

## 《香港味道2》

### 图书基本信息

书名：《香港味道2》

13位ISBN编号：9787108028518

10位ISBN编号：7108028514

出版时间：2008-1

出版社：生活·读书·新知三联书店

作者：欧阳应霁

页数：237

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

## 《香港味道2》

### 前言

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，活在未未的想象冀盼中。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

## 《香港味道2》

### 内容概要

作者“从小吃大，眼阔肚容嘴刁”，“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，这本书也是可以按图索骥的香港美食地图。

## 《香港味道2》

### 作者简介

当被问到为什么要选择创作的路，他回答说，因为有趣。当被问到是什么叫他一直兴高采烈地走下去，他回答说：就是好玩。他一路放肆贪玩，却又专一迷恋文字和图像之间的微妙暧昧，不小心也很自然地跨界破例——相信旅行，钟情漫画，关注设计，沉迷杂志，狂恋占乐，爱恨美食……自香港理工大学设计系获取荣誉学士及哲学硕士以来，长期对现代家居生活及建筑设计潮流观察研究，大量撰写相关评论推介文章，发表于大陆、港、台报章杂志。出版有生活写作系列《一日一日》、《寻常放荡》、《两个人住》、《回家真好》、《设计私生活》及《半饱》。文字写作以外同时热衷漫画创作，出版有《我的天》、《爱到死》、《小明》、《三七廿一》、《我的天使》等漫画系列及专集。停不了——矢志做个贪心的、快活的、认真的跨媒体导游。

## 《香港味道2》

### 书籍目录

未来的味道 【香港味道】总序岁月杂货 序目录恋恋挂杯 奶茶全天候净饮男女 华田立克滚水蛋冰山再现 冒险吃冰之旅热辣真理 蛋塔就是蛋塔不是王子 爱恨菠萝油只能活两天 方方正正新鲜出炉金黄岁月 南北东西多士包包饱 菠萝鸡尾墨西哥一口一手 沙翁蛋球与他的亲戚酥由心生 飞来飞去蝴蝶酥说谎蛋糕 蛋糕的轻重有无热狗中环 此时此地此b狗别无分店 港式西餐自在流无所事事 High tea有多high点红点绿 沙的终极质感好事多磨 仁者滋润无极不止充电 上善糖水正气修心 还我清白豆花科学精神 当姜汁撞上鲜奶四季团圆 定心汤圆后现代糖水 杨枝甘露洒遍时光鲜榨 蔗汁正能量凉茶大热 民族真感情甘苦与共 排毒龟苓膏药到病除 中医奇异恩典几乎神圣 正气光酥饼甜蜜悲情 传说中的老婆以和为贵 成甜一身鸡仔饼如此曲奇 核桃酥实验中喜有此理 喜饼一担担硬打一仗 当炒米挑战杏仁素脸迎人 无印良品白糖糕马路天使 适者生存钵仔糕近乡情怯 松糕的实实在在报时讯号 家传萝卜糕芋头糕家乡原味 年糕年年高时尚切片 来一块椰汁马豆糕人人爱？ 茶果酷尽我来自油锅 滚油炸出鬼人有我有 煎堆角仔有软硬？不脆无归 甘心蛋散与虾无关 芋虾芋散芋花马失前蹄 生死存亡萨其马一身一地 欲罢不能鸡蛋卷串串爱 真真假假 如假包换碗仔翅三五成群 烧卖粉果一家亲原来混酱 严禁白吃猪肠粉杂大成 日月天地牛杂精华车去人在 一往无前车仔面事出有因 错怪煎酿三宝基因未变 咯咯鸡蛋仔老饼翻身 手工夹饼江湖再现乡土香气 糖沙炒栗煨番薯黄金岁月 盐焗蛋卤味烤鱿鱼超合金海难 又爱又怕东风螺斋口斋心 七彩斋卤味层层叠叠 意犹未尽虾籽扎蹄该不该 午夜的抉择痛快勾引 雪糕是一种药 一汽呵成 维他绿宝情意结甜头尽尝 糖果犹豫大漠救星 出生入死成柠檬越丑越美 传统凉果再出发大海滋味 大澳虾膏放洋记不识成滋味 豉油等级战混世好酱 不可一日无酱发酵年月 腐乳小插曲天兵天酱 跳级突围XO酱乡土自助 我是一著梅菜酸湿呛鼻 玻璃盅里的绝活全赖有你 罐头的封存滋味吃，力。 后记延伸阅读

# 《香港味道2》

## 章节摘录

插图:

## 《香港味道2》

### 编辑推荐

《香港味道2》：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，介乎一种情感与理智之间，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。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。——应霁《香港味道》序

