

你的心聲

徵稿啟事

本版歡迎各界人士投稿，來稿內容和題材不限，文責自負，每篇在600字以內，可用實名或筆名發表，但原稿需註明真實姓名和聯繫方法。如刊用將付薄酬。投稿及查詢，請電郵至：opinion@lionrockdaily.com

聞香消暑

管淑平

夏日炎炎，熱浪滾滾，微風不時穿梭其間，攜帶絲絲涼意與多樣香氣，為這炎熱季節添上一抹清新。花香、果香、書香與茶香交織，構成夏日獨有的芬芳樂章。

百合、茉莉、薔薇、睡蓮競相綻放，它們以各自獨特的香氣訴說着夏天的故事。百合之香，淡雅如水，平和而寧靜；茉莉芬芳馥郁，冷香襲人，如同冰肌玉骨的美人；薔薇熱烈奔放，香氣中帶着甜蜜，彷彿初戀的甜蜜滋味；睡蓮靜臥水面，花香幽遠，出淤泥而不染，給人以超脫之感。這些花香不僅令人心曠神怡，更在無形中驅散了夏日的煩躁。

而果香，則是夏日裏另一番誘人的風景。西瓜的清甜、芒果的醇厚、桃子的脆甜，每一種都讓人垂涎欲滴。切開瓜果的瞬間，香氣四溢，那是大自然對

味蕾的饋贈，讓人在品嚐中感受到夏日的甜蜜與滿足。在這喧囂的夏日，書香與茶香成為了一方靜謐的避風港。屋內，書頁翻動間散發出淡淡的墨香，與茶香交織在一起，營造出一種寧靜而深邃的氛圍。一杯好茶，一本好書，足以讓人忘卻外界的炎熱與紛擾，沉浸在屬於自己的精神世界裏。

家中幾盆綠植的點綴，也為生活增添了幾分生機與綠意。多肉的憨態可掬、吊蘭的清新雅致、垂盆草的郁郁葱葱，它們靜靜地生長，在無形中影響着我們的心情與狀態。給生活留些間隙，才能發現其中的樂趣與美好。

一個人若心中帶香，便能在這炎熱夏日中保持一份靜定與篤信。以一顆歡喜的心去生活，無論外界如何喧囂與炎熱，內心都能如花兒般絢爛綻放。

泡舊普洱消暑

祀伍味

普洱茶餅要先拆散，細察檢走沙石穀殼包米等殘留物，再轉裝入密封乾淨有異味的專屬茶葉罐。入罐時要將鬆散的小茶塊盡量再壓實少少，接着密封好茶葉罐，放到避免日照乾爽的地方。茶餅要入罐靜置醒茶，約需時3到6個月，亦可以放更長時間，主要憑經驗看不同產區茶葉而定。將緊壓茶拆散後置入茶罐，靜置醒茶一段時間才慢慢品茗。品茗緊壓茶類很講究的，這些繁複的工夫都是從上一輩學來的。

目前香港，品茗緊壓茶類的尚屬少數。而茶莊所出售的散裝普洱，大多數是拼配茶。製茶師將不同年份，不同產區，生熟的普洱茶，按心目中的理想比例進行二次拼配。普洱陳香的核心關鍵，就是拼配茶獨特韻味所在。自80年代始，茶行交給酒樓用的普洱，已流

行用散茶拼配的方法，將粗細和年份不同的散茶，按製茶師傅自己的配方進行拼配。拼茶成品泡出來首先要無雜味，入口茶湯要順滑醇厚，最好有少許回甘，顏色要夠濃郁純正。不同茶商不同的師傅，都有自家的拼配秘方，由此形成各自的獨特滋味。

香港曾是茶葉的重要轉口貿易港，老輩茶人對各類毛茶的拼配精加工，確實有一些心得。普洱茶，六堡茶，六安茶，烏龍茶，壽眉茶，紅茶等陳茶舊茶，落到香港茶商手上，都有獨特的拼配工藝。方法多為烘焙補火再重新舊茶拼配。烘焙補火目的，除濕氣走去雜味，將新舊茶拼配目的，帶出獨特香氣滋味互補不足。在香港，要品茗一杯靚茶確實來之不易，茗茶雅趣就是慢工出細活的工夫。

