



掃碼看片



居港嘗過家鄉菜系列

渝菜是指重慶菜餚，是中國飲食文化的重要組成部分。渝菜發源於巴渝區域，歷史悠久，影響廣泛。渝菜以重慶地區菜餚為主，以味型鮮明、主次有序為特色，又以麻、辣、鮮、嫩、燙為重點，亦以麻辣為主的特點；渝菜分為七大類，分別是宴席菜、江湖風味菜、家常風味菜、民間小吃、藥膳滋補菜、少數民族菜和火鍋風味菜。自重慶移居香港的張秀平(秀姐)，在家鄉已經有做生意的她來港後，發現最好的方法是開間家鄉菜餐廳，更以自己的拿手菜作招牌，如重慶紙包魚、泡椒小炒系列等作招牌，讓港人在香港也可以品嚐到地道重慶家鄉菜。

秀姐數年前已經在佐敦吳松街開設寶斯重慶紙包魚，自創的招牌重慶紙包魚與別不同，原來有個故事。在重慶時，有一次她幫兒子叫外賣紙包魚，發覺自己也可以做，而且肯定會比對方好味，因為她會加很多配料及自製辣椒醬，最終，她就用這道獨製的重慶紙包魚贏得好渝菜的客人心。她有自己秘方，首先魚要新鮮，每日一早去買魚回來，養在池中，客人落單才剖魚，近乎即叫即煮，同時用來配製調料的蒜頭、辣椒，都是來自重慶的食材，再由他們自家製成辣椒醬。

記者即場訪問了光顧的熟客，他們就是喜歡這間餐廳的重慶菜式夠地道，她的紙包魚比其他店做得好味，連一些餐廳廚師都喜歡來這裏叫條紙包魚，加個冷盤如黃金皮蛋、泡椒雞腳、泡椒炒豬肝等，再飲杯啤酒放鬆一下。她的店做街坊熟人生意為主，價錢實惠，半條紙包魚才二百多元，招牌紙包魚比起其他店不算貴。街坊都有叫外賣，有些人買條紙包魚、泡椒小炒回家食，兼可以自行將汁再用來煮菜很好吃，很好下飯。

秀姐表示，除了重慶紙包魚其他重慶特色料理都



寶斯重慶紙包魚入口，充滿地道四川風味。

很受好辣的人歡迎：例如雙椒雞、泡椒豬肝、泡椒脆腸、泡椒魚泡、黃金皮蛋、水煮活魚、四川回鍋肉、口水雞、手撕包菜、紅油豬耳、乾鍋肥腸等，還有萵筍炒臘肉、清炒萵筍絲、螞蟻上樹、大碗花菜、金湯肥牛、乾扁四季豆，特別推介甜點炸糍粑，咬落口外脆內軟兼流黑糖，非常好食。

寶斯重慶紙包魚餐廳地方不大，坐滿時也只容納廿多人；見有客人嫌等位太久要走，熟客會叫條魚外賣帶回家開餐，問秀姐為何不將店舖擴大？她說：「咪搞了，不想咁辛苦，我的廚師都是重慶人，這星期回鄉探親，我就要自己落場做大廚。平日店舖開到夜晚，一晚能做到2/3轉生意，做埋宵夜客就差不多了，其實我不要有太大壓力。」