### 精彩短评

- 1、介绍了好多街头巷尾的小店，去香港一定去尝尝。就是书的味道比较大，只有美食地图。
- 2、比起酒楼茶室需要精心策划路线、时间，这本书更让人在香港的街头巷尾乱窜时，秒秒都有惊喜。温暖的人情，让人垂涎的照片，从心底发出的对故土、对生活的热爱，实在是难得的好书。另外，推荐的美食也确实实字字属实，并没有被老板、商家笼络的意思，很容易分辨欧阳自己的喜好和我们自己的口味，好书！
- 3、每个地方都有独特味道，美食也是一种标签
- 4、还有好多介绍的没吃到，555
- 5、我居然一字不漏的看完了！从各种传统小吃，可以看到很多香港的传统文化，不错
- 6、香港的饮食文化里的市井气真心是极极有趣的。总叫我回想起麦兜的故事里，一切戏谑和无厘头的背后透出社会的百态，有些事艰辛，但用说笑一带而过的话，别有一种风味。不过是一本说美食的书，我怎么就想到了这么多？
- 7、从书中可以感受到作者对香港街头巷尾的各色小吃如数家珍，对地道美食的无比热爱，生动的文字，美好的图片，令人口舌生津，仿佛那浓烈的滋味渗透骨髓，直达心底。文中对每一处饕餮之所都有详细的记载，令读者虽未曾去过，却犹如置身其中，就好像此时深吸一口气，那浓郁的香气就会融入整个胸腔。。。
- 8、最爱的之一，各种流口水的美食~
- 9、我怀念粥街旺角油麻地还有中环的各色小吃.....
- 10、试验过了好好吃 澳洲牛奶公司给一百个赞 排队排到转角 十分钟左右就可以进去
- 11、总归还是喜欢欧阳应霁的，翻开第一家正式介绍的店就是去香港的时候去过的，继续看看，可以多记些店，多记些吃的的来源还不错。以后在补看。
- 12、杂，没有串起来
- 13、有了宝宝之后，不能像以前一样说走就走，只能靠书籍慰藉一下
- 14、用过香港味道1在香港找有兴趣去试吃的店，还真的满特别的。这一本也要用来导航的，但是不要指望书里面提供的食物你都爱吃，都有兴趣。看看香港的食文化满好的，随着大陆人和思想的入侵，也许几十年后就找不到这么多实惠好吃的店了。
- 15、反复看过多遍
- 16、出乎意料的好看 味道不只是味道于吃 还有那些人那些故事... 今年哪儿也不打算去了 等妹妹能走路了带她去趟香港或者泰国慢悠悠的吃玩几天 就很圆满了~
- 17、不像酒楼茶室 街头巷尾民间滋味这本书大概刚开始看了五分之一 不过内容，图片都是一样水平 这里的小吃可能更小些 但是也很诱人

我想 我对他的感想和那本酒楼茶室应该是一样一样滴 都是极好的美食书籍 能勾起人的食欲，也能让我了解许多香港美食背后的故事 更让我咬牙，香港一定要再过去

- 18、很有味道的书
- 19、时值工作中需要美食的idea，顺手打开新到的香港味道，看到作者以新鲜的角度来诠释食物和记忆中的味道，看到的不仅仅是我未曾阅读前想像中的单纯美食读物，更是一本结合作者经历，情感，友人，回忆的书，只是所有的情感都以美食作为起点徐徐展开。不会说谎的蛋糕，从大洋彼岸飞来的蝴蝶变成的蝴蝶酥，都给人留下了非常深刻的印象。
- 20、好看到不行
- 21、建议每个去香港玩的人，必备！没有好吃的旅行，不完整！崇拜欧阳！真会吃！还吃的不一样！
- 22、路边摊的味道，才是一个城市生活的味道。（书的印刷质量太次了，翻了没几页就哗啦啦掉页，玩命的掉啊，还怎么带着书出去吃）
- 23、2012-09-23
- 24、整本书排版乌糟糟的，看了里面的美食特别拉仇恨哈哈。讲香港美食的书很多了，看着也就比较累。



