

愛玲宴 平行時空細味文藝滋味

於獅子山下呈獻



——沉香屑·第一爐香/小團圓/談吃與畫餅充飢
冷切牛舌·合肥丸子·胭脂鵝脯



◆冷切牛舌·合肥丸子·胭脂鵝脯

首先，「冷切牛舌」出自張愛玲的成名作《沉香屑·第一爐香》，小說三位角色於餐桌上「角力」時，正是在品嚐冷切牛舌。江師傅選用牛舌細嫩味濃的部分，以秘製滷水煲煮3小時至軟腴入味，入口濃香軟嫩，配爽口味濃的蔥蒜，既能添加清新爽脆的口感，又能平衡油膩感，分量剛剛好。

其次，「合肥丸子」則是《小團圓》提到多款合肥菜式及點心：有時候他叫韓媽下廚房做一碗廚子不會做的菜，合肥空心炸肉圓子，火腿蘿蔔絲酥餅……張氏小時候愛吃合肥點心，江師傅就根據張氏弟弟張子靜撰寫的《我的姊姊張愛玲》中的描述炮製，特別於肉丸中加入蟲草花，再蘸上七彩糯米後清蒸，最後淋上麻辣醬汁；入口軟糯綿密，肉丸肉汁豐富質感細滑。

至於「胭脂鵝脯」，張迷都知張愛玲對《紅樓夢》入迷，當中提到的淮揚美食——胭脂鵝脯與松靚鵝油卷便引起其注意，她於《談吃與畫餅充飢》入面提到《紅》出現的食物特點是鵝，她更估計胭脂鵝脯「想必是醃臘」。江師傅選用黑鬃鵝製作，肉厚味濃，原隻鵝先以香料、醬油、蘋果、紅麴米等扣煮3小時，入味後便起肉切成鵝脯，碟底放上肉桂蘋果。甘香鵝肉令人齒頰留香，特意製作的肉桂蘋果添加香甜味道的同時又能平衡鵝肉的油膩口感。

——愛麗絲的食譜
核桃·鮑魚·酥盒



◆江師傅將張愛玲的核桃雞丁變為核桃·鮑魚·酥盒

張愛玲在1959年搬到美國時認識了研究藝術的朋友愛麗絲，翌年送上用中文寫的食譜，共計有18道菜的食譜詳列材料與做法，菜式包括核桃雞丁、香酥鴨、棒棒雞等，江師傅加以變化，將核桃雞丁幻變成「核桃·鮑魚·酥盒」。他先將鮑魚及雞肉切粒，與雜菌、瑤柱及秘製醬料炒香，再放入核桃外形的酥皮盒之中。團隊以此比喻當年中蘊藏及盛載張氏對友人的愛護與感恩之情，入口齒香濃郁又惹味，加上餘韻悠長，好比對友人的深情厚意，是一道外內兼具的創意菜式。

——花凋
神仙鴨子

《花凋》小說中描述外強中乾的鄭家，連保姆的工資都發不出，卻要講究大戶人家的排場，做了一桌子好菜準備宴請未來女婿，其中一道菜就是「神仙鴨子」。團隊以肉厚的鴨腿入饌，先炸香，令肉質緊實，並逼出鴨肉豐腴的油脂，令味道變得特別甘香，之後加入香料、柱侯醬、冬菇、冬筍、果皮、芫荽等香料調味扣煮而成，肥而不膩、味鮮湯清。



◆神仙鴨子肥而不膩

——金鎖記

賽螃蟹·蟹油·黑魚子



◆賽螃蟹·蟹油·黑魚子

這道「賽螃蟹·蟹油·黑魚子」出自《金鎖記》，故事中的曹七巧性格橫行無忌，張牙舞爪，其性格讓江師傅聯想到毛蟹，因此特別將蟹拆肉入饌，來代表實則缺乏保護及脆弱的七巧，再以賽螃蟹的煮法處理，加入蟹油及黑魚子，更添香氣。

