

明哥素菜宴

深

水埗陳灼明來電，說要辦一餐素宴，問我近來忙不忙，是否有時間參加？

香港人沒有哪個不忙的，他們忙來，是為了留時間做自己喜歡的事。明哥是個大好人，創辦的「北河慈善基金」到處送飯盒給有需要的長者和流浪漢，他叫我，我一定抽空出席。

問題是我對齋菜一點興趣也沒有，以前自己的食評專欄，也叫《未能食素》，勉為其難，硬著頭皮也要去吃。

地點在大南街二七八號的新店，這一間茶餐廳式的食肆用來給義工們聚集，方便他們每天下午派飯盒。看傳來的名單嘉賓有Green Monday的楊大偉、港大佛學的吳志偉、一念禪食的梁家裕、伙伴倡自強的Alan Chung、李家麟醫師、魏星華和《溫暖人間》的老闆吳兆燦、作家陳卓瑤及義工義廚十多人，Mobile Green Chef和福興素食店老闆呂清荷等等，都是一班有心人，把小店擠得滿滿。

菜單印刷精美，煞有介事地寫著頭盤有羽衣甘藍松露布甸、無花果配芝士釀豆腐、川味茄子配法式麵包片、熏蛋配中式醬及焦糖果仁、有機紅菜頭沙律配雜果醬。

走到廚房一看，大家都忙著把各種醬料放在熏蛋上，我問：「雞蛋也算齋嗎？」

「我們吃的是方便齋。」眾人回答。

又有人說：「沒有受精的就可以。」

哈哈，還分受不受精呢。

「下次請你來做菜。」有人提議。

這難不倒我，雞蛋也可以當齋的話，我一燒幾十道菜，都一一研究過，以前做的美食節目，最後也一定拿出一隻雞蛋讓名廚示範，學習了不少做法。

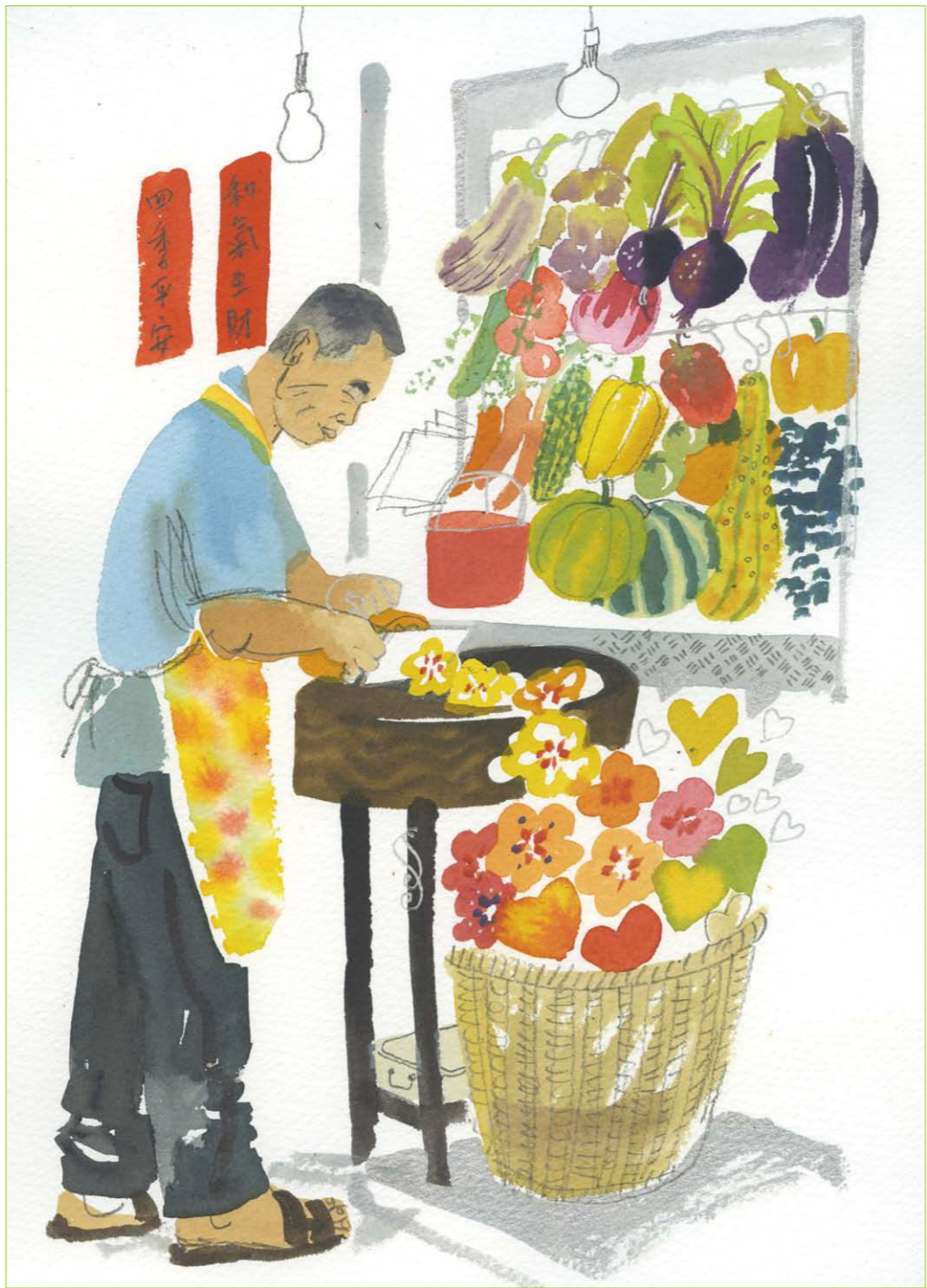
但菜單上那些名稱，一看就知什麼fusions新派菜，期待不高。第一道的布甸上桌，嘗了一口，原來是把Crème Brûlée做成鹹的，這可不錯，我一直說要與別不同，一定要有

