

香港味道 1

酒楼茶室精华极品

修订版

欧阳应霁 著

Hong Kong Wei Dao 1

生活·讀書·新知三联书店

Hong Kong Wei Dao 1

香港味道
1
酒楼茶室精华极品

修订版

欧阳应霁 著

Simplified Chinese Copyright © 2018 by SDX Joint Publishing Company.
All Rights Reserved.

本作品简体中文版权由生活·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

Home 书系 / 欧阳应霁著. — 修订版. — 北京: 生活·读书·新知三联书店,
2019.1
ISBN 978-7-108-06367-0

I. ① H… II. ① 欧… III. ① 社会科学—文集
IV. ① C53

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 202047 号

目录

Contents

修订版总序 好奇再出发	5
“香港味道”总序 未来的味道	11
序 土生土长?	13
001 闻鸡起舞 鸡与鸡与鸡的千变万化	20
002 浑身解数 八宝霸王鸭鸭鸭	24
003 年少轻狂 叫我如何不乳鸽	27
004 你蒸过鱼吗? 你煲过鱼骨吗?	30
005 肚满肠肥 焗鱼肠与酿鲮鱼	33
006 一字曰虾 虾之鲜、嫩、甜、脆	36
007 少年与蟹 感人如蟹小故事	39
008 豪一蚝 做生不如做熟	42
009 深浅海滋味 软体报复行动	45
010 咕嚕一番 咕嚕肉的前世今生	48
011 肉不剁? 经典下饭美味菜	51
012 羊男煲 风味草低见肥羊	54
013 原来零蛋 一个无蛋不欢的失恋故事	57
014 老少平安 豆腐的永恒祝福	60
015 尽地一煲 情陷煲仔菜	63
016 富贵海绵 柚皮的可延续发展	66
017 还我青菜 有危然后有机	69
018 时间之谜 滚滚红尘老火汤	72
019 回家真好 炖出天地正气日月精华	75
020 从冬瓜到西瓜 洗手喝羹汤	78

021 新陈代代 卤水跨界飘香	81
022 潮吃一朝 指指点点打冷去	84
023 桨声灯影 风流避不了	87
024 引蛇出洞 拆骨取肉一蛇羹	90
025 炎夏火锅 停不了的民间传奇	93
026 感激叉烧 半瘦还肥	98
027 红皮赤壮 一口乳猪一口烧肉	101
028 整色整水 白切鸡油鸡以及鸡皮	104
029 鹅瀚也 当烧鸡与濠粉在一起	107
030 三岁定八十 金钱鸡鸭脚包再现江湖	110
031 终极白粥 无味之味	113
032 从无到有 滚出千滋百味	116
033 独立宣言 曾经碟头饭	119
034 慢食一夏 荷叶饭与汤泡饭	122
035 开工大吉 一切从盥饭开始	125
036 必炒无疑 炒金炒银炒出好饭	128
037 别无选择 煲煲煲仔饭饭焦	131
038 无病也思乡 云吞面情意结	134
039 水饺吞云? Shuikow vs wanton	137
040 江湖多事 各领风骚鱼蛋粉	140
041 我属牛 牛腩牛杂牛上牛	143
042 牛脾气 牛丸爽滑弹	146
043 捞世界 贪心捞面	149
044 人间锅气 炒河再来炒米	152
045 炒翻天 炒面见真章	155
046 兼收并蓄 伊面的干湿韧滑	158
047 一日五餐 即食英雄榜	161

048 我愿为皇？当虾饺变成大哥	166
049 几大几大 烧卖绝对诱惑	169
050 排排坐 粉果女装版	172
051 私通外国 凤爪排骨志异	175
052 球坛盛事 狂捧鲜竹牛肉	178
053 即叫即蒸 巧手布拉肠粉	181
054 起承转合 增值叉烧包	184
055 包食饱 超早大包	187
056 流沙之爱 包中馅作怪	190
057 多情炸物 春卷芋角咸水角	193
058 内外乾坤 叉包又扎真滋味	196
059 亮丽嚣张 锦卤基因遗传	199
060 古法伺候 马拉千层绝技	202
061 先甜后咸 抢闸登场西米布丁	205
061 古法追踪 灌汤饺的江湖恩怨	208
063 无敌重量级 冷热糯米鸡	211
064 喝茶去 谁给我多一点时间？	214
065 饿婚宴 一生一次与一年一度	218
066 新生事物 猪手猪脚姜	221
067 回归基本 清香一口粽	224
068 中秋的粽 或者端午的月饼	227
069 树上熟 四季水果登场	230
070 恭喜恭喜 年年欢乐年年吃	233
071 秋风起 合时腊味总动员	236
072 层叠传统 盆盆盆菜	239
后记 吃，力	244

Home is where the heart is.

