

旺角帝京酒店的老闆和餐飲團隊都頗具文藝情懷，他們繼之前的「獅房發辦·愛玲宴」後，四月份開始又有新款式，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，有位文藝中年小草食過「唐詩宴」後說要吟頌李太白的擊鼓狂歌：「鐘鼓饌玉不足貴，但願長醉不復醒。古來聖賢皆寂寞，惟有飲者留其名。」

◆採、攝：寧寧 文：婷婷



◆江肇祺師傅

食家更比詩家幸 「唐詩宴」帶你品味詩境



◆花膠·元貝·鯛魚湯



◆柚香冷麵·荷燻鱈魚·紅菜酥



掃碼睇片



◆比目魚·柿紅汁



◆阿拉斯蟹盒·黑金蒜頭



◆雲南鮮牛肝菌·茅香雞鴨

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·荷燻鱈魚·紅菜酥」作序幕，靈感來自杜甫的《槐葉冷淘》、杜牧《齊安郡中偶題》、韓愈《早春呈水部張十八員外二首》。《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。」師傅先以絲絲高荷放在荷花盞上，再綴以柚子肉，淋上柚子燒汁成柚香冷麵。荷燻鱈魚先將醃後的鱈魚片溫炸至脆口，再以鱈魚汁炒至收乾，灑上芝麻。口感酥化的紅菜酥以酥皮包裹紅菜頭、雞菌、黑毛豬、菜脯及芝士等餡料，一咬開酥皮散發出獨有的牛油香氣。三款菜上桌時乾冰效果下雲霧繚繞，營造出彷彿置身山中清晨的野外感覺。正合韓愈《早春呈水部張十八員外二首》中「天街小雨潤如酥，草色遙看近卻無。最是一年春好處，絕勝煙柳滿皇都。」

人生曼妙之處宛如佳餚

都市人營營役役，難道是為了惜取少年時？江師傅卻認為，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！花開堪折直須折，莫待無花空折枝。」的色彩與意境中取得靈感，以裨衣漿為八頭鮑魚「穿上」金縷衣，伴以炸牛蒡片，醬汁以鹹蛋黃、南瓜蓉、鮮奶及辣椒蝦米等材料秘製而成「流金沙·脆鮑魚」。

「花膠·元貝·鯛魚湯」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。江

師傅指鮑魚，即鮑魚，將新鮮鮑魚焗煮五小時，魚鮮精華盡在湯品之中，加入花膠、元貝、白菜作配料，提升其鮮味及甘旨，就如詩聖杜甫以詩作禮表達與摯友惜之情更窩心美味。

「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。蘭溪三日桃花雨，半夜鯉魚來上灘。」大廚取詩中意境，選用獨特雙側平展形態的比目魚，取其如鏡子般躺在平靜水面上，輕柔的月光倒映在水面，猶如比目魚在水中的姿態來創作菜餚。魚件先以紅波辣椒粉、黑椒和鹽醃後煎香，放在以柿子和大蒜炒香後加入辣椒粉、辣椒乾、番茄肉和番茄醬熬製一小時而成的醬汁上，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。

「阿拉斯蟹盒·黑金蒜頭」王昌齡《從軍行七首》中「青海長雲暗雪山，孤城遙望玉門關。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、雞菌及蘆筍製成鮮味餡料釀入酥盒之中，鋪上水牛芝士焗焗至金黃酥化，香氣四溢，再綴以原粒黑蒜；這道菜彷彿帶領你穿越歷史，感受史詩中戰爭的無情與士兵的勇猛。

「雲南鮮牛肝菌·茅香雞鴨」孟浩然《春曉》的「春眠不覺曉，處處聞啼鳥。夜來風雨聲，花落知多少。」江師傅巧妙地以雞鴨替代詩中的鳥兒，搭配鮮菌「詩」至餐桌，呈現出春季獨有的風味。湯中加入牛肝菌和香茅，將雞鴨浸泡其中以吸收香氣，風乾後再以高溫油炸至皮脆肉嫩。這道菜還特別搭配了滷牛

肝菌和炒至脆口的毛豆，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」詩仙李白少年時曾遊歷四川，見形狀如牛的大石，即吟詩自喻屹立于天地之間，不懼風雨，自由不受束縛。他的《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、蔥、金不換（一種中藥材）、西芹、甘荀和番茄一同煲煮，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」白居易《烹葵》（節錄）「紅粒香復軟，綠英滑且肥。飢來止於飽，飽後復何思。」白居易性格率直質樸與踏實，即使只有稻米葵菜他亦能從中品嘗到美味及思考人生與哲理。大廚備受觸動，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，讓大家細嚼出人生是非與哲理。