——心經

禪衣鱈魚·松茸·花椒麵醬



◆禪衣鱈魚·松茸·花椒麵醬

「禪衣鱈魚·松茸·花椒麵醬」出自《心經》，「桌子上的荷葉粉蒸肉用不着給老爺留着了，你們吃吧，我倆嫌油膩。」荷葉粉蒸肉其實是張氏愛吃的美食之一，她更曾說：「上海女人像糖醋排骨，廣東女人像糖醋排骨。」其本意是誇獎上海女人粉白豐腴。江師傅不跟從原者，只取當中意思，並改以健康的鱈魚來代替肥肉，雪白的鱈魚亦能代表上海女人皮膚白又細嫩；鱈魚蘸上禪衣漿炸香，底層則加入花椒、麵醬及松茸等，肉質嫩滑，與花椒麵醬同吃更惹味。

——紅玫瑰與白玫瑰

咖喱·海參·花卷



◆咖喱·海參·花卷

有人認定每位男生心中總有兩朵玫瑰，一紅一白，要了白的，便敗給了紅的。故事中「好像是新加坡華僑」的「紅玫瑰」王嬌蕊，有不少南洋生活習慣；王家的飯菜是帶點南洋風味的，中菜西吃，主要是一味咖喱羊肉。廚師團隊以此為藍本，但改用珍貴的海參入饌，以嫩惹咖喱配上秋葵、番茄、洋葱燜煮而成，味道誘人，如王嬌蕊般魅力十足。清秀優雅的花卷則代表白玫瑰，如孟煙鸞般溫和秀美。

——小艾

花膠·櫻桃番茄·淮山麵

故事描寫女傭小艾在舊社會受盡壓迫，而大戶各房太太們在家中喜愛各自拿錢叫老媽子炮製「小鍋菜」，表示當時流行分炊制。江師傅代入其中，這道便是他炮製的「小鍋菜」。雖然看似簡單，但亦是心機之作：先將鮫魚煎香，加入番茄滾湯湯底，花膠則以魚湯浸至入味，最後配上健康的淮山麵，養顏滋陰，相信一眾太太們定必喜歡。



