



◆意大利主廚 Marco Antonio Li Voti 為菜品創上黑松露。

源自意大利羅馬的 Sabatini 意大利餐廳，自 1958 年起已有 65 年歷史，而香港帝苑酒店內的 Sabatini 意大利餐廳同樣享負盛名，並於今年踏入 31 周年。與此同時，帝苑酒店欣然宣布 Sabatini 新店於中環國際金融中心隆重開業，並且邀請意大利名廚 Marco Antonio Li Voti 擔任主廚，引領團隊為食客帶來正宗意大利美食體驗。餐廳剛開一個月，就吸引不少熟客回來。 ◆攝：寧寧 文：兩竹

◆香烤意式和牛鵝肝配冬季黑松露及時令蔬菜。



◆掃碼睇片



姓名館

◆王正亮

康熙削藩

眾所周知，明朝鎮守山海關，遼東總兵吳三桂衛冠一怒為紅顏，1644 年降清。究竟從姓名學角度，吳三桂是愛國還是不愛國？忠誠還是不忠誠？

吳三桂姓名五行組合丙火甲木己土，己土是傳統價值守護者，而甲木則是情感主義者。己土未受剋之前，自然是忠君愛國，但當歌姬陳圓圓被奪，「圓」「圓」兩字成爭之局，而甲木又在吳三桂的妻宮出現，於是變得相當的情緒化；甲己剋合的情況就變成剋大於合，才有引清兵入關之舉。

但吳三桂的心態上，甲己只是意向化土，即意向愛國，但既然已降清，情懷就即時改變成現實利益的價值觀。

而清皇朝姓氏愛新覺羅，即甲木甲木己土及庚金，與吳三桂的吳姓正好成了丙火剋庚金，能取利益就只想拿盡一切利益，忠誠自然不在考慮中。於是甲木生丙火反剋己土，火大土焦。而康熙帝，愛新覺羅玄燁，甲己庚戌戊的五行與吳三桂的五行互動，出現了一種矛盾現象，既要利用丙火生甲己化大土生庚金（即康熙帝）護持自己，又感到丙火剋金的威脅性！

而康熙削藩的背景就變成不可不為之的局面！康熙帝親自執政後，大力整頓朝政，使新建立的清王朝漸漸強盛起來。但是，南方的三個藩王卻成了康熙帝的一塊心病。

三藩問題由來已久。早在順治年間，平西王吳三桂、平南王尚可喜、靖南王耿繼茂奉命南征，為清王朝一統天下立下了汗馬功勞。因而順治帝在統一天下後，並沒有及時撤除三藩，而是命令他們留守其地。日積月累，三藩勢力日盛，成為威脅中央的地方割據勢力。三藩擁兵自重，把持地方財政，欺壓百姓，甚至利用沿海交通的便利條件，不顧朝廷的海禁政策，大肆進行走私活動。

吳三桂申請撤藩不過是故作姿態，沒想到康熙帝竟如此迅速地批准他撤藩。吳三桂感到憤憤不平，即與其黨羽密謀起兵。九月初，康熙帝所遣辦理遷移事務的大臣到達雲南後，吳三桂陽奉陰違，表面上接受詔書，暗地裏卻一再拖延動身日期，加緊叛亂的步伐。十一月二十一日，吳三桂殺死雲南巡撫朱國治，迫使雲貴總督甘文燾自殺，扣留了折爾肯，自稱「周王」，決定明年為周王元年，公開反叛清朝。

吳三桂反叛的消息傳到北京，舉朝震驚。大臣中主張向吳三桂妥協的人很多，大學士索額圖竟然要求將「前議三藩當選者，皆宜正以國法」。康熙帝也知情勢嚴重，但他知道撤藩的決策沒有錯，此時向吳三桂妥協，只能長他的氣焰，滅自己威風，他下定決心要與吳三桂一比高低。

吳三桂起兵前後，曾致書平南、靖南二藩、台灣鄭經，以及貴州、四川、湖廣、陝西等地官吏，他還發布了蠱惑人心的《反清檄文》。一時間，滇、黔、湘、蜀紛紛響應。吳三桂主力東侵黔湘，兵力很快便達到 14 萬。接着河北總兵察祿也反於彰德，塞外又有察哈爾部布爾民的叛亂，可謂「東南西北，都在鼎沸」。