## 《香港味道2》

- 25、挺喜欢欧阳应霁的书而且都是介绍一介街头巷尾的小吃去了香港应该很实用
- 26、香港味道，味道香港！！
- 27、有很多具体的店铺的推荐，蛮有实用性。而且每种美食的描述都蛮诱人，但是语言不是喜欢的风格
- 28、中午拿到手，下午就狂看了一下午。为了去香港吃小吃而准备，如果是吃货，小吃的。强烈推荐这本，很好。看得我口水直流啊~~~~~
- 29、这本《香港味道2：街头巷尾民间滋味》和《香港味道1：酒楼茶室精华极品》，可谓书中珍品！不管您对美食感不感兴趣，但本书的精致会令您动心的。
- 30、很喜欢书的内容，主要就是冲着香港小吃去的，送的5天4夜吃遍香港，堪称吃货福音
- 31、买了香港的味道1，很喜欢里面的内容，所以也买了香港的味道2，内容一样很喜欢，只是香港的味道1没给评论积分，这点当太不给力了。
- 32、美食书就应该这样，搜罗好吃并有源有据，配以明星人物推荐，更加吸引看书者立志攒钱抽时间前往游览饱食一番。光说好味总显单薄，看过即忘。
- 33、竟然有我随手吃的店铺~啦啦啦~啊种太阳~
- 34、全书当然是围绕着香港美食展开，自然书中的很多吃食没有吃过，很多馆子没有下过。作为一个香港人的推荐自应是道地的，不想每次总是去翠华，抑或旅游网站推荐之处普通话不绝于耳。没有当地人吃饭的去处总有种受骗的感觉，下次去要对书中的餐点店铺一一实践。
- 35、很后悔去香港前没有读此书，不过下次去，一定不会放过这些美食。&#160;很棒的书，作者真的在用心来做这本书。
- 36、在这个时代里 留得住味道 就留得住人心
- 37、吃货可以在去香港自助前，根据这本书做个计划表（书中本身就带有一个计划表的），选择自己喜欢的吃的，一路吃过去，正可谓吃在香港啊~哈哈哈哈哈~~
- 对了~不要饿着肚子看这本书，越看越饿！哈哈哈哈哈~~~~~
- 38、看这本书成了我每天必修的功课，一段段文字小品，生动、美好且感人，不是地道的香港人绝对写不出这样的文字，当然强大的文字功力也是必须的，等看完味道2，再买本味道1，继续研读O( \_ )O~
- 39、奶茶、蛋塔、肠粉、菠萝包、鱼蛋.....  
各种食物都可以混搭在一起，做为下午茶或早餐  
在吃中体味香港，别有一番滋味
- 40、先看的第二本 一开始觉得很乱 不过香港地道的小吃甜品那么多 读着读着就不觉得乱了 地图一定要收藏 作者边介绍美食边融入很多故事 各个阶层的人心中不同的味道 还加入了很多小吃的做法 让我了解了很多饮食文化 而且知道了这些吃的是怎么做的 很棒 是一种有知识的美食书 味道这两个字很神奇 不光是饮食味道 还有香港人生活的味道
- 41、跟着港人吃香港绝对没错！还有告诉你怎么顺着地铁沿线吃，胜香园和兰芳园值得推荐
- 42、非常喜欢这本书，一直断货，等了一阵才顺利买到。  
很适合热爱美食的穷游er买来做功课用，在香港穿越小巷按图索骥的一一查找老字号店铺是一个很有意思的过程，强烈推荐！
- 43、因为一月份计划去香港，而自己恰恰又是一个好吃的人，所以遇到这样一本书是让人欢心雀跃的，美食，是一种文化，一份心情。一直记得《天下无贼》里刘若英吃烤鸭的场景，默默地流泪了。。。。。。去香港，寻美食，是另一种心情吧。
- 44、这就是一本香港美食地图，详细的介绍，好想马上去吃~！！
- 45、不要在晚上看
- 46、到了香港就知道要去哪儿吃美食喽
- 47、一本充满认同感的书~~~~看这本书就如同走在香港的街头，总会有吸引人的小吃出现，让人赞不绝口，而且在书里绝对找不到某些地方做的虚假美食节目里那些超级虚情假意、真广告的话语。
- 48、很多时候，都市人吃并非为了果腹，而是将快的像磁悬浮一样的生活节奏停顿一下，靠站歇息一下。一遍一遍读（或说是看）这本书，其实无意启程去香港探访书中读美食，只是想被温暖和怀旧读气息包裹。
- 49、自说自话，可读性不高，内容散乱

## 《香港味道2》

- 50、去年看的，看的时候只有一个感觉：饿。
- 51、大包再来两笼不怕撑！
- 52、在香港吃完回来学校吃觉得自己像土豪
- 53、很精细，也负有很多美食图片，作者非常专业。之前买过他的《香港味道1》，又忍不住买了2
- 54、每个人都有自己极具个人体验的味道，是关于香港的记忆，也是关于生活的记忆。
- 55、蛮好读 三本读完再拉个单子
- 56、看完两本，居然不厌食了。很感谢她。
- 57、好饿！
- 58、每个食物都找个“名人”来说他们和这个食物的故事，描述方式太过私人化，毫无代入感。或者是因为香港人写出来风格比较怪。
- 59、没有1好看
- 60、真实的香港味道，我是跟踪着去品尝香港的。
- 61、和香港味道1一样好看作者总是带着饱满的情绪对待每一样食物每一处店家依旧每一份食物带来的喜悦很喜欢很推荐很想跟着书中的地图去吃吃逛逛
- 62、这一本讲甜品各种，故事依旧，食物推荐就弱些了。另外出现了李嘉欣、彭浩翔
- 63、刚拿到就被抢走了，书很不错，应该是自助游香港，而且是以吃为目的去的同学的首选，至于效果就要等同事回来才知道了
- 64、之前看过他写的别的书，喜欢这种很生活很洒脱的feel，虽然还没去过香港，通过看这本书开始蠢蠢欲动了，准备有机会挨家吃一遍，感受香港街头巷尾的民间滋味。
- 65、味道对于个人而言真的很私密，好处不好吃，不过是你心情的一种写照。很高兴看到这本书，把爱吃的人的理由挖掘非常充分，从文字的高度出发，有一种深情在笔端后面，那就是我们这些为食鬼对生活的热爱。
- 66、不管是香港味道1还是2，都是以一个真正的饕餮般的食客来评价的香港美食。我觉得可看性很高。
- 67、一向比较喜欢欧阳应霁的文字,前段时间还曾很偶然的看到采访他的短片,刚好就是在介绍香港街巷的民间滋味,这次能买到,觉得很开心.是很适合舒缓心情阅读的书.
- 68、看了就知道，为什么到外省总是吃不出好味道！粤港人民的味觉是历史的遗留，是从小到大的熏陶！到了外省吃所谓的名菜，感觉就是因为当地没东西吃，作出来的一个夸张！广东人的实在，尽体现在日常的一粉一面中！吃得好，是自己知道！
- 69、欧阳应霁应该给他们家的瑞婆写本书
- 70、看完这本书让我下定决心要自助香港游，不为了购物不为玩，只为了吃遍香港美味
- 71、里面基本都是我感兴趣的东西，但为什么全是甜食类的的啊。了解香港，认识香港。要提出意见的是，书的装帧不够结实，有点开胶了已经。希望上集（香港味道1）能好一些，我看完准备买呢。
- 72、雪糕是止疼的良药。
- 73、从嗜爱每一种美食的人身上延伸出来的香港味道，有故事，有趣~
- 74、喜欢吃，更喜欢香港的美食！介绍的很详细，可以去香港试试！
- 75、很详细的介绍了香港的美食。有机会要把香港的美食好好尝试一下。
- 76、2017.4.1，纸质书，去香港之前找来看的，书中推荐挺靠谱的，中肯、简介而且有意思
- 77、电视上，杂志上，媒体上每天都有各种不同的美食介绍，大都是“色，香，味，环境”一流的，都是拿来“品”的。但芸芸众生，哪来那么多时间金钱，心机去搞啊，还是街头巷尾的大众食品好！国内食品安全已经到了“最危险的时候.....”
- 香港还不错，东西很有特色，特别是那种几十年如一日的坚持老店，口味大江南北不一样，但这份坚持就值得给他们致意了！
- 78、我的神
- 79、从书的角度来讲，介绍得很花心思，从餐馆历史到特色菜食材及做法。每个主题都有香港本地知名人士（不光是娱乐界）亲尝及记录上他们的感受。介绍的地方也靠谱。最爱他介绍的南丫岛的建兴亚婆豆腐花。从来对甜豆花无感。但这家的超级好吃。
- 80、跟香港味道1比起来，我更喜欢这本街头巷尾的小食为主的2。