◆花膠·櫻桃番茄·淮山麵

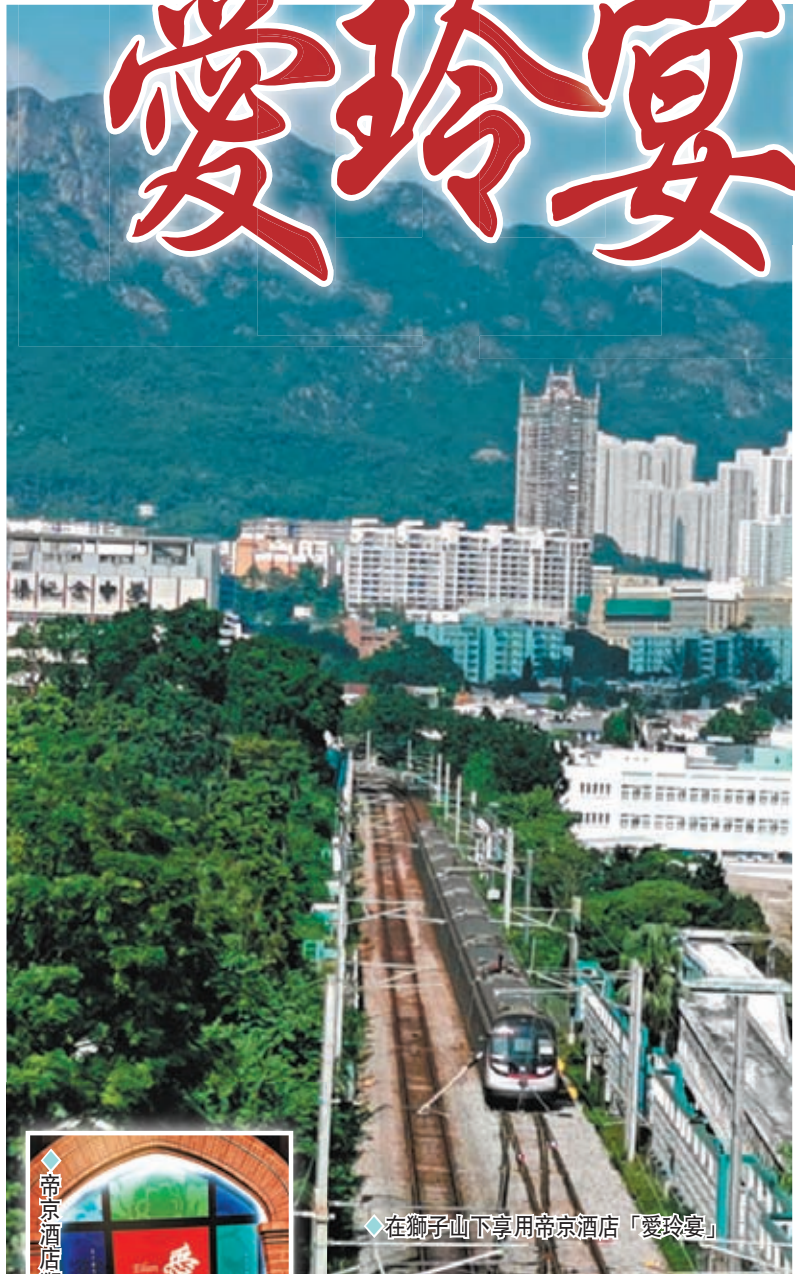
——怨女

赤豆糕·蓮心粥



◆口感豐富的赤豆糕·蓮心粥

《怨女》是張氏改寫自《金鎖記》的中篇小說，敘述了女主角柴銀娣壓抑坎坷的一生，同時展示舊社會女性身不由己，藉此喚醒社會對女性的關注。當中描述了宵宵夜的小販拉長了聲音叫賣「暖呵……赤豆糕！白糖……蓮心粥！」唱得有味有腔，高朗的嗓子，有點女性化，遠遠聽着更甜。赤豆糕，即紅豆糕，是上海傳統糕點，江師傅依傳統，用上糯米、黏米、紅豆、奶和糖，搓成麵糰，製成糕點形狀，質感較傳統的來得軟熟，口感豐富。同時，江師傅用糯米、糖和去心蓮子煲煮成綿糯的粥，一冷一熱，入口雖甜，卻能品嚐到當時悲涼交加的獨特況味。



◆在獅子山下享用帝京酒店「愛玲宴」



◆帝京酒店獅房菜推出「愛玲宴」

中華文化除了用筆尖娓娓道來，也能以舌尖慢慢細味。帝京酒店獅房菜分別於2017年及2020年推出「愛玲宴」，大獲好評。今年，適逢張愛玲成名作《沉香屑·第一爐香》、《傾城之戀》、《心經》及《金鎖記》出版80周年，向眾要求下，江肇祺師傅第三次率領中廚團隊以獨門手藝於獅房菜傳譯他讀張愛玲的「私」房心得，推出全新的「愛玲宴」，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軸，創作了多道令人驚艷的菜式。 ◆採、攝：寧寧

◆今江師傅與團隊除了以張氏一生為藍圖，研究多部經典作品外，亦加入張氏「敢變」的元素，在菜式上融會情感與創意，由即日起至明年1月31日呈獻「愛玲宴」九道菜單。張氏曾於1941年及1952年期間兩度來港，並旅居於好友的加多利山家中，房間窗外飽覽獅子山美景；而「獅房菜」同樣盡覽獅子山景致，讓張迷與老饕恍如置身平行時空，享受藉由文字演繹而成的精緻佳餚，體驗文壇傳奇的「視覺」與文字魅力。

