策劃：韓小玲
責任編輯：吳綺雯
版面設計：謝錦輝
傳真：2873 2453
電郵：feature@wenweipo.com
本版逢周日刊出

以花入饌 色香味美

「春光似海，盛世如花。」鮮花為春夏季都帶來無限生氣，中國從古時起已有「以花入饌」之習慣，武則天與蘇東坡不約而同對松花情有獨鍾；現代科學家則發現花卉中蘊含蛋白質及維他命等對人體有益的元素，時至今日，花饌更趨多元化，在香港中西餐廳的餐牌，都不難發現「花蹤」。最近，筆者在又一城發現了多間食肆以花饌為題，推出多款冷盤、前菜、熱葷、甜品及特飲的花饌，口味清新之餘，更為食物帶出另一種鮮味。

文：吳綺雯

■菊花瑤柱桂魚羹 HK$48

■茉莉花脆糖布甸 HK$45

■清炒河蝦仁 HK$98

■酒釀麻沙小丸子 HK$18

充滿暖意的春夏，四處彌漫着清馨的花香。能將清新芳香融入菜餚之中，配以廚子匠心獨運的烹調及設計，呈獻一道又一道心思花饌，讓你體驗精緻、矜貴的清新滋味。

中菜花饌 有營之選

一向以來，中菜給人的感覺都是較為肥膩、重味精，但原來加添花卉作食材，反而令菜式賣相更討好之餘，花卉中蘊含的蛋白質及維他命，對人體又有益處。所以，不少中菜食肆都推出花饌菜式，如以巧手精湛的廚藝見稱的翰騰閣酒家，其菊花瑤柱桂魚羹，在羹上放置一瓣一瓣菊花，營造出一朵菊花，賣相吸引之餘，食材豐富，包括新鮮桂魚肉、瑤柱及竹笙等，拌以鮮菊花同吃，味道清新。

另一間擁有非一般的中菜飲食體驗，卻保留着中國菜式原味——八月花餐牌內有款式多多、份量適中的風味小碟，除健康的蔬菜及豆腐的選擇，亦供應不同種類的茶款，還有女士們不容錯過的精緻甜點。今次八月花的茉莉花脆糖布甸，一款甜品可品嚐兩種風味。除了充滿蛋香的原味脆糖布甸外，大廚更特別以茉莉花入饌，炮製出茉莉花味脆糖布甸，散發淡淡花香，更配以新鮮水果，清新又健康。

而以上海總店頂級師傅的手藝烹調的王家沙，其清炒河蝦仁是傳統上海菜式，配以清新的鮮百合，更適合春夏品嚐。另外，匯集中國南北風味菜於一身的又一棧，亦是以上海菜最為出色，其酒釀麻沙小丸子，南瓜味的小丸子包着香濃芝麻餡料，配以酒釀及桂花糖，芳香在舌間久久不散。

開胃飲品 花花世界

一杯飲品內藏有片片花卉，花卉在杯中開放，極為吸引。福茗堂茶莊開花茶乃工藝茶之一種，除了帶給你視覺及味覺的驚喜外，開花茶也有各種健康好處，如延緩衰老細胞，提高免疫力等。

而rice paper將「現在式」的越南飲食文化引進香港，重新整合，創造出獨一無二，但同時又滲透者脱俗的越南風味菜式，其紫羅蘭青檸梳打，本來就沒有什麼特別，但加添了紫羅蘭，令梳打帶有丁點紫羅蘭芳香。幽香的紫羅蘭汁，混入青檸汁及梳打，最適合春夏飲用。

日式料理 花饌賣相

日本料理要以花入饌，的確有難度，但筆者也不難發現，她們喜歡以花為賣相，如市川日本料理花之戀刺身，三文魚片有如盛放的花朵，配合芒果的甜，魚子的鮮及菊花碎的芳馥，讓人心醉。而板前回轉壽司親子卷亦同樣設計成朵朵花卉，鮮甜三文魚拼砌成秀麗的玫瑰花，上面一層是爽口、清新又矜貴的三文魚子。

南洋西餐 香味清新

香蕉大家吃得多，香蕉花吃過沒有？今次藍納泰創製的香蕉花海鮮沙律，雜錦海鮮及沙律菜中拌入清新甜蜜的香蕉花絲，帶來陣陣涼意，極為新鮮，同時又能帶出蝦的鮮味，令泰菜神髓及創意特色互動。

皇后飯店的粉紅玫瑰香燒雞，醬汁由雞骨及玫瑰花熬製而成，為鮮嫩的巴西雞扒添上芬芳，同時亦保存了真正俄羅斯風味，香味十足。

若大家要尋花蹤，盡在又一城的「花．心思」飲食指南。

■開花茶 HK$120/38 g

■紫羅蘭青檸梳打 HK$36

■花之戀刺身 HK$88

■壽司親子卷 HK$30

■香蕉花海鮮沙律 HK$68

■紅玫瑰香燒雞 HK$100

型男淑女

城中美人 衣着借鏡

過去一周，內城中的名人明星出席不少大大小小的活動，有些是著名品牌的酒會，有些是慈善派對，無論是甚麼性質，扮靚都是少不了的，各位女士可有發覺愈是隆重的場合愈易失準，左襯右襯都有點不對勁，襯好了衫裙又可能差點合用的首飾、一雙鞋和手袋、髮型配備；難怪有些女星說怕去應酬，因為是一件幾大費周章的事。所以，我們選了幾位裝扮出色的城中美人讓大家欣賞，說不定可以借鏡。