### 合作投資山城毛兒老火鍋

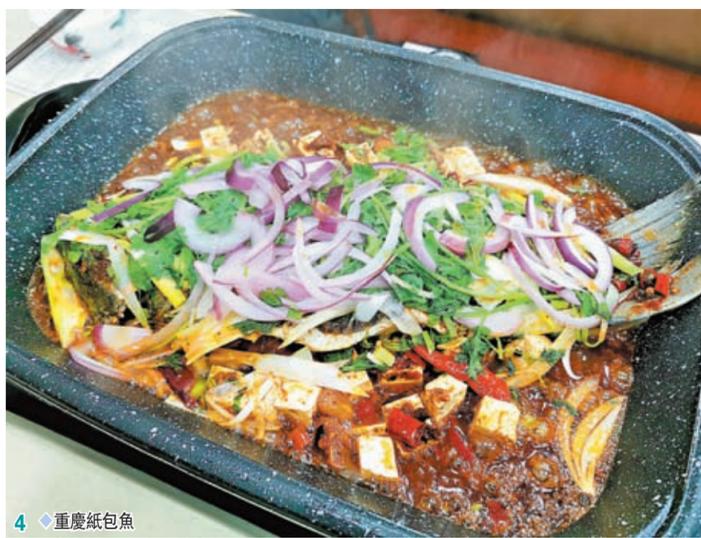
秀姐說過不熟不做，所以除了自己開寶斯重慶紙包魚餐廳，半年前亦有與一班好姊妹兼老友合作投資山城毛兒老火鍋，火鍋店走較高檔路線。火鍋店鍋底是靈魂，山城毛兒老火鍋有無渣紅油麻辣湯鍋底、豬骨湯鍋、胡椒豬肚花膠雞鍋、鴛鴦鍋等。他們的四川麻辣湯夠正宗，麻辣鍋首先將一整罐芝麻油倒入醬料中，雖然有人嫌太油，但老闆認為這才是地道的食法。她認為品嘗重慶火鍋一定要配蒜泥+自家麻油，新鮮食材從滾燙的湯鍋中撈出來，再蘸上麻油和蒜蓉吃特別美味！同時，他們的食材品種很多，肉類、豬牛內臟、海鮮都有，有些很特別的食材是其他地方沒有的，而且新鮮；最近更可以吃到串燒。適合嗜刁的人。



山城毛兒老火鍋食材種類繁多

# 重慶紙包魚老火鍋尋味講正宗

## 地道渝菜「麻·辣·鮮·嫩·燙」



4 重慶紙包魚



秀姐(右)親自掌廚，兩個女共在炮製紙包魚。



秀姐親自製作辣椒醬。



泡椒魚皮



泡椒魷魚



紅油涼皮



甜點炸糍粑，咬落外脆內軟兼流黑糖，非常好食。

## 拆解「九宮格」食法之謎 麻香辣度大挑戰

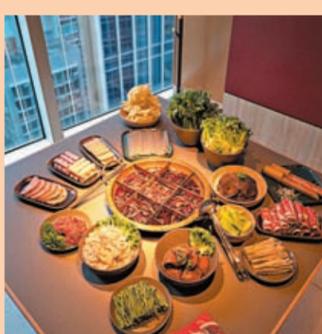
談到重慶老火鍋，大家聯想到九宮格麻辣鍋，大部分人都以為井字型的間隔形式只是鍋具的設計特色，但你是否知道真正的「九宮格」火鍋食法？原來九宮格的不同分格溫度都有所不同，方叔叔重慶老火鍋推出新概念，當烹煮食材時，最重要是放進對的分格，配合「方叔叔」的烹煮時間提示建議，這樣才可品嚐到食材的鮮味。

「方叔叔重慶老火鍋」前名為「渝味曉宇重慶老火鍋」，創辦人正是方叔叔，他本身是地道的資深吃貨，平生只愛兩件事，一是尋找好食材，另一個就是吃火鍋。他太愛吃火鍋去一個點，決心要在香港開一家自己最理想的老火鍋店。而重慶火鍋更是方叔叔的至愛，他多次親身前往當地，穿梭於大街小巷找火鍋吃，嘗遍老字號與街邊小店，尋遍冠絕天下的火鍋湯底，不管是老字號或是街邊小店，只要聽人說好吃，他都會去嘗一嘗，連重慶的朋友也打趣

說：方叔叔親嘗百鍋，吃過的當地火鍋店比他們都多！結果，方叔叔在一條老巷子裏的店子中找到他想要的味道，將之帶來香港。2016年，他的火鍋店在香港火鍋發達場，令不少本地火鍋愛好者一試難忘。

