

<<觅食香港>>

图书基本信息

书名：<<觅食香港>>

13位ISBN编号：9787549106837

10位ISBN编号：7549106835

出版时间：2012-9-1

出版时间：广东南方日报出版社

作者：晓莫

页数：183

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<觅食香港>>

前言

香港，自回归后，便应了当年艾敬的那首歌中描绘的情形——我就可以去香港啦。尤其开通自由行后，香港成为广大内地游客最热衷的出游地区之一，人们念念不忘地徘徊在铜锣湾Sogo、北京道一号，痴痴不倦地在海港城的巨幅品牌广告橱窗下，顶着烈日排队。但也有掌故颇为熟悉的自由行人，早已摆脱了在顶级品牌店门前膜拜的“低级趣味”，孜孜以求，希望寻觅到香港的真正滋味。

比如，他们逛小街穿窄巷，目的只为寻找一处传说中的美味，东奔西走，其“忍热负重”不亚于那些在名牌店排队的人。

本人就曾经属于这个人群中的一个，盖因工作与兴趣的双重关系。也因为有兴趣的成分，那些追求之苦，变得不但苦中可以寻乐，在追求过程中所看所感所想，都让人产生更丰盛的收获……世上哪来此等好事，既完成了工作，还满足了口腹，更获得了心灵的滋养，在这样的收获下，女人最在乎的身段儿，就显得不那么重要了。

我为什么那么爱香港？

朋友们问起来，常常无言以对。

想说的太多，一时间不知道说哪句好！

其实香港当然并非一个彻头彻尾梦幻童话真善美的弹丸地，它也有很多对外来者甚至本地人来说，都非常不招人待见之处。

有时碰到一些不近人情之处，甚至直想用上朋友常说的那句“Look, that's why I hit Hong Kong!” 不过，这句话是另一本书的内容，不在此处讨论。

因为，纵香港有千般不美万种不堪，都跟我喜欢它爱它，毫无矛盾。

开放自由行以来，我对它始终带着热恋期的盲目，钻街串巷游走闲逛，就已获得超高密度多巴胺，对所有他人眼中的不如意不满不屑充耳不闻视若无睹。

这也令我在朋友圈子里赢得了一定程度的美誉度——尤其是我亲自“三陪”（陪吃喝、陪逛街、陪购物）过的女性朋友们对我的评价都甚高：“跟你逛香港挺舒服的，节奏把握得很好，不疾不徐，不用担心交通线路；买东西的眼光也不错，参考价值很高，甚至有些特色店可以介绍，建议和意见也都给得恰到好处；最妙的是，完全不用操心吃什么，跟着你吃就对了……”喂喂喂，麻烦暂时停一停嘴。

拜托，这种高级“三陪”导游服务，在国外都收费很高的好不好！

的确，之所以掌故有些熟悉，也是拜几年来觅食写稿赚钱做吃货的生涯所赐。

不知走错了多少冤枉巷子，吃错了多少碗没名堂的饭菜，花掉了多少辛苦卖字挣回来的银子……这次第，若不是多巴胺作怪，怎么可能让正常人理解呢？

自然，同时必须做的一件事，就是矫情地发条微博做声明：“来吧，飞行家！带一笺写给不知名的情书，我们上路；在一个拥挤城市的街头巷尾寻找爱情般的痴迷感受，香港，我要跟这个城市谈恋爱！”

香港作为开埠百多年的自由贸易港，观察它的美食特色和研判背后的发展历程，几乎就是一部另类的城市发展历史。

琢磨香港各色美食的来龙去脉，也可以发现这座集合了各色人种、文化和美食趣味的国际化城市的多彩一面。

好吃、爱吃、会吃的香港人，在这样的美食环境滋养下，变得更“牙尖嘴利”，而越发推动着城市美食文化的丰富和发展，美食，竟也成为城市中可以说特说、深挖细究的一种文化特质，这本书，就是希望借故事、借一个“内地人”对香港人文的观察，展示那些美食，说些美食背后的故事。

