



▲餐廳設計風格結合古典與現代。



▲吳振宇一直以來都對傳統文化興趣濃厚。

香港故宮文化博物館揭幕一周年，各色餐飲零售設施也在不斷完善中。於今年五月開業的特色餐館「下江南」，作為香港故宮內為數不多的餐飲零售，正以其獨特的方式，將文化蘊於美食之間，以味蕾溝通千年中國，豐富遊客的參觀體驗。日前「下江南」的營運公司CURATOR GROUP創辦人暨行政總裁吳振宇接受大公報記者專訪，說談他們如何將故宮文化搬上遊客的餐桌。

大公報記者 徐小惠

在香港故宮 開啟舌尖上的 江南巡遊

典籍裏
覓美食



【棗泥麻餅】

典故：

《江蘇地方志》記載，乾隆下江南時，曾將行宮設於靈巖山下，每天總聽到山裏和尚的念經聲。有一天乾隆沒聽到念經聲，便問起來，原來是木瀆乾生元生產的麻餅香氣四溢，老和尚聞到了，念經也沒有心思，便臥在圍牆上張望，揣測香味是從哪裏飄來的。對此乾隆也為之詫異，便令侍從到鎮上買來麻餅品嚐，果然名不虛傳，香味撲鼻，鮮甜可口，龍顏大悅。而後木瀆棗泥麻餅也被列為宮廷御用點心之一，聲名更著。

【紅棗蓮子燉燕窩】

典故：

據《乾隆三十年江南節次膳底檔》記載，1765年，乾隆第四次南巡，124天的旅程中，除了每日早膳前飲用冰糖燉燕窩外，御廚共記載了93種216品的燕窩料理，也就是說每天約出現1.7品的燕窩菜餚，由此可見乾隆對燕窩之熱愛。



【青筍葱椒丸子】

典故：

苑洪琪、顧玉亮著《故宮宴》中記錄，乾隆六下江南，每次都是正月十五前後啟程。有人說，乾隆這個時候到杭州，就是「奔着」吃筍來的。冬筍、春筍，食用期很短，乾隆是一位懂吃的人，八天的時間裏吃過春筍爆炒雞、醃菜炒筍、青筍醬汁肉、青筍葱椒丸子等，僅水筍絲就連續上了三次。



【火熏玉蓮鴨子】

典故：

清代御膳房檔案留下的《膳底檔》記載，乾隆的菜譜裏有燕窩扒鴨、鴨子火熏蘿蔔燉白菜、火熏葱椒鴨子、入仙鴨子、山藥酒燒鴨子、燕窩火熏鴨子、鴨子豆瓣湯、掛爐鴨子等多種鴨膳。

【蟠枝瑞寶】

典故：

王玲《紫禁城》記錄，乾隆六年，皇太后鈕祜祿氏過五十大壽，為博母親歡心，乾隆下令連續三天在宮中大擺喜慶壽宴，蟠枝瑞寶（肉絲筍絲桃）為其中一道點心。

「下江南」位於香港故宮文化博物館地下，沿着香港故宮入口的指示牌，很容易便能找到。甫入目的是一個古色古香的圓形拱門，右手邊牆壁上有乾隆下江南為題的壁畫，左手邊則是可以眺望維港的落地窗，布置典雅古香，又不失現代的明亮。

之所以將餐廳定為「下江南」主題，吳振宇提到，這亦是經過了多重考慮。「因為我們的場地是一個客流量很大的地方，所以希望定位是大家都可以消費得起的餐廳。」

在此基礎上，他們考究故宮與美食的聯繫，「比如說滿人入關以後仍保留了過去的飲食習慣，喜歡大口吃肉；像乾隆皇帝是很愛吃火鍋的，書中記載他曾在某一年之中吃了兩百頓火鍋。一開始我是特別想做火鍋的。」吳振宇說，但是因為香港故宮提供的餐飲經營的場地限制頗多，比如不能有明火，不能有太大的氣味，電壓也不能過大，因此，在香港故宮吃火鍋的設想他們未能實現，「我們到現在還在研究怎麼才能把火鍋落地。」