重慶火鍋，在一個世紀前發源於山城兩江交匯的水碼頭，雖然歷經百年演化，但卻有兩大絕不改變的原則：一，不麻不辣，不叫重慶火鍋；二，只有用牛油熬製的，才是正宗重慶火鍋。麻和辣是重慶老火鍋的最重要基本，因此，「方叔叔重慶老火鍋」堅持選用重慶石柱紅頭荳蔻、漢源花椒，再加上上等牛油及輕微豆瓣醬、雲南黃口老薑等幾種香料，經40分鐘不斷炒料才熬製成火鍋湯底，其色澤靚麗、香氣濃郁，麻辣鮮香融於牛油醇厚的口感之中，重現最正宗的重慶火鍋。

餐廳對火鍋的煮法不斷鑽研，開創出「九宮格麻辣大紅鍋」，特製的九宮格鍋，按不



同的加熱溫度及牛油濃度，把火鍋分為3個層次，讓食客以不同煮法烹調不同食材，完美發揮各食材的味道與口感：

·中心格：上下翻滾適合燙中心格火力最旺，不宜久煮。適合煮毛肚、鴨腸、牛肝、肥牛等，只需煮約10秒至1分鐘，即鮮嫩爽口。

·十字格：上下翻滾適合煮十字格火力削弱，但卻均勻。適合煮麻辣牛肉、耗兒魚、黃喉、豆皮、豆乾、蔬菜等，煮約2-10分鐘，能鎖住食材原香。

·四角格：文火細磨適合燉四角格火力小，比較適合燉燉。適合煮腦花、鴨血、鴨蛋、無骨鴨掌等，煮15分鐘左右，即軟糯入味。

這個「九宮格麻辣大紅鍋」，把重慶老火鍋提升到新高度，讓嗜麻辣的火鍋粉為之傾心，一試之後再三回味，朝思暮想。喜歡挑戰辣度的你，可一嘗「九宮格麻辣挑戰」套餐，特選超吸收麻辣湯汁的配料，如現炸豆皮、乾貢菜、竹筍、千絲柏葉、稻田毛肚等，濃濃的麻辣湯汁滲入其中，麻香辣度愈食愈濃，是挑戰辣度之選。

在菜式上，可選原隻小水母，小水母即小海蜇，口感清脆爽口。放下鍋中滾10秒左右，枝位置張，呈現花朵般狀態，即可食用。小郡肝，即我們熟悉的雞腎，挑選了口感最好的雞腎，脆爽帶有韌性，把皮同筋膜除掉，將肉切成小塊後再用調味料醃製一晚，去除腥味，上枱前沾滿辣椒碟，香氣十足。爆漿紅糖糍粑，外形圓潤，色澤金黃，口感QQ彈牙。

至於只限中環店的新款甜品——酸奶系列，三款新推出的解辣甜品，吃火鍋後讓大家降降溫。酸奶組合一組三款，Oreo酸奶：混合了酸奶和巧克力餅乾的美味飲品，口感豐富，甜中帶酸；草莓芒果酸奶：口感清新的酸奶，加入了草莓和芒果塊以及脆脆的麥片，口感酸甜可口；薄脆酸奶：口感脆爽的酸奶，加入了薄脆餅乾碎，口感酸甜可口。

文：胡茜 攝：黃金源

## 文念中 張西美 走入香港電影「築夢人」的幕後世界

「常常聽到有人問：電影美術師究竟是一群什麼人？」香港電影美術學會會長文念中說着，臉上露出笑容。走進香港文化博物館專題展覽館，以「無中生有」為題的首個全面闡述香港電影美術及服裝造型的展覽，將大眾視線轉至電影幕後。

「製作一部電影，正如蓋一座房子——導演和編劇是描繪藍圖的設計師，演員是宏偉氣派的門面，龐大的美術和造型團隊則是一磚一瓦將房子壘砌成形的「築夢人」。面對鏡頭，作為策展人之一的文念中娓娓道來。