## 《香港味道2》

想当年，住在深水埗都不知道去帮衬下这些街坊邻居，唉，身在福中不知福阿

- 81、文中对小店和美食有比较详细的介绍，并配有图片，尤其是随书附送的香港的美食之旅的指南，列出了比较经典的美食线路，很实用。打算去香港时按着上面的路线去吃，呵呵，就是不知道那些店铺的地址有没有改变
- 82、一本不错的书。图文并茂！还有一张美食地图，按排每天去哪里吃。去香港玩的时候一路跟着吃。
- 83、为了去香港旅游而购买的，很不错，准备再买一本香港味道1，希望里面的那些店铺到时候在香港都能找到，这样就能尝遍香港美食啦。
- 84、去香港一定要准备一本，吃遍香港小吃！
- 85、其实已经买过一次，由于种种原因丢失了，欧阳的书这个系列个人比较喜欢，怀旧的香港味道，令人神往，终于下定决心再买一本以收藏。
- 86、有些寡淡吧，看头不大
- 87、小点加故事。多想加入其中。
- 88、高一时读了一遍高三温书假又看了一遍...真是要馋死。
- 89、书写的真不错，1,2两本都买了，各有特点，对想了解香港饮食文化有帮助！
- 90、去香港之前特意读了这两本书，更吸引我的是文化的味道，传承的味道，越咂么越有味道，倒不在于吃什么喝什么。
- 91、揣着书里附送的地图去找这些街头小吃，这是出发前早已决定好的行程。在应该进去的那家牛肉丸餐厅门口排起长龙，结果去了隔壁那一家更平民和不起眼的糖水店。雪梨西洋菜的暖意，现在我还记得。其实这本是不完全的导游书，它只是一个人想分享那个时刻的味道。
- 92、味道是一种神奇而又实在的东西
- 93、从小就对香港有无限的向往,现在也还是.这次暑假下定决心去了一趟香港.不愧是我梦想着的城市,我爱香港的一切的一切真的在香港的那几天像做梦一样去了迪士尼海洋公园中环维港会展中心星光大道以及N加百货商场去血拼!香港真是购物天堂啊!服务态度真是超好!唯一遗憾的是没有机会吃太多香港的地道小吃杨枝甘露都没喝道煎酿三宝也没吃到幸亏在夜市还算吃了几样咖喱鱼丸碗仔翅油渣面什么的好吃不贵啊!很怀念香港的柠檬红茶超级OISHI的捏!!!
- 94、去香港前特意买来读，那街头巷尾的味道，仿佛已经飘到身边
- 95、丝袜奶茶、番薯糖水、龟苓膏、鱼蛋、车仔面、鸡蛋仔、斋卤味、虾籽扎蹄！
- 96、不需要是香港，你只要在广东生活过，那书中提到的小食，就会勾起你温暖愉快的回忆。食物是美好的，热爱食物也是美好的！忽然发觉，我们年幼时，被灌输到意识里的完全不是这样的经验。如果让我自由地选择居住的城市，为了吃，我第一个选香港。
- 97、垂涎欲滴，蠢蠢欲动，去香港吃！！！！！！！！！！
- 98、有幸听到过他的座谈
- 99、吃什么好像真没这么重要
- 100、延续神书风格。
- 101、爱吃就会爱上这本书 ~ ~ ~ 现在好希望能够去香港吃美味啊 ~ ~ ~ ！！

1、饿着肚子不宜看食谱，我很明白这个道理，于是吃饱了再看这本书，结果还是又饿了！连加了三顿下午茶才抗过去。以前也看过欧阳应霁的书，感觉没有这本好。主题是香港美食小吃，有文字，有图片，有地址，还有各色美食的简单做法，让你在家也可以尝试。最喜欢的是他找来熟人介绍每道小吃与之的特别缘分，简直是“小吃大使”，而梁文道居然是：车仔面大使！与众多旅游书全篇一律的面孔相比，它后面多了浓浓的人情味和历史感，甚至可以，当作美食散文来读。看来欧阳的最爱还是吃。再怎么艺术的青年（中年？），还是奔两张嘴去了。。。无论如何，下次我的蛋炖奶会做得更嫩滑些的。

