

追尋真善美 歐陽應霽 的行走與品嚐

提起歐陽應霽的名字，喜歡吃、喜歡玩、喜歡家居設計，甚至是喜歡看漫畫的人都會相當熟悉。在本土跨媒介創作人中，他可謂涉獵最廣、最多才多藝的一個。美食、旅遊、散文、繪畫、設計、生活風尚，所有這些有趣的事物，都會與他的工作相連。能將興趣與工作融為一體並樂在其中，是件幸運的事；而文字創作也好、以感官體味生活也好，都是他與這個世界的一種相處方式——他稱之為「追尋」。

追尋甚麼？真、善、美，最永恆也最為純粹，在如今的繁華都市中卻也最難獲得。歐陽應霽追尋真善美的方式是行走與品嚐。在新書《味道台北》面世之際，他為我們重新剖析自己與真善美的美好緣分。 ■文：香港文匯報記者 賈選凝 攝：潘達文



■歐陽應霽近年來出版多本美食書。

身為一位旅遊與美食作家，如果回到一切之初去看自己的寫作軌跡，歐陽應霽認為，他的興趣源於「記錄」。許多年前他去美國過暑假，雖然只有短短三個月，那時候並不是以一個作家的身份去觀看與發現世界，卻已經開始寫作和描繪自己。

一切都是由記錄開始，記錄下某個時刻、某種事物、某份感受。

記錄是人類對世界的第一感覺，按他的話說就是「對所有東西的一種很忠實和真實的感受」，不需要有宏大的理念在其中，因為這只不過是身心的感受。「所以我一直對外界很好奇，用我的方法去記錄下來。」

一路記、一路累積，到了某個時刻，便會想要同人分享。歐陽應霽說：「看了這麼多東西，吃了這麼多美食，有些人會覺得吃了就算，為甚麼要將它變成一本書？現在的我，很想將好的東西分享給大家。」這種分享並非個人的喜愛好惡，而是自己所看見的美好。儘管個人喜好最大的代表性是個人，但他對自己喜歡的東西有個原則，那便是：「這些東西，能反映出我所去的那個社會的狀態。」

做美食的人，那麼辛苦，做的所有事都只是希望讓更多人生活得更好。這是歐陽應霽所看到的。「譬如做最簡單的麵包，能讓大家吃得開心，不用誇張，只要做好簡單的本分。」但做好簡單的事，在這個社會環境下其實又是最難的。哪怕是做個幾塊錢的麵包，在入口時，你便會品嚐出其中麵包師傅所累積的心血和經驗。「做出這樣一個好吃的麵包，這件事本身，這個動作的背後都是善良的。」

為甚麼愛美食？因為能從食物裡看到真善美。見到美好的事，情不自禁把它分享出來，這就是美食令他心動的原因。

最好的地方還沒去

雖然整日四處奔走，但歐陽應霽並不

敢說自己有多辛苦，最多是看到別人在玩的時候，心想自己怎麼還要寫稿。「這個算不算辛苦？」他笑道：「不過在路上的時候，真的從不覺得辛苦。」

當人一直處在一種狀態中時，看到周圍發生的事，就會覺得有趣，進而發現整個人生都很有趣。為了完成《味道台北》，他留在台灣半個月，由早吃到晚，在這樣的狀態中，當然自己也需要控制一下，免得吃太多，所以他會壓抑自己貪吃的衝動。「哪怕多好吃都好，要在心裡跟自己說，不可以再多吃了。」這其實也是美食作家自我鍛煉的一種方式。「我雖然平時也有機會去各地品嚐美食，但很少有這麼集中的半個月，這樣完整的一個機會。」

其實歐陽應霽早就很熟悉台灣了，卻還是沒想到原來有這麼多美食是自己不知道、沒試過、聞所未聞的。有時更會有遺憾的感覺，「為甚麼這麼好的食物，我五年前、十年前竟然不知道它的存在。」祖傳的老師傅，可能已經離開人世了，他在心裡想，如果二十年前去台灣時已經知道它的存在，那麼當初便可以吃、可以去和善良的製作者聊天探討食物。

去過這麼多地方，他說每一個地方他都很喜歡，但最有趣的地方，卻是那個還沒去過的。「總覺得還有個地方、還有一樣事物會令我更開心。」大概正因為他是個好奇的人，所以總認為前面會更好。所以如果你問歐陽應霽最喜歡他寫過的哪本書，他會告訴你：「我覺得我最喜歡自己還沒寫的那本。」

不斷地行走與品嚐，當中的形式也會有所變化。以前他就是喜歡吃東西拍照，現在卻更在意食物和人的關係，仍然會拍照、錄像，但更知道自己希望從路上找到怎樣的內容和精神。

「我想我是在找真善美這種東西，從第一天開始就沒變過。因為只有這樣才有意義。」現實世界中，太多人整天忙於許多零零碎碎的事，最後卻很可能不知道自己的方向在何處。但他通過一路



不斷地發現周圍世界的美好，從而獲取很多正能量，發現自己不是孤軍奮戰。「我覺得我好清醒，我的能量來自身邊這些有趣的這些人和事，他們做出了這麼好的食物，我覺得有他們，我才能繼續前行。」

所以旅行對歐陽應霽來說很重要。「因為人一直會動，在行進中找自己的定位，而這個定位不是釘死在一個地方能獲得的，它會移動。」在移動的過程中，人會很清楚這一刻自己在做甚麼，下一個目標是甚麼，人生的路徑因而也浮現出來。

