

業發展，香港人對雲南的了解也逐漸深入，那裏有宜人的氣候、豐富的物產、獨特的風土人情，與香港的繁華現代形成鮮明反差。說起雲南美食，其實遠不止於米線，九龍城「雲風堂」餐廳，就藏着由來自雲南內地的移民帶來的「滇」之風味。

文、攝：黃依江

香港的窄巷長街，隨處可見「雲南風味」米線舖。隨着旅遊

店主萬泓一家於上世紀八十年代移居香港，當時他只有7歲。萬泓在昆明的農場裏長大，記憶中那裏有吃不完的瓜果，每日與大自然朝夕相處，溪水中的蝌蚪，草叢裏的甲蟲，這些在他來到香港後，就很少見到了。「來到香港，高樓大廈，滿街汽車，家家戶戶都有雪櫃、電視機，這些都是在內地未見過的。」談起初來乍到時的感受，萬泓仍記憶猶新。

滇菜香辣粵菜清淡

九十年代初，雲南米線店舖開始在香港出現，萬泓的父親創辦了一間粉麵廠，專門製作雲南米線。「我爸爸那時從內地學了技術，買了機器回香港，製作新鮮米線供給店舖，但那時米線舖不多，用量少，而且在香港設廠成本很高，那些店舖寧願選擇從內地入貨，慢慢就沒了銷路，最後只好把廠關掉。」萬泓講到，其實現今雲南米線店舖從那時開始就已不用雲南米線，而是使用江西米線，這種米線經過乾燥處理以致粉身較粗，雖缺乏米漿香味，但因成本低廉也比較耐放，為店家所好。

關掉米線廠後，萬泓的父親便在西貢開了一間小小的雲南餐廳，開始因為缺乏廚師，只賣米線和一些簡單飯饊，後來申請到政府的補充勞工計劃，專從昆明請來廚師，開始做私房雲南菜。店舖比較有名的是雲南野山菌，萬泓說菌需要烹飪技巧：「香港烹調方法是追求爽口，可能翻

炒兩下就出鍋，但新鮮菌類這樣處理就很危險，可能會中毒。」也許是受氣候影響，萬泓覺得雲南和香港的烹調手法有很大不同：「滇菜香辣，粵菜清淡；滇菜比較乾身，粵菜喜歡勾芡……」但這區別並不影響香港人對雲南菜的喜愛，汽鍋雞、牛肝菌，都是備受歡迎的滇菜菜品。

苦練粵語融入香港

萬泓認為地方菜的烹飪最重要是一定要請地方廚師，唯有從小都吃慣雲南菜的人，才會透徹理解雲南菜的烹調原理。餐廳廚師均為雲南人，萬泓和他們平常用昆明話交流，但他曾有一段講不出家鄉話的時間。剛來到香港時，萬泓一家不會講廣東話，走在街頭用昆明話交流，就會有路人側目：「你會感到那種壓力，別人一直望着你，讓你覺得自己很奇怪。」為了消除這種「外來者」被排斥的感受，他努力學習廣東話。談及身份認同，萬泓說在1997年前，有部分香港人很強調自己是香港人，而不會覺得自己是中國人，這是他與這些人的最大區別：「我本身是內地出世，也在那裏受過一段時間教育，

我始終覺得自己是中國人，只不過是一個在中國香港生活的中國人，我不會去刻意強調香港人身份，還是會覺得自己更是一個雲南人。」

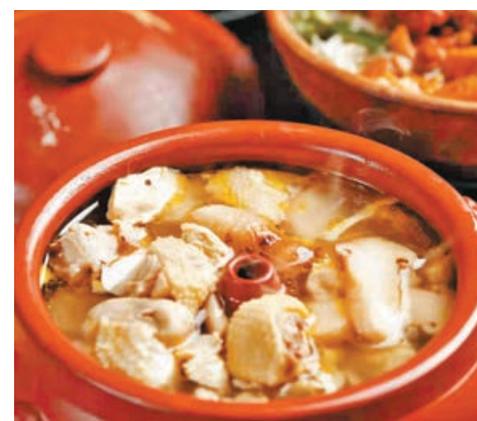
■雲南野山菌
品種豐富。

原味滇菜



■萬泓的家鄉昆明四季如春。

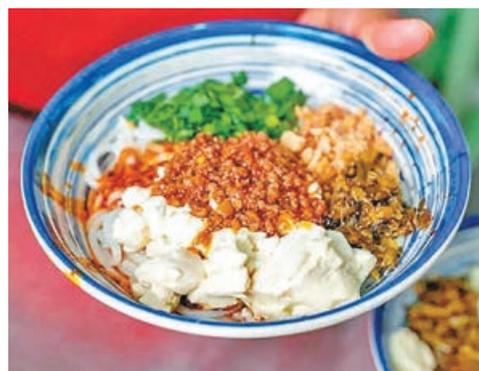
新華社



■汽鍋雞是米線以外的雲南名菜。



■過橋米線要將湯料分開煮。



■豆花米線香辣爽滑。

落戶九龍城

米線，是將大米磨成米粉，再磨成米漿，放在機器中蒸熟，壓製過篩後變為條狀。雲南米線選用陳年米做原料，做出的米線才會爽口，但由於香港地方狹小，一般不會長期保留「倉底貨」，因此只能從內地入貨。除米線外，雲南還有餌絲，同樣是用米製成，將米煮熟變為飯後再壓碎製成一塊圓角方磚，切成絲狀，它的米香味比米線更濃，口感也更堅韌。萬泓提到，雲南人和香港人吃米線的主題有所差異：「香港主要是以大鍋煮後加料，即是我們所謂的『餸』，香港人主要是食餸，雲南人主要是吃米線，米線的米香。」

他續介紹道：「另一個香港人比較熟悉的做法就是小鍋米線，以有柄銅鍋放入米線煮滾，令湯汁被米線吸收。還

有過橋米線，湯料分開煮，煮後才併入一起；亦有撈米線，將米線煮完瀝水，加入醬汁攪拌，類似拌麵的吃法；少數民族還有過手米線，用手抓着吃；還有紅米及紫米做的彩色米線、發酵過的酸漿米線、涼拌米線、以鹹豆花拌入熱米線加芽菜的豆花米線。」近幾年雲南還有流行烤米線，用米線加料撈一撈，然後包在錫紙裏面，放在火裏烤。



■萬泓希望令大家更了解雲南飲食文化。

■7歲來港的萬泓子承父業，延續正宗雲南風味。