2、记得那年我才十七岁。就在日记本里写关于爱情的味道，洋洋洒洒的几百字。记得当年写的是香薰师陈慧琳跟天使金城武的那个电影《薰衣草》。总之味道对于人来说，代表的是过去，是记忆。所以。十七岁的味道，写的是嗅觉。那二十七岁的味道。念的是味觉。在图书馆的沙发上，快要可以平躺自己的身体。舒舒服服的看食物。关于舌尖上的味道。都说饕餮厉害的是舌苔啊。稍许的咸淡轻重都能辨别的出，千年的老饕，欧阳应霁先生如此，那次来宁波做讲座，觉得他便是如此。写这书后我断断续续的看了一些。今天倒是一口气统统念完，觉得深邃不在于食物的味道，介绍食物的材料，做法，还是介绍有名的餐馆，摆出地址照片。而在于书中道尽那些食客于食物如此眷恋之缘由。所以。我觉得，一个人觉得最好吃的食物不仅仅在于用料的新鲜，做法的独特，烹饪的精湛，还是摆盘的优美。更重要的，是在于它所拥有的回忆。就好像腊八粥，不是说救了朱元璋性命的那碗麦蚕豆干粥做的有多鲜美，而是它代表了逃亡生涯里的一个重要转折点，若是没了这碗粥，别说是做皇帝，连命也得丢了。念着虽说是这救命粥的鲜，其实，不过是念得是大难不死的悲壮历史。有人说去香港玩好不好的。我又不喜购物，真是去了无非就是看看不同的城市看看不同的风景。只是吃，总是免不了。港味里。有讲到雪糕。题名为“雪糕是一种药”。不禁宛然一笑。这就是晕子的故事。其实也不甚热爱雪糕，夏天的时候宁可喝冰可乐，雪糕吃的太腻，就是去年吃了一个夏天的大梦龙，友人常期供应的雪糕。晕子娘因为牙不好吃了很多的苦，所以在晕子很小的时候，唔，大约就是换牙的时候把，就非常关注晕子的牙。晕子就会有很多去看牙医的记忆。那还是破旧的牙科医院，专有一个儿童牙科，我的主治大夫是一个面庞有点削瘦，长得很英气的女医生，那才90年代初，她便已经有很时髦的妆容，其实晕子一直以来都对妆很浓的女生有着畏惧感，觉得不宜亲近。所以就会觉得女医生拔牙会很疼，所以每次去看牙医都会很害怕，尤其知道要拔牙。这时候晕子娘永远会说，拔完了给买雪糕吃。于是在还没有吐掉嘴巴里那沾满了血的棉花球，嘟哝着一口腔的未吐掉的血水，在麻药还没有完全失效之前，晕子娘一定会遵守诺言的买一只雪糕给晕子。晕子就会闷声很认真的吃雪糕。雪糕是止疼的良药。所以，每个人都有食物的记忆。在记忆中的食物有着除了饮食以外的功效。记忆中的味道。是一剂良药，用来缓解记忆的伤痛的呀。

3、虽然不是很喜欢他的文笔，总是拗口的很，说不清楚中国话似的，但是他的选材和切入点却真是得我心。整本书都是香港的日常小吃，那些还旺盛的或者已经式微的老式小吃，一件件简陋老旧的老店面，几十年如一日辛勤劳作的店主，让人想起了儿时的旧街区，那走街串巷叫卖的儿时小吃。每篇文章都配了图片，图片配的很好，不是华而不实的，而是朴素但能切入文章的。所以推荐这本书，给所有爱吃爱生活的朋友。

4、两本香港味道，小蓓用充满喜感的卡通纸包了书皮，小心翼翼地翻，从夏天翻到冬天又翻至夏天，也才读了一半。里面那些亲切的食物真真让我从心里感到温暖。我们这一代尚有我等恋旧者对于传统食物有着如此化解不去的痴迷，及至下一辈恐怕再无这样的情结。传统小食稀若纪念品，老字号奉若博物馆。清一色的机器制作工厂出品。我并非抵制那样的食品，生活在工业化全面普及的时代，这样的改变难以避免。但我还是不喜这冷冰冰丝毫没有人情冷暖只有剩余价值的食物，还是为传统美食、文化以至生活方式的陨灭殆尽而扼腕。只有那些牵动着亲情与温情记忆的手工食物才能让人一次次地潮了眼眶颤了心房。商品经济的年代总给人一种错觉，只要有钱就能买到你想要的。尽管价值规律无孔不入，可也并非全然万能。世上仍有那些个特色项目，依旧保留着由亲友长辈口口相传手手相授的传统。其间的温情与气血相依自勿需言说

5、相比较第一本，更爱的是这第二册。因为里面的美食都是我从小看港片看大的，各个让我掉口水啊，于是看书的那几日梦里都想着这些美食，不行，明天得去港式茶餐厅过过瘾先，等下次去香港一定得大街小巷地去找这些美食！实在是超赞哈！

