

# 演練逼真實效

而社區治療中心主要接收低醫療需要病人或無症狀感染者，內設有檢疫站、實驗室和住院部。

## 透過演練吸取寶貴經驗與反饋意見

整個演練出動了 25 輛車輛、動員約 300 名工作人員、約 30 名市民包括小童、行動不便人士、長者、9 個政府部門及 1 個社服機構參與，演練過程順利，不同崗位的工作人員均能準確有序地完成任務，各部門將會吸取是次寶貴經驗，聆聽各方的反饋意見，詳細檢討各環節流程，進一步完善社區治療中心的運作。未來特區政府將持續有序舉行各類演練，期望透過實際操作，確保本澳一旦爆發大規模疫情時，工作人員能迅速且熟練地啟動社區治療中心，第一時間投入防疫工作。上述演練過程亦會錄製成為培訓短片給工作人員日後參考學習使用。

參與是次演練的政府部門和社會機構包括（排名不分先後）：警察總局、衛生局、社工局、治安警察局、消防局、交通事務局、體育局、旅遊局、市政署和澳門紅十字會等。



模擬行動不便人士分流接受核酸檢測。



模擬行動不便人士確診送至社區治療中心。



模擬社區治療中心為確診患者提供飲食安排。



模擬家長及小童確診送至社區治療中心。



「六記粥麵」師傅製作的大腸麵。

一根竹竿，三代人的傳承，「升」起傳承 70 多年的竹升麵。

在擁擠繁忙的澳門內港碼頭，一條名叫仁慕巷的巷陌中隱藏著「六記粥麵」。滾水沸騰，煙火繚繞，師傅正將俗稱「玉液銀絲」的竹升麵抖落鍋下。

## 蟬聯十二年米其林美食指南推介

竹升麵是廣東的傳統小吃，「玉液」指的是色澤黃燦的麵團，以雞蛋鴨蛋和城混合和麵，中途絕不加一滴水，「銀絲」則是指麵條細幼嫩滑的形狀。製作這一美食時，人們以竹竿一落一升的姿態為其命名，又含有「步步高升」的好兆頭。

如同澳門許多小店一樣，六記粥麵也是樓下店鋪、樓上製作間的模式。逼仄的樓梯拐角處，掛滿了 12 個同樣大小的獎牌——上面書寫著「米芝蓮（米其林）美食指南推介」，年份從 2011 年到 2022 年。在這座融匯了世界各地美食的城市裡，六記粥麵脫穎而出並將這份殊榮保持了 12 年。

六記粥麵的第三代傳承人李文龍說，蟬聯 12 年米其林是對六記的肯定，但六記更在乎的，是

## 【探訪澳門大小老字號之三】

# 一根竹竿撐起米其林 六記粥麵爽口彈牙的竹升麵

來自食客的認可。

一晃一顛，李文龍坐在三丈長的大竹竿一段，現場演繹製麵。在一上一下遊刃有餘的彈跳中，竹竿不斷碾壓麵團，麵粉粒子相互黏合緊扣。看似輕鬆實則是一項體力活，李文龍要和麵團這樣「蹺蹺板」近一個鐘頭，經過萬次的反復碾壓，方能印出通透薄軟的麵皮。

李文龍介紹說，為什麼要採取「竹升」這樣費力的方式，是因為竹升能夠將城粉麵化開，同時加壓密度，使麵更爽滑彈韌有口感。

## 以創始人李六在之名開設六記大排檔

竹升麵的下麵過程也有講究。師傅將麵放在漏勺裡快速用長筷子打散麵團，緊接著迅速將麵撈起過冷河，最後又放回滾水中回焯。在這三道冷熱交替的關卡中，造就了竹升麵進一步的爽脆彈牙。佐之以似腥實鮮的蝦子和特製豉油，芬馥濃郁的味道成為許多人的心頭好。

1945 年，六記粥麵創始人李六在在澳門沙梨頭一帶開設「六記」大排檔，後面傳給了兒子李明佳，如今到了孫輩李文龍的手中。

一間 70 多年的鋪頭，怎樣可以延續下去？李文龍表示，唯一的方法就是讓古老的食物迎合現代人的口味，並且不斷推陳出新。口碑食品米通鯪魚球就是六記的發明，在鯪魚「魚滑」中加入蝦米、臘肉、陳皮，揉成球狀，然後沾上碎米粉入鍋油炸，沾上特製的蜆仔醬，外脆內嫩。

六記的另一個招牌菜——水蟹粥則得益於其鄰近碼頭這一得天獨厚的地利。李文龍介紹說，澳門地處鹹淡水交界之處，其中生存的魚蝦蟹特別鮮美。將水蟹現宰殺後下鍋，精華全部溶於粥裡，

鮮紅的蟹殼配上雪白的米粥、嫩綠的蔥花，色澤誘人、粥綿蟹香。

如今，六記粥麵不僅是許多澳門人的心頭好，也是內地遊客推薦的澳門「必吃榜」。

## 竹升麵技藝易學難精列為澳門非遺

「澳門回歸祖國後，很多內地同胞過來嘗試我們的食品，廣東的同胞更容易接受竹升麵，回歸之後我們的生意好了八成。」李文龍回憶說，疫情之前六記門口經常排起長龍，到凌晨一、兩點鐘依然是人聲鼎沸。

澳門特區政府文化局表示，竹升麵技藝易學難精，需較大體力，其傳承亟待扶持。現今僅有數間麵家仍有製作竹升麵，趨於式微。2020 年，文化局將竹升麵製作技藝列為澳門非物質文化遺產清單。

李文龍表示，疫情之後，生意受了很大影響。但作為一個竹升麵師傅，要更加做好竹升麵，將其傳承下去。

「我爺爺以前做這一行都是為家庭，為生活，到我這一代，不只是為生計，就是想保住我爸爸、我爺爺七十幾年的名聲，不想到我這一代就失傳了。」李文龍說。

在澳門科技大學就讀的兩名內地學生專程從氹仔趕來吃面，他們按照美食網站的推薦——點餐。「我是第二次來吃了，還蠻喜歡這種口感的。」一名姓陳的學生說。

黃昏時分，這家澳門人心目中的「深夜食堂」剛剛開門，老饕們早已佔據了這座小店的位置。一份爽口彈牙的竹升麵，一碗鮮甜稠密的水蟹粥，足以溫暖腸胃，慰藉一天。（李寒芳、劉剛）