



椒鹽魚尖



湘南火方

►聲哥籲同業謹守崗位



中國人在傳統節日，都會與家人聚首吃飯慶祝，適逢「十·一」國慶，香港取消了煙花匯演，大家未能於維港兩岸睇煙花慶祝，但家人及朋友之間可以在此假期聚首吃飯。民以食為天，嘆美食賀國慶，同是賞心樂事。

大公報記者 陳惠芳 文、圖



家鄉釀鯪魚



獨佔鰲頭

在國慶這個大日子，不期然想起豐盛的滿漢全席。傳統節日如農曆年、端午節、中秋節等，皆有其代表性的食品。國慶雖然沒有特定的菜式，大家不妨在今天自選跟其他節日不同兼有意思的菜式品嘗。今次記者採訪「星哥廚房」的主廚陳聲（聲哥），他為大公報介紹四個菜式，當中包括滿漢全席中的兩個前菜。

聲哥曾經幾次為澳門舉行的滿漢全席擔任顧問，今次介紹的前菜菜名甚有意思。據稱，滿漢全席是集合滿族和漢族飲食特色的巨型筵席，它起源於清朝的宮廷，原為康熙帝六十六歲大壽的筵席。聲哥說：「香港和祖國血脈相連。大家看看我介紹的菜式，能否為今日的香港打打氣。」

#### 滿漢全席前菜

這四個菜式，他一一作出闡述：

**獨佔鰲頭**——聲哥說：「這是滿漢全席其中一個前菜，碟中間是海蜆頭，加以番茄伴碟，醒神又開胃。古時的人上京考狀元，海蜆頭代表獨佔鰲頭，非常好意頭。此菜也代表着中國改革開放後越來越強大，我們作為中國人一定要爭氣，獨佔鰲頭。」

記者吃了一口，海蜆頭彈牙爽口，加上汁有少少辣味，十分開胃，之後可以吃得更多。

**湘南火方**——聲哥說：「同樣是滿漢全席冷盤前菜，食材有湖南蓮子、金華火腿、酸薑，是湖南特產相互結合。中國人共同努力，不就可以在國際上先聲奪人嗎？」

記者聞言，將蓮子、金腿、酸薑混合一齊，大啖送入口。各種味道沒有互相排斥，相反地，「和諧」好味。

**家鄉釀鯪魚**——聲哥說：「別看這是一道簡單的順德菜，客人吃的是廚師的心機和工夫。先將鯪魚挖空，之後將肉剁碎，經過調味，將

## 吃出正能量 喜慶菜式

魚肉撻至膠狀，再將它放回魚囊內，然後經油炸及炆煮便成。由於此菜工夫多，尤其是那些要兼顧家庭與事業的女性，哪來時間弄？即使出外吃，有這道菜的食肆也不多，原因是做法繁複和工夫多。此道菜寓意一帆風順，也是我對香港的期望。」

#### 寓意一帆風順

記者記得小時吃過媽媽弄的釀鯪魚，可是工夫多並不常吃，亦少有酒樓提供這道菜式。現今再吃，已忘了兒時吃過的味道，但由聲哥精心炮製，入口的是大廚的味道。

**椒鹽魚尖**——聲哥說：「這是魚頭好味的部位，魚肉既滑又嫩，做法是煎炸後用椒鹽回鑊調味，單吃或伴酒都很惹味。魚尖就代表祖國發展的尖端科技，華為發展5G受到美國打壓，就可見中國科技一日千里。」

記者愛吃魚頭，這道菜的椒鹽味道十分可口。聲哥還溫馨提示記者：「不要吃太多，好熱氣呀。」

#### 首要滿足客人

聲哥是一位慈祥長者，聽他說最多的一句話是「無所謂」。他視客人如朋友般，如廚房工作不忙，他便走出來逐枱同客人打招呼、閒聊，且還一眼關七，客人有何需要，立即叫侍應處理。