## 《香港味道2》

- 6、写美食的书有很多，很爱看这一种，带着爱和回忆的美食笔记，让读者如同身临其境地感受那份温暖和怀旧的昏黄。
- 7、喜欢这本书，是因为喜欢其首篇就提起香港的经典奶茶。而且也是我和男朋友一同去的“金凤”，至今也还没能找到与其相仿的。我想买他也准没错了吧。我俩研究了2小时，决定去书中的一些食店探路，香港的店铺，本来就小，晚上6-9点根本就挤不进去。当我们9点来到尖沙咀，也一样的人满为患.....实在是没有太多的耐心。最后还是去了九龙城找吃的。事实上，还有许多小店非常的好吃。希望他出本3.让我们慢慢的吃，吃到老。嘻嘻。
- 8、看了《香港味道1》很自然就找来了《香港味道2》，就像看电影看完了上集接着看下集。第一部讲了香港酒楼茶室食文化，第二部欧阳应霁把镜头对准了香港街头巷尾中那些最草根的饮食文化。虽然第二部比第一部少了几页，但作者还是相当尽责附上了一张“五日四夜美食攻略地图”，下次再去香港时一定要带上这张地图，依图寻找香港味道。一杯奶茶一只蛋塔一串鱼蛋一个菠萝包一份车仔面一块西多士一碗红豆冰一盘牛杂一排鸡蛋仔一片鱿鱼干一根热狗一堆猪肠粉一盒维他奶这些食物绘制了一张很平民的香港食谱，这些食物过往不断在关于香港的影视作品中看到它们的身影。当你亲历香港时，会发现这些食物就在你入住酒店的楼下，或是百货的转角口地铁出口处，掏上个二三十元就能感受到香港的味道。溜进一家茶餐厅来一杯鸳鸯，开始体味香港的味道。在香港短短的四天三夜中，也努力无限放大胃口，一路上边走边吃，从上早一直吃到深夜，任何食物只选最小份的，为了能容纳下更多的美食。一路吃下来只顾着吃，忘记了记录那些美食的样子。印象中最为深刻的就是永华面家各式各样关于面条云吞鱼蛋鱼块鱼片鱼皮牛肉牛腩牛筋的组合，茶楼里花样繁多的点心虾饺、烧麦、烧鹅、叉烧包、千层糕.....，许留山那豪放的芒果捞水果捞西米露还有可爱的小甜品。但不知道为什么在两册的香港味道中却没有许留山的影子，记得很多去过香港的游客都会爱上许留山，或许许留山只是大陆客心中的香港味道。当然离开香港时记得到陈意斋、八珍酱园带些糕点干货回家，把香港的味道带回家细细回味或是与家人友人一起分享美食带来的快乐。
- 9、欧阳说，这是他为食的告白，2007欧阳找到了自己的方向，感到巨大幸福的不是他，而是诸如我之类喜欢用文字饕餮美食的人。
- 10、认识欧阳应霁从他的《设计私生活》开始，学生时代的我开始遥想着属于自己的那个小小空间，只是蹉跎至今，自己名下仍尚未有任到何不动产。三联这次出的两辑简体的《香港味道》是近来最可爱的早餐，临睡读物。在一章章家常味道的文字里，我们遇到了一个个有着不同味道记忆的港岛长大，生活着的人们。面对纷繁，变化着的这个世界，每一样食物，每一间店铺都有着各自的坚持，这恰是书里温暖肠胃，舒服心气的那股味道。在指尖滑过那些充满市井烟火图片的瞬间，都会有种期待：是否会有个上海小朋友也记录下那些陪伴我们长大的味道呢？所有爸爸，姆妈带我们见识到的人世间的美味。呵呵 ^\_^
- 11、昨天还和C聊起这本书来。香港对我的吸引很大程度上源于这本书，俗世里的各种滋味组合，还带着很多人情世故的记忆。我在读这本书的时候是很迷惘的一段时间。它仿佛象未来一点点微软的亮光，让我能够短暂的有些温暖的感觉，还记得在搭乘飞机上一路读这本书下去。日子里面的点缀是给自己的奖赏。歇息的时候有一杯奶茶，两件点心也算是一种浪漫。我们在计划今年的旅行了。那些好味的餐厅是不是在香港等着我呢？新欢旧爱，大约这就是香港的缩影。
- 12、从来就对豪华的宴席不感冒 反而喜欢小打小闹的街头巷尾的小食“觅食”变成一种游戏般的快感 原本以为这样一本图文结合的书很快就会看完 可竟然每天两三篇四五篇 有滋有味地快看了一个月 “少吃多滋味 多食伤肠胃” 所以看香港味道这本书不能太猛 要让食物好好地在眼里消化 在入梦前来一顿精神上的夜宵 定能天天悍然入眠
- 13、就是装订太差了，跟许多精美图册一样，出售时有胶套封着，然而第一次翻就散页了，书脊的胶水贴得实在稀少，没有一颗金属钉，书是用来看的，不是用来收藏的，装订如此之差实在对不起花钱买的读者啊。
- 14、1.个人很喜欢的纸张，手感不错2.选题不错，这本里面主要是甜食，喜欢甜食的朋友不应该错过3.欧阳的文笔，我总觉得内容很多，看着不够放松，不知道有没有和我感觉差不多的人4.定价可不低，按照一定的规律，欧阳的书出版半年后，价钱大约会在网站上跌一半.....5.其实挺喜欢的，半天就看完了
- 15、其实书我还没认真看 不过前段时间拿着它的地图去香港找吃的其实香港已经很熟了 特别是中环 不过要拿出来对照一下那些小路吃了好吃的 心情特好