康熙帝沒有退路可走，當即布置兵力，「增派八旗精銳前往咽喉要地荊州固守」，停撤廣州和福州二藩，孤立吳三桂，並拘禁額駙、吳三桂之子吳應熊及家屬，赦免散處各地的原屬吳三桂的官員，削除吳三桂爵位，並懸賞捉拿吳三桂。

康熙十四年（1675 年），吳三桂與清王朝的對抗達到了頂峰。叛軍在全國形成了三大戰場：耿精忠控制的福建、浙江、江西為東線，湖南是正面戰場，四川、陝西、山西、甘肅為西線。康熙帝分析形勢，定下戰略方針：以荊州為戰略立足點，頂住湖南戰場的吳軍主力，只對峙而不主動出擊；主攻從側翼入手，先解決耿精忠、王輔臣兩股主要叛軍，然後再集中力量對抗吳三桂。康熙帝還並用剿滅、招撫兩手，親自致書王輔臣、耿精忠等人，表示只要他們「投誠自歸」，即赦免前罪，仍像從前一樣對待他們。康熙十五年（1676 年），王輔臣兵變降清。十月，耿精忠投降。十二月，尚可喜之子尚之信也公開反吳。康熙帝踐約，一律優待他們。如此一來，那些蒙受蠱惑的將領和將官紛紛投降，吳軍漸漸分化瓦解。

康熙十七年（1678 年）八月，吳三桂暴病身亡。

意大利餐廳 Sabatini 入中環國金

名廚特設冬季黑松露套餐慶開業



◆冬季黑松露能被加入各種菜式中。



◆生帶子薄片配魚子醬、番茄、士多啤梨及檸檬汁。



◆自家製全蛋麵配牛油汁及冬季黑松露。

Sabatini 意大利餐廳主廚 Marco 的功力很講究，他有超過 13 年的烹飪經驗，曾在 ALMA 意大利國際烹飪學院受訓。他亦在歐洲多間餐廳工作過，包括倫敦的 Sketch、威尼斯的 El Coq、米蘭的 Seta，以及由 Viviana Varese 主理的 Alice。他也曾於多間香港著名餐廳擔任主廚。因此，Chef Marco 的料理可以體現出高水準的意大利烹飪藝術。

新開業餐廳還準備了人均消費近二千元的意大利冬季黑松露套餐；Chef Marco 很大方，由頭盤到甜品都加入大片的黑松露。

第一道菜是生帶子薄片配魚子醬、番茄、士多啤梨及檸檬汁，既香甜又清新。接下來的龍蝦濃湯亦散發着濃郁的香氣。第三道慢煮有機雞蛋配牛肝菌、芝士汁及冬季黑松露中，片狀黑松露幾乎將溫泉蛋整個覆蓋，是一道特別的美食。大家還可選擇自家製全蛋麵配牛油汁及冬季黑松露，或香烤意式和牛鵝肝配冬季黑松露及時令蔬菜，沉浸於令人難忘懷的黑松露的香氣中。

最後作為甜品的意大利榛子雪糕蛋糕，也是套餐的點睛之筆。各種用料讓你每咬下一口，都感受到不同的口感、品嚐到別樣的風味。此外，套餐還包括任飲指定意大利葡萄酒、白酒及紅酒，為你精緻的一餐添上醇厚酒香。

同時，Chef Marco 也設計出一系列的佳餚，如新西蘭小龍蝦薄片配魚子醬、青蘋果、檸檬及橄欖油。這道菜用了矜貴的奧思迦魚子醬，以及意大利西西里檸檬和清新爽甜的青蘋果，讓小龍蝦薄片更加鮮甜。另一道意式醃製牛肉配辣根、火箭菜及香草番茄，選用澳洲 M5 級別的和牛肉，並以海鹽醃製 48 小時，最後創上刺激味蕾的

辣根，成為開胃的前菜。

還有三款自家製意粉。第一款是意式半月雲吞配菠菜及牛仔汁。雲吞包裹着慢煮免治和牛肉，再搭配菠菜蓉及巴馬臣芝士，肉味香濃之餘又富有鹹香味，與自家手製的雲吞皮相得益彰。第二款配有意式西西里紅蝦及香草番茄汁的自家製貝殼粉，亦有獨特風味。新鮮龍蝦汁及意大利車厘茄，讓每一口貝殼粉都承載着鮮甜的醬汁，以及蒜粒和橄欖油的濃香。最後一款自家製粗意大利麵配傳統鴨肉，也充滿麵粉香氣。經過慢煮的手切鴨肉軟脆煙韌，意大利麵更掛滿鴨肉汁，令食客回味無窮。

