

香港有美食天堂的美譽，各地菜式都可以在香港找得到，不過隨着港人食得刁鑽，近年流行起如日式 Omakase 及西餐 Fine Dining 等，吸引不少捧場客，同時各式私房菜也深受歡迎。當中，一間位於灣仔商業大廈的樓上餐廳，以融合亞洲風味的法國美饌作招徠，自去年開業以來，在灣仔區的餐飲地圖中站穩陣腳，作為將亞洲色彩注入經典法式盛宴的先驅「Auor·月」於今個夏季呈獻新猷，推出全新嘗味菜單，進一步展現高級法餐與亞洲味道交織而成的全新美味體驗。 ◆採、攝：寧寧

星洲空廚設計夏日嘗味菜單

滿載亞洲風味的法式料理

這間現代法式餐廳，由來自新加坡的主廚 Edward Voon 以其亞洲家鄉背景為靈感，糅合多年來烹飪經典法國菜的精湛廚藝，設計出這個全新嘗味菜單，彰顯了他的烹飪天賦之餘，更是向亞洲美食致敬，同時保存着法國菜的優雅與精緻，期望為饕客帶來一場東西交匯的味覺之旅。主廚 Edward 說：「我的家鄉新加坡有許多經典菜餚，其中的傳統香料、調味料和食材，一直啟發我的烹飪創意。在 Auor·月，我希望善用自己對法式烹飪技藝的了解，重新演繹這些亞洲風味，呈獻層次豐富及精緻的佳餚。我希望以現代手法炮製美食，讓客人能夠細味亞洲食材的極致魅力。」

以新鮮食材創意入饌

全新夏日嘗味菜單特別以夏日新鮮食材入饌，頭盤開始即展現時令食材的原始風味與質感，以香脆的魚皮搭配奧思迦魚子醬、西西里紅蝦、皮蛋與鹹蛋黃，構成豐富的層次與口感，四川胡椒的獨特風味更為這道菜增添了一抹驚喜。接着經精心炮製的鮮魚菜式，充分反映了客家美食的傳統特色，並選用經典食材——梅菜，在蒸煮後保留了它獨特的口感和醒胃香氣；而底層則是將壽司醋和慢熬的魚湯與輕盈的白奶油混合，再拌入榨菜，營造出層次豐富的醬汁。最後，將烹煮得恰到好處的野生鯧魚肉鋪在上



◆餐廳採用亞洲食材，很豐富。

魚肉肉質嫩滑、鮮味誘人。這趟在法式盛宴中探索亞洲風味的旅程又豈止於此？當中，焗泥蟹的豐盈蟹肉配搭由坦都里香料醃製的鮮蝦，再加入珍貴的

特利奇里胡椒粒，帶來獨特而溫和的辛辣。主廚 Edward 以玩味十足的形式，將經典的叉燒飯變奏，以多汁的杜洛克豬腩肉搭配香氣四溢的海南越光米飯，使其口感及味道升華至另一層次。在亞洲料理中，醃肉是不可或缺的關鍵技術，而招牌主菜鴿子就能將此技藝展現。於是，主廚在食材準備方面，將鴿子以甜酸恰到好處的配方醃好，包括香茅、藍薑、葱、以羅望子汁浸過的黑蒜及青檸葉，形成福建菜獨有的風味，之後再靜置六天，確保肉質更入味和軟嫩。經過一番烹調後，成為獨具特色的佳餚。嘗味菜單中最後的甜品，繼續反映了濃厚的懷舊亞洲情懷，同時不失清新夏日氣息，既向深受港人喜愛的港式奶茶致敬，亦帶來紫羅蘭與熱帶青檸交織的小清新享受，每道甜點都彰顯東西方文化匯聚與創意烹飪的相互結合。

