

中國文化博大精深，古典文學膾炙人口，中華文化除可用筆尖娓娓道來，也可以舌尖慢慢細味。踏入3月，香港的「香港藝術月」正在展開，在國際藝術愛好者、收藏家及本地藝術迷紛紛到城中各大展覽參觀的同時，有廚師想到將藝術文化與飲食文化聯在一起，讓大家參加藝術盛事時，以舌尖遨遊文學藝術世界，品味書中的飲食哲學。

●採、攝：祖蓮娜
文：兩文

●「套印」玉璽糕



●大觀·十二釵

文學 · 藝術 · 美食交織
品味哲學 來趟藝境之旅



●「畢加索——與亞洲對話展場」
香港文匯報記者曾興偉攝



●2023年的「愛玲宴」



●2025年的「大觀·十二釵」

適逢「藝術三月」，M+博物館與巴黎國立畢加索博物館攜手呈獻的標誌性展覽「畢加索——與亞洲對話」開展。

以畢加索生活點滴創菜式

The Mira Hong Kong (美麗華酒店) 亦以畢加索的生活點滴、飲食偏好與藝術品為靈感，於WHISK及Vibes精心打造獨特的餐飲與雞尾酒體驗。例如，以畢加索生平及飲食冒險為靈感的特別晚餐菜單，靈感源自1996年Ermine Herscher所著的《Picasso, Bon Vivant》一書，廚藝總監Sheldon Fonseca以法國南部經典菜餚為基礎，融入巴斯克地區的鮮明風味，重現畢加索與其前衛朋友們在歡聚時享用的美食，菜單包括法國鴿肉、普羅旺斯燉菜等精緻菜式，並搭配精選法國及西班牙葡萄酒，讓大家品味藝術大師的飲食哲學。

另外，Vibes露天酒廊也推出三款以畢加索經典畫作為靈感的調酒，包括「藍色時期」的《老吉他手》、立體主義代表作《藤椅上的靜物》及充滿反戰意味的《格爾尼卡》，每一款調酒都以創意方式呈現，讓大家在品味美酒的同时，感受藝術的深邃魅力。

賈探春

賈探春一首菊花詩《殘菊》，既暗應了探春在賈家漸見衰敗時出嫁，暗喻了她遠嫁的風光情景。大廚以菊花點題設計「金湯·菊花·刺參」，湯頭先以豬肉、豬筒骨及老雞熬煮，之後放入紫菜及原條刺參再煲煮至軟脆後，灑上鮮菊花奉客。

一班團隊喜歡玩創意，酒店還打造一系列以藝術為主題的餐飲體驗，亦有以中國文學著作為主題創作，將文學與藝術元素在美食中展現出來。帝港酒店集團區域市場傳訊部總監謝睿晴與中式廚藝總監江肇祺師傅率領酒店大師級中菜團隊，多年前已以文壇傳奇作家張愛玲為題材，依據張氏一生及其作品為主題，如《沉香屑·第一爐香》、《傾城之戀》、《心經》及《金鎖記》等創作了多道與文學有關的菜式，如於2017年、2020年及2023年都分別推出「愛玲宴」，成為他們的特色，也獲得老闆支持。去年，再以專業演繹唐詩，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。

去年以中國歷史上最長壽的「皇帝美食家」——乾隆所追求食療與養生之道為主題創出宮廷御前養生菜「宮」及《唐詩宴》，器皿搭配都盡顯宮廷古風。今年更以《紅樓夢》中的十二金釵為藍本，由中式廚藝總監江肇祺(Ricky)與帝逸酒店中餐行政總廚李家鈺(Bosco)師傅創作「大觀·十二釵」饗宴，帝京和帝逸的中餐廳獻這獨具文學韻味的創意餐膳。謝睿晴總監表示他們團隊每次都花許多精力構思主題，事前要「讀書」，再與廚師團隊研究食材如何搭配之擺設藝術，每道菜都是心血結晶，見到不少客人除了每道菜都打卡還讚好食，就感覺心血沒白費。



●Vibes致敬《藤椅上的靜物》



●Vibes調酒致敬《老吉他手》



●WHISK「Bon Vivant」大師級饗宴



●王熙鳳

賈母面前的氣度非凡女當家，俗語說是「扮豬食老虎」，為人實為精明能幹、潑辣善妒有手段。王熙鳳給人的印象潑辣，曾以加蒸和鴨蛋來捉弄劉姥姥，故大廚擷取茄蒸的意念，以雞粒、茄子及麻辣醬炒製成創意版本的「魚香茄子」，並精選黑毛豬腩慢煮後切出三片煎香，置於「茄蒸」上，飾以炸至外脆的鴨蛋蛋，綴以代表「巴辣」及「善妒呷醋」性格的紅辣椒及黑醋珠，將王熙鳳獨特個性以辛香惹味呈現於人前。