主菜之一的香煎法國龍柳配蘆筍及白酒汁亦很好吃。魚肉微微焦香，口感軟滑，配上特別加入的意大利西西里檸檬及白酒汁，格外開胃。

餐廳的室內布局由香港著名的建築設計師梁志天及其團隊設計，以 5 個不同概念劃分出 5 個不同區域，非常優雅。

除美食外，餐廳星期二至星期六晚上 7 時 30 分至 10 時 30 分，會有現場樂隊演奏，為晚餐加添愜意氣氛。



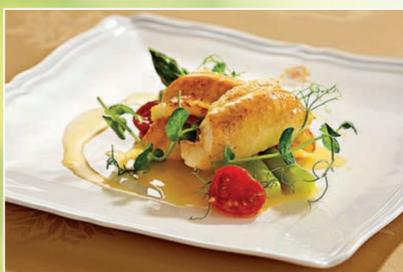
◆自家製貝殼粉配有意式西西里紅蝦及香草番茄汁。



◆賓客在 Sabatini 意大利餐廳感受愜意夜晚。



◆意大利榛子雪糕蛋糕上亦有黑松露。



◆香煎法國龍柳配蘆筍及白酒汁。

客家盆菜搞新意加本地臘味

龍年將至，香港沙田凱悅酒店的行政總廚張康民，精心將傳統臘腸工藝融入客家盆菜文化，與創於 1973 年的「裕和合記」攜手，於盆菜中加入本地製臘腸及臘腸，在支持本地小店之餘，升華盆菜的用料。

「裕和合記」的臘味均由老師傅在本地自設工場製作。臘腸採用優質豬肉，口感柔韧、肉味香濃。臘腸則以上乘鴨腸配合自家調味配方，再注入天然豬腸衣，並以傳統方式掛在竹竿上，放入焙爐烤箱烘乾，油潤甘香、味道醇厚。

張康民在元朗長大，熟知傳統盆菜真味。最花工

夫製作的，是軟嫩入味的客家南乳鴨肉木耳；麵豉醬焗豬皮膠質豐富，彈牙惹味。

盆菜亦不乏矜貴的、肥厚鮮美的原隻鮑魚和滋補花膠等。當然也少不了經典的白切雞、燒鴨、鮑汁焗土魷、沙茶醬煮魚蛋和豆卜等。

此外，為迎合健康飲食潮流，張師傅特意加入多款素菜。當中包括蘿蔔、蓮藕、枝竹，再配上鮑魚汁焗扣，讓人齒頰留香。盆菜更附送羅馬生菜、金菇、番茄及腐皮響鈴，作為搭配盆菜火鍋的蔬菜籃，吸盡湯汁精華。盆菜另配以獲獎中菜沙田 18 之招牌美食——鹹蛋黃魚皮蝦球。 ◆文：兩竹



◆沙田 18 的招牌鹹蛋黃魚皮蝦球。



◆臘腸、白切雞、鮑汁焗土魷、沙茶醬煮魚蛋等盆菜食材。

塔羅星座

文：BENNY WONG



世間事情離不開因果循環，人生總有喜樂愁離，縱然辛勞，但過後仍舊是晴天。



虎落平陽被犬欺，龍游淺水遭蝦戲，不要因一時的失意而放棄理想，苦難的日子會過去的。



你是有力量、有愛、有創意的人，不要因一時之氣而焦急。



投資的朋友，要追隨你的直覺，能令你夢想成真，你的財富會得到飽滿。



心高氣傲會令你財失預算，不想年底拮据生活就得正視問題了。



在你需要時，朋友們都會與你同在，並協助你渡過難關。



樣樣事情皆在預期內，但古語有云：人算不如天算，總有失手時。



吐氣揚眉在一朝，台上一分鐘，台下十年功，辛勞是值得的。



每件事都以它現在所需要的方式出現。看透幻象，見到背後的真正秩序。



一切爭吵與衝突正在化解中，並逐一打開其中所涉及的每個人的心。



學習氣功的朋友們，多做幾次深呼吸，緩慢地吐氣，喚醒你的能量，可有效釋放負能量。



保持開放的心，學習新的觀點，然後將這些新觀點教授給其他人。