餐廳提供兩款嘗味菜單，包括輕盈滋味的四道菜菜單或豐盛華麗的六道菜菜單，現已開放預訂，有興趣的記得提前訂座，親身體驗這場滿載亞洲風味的法式盛宴。



◆焗澳洲青蟹、天多利西米、黑胡椒粒



◆新加坡主廚 Edward Voon 擅長將亞洲口味與法餐結合。

◆魚子醬、西西里紅蝦、花椒、鹹蛋、脆魚皮



▲湯品



◆青檸牛油麵包、新加坡辣醬 外層帶脆鬆軟無比的麵包，配上自家製新加坡辣醬，不辣帶香。



◆鴿子、黑蒜、蘿蔔、花雕酒 以高質的木盒盛載出場，打開木盒傳來一陣煙燻的香氣。



◆野生鯧魚、梅菜、白酒 層，更突顯牛油汁



◆山竹、桂花蜜、青檸 啫喱、野米脆片 飯後甜品，紫羅蘭與熱帶青檸的交織，冰涼入心的口感，給口腔帶來清新的感覺。



◆多款精美甜品

五行多維度

◆文：王正亮

前文提到，有一種病叫唯識病，當我們的意識受到傷害，由小到大被家人、師長、朋輩否定的話，小則無自信，繼而出現痛症、悲觀、憂慮，最終可能演變成腫瘤、抑鬱、創傷後遺症等。

更爆炸的情況是，我們受傷的意識，可以延伸至下一生，佛陀教導萬般帶不走，唯有業隨身，所謂輪迴，是千真萬確的存在。

有人認為，人死如燈滅，不信因果，其實也是迷信的一種，以下我提供一個鐵證事例，足以證明今生與前生是互通的！

背景發生在美國，有一位女售貨員，她從小到大都患有一種怪病，名為恐水症。這是心理醫生 Dr. Rick Brown 1991 年的真實個案，並刊登在回歸治療法的醫學雜誌上，究竟人為什麼恐懼？最怪異的地方在於，這位女子其他事與物都不怕，為什麼只會對水會驚恐呢？

首先，我們從五行基理說起，人之所以有驚恐，是因為對事物的無知，對前路、人與事產生迷惘障礙。佛稱「無明」，完全沒有光明，五行基理即丙、丁火被壬、癸水剋絕。而我們的情志：喜、怒、憂、思、恐，五行分別火、金、木、土、水。當壬癸水受戊己所剋絕，水自然出現反差成驚恐，人自然產生無明障礙。話明恐水症，那就可以從今世的出生年月日，看到這宿命的成績表。

所以，在今生什麼也沒有做之前，為什麼如此巧合，出生年出現戊土剋壬水，而出生月卻是己土剋癸水，在基因層面上無論多水的「壬」與少水的「癸」皆受剋之餘，今世的姓名又剛好叫 Kelly，五行屬丙火。於是水剋火，由無明而產生的恐水症，便有跡可尋了。

更詭異的事情是，Kelly 通過醫生的催眠，看見自己前生在第二次世界大戰時是美國水兵 Jim，當時被日軍兩枚魚雷擊毀的鯊魚號潛艇，自己正身處其中，於是溺斃了。當催眠至此幕情景，即現痛苦萬分，直到醫生引導，一切已過去，帶她回現在的身份狀態，從此才將恐水症的問題解決了。

此乃她上世的因果痕跡，在她的先天體質八字理數，清楚顯示年月，也是水被土剋絕成驚恐特性。

八字命理表：日庚午丁巳，月壬子，年壬辰。五行：庚金、壬水、壬水、丁火、巳土、子水、辰土、辰土。

此個案，今世是女銷售員：Kelly 丙（1953年1月19日出生），面對壬癸水剋丙丁火。催眠後發現前世是美國海軍 Jim，1942年2月11日，所在的潛艇在二戰被日軍驅逐鯊魚雷擊毀，於是溺斃。

