

# Yien 殿

VOLUME

37

訪尋 鴨巴甸

[www.cateringef.org](http://www.cateringef.org)

# 古法 小籠包

天龍樓老闆嚴希忠  
從誤途中得著恩典

一盆涼水  
緬甸潑水節與美食

情懷輸送帶  
縱橫・蘇豪・半山



本期印量：3,000本

送給服務業從業員的雜誌 | 每月免費派發

飲食業福音團契出版  
CATERING EVANGELISTIC FELLOWSHIP

## 親身實驗-古法濕蛋

若曦(編輯)

最近小編親身試驗了網上流傳的去濕方法—用熱雞蛋碌患處，如果打開蛋白看到蛋黃上起粒粒，即指身上有濕氣，而且已被吸進雞蛋內。

話說小編經常覺得肩頸和眼窩很沉重，所以便煮一隻雞蛋來碌一碌。結果，一打開蛋白，便看到蛋黃上黏滿粒粒……看來小編要多注意身體了！



## 樂天倫-香港摩天輪

Joshua IP(設計)

香港地標中維港門廊已經華麗耀目，風範非凡。但Land-mark從來沒有人嫌少，就在今年九月，中環碼頭附近將會建成一座摩天輪。它由SWISS AEX籌建，其高度約為六十米，據網上資料推斷，此高度全世界排名第四。對於急需舒壓的香港人來說，這個摩天輪來得正及時！畢竟這裡還享有無敵大海景。

**摩天輪見！**



## 細味餐廳

11

訪尋鴨巴甸

古法 小籠包



編輯的話

1

脫苦吧

5

食物解碼

6

笑笑  
心理測驗

10

大佬話  
一「盆」涼水

12

逐格笑

13

飲福活動

14



情懷  
輸送帶

港天  
地



從誤途中  
得著恩典

有心人

【編輯組】

林建榮 | 總編輯

黎若曦 | 編輯

Joshua IP | 設計排版

愛麗絲佩 | 插畫

鄭偉誠 | 顧問

出版人：飲食業福音團契  
地 址：九龍觀塘偉業街221號美德工業大廈C座2樓  
網 址：<http://www.cateringef.org>  
電 話：2739 7388 傳 真：2664 4130

督印人：林文岳

# 情懷輸送帶

中環—半山自動扶手電梯

由於不少地道愛情電影，會在這條連接中上環至金融中心一帶的長電梯取景，並曾因為電影《重慶森林》而盛極一時，所以有一浪漫稱號為「愛情輸送帶」。

位於香港中環至半山自動扶手電梯系統，由殖民地時期的港英政府興建，原意是為解決半山區狹窄道路的繁忙情況，方便半山區居民往來中環商業區。

扶梯系統全長800米，由20條可轉換上下方向的自動扶手電梯，和3條自動行人道組成，連接有蓋行人道和行人天橋。

這條夾雜中西文化的斜路，沿途雅致小巧的露天餐廳及開放式酒吧，令街道散發出一道異國色彩。同時，長路附近的老街亦聚集不少香港地道食店，例如價錢相宜的沾仔記雲吞麵店、蘭香園、泰昌餅家、新景記粉麵等，加上附近設有一些古董店和畫廊，有時會令遊客覺得自己猶如穿梭於古今之中。

電梯兩旁設有不少Cafe，一路往下走，你可嗅到陣陣咖啡香在眼前林立的大廈之間飄散。要是你選擇晚上在該處遊覽，街道上五光十色的霓虹燈更會把「輸送帶」襯托得比白天更具香港風味。特別是當日光全退，透過精品店的落地玻璃，可欣賞店內如藝術品般的家居用品時，大家不妨幻想自己正在參觀一個露天博物館。

