

# 國慶煙花宴

文 EMILY

10月首天，千億人念。無他，國慶是也。中國人民，以食為先，亦好客。於是乎，國慶讓我首先聯想起的，就是「國宴」。至於香港地，沒有國宴，但國慶煙花宴則少不了，因為煙花是國慶的重頭戲。



沒有機會上京赴人民大會堂吃「堂菜」？在香港嘗「煙花宴」也不錯，怡東酒店的TOTT'S and Roof Terrace倒是不错的选择。

## 那頓開國盛宴

六十年前，即是1949年10月1日傍晚，北京飯店設宴招待參加新中國開國大典的中外貴賓。頭盤是燕菜湯，之後再上了八道熱菜，包括紅燒魚翅、燒四寶、乾燒大蝦、燒雞塊、鮮蘑菜心、紅扒鴨、紅燒鱈魚、紅燒獅子頭。這些就是史稱「開國第一宴」的主要菜式。

如今，國宴已經自成菜系，被稱為「堂菜」。所謂「堂菜」，最初不過是人民大會堂國宴廚房前總廚孫應武，跟同事談話之間，隨口將「人民大會堂做的菜」簡稱為「堂菜」。而1984年出版的《人民大會堂國宴菜譜集錦》，則首次以書面表述並確定了「堂菜」的說法。

由始至終，淮揚菜是國宴菜的起點，那其實可以說是跟周恩來有密切關係。據承辦「開國第一宴」的北京飯店證實，想當年，周恩來吩咐下去，讓九名淮揚菜師傅由「玉華台」調到北京飯店，為的就是帶領籌備六百人的國宴。周是江蘇淮安人，自然鍾情清淡爽口的淮揚菜。

理性推斷，若考慮到國宴嘉賓來自五湖四海，鹹甜度適中，甚至可說是南北皆宜的淮揚菜，正好演繹成國宴菜吧。之後的故事，大家有目共睹，經過幾代廚師的努力，國宴菜就逐漸演變成今天的「堂菜」。

國宴一般都設在人民大會堂和釣魚台，相比較之下，人民

大會堂承擔多一些，因為那裏的宴會廳能同時容納五千人，同事W就曾到訪人民大會堂，親嘗了好幾次「國宴」。

可惜，教他印象最深刻的，似乎是那些服務周到且高度統一、身材勻稱、面貌標致的女侍應。至於菜餚嘛，大概只得「好吃」二字來形容了。

## 親嘗堂菜經驗

其實國宴烹調須非常講究精細，當中燉、煨、煮、蒸、炸、溜、燻、爆、扒，可謂一應俱全。再加上近幾年，常可借鑒西餐的烹調技法，讓菜餚的烹煮方式更多變化。據訂菜譜時，廚師會盡可能全項了解中外賓客的生活習慣與忌諱，其口味嗜好，以及年齡、身體狀況。另外，還要注意該宴會的規模，亦要兼顧季節、氣候、食品原料、營養等因素。好像夏天以清淡為主，秋冬則會重於犒師。講到菜餚食材的選用，當中不乏食中珍品，例如燕窩、魚翅、熊掌、鮑魚、魚唇、明骨、哈士蟆、鹿筋、竹筍、猴頭菌，還有對蝦、魚肚、鮮貝、馬哈

魚、鰻魚等。不僅要廣泛選購，還要對原料的產地、季節、質地、大小進行嚴格篩選。

另外，大家頗感興趣的國宴飲品，當中就有我們熟悉的可口可樂。而往日經常出場的茅台酒，今天已少見，由於現在國宴一般不準白酒。新一代的北京啤酒、天津千白葡萄酒、可口可樂、燕京啤酒、橙寶、王朝葡萄酒、椰子汁、碧雲洞礦泉水、浙江龍井茶等成為國宴指定飲品。即是說，就算未可親自參加國宴，私下參考以下資料，起碼可以預備國宴飲品，慰藉一番。

## 十月煙花滋味

沒有機會上京赴人民大會堂吃「堂菜」，在香港嘗「煙花宴」亦不錯。可以觀賞煙花的餐飲點，當然首選維港兩岸食店。香港島的選擇，以君悅酒店、萬麗海景酒店為重心選擇，至於東區銅鑼灣，則可以選擇柏寧酒店的 Riva 或者怡東酒店的 TOTT'S（順帶一提，TOTT'S 已改名為 TOTT'S and Roof Terrace）。九龍半島那邊的則有半島酒店、洲際酒店，北京道一號的AQUA。

不一定選吃中菜來慶祝國慶，以君悅酒店為例，若然走到他們泳池邊的露天池畔餐廳吃自助晚餐，想必別有一番風味！因為凍食海鮮已包括法國青口、法國海螺、美國蝦、紅蟹及龍蝦；至於各式即席炭燒肉類，則包括西冷牛扒、羊扒、排骨及丹麥春雞，還有我鍾情的炭燒海鮮，如皇帝蝦、銀鱈魚、鮮魷、三文魚等。（實不相瞞，閣下在讀此文之際，難道認為那個煙花宴熱點，君悅的中菜廳「港灣壹號」還有虛席嗎？）換了走到旁邊的萬麗海景酒店，選吃於意大利餐廳 Scala 都不錯。據說那個每位索價 688 元的五道菜煙花盛宴，酒店還會安排客人於煙花表演舉行期間，到達酒店三十四樓平台欣賞璀璨煙花，且奉上香檳一杯。

選擇於半島酒店各餐廳享用晚膳，似乎最佳的節目就是可於酒店的露天陽台現場觀看煙花表演。我猜，假如直截了當一點，訂座於 Felix，享用他們的五道菜晚餐，甚或以最低消費 220 元淨價，飲用一杯飲品，都可以邊看煙花邊感受熱鬧氣氛。

另類「吃」煙花地點，還可以選擇中環國金商場裏的餐廳，我就比較鍾情於連卡佛旁邊的 Isola bar+grill 或者 Cafe Costa，前者更供應由行政總廚 Gianni Caprioli 特別為十二歲以下之小童設計的國慶日菜單，特別設計的主菜包括意大利麵、焗黑鱈魚、米蘭式牛仔肉或燒雞半隻，認真對待小小客人。

精選的地方不少，卻未似最為神秘的全鐘全新精品式酒店 The Upper House（奕居），他們將於 10 月 2 日正式開張。之前已有了品牌諸如香奈兒的活動而一探其 Cafe Gary Deluxe 及 Sky Lounge，均可以最老土的一句「飽覽維港景色」來形容。所以，國慶夜那裏搞的 pre opening party（事先張揚的開業派對），最吸引我出席！



不一定選吃中菜來慶祝國慶，君悅酒店露天池畔餐廳 The Grill 的自助晚餐，亦別有一番風味！