

沒有讀完高中的90後小劉，入麻花這一行業剛滿一年，與初入行時相比，已然練成了高手。只見小劉一雙手搓着一條麵在案板上飛舞，不到一分鐘的時間麻花已成形。小劉自豪表示：「現在一天的時間能做260餘根。」學習做麻花就是掌握一門技術，有了這技術到哪裡都不怕。

寓意平安 慈禧貢品

「大營麻花是三股麵擰成，如果粗幼不均不容易成形。其他很多地方的麻花是兩股麵擰成，很容易搓成形。」小劉做麻花的技術是跟爺爺學來的，村子裡很多人做麻花的技術同屬祖傳，對麻花的了解均來自於一個傳說。很久以前，大營一帶毒蛇橫行，人們為了詛咒蠍害，每年陰曆二月初二，家家戶戶把和好的麵拉成長條，扭做毒蛇尾狀，油炸後吃掉，稱之為「咬蠍尾」，久而久之，這種「蠍尾」就演變成今天的麻花。自此，大營麻花有吉祥如意、康泰平安的寓意。

《陝州縣志》對大營麻花是如此記載的：清末，八國聯軍攻佔北京，慈禧太后西逃，路過陝州地面用膳。陝州官員令一劉姓廚師進獻本土特色的雞蛋麻花。慈禧享用後鳳顏大悅，地方官喜不自勝，麻花就成為當時的貢品，久而久之大營村人幾乎人人會做麻花。

文化遺產 成就事業

在大營村，像小劉這類90後會做麻花的有很多，甚至已成為在麻花行業前線奮鬥的主力。大營鎮鎮長蔡躍斌稱，大營麻花距今有數百年歷史，在大營村幾乎人人懂得炸麻花，逢年過節會相互送麻花。大營村三成家家庭祖祖輩輩靠炸麻花的手藝維持生計，隨着大營麻花的製作技藝列入陝縣非物質文化遺產之列，做麻花更是得到年輕人的喜愛，現在沒有求學的孩子，就在家裡學習製作麻花，時機成熟就會開個麻花店。

作坊製作 漸成品牌

麻花這一行的行業標準較低，只需一個油鍋、一個案板、一兩個會做麻花的工人即可，所以大營麻花店多以夫妻店作坊式製作為主。由於每個家庭的配方不同，加上揉面的力道有異，所作出品的口味亦不盡相同。走在大營的街道上，兩邊林立的麻花店成為耀眼的標誌。

「大營麻花特別酥脆，有掉在地上拾不起來，才是真正的大營麻花之說。」當地有名的「麻花王」劉和平表示，雖然麻花店隨處可見，但由於麻花過於酥脆限制了發展，以前是以本地人為主要銷售對象。為了讓大營麻花走向更大的市場，劉和平先嘗試將麻花運往附近洛陽市每年舉辦的牡丹花會上意圖擴大市場，但由於路途較遠，麻花到達目的地時多半已碎成細塊，損失慘重。後來在一個外地客商的指點下，劉和平決定先將麻花送進超市和商場。

「大營麻花很出名，但起初就是無商標、無衛生許可證、無產品合格證的『三無產品』，很難進超市。」劉和平稱，為了讓這種傳統產品進入超市，在當地政府的幫助下，2002年他在國家工商總局商標局註冊了「大營牌」麻花商標，建立了大營麻花網站，將麻花重新包裝後送進了超市。2004年劉和平的「劉氏麻花店」註冊創辦老「大營麻花」網站，成為河南省第一家農民網站。

隨着大營麻花知名度的擴大，劉氏麻花店訂單不斷增加，甚至供不應求。劉和平為此專門請人改造油鍋，將原來一人用一個圓形的油鍋改造成長方形的，大家共用一個鍋，聘請當地農民成為麻花店的工人，令麻花產量一下子提高了十倍。