如果你願意利用半天假期，放下工作煩憂，在這裡輕鬆漫步，其實有不少地道情懷正在等待著你。

長時間工作的你，  
是否經常被疲累困擾生活？

〈脫苦吧〉會為大家搜羅各種坊間比較少賣廣告的法寶，  
希望能為你分擔重擔。



### 萬應麝香骨刺膏

**藥布設計：**塑膠模黏附藥布，有孔膠布，藥膏泥質

**敷藥感覺：**一開始會有輕微冰涼的感覺，數分鐘後酸痛處會出現微溫，感覺有點像塗完鐵打酒

**特別注意：**此產品對關節亦有幫忙

### 蛇標辣椒膏膠布

**藥布設計：**有孔膠布，質地跟大力膠紙差不多，膏面平滑（呈深棕色或棕紅色）

**敷藥感覺：**一開始時近乎沒有感覺，數分鐘後酸痛處會保持微熱

**特別注意：**由於此藥遇陽光會發熱，所以最好臨睡前使用

### 強力鐵打追風鎮痛膏

**藥布設計：**塑膠模前後黏附藥布，有孔膠布，藥味較濃

**敷藥感覺：**開始時酸痛處像貼了一塊暖膠布，慢慢會有涼感

# 花生

**原產**南美洲，含有豐富的蛋白質和脂肪，可加工成小食、做菜、榨油及製作花生醬。今天作為零食用的帶殼咸脆花生，是先經鹽水浸過，再放在太陽下曬乾而成。由於是馬來西亞萬里望(Menglembu)的華僑率先設廠生產，因此又叫萬里望花生。



### 營養價值 | 每100g食用單位

來源：中國疾病預防控制中心轄下營養與食品安全所

|       |            |
|-------|------------|
| 能量    | 313.0 kcal |
| 蛋白質   | 12.0 g     |
| 脂肪    | 25.4 g     |
| 飽和脂肪  | 0.0        |
| 膽固醇   | 0.0        |
| 碳水化合物 | 13.0 g     |
| 糖     | 0.0        |
| 鈉     | 3.7 mg     |
| 膳食纖維  | 7.7 g      |
| 水分    | 6.5 g      |

### 配搭食用宜忌

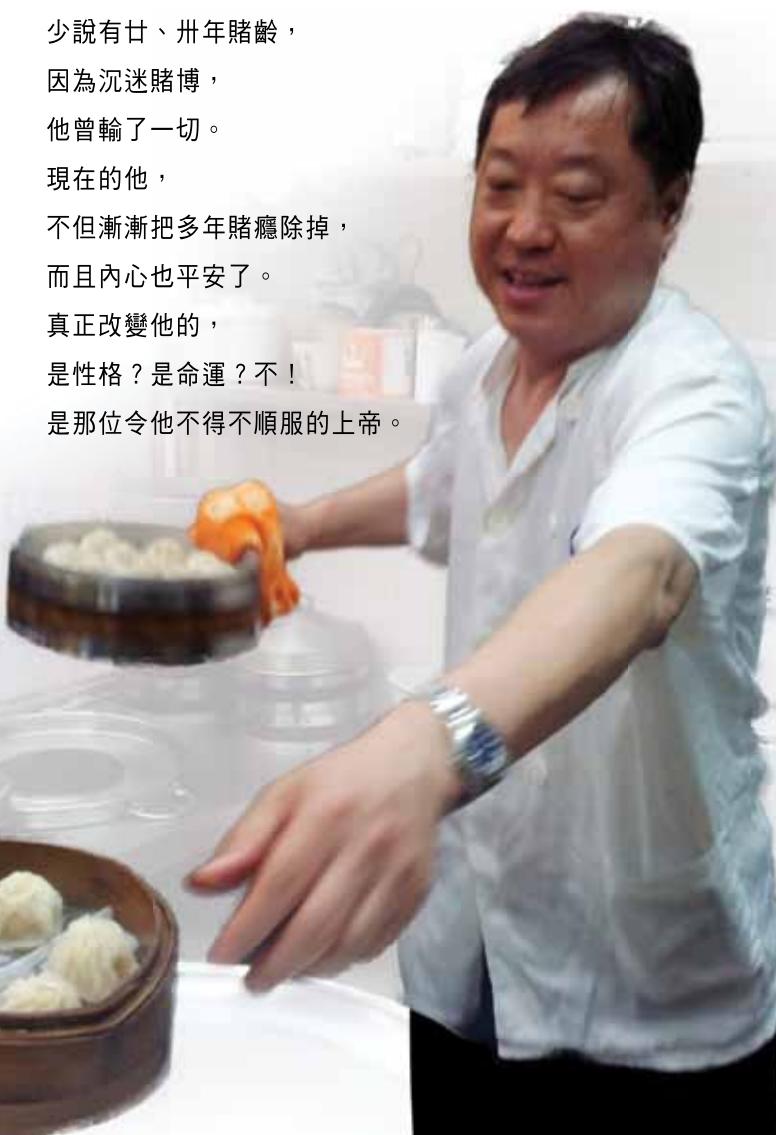
- 宜** 啤酒、雞肉
- 忌** 黃瓜、螃蟹
- 宜** 痘後虛弱、補充營養者
- 忌** 痛風、切除膽囊、胃潰瘍、慢性腸胃炎、糖尿、消化不良等。