■袁詠儀罕有的富貴look，成熟的豪門少奶奶不妨一試。

■余安安湖水藍背心裙配紫色鞋，恰到好處，甚優雅，很符合其年齡。

■章子怡與郭富城攜手亮相首映，當然要艷麗一點搶鏡。

■汪詩詩、汪圓圓這對姊妹花的貼身裙性感養眼，適合有身材有自信的女孩。

■周麗淇這身裝扮斯文中帶時尚氣息，極適合文靜性格女仔效法。

美麗密碼

小妮子分享——宴會篇

參加宴會，可以和朋友敘舊之餘，又可以結識新朋友，何樂而不為？出席前最好先了解宴會的性質、主題、舉辦場地，然後才在衣着打扮上作出配合，例如和中國文化相關的宴會，當然是穿着旗袍最為適合。在之前我也會和出席的女朋友溝通一下，一來避免撞衫，二來顏色方面大家也可有所配襯，做足準備，令自己更增添信心。

以日前博愛醫院新一屆董事局在洲際酒店舉行就職典禮及晚宴作例子，因為中午的就職典禮比較嚴肅莊重，還有政府高官出席，因此女士們就約定穿款式簡潔的淺色套裝，男士們是深色西裝；晚宴性質較為隨意，大家就穿着淺色晚裝，因為要在場招呼賓客，所以我選擇了能活動自如又不會走光的及膝one piece裙。

晚會上經常會有機會和一些自己不太熟落的賓客見面，若事先知道他們的出現，之前我會做好功課，了解一下他們的家庭、成長背景，閒聊起來話題自然親切、豐富不少，若非別人主動提及，我一般不會選擇工作範圍的話題，因為大多數人都想以輕鬆的心情參加宴會。

偶爾會有人和你打招呼，但你又有忘記了對方是誰的情況出現，我的處理方法就是先遞上自己的名片（並說上：這是我的新咭片），別人回贈時自然便會知道對方的身份了，這樣就避過直接詢問的尷尬情況。若對方沒有帶咭片，我會先借意走開一下，向其他朋友打聽清楚後，才回頭和對方傾談。而作為女性，特別要謹慎和提高警覺，如宴會上初相識的人貿然要求下次見面，衡量過後，我會要求相約朋友一起出席見面，這樣對雙方都會有保障。

一般的餐桌禮儀相信大家都會懂得，提一提女士們，吃東西的時候謹記請不要說話，若別人問話時，咀嚼後吞完才回答，寧願反應慢一點，但一定不會失儀。至於敬酒的場面，相信大家都不會陌生，若不善於杯中物的女士，其實也不用直接推搪，只需禮貌上將杯中酒碰一碰唇邊即可，那樣敬酒者也不會覺得沒有面子。

晚宴時，當主人家或賓客上台發言，講詞都是花費過一番心思的，應細心聆聽以示尊重，台下不要和朋友竊竊私語，如果朋友和我搭話，我會微微一笑，點一點頭，然後將視線重新轉移集中到台上，朋友自然會明白的。

作為嘉賓，我會盡量準時到達會場，以示誠意，若作為主人家，更要提早15分鐘到場打點，視察各樣事項是否準備妥當，所有我邀請的賓客，會安排秘書事先準備好姓名咭片，放在宴桌上，這樣客人一到場便知道座位，感受到主人家對自己的尊重和關懷，自然會賓至如歸。

健康飲食

吃糉做慈善 健康美味

■紫醉金迷 慈善價：每隻HK$48；兩隻特惠價HK$88

■五福臨門 慈善價：每隻HK$53；兩隻特惠價HK$98

還有半個月，端午節就到了，你買了糉券沒有？筆者最近發現香港愛護動物協會推出了多款滋味糉，令你在吃糉之餘，又可以做慈善。慈善滋味糉共四款口味，包括紫醉金迷（薑汁甜薯紫米糉）、五福臨門（有營五寶香素糉）、瑤池仙子（金栗瑤柱鴨胸糉）及花團錦繡（極品XO醬瑤柱豚肉糉），你還可選購每款一隻的四星報喜套裝，慈善價只需HK$188。

這四款慈善滋味糉，由香港愛護動物協會及善導會社企明朗服務一同用心研製。據知，負責設計及製作是次滋味糉的師傅為更生人士，他們的工作態度認真，願意接受別人意見，而且製作用心，經過多次改良，研製出四款健康又美味的慈善糉，並帶有雙倍愛心，一方面為香港愛護動物協會籌募善款，令更多動物受惠，另方面亦為弱勢社群帶來培訓及就業機會。慈善滋味糉及換領券，由即日起，可於香港愛護動物協會灣仔總部、九龍分會及港九新界的慈善義賣攤檔發售。

查詢：2232 5543

文：雨文

■瑤池仙子 慈善價：每隻HK$58；兩隻特惠價HK$108

■花團錦繡 慈善價：每隻HK$63；兩隻特惠價HK$118