做出传统经典美味，比如在做新派传统菜的利苑酒家中，传统的小吃珍珠鸡、龙虾汤饭都十分受欢迎。

广府人的早茶文化是粤港两地独有的，平时的茶楼里老人家偏多，到了周末茶楼就会熙熙攘攘，成为一家老小品茶聊天的地方。茶楼的价位有高低，但就算是平价的茶楼，茶点也断不会难吃，否则一定不能在香港生存下去。始建于1954年的凤城酒家，是平价老茶楼中的代表，其中最经典的荷叶饭，用新鲜荷叶包裹米饭、莲子、虾仁、瑶柱、烧鹅粒等等，用料绝不偷懒。传统的茶点，如粉果等都可以品尝到，价格港币13元起，亲民实在。而说到香港目前最出名的茶室，则属位于中环的陆羽茶室，这里有60多年历史，装修保有香港旧式茶室的格调，是雅客汇聚之地，价格自然也不便宜。招牌的猪润酿烧卖几近失传，倘若去了别忘了一试。

除了早茶，用来消夜的糖水也是港人生活的必需品，过了晚上10点，几乎到处的糖水铺都挤满客人，出名的铺头就要排队等位。红豆沙、绿豆沙、芝麻糊、双皮奶、汤圆是最常见的甜品，杨枝甘露、杂果捞等则已经被引进内地，十分普遍了。

### 茶餐厅文化

茶餐厅是香港独有的饮食文化，颇有点中西合璧的味道。例如猪扒饭、牛扒饭之类的叠头饭就是典型的西餐中国化做法。不过，说到茶餐厅的精髓，不外乎“粥粉面饭”这四个字。闹市区的茶餐厅往往是做后三样，因为熬粥费时费力，但平民住宅

区的茶餐厅夜市就会有熬了一下午的各种美味浓粥。我住在香港时，常常跑到楼下的餐厅喝粥，熬了数个小时的粥吸取了猪肝、鱼片的鲜美，再撒上一点儿胡椒粉，味道真是不一般。如果不爱喝熬成糊状的广式粥，还有潮汕的蚝仔粥可选，米粒分明，口感鲜美又有韧性。

“粉、面”则几乎在香港街头任何一家茶餐厅都可以吃到。“云吞河粉”最常见，香港的云吞河粉几乎家家味道都不一样，我在香港吃过最赞的是九龙城的黄明记，这也是很受附近街坊欢迎的一家，常常满座，据说还能偶尔碰上明星。他家的云吞中除了大虾仁，还有一些墨鱼等其他海鲜碎肉，隐隐沁出猪油的香味，河粉上撒了用油炸过的蒜末与葱末，香气四溢。除了云吞外，鱼蛋粉、墨鱼丸、猪肉丸都是招牌，饱受赞誉。

“车仔面”是地道的香港美食，起源于 50 年代，售价便宜。这个名字源于经济困难时期载着面条和配料在街边摆卖的木头车。现在的车仔面依然便宜，一碗加足三份荤料一份素料的车仔面售价只要 20 多元港币。可选的配料品种多达数十种，例如红肠、鸡翅尖、大肠等等，足以让你产生选择困难症。除了车仔面，有本地特色的面条还有“竹升面”，手打竹升面手艺现在几乎面临失传，只有一家叫作刘森记的面家每天坚持手打面条四小时。最经典的是虾子捞面，用虾子炒香拌在非常有嚼劲的手打面里，是香港独有的美味。