# 從誤途中得著恩典

天龍樓老闆嚴希忠

“「你認命嗎？」

在今時今日怨聲載道的香港，經常聽到這句話。常言道「性格改變命運」，香港仔天龍樓老闆嚴希忠（大Joe）少說有廿、卅年賭齡，因為沉迷賭博，他曾輸了一切。現在的他，不但漸漸把多年賭癮除掉，而且內心也平安了。真正改變他的，是性格？是命運？不！是那位令他不得不順服的上帝。



## 為了贏錢輸掉婚姻

**大** Joe憶述少時在華富邨長大，由於家境窮困，内心一直存著「要掙很多錢」的念頭。小時候的他，沒有工作能力，只有賭錢這一項生財技能，甚至為了贏錢使用「超技術」打麻雀。長大後，他投入飲食行業，由於工作勤快，很年輕就開設自己店鋪，但就是在廚房工作期間，更多機會學懂不同的賭博方式。為了方便自己與朋友開賭局，大Joe居然在家中設了一間「娛樂房」，而他的第一任太太每日就在裡面為他奉茶遞水。縱使太太願意無微不至地照顧大Joe，他卻不懂珍惜，最後因為賭錢，不但輸掉了生意，更「輸掉老婆」。

## 行上帝所開的道路

失意的大Joe經歷多年浮沉後，上帝卻為他開出另一道路。他得到前天龍樓老闆賞識，把菜館交由他打理，甚至退休後更轉讓整盤生意給他。故此，在香港仔重新經營菜館期間，上帝把身為基督徒的現任太太，帶到他的生命當中。在太太的鼓勵下，他的生意開始上軌道。與此同時，太太亦開始帶大Joe返教會，不過，當時的他仍有賭博習慣。

「那時候為了女朋友而返教會，起初以為很簡單，每星期到一

次，奉獻當買贖罪券。誰知還要查經、靈修、上浸禮班，很多責任。那時每次返教會，奉獻完便『急急腳』走人。」

正如大Joe所說，他本來並不投入於教會生活當中。直到某段日子，他不停「行輸運」，每個月不停輸錢，連一次贏錢的機會都沒有，維持這樣的情況到了第九個月，他發現輸到無癮，才不得不停止下注。這奇怪的事，一直令他感到相當費解。到底為何大Joe會一直輸呢？

終於，在一次跟教友前往馬來西亞傳道的旅程中，他得到了答案。太太在講見證期間，分享了自己原來一直暗地裡為他祈禱，希望他能「由小賭變不賭，最好是輸到自動戒賭」。結果，上帝真的應許了她的禱告，令大Joe「輸到要停」。從這經歷，大Joe驚覺上帝不但可控制輸贏，更可改變他的人生，縱使自己花盡半生所博得的，都不及上帝的旨意堅定。於是，他便慢慢開始順服於上帝的安排。

## 放下執著

也許是受童年的貧窮回憶影響，大Joe一直放不下「不斷搵錢」的念頭。起初返教會時，他會很記掛菜館的事。甚至在崇拜時也想趕快回菜館打理生意。直至幾年前，大Joe在聖經中讀到「你

們不要求吃什麼、喝什麼，也不要掛心。」，正所謂一句驚醒夢中人，上帝利用這金句醫治了他多年來埋藏心中的不安。

從那天開始，大Joe便嘗試改變，放下從前的執著，全心投入在聚會中。他認為自己現在整個人放鬆了，反而得著更多。

### 教會成為他的家

由最初因「卑臉人」而勉強地返教會，到現在自己期待返教會，上帝在大Joe的生命中的確確作了不少工。

**大Joe:**「最大差別是之前返教會靈修、祈禱、讀經，只覺得有很多責任。現時的我不但成了小組組長，還帶朋友返教會，大家什麼都可傾談，彼此關係密切，像一家人一樣。」

就這樣，大Joe在上帝不斷鑄造的過程中，發現自己和上帝的距離愈拉愈近。今日回頭細想，大Joe明白到上帝是要從誤途中，把他引領到恩典當中。

從前的大Joe費盡心思去博取金錢，都贏不了自己內心的軟弱。當他認識主後，上帝正正給了他金錢遠不能及的平安和豐足。逆景中，人總希望傾盡全力去改變命運，但要記住，在人不能成的，在上帝的愛裡卻是無所能。



### 笑笑心理測驗 — 啤酒

(網上資料，僅供參考。)



答案

#### 題目 1)

- A 性格曖昧具幽默感，有時會看風使舵
- B 精明機智，但自我中心
- C 親切有禮，樂於助人，但有點平凡
- D 誠實穩重但有點粗魯，容易被人誤解
- E 你喝醉了！