女工正在製作麻花。 金月展 攝

麻花，屬於豫西地區的傳統特色麵食小食。不少地區有做麻花的歷史，河南省古陝州（陝縣）大營村的麻花獨具特色。大營麻花起源於明末清初，距今已有600年歷史，製作上講究勁道，黃焦酥脆，「以掉在地上撿不起來才是真正的麻花」聞名。1958年，周恩來總理視察三門峽，品嚐後興趣地說：「這麻花沒有牙的人也能吃哦。」如今，大營村八成人從事麻花生產，麻花產銷由傳統作坊生產，慢慢形成產業鏈發展，產品遠銷新疆、雲南、廣東、尼泊爾以及泰國等地。

■香港文匯報記者 金月展 河南陝縣報道



太過酥脆 不便運輸

「酥的入嘴就化了。」劉和平稱大營麻花的酥脆不靠油，全靠人力不停揉麵、搓條、力道上勁，發揮麵粉自身的酥脆，營養價值才會高。

「麻花太酥脆了，掉在地上就碎了，有的客戶在網上購買後，第二天就要求退貨，因為在快遞過程中全摔碎了。」劉和平指原本酥脆是主要賣點的大營麻花，在郵寄中卻成為問題所在，雖然嘗試了各種包裝，甚至真空包裝，但仍未能成功解決問題。

「麻花王」劉和平。 本報陝縣傳真



2.66米麻花 列健力士世界紀錄

為了提高大營麻花的知名度，劉和平曾於2001年9月27日炸出長2.66米、直徑0.3米、重量88千克的巨型麻花，並成功列入健力士世界紀錄。2.66米的巨型麻花，共使用麵粉75千克、雞蛋80隻、食油500多千克，在15個工作人員配合升降鏈輔助下，以特製長3米的爐灶和油鍋烹炸完成。最後經陝縣公證處當場公證，將採用真空密封方式保存，帶上有關申報資料衝擊健力士世界紀錄獲得成功，成為當今世界上最大最長的麻花，而「麻花王」劉和平從此聲名鵲起。

話你知



2.66米大營麻花列入健力士世界紀錄。 本報陝縣傳真

造型口味多變 創新適應市場

有數百年歷史的大營麻花基本配料為精麵、食鹽、雞蛋、糖等，傳統口味只有甜、鹹兩種。不過在人們追求多元消費和食品安全如此嚴格的今天又該如何創新，以適應消費者口味呢？

「年輕人喜歡巧克力，老年人則多喜無糖口味，甚至帶點肉。」劉和平為了滿足不同的需要，聯手當地的麻花高手，綜合傳統工藝配方，逐步開發出鹹、甜、五香、麻辣、巧克力、夕陽紅、翡翠、麻葉等多種不同口味、不同造型的麻花產品。

2008年，劉氏麻花店開發出「麻花麵豆」，採用

製作麻花的麵，切成如大豆一樣的顆粒，用白綿土做介質焙烤製成，具有養胃、開胃的作用，已成為豫西一帶市民出行遠遊和重大節日待客的特色小食。

麻花城大樓即將投入運行

為了將大營麻花形成產業鏈發展，目前大營村已規劃為三門峽市產業集聚區內。劉和平聯合政府籌建的麻花城大樓亦將投入運行，要將每家每戶小麻花做到產值過萬元的大「營生」。

「大營麻花長遠發展除了創新口味外，還需要關注



剛出鍋的大營麻花。 金月展 攝

天璽沽14貨尾 豪客擲逾億入貨

香港文匯報訊（記者 蘇洪鏘）新地旗下九龍站天璽昨天進行新一輪推售，市場消息指即日沽出至少14伙，佔當天主售單位87.5%，當中5宗成交涉及相連戶，即10個單位，最大額成交則逾1億元。現場消息指，其中一名買家為九龍站上蓋業主。各路新盤在周末成交延續，綜合市場資訊，包括天璽在內昨天單日錄得至少25宗一手成交。