Hong Kong Wei Dao 1

香港味道
1
酒楼茶室精华极品

修订版

欧阳应霁
著

Simplified Chinese Copyright © 2018 by SDX Joint Publishing Company.
All Rights Reserved.

本作品简体中文版权由生活·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

Home 书系 / 欧阳应霁著. — 修订版. — 北京: 生活·读书·新知三联书店,
2019.1

ISBN 978-7-108-06367-0

I. ① H… II. ① 欧… III. ① 社会科学—文集
IV. ① C53

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 202047 号

他和她和他，从老远跑过来，笑着跟我腼腆地说：
欧阳老师，我们是看你写的书长大的。

这究竟是怎么回事？一个不太愿意长大，也大概只能长大成这样的我，忽然落得个“儿孙满堂”的下场——年龄是个事实，我当然不介意，顺势做个鬼脸回应。

一不小心，跌跌撞撞走到现在，很少刻意回头看。人在行走，既不喜欢打着怀旧的旗号招摇，对恃老卖老的行为更是深感厌恶。世界这么大，未来未知这么多，人还是这么幼稚，有趣好玩多的是，急不可待向前看——

只不过，偶尔累了停停步，才惊觉当年的我胆大心细脸皮厚，意气风发，连续十年八载一口气把在各地奔走记录下来的种种日常生活实践内容，图文并茂地整理编排出版，有幸成为好些小朋友成长期间的参考读本，启发了大家一些想法，刺激影响了一些决定。

最没有资格也最怕成为导师的我，当年并没有计划和野心要完成些什么，只是凭着一种要把好东西跟好朋友分享的冲动——

先是青春浪游纪实《寻常放荡》，再来是现代家居生活实践笔记《两个人住》，记录华人居空间设计创作和日常生活体验的《回家真好》和《梦·想家》，也有观察分析论述当代设计潮流的《设计私生活》和

《放大意大利》，及至入厨动手，在烹调过程中悟出生活味道的《半饱》《快煮慢食》《天真本色》，历时两年调研搜集家乡本地真味的《香港味道1》《香港味道2》，以及远近来回不同国家城市走访新朋旧友逛菜市、下厨房的《天生是饭人》……

一路走来，坏的瞬间忘掉，好的安然留下，生活中充满惊喜体验。或独自彳亍，或同行相伴，无所谓劳累，实在乐此不疲。

小朋友问，老师当年为什么会一路构思这一个又一个的生活写作（life style writing）出版项目？我怔住想了一下，其实，作为创作人，这不就是生活本身吗？

我相信旅行，同时恋家；我嘴馋贪食，同时紧张健康体态；我好高骛远，但也能草根接地气；我淡定温存，同时也狂躁暴烈——

跨过一道门，推开一扇窗，现实中的一件事连接起、引发出梦想中的一件事，点点连线成面——我们自认对生活有热爱有追求，对细节要通晓要讲究，一厢情愿地以为明天应该会更好的同时，终于发觉理想的明天不一定会来，所以大家都只好退一步活在当下，且匆匆忙忙喝一碗流行热卖的烫嘴的鸡汤，然后又发觉这真不是你我想要的那一杯茶——生活充满矛盾，现实不尽如人意，原来都得在把这当作一回事与不把这当作一回事的边沿上把持拿捏，或者放手。

小朋友再问，那究竟什么是生活写作？我想，这再说下去有点像职业辅导了。但说真的，在计较怎样写、写什么之前，倒真的要问一下自己，一直以来究竟有没有好好过生活？过的是理想的生活还是虚假的生活？

人生享乐，看来理所当然，但为了这享乐要付出的代价和责任，倒没有多少人乐意承担。贪新忘旧，勉强也能理解，但其实面前新的旧的加起来哪怕再乘以十，论质论量都很一般，更叫人难过的是原来处身之地的选择越来越单调贫乏。眼见处处闹哄，人人浮躁，事事投机，大环境如此不济，哪来交流冲击、兼收并蓄？何来可持续的创意育成？理想的生活原来也就是虚假的生活。