<<觅食香港>>

内容概要

香港作为开埠百多年的自由贸易港，观察它的美食特色和研判背后的发展历程，几乎就是一部另类的城市发展历史。

琢磨香港各色美食的来龙去脉，也可以发现这座集合了各色人种、文化和美食趣味的国际化城市的多彩一面。

好吃、会吃的香港人，在这样的美食环境滋养下，变得更“牙尖嘴利”，而愈发推动着城市美食文化的丰富和发展，美食，竟也成为城市中可以说大说特说，深挖细究的一种文化特质。

这本书，就是希望借故事、借一个“内地人”对香港的“寻吃觅食”，展示那些美食，说些美食背后的故事。

<<觅食香港>>

作者简介

晓莫，资深媒体人，港澳自由行达人。

于《南方都市报》（深圳）任职采编10余年。期间，为国内不少杂志特约撰稿，并曾于《上海一周》、《新京报》、《深圳商报》、《深圳晚报》开设时尚、美食专栏。

90、74、94的三围跟寻吃觅食的生活方式关系密切，难拒绝高卡路里、高脂肪、高糖份，不计成本，不吝牺牲身材。

往来多吃货，谈笑尽关食。

是个贪心的人，不想漏掉生活的任何细节。

<<觅食香港>>

书籍目录

中环

2超爱茶餐厅

11 纠结爱上“蛇王芬”

14 饼饼泰昌店店红

18 分子料理，对食材的礼赞

23 兰芳园：奶茶故事从这里开始

28 米其林三星照耀池记云吞

30 繁华都市里的寂寥晚餐

34 九记牛腩非常牛

39 莲香楼的淡定早茶

44 咖啡馆，女人心灵小憩地

油尘旺

52 百年大计：Jimmy's Kitchen

57 好吧，我拜倒在蚝裙边下

62 太平馆西餐厅：我来自广州

67 抓住吃货味蕾的PHO

71 “意大利喏”

75 牛肉赞歌

79 港式快餐打横看

85 美都餐室——带你穿越半世纪

88 摇身一变，靓猪扒！

91 走私一份净鱼蛋

94 北京饺子在香港

98 排队吃点心？

103 旺角爱情小调

湾仔

110 太兴与“芬蒂”

115 无肠公子的炼狱生涯

120 喜喜，骆克道的救命茶餐厅

123 小笼汤包的秘密

127 龟苓膏，不治性病治心病

130 凤厨栖香港，北角撞“才神”

136 北角的阿鸿究竟是不是帅哥一枚？

明星饭堂

144 明星开店，招牌好使吗？

149 明星追捧，无分贵贱

152 鸿星海鲜酒家——味道才是王道！

155 华星冰室——陈奕迅挚爱

158 喜记避风塘辣蟹——明星消夜地

162 新记餐厅——全港最简陋VIP区

<<觅食香港>>

165 其他明星饭堂

街边小吃

168 北角鸡蛋仔在九龙

170 地铁茶叶蛋，重在解馋啊！

172 买三块表，不如吃一份煎酿三宝

175 6号码头鱼蛋香

177 许留山甜品：许我留一手

181 后记

<<觅食香港>>

章节摘录

版权页：插图：1.不知道为什么，人生第一次到香港，第一次走进茶餐厅这种地方，就猛烈地分泌了胺多酚，产生了强大的一见钟情，并迄今数年热爱之情不减，有时遇到很难吃的茶餐厅，也非常大度宽容地：“下一次一定不会这么不好运的。”

”有时候仔细想想，这才是真爱情啊。

若这份如此包容大度的情感是对着任何一个人类，想必再怎样的一对怨偶佳人儿，也必修得正果呀！后来在朋友的提醒下，我也点算了自己热爱茶餐厅的缘故，也可以追溯或找到一些根源。

2.菠萝油又是菠萝包的升级版吃法，不晓得出处，吃起来建议仍旧沿用吃货法则，不理过去未来，只在当下享受。

据说有阵子菠萝油被评为“香港十大不良零食”之一，盖因菠萝包本来已经用上不少“重口味”原材料制作了，还要在中间夹上一大片厚厚的黄油，当然为健康饮食者所不齿。

作为反方辩手，我有理由推测出，评选“十大不良”的人们跟伪道家们过从甚密；又或者，我还可以更加心怀不轨地认定，这评选也许是人们想推广菠萝油等“不良食物”的另一种反炒作法，让不知、不爱的人，也边尝边骂，以再三确定“骂得真有理啊，你看你看，真的是很不健康的吃法啊！”

