

情牽鄉港系列

「天山」小館 味蕾聯結遙遙故土 源自新疆 融於香港

3,698公里，是香港至新疆克拉瑪依的直線距離，往來兩地，幾乎需要穿越整個中國。一邊是風沙瀟灑的準噶爾盆地，另一邊是溫暖濕潤的沿海都市，氣候、文化都截然不同的兩個地方，卻在香港天后站與炮台山站的中點達成了隱秘而溫馨的聯結——位於天后水星街的天山小館開業於2017年，老闆吳夢盈於30年前遠嫁來到香港定居，一對纖纖巧手，也攜來家鄉的美食秘方。餐廳名字中的「天山」二字，既取自比鄰店舖的兩個地鐵站名，同時包含着關於吳夢盈千里之外的故土新疆的「風景舊曾諳」。

◆採、攝：香港文匯報記者 黃依江 部分相片由受訪者提供



◆位於天山山脈的賽里木湖，冬日風光旖旎。



◆天山小館也承載着在港新疆人的思鄉情結。



◆吳夢盈(左一)和女兒(左三)冬天一起返鄉。



◆吳夢盈希望令大家透過美食認識新疆文化。

「新疆分為南疆、北疆，南疆看風土人情，北疆看風景，獨庫公路、十里畫廊……很多很漂亮的地方。」提及家鄉，吳夢盈總是滔滔不絕，生於克拉瑪依市的她，父親是新疆漢族人，母親則是當年支邊留疆的四川人，她繼承了父親深邃的面孔，講話時肩膀會跳舞般輕輕搖晃，談笑間帶着不假思索的率真，那是新疆女孩特有的氣質。她從小熱愛烹飪，19歲便在新疆開餐廳，聽遊客提起香港，心中充滿嚮往。「那時看《上海灘》、《霍元甲》，覺得香港很迷人。」九十年代她來港，正是香港最輝煌的時代，這個新疆女孩便留在自己夢中的城市，一去三十年。

「做很多菜式有局限，要自己想辦法」

吳夢盈最早涉足餐飲行業，是從頂下一間北角的粵菜館開始。那時她還不確定香港人對新疆菜的接受程度，經營仍以廣東菜為主，只在餐牌中加入了幾道新疆菜，不久就積累了一群喜歡新疆菜的客人。兩年後因業主加租，她乾脆關了那間店，在水星街開了天山小館，專注做新疆菜。店中菜品如手抓羊肉、新疆大盤雞、饅頭炒肉、烤羊排等，全按她小時候家中日常菜式設計，頗受食客歡迎，經久不衰。

許多香港人都覺得在這找到了正宗的新疆風味兒，吳夢盈卻笑稱其實並沒有所謂的正不正宗，考慮到南方口味差異和港人對健康飲食的要求，

她也對一些傳統新疆菜式進行了改良調整。「本土新疆菜重色重味，但在香港這樣的菜肯定不被接受，因為不夠健康也不夠好看。我的宗旨是，食材方面盡量保持新疆產，但調味方面就會減淡一些。」在她的妙手改良下，新疆菜逐漸融合了香港口味，也貼近了港人味蕾。「其實吃飯也看人，比如我在這站着，大家就覺得蠻正宗的，是吧？」吳夢盈莞爾。

而另一些變化調整，則是因囿於製作工具的限制。香港沒有饅坑，無法烤饅頭，吳夢盈就縮小饅頭的大小，並以油炸方式代替饅坑烘烤，成品和新疆饅頭口感相似，又香又脆。不過她也坦言，唯有新鮮打出來的饅頭才最好吃，惟地處香港有所局限，沒有任何一間餐廳有售現打饅頭。「好多東西有局限，所以要自己想辦法。」

「克拉瑪依幸福指數高，每年回去都不同」

在港將近30年，女兒也逐漸長大，未有疫情時，吳夢盈每年會帶女兒回克拉瑪依過暑假、聖誕節，香港出生長大的女兒可以在那裏看到香港見不到的紛飛大雪，每次都都很興奮。吳夢盈講起自己

小時候家中條件不好，七十年代的新疆極度缺乏水資源，吃喝用水需靠每天從引水渠道擔水回家，這是她每天必須完成的任務。「除了上學，還要摘棉花、放羊，什麼都要做，每天很忙碌。」而現在回到家鄉，卻是與以前截然不同的風景：國家的引水工程解決了水資源短缺；防風林的建立擋住從前的漫天風沙，家家戶戶不必再為防風塵而門窗緊閉；城市綠化也越做越好，到處是綠樹、公園，人文氛圍開始氾氾。吳夢盈說，克拉瑪依經濟比較發達，是個幸福指數很高的地方，近些年發展迅速，每年回去都有不同。