16、馋猫每去一个地方，必要做一个功课，印好地图，在dianping查好饭店，然后用红的、绿的、蓝的笔标号码，地图反面写上号码对应的饭店地址和特色，然后在行程计划中排好路线，安顿三餐+点心+手信。世上美食千千万，馋猫都是一个德性。想必欧阳也做了不少这样的功课，深谙同好之喜，因此图绘香港找食猫。期待欧阳再把意大利的私人找食地图拿来与众猫共绘。

17、欧阳的书，我从很小的时候，大抵是高中就开始读了。先觉得不错，翻了两本之后觉得没写啥实际内容，到后来，越来越觉得肤浅。买这本书的初衷，是因为：香港就像是后花园，常年累月经常的去，对香港的美食很感兴趣，想找一本书系统的读。但看了这本之后，真的很失望，也曾感叹自己的要求是否过高，但介绍了几个香港本地对美食颇有兴趣的亲朋好友去试吃欧阳介绍的摊点，却都失望而归（香港大学校友会）。还是建议大家去看蔡澜讲香港本地的美食节目，那对食材的手到擒来，对饮食方法历史渊源的数数，对粤式美味的熟悉。这本书，顶多只能算是畅销书。

18、就如书中介绍的一样，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，尝到生活的真正味道。呵呵，都是介绍很地道的香港美食，没去过香港，或者想去的，包括去过的，都可以看看，以免下次还错过

19、看《香港味道》时我对作者和他搜罗的一众好友的味觉记忆颇为妒忌，怎么他有那么多关于食物的故事可讲，怎么几十年过去，他们或她们对某种味道的丝缕依然清晰如昨故而死忠追崇。我以为自己在这方面的回味是匮乏的，似乎想不起来从小到大品尝过堪称人间美食的惊奇。错觉罢了。每个人都拥有无可取代的关于食物的特殊味道，即便它们已然沉入记忆的湖底。相信某种偶然的搅动，可使久远的味道渐渐复苏。当我意识到一些往事开始浮现，并且想起小时候看妈妈磨豆浆时的情形……不禁欢喜眼眶湿润。看这本书，才发觉自己很不懂得食物，其实就是不懂得生活。欧阳应霖的书一直以来照显出我的缺失，而我总能适时的遇见他书里的各色生活，进行自我诊断，处方不外乎：旅行、慢下来、静观、细尝、感恩。

20、美食评论就该如此!!!细节，细节，细节!!!而不是在那里发神经（带出来XX的味道，什么完美的搭配，cao...）

21、自从看了欧阳应霖的第一本《半饱，高潮生活之所在》后，毫不犹豫地买了一套两本。书确实写的不错，印刷已经内容都是比较丰富的，作为一本美食旅游攻略来说确实不错。不过也没有想象中那么好，因为之前一直以为是一本描述香港饮食文化的书，读过之后发现却不是所想那样，更多是可以拿来作为一本旅游攻略。所以有点失望。书中是以旅游者的身份来串起一份香港的美食攻略的，不仅仅对香港有代表性的美食描述具体，而且还会介绍一些历史、经典用餐的地点，同时还有不同人物对于不同美食的感想。确实是一本比较精细的、让人垂涎欲滴的美食书籍，闲来一读，不由食指大动。不过就是太专注于美食地图的编撰，而忽略了美食的文化价值，确实有点让人失望。而且用语也不是很让人亲切，读起来没有身同感受的感觉，也是比较让人遗憾的。不过，撇去其他的因素的话，如果单纯作为一本美食攻略的话，确实是值得拥有的！

22、我的选择太固定与局限，从来不会对饮食类的书籍感兴趣。因为工作的机会，读到这本书，打破我的偏见。地球村的概念不知道提了多少年，这饼渐渐的画得和communism一个样。起初“地球村”只在说世界拉近了距离，后来这个概念衍生成为世界大同，全变成ISO标准化产物。我很赞同应霖在书中说过的一句话：水准看来很稳定的集团式经营的餐馆，一旦过分的稳定统一标准，其实也是问题症结所在，没有个性没有季节没有变化没有余韵，再多加一句，没有过程没有故事。香港味道更多属于记忆，忠实的记录下即将消失的味觉体验，真正地球村的那天，我们可能不用吃喝。但我总觉得，如若它要失掉，该是某部科幻大片的绝佳桥段。可我为什么会觉得揪心呢？

23、在看完蔡澜的食材笔记后发现这本书，很是欢喜。我很喜欢看香港人对吃的钻研和执着，什么东西学到精了都是学问，在街头巷尾觅食也不例外。看这本书时的最大感受是香港人实在太会吃了，一代代都有着历史。印象中好象随便一个在大户人家做管家和高级保姆都多多少少深暗一些美食之道甚至家族食谱秘籍，如应霖者，书中时不时会现出那位大师般的老管家身影，真是让人好生羡慕。这样的书光看实在“索味”，我每看几页都不得不合上书想象一下，或去厨房找点什么东西出来才好继续下去。心里想着下次去香港一定带上这本书，住他个一两月按书索骥都吃遍了去才好。上海呢？上海有多少这样藏在民间的传统美食？可有这方面的书出？