”然后气哼哼地干掉一整个，罢了还要来杯丝袜奶茶调和干燥的口感，将罪过都归之于人类追求食物口感的恶趣味上。

呵呵，好吃的东西，实在都是太邪恶啦！

翠华的菠萝油一样用上现今最流行的“冰镇”吃法。

所谓冰镇，无非是将一块齐整整的黄油切片，放在几块碎冰上出场。

冰暂时保持着黄油的形状，吃货自己亲自拎起来，夹进切好的菠萝包中间，似露非露些端倪，重要的是要张大嘴，一口咬下酥脆的皮、弹性十足的包和仍在适咬硬度的黄油，让黄油在口腔的温度下与菠萝包混合一团，在嘴里江湖大战。

吃的人必须微闭双眼，仔细品味口腔里的故事，然后自然不自然地发出“唔唔唔”的含糊不清的感叹声。

人类享受的最高境界，也不过就是“唔唔唔”了吧！

3.蛋挞据说来源于英国，当然当初也不是眼下这个样子。

在爱吃之余，对食物的掌故和人物八卦略有所知，会让你陡然变得可爱起来，赢得人群的关注指数也会上升。

对于掌故和八卦，我似乎更爱后者。

比如安德鲁和玛嘉烈分手，潜然卖掉配方那件事，就比了解蛋挞制作过程本身好玩得多。

不过主次要先心中有数，不然全然变成一个八卦爱好者，年头久了只会被人叫做“八婆”。

关于泰昌蛋挞最大的八卦，当然是它曾经吸引到一个红鼻子的著名英国佬的喜爱——香港最后一任港督彭定康。

彭定康爱泰昌世人皆知，在任期间经常叫人外卖回来给他吃，即使是离任数年后回香港，居然也旧情难忘地去到中环的泰昌饼家买蛋挞吃，真心痴情吃货啊！

这消息当时还上了香港各大报纸的头条，泰昌的老板估计那段时间做梦都在偷笑，这得省下多少广告费啊。

对一个饮食类企业来说，省了，就等于赚了。

<<觅食香港>>

后记

打开味觉，就可以打开人生作者：知名首饰设计师、装置艺术家张小川初见晓莫，是一起去南通寻访传统蓝印花布的一次旅行中。

一开始看到她，觉得她有点“疯婆子”，打算还是少招惹为妙。

但迫于坐在她隔壁，出于礼貌还是说说话吧。

谁知随着话题慢慢深入，从旅游聊到生活、家庭，聊到子女教育，聊到与父母的关系……，才慢慢放开心态，重新认真地看眼前这个整天开玩笑的女人，原来有着一颗细腻、理性、科学的心。