作为写作人，因为要与时俱进，无论自称内容供应者也好，关键意见领袖（KOL）或者网红大V也好，因为种种众所周知的原因，在记录铺排写作编辑的过程中，描龙绘凤，加盐加醋，事实已经不是事实，骗了人已经可耻，骗了自己更加可悲。

所以思前想后，在并没有更好的应对方法之前，生活得继续——写作这回事，还是得先歇歇。

一别几年，其间主动换了一些创作表达呈现的形式和方法，目的是有朝一日可以再出发的话，能够有一些新的观点、角度和工作技巧。纪录片《原味》五辑，在

任长箴老师的亲力策划和执导下，拍摄团队用视频记录了北京郊区好几种食材的原生态生长环境现状，在优酷土豆视频网站播放。《成都厨房》十段，与年轻摄制团队和音乐人合作，用放飞的调性和节奏写下我对成都和厨房的观感，在二〇一六年威尼斯建筑双年展现场首播。《年味有 Fun》是一连十集于春节期间在腾讯视频播放的综艺真人秀，与演艺圈朋友回到各自家乡探亲，寻年味话家常。还有与唯品生活电商平台合作的《不时不食》节令食谱视频，短小精悍，每周两次播放。而音频节目《半饱真好》亦每周两回通过荔枝 FM 频道在电波中跟大家来往，仿佛是我当年大学毕业后进入广播电台长达十年工作生活的一次隔代延伸。

音频节目和视频纪录片以外，在北京星空间画廊设立“半饱厨房”，先后筹划“春分”煎饼果子宴、“密林”私宴、“我混酱”周年宴，还有在南京四方美术馆开幕的“南京小吃宴”，银川当代美术馆的“蓝色西北宴”，北京长城脚下公社竹屋的“古今热·自然凉”小暑纳凉宴。

同时，我在香港 PMQ 元创方筹建营运有“味道图书馆”（Taste Library），把多年私藏的数千册饮食文化书刊向大众公开，结合专业厨房中各种饮食相关内容的集体交流分享活动，多年梦想终于实现。

几年来未敢怠惰，种种跨界实践尝试，于我来说其实都是写作的延伸，只希望为大家提供更多元更直

接的饮食文化“阅读”体验。

如是边做边学，无论是跟创意园区、文化机构还是商业单位合作，都有对体验内容和创作形式的各种讨论、争辩、协调，比一己放肆的写作模式来得复杂，也更加踏实。

因此，也更能看清所谓“新媒体”“自媒体”，得看你对本来就存在的内容有没有新的理解和演绎，有没有自主自在的观点与角度。所谓莫忘“初心”，也得看你本初是否天真，用的是什么心。至于都被大家说滥了的“匠心”和“匠人精神”，如果发觉自己根本就不是也不想做一个匠人，又或者这个社会根本就成就不了匠人匠心，那瞎谈什么精神？！尽眼望去，生活中太多假象，大家又喜好包装，到最后连自己需要什么不需要什么、喜欢什么不喜欢什么都不太清楚，这又该是谁的责任？！

跟合作多年的老东家三联书店的并不老的副总编谈起在这里从二〇〇三年开始陆续出版的一连十多本“Home”系列丛书，觉得是时候该做修订、再版发行了。

作为著作者，我很清楚地知道自己在此刻根本不可能写出当年的这好些文章，得直面自己一路以来的进退变化，但同时也对新旧读者会在此时如何看待这一系列作品颇感兴趣。在对“阅读”的形式和方法有

更多层次的理解和演绎，对“写作”有更多的技术要求和发挥可能性的今天，“古老”的纸本形式出版物是否可以因为在不同场景中完成阅读，而带来新的感官体验？这个体验又是否可以进一步成为更丰富多元的创作本身？这是既是作者又是读者的我的一个天大的好奇。

作为天生射手，自知这辈子根本没有真正可以停下来的一天。我将带着好奇再出发，怀抱悲观的积极上路——重新启动的“写作”计划应该不再是一种个人思路纠缠和自我感觉满足，现实的不堪刺激起奋然格斗的心力，拳来脚往其实是真正的交流沟通。

应霁

二〇一八年四月

『香港味道』总序

未来的味道

总是一直不断地问自己，是什么驱使我要在此时此刻花好些时间和精力，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挞当中。

味道是一种神奇而又实在的东西，香港也是。也正因为不是什么具体的东西，很难科学地、准确地说清楚，介乎一种感情与理智之间，十分主观。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，活在对未来的想象冀盼中。

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。