史湘雲·秦可卿·賈惜春

頭盤以史湘雲、秦可卿、賈惜春作代表，「冷豔芍藥、棗泥山藥糕、落花金酥」代表三位金釵，三位金釵各有美態。史湘雲以芍藥花瓣為枕、青石板礮為榻，香夢沉酣。而秦可卿特別鍾愛棗泥山藥糕，食其容易消化，具健脾益氣、安神養氣等養生療效。至於賈家四春姊妹中年紀最小，性格孤僻冷然的賈惜春，冷眼旁觀賈府沒落，最後入櫥庵為尼，《法華經》曰：「佛說法時，天雨曼陀羅花。」曼陀羅外形猶如櫻花，以櫻花之姿製作的落花金酥，以酥皮包住蝦、豬肉及雜菌炒製的餡料並焗至酥脆。



●賈元春

賈玉的同母長姐，後被選入宮，其後更加封至賢德妃，賈府亦因元春作為妃子，既雍容華貴又耀眼非凡的形象作構思，選用同樣矜貴的鮑魚入饌，設計「玉簪·鮑魚·金錢雞」，專挑鳳儀專用的大紅色器皿盛載奉客，盡展元春的華貴氣質。



●妙玉

《紅樓夢》作者於書中以茶來展示故事中各人的身份地位與心理和個性等，書內言及茶有達260多處，喝茶名目眾多，當中來自仕宦之家及後成為帶髮尼姑的妙玉本身是一位美人，講究品茗，博學聰穎，性格清高孤傲不合群。所以江師傅以妙玉講究品茗來點題，用上陳年果皮及雪梨、冰糖燉煮成茶湯，味道清新，猶如妙玉氣質如蘭呈現於茶湯之中，特意以多款乾果搭配陳皮茶成「席前道奉」，為饗宴揭開序幕。

四大名著最為家喻戶曉，當中的《紅樓夢》衍生出紅學，橫跨文學、史哲、經濟等多個學科，甚至被飲食界形容為饗餐寶典。書中有近三分之二篇幅描述豐富多彩的飲食文化活動，小宴、大宴、盛宴，以至糖果、茶點、飲料、湯羹、菜餚等炊金饌玉。帝港酒店集團區域中式廚藝總監江肇祺師傅跳出研究《紅》一貫飲食框架與思維邏輯，以「十二釵」為題，加入每一釵的獨特個性，創作獅房發辦「大觀·十二釵」九道菜套餐，讓食客以舌尖走走大觀園，以味審細味十二位美女的愛與恨、喜與憂，沉浸於優雅的文學汪洋之中。

紅樓夢 十二釵 化身 炊金饌玉



掃碼睇片



●薛寶釵

《紅》書女主角之一薛寶釵，為人親和圓融、心思細膩，體態豐滿、肌膚瑩潤、凝脂酥臂，故大廚以白滑、油脂豐富又具細膩質感的白鱈魚入饌，設計「煎封·海鹽·白鱈魚」，大廚團隊對擺盤亦相當講究，上桌時見縷縷輕煙，以此暗喻寶釵因治熱毒而要服用冷香丸，增加菜品冷豔迷人之感。



●巧姐

王熙鳳之女，判詞暗示賈府沒落後她被劉姥姥所救，巧姐猶如「鹹魚翻身」，故巧思妙想地選用鹹魚及星斑作主角，設計「鹹魚·星斑·泡飯」，先將馬友鹹魚煲煮作湯底，星斑切成粒炸香，伴以火腿、蝦米、香芹及鹹魚爆炒，放入湯頭中，加入白米飯並灑上紅果子脆米，鹹鮮味濃。



●林黛玉

《紅》書女一林黛玉，為人才情高捷，身體虛弱且多愁善感。大廚取其一生苦澀為主調，以苦瓜、銀杏點題，設計「花膠·銀杏·苦瓜·蘿蔔」，將蘿蔔切成長方形來比喻黛玉。而書中黛玉前生是「絳珠仙草」，果實是一粒粒紅色的珠子，故大廚特別加入紅色的人參果實來點睛。



●賈迎春

性格懦弱膽怯，處處克己忍讓，最終被嫁予性格暴躁的武官孫紹祖，更被忘恩負義的丈夫虐待而死，大廚團隊有感其命猶如「殺蚌取珠」，故以珍珠為靈感創作這道甜品「珍珠·紫薯」，以紫薯及紅豆製成細膩滑溜的慕斯，淋上白朱古力鏡面後放在朱古力貝殼上，加入切碎的白酒啫喱及紅豆爆珠，甜而不膩。



●李紈

出身金陵官宦之家的李紈，年輕守寡，過着清心寡慾的生活，素愛獨處，只專心培養遺腹子。廚師以帶子及獨子蒜為意念設計「松茸·獨子蒜·元貝」，精選肉厚鮮甜的元貝入饌，以五色雲豆墊底，放上原粒元貝，覆上松茸、雜菌、甘筍、牛油等製成成的蛋黃醬料，並焗至金黃，綴上獨子蒜片。