——傾城之戀

蘭州蜜瓜·瑤柱甫·響螺湯



◆蘭州蜜瓜·瑤柱甫·響螺湯

「蘭州蜜瓜·瑤柱甫·響螺湯」出自《傾城之戀》，故事主角二人飽經戰火，生活苦寒，「難得吃一次螺湯」。團隊以此加以聯想及變化，故事中的主角難得才吃一次螺湯，如套用於現今，難得才吃的話應換上珍貴材料，故以瑤柱、響螺、豬筒骨、赤肉及蘭州蜜瓜等煲8小時成奶白色鮮湯，滋陰保氣。

西藏昌都波羅鄉「木刻古村」刻出美好生活新圖景

一手緊握刻刀，一手托住木板，刀起刀落間，木屑剝落，一件件樣式精美、色澤豔潤的雕刻成品躍然眼前。在西藏昌都市江達縣波羅鄉外沖村，「波羅古澤刻版製作技藝」國家級傳承人澤培正在認真指導學徒製作木刻。

2008年，「波羅古澤刻版製作技藝」被列入國家級非物質文化遺產名錄。今年60歲的澤培，從12歲開始學習這門古老的技藝，是家中第九代傳承人。據澤培介紹，波羅鄉的刻版製作距今已有數百年歷史。波羅鄉是西藏較早開始雕版印刷的地區，主要產地外沖村被譽為「木刻古村」。

刻版產業走向規模化

波羅刻版製作並不容易，包括切割、曬油、加固等十多道工序。澤培說：「我們一般選用優質的紅樺樹，必須耐曬、沒有裂縫。正式刻製時，每一個字都必須與模板相對應，不能跑偏、變形。要想雕刻好，需要熟練掌握藏文書法等相關知識。

一個字刻壞了，整個作品就毀了。」

曾經的外沖村，因基礎設施不完備、木刻工匠分散無組織、手工藝品銷路窄，導致非遺技藝傳承陷入困境。掌握這一情況後，近年來當地政府加大資金支持力度，駐村工作隊動員組織群眾成立木松民族手工藝公司，中國華電集團援建面積1,400餘平方米的工作車間，並幫助尋找銷售資源。以澤培為代表的傳承人也獲得了外出學習的機會，經過培訓研討，他們的木刻技藝不斷精進。

在多方努力之下，外沖村刻版產業逐漸走向規模化，生產效率大為提高。近五年來，外沖村與社會各界建成的訂單總額超過一億元（人民幣，下同）。

如今，刻版產業已成為外沖村的主要經濟來源，村民實現了「家門口」就業。刻版產業年創收200多萬元，從事木刻的工人們，每月收入可達6,000元。

產業的快速發展，吸引了越來越多的年輕人加入。據卓嘎是從外鄉慕名前來學

藝的，她告訴記者：「在這裏能學到寶貴技藝，收入也不錯。刻版工作時間比較自由，可以同時做些其他事情，我很喜歡在這裏工作。」

為進一步助力鄉村振興，外沖村村民正在用刻版技藝製作更多種類的新產品，嘗試開發網上銷售的渠道，與藏香等特色产业抱團發展。外沖村駐村第一書記李宇說：「我們正積極打造『波羅古澤刻版製作技藝』品牌，以峽谷風情遊等項目為支撐，加強刻版遺產保護，進一步拓展群眾增收渠道。」

「村裏的房子越建越好，來我們這裏旅遊觀光的人越來越多。很高興看到刻版製作技藝幫助大家學習到了知識，增加了收入。我要趁著視力還可以，盡可能多教幾名徒弟，讓村民們能夠依靠這門手藝過上更好的生活。」澤培說。

刀木之間，更多的「澤培」們正在用自己的雙手，將木板上的精美圖案刻畫成現實中的美好未來。 ◆文、圖：新華社



◆澤培正在製作木刻。



◆木松民族手工藝公司的工人正在製作木刻。

◆俯瞰外沖村。