菜品多考據

而為了適應大眾化餐飲的需求，吳振宇最終將目標鎖定在「乾隆皇帝下江南」這個主題。乾隆曾於1751年至1774年，23年間六次

巡幸江南，每一次，一般都要到江寧府（今南京），蘇州府，杭州府，揚州府等地，考察民情戎政，問民疾苦，「而這一路上經過不同地區，他很喜歡江南的很多美食，並改變了整個宮廷的菜單。」吳振宇說道，而這些都可以成為他們的菜品。

為了使菜品與宮廷的關聯有依據，吳振宇提到，他們的菜品在推出之前，都需要向香港故宮以及北京故宮博物院提報資料，由專家審定依據確實後，才得以推出。不過，世殊時異，當時的宮廷御膳，未必適合如今人們的口味，為此他們不斷改良，「比如說豌豆黃是我們現在很受歡迎的一道點心，當時這款甜品我們反覆調整了好多次，因為如果按照正宗的做法，會非常乾，不合現時香港食客的口味。」吳振宇說：「又比如慈禧太后喜歡吃的驢打滾，和我們今天吃的日本的糯米糍有些像，大家的接受度就比較高。」

大學讀考古專業，而後又在拍賣行工作過的吳振宇，一直以來都對傳統文化興趣濃厚，對於「下江南」的目標，他希望大家能夠在此感受更完整的參觀體驗。

接下來，吳振宇將在M+博物館開辦fine dining餐廳，希望能夠嘗試餐飲與現代藝術結合的新嘗試。



【豌豆黃】

典故：

根據苑洪琪、顧玉亮著《故宮宴》中記錄，清宮的豌豆黃，以上等白豌豆為原料做成，因慈禧喜食而出名。豌豆黃顏色淺黃，細膩涼甜，入口即化，是春季節令食品和夏季消暑佳品。



精緻粵菜 濃淡相宜



▲鍋燒原隻鮑魚燴絲苗。



▲鮮菌釀番茄伴羽衣甘藍。

簡飲擇食
簡嘉明

學友離港在即，一班好友替她餞行，找了一家海景的酒店staycation外，也要和她多嘗中菜。我們在一家酒店訂了房間，一望無際的海景讓人心曠神怡，晚餐為方便起見，訂了該酒店的中餐廳「玉」，想不到一頓優質精緻的粵菜令我們一試難忘。

該中餐廳的裝潢高級雅緻，氣氛舒適而不拘束，由米芝蓮級總廚賴正成主理，標榜選用優質的時令食材。餐廳內部設計簡潔時尚而有氣派，餐具也屬精品。我們一行五人費神選擇菜式，就點了「『玉』品味晚宴」套餐。愛中國茶的朋友們看到有不同的中國茶供應，已躍躍欲試，原來那裏有茶藝師駐場，專門為客人介紹各類茶葉的特色，

還可以按客人的喜好挑選各式白茶或花茶，而且在沖泡的過程中，也給予細心的說明和指導。

首道菜是「鮮蟹肉焗蟹蓋」，蟹肉極多，味道十分鮮美，醬汁輕盈，絕不膩口。接着是「濃湯花膠雞絲羹」，濃淡適中，花膠與雞絲做得香滑非常，是養顏的羹湯。濃味的菜式過後，餐單安排的是「水晶明蝦球伴菜苗」，蝦球爽口彈牙，與鮮嫩的菜苗在顏色和口味兩方面也配搭得很出色。肉食是「龍井黑糖茶熏雞」，有撲鼻而來的茶香，讓人感到愜意，肉嫩而帶甜，不油不膩。

廚師的安排很有心思，肉食後有一道巧手的素菜，是「鮮菌釀番茄伴羽衣甘藍」，碟上是原個鮮紅的番茄，以脆炸的羽衣甘藍



▲鮮蟹肉焗蟹蓋。

仿番茄葉，番茄中釀滿了鮮菌粒，口感清新，造型漂亮。

想不到好戲在後頭，主食是「鍋燒原隻鮑魚燴絲苗」，乃粵式石鍋飯，熱騰騰上桌，鍋中的飯焦香氣四溢，鮑魚、以鮑汁調味的米飯入味得讓人一口又一口地吃，停不下來。連甜品「紅豆沙」也有高質的陳皮香，「阿膠棗糕」又清甜可口。相信這一頓已為離港的好友，留下一個美好的回憶。