

心靈茶園

一個叫劉心靈的女人和母親相依為命，媽媽渴望看到一片茶樹，她出盡法寶，結果在珠海搞了一個十畝地的茶園來。大陸女人，真有她們的辦法，佩服佩服。

除了茶，園中還種了不少罕見的蔬菜，供客宴會之餘，有自己的窯燒陶器，雅事也。

我們吃的心靈茶園神農百草宴一共有二十四道菜，番薯和芋頭不算。

首先上桌的番薯，個子小小，用手指拗開，露出淺紫色的肉來，一口吃了，竟然甜入心，問道：「有沒有用糖煮過？」

百草宴中第一道菜是甜點心，叫薄荷雙色糕，用自己園裏種的薄荷做的，其實以下所有的菜，都是自己種。

第二道是自己醃制的鹹酸菜拼盤，醃木瓜最特別。第三道的冷盤是茶青絲拌手撕雞。湯則以靈芝來煲水鴨。

八角泥燴雞是將大量的芫荽和八角塞在土雞中再用叫化雞的做法炮製的，我向老闆娘建議，園裏那麼多奇特的野菜，應該看到當天長甚麼塞甚麼，芫荽比較起來，反而覺得普通。

香茅手抓骨是將香茅汁滴在長條排骨上，烤後用手抓著一頭吃的，上湯獅子菜的獅子菜你有沒有吃過？我也沒有，聽都沒聽過。

紫蘇炒大腸很精采，大腸一點也不硬。金不換蒸南瓜也好吃。月季荷香蹄基本上是紅燒大豬手，月季花個性並不強烈，給豬香蓋住。

百草盆菜裏有紫貝天葵、人參菜、珍珠菜和百花菜。茶青煎蛋角也夠茶味。枸杞菜豬肝我一向喜歡。用潮州人愛吃又名字好聽的「益母草」去燴鴨和芋頭也特別。

數到這裏，我只能錄下十四個菜，還有其他十個已沒有版位介紹了。

地址：珠海市梅溪珠海農科所內

電話：（0756）863-0441