



壁畫龍的眼睛加了白線，有畫龍點睛之效。

麥榮繪畫的傅氏宗祠圖騰，來源是傅氏古字。



記者隨筆

祠堂、廟宇這些地方，因工作緣故，不時踏足，因為一些節慶、誕會甚至婚事都會在那裏進行儀式，它們又會因個別情況而進行不定期的維修，完成後參加重光典禮少不了。本年1月，就出席了荃灣清快塘傅氏宗祠的重光典禮，宗祠經重修後煥然一新，壁畫尤其漂亮，其中神樓上的一個圖騰，採用「傅」的古字繪畫，很矚目。打聽之下，知道繪畫者是本港水墨畫家麥榮。



麥榮從事藝術創作近半世紀，近10多年為廟宇、祠堂等進行壁畫復修。記者 蔡啓文攝

復修壁畫須尊重文化歷史

麥榮復修鳳池村天后廟壁畫

多個月後，與麥榮遇上了，他正為元朗鳳池村天后廟進行壁畫復修。65歲的麥榮，創作生涯近半世紀，早於60年代末開始跟隨嶺南派名家司徒奇、宋院畫家賀文略及篆刻家陳語山學藝，更是後者的入室弟子；70年代末，畫家伍步雲在北京中央美術學院教畫，他做旁聽生，感覺「相當好」；1982年赴日本京都隨當地名師學習和服繪畫半年，領悟到當專注做好一事，不愁沒出路。而他近年的一條出路，就是自2005年開始，為20多間廟宇、祠堂及書室做過壁畫復修工作，這些地方包括上水圍應龍廖公家塾、鴨洲洲聖古廟、沙田王屋、坑尾村洪聖廟、潛洲洲洪聖廟、蓮麻坑葉氏宗祠、福全街洪聖廟、上村黎氏祠堂、川龍會氏祠堂、深井傅氏宗祠、沙江天后廟、輞井敬業書室等。其中，上水圍應龍廖公家塾的翻新工程，獲聯合國教科文亞太區文物古蹟保護獎嘉許獎。

好似做facial不可用腐蝕物料

鳳池村天后廟為屏山鄉的主要廟宇，已列為一級歷史建築，因廟內的銅鐘為康熙二十三年(1684年)的物品，是本港現存擁有最古老文物的廟宇。這座天后廟2015年開始進行重修至今。與麥榮在廟內細看那些供奉的神像及龍壁畫，它們已經大致重現昔日模樣。就如眼前的龍壁畫吧，麥榮說百多年前無筆，工匠就用瓦片起雛形、勾黑線，着色用原色，光位和暗位作簡單渲染，營造遠近氣氛，增添神秘感。惟一座廟宇，經歷歲月洗禮，尤其是香火鼎盛的，很多物件都會變得模糊。

為重現龍的風采，他下了一番工夫，「復修這些壁畫，要用木賊草沾清水慢慢抹，可加少少洗潔精，按序做，好似做facial一樣，讓它的原色重現，千萬不可用有腐蝕性的物料來洗。」原色重現後，就有否須要修補，有時未必看得清從前的內容，總之起草稿重繪前要確定內容與周邊融合、混合。「這條龍，為使形神走出來，我加了點新東西，用鉛粉在眼睛加白線，白色，畫龍點睛呀！」

自言一名畫匠不敢當藝術家

廟內還有一幅大型木掛畫，早已復修過了，但仍有

不少瑕疵，經驗豐富的麥榮要為它執手尾。例如將平面的樹，以黑色表現其質感，暗位要呈現立體感，他說，這種做法叫「皴」，是中國畫筆法，表現山石、峰巒和樹身質感的脈絡紋理。

看他工作個多小時，只畫了一小部分，不禁嘆句藝術家工作不易為。不過麥榮着記者不要稱呼他做藝術家，充其量畫匠一名而已。然這名「畫匠」對復修工作有自己的底線。他說，即使你是一個畫匠，也要尊重歷史和文化，如何做到，自是要持續研究，廣納百川。他為鳳池村天后廟復修壁畫和神像，廟內有些東西並不由他來做，但他看不過眼，「這幅灰塑內容，沒什道理，麒麟是瑞獸，鎮宅驅邪魔鬼怪，但牠在灰塑竟是凌空的，凌空代表什麼？沒有領土呀，怎鎮宅？」

主事者須加強文化歷史修養

復修經驗告訴他，好多不合邏輯的，不尊重歷史文化的事情屢屢出現，如野獸竟是綠色的，門神沒了鬚，供奉天后的廟宇不說天后事迹，卻講蘇東坡或道教的東西。「我覺得這根本不是活化，不只矮化，簡直是醜化！」他自言只是一名「從業員」，提出看法後沒人理會，也沒辦法，但他覺得主事者如古物古蹟辦事處以及有關顧問公司，在文化修養方面要加強，多些認識廟宇的歷史和文化。 鄭玉君



