

美食之旅

如何成為一個好的飲食作者？有的人注重色香味的解讀，有的人擅於分析大廚的手藝技法……相比之下，謝媽薇則注重向讀者分享各路「廚神」的概念和思維。她於今年出版新書《改變世界的味道》，捕捉可以引領時尚，拓展食客視野的味道。

大公報記者 劉毅

跟着謝媽薇 一嘗《改變世界的味道》

探知18位當代廚界先行者的料理哲學



▲謝媽薇著《改變世界的味道》，三聯書店（香港）。

食物真味，亦是人生百味。10年間，謝媽薇足跡遍及法、意、俄、日、中，訪問近百位名廚名師，從法餐、意餐、日本料理談到中菜美味；從新派料理講到實驗性菜品，再到回歸自然的蔬菜酒之道。專訪當日，她告訴大公報記者：「書中是我過往專訪的集結，一共有18篇與當代廚界先行者的訪談，之所以選擇他們的故事，因為他們不僅僅可以做出美味的食物，更重要的是他們的料理哲學和思想，可以改變世人對烹飪的看法，重塑美食世界。」

吃掉家裏的「半壁江山」

謝媽薇走上尋味美食之旅，她認為自己的原生家庭就是一個熱愛美食之家，「家人對於美食的熱愛令我們吃掉了家裏的「半壁江山」。」謝媽薇笑稱，不過，她的家鄉馬來西亞的一部分廚師尚停留在以烹飪謀生的階段，而常年的香港經歷，為她開啟了美食之窗。

2011年在香港四季酒店Caprice法國餐廳的一次採訪經歷，令她萌生做專業飲食作者的想法：「時任主廚Thierry Vincent講解耐心，可我卻聽不明白當中的廚房專業名詞。雖然我也可以請他在採訪本上寫下這些詞彙，但我的無知彷彿在羞辱他們幾經磨練才取得的成就。那個時候，我就下定決心不可以重蹈覆轍，我要做一個專業的飲食作者。」

隨後，謝媽薇買書自學豐富詞彙，再與廚師對談時，對方感到她亦懂行，樂意分享更多，甚至因為如此良好的互動，慢慢建立了彼此的友情。「法國醬汁之神」Yannick Alléno等人，皆對她提出的訪問問題產生共鳴，認為既深入又敏銳。



▲謝媽薇這10年間訪問過逾百位大廚和餐飲人。大公報記者劉毅攝



▲陳嵐舒湯煮肥鵝肝配搭菜脯油。



▲俄羅斯雙胞胎兄弟自家製密封櫃的培植菇菌。

架。」謝媽薇曾在專訪日本料理廚師小山裕久時聽到「中菜是通過控制油膩控制味道，她認為大班樓正是體現了這一點，摒棄了傳統中菜館的那鍋上湯，而是通過煉製不同的油去入鑊。」

他人寫美食，往往會聚焦於美食本身。書中，謝媽薇還寫一眾廚師的成長經歷，剖析他們如何從生活獲取創意靈感，甚至還呈現他們充滿哲學思辨的一面，譬如在《多重感官餐飲體驗先鋒Heston Blumenthal》一節，Heston Blumenthal如此解讀生死：「我們體會的失去讓我們悲傷，那是因為我們意識尚未開發到另一個層面去體會這件事。」——這也是謝媽薇想讓讀者從閱讀該書時獲得的收穫，「我希望讀者閱讀後不止是看了想吃，而是令他們的想法和視野都能得到啟發。」

(部分圖片為書中插圖)



▲香港大班樓隱藏在中環九如坊一角。

她最大的訪談感受是，「我會去閱讀大量被訪者的資料和書籍，選擇最能打動我的地方去設計發問問題。」談及最讓她有感觸的一餐來自俄羅斯雙胞胎兄弟Ivan和Sergey Berezutsky開辦的餐廳，「他們以蔬菜釀酒的理念十分有前瞻性，如同站在未來的街頭等待今日的食客。聽他們天馬行空地發掘更多蔬菜的潛能，我感到內心澎湃。」

書中詳細講述了兩兄弟製作南瓜酒，以及在自家製的密封櫃裏培植菇菌，旁邊設計的空氣噴霧，噴出的是蟹殼熬製的高湯蒸汽；另一道菜是「陽光與時間」，一些創意加自然之力，也着實奇妙。謝媽薇於書中的文字輕鬆耐讀，且賦予了美食恰好處的解讀。

品了太多美味，謝媽薇亦有品不懂之時，台灣的陳嵐舒就曾給予她如此

感受，「她的菜融合本地的地道食材，令法國料理在地化，縱使當地食材不夠完美，也盡量使用，頗給人啟發。」譬如肥鵝肝配菜脯油、花生醬汁配台灣白蘆筍，「驚喜又合情合理，故而讓人追着吃、還想再吃，但搞不懂為什麼。」

寫一眾廚師的成長經歷

香港人識飲愛食，書中亦不乏本地故事，所記載大班樓即是其中一例，「我寫了大班樓創辦人之一葉一南的故事，其創業經歷足以啟發如今的年輕一代，那便是堅持自己的路，敢於突破傳統菜式框



掃描QR Code 上大公網瀏覽 更多讀書資訊

《中國佛教醫者傳》出版

以「內外兼修」、「身心並治」的佛醫，近年成為佛教界與醫學界共同的關注熱點。由楊曾文倡議，樓宇烈題箋，忠明法師、范觀瀾主編的《中國佛教醫者傳》一書，於2021年4月由宗教文化出版社出版發行。該書主編之一中國宗教學會理事、南京理工大學泰州科技學院范觀瀾教授對大公報記者表示，主編這部著作「是生活對我的饋贈」，他從編撰的佛教醫者身上得到的鼓舞和汲取濟世愛民惠生的經驗，成為其生命的滋養。