24、信息量大，地道，食物与文化交融对于粤港澳的朋友来说，这本书不仅是美食指南，更是一个地

## 《香港味道2》

区对食物文化的记忆唤醒与总结，值得收藏对于其他地区的朋友来说，去香港，想找最地道的好吃的，跟着这本书走，绝对没错。作为一个广东人，看着这本书，从小到大的关于食物的记忆奔涌而出，灌注心里，是满满的感动。

25、介绍街头巷尾的小食，其实这就是香港味道2比1的优胜或更吸引人之处。2里许多东西，平价、街头，人人都可以吃到，同时也勾起了许多广东人的美食回忆，毕竟许多东西，例如蛋散、油炸鬼等，现在只能在，或严格点讲一句，好味道的现在只能在香港找到。下次去香港，可以拿着这本书，试试这里的丝袜奶茶，那里的蛋散，角落里的大排档，小巷里的碗仔翅，再去买一包柠檬皇。其实不用花很多钱，关键是要有时间、有肚量。欧阳应霁将美食的地道和街坊感觉都表现出来了，说真的，只有这些街头小食，才能留住人们的记忆。

26、虽然我不是香港人，但由于从小受到香港电视台的影响，我对香港一直有一份难言的亲切感。最近因为是哥哥的10周年，我想起03年（自己的本命年因此记得特别清楚）那个多事之年，记得那年的金像奖颁奖典礼是四大天王合唱向哥哥致敬，因此特意从网上翻看了那年的“盛典”。谁知这次看最感动的不是天王们的合唱，而是曾志伟真诚的一段话。那时香港正受非典肆虐，再加上哥哥离去，香港一片愁云惨雾，而曾志伟说“人地有事我们香港总是第一时间伸出援手，今日我地屋企有事，我地唔可以自乱阵脚”……我之前一直无法说出为什么我对香港总是比别的城市多了一份什么感情，但听了他说之后我知道了——一种凝聚力，一种让身处其中的每一个人都愿意为了她贡献力量，一种能吸引局外人都加入到其中的力量！由于地域文化相近，所以里面很多的东西我都吃过；而且受到港剧的“荼毒”，有些东西哪怕我没吃过，但看电视都看过啦！作者除了是吃那份食物以外，我想更多的是品尝那种味道吧，那种只属于这个城市的味道……也许，爱一个地方的味道就是爱这个地方最直接的体现吧！终有一天，我要踏上香港，并留在那里（嘻，希望香港人别排挤我吧！）

27、HK去了很多回了，自己有很多喜欢的当地的小店，书里也有。这本书是很平民的，或许有些流水感觉。但生活，本就是平淡无奇的。可以带着这本书，去HK，去体验，去品尝那里的市井小食。

28、要去港丽吃饭的当儿，经过季风弯了进，看到“香港味道2”赤膊地在外晾着。这本书不是第一次看到，每每外面套个塑料包装袋...这本竟然拆开着。看看是介绍香港小吃，并附带地址，兴匆匆买下来，虽然还没将香港排上议事日程。很久前，有个同事说要去香港，专门去吃，当时很诧异，香港不是专供血拼的么？大家还劝她不要方向搞错。现在想来，正正有道理。不知什么时候开始，我热爱上港式茶餐厅，喜欢每段时间都可以呆在里面，既不象小吃店里人多嘈杂又不象点菜的店里两餐外几无人烟。逛街累了，带着站利品，进去一坐，喝杯顺滑的奶茶吃个热腾腾菠萝油或是蛋塔，一下子无限满足。出门办个事，有一小时空闲时间不知怎么打发，随意找个茶餐厅坐下，看看报纸，喝杯鸳鸯和着西多士。再回到这本书，借由一些朋友的感觉，介绍那些小吃，小吃和人已经密不可分。有些味道只能在记忆中找到，有些还在现实中。乘还在现实中啊，我要存点假期，存点钱，去体味这原原本本的香港味道。

29、书中介绍的大多是隐藏在街头巷尾中的地道市井美味，云吞面，双皮奶，白糖糕.....在繁华的香港寻找这些美味就像是寻找一些旧时香港市民的生活。最市井的就是最生活的，最生活的就是最真实的。我曾按照书中的地图去尝试这些美食，在某条车水马龙的大道拐进一条小巷，跟忙里偷闲的香港人挤在一张桌，感受到的是跟电视上介绍的截然不同的香港，也是最真实的香港。许多小店都有一种温暖的味，流传几代的配方从不改变，保留了古早的气息。这本书内容挺多的，不过小贵。它作为美食指南也不错，最好的感受还是要自己亲自去香港尝尝。

30、看过他的几本书，写居所与居者的。喜欢的是他的作品中那种淡淡的恬适的感觉。坦白讲欧阳的文笔不美，但难得的就是这样“不美”，因为不唯美，所以写真，所以他的文字只是忠实沉静地傍依着他的图片，不喧夺，不霸道。欧阳的册子，适合在独处的阳光午后，懒洋洋地不按页码地翻看。 - - - - - 以上评论，是刚刚看完李欣频的广告拜物教而发。看了279页张牙舞爪争芳斗艳的广告文案，我突然怀念起欧阳。

31、他仅仅为香港人搜罗了他们记忆中的美食而非我们一介普通的观光客美丽的味道 我无福享受 至少在现在这个节奏分明的年代，或者说年纪里

32、以前坚决不看描写吃的书。看能看出什么来，吃才有味道啊！看完这本书才知道，原来写出来的味道是这么特别，反正，我写不出。

## 《香港味道2》

### 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：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)