事後，Dr. Rick 在美國軍方資料庫內竟發現確有其事，而水兵的姓名及當時所發生的一切細節均絲毫不差，實在令人覺得不可思議，輪迴確實存在！

前世：戊 Jim 1942年2月11日，所在的潛艇在二戰被日軍驅逐鯊魚雷擊毀，於是溺斃。說到臨死時掙扎，非常驚慌恐懼。

從當時五行天律也可證實此事：年壬丁見月份甲木（呼應日本，及野心）成甲木局於是打絕戊土 Jim，即由水引發的災難滅了自己！

五行天律表：乙未己丁乙，壬寅甲丙戊，壬午丁巳。日本。

◆文：BENNY WONG

中秋榴槤月餅選擇

榴槤控注意！中秋佳節將至，吃膩了傳統月餅的你，可試試馬來西亞人氣品牌「一個不榴 Souled Out」推出的「貓山王榴槤冰皮月餅」及「黑刺榴槤冰皮月餅」。貓山王有着「榴槤界愛馬仕」之美譽，而黑刺更被稱為「水果王中王」，與冰皮配搭堪稱天作之合！今個中秋，兩款人氣月餅回歸，輕透薄皮帶有如麻糬般綿密嚼勁，每一口都飽含啾啾濃郁榴槤香氣。

而且，美心月餅今年繼續推出榴槤系列——「榴槤軟心月餅」，選用馬來西亞榴槤，精選原裝果肉，味道香濃，口感幼滑更富層次，建議在室溫下食用，軟糯可口，不一樣的口感，榴槤愛好者不容錯過，同時更推出新包裝，高級的墨綠色加上榴槤圖案的凹凸紋路，為禮盒增添高級感。

◆文：兩文

農曆七月 能量潔淨有妙法 (上篇)

農曆七月已經來臨，傳說鬼門關大開，民間百姓多會祭祀布施，以添福報。而民間有不少禁忌和潔淨的方法，目的就是免除負能量以及先靈的騷擾，現在都市人也有不同的新興淨化方法，如煙燻鼠尾草等。

鼠尾草是古老的靈性植物，拉丁文名稱為「Salvia sclaria」，有療癒、拯救的意思，常見的品種有普通鼠尾草 (Common Sage)、快樂鼠尾草 (Clary Sage) 和白鼠尾草 (White Sage)。早於中世紀，就有不少人認識鼠尾草，其具有驅散負能量及淨化環境的主要功效，因此遠古時期的美洲部落已有燃燻鼠尾草的習俗。另外，它具有許多保健功效，人們會以它來催產和醫治眼疾，多個世紀以來，西方人亦早已將它作為藥用，也有人形容它為「窮人的藥草」。

鼠尾草的煙燻儀式可幫助我們：

- 淨化和轉換一個特定空間的能量；
- 淨化一個人的能量，從而驅走負能量。

美洲原住民一直使用白鼠尾草於儀式和典禮上淨化空間，古人相信，燃燒的煙若是清

塔羅星座

不用灰心和氣餒，只要有恒心，守護天使們會助你渡過難關的。

小心留意身邊事情的發展，不然是非流言可滿天飛。

小小苦楚等於激勵，不要因一時的起落而失信心，成功就在前面了。

清楚地知道自己想要的，並以堅定不移的信念專注其中。

開始要對你的生命作出檢視，並決心去改變或治療任何不平衡的部分。

你的點子正是由神聖所引導的，請採取行動，讓你的想法去開花結果。

懂得關懷愛護別人是一種福氣，施比受更有福。

憂慮是對自己殘酷的刑罰，不要再自我封鎖，放開懷抱吧！

天生我材必有用處的，不要這麼快就訂定輪數，天使們是很喜歡作弄人的。

是時候要清除堵塞之物，並淨化在你周圍的能量，可運用風水改善。

吃健康的飲食，有充足的睡眠，並有規律的運動，保持最佳健康狀態。

柔軟你的心，帶著虔敬來看待這個情況和涉及其中的所有人，包括你自己！