

繼「獅房發辦·愛玲宴」後，旺角帝京酒店的老闆和餐飲團隊又在四月份推出新款式，叫「獅房發辦·唐詩宴」，這回江肇祺師傅（區域中式廚藝總監）和才女謝睿晴（帝港酒店集團區域市場傳訊總監）構思，選出唐代幾大詩人的佳作配上精緻的菜式，色香味俱全，吸引不少文人雅士及喜歡唐詩的人來品嚐。中華文化以詩詞歌賦名聞遐邇，備受海內外文人雅士推崇，以粵菜演繹唐詩，以餐桌為基石、碗碟為畫板、美饌為媒介，將詩情畫意國學瑰寶變成桌上佳餚，讓你以舌尖遨遊文學藝術世界。

採、攝：寧寧 文：婷婷

舌嘗「唐詩宴」 遨遊文學間

■花膠·元貝·鯛魚湯。



■抹茶·紅豆·麻糬餅。



■流金沙·脆鮑魚。

江肇祺師傅表示，他設計的「唐詩宴」分別有九道菜及十二道菜以供

選擇，每道都從詩中意境、立意、形態等多方面取其精髓。第一道「**柚香冷麵·荷燻鯧魚·紅菜酥**」作序幕，靈感來自杜甫的《槐葉冷淘》中幾句「青青高槐葉，採掇付中廚。新麵來近市，汁滓宛相俱。」先以絲絲荷筍放在荷花盞上，再綴以柚子肉，淋上柚子燒汁成柚香冷麵。荷燻鯧魚先將醃後的鯧魚片溫炸至脆口，再以燻魚汁炒至收乾，灑上芝麻。口感酥化的紅菜酥以酥皮包裹紅菜頭、雜菌、芝士等餡料，一咬開酥皮就散發出獨有的牛油香氣。

人生曼妙如佳餚 細嘗方知滋味

都市人營營役役，是否為了惜取少年時？江肇祺卻認為，人生曼妙之處宛如這道佳餚，需要你細嚼慢嚥。他從杜秋娘的《金縷衣》的「勸君莫惜金縷衣，勸君惜取少年時！」的色彩與意境中取得靈感，以禪衣漿為八頭鮑魚「穿上」金縷衣，伴以炸牛蒡片，醬汁以鹹蛋黃、南瓜蓉、鮮奶等材料秘製而成「**流金沙·脆鮑魚**」。

「**花膠·元貝·鯛魚湯**」將新鮮鯛魚煎香煲煮五小時，加入花膠、元貝、白菜作配料，提升其鮮味及甘旨。一碗鮮味的鯛魚湯，彷彿帶你進入杜甫《陪鄭廣文遊何將軍山林十首》的山水詩境之中，品味魚米之鄉的獨特滋味。

「**比目魚·柿紅汁**」戴叔倫《蘭溪棹歌》的「涼月如眉掛柳灣，越中山色鏡中看。」大廚取詩中意境，選用比目魚在水中的姿態來創作菜餚。魚件先以紅波辣粉、黑椒和鹽醃後煎香，放在秘製醬汁上，伴以灑上砂糖燒至焦香的檸檬片，皮脆，魚鮮，醬辛香，味道層次豐富。

■極黑和牛尾·金不換。

「獅房發辦·唐詩宴」九道菜

- 柚香冷麵·荷燻鯧魚·紅菜酥
- 流金沙·脆鮑魚
- 花膠·元貝·鯛魚湯
- 比目魚·柿紅汁
- 阿拉斯蟹盒·黑金蒜頭
- 雲南鮮牛肝菌·茅香雞鴿
- 極黑和牛尾·金不換
- 海參·秋葵·米湯
- 抹茶·紅豆·麻糬餅

■阿拉斯蟹盒·黑金蒜頭。



「**阿拉斯蟹盒·黑金蒜頭**」王昌齡《從軍行七首》中「黃沙百戰穿金甲，不破樓蘭終不還。」大廚將此入饌，以蟹肉、鮮蝦、雜菌及蘆筍製成鮮味餡料釀入酥盒之中，鋪上水牛芝士烘焗至金黃酥化，香氣四溢，再綴以原粒黑蒜。

「**雲南鮮牛肝菌·茅香雞鴿**」孟浩然《春曉》的「春眠不覺曉，處處聞啼鳥。」江肇祺以雞鴿替代詩中的鳥兒，搭配鮮菌移「詩」至餐桌，呈現出春季獨有的風味。滷水中加入牛肝菌和香茅，將雞鴿浸泡其中以吸收香氣，風乾後再以高溫油炸至皮脆肉嫩，每一口都彷彿是對大自然的讚美與敬意。

「**極黑和牛尾·金不換**」詩仙李白的《詠石牛》「此石巍巍活象牛，埋藏是地數千秋。」大廚選用牛尾來比喻人生的堅韌和耐力，並將其與薑、葱、金不換（一種中藥材）等同煲煮，再焗煮直至牛尾變得柔軟入味。上桌前再以蘋果木煙燻，使香氣繚繞於口中。

「**海參·秋葵·米湯**」大廚從白居易《烹葵》（節錄）中取材，將白米加入牛奶湯中煮至綿滑，打成蓉作為湯底，放入海參和繡球菌浸至入味。最後加入藜麥和秋葵煮至熟透，及放上紅茶果子。

「**抹茶·紅豆·麻糬餅**」用麻糬包裹着綿密甜美的紅豆蓉和宇治抹茶奶黃，外層裹上雙色酥皮，放進心形模具烤成金黃酥餅，伴以綴上紅豆蓉的玫瑰凍糕，令食客宛若品嚐到愛情的甘美。靈感當然是王維的《相思》。

十二道菜的設計是在九道菜加上「**野生虎蝦·沉香荔枝**」、「**籠香·玫瑰雞**」及「**金腿燕窩·野生竹筍·菜苗**」這三道。「唐詩宴」由即日起至7月31日期間限定供應。



■江肇祺師傅。



■比目魚·柿紅汁。



■雲南鮮牛肝菌·茅香雞鴿。



■海參·秋葵·米湯。



■柚香冷麵·荷燻鯧魚·紅菜酥。