

「麵」大概是一種我們生活中最習以為常的食物，喜愛吃麵的人不少。而如果有機會一次挑選品嚐南來北往各地不同品種的麵，與此同時還能了解這些「麵」背後的故事，是否是一件兩全其美的好事？正在本港舉行的「麵向世界」美食博覽會就是這樣一場與眾不同的麵食盛會。不但有包括香港仔有記粉麵廠、通泰行、地道棧、壹碗麵等15間新老麵商參與，更有許多參展商專門帶來特色醬料和小食。記者在博覽會開幕當天來到現場，更被其中以「麵」親子的有趣環節吸引了視線。原來，「麵」不但可以「作畫」，更可以化為百變的食物造型，讓小朋友們一同發揮創意思維，現場的一眾小朋友就跟著「蘭州拉麵」師傅一道，用麵條疊起了蜿蜒「長城」。那麼對於「麵」文化和背後的傳統故事，如果我們希望多一些了解，今次便可以跟著記者前去一探究竟。

■文：香港文匯報記者 賈選凝



長短闊韌風味大不同 「麵向世界」的精彩



■「度小月」關廟麵



■五香刀削牛肉麵



■鮮鵬蛋關廟麵



■「拉」麵激發小朋友們的想像力。

拉麵拉出引人風味

提起蘭州牛肉拉麵，你會想到甚麼？刀削麵的筋道好味道？澆上牛肉醬汁的鮮香誘人？其實如今想吃上一碗正宗的蘭州拉麵，根本不必千里迢迢去山西，山西的刀削麵皇拉麵師傅早就將手藝帶來香港。魏亞明師傅就是這樣一位樸實的牛肉麵大廚，他從家鄉出來十幾年，把這種地道的「即刻拉，即刻食」的獨特麵食，帶進了港人的美食地圖中。荃灣的3間舖頭終日人流不絕，原來大家也都被這種好味所吸引。

在博覽會上，魏亞明師傅一邊給小朋友示範着怎樣「拉」麵，一邊介紹這麵的特點。和機器壓製的麵條最大的不同是，這種麵的新鮮口感來自於其柔韌度。師傅手上的麵就像會翻筋斗一樣，上下翻飛讓人看得眼花繚亂，而麵當然是愈「拉」愈長，愈「拉」愈韌，再淋上金黃色的油，還未下鍋已經讓人迫不及待想要一飽口福。

小朋友們當然也被這誘人的場所所吸引，戴上小小廚師帽，跟着師傅一起學起了「手藝」。不要認為這「拉」麵是件簡單的事，手上的功夫要非常扎實才行，否則不但手肘會很快酸痛，「拉」出來的麵也會不夠力度。正宗的蘭州牛肉拉麵，最早由回族人馬保子始創，當時他因家境貧寒，為生活所迫在家中製成了熱鍋牛肉麵，後來又把煮過牛、羊肝的湯倒入牛肉麵，而往往我們堂食牛肉麵時也會超出正常的食量，不但要將一碗麵直吃得周身冒汗，還要將美味的湯也喝個精光，才算滿足。

對於希望培養孩子以快樂態度成長的家長而言，一樣可以嘗試令孩子自己做簡單的食物，「拉」麵不但考驗他們的耐心，更會從「和麵」的工序開始，激發出他們的百般想像力，將食材化為不同的造型。「拉」出的麵既能砌起長城，也可以變成曲折迷宮的形狀。最關鍵的是，這美好的

成品還可以變成美食，實現味蕾的享受。

台南「撈」麵的香港滋味

關廟麵是一種由台南縣的農業鄉村關廟鄉所生產製造的獨特小吃，歷史已有百餘年之久。關廟有三寶，就是鳳梨、竹筍、關廟麵，而關廟麵是近年來才被外界所知曉。這種麵的最大特色是久煮不爛，久吃不膩，口感很Q，與大多數烹煮時需要注意火候的麵條十分不同。原來最大的秘密在於它的製法——除特殊的配料外，更採用古早的日曬方法，所以能達到機器烘乾遠遠不及的效果，因而才能保證上佳的口感。日曬是靠天吃飯，陰雨天曬不得，烈日當頭麵條會被曬壞，台南7、8月大風時又無法曬，所以難以被大量生產，但為了品質、口碑，卻沒有麵廠肯偷工減料的，正所謂寧缺毋濫，從而締造了關廟麵的品質。

通泰行為這次博覽會帶來的旗下特色風味「度小月」關廟肉燥撈麵，就是在台南「撈」麵的傳統中結合進了香港滋味。通泰行營業總經理李豐年表示，其實「度小月」並非是一個如人們想像般的人名，而是指百年前台灣漁民們在休漁期難以維持生計的艱難，漁民們故而聰明地想出了用豬肉燥淋上爽口的麵條，度過難捱的「小月」這方法。「當然這是傳統做法。」他說：「現在人們吃撈麵則有更多選擇，配上不同的醬汁，就能品嚐到不同的濃郁味道。」而現在人們最講求要吃得健康，因而新的做法中更可以加入花生醬等營養佐料，撈出健康，冷熱皆宜。