美聯物業住宅部行政總裁布少明表示，隨着豪宅市道升溫，加上發展商推售優質戶，故項目不乏捧場客，首輪登記中旗下所有客戶悉數出席。值得注意的是，當中約有六成客戶為非本地客，反映項目地段及質素佳，加上目前二手市場缺乏同類供應，故預期項目銷售反應理想。事實上，去年中小型物業市場走勢較佳，豪宅市道表現較遜，但近期豪宅頻頻錄得成交，交投氣氛向好，故預期今年豪宅市道大有追落後之勢。

新盤嘉悅推售蓄勢待發，位於北角的示範屋昨天參觀踴躍。嘉華國際總經理（香港地產）溫偉明表示，或於日內公布該盤價單，首批伙數會按相關規定推出。近日參觀者以本區客為主，當中不乏年輕人以及年輕家庭。

沙田廣場破千萬易手

二手方面，周末二手市場再錄得破頂成交，沙田老牌屋苑沙田廣場首度錄得破千萬成交。中原杜文俊指，該屋苑的五星閣中層2室，實用面積高達836方呎，屬三房連套戶型，新近以1,020萬元成交，令屋苑造價首創8位數，折合呎價12,201元。至於



將軍澳新盤嘉悅的示範屋參觀踴躍，嘉華溫偉明感到滿意。 蘇洪鏘 攝

於原業主早於1987年以近91萬元一手買入，持貨廿多年轉手，期內賬面勁賺10倍離場。

美聯郭敬嚴表示，沙田中心海寧大廈高層H室，實用面積約為292方呎，以約415萬元成交，折合呎價約為14,212元。

至於租賃市場亦錄得新紀錄，中原趙鴻運表示，鯉魚涌太古城齊宮閣高層一個兩房則王，實用面積580方呎，業主於去年底購入單位後便把單位重新裝修，新近以2.7萬元將單位租出，折合呎租46.6元，為同類單位次高租金，回報率約3.7厘。

康佳夥阿里推智能電視

香港文匯報訊（記者 李昌鴻 深圳報道）昨日，康佳智能電視線上品牌KKTV在杭州與阿里YunOS共同宣布戰略合作，雙方將圍繞用戶需求、產品規劃、系統應用展開全方位合作，並同時發布了搭載全新阿里YunOS系統的U50智能電視。U50已登陸KKTV天貓旗艦店，產品定價3,199元（人民幣，下同），並將於3月23日至27日期間以2,999元的限量價格對外發售。

全面戰略合作

KKTV與阿里YunOS的合作將全面覆蓋到產品的用戶需求收集、反向定制配置、原型設計開發、系統整合應用等各個環節。這意味着KKTV與阿里之間的合作，從「一起賣電視」升級為「一起做產品」。這一典型的C2B模式，不僅整合了雙方的數據、製造、系統、售後等優勢資源，亦進一步降低了成本。此次發布會上，KKTV聯合阿里YunOS推出的U50智能電視，不僅通過搭載阿里YunOS，完成在應用體驗上的跨越，更填補了KKTV在50吋4K領域的空白。

相比市場上的同類智能電視，U50自身亦包含很多獨有技術。U50擁有專業的硬件品質和強勁性能，從硬件參數、性能指標上看，U50納入了4K超高清這一主流標準。在數據處理能力上同樣表現不俗，最新的Cortex-A9架構處理器，與雙核A9架構CPU+4核GPU+2核VPU的強勁組合，讓U50的運算處理能力達到頂峰，足以應付網購、影視、遊戲等應用。U50新品依托於阿里影業與荷里活等多家電影公司的授權，還植入了華數TV、優酷等合作資源，讓用戶在客廳就能享受到影院的體驗。YunOS平台還內置了話費充值、水電煤氣費、旅行、餘額寶理財、遊戲、育兒教育等服務，讓年輕消費群足不出戶就能享受高品質生活。