大公報記者 陳昱

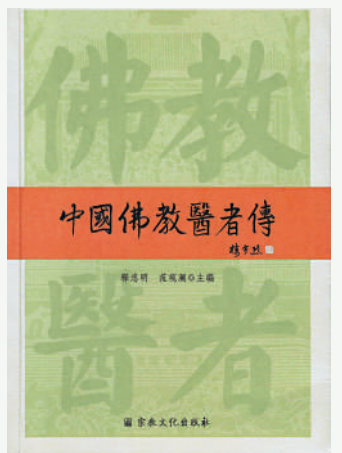


▲范觀瀾向大公報記者展示廣元法師的書法贈言。



▲2005年，范觀瀾（左）陪同回大陸的台灣成一長老在鎮江焦山定慧寺留影。受訪者供圖

大公報記者陳昱攝



►釋忠明、范觀瀾主編《中國佛教醫者傳》，宗教文化出版社。

《中國佛教醫者傳》簡介

該書共30萬字，搜集佛醫達868位，在時間上，含括東漢至2019年約二千年的佛醫。在空間上，以漢傳佛教流傳或主要影響地域為中心，凡在漢傳佛教流傳地域的佛醫以及來漢地傳播佛法且通曉醫術或參與翻譯涉及醫藥內容佛典的佛醫均在編撰之列。在編目上，按朝代前後次序，分為八章節，即東漢三國佛醫、兩晉南北朝佛醫、隋唐五代佛醫、兩宋佛醫、遼金元佛醫、明清佛醫、近代以來佛醫等，每個時期之下又分為「出家涉僧者」和「居家涉佛醫者」兩大類；並在最後附「時期不詳佛醫」一章。在題材上，「醫者傳」包括人名、生卒、籍貫、時代、生平、佛學成就、醫學貢獻等七部分基本信息。

短短的16個

字將范觀瀾心中的鬱積一掃而光：「身病易治，心疾難療。二者兼治，則為神醫。」

范觀瀾一遍遍覆述着，這16個字猶如一束光治愈了他的心疾，使他前所未有地感受到力量。

視傳承責無旁貸

泰州被佛教界譽為「名僧的搖籃」，歷史上高僧輩出。近現代出現了玉成、守培、常惺、智光、南亭、蕩亭、東初等一大批頗具影響的名僧。「願意擔當《中國佛教醫者傳》一書的編撰，還因為受教於台灣佛醫成一長老。」范觀瀾把和台灣成一長老20餘年的情誼，視作其極為重要的人生財富。

1988年秋，祖籍江蘇泰州的台灣高僧成一法師回到闊別40年的祖庭泰州光孝寺，擔任接待的范觀瀾便與長老結

緣。從1988

年後起初幾年間，成一法師為了完成其先師公南亭老和尚的遺願，修復光孝寺祖庭，幾乎每年回大陸，每次都由范觀瀾陪同並幫助安排其在大陸的行程。范觀瀾與成一長老成為忘年交，為長老記錄立傳出版，並陪伴長老的最後歲月。

「成一法師不但是位宗教界德高望重的領袖，同時他又是一位學養淵博的中醫師，早年受過正規的高等醫學教育，是醫藥界難得的一位學人領袖。」范觀瀾感慨道，成一長老終身為人義診，他從不自誇醫術高明，但卻度人救人「活人無數」。

「從成一長老的身上，我看到了佛醫身病與心疾兼治的獨特價值，更覺得自己應擔當起編撰佛醫書籍、傳承與弘揚佛醫文化的重任。」

「楊曾文老人家突然指着我說：『觀瀾，你不是學醫的嘛，你還當過醫院院長，這事你應該幹啊！』」我問「什麼事？」」范觀瀾說，原來老人家與忠明法師在廈門商量定下了要做中國佛教名醫文化的課題，「哪知此次相聚，竟將此重任落實於我。」「就這樣吧，觀瀾你牽頭，與忠明法師共同合作，把這個事做起來。」

范觀瀾憨厚地笑着，「就這樣，老人家將此任務交代了給我們，並且提出完成的時間，就課題又作了具體要求。」此後3年，范觀瀾全身心投入其中，在兩岸眾多名僧佛醫以及諸多學者的支持下，完成了此書的編纂。

佛醫講求「內外兼修」、「身心並治」，以治心為內在目標，以治身為外在目標。佛醫理論的精髓為病由心生，病從心滅。「佛教普度眾生的偉大情懷，在很大程度上是通過醫學手段和方

法來實現。」對此，范觀瀾有切身體會。

范觀瀾向大公報記者展開一幅書法卷，上書「身病易治，心疾難療。二者兼治，則為神醫。」「這是台灣高僧廣元法師的贈與。」回憶起自己在生命垂危之時因為受到這幅書法作品而境隨心轉的神奇遭遇，范觀瀾感慨不已。

1988年，上海市甲型肝炎流行，計有29萬人患病。1990年，在泰州醫院任副院長的范觀瀾在杭州公幹時，吃了被甲肝病毒污染的毛蚶後病發，卻因誤診耽誤加重了病情，確診後又出現藥物性大出血被搶救，一度生命垂危。

「我祖父42歲去世，我父親也在42歲那年病故，我當時已接近40歲」，極度悲觀的范觀瀾已經不吃不喝，等待生命的終結。這時，妻子將剛收到的台灣寄來的法師書法託人捎進重症病房。打開卷軸，是台灣高僧廣元法師的書法，