天山小館內，也總有很多關於新疆的話題與質疑。「很多人會問我現在新疆怎麼樣，新疆是不是挺亂的？我會告訴他們新疆很好，感覺自己就像一個媒體、中介。」吳夢盈說有很多香港人其實不了解新疆，有時提起還有人會以為新疆和西藏在一處，又有人說新疆有高原反應，但新疆大多是盆地。吳夢盈一直努力化解這些對新疆地理、文化的誤解，她希望自己的餐廳不止是一個吃飯的地方，更可以成為一個傳播文化、傳達現實的窗口。

「我對香港的未來抱有希望」

訪問期間餐廳不是高峰用餐時間，但仍有零星來客，吳夢盈以廣東話與客人對話，完全聽不出任何外鄉口音。「我現在已經是地道的香港人，但故鄉永遠是新疆。若說歸屬感，其實兩地都有。」因為疫情幾年沒有返鄉，她很掛念家中90歲高齡的父母，總是回想起以前回家看望他們的時，晚上推輪椅陪他們散

調味揭秘：新疆辣椒有玄機？

港人皆知的新疆菜，其中最受歡迎的莫過於大盤雞。勁道的雞肉、軟爛的土豆、濃稠的湯汁下，藏着現拉的麵條，吃完肉後以湯汁拌麵，是經典的新疆民間美味。而這道菜中，最至關重要的一個調料便是辣椒皮。天山小館所用辣椒皮、孜然粉都是由新疆運來，所用辣椒便是產自沙灣的「四平頭辣椒」。吳夢盈介紹道：「它看起來紅彤彤，但其實並不辣，而是有種濃郁獨特的甜香。這是四川、香港的辣椒都沒有的，大盤雞必須要用這種辣椒炒才好吃。」這種辣椒的學名叫雪椒，產自天山腳下，皮肉厚實、味道鮮香，以西域民間傳統工藝進行天然晾曬、低溫炒製後，很好保留了其中的維生素、礦物質等營養物質。

菜譜放送：老闆親授大盤雞做法

材料：切好的雞件、薯仔、青紅尖椒、指天椒、新疆產辣椒乾、薑片、蒜頭、京蔥段、自製手工皮帶麵

做法：

1. 放少許油起鑊，加少許糖用小火炒至焦糖色；
2. 加薑和雞件炒至金黃色，之後將除麵條和青紅椒外所有配料加入，加鹽炒勻；
3. 加水煲滾後轉小火燜10分鐘至薯仔軟爛，加入青紅尖椒炒勻上碟，自製手工麵煮熟放碟底，即完成。



◆因為沒有饅坑，吳夢盈改進了饅頭的製作方法。



◆產自新疆的四平頭辣椒，不辣卻有香甜味。



◆吳夢盈希望推廣家鄉物產。

支持家鄉產業 宣傳新疆由「舌尖」始

天山小館除了吃飯，在夏季還有疆產的瓜果出售，那是吳夢盈聯手做貿易公司的同鄉從家鄉運來的新鮮物產。日照時間長、晝夜溫差大的新疆，孕育出的瓜果異常蓬鬆、甜美，在吳夢盈看來，絕不輸國外進口品種。她拿出數顆若羌紅棗，其上所附一層沙塵令紅棗看起來有些灰暗，洗淨後卻是晶瑩剔透的紅色，味道十分甘美。「其實日本的瓜果未必有新疆好，但在香港賣得很貴，我覺得新疆的產品輸在了不會包裝。」而這事負了辛勞的新疆農民，吳夢盈講起他們在正午溫度可達40攝氏度的新疆仍要下地勞作，種出的蔬果卻有時賣不出去，她感到憐憫又可惜。

吳夢盈想以商會為基礎，在未來開一間店舖，搜羅產自家鄉的優質瓜果、乾果等農產

品，再進行「產品升級」：「首先把關質量，然後再包裝得漂亮精緻些，希望可以將家鄉的產品發揚光大。現在當地政府已經有很多推廣農產品的計劃，我也想盡一分力。」

循着味覺傳播文化

偶爾有客人提起想去新疆旅行，吳夢盈總會熱情地推薦路線，幫忙聯絡當地導遊。她對家鄉感到自豪，自言對生活過的地方始終是「魂牽夢縈」：「若羌紅棗產地子母河奶白色的水，含有豐富的礦物質；鄯善的哈密瓜是橙色的果肉，流汁的那種；吐魯番的葡



◆新疆販賣西瓜的果農。



◆大盤雞



◆克拉瑪依盛產石油，當地油田更多。