麥榮正用「皴」的筆法，表現樹身的質感。

宜昌粉麵廠組創業鐵三角



不加色素，純用菠菜造的菠菜麵。



人手包裝伊麵。



蘇鴻輝、鄭仰平、金柏揚(左至右)組成創業鐵三角。記者 余江強攝

兩男一女組成創業鐵三角，開設粉麵廠，各司其職，經過8年實幹，以優質的產品和周到的服務，成功在市場站穩陣腳，成為各大中式酒樓和酒店集團、連鎖餐廳集團、麵店以致街市商販等的合作對象，獲得業界和合作夥伴的認同和支持。這間位於葵涌的粉麵廠名字叫「宜昌」。 香港商報記者 余江強



製河粉機，由磨粉、蒸粉全自動生產。

宜昌粉麵廠市場及銷售經理鄭仰平笑稱，昔日曾投資首飾廠和餐廳，心口寫個勇字，亂打亂撞，結果以失敗告終，可謂屢敗屢戰。而這次再創業能有成績，主要是具備了天

時、地利、人和的3個要素。鄭仰平和兩位拍檔蘇鴻輝、金柏揚各有所長，鄭仰平是會計專才，蘇鴻輝是資深造麵師傅，金柏揚熟悉運輸業務，3人在同一粉麵廠共事多年，對粉麵廠的全盤運作相當熟悉，湊巧在2011年有老行家因年長退隱，3人經過商議，決定聯手創業，把廠房租下來，把機器接下來，一同打拚做生意。

研發新產品有機菜汁麵

鄭仰平記得，宜昌是在2012年4月開廠，第一個顧客是牛頭角禮賓閣，當時品種不多。創業初期，拍檔之間會有過爭拗，但很快平息，一路走來，大家互信互諒，生產的品種有30多種，尤以油麵、伊麵、河粉最受歡迎。

「我們不高調，只是盡量做好出品和服務。因為製粉麵都是手作功夫，難免有些參差，有賴長期合作的客戶的信任和提點，把產品不斷改進。」有一門手藝的蘇

鴻輝是宜昌的靈魂人物，有20年管理粉麵工場經驗。他喜歡不斷研發新產品，以迎合市場的趨勢及發展變化。例如用嘉美雞的蛋造全蛋麵，用紅茶頭汁造麵，用甘筍不加色造麵，用整棵菠菜造麵等。有一間協助自閉人士就業的社企機構——安其兒，已和宜昌合作了兩年，委託它用農場有機菜汁造手工麵來銷售，推廣健康美食。

因為粉麵必須新鮮供應，所以除了年初一收爐外，工場每天7時開工。蘇鴻輝解釋這安排是方便女工能早些下班，買菜回家，聘請員工比較容易。由於他日間負責造麵，另一拍檔夜裏負責理貨運輸，兩人雖同一公司工作，竟然曾經一年之久也碰不上面。

蘇鴻輝簡單解釋造伊麵的流程。先是把麵粉攪拌，然後切條、煮熟、收水，再炸，當中適量加入雞蛋和鹼水，其中關鍵是猛火炸和控油，處理得宜便沒有油膩味，口感好，貯存期長。他最開心是在酒樓吃「龍蝦伊麵」，是採用宜昌的伊麵，因為能夠吸盡鮮美的龍蝦汁，非常好吃，往往比龍蝦肉更快被吃光。

保質省時間投資促生產

為了保證產品的質量和節省生產時間，宜昌最近投資百萬元度身訂造一台製河粉機，由磨粉、蒸粉、切粉全自動生產。蘇鴻輝說，單是廠房拉電纜以配合加大電力供應，便花掉20萬元。這皆因業主是好朋友，租約長又答允即使加租也合理調整，才會作出要長時間才能回本的投資。他造粉麵堅持足料，從世界各地搜羅的上等材料(例如高筋麵粉、進口加拿大小麥粉、上等蝦子等)，不和行家鬥平，也不怕無人欣賞。遇上原材料加價，既不減料，也不輕易加價，等待全行一起加價，有時是客戶反過來提議應該加點價呢！

曾出洋到澳洲和加拿大造麵的蘇鴻輝指出，時代不同了，造麵是日益專業和科學化，傳承技術要講出理據，單是麵食不可少的鹼水便有很多種，必須運用得宜。他不時與行家聚首研討，互相取經交流，深信只要善加研究，定能研發出天然健康新的麵食品種，為大家的味蕾添加享受。



製河粉機自動切粉。