


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「射鵰英雄宴」 金庸筆下傳奇菜式 歐洲首度呈現

(2017 年 11 月 1 日) 金庸筆下經典無數，要數當中最為人熟悉的一部，《射鵰英雄傳》必定榜上有名。除了郭靖、黃蓉、東邪、西毒等耳熟能詳的角色及引人入勝的情節，當中更出現為人津津樂道的菜式。中華廚藝學院 (CCI) 獲香港特別行政區駐布魯塞爾經濟貿易辦事處 (駐布魯塞爾經貿辦) 邀請，分別於 10 月 19 日及 24 日於法國及比利時兩國主理「射鵰英雄宴」，首度將這部文學經典中出現的傳奇菜式於歐洲呈現！

武俠小說《射鵰英雄傳》中，女主角黃蓉聰明靈巧，廚藝了得，為了協助郭靖成功，以美食誘得洪七公傳授「降龍十八掌」武功。今次由 CCI 導師、大師級中廚師畢業生及學員等組成的代表隊，呈獻共八道菜式的「射鵰英雄宴」。其中兩道出自《第 12 回 亢龍有悔》的菜式——「黃蓉君子好逑湯」及「二十四橋明月夜」，將小說中所描述的做法原汁原味地呈現。其餘六道菜式靈感均取自小說，加以變化而成。

菜式 (完美呈現小說菜式)	
	<p>黃蓉君子好逑湯 以菠菜打成的湯，再放上釀入雀肉的去核櫻桃，映襯著鮮嫩的竹筍丁；紅白綠三色輝映，鮮艷奪目。</p>
<p>《第 12 回 亢龍有悔》節錄： 黃蓉笑道：「這如花容顏，櫻桃小嘴，便是美人了，是不是？」洪七公道：「啊，原來是美人湯。」黃蓉搖頭道：「竹解心虛，乃是君子。蓮花又是花中君子。因此這竹筍丁兒和荷葉，說的是君子。」洪七公道：「哦，原來是美人君子湯。」黃蓉仍是搖頭，笑道：「那麼這斑鳩呢？《詩經》第一篇是：『關關雎鳩，在河之洲，窈窕淑女，君子好逑』。是以這湯叫作『好逑湯』。」</p>	



二十四橋明月夜

是黃蓉為洪七公精心泡製的一碟豆腐菜式。先在全隻乾火腿上挖出 24 個圓孔；再將豆腐削成 24 個小球，並放入圓孔內。把火腿紮著蒸熟，讓火腿鮮味融入豆腐中，吃時火腿棄之不食。

《第 12 回 亢龍有悔》節錄：

「當晚黃蓉果然炒了一碗白菜、蒸了一碟豆腐給洪七公吃。白菜只揀菜心，用雞油加鴨掌末生炒，也還罷了，那豆腐卻是非同小可，先把一隻火腿剖開，挖了廿四個圓孔，將豆腐削成廿四個小球分別放入孔內，紮住火腿再蒸，等到蒸熟，火腿的鮮味已全到了豆腐之中，火腿卻棄去不食。洪七公一嚐，自然大為傾倒。這味蒸豆腐也有個唐詩的名目，叫作『二十四橋明月夜』」

為將這部文學巨著中的經典菜式帶到歐洲，CCI 於十個月前已著手籌備及試菜，務求將中華廚藝精髓發揮得淋漓盡致。今次「射鵰英雄宴」於巴黎及布魯塞爾兩地分別接待過百位當地政商、學術界及傳媒代表，並獲在場賓客一致讚賞。CCI 課程經理(中式餐飲及營運)劉惠平說：「今次可以將中國文學及中華廚藝文化向海外推廣，實在與有榮焉。要將虛擬的古代菜式帶到現實世界中，不論在食材處理和烹調手法上都極具挑戰性，但師生們利用專業的廚藝知識和技術，成功演繹原著的風味，最後獲得讚賞更令人振奮。」有份參與其中的中華廚藝文憑學員葉嘉寶也表現雀躍：「小說中黃蓉以美食降服洪七公，在小說外我們則以中菜滿足外國賓客，同樣讓中華廚藝發光發亮！」

「射鵰英雄宴」晚宴席珍：

菜式	主要材料
《第一回》東南西北中神通	醬牛、燻鳥、兔絲、五花肉
《第二回》矯若遊龍五珍膾	龍蝦、鮑魚、蟹腳、青口凍
《第三回》黃蓉君子好逑湯	櫻桃、雀肉、筍片、菜花香
《第四回》歲寒三友聚一堂	野菜、松子、竹筍、梅子茄
《第五回》二十四橋明月夜	豆腐、火瞳、蜜餞、南瓜件
《第六回》七公荷香叫化雞	荷香、野菌、香菇、子雞塊
《第七回》鴛鴦錦帕欲雙飛	帶子、蝦子、蟹子、蛋紗飯
《第八回》桃紅玉露蘭香卷	桃膠、果凍、芝麻、綠茶糍

中華廚藝學院

中華廚藝學院 (CCI) 為 VTC 機構成員，於 2000 年成立，乃香港特別行政區政府千禧項目之一。學院旨在提供系統化的中廚培訓學習階梯，讓有志投身中菜行業的年青人及銳意進修的在職廚師獲取或提升專業資格；冀提升中廚的專業水平及地位，以鞏固香港「亞洲美食之都」的美譽。學院透過「一試兩證」技能測試，銳意使香港成為區內卓越的中廚資歷評審中心。學院亦肩負起弘揚中華飲食文化的使命，為海外旅客提供廚藝興趣班。網站：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



圖一：

中華廚藝學院(CCI)獲駐布魯塞爾經貿辦邀請，10月中於法國巴黎及比利時布魯塞爾主理「射鵰英雄宴」，首度將這部文學經典中的傳奇菜式於歐洲呈現。



圖二：

CCI代表團在廚房忙於準備，務求為外國賓客呈上最傳神的武俠經典菜式，展現中華廚藝精髓。



圖三：

兩場「射鵰英雄宴」分別款待過百位當地政商代表及媒體。



圖四：

「叫化雞」是黃蓉和郭靖第一次與洪七公相遇，令饞嘴的七公為之著迷。這道在「射鵰英雄宴」上呈獻的變奏版「七公荷香叫化雞」，做法是先在全雞內釀入雜菌等材料，再以荷葉包裹，在面層糊上泥巴後烤焗而成。



圖五：

中華廚藝學院為「射鵰英雄宴」處理的八道菜式，將中華飲食的精彩文化弘揚得淋漓盡致。