玩樂



■ 麵粉廠設備展示。

地下咖啡店 Colour Brown 也配合展覽主題，推出期間限定菜單，他們選取九龍麵粉廠的藍水仙低筋、綠劍蘭中筋、黃僑高筋麵粉跟麥胚等，製作一系列烘焙品、麵食和特飲。活動由即日起至8月4日6:30PM截止，免費入場。

此外，九龍麵粉廠以原裝藍水仙麵粉袋為圖樣，精心絲印及剪裁出具有時尚美感又不失實用性的Tote Bag。布藝師將棉製麵粉袋重新剪裁，由於絲印工序繁多，增加製作難度，而原材料包括布材、顏料以至車線均百分百跟足官方藍水仙麵粉袋。藍水仙限量版Tote Bag會在「麥香傳承·九龍麵粉廠」率先發售（\$150個）。

體驗館舉行期間亦設有購物市集，多間人氣網店和社企匯聚其中，當中包括三點水、倆口小吃、Roocoollings、Being&Tea、土炮日常、新生會和 Helen King 的手工作藝，熱賣各式麵包糕點、曲奇、刈包、茗茶等，感受香港製造優質麵粉帶來的不同滋味。另有周末「DIY絲印藍水仙工作坊」，參加者可在麵粉袋上親手絲印藍水仙圖案，並帶走作品。工作坊費用\$180位，包括專人教授絲印及材料。

此外，九龍麵粉廠以原裝藍水仙麵粉袋為圖樣，精心絲印及剪裁出具有時尚美感又不失實用性的Tote Bag。布藝師將棉製麵粉袋重新剪裁，由於絲印工序繁多，增加製作難度，而原材料包括布材、顏料以至車線均百分百跟足官方藍水仙麵粉袋。藍水仙限量版Tote Bag會在「麥香傳承·九龍麵粉廠」率先發售（\$150個）。

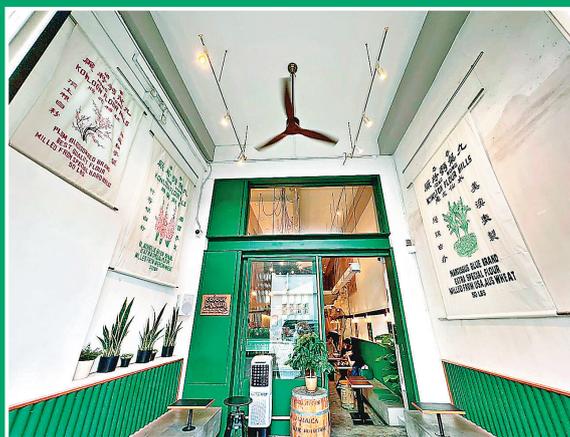
此外，九龍麵粉廠以原裝藍水仙麵粉袋為圖樣，精心絲印及剪裁出具有時尚美感又不失實用性的Tote Bag。布藝師將棉製麵粉袋重新剪裁，由於絲印工序繁多，增加製作難度，而原材料包括布材、顏料以至車線均百分百跟足官方藍水仙麵粉袋。藍水仙限量版Tote Bag會在「麥香傳承·九龍麵粉廠」率先發售（\$150個）。

60年麥香傳承 九龍麵粉廠 體驗館

本地碩果僅存的麵粉生產商九龍麵粉廠為慶祝創辦60周年，首度策劃大型公開展覽活動，聯乘深水埗 Colour Brown x Go On Space 舉行「麥香傳承·九龍麵粉廠」，讓大家從中加深對本地麵粉產業的了解和認識。這個史無前例的麵粉廠展覽由工廠一班員工合力打造，模擬了觀塘製造麵粉的大型機器及展出各式生產工具，如圓柱麥倉、橙色吸麥塔、綠色輸送管道、逾半世紀歷史各種機器設備等，讓入場參觀人士恍如置身廠房，感受香港唯一麵粉廠如何運作，了解新鮮麵粉之誕生。



■ 九龍麵粉廠歷年來各式麵粉袋的設計。



■ 地下咖啡店 Colour Brown。



■ 用九龍麵粉廠麵粉製作的美食。