反面思想，Crème Brûlée為什麼必甜不可？味道鹹中帶了一點點甜，非常爽滑可口，不贊同的是下了那些松露醬，當今的西廚都有這個毛病，以為客人認為有貴食材一定好吃，其實非常之多餘。那麼一小口，改變了什麼呢？去掉更好。

總結來說，這幾道前菜還是不錯的。正當要稱讚時，有人說第四道的紅菜頭片不像牛肉刺身？我一聽了就反胃。素菜，應該素心，一有扮肉，已經在吃肉了，所有齋菜，應該把肉的印象去掉才是。

雖然這麼說，但接着由明哥親自下廚的乾炒素牛河上桌，一吃到假牛肉，倒也把我自己說過的話推翻，原來這個用麵筋做的牛肉，味道實在做得好，口感也美妙，把那些硬得要命，又下大量梳打粉的真牛肉比了下去，我寧願吃假的也不吃那些真的。

「是誰做的素牛肉？」我問。有一太太舉手，原來是「福興素食店」的張太，她說店裡的沙茶牛肉賣得特別好，明哥吃過，就請她供



應。我認為有了這種食材，就能又燒又烤，可以做的素菜種類也增多了，像馬來人的沙爹也行，蘸的醬要是正宗的話，可連吃十幾二十串。學新疆人烤羊串更妙，撒上孜然粉，和真的一模一樣，但還是心中有肉，罪過、罪過。

另一道心中有肉的是明哥做的滋味羊腩煲，用的配料和一般的羊腩煲相同，也很細心地加了一撮檸檬葉絲，羊肉當然又是麵筋做的，但很可口。我認為這可以引導不吃羊肉的人進入羊肉的世界，羊肉實在是天下最有個性、最肥美的肉，但多吃殺生，又是罪過了。

接着的甜品也是由Mobile Green Chef提供，有幻彩水晶琉璃球、玫瑰

荔枝慕絲、白味芝士蛋糕配紅莓醬和自家製湯圓，有點fusion，有點份子料理，還有傳統，配合得不錯。

大家都在推廣素菜，我也認為很有趣，吃齋的人，的確會吃出一個慈祥的面孔來，你到齋菜館去看，就能觀察到這個事實。

一下子轉成吃全齋不容易，有些人就推行逢星期一吃，這是很好的方法，我也希望能做到，可惜我五根不清淨，怎說還是要吃點肉的，非殺生不可。

依豐子愷先生的說法，是喝水也有細菌，也殺生，只要心存護生，足夠矣。

吃素可以推廣，但是不可像講耶穌般硬銷，宗教亦是，記得《唐頓山

莊》中的老太太說過這麼一句話：「親愛的，宗教像男人那話兒一樣，可以自己私下欣賞，老是拿出來張揚，就過份了。」

哈哈。

吃完，陳卓瑤拿出她的書《香港 你怎忍心看見如此貧窮》來送人，寫得真好，帶着真這一個字的，都值得一讚，有機會去買一本來看看吧。

最後，「福興」的老闆娘拿出她的馬蹄糕，顏色深綠，像一塊玉，已先聲奪人，試一口，真是美味無比，的確有「驚艷」的感覺。圖

明哥

插圖 • MEILO SO