

<<香港味道1>>

图书基本信息

书名：<<香港味道1>>

13位ISBN编号：9787108027894

10位ISBN编号：7108027895

出版时间：2007-10

出版时间：生活·读书·新知三联书店

作者：欧阳应霁

页数：241

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>

<<香港味道1>>

前言

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未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

<<香港味道1>>

内容概要

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。

甜酸苦成鲜，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。

<<香港味道1>>

作者简介

欧阳应霁，香港人。

从小吃大，眼阔肚窄嘴刁，自问不求甚饱，唯独好吃不倦。

曾经自觉很努力地写过一些字，画过一些漫画，出过一些书，讲过一些课.....现在开始想，是否吃得太多太滥太急太快了，看来该好好坐下来，慢慢掰开面前手中的叉烧包，吃出香港的原来味道，尝到生活的真

<<香港味道1>>

书籍目录

未来的味道【香港味道】总序土生土长?序闻鸡起舞 鸡与鸡与鸡的千变万化浑身解数 八宝霸王鸭鸭
鸭年少轻狂 叫我如何不乳鸽你蒸过鱼吗? 你煲过鱼骨吗?肚满肠肥 焗鱼肠与酿鲮鱼一字日虾 虾之鲜、
嫩、甜、脆少年与蟹 感人如蟹小故事豪一蚝 做生不如做熟深浅海滋味 软体报复行动咕嚕一番 咕嚕肉
的前世今生肉不刹? 经典下饭美味菜羊男煲 风吹草低见肥革原来零蛋 一个无蛋不欢的失恋故事老少平
安 豆腐的永恒祝福尽地一煲 情陷煲仔菜富贵海绵 柚皮的可持续发展还我青菜 有危然后有机时间之谜
滚滚红尘老火汤.....后记

<<香港味道1>>

章节摘录

插图

<<香港味道1>>

后记

每当我看到厨房里作坊中流理台后那一批大厨、师傅、公公婆婆爸爸妈妈，在认真仔细地，或气定神闲或满头大汗地为你我的食事而忙碌操劳，我无话可说，只心存感激。

从他们的专注眼神，时紧张时放松的面容，我感受到一种生产制作过程中的胆色、自信、疑惑、尝试——当中肯定也有各人分别对过去的种种眷恋，对现状的不满以及对未来的不确定，他们做的，我们吃的，也是一种情绪。

面对眼前这众多源远流长变化多端的香港地道特色大菜街头小吃，固然由你放肆狂啖，但更应该谦虚礼貌地聆听每种食物每道菜背后丰富多彩的故事。

你会发觉，吃，原来不只是为了饱。

完成了这一个有点庞大有点吃力的项目的第一个阶段，究竟体重是增了还是减了还来不及去计算度量，但先要感谢的是负责遣兵调将统筹整个项目的M，如果没有这位一直站在身边的既是前锋又是后卫亦兼任守门员的伙伴，我就只会吃个不停而已。

还要感谢的是被我折腾得够厉害的摄影师w，希望他休息过后可以回复好胃口。

还有是负责版面设计的我的助手s，很高兴他在这场马拉松中快高长大越跑越勇，至于由J和A领军的LOL设计团队，见义勇为担当坚强后盾，我答应大家继续去吃好的。

感谢身边一群厉害朋友答应接受我的邀请，同台吃喝和大家分享他们对食物对味道对香港的看法，成为书中最有趣生动的章节，下一回该到我家来吃饭。

当然还要深深感谢一直放手让我肆意发挥、给予出版机会发行宣传支援的大块文化和三联书店的编辑和市场推广团队，更包括所有为这个系列的拍摄工作和资料内容提供菜式、场地以及宝贵专业建议的茶楼酒家和相关单位。

站在最前线的饮食经营者从业员是令香港味道得以承先启后继往开来的最大动能，他们的灵活进取传承创新，是香港的骄傲——香港在吃，即使比从前吃力，也得吃，好好地吃，才有力。

谨以此一套两册献给《香港味道》的第一个读者，也是成书付印前最后把关的一位资深校对：比我嘴馋十倍的我的母亲。

应霁 零七年四月

<<香港味道1>>

编辑推荐

作者“从小吃大，眼阔肚窄嘴刁”，“不求甚饱，唯独好吃不倦”，著书两卷来对香港的饮食文化与历史做全景式的纵览。

作者对每一道食品既有自己的历史回顾，又有制作流程的介绍展示，同时还分别邀请香港演艺明星和文化名流做嘉宾助阵，把饮食与人生、经历与记忆融为一体。

另外，《香港味道1-酒楼茶室精华极品》也是可以按图索骥的香港美食地图。

<<香港味道1>>

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>