

雲南風味落地香港

「滇」在唇邊 家是春城

香港的窄巷長街，隨處可見「雲南風味」米線舖。喜愛粉麵的香港人，令米線融入本地日常食譜，成為大眾化的飲食選擇。隨着旅遊業發展，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。一方原始天然、淳樸優美的淨地，與香港的繁華現代形成鮮明反差，令不少久居都市的人心馳神往。說起雲南美食，其實遠不止於米線，九龍城「雲風堂」餐廳，就藏着由來自雲南昆明的內地移民香港的家庭帶來的「滇」之風味。

◆文、攝：香港文匯報記者 黃依江

店主萬泓一家於上世紀八十年代搬來香港，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。

從米線到滇菜

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，用量小，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麵，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，萬泓說菌很需要烹飪技巧：「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。

萬泓也坦言，雲南菜在香港做不到完全正宗，菜品大都經過改良，他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。「沒有絕對的地道，但地方菜做法都有一個基本原理，只可在原理基礎上改良，基礎不能改變。」

失而復得的方言

餐廳廚師均為雲南人，萬泓和他們平常用昆明話交流，在來香港之前，這是他熟練運用的家鄉方言，但他講起，自己也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，但直到兩年後再回昆明，他忽然發現自己失去了講家鄉話的能力：「可能因為那時年紀太小，只在家聽父母講，就變得只能聽懂，但講着講着就會卡住……」這令他覺得怪異，直到後來常常回鄉探親，情況才慢慢改善，失去的語言能力才又回來。

萬泓的父親在港幾十年，仍不適應這裏的氣候，他留戀昆明四季如春的溫度，北回歸線穿過帶來的乾爽而不帶濕氣的風，於是在退休後又返回了昆明生活。萬泓講起一些來港雲南人會有種特殊的生理現象：「昆明海拔高，氧氣含量低，有些雲南人來港後，因為氧氣含量變高，會有一種『醉氧』感覺，每天都昏沉嗜睡。」每個人都和家鄉有或多或少難以切斷的情思，問及萬泓最喜歡的食物，也並非什麼值得寫入餐單的山珍海味，而是雲南當地最為家常的酸菜薯仔湯。

談及身份認同，萬泓說在1997年前，香港人很強調自己是香港人，而不會覺得自己是中國人，這是他與土生土長香港人的最大區別：「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。」近幾年他的身邊也有許多人移民，也有人移民後又回流香港，他卻對移民不太動心：「我覺得去到國外，別人還是會覺得你是『外來者』，那種被排斥的感覺，我不太想經歷多次。」



◆7歲來港的萬泓至今仍會講昆明話。



◆萬泓希望自己的餐廳令大家更了解雲南飲食文化。



◆萬泓的家鄉昆明四季如春，適宜人。新華社



◆西雙版納文旅業近年開始發展，萬泓希望可以保護好少數民族文化。新華社

讚家鄉商業化飛速 盼保護少數民族文化

因從事餐飲業做家鄉菜，香港和雲南之間距離也不算遙遠，未有疫情之前，萬泓常常回家鄉考察當地餐品的變化。「二三十年前我第一次去大理，洋人街已有不少Cafe，環境幽靜；麗江古城那時還未被評為世界文化遺產，也十分樸素，都是舊屋，沒太多人。過了十年再去，就已經非常商業化，到處都是酒吧、人流，簡直旺過旺角！」比起現在的過度商業化，萬泓還是懷念以前那種天然的环境。

在他眼裏，雲南除了風景、食物，最特別的當屬少數民族文化。「全中國有56個少數民族，雲南就有26個，每個民族的風土人情都有不同。」雲南地理位置特殊，西北有

高山、洱海，南部又與緬甸、老撾、越南三個國家接壤，西南的西雙版納接近熱帶的氣候，當地的風土人情與泰國頗有相似。不過他也有些擔憂：「當地少數民族的生活方式和發展程度並不是很現代，試想很長時間之後，他們是不是也會被同化？很多東西可能都再也見不到。」

創意菜譜推廣茶文化

雲南另一樣最為著名的特產就是普洱茶，萬泓另一間開於荃灣的餐廳是以普洱茶為主題，以檸檬普洱、朱古力普洱等新式飲品推廣雲南普洱茶文化。「現在除了飲品，還有一些用普洱茶做的食品，比如普洱茶香雞，將雞油炸後拿普洱茶熏出煙熏味，還有普洱茶香飯……」萬泓坦言這些菜品在雲南本地並沒有，但以當地特產開發創新菜，不失為一種文化推廣方式。



◆大理古城如今已非常商業化。新華社

「雲南米線」大揭秘

話你知

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的食品。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，成本過高，這也是當年萬泓父親的米線廠結業原因之一。除米線外，雲南還有餌絲，同樣是用米製成，餌絲不是米線那樣的圓條狀，而是方條狀，它是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。」

萬泓也介紹了雲南米線精彩紛呈的做法：「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、紫米做的彩色米線；發酵過的酸漿米線，粉身會比未發酵的粗，帶酸味；還有豆花米線，熱米線加芽菜、水豆腐做的鹹豆花；以及涼拌米線，像涼麵一樣加青瓜絲、雞絲。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。」



◆豆花米線

資料圖片



◆雲南野山菌品種豐富。受訪者供圖



◆爆炒牛肝菌



◆汽鍋雞



◆過橋米線
受訪者供圖