他說：「邊度無人我就補上，有乜也所謂，最重要的是用心去做，客人感受到就會回頭。」

對於時下香港有食肆因連續多月的社會事件而陷入困境，聲哥說：「託賴，我的生意還沒受到太大影響。其實大家亦不用灰心，因不管任何環境下，人都要吃東西。雖然如今市道不大好，但我相信只要大家謹守崗位，做好本分，香港一定可以度過難關。」

聲哥作為廚師，他最關心的是菜式能否滿足客人。

## 水果下午茶

雖然已經入秋，天氣還是有點悶熱，此時不妨嘆個水果下午茶，感受清新的味道。帝苑酒店J's酒吧現推出悠閒水果下午茶，讓大品嘗時令水果入饌的鹹點甜品，更可免費參加逢星期日舉行的烹飪班，學做香橙梳乎厘及呂宋香芒蝦莎莎醬。

水果下午茶備有豐富的鹹點甜品，注入了酸甜多汁的鮮果元素。鹹點包括呂宋香芒蝦莎莎醬、甜酸醒胃的菲律賓菠蘿燒雞棒串、焦香鬆軟的肉桂蘋果法式多士，以及意大利帕爾馬火腿西瓜串。

此外，還有一系列水果甜品。新鮮即焗的香橙梳乎厘加入了法國柑曼怡香橙甜酒製作，清新甜美。晶瑩剔透的韓國白桃香檳果凍內裏有白桃果肉，入口有淡淡的香檳酒香。宇治綠茶土耳其無花果餅將略帶甘苦的綠茶與清甜的無花果，融合一起。另外，黃梅奶凍、美國車厘子芝士餅、草莓乳酪蛋糕、加州紅桑莓香蕉蛋糕以及迷你雜果拿破崙等，口味清新，賣相精緻。



▲香橙梳乎厘

▲各式鹹點甜品



▲聲哥希望藉四個菜式為香港打氣



▲西班牙紅蝦意大利麵



▲宮崎牛三文治

►和牛薄燒



#### 簡飲擇食

簡嘉明文、圖

## 尾崎和牛宴

從事創作要懂得享受孤獨。創作人愛天馬行空，思考時腦海可以極其熱鬧，但其實是獨自沉醉於幻想世界。我可以多天「宅」在家中，一星期不出外是閒事，也常在公眾場合思考得出神，到處也能沉醉於白日夢中。有人看穿了我這發呆習慣，說會適時把我從腦際拉出來。其實，要人類或大部分動物投入現實生活不難，進食就是一個好方法，而美食絕對是我們這類飲食文化專欄作者的一大誘惑。

位於銅鑼灣禮頓道皇冠假日酒店的Marble，是一家近期將我從太虛弭回現實的餐廳。某天上午昏昏沉沉之際，友人約在這兒午餐聚會。這餐廳供應糅合日本與法國風格的料理，主打來自日本宮崎縣的Ozaki尾崎和牛，是崇尚創意與傳統結合的精緻烹調。由尾崎家族嚴格飼養的Ozaki牛每月只發售三十隻，肉質柔嫩、入口即溶、脂肪與肉的比例合宜，油花如大理石紋，餐廳也因此名Marble。

筆者當日嘗了招牌菜「宮崎牛三文治」，牛肉無筋嫩滑，以日本白麵醬調味，在豐富的肉汁中滲出淡淡的日本風情。麵包則平衡了肉類入口的油膩，讓進食的過程與後味也讓人難忘。不能小覷的還有「和牛薄燒」，碟中原隻溫蛋蛋，戳破後蛋漿與惹味的牛肉混和，讓食客齒頰留香，用來伴飯更是一絕。

這裏的海鮮出色，刺身鮮味不用多說，「西班牙紅蝦意大利麵」蝦肉甜美，麵條也軟韌適中。套餐最後的是一客日本蜜瓜，實為上佳的美食體驗。

Marble午市套餐約二百至九百多元，晚市套餐則約千多元，也有單點選擇。美食當前，不論多好思考也要立刻返回現實，好好品嘗，絕不能暴殄天物。餐廳走高檔路線，食物具質素，也有創意。唯店內座位不多，因此有意在此用餐，就要早點致電訂座了。