#### 題目 2)

- A 不主動但很照顧別人
- B 成熟，一切都有條有理
- C 性格好動，不安定，有點難以捉摸
- D 你瞎了！

#### 題目 3)

- A 直來直往，不愛等候
- B 堅持不妥協，願意為目標壓抑欲望
- C 做事爽快，性格開放
- D 完美主義者



**走**進香港仔舊大街，到上海天龍樓小菜館來一客小籠包，一口咬下去便想到「皮薄餡靚」四個字。問店主大Joe有何秘訣？



「燒上海菜沒有捷徑，就是用心花功夫去做。」大Joe說，他們的小籠包每天製作，並採用傳統的皮凍方式，拒絕魚膠粉，所以肉味質感突出。像一味炒鱔糊，也是每朝早由九龍買新鮮的過來。「同樣是鱔，來貨差不多，但店家送來和自己去買的，買店家已剷好的和即買即剷的，都有少許差別。」就是用心積

累這少許少許差別，才能最終化成大廚手下的「爽」。此外，還有足料高力豆沙包，飛水少油賽螃蟹，都是講究師傅花了多少心機。

今天許多星級酒店也用魚膠來做小籠包，

大Joe為何仍堅持用皮凍呢？原來幾十年來香港仔、華富邨一帶有批祖藉上海的老街坊，今天他們新一代長大後，總覺街外的上海菜和自少吃慣的不對味。為了滿足他們的思念，大Joe便努力維持用「古法」做菜。

有誰想到，小小一隻小籠飽背後，竟盛載了如此多人情味呢？



## —「盆」涼水

**四**月中去了緬甸講道，剛巧是潑水節，印象深刻。

先談食吧！預備飯食的人，除了兩位緬甸人職業廚師，好幾十位阿姨、牧師娘，都是義工。我每天都去看他們幹活。義工們圍在長桌子，邊談邊做，有說有笑，叫我想起小時候大人穿膠花的情形。她們所作的全是非常瑣碎的：剝蒜頭、剝蠶豆衣、切蔥花、摘菜頭、洗草莓。

給我留下最深刻印象的是豬肉和皮蛋，因為兩樣都是「天父養的」—自家飼養和醃製。養豬的人知道有這次大會，特別預備了兩頭豬，免費送給大會食用。那位廚師從頭到尾

(真的！)把兩頭豬分配好，讓我們每天都有最甜美的肉可以吃，尤其最後一天的豬雜湯更加難忘。我也顧不了膽固醇問題，一口氣吃下兩大碗！

皮蛋是金色、橙色、綠色的，十分可愛，拌著醋、糖、芫茜，味道一流。我問主人家怎弄，她笑而不語。

**“我的體驗是，只要有滿足的心，有創意，什麼地方都可以吃得快樂。**

還有，只要肯投入，就是給人家潑水，那也是別有一番滋味！攝氏四十度，走在街上有人給你淋涼水！爽！

## 主題狂想



13 豈不知在場上賽跑的都跑，但得獎賞的只有一人？你們也當這樣跑，好叫你們得著獎賞。哥林多前書九章二十四節

輕鬆記錄—上山下海

## 南丫島

難得落場，飲福團契在上月  
帶了大家到南丫島鬆一鬆。  
大家欣賞下相片回味下啦！



大家一上到山便忍不住先把相機「餵飽飽」！



島嶼山水連繫的大地，配合香甜的清風，  
大家猶如欣賞一幅「油墨未乾」的油畫！

### 歡迎參加我們的聚會：

時間      日期      地點

逢星期一 晚上11:45-01:30    香港九龍彌敦道521-523號禮基大廈8樓C室(午夜場崇拜)

\* 因為升降機大維修，午夜場崇拜地點暫改為禮基大廈4樓，請留意飲福網站的最新通告。

逢星期二 晚上07:30-09:30    香港九龍彌敦道521-523號禮基大廈7樓A室(小組查經)

逢星期二 晚上07:00-09:30    澳門高美士街576號鴻安中心2座3樓P

逢星期二 晚上11:45-01:30    澳門高美士街576號鴻安中心2座3樓P

電話查詢：(香港) 852 27397388    (澳門) 853 66664006

餐飲服務榮耀神



五餅二魚美食料理

如雁展翅套餐



Click入嚟  
上網訂購

五餅二魚美食料理  
[www.5loavesn2fish.com](http://www.5loavesn2fish.com)

到會美食推介