除了以上几种，香港茶餐厅的本土美食还有很多，炸鱼皮、菠萝包、鱼肉牛肉烧卖等等，都是齿颊留香的经典小食。篇幅有限，无法一一列举，但都值得推荐。

文 / 顾一丹



欧阳应霁  
漫画家/文字创作者

## 另类风光——走进你所不知道的香港

每回都会跟从内地和国外来香港游玩勾留的新朋旧友们说：我是土生土长的香港人。说的时候我也忍不住笑，而且笑得有点困惑。

土？自幼在都市里脚踏马路沥青实地，被水泥钢筋和玻璃团团围住，如果按物质比例分析推论，和我的同年同类同种的大抵都是混凝土合金的机械人。如果不是画家父亲、作家母亲争取每个周末把我们三兄弟妹都带到市区以外的乡郊和离岛去玩，接触大自然，在山林泥路上乱跑，在海岸石滩中攀爬，让蚊叮让虫咬，弄得一身臭汗一身尘土，这才真的勉强有点土生土长的感觉。而这跟我周围的同学相比，这已经算是另类童年了吧！所以我长大至今一直感激父母的养育，我感激的不是二老把我送到什么贵族名校读书，打通人际关系从此一路青云直上；也不是吃喝过什么稀奇古怪的东西表示显赫的身份地位；而是自小就被循循导引，觉察体会到要打破日常固有的安稳限制，要让自己有更多不一样的选择，实践多样的生活模式和态度，从而懂得爱惜自然，尊重别人，接纳复杂多元的文化，包容开放，在另类环境中看到另类风光。

所以当我现在有机会能够一尽地主之谊接待四方来客，我断不会一味唱好，更不忌讳唱坏香港。好坏喜恶各有视角观点，公道自在人心。至少我不会也不要让大家只认为香港就只有那么几条购物大道、几家名牌商店、几间星级食肆，离港回家时一身疲累地拖着超重行李，怀揣着刷爆的信用卡。我希望能让大家看到的是，连我也会为之眼前一亮的熟悉的香港人和事，街头巷尾转弯抹角处，仔细观察用心发

现，肯定会有意想不到的惊喜。

年前认识一对 80 后年轻朋友 Stephen 和 Josie，就是这样的同道有心人。他俩抛开了高薪厚职的广告行业工作，成立了“另类本土游”，全职投入，免费或部分收费地为背包游客以及自家香港人做向导，走入不为一般旅游观光指南介绍的、即将拆迁的旧屋邨去与老街坊打招呼；到老街市鱼档肉铺杂货店直面香港地道饮食文化生活；在繁忙时段挤地铁，去工厂区跟工友一同吃廉价的饭堂午餐，探访进驻工厂区的独立乐队大本营和艺术家工作室，了解在香港从事自主创作的艰难与喜乐，到边沿小区天水围去探究城市规划的失误……二人也并非与主流观光宣传对着干，而是提供一个更开放的平台，让参与者自行判断。

一个璀璨繁华的城市如香港，生活其中的人究竟付出了什么代价？没有深入地走进是根本看不清搞不懂的，匆匆路过，只会更不真实，连浮光掠影也捕捉不到。也真幸好有越来越多来自五湖四海各个专业的志同道合者，在各自熟悉的香港民间生活范围内，有所表现且愿意向各方好友热情推介，让这个自以为是商业都市有更多的人情味，一点一点地累积出底蕴。

所以我这个自认土生土长的，在长期各地奔波之余，每次回到自家地头，还是要急急地重新充电。

在中环的铁皮大排档“裕兴”吃一碗香煎午餐肉鸡蛋公仔面，到兰芳园喝一杯浓厚的香滑奶茶，以这舒心的食品安抚一下过分躁动的忐忑心情，到油麻地的百老汇电影中心看一场港产电影，逛一下旁边经营得越来越出色的库布里克书店，买一叠叫人骄傲自豪的香港年轻作家和漫画家的最新图文作品，又或者转到湾仔进教围、圣佛兰士台和日、月、星街一带，探访进驻该处开有高品质二手本土旧家具店“陈米记”的店主 Mike Chan，居港多年的法籍老友 Arnault 的元祖级法式潮流生活设计杂货店 Kapok 以及延伸全球生活观察杂志 *Monocle* 编辑理念的直营店 The Monocle Shop，贴心地提供放眼世界的无尽可能。又或者转到上环太平山街，在街头艺术组合 Start From Zero “占据”的老鼠洞 Rat's Cave 艺术概念店里，接触本地年轻涂鸦艺术家、漫画家和插画家的充满社会批判意义的创作，他们都不甘乖巧地随波逐流，矢志发出另类的声音。