那麼是否有更適應本土市場、更吸引本地食客的好方法呢？李豐年認為包裝上可以參考公仔麵的便捷做法，用更獨立的小包裝以方便取食和保存。本以為傳統美食更多會受到老家的垂青，但原來，年青人也非常喜歡這一系列的風味，不但博覽會現場有不同寬度、硬度的麵可以讓大眾選擇，還會有不同品種的撈醬。而將台灣的風味帶來香港，本身已是一種推廣飲食

文化的使命感所推動，因為真正的好食物，是不分地域而會得到一致喜愛的。「相比河粉、米粉等，港人還是更愛吃麵。搭配健康的麻油或是雞粉，別有一番味道。」而為令大家愈吃愈健康，「度小月」也嘗試將高粱加入麵粉中，原來高粱不但可以做酒，和台灣香脆的花瓜或皮蛋一起食用，更是消暑精品。

「寬麵」中吃出不同

廣東人一般習慣吃極細的雞蛋麵，這是粵港式口味，而「寬麵」相對而言還是較少出現在人們的飯桌上。「壹碗麵」就是在這樣的市場口味下開始試水的不同品種。既結合了外國人比較喜歡的pasta式做法，也保留了中式的口感特色，加碱粉較多，吃起來夠「彈」。店主盧祖炎這次帶來博覽會的便是一些「非主流」的自家研製的「寬麵」，不加碱咬起來不會那樣有力，但新的試驗就像一張白紙，食客接受與否還要慢慢檢驗。

盧祖炎認為，其實「麵」之所以能在人們生活中長盛不衰，有很大一部分吸引力來自吃起來方便、省事省時。他自己就自小到大都喜歡吃麵，成年之後又以此為職業。「現在很多出自飲食之家的年青人，可能不再做相關工作，但是我認為，甜酸苦辣，麵可以有許多種不同滋味，所以我願意繼續做下去。」

他更特別強調配菜吃法的重要性。他自己就最鍾情豬肉麵，因為香濃，配「寬麵」吃起來會特別爽快，醬汁也融合得更入味。但其實沙茶醬、白芝麻、胡椒粉這些佐料也都必不可少，更可以隨心搭配。變幻小小的組合，就可以嘗到不同的味道。這或者也正是麵食的另一大特點——包含着無數種可能性，等待我們去探索。

「麵向世界」美食博覽會

時間：即日起至9月25日 上午11時至晚上9時(9月24日與25日至晚上10時)
地點：青衣城1樓夢幻島大堂



■通泰行營業總經理李豐年



■山西刀削麵皇拉麵師傅魏亞明

從油街到牛棚的十年

油街是香港藝術發展的重要里程碑，同時也是藝術家陳廣華創作生涯的重要時期。

《十年磨劍》是一個用內在結構去連結城市內部感情的展覽，其中分為兩部分：前半部分回顧陳廣華十年的藝術歷程，展出他從油街開始的十年間較具代表性的作品，使用的媒介包括合成影像、錄像、裝置紀錄和相片等；而後半部分則是從2009年開始至今他最新的繪畫系列作品，這一系列是創作者最新的藝術感悟。

油街藝術村曾經是香港當代藝術發展中一條美麗的小「村落」。但地產用途的變遷之下，今日油街遺址已變成百億地王，而當年的藝術村民自遷出後，經過了幾番顛沛流離，從1999年至今，先往長沙灣落腳，後至土瓜灣生根，輾轉十年才重建為今天的牛棚藝術村。陳廣華正是其中的這樣一位油街「遺民」，他見證了藝術村的十年轉變，也從內心感懷昔日時光的不再。往日的一群油街藝術家，如今已相繼各奔前程；縱然如此，大家卻都在這十年歲月中漸漸成長和進步。

因而展覽的兩部分，其實就像是面對一種斷裂的歷史的重新回溯。陳廣華十年的藝術歷練在第一部分中，以其從油街

開始的藝術旅程作為藝術關照的起點，例如「道德回歸系列」，就以一種強硬的表现手法，去窺探現今道德價值的脆弱；《城市幻象》則是把現實的影像加以轉化成萬花筒般的幻象，再以填鴨方式重複灌入觀眾眼中，使觀者在影像的規律中迷失方向；不同的媒介所傳遞出的意向卻是相同的。影像裝置《海浪》以簡約手法，重現出了變化萬千的景象，說到底還是對舊時光的戀戀追思。

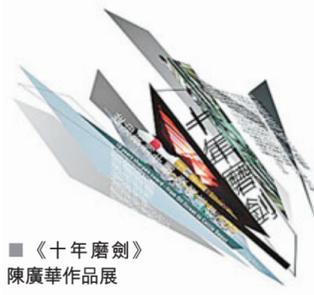
從2009年開始至今的第二部分，是最新的繪畫，視角也相應地發生了更替和升級。他在展現城市與自然的魅惑和魅力之同時，也流露出了對生活中點點滴滴的想法，我們從這些想法中能讀出一位藝術家的轉變過程和他對世界的不同看

《十年磨劍》陳廣華作品展

時間：9月24日至10月6日(星期二至星期日) 中午12時至晚上8時正
地點：藝術公社(九龍土瓜灣馬頭角道63號牛棚藝術村12號) 查詢：6331 0700



■《紅燈前》



■《十年磨劍》陳廣華作品展

《城市幻象B》