甜點「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，外層再以雙色酥皮裹住，放進心形模具烤成金黃酥餅，伴以綴上紅豆蓉的玫瑰凍糕，一冷一熱，一白一紅，宛若品嘗到可吃的愛情滋味，靈感當然是王維《相思》「紅豆生南國，春來發幾枝？願君多採擷，此物最相思。」

十二道菜的設計是在九道菜加上「野生虎蝦·沉香荔枝」、「龍香·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。

「獅房發辦·唐詩宴」九道菜

- 柚香冷麵·荷燻鱈魚·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·茅香雞鴨
- 極黑和牛尾·金不換
- 海參·秋葵·米湯
- 抹茶·紅豆·麻糬餅

極黑和牛尾·金不換



海參·秋葵·米湯



抹茶·紅豆·麻糬餅



香港著名西洋玄學家，天生一對藍瞳，能窺視你的未來，擅長各類西洋占卜術，超過二十年的占卜經驗，更獨創數字占卜命盤——「BT9型格」，親授之學生遍布世界各地，亦得「導師中的導師」美譽。

春天花茶養生（下篇）

最愛的4種花草茶

花草茶種類繁多，什麼最適合春天養生？我挑選出幾種芳香好喝、顧肝解毒、養顏美容，而且又容易買到的花草茶。

●桂花 溫辛，可以溫中散寒、化痰散瘀、暖胃、止痛，還可去口臭。一般花草茶都比較偏涼，桂花則屬溫辛，即使體質較寒也能放心飲用。我超愛桂花的香氣，無論是泡蜂蜜檸檬水，或是煮冰糖白木耳，都會在上面撒一些桂花增添芬芳。「芳香的氣息可以化解濁氣、振奮精神、提升陽氣。」

●菊花 甘微寒，疏風清熱、解毒、清肝明目。如果平時用眼量大，建議在菊花茶裏加入枸杞子，若氣較虛的人，則可以添加幾片東洋參、黨參、參鬚或黃耆，以收補氣之效。我平時會客要講很多話，自覺氣比較虛，再加上盯着手機電話螢幕的時間很長，常喝菊花茶加枸杞子、東洋參片來護眼兼補氣。

●茉莉 性溫、味甘，可開鬱、消除脹氣。可與玫瑰搭配，若收提神效，也可以加入茶葉一起沖泡，像我就很喜歡喝芳香清新的茉莉綠茶。

●玫瑰 玫瑰是養顏美容聖品，可促進新陳代謝、理氣解鬱、活血散瘀、改善膚況、調經止痛。有些女生臉上易長黃褐斑，若長期喝玫瑰花茶，就比較不會再長。玫瑰花可說是花茶中的萬用百搭基本款，例如玫瑰花茶加枸杞可護眼，體質較寒的人則可加龍眼乾一起喝。玫瑰花加檸檬草，香氣十足，具有養顏美容、疏肝理氣、抗憂鬱的作用。若是女性生理期時心情鬱卒、下腹部及乳房脹痛，不妨將玫瑰、茉莉、黑糖、薑一起沖泡來喝，就能緩解不適。



塔羅星座

文：BENNY WONG



有如魔術師般聰明百變，多才多藝，很久不見的朋友在這星期會聚會。



一切計劃中的事情會變得落實以及成功，加多點努力，就會得到更多的意外收穫。



與家人朋友遇上意見不合時，千萬不要放在心上，應多些將內心不滿兒提出，否則造成心病呢。



金錢、事業、愛情、人際都給太陽伯伯照耀，幸福滿滿，但小心體重上升啊！



身邊總是有人與你作對，並未能好好安定下來，好煩、好躁呢。



想得到更好的運氣，首先要學識付出這一步，不要計較就會更好了。



看到魔鬼牌出現在這星期裏，萬事要小心一點，特別是金錢借貸方面，小心一去無回頭。



期待已久的愛神丘比特終於降臨在你枯旱的愛情路上，好好把握哦！



機會是不常有的，真是有興趣的，就要給多點信心喇，不然走了！



各方面都穩穩陣陣，不需掛心，但就是壞脾氣這傢伙戒不了。



這星期學習能力幾強勁，是時候為自己將來進修了。



月亮的影響，令你這星期多愁善感，憂慮非常，不如多找人作分享會吧。