在繁複中追求安靜

多年來一直和美食、旅行打交道，方向當然也會不斷變化，除了記錄，也有一路的追尋。

追尋甚麼？歐陽應霽說：「在繁複世界中追求某一種安靜。」聽起來可能有些抽象，但其實就是譬如你去某個地方，當你發現到這個地方最美的那個時刻，那個狀態會突然令你產生一種很安靜的感覺。而他恰恰是在去每個地方時，都想找這種安靜。「最深刻的安靜究竟是在一個墳墓中，還是一間餐廳中？」廚師的極度專注本身，可能就是一種安靜。

他說：「我自己的追尋，是在不同地方、不同文化中去尋找那種安靜的時刻。也只有在那一刻，你的身心才有一種舒服安心

的感受。」

旅行是工作，更是生活。久而久之，分不出工作與生活的邊界，從而化為一個整體。歐陽應霽笑言：「坦白說，美食是個媒介、平台，甚至是藉口，其實我們只是為了找美食背後那種真善美的狀態而存在。」所謂真善美，可能就是在一個豆沙包、一碗清湯掛麵裡，所以他只是借用美食，去找自己要找的狀態。

他認為自己是幸運的，所以無論怎樣辛苦、睡得少、寫作到手指僵硬都好，他始終熱愛在路上的感覺。「我也不想對比自己比誰幸運，比多少人幸運，但我有這樣的追尋和機會，本身就已經足夠幸運。」平時生活中，他也希望和自己一起工作的太太及助手，都能感受到這種幸運。

哪怕再累，睡個覺起床運動流流汗，一切就會好起來。次日便重新開始行走與品嚐的征途。



名·飲食

文、圖：方芳

冬菇輕身蒂軟為佳品

上文說及，今天天然菇已絕跡，冬菇全屬培植品種，培植菇大有市場。

「原木菇」最優質

冬菇原本生長於潮濕樹木的枝幹中，所以培植的方法，是把冬菇種子以超聲波注入原條木柱裡，在溫室培植，以便控制溫度及濕度，讓其在最佳的環境中生長。日本的花菇和冬菇都是用原木栽培的，種完一年，就棄掉原木，翌年以新的木柱栽種，其科學培植法十分嚴謹，保證了原木菇的質素。

中國栽培的原木花菇，質量也不錯，從日本買來「天白花菇」種子，在全國種植，但中國比較「環保」，物盡其用，原木用到散裂才棄掉。

隱藏「仿木菇」和「木碎菇」

為了大量生產滿足市場需要，中國還有一種「仿木」栽培，把碎了的木塊塞入袋中做成棍條仿原木狀，培植的「仿木菇」當然不及原木菇了。還有一種叫「木碎菇」，把碎了的木塊堆在一起，以培植

「木碎菇」，質量更低。

「香菇」（又名香信）在較差的環境中生長，粗生、含雜質較多，味道十分清淡，數十元一斤，多作齋菜粗用。

市面上的海味舖，一般不會標籤「仿木菇」和「木碎菇」，全部稱之「原木菇」，因為「原木菇」價高質好。普通消費者根本不知有「仿木菇」和「木碎菇」這碼事，一些商譽較好的商戶，也會把「仿木菇」標籤出來，但「木碎菇」則完全不提。

如消費者向店舖強調要買「原木菇」，店員見你識貨又有要求，多不敢把「仿木菇」和「木碎菇」硬銷給你。

日本菇輕身見食

中國的原木花菇，起碼要二至三百多元一斤。日本原木冬菇約三百至四百五十多元一斤，日本原木花菇約五六百元一斤，而日本極品「天白花菇」，售價可高達千元一斤。如經濟許可，選購日本菇為佳。雖然中國和日本菇都是「原木」培植，但質量

還是有差別的。

中國冬菇糖份較日本冬菇高，所以斤兩較為重秤，日本菇糖份低，脫水處理得好及栽培嚴謹，菇較輕身，比中國菇輕身一成半至兩成多，所以同樣斤兩，日本菇體積較大，更為見食。

揀冬菇先看蒂

冬菇蒂一定要選柔軟適中、容易撕開的為佳。原木菇蒂的纖維柔軟，而日本原木冬菇的蒂更加軟，更容易撕開。「仿木菇」的菇蒂較長，也較硬。有些木碎栽培的冬菇，蒂木化了需剪掉，所以不要選擇蒂頭已剪平了的冬菇或冬菇。

花菇凹凸要分明

選花菇凹凸紋對比要大，要有手感。日本的原木花菇，一摸就知道凹凸，中國原木花菇也有裂紋，



■中國仿木菇蒂比較硬，買的時候捏一下就知道。



■中國木碎菇因為蒂木化需剪平。

但紋坑較淺。

輕身及蒂頭柔軟的冬菇多屬優質菇。菇輕身，代表脫水處理及栽培嚴謹，糖份也較低。糖份高的話，菇就不輕身。

不要追求大件頭

商舖懂得捕捉消費者心理，知道送禮最緊要有看頭。大朵的菇不一定好，「木碎菇」經過科學處理，收成多，質素低，通常比較大朵，價錢很便宜，幾十元至兩百元一斤也有。一些不良業者，把大朵「木碎菇」標榜為「中國野山花菇」，實至近千元一斤，可謂賺到笑。

消費者不要一味追求大朵，要冷靜，現在是培植菇的世界，怎麼還會有「野山菇」呢？