团团走一转，知道吾道不孤的同时就更兴致勃勃地往上水元朗乡郊以至离岛山野里，会合一众回归田园、开始半农以至全职农耕有机生活的老朋友，相对这些果断刚毅地告别过去重新上路的决定，我等依然在固有小范围里打转的，就得更内省思过了。

香港是我家，随时欢迎大家路过打个招呼。这个小岛其实并没有奇迹，只是食物还可以，空气环境还尚未被污染得太严重，人也很有趣。因为地方小，路上不免拥挤一点，这就得靠大家自动自觉放缓心情，才会看到不一样的另类风光。

## ----- 欧阳应霁推荐 -----

### 购物：

#### SIGNED BY

Signed By 与艺廊 | Live Tomorrow 同属一个主人，法籍跨媒体创作人 Nicola 创办了这家设计概念店。除了引入设计界早已成名的 Droog Design 和 Jaime Hayon 的作品外，加拿大的纸塑品牌 Molo，日本漆器大师 Koichiro Kimura 都有在此现身。台北设计师吴孝儒的明式圈椅混合红色胶凳则是这里最亮眼的展销品。

地址：上环东街 43 号地铺

### 美食：

#### TEAKHA

吾友 Nana，见多识广而且乐于分享，不仅积极向上地创办饮食博客，更把入厨心得、觅食经验拍成视频，活泼生动。最近更完成多年梦想开了一家小小的茶室，在香港岛最有历史价值的一个街角卖起了最具个人风格的奶茶和糕饼，不只纸上能谈兵，一出手，更是技惊四座，掌声雷动！

地址：上环太平山街 18 号地下，B 铺

### 书店：

#### ALAZIZI – ARTVENTURELAND

疯了疯了，从朋友那里知晓有这么一个人，竟然如此喜欢中外古老童话故事、儿童绘本孤本、经典漫画人物玩偶、手工布偶，不只是自家收藏，还把藏品整理成一个小小的博物馆，公诸同好，不多说了，自己去发掘宝藏！

地址：荷里活道 57-57 号 Lee Roy 商业大厦 13 楼

“香港是我家，随时欢迎大家路过打个招呼。  
这个小岛其实并没有奇迹，只是食物还可以，空气  
环境还尚未被污染得太严重，人也很有趣。因为地  
方小，路上不免拥挤一点，这就得靠大家自动自觉  
放缓心情，才会看到不一样的另类风光。”

——欧阳应霁





查小欣  
香港著名广播节目主持

## 查食 Guide

香港地方小，约是北京的十五分之一，但胜在有国际大都会的气派，交通方便，国际品牌荟萃，逛一趟广东道和中环置地广场，就如环游世界，去看遍了最新款时尚衣履。除了是购物天堂外，香港亦是美食天堂，各国美食任君选择，又有极多上楼私房菜，米其林（Michelin）餐厅比比皆是，丰俭由人。身处香港，享受幸福之余，还要勤做运动，否则不出三个月便变成米其林肖像般，肥肉一环连一环。由于每天的工作排山倒海，由清晨 5 时起床工作至黄昏 6 时才稍稍可透气，有时 Happy Hour 还在赶稿。一顿晚饭既是生理需要，也是放松的时间，更是与家人、好友共聚的重要时刻。所以，如果不是试吃新食肆，便是到心仪的餐厅去。一顿美食是心灵的最佳慰藉，为了满足口腹和心灵，我曾有在六小时内吃足五间馆子、一个早上享用三顿早餐的纪录。

### 早餐

澳洲牛奶公司，只九龙佐敦一家，整天店外人龙不绝，皆因其炒蛋香滑美味而驰名全城。一份营养早餐中，包含炒蛋、火腿、无味精汤底通心粉及一杯香浓大排档奶茶，用广东话形容是“快、靚、正”。该店是出了名地上餐快，客人下单五分钟后，所有食物到齐，如果赶时间或者不想排长龙，一份蛋咸牛肉（Corn Beef）三明治或火腿蛋三明治外卖，加一杯奶茶，会是一天的好开始。

再地道些，可以去大坑“炳记”茶档，坐在街头品味港式鸳鸯奶茶，又是另一番风味。一定要吃这里的镇档之宝——著名的猪扒出前一丁面，陈奕迅也是常客，每