

中華廚藝學院
香港薄扶林道 145 號職業訓練局薄扶林大樓 7 樓

中華廚藝學院參與香港文化博物館展覽 呈現清帝大婚合巹宴菜式

(2016 年 12 月 5 日, 香港) 中華廚藝學院 (CCI) 應香港文化博物館邀請, 參與其專題展覽「宮囍——清帝大婚慶典」, 負責研究清帝后的合巹宴。CCI 根據研究結果烹調其中九道菜式, 並將之拍攝成影像及短片, 再由博物館以互動方式於展覽中展示。

合巹宴是清帝大婚儀式的一環, 菜式盡顯清朝飲食文化及吉祥寓意。屬同一系列的燕窩「龍」字拌熏雞絲、燕窩「鳳」字金銀肘花、燕窩「呈」字五香鴨及燕窩「祥」字金銀鴨絲表現了當時流行在菜餚加上吉祥字樣的擺盤技巧; 燕窩雙喜字八仙鴨亦包括吉祥字樣拼擺, 並以清宮常用食材鴨子及燕窩入饌, 再用上人參、蓮子、大棗、松茸等多種滋補材料清燉而成, 香味四溢; 豬烏叉和羊烏叉皆為宴賓待客的特色大菜, 標準是脆而不硬、軟而不爛, 但為方便進食, 奉予帝后時只切出小部分呈上; 子孫饅饅主要以紅棗、花生、桂圓及栗子為餡心, 烹調時需要煮得半生不熟, 以取「早生貴子」的吉兆。

CCI 課程經理 (中式餐飲及營運) 劉惠平指, 由於歷史對合巹宴的記載不多, 學院團隊需從多方面搜集資料, 更邀請了中國飲食文化大師尹達剛師傅提供意見。他們與 CCI 總教導員陳啓漢師傅更於本年八月親赴北京, 到訪熟悉清帝大婚宴食譜的凱瑞御仙都中國皇家菜博物館, 以及與清朝宮廷史學者苑洪琪老師面談, 深入了解清宮御膳特色, 並試做菜式讓苑教授評價, 初步掌握菜式基本做法和模樣。憑藉北京之行的收穫, 三人再與學院多名教導員一起反覆嘗試, 改良烹調方法; 在美感的平衡下, 務求以最能符合歷史的方式呈現菜式。

是次展覽透過展出多件故宮博物院珍藏的大婚文物, 包括文獻、畫像、服裝、首飾、妝奩器物、婚儀用品和宮廷樂器等, 闡釋清朝皇家婚禮的程序, 展期由即日起至明年 2 月 27 日。

中華廚藝學院

中華廚藝學院 (CCI) 為 VTC 機構成員。CCI 於 2000 年成立, 旨在提供初級至大師級課程, 讓有志投身中菜行業及銳意進修的人士報讀; 建立有系統的中菜烹飪學習階梯; 提升中菜廚師的專業地位和中菜質素及衛生標準, 以鞏固香港「東方美食都會」的美譽; 及制定業內技能測試基準, 令香港成為區內首屈一指的培訓及資歷評審中心。網址: www.cci.edu.hk

傳媒查詢請聯絡：

關雅珊 / 公共關係經理

電話：(852) 2538 2229

傳真：(852) 2550 0476

電郵：cindykuan@vtc.edu.hk

張穎瑜 / 公共關係主任

電話：(852) 2538 2792

傳真：(852) 2550 0476

電郵：grace.cheung@vtc.edu.hk

圖片說明：



圖 1：燕窩「龍」字拌熏雞絲、燕窩「鳳」字金銀肘花、燕窩「呈」字五香鴨及燕窩「祥」字金銀鴨絲屬同一系列菜式，包含清朝流行的吉祥字樣拼擺元素，四字分別以火腿茸、雞蛋、菠菜茸及蘿蔔茸為顏色基礎。



圖 2：合巹宴 14 道菜式中有 4 道以鴨子為主材料，可見鴨子是當時流行的肉食。而圖中的燕窩雙喜字八仙鴨亦展現了其他清朝飲食特色，包括字樣拼擺及燕窩入饌等。



圖 3：烤羊烏叉時掌握火候十分重要，標準是脆而不硬，軟而不爛。



圖 4：「子孫餠」應煮得半生不熟。新娘進食時會被問：「生不生？」新娘回答：「生。」以取「早生貴子」的吉兆。