我们其实有许多观念上的共识，这让我十分惊讶和珍惜。

后来有一次有个机会在晓莫家住了一晚。

我一直在观察她的厨房。

这是我的一个习惯，从别人的厨房里，常常能获知许多关于主人的信息。

比如不少有经济基础的朋友家，厨房硕大、厨具锃亮光洁，但细看便知极少煮食，那些工具很少被使用，而且工具与烹调方式及食物也完全不搭配。

那些精美的厨具无非是从杂志中学来。

看到这些，常常会感叹，到底什么才是生活的本质？

初见晓莫的厨房，锅里还盛着之前做好的菜，掀盖一股香气扑面而来，顿时觉得饿了。

铺着“乡村气息”台布的桌上有各种不同的食材，面包、果酱、各种调味。

这样的厨房和桌面感觉很迷人，而这样的厨房则是一个有诱惑力的厨房、充满对食物理解和想象力的厨房，是一个与家人、与孩子们快乐相聚的厨房。

我想，晓莫的乐天开怀和理性细致，会同时表现在很多事上，有时让我措手不及、有时让我开怀大笑、有时让我默默佩服。

我也曾与晓莫把臂同游香港，被她带着穿梭于街市和各种餐厅，行程间完全超出了我自己去时对香港的印象，更别说那些美食了。

一直认为，开放的味觉和开放的思维同等重要。

同理，味觉不开放的、局促的人，在思想和生活其他方面有也很难放得开，这是我观察了许多人的结果。

看着晓莫书里介绍香港美食的文章，再次激起了我对食物、对香港的小街小巷，对那些街巷间常常弥漫着的香味，产生了无限遐想。

而晓莫的文字中介绍那些美食的粤语名称，也是香港美食的一大特点，许多有趣的名字可以看出还港人文化的直率和幽默。

吃这回事，总是能令我感到快乐和安慰，甚至在吃的时候也能产生许多奇思妙想。

而与三五知己好友一同享受，则更是生活中不可或缺的快乐体验。

从美食切入，交流八卦、探讨人生，旁顾帅哥美女……，这一切都无不令生活变得更丰富多彩。

一开始接到晓莫让我写书评的“任务”时，还在想，要不要绞尽脑汁说些俏皮话，放些潮流语进去。

后来发现，就像对食物的感觉，语言的至高境界就是真实、真诚、不做作，用心加持。

平时我们吃到一个真正用心做出来的食物，身体的不同部分都能体会、感受到，胡乱用调味料是绝不可能模仿堆砌出来的。

<<觅食香港>>

媒体关注与评论

朋友晓莫出书，简介里说到自己的三围：“90、74、94cm的三围跟寻吃觅食的生活方式关系密切，难拒绝高卡路里、高脂肪、高糖份，不计成本、不吝牺牲身材。

”现在不是生活困难时期，晓莫还要“寻吃觅食”，吃货的本色昭然若揭。

吃货，雅的叫法是“美食家”，不过，我觉得武汉人的“好吃佬”更准确传神。

孔子说：“知之不如好之”，又说：“吾未闻好德如好色者也”。

好，就是要情不自禁，心心念念都在这件事上，除此无大事，如此，才能算得上是好。

一个好吃佬住在靠近香港的地方，有比这更幸福的吗？

没有了。

或者说，如果就在香港呢？

可能反而麻木不仁。

所以，住在离它近的地方，有些距离，也不错，多了寻觅的乐处，寻觅的前提是陌生，得到不容易，必欲先朝思暮想一番然后费力气得之而后快。

寻觅的快乐可能有时比真的吃到还要来得大——偷着了不如偷不着——当然，这句话晓莫必定不赞同。

香港是好吃佬的乐园，原因有二，一是这个城市强烈的世俗之爱一直没有怎么受到譬如说政治之类的打扰，就像它一直闷声发大财一样，它也一直闷声过日子。

晓莫说：“香港的确不是天堂，它只是个美食天堂。

”有篇寓言小说写一只海鸥把飞翔的尽善尽美当作是自己的天堂，香港人就把食物之类做得尽可能的好吃看作是自己的天堂。

二是香港的杂。

杂也是丰富。

以中国而论，没有什么城市比香港更杂了，它什么元素都来，都接纳，都有，和而不同。

本来，中国的食物特点就是不厌其多与杂，把什么都调和到一起的功夫世界一流。

香港把这个杂多的特色发挥到极致了。

据说约十年前，晓莫就恋上了香港的食物，一直到现在。

有一次跟着晓莫去香港觅食，我们被她领着走街串巷，在一些拐弯抹角的旮旯空地里找到好吃的，还听她讲各家各户的故事，比食物更多的八卦，离不开食又不能仅限于食。

比如在港岛有家卖龟苓膏的老店，似乎是1904年开业的，而龟苓膏据说最初是帝王家用来消炎治疗性病的……惜乎我对吃食一事大抵是“我来过，我吃过，我忘了”，除非是文字，虽不能说过目不忘，但到底要记得长久一些。

其实晓莫也是这样的有心人，但凡她吃过，觉得好，也会形诸文字，这么多年下来，终于有结集，于是有了《觅食香港》。

这样的书值得有一本，去香港时可以按图索骥。

不去的时候，随便翻翻，美食的秘辛是饭桌上受欢迎的谈资。

<<觅食香港>>

编辑推荐

《觅食香港》编辑推荐：自称为“吃货”的晓莫，10余年间不停往返于深圳和香港之间，她为什么这么爱香港？

因为香港是她心目中无可替代的“美食天堂”。

她“难拒绝高卡路里、高脂肪、高糖份，不计成本、不吝牺牲身材”，只为常遍香港美食，把“吃货精神”贯穿到底，难怪香港饕客欧阳应霁、纪晓华也要诧异她对香港饮食的了解。

“跟着晓莫吃香港，就对了！”

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>