### 舊布變身「華麗戲服」

「把劇本裏抽象的文字變成視覺畫面，把導演腦子裏「千奇百怪」的場景、道具、人物造型一一還原到現實。」文念中說，這就是電影美術和造型指導的使命與責任。

無論是林青霞在《笑傲江湖》中的一襲紅衣，還是張曼玉在《花樣年華》中曼妙多姿的旗袍，或是電影《梅艷芳》中一個角色90多套戲服……

經典港產片中令人印象深刻的人物形象，少不了幕後造型指導的悉心打造。文念中回憶起10餘年前在拍攝電影《黃金時代》時擔任造型指導的往事。電影裏，蕭紅在攤上買了衣料、金線和銅扣子，自己做了一身衣服。她說道：「這麼一湊合不是成了一件上等衣服了嗎？」

文念中說，起初設計蕭紅在戲中的服裝時，他很納悶：置身動盪漂泊的大時代，文人衣衫何以秀雅而講究？但在參讀大量文獻資料後，他才發現，在那個年代，流離的文人「大多都穿西裝、打領帶，或是手持風衣，很有型，並不是想像中落魄的樣子」。

在一家裁縫店裏，面對五顏六色的嶄新布料，文念中一眼相中一塊店家用來遮蓋東西的舊布。「布料的圖案雖簡單卻不失年代感，深沉的顏色又平添了幾分質感。」他堅持要裁縫手工縫製，「不能有縫紉機一條車線」。一個月後，裁縫一針一線縫出整件長衫，並以半月型金線繡邊，再配上在北京潘家園舊貨市場「淘」到的舊金屬鈕扣。「真的有變成上等衣服的感覺！」他說，「一部電影各有分工，雖

是幕後，但當我們用心把幕前角色塑造鮮活了，內心也能獲得極大滿足。」

作為20世紀華語電影的先驅者，香港電影的流金歲月成績斐然，為廣大影迷津津樂道。這些成功的背後，除了那些耳熟能詳的名字外，「默默無聞」的幕後工作者也不可或缺。「你說美術指導是一個常常被觀眾忽略的角色，我反而覺得這是件好事。」在文念中看來，觀眾看電影時，不應該一下子就注意到電影中的服裝、場景，而應回歸電影本身。

### 做生活的觀察者

《花樣年華》中的欲說還休、明暗氳氳，《甜蜜蜜》中的溫馨細膩、唯美優雅……經典港產片往往有讓人過目不忘的美學風格。電影美術指導負責的，便是電影帶來的這種視覺感受。當被問到電影美術指導創作靈感從何而來時，文念中脫口而出：「做生活的觀察者，現實就是最好的腳本。」

數年前，為了塑造電影裏一個太太的角色，文念中一連數日頂着烈日在尖沙咀廣東道尋覓

靈感。在對幾百張照片逐一分析後，文念中總結出這個群體的特徵：時尚、顯眼，名牌背包和款式獨特的墨鏡。「於是我就從這幾個角度去設計這個角色的造型，讓劇本中輕描淡寫的角色立體起來。」文念中說。

對此，香港資深服裝造型設計師張西美深有同感。「我經常會在搭地鐵的時候打量行人的穿着，並思考：他是誰？他是做什麼的？為什麼要穿成這樣？」她有時看到路人的T恤兩肩處還有衣鈎的痕跡，便會猜測這個人應該是把洗好的T恤在衣架晾乾，才穿上出門；看到路人衣服捲邊了，她會想：真好！又積累一個衣服做舊的素材。

「記得當初製作完《花樣年華》後，很多人來問我牆紙在哪裏買，旗袍在哪裏做……」文念中說，電影裏蘇麗珍身上不斷變化的旗袍，不僅起到烘托電影劇情和氛圍的作用，更展現了中國女性服飾文化之美。

「優秀的文化總是能打動觀眾。」在他看來，電影是一種效果很好的文化輸出方式。經典港產片好看，不僅在於精彩的故事情節，也



文念中在香港文化博物館專題展覽館觀看展出的電影服裝。



張西美講解展覽中展出的電影服裝。

有賴於其中蘊含的濃厚中華文化元素。作為一個土生土長的香港人，文念中說，自己積累中華文化靈感的最好方式就是在幅員遼闊、風物各異的祖國大地上「行萬里路」。他相信這些經歷未來都會化為乍現的創作靈感。

文、圖：新華社