

撰文：黃文傑、馮潔玲  
攝影：李丹鈺、區麗安  
協力：李丹鈺  
設計：區麗安、區麗安

新

# 一試驚嘆

台灣素食專家駐場

「素之樂」開業五年，今年請來台灣素食專家王碧惠當顧問，是全港首間引入台灣素食藝術文化的餐廳。王碧惠在台灣專門研究食材配搭、烹調方法和食品營養設計，更曾獲邀到素食餐館當顧問，及上電視推廣素食。

王碧惠答應來港，因跟「素之樂」老東有相同理念，就是想把本港素食文化變得年輕化和健康。烹調上她運用各國的方法，更在廚房立下規矩，點心爐和炒菜爐用的油要分開，而部門內用的油再細分為炒菜用和炸物用，炸物油更要數天更換一次。

王解釋：「一個人吃得是否健康，油很重要，所以我們要求油一定要新鮮，初時廚師都諱然，說香港沒有廚房這樣做，但客人吃得健康才最重要。」

唐寧兩年前開始茹素。「初時是不想殺生，覺得吃素如做好事。」後來吃久了，皮膚變好，身體亦變好，吃素的次數亦愈來愈多，更由戒牛羊鵝，到現在連豬肉都不吃。在可能的情况下，都去素食店吃飯，在家亦多煮素菜。

「老公都包括我，好像我剛過去的生日，便一家人去寺廟吃齋，不過我沒強迫他一定要全素。」唐寧是印尼華僑，以往家裏過年，無慣例吃齋，但今年特難西出找好吃的素食店，希望過一個「素之年」，也有心想將素食的好處傳播開去。這次，她便帶同老友兼顧問「經理人」的藝人張松枝，來到「素之樂」試菜。

派素菜



吃單

張松枝：素菜樣子及味道做得極像葷，簡直可以以假亂真！跟傳統葷菜很不同。

吃素

唐寧：既然以素菜也可以做出這種水準，我們甚至可以不吃葷，那麼就不用殺生。

## 香燻意式鮮貝

鮮冬菇釀意粉小段，蘑菇粉及青蔥粒，上放小塊芝士。唐寧和張松枝均說：「明明吃冬菇，卻像吃Pizza，芝士味仲好濃。」

## 型格素食逐個

試

多次要求王碧惠跟師傅們合照，她都婉拒。「影相就夠好，我們愛用菜來跟客人交朋友。」這樣就來看看他們的過年菜吧！並由唐寧和張松枝試食。



### 五福臨門

泰式素海蜆、滷菜豉肉、上海餛飩、鮮果蝦炒碎和青瓜素鮑魚卷。  
唐寧：青瓜卷清甜多汁，海蜆夠彈牙。  
張松枝：最鍾意是豉菜肉，用豬筒骨配青，真的一樣。



### 泰式塔香茄卷

烤茄包成長片，鋪上泰式薑蔥炒的素肉、馬蹄粒、冬菇粒和九層塔，再捲起來。上面配青蘋果絲、薄荷葉絲，加糖醋醬汁。  
唐寧、張松枝：香茅味好強，味道亦濃，但配青蘋果絲同吃，酸酸甜甜又多汁，一絕！

### 日式大根燉

白蘿蔔切段，挖空，釀填菇粒、冬菇粒、嫩百粒毛豆和甘菊粒蒸。上面配炸牛蒡絲。  
張松枝：蘿蔔好甜好多汁，無相無激，入口即溶。  
唐寧：配牛蒡絲同吃，因有少少鹹，令蘿蔔更入味。



### 無酒精紅酒

【會員 \$224/支；非會員 \$280/支】美國加州Ariel酒莊的紅酒，釀製過程跟一般紅酒無異，只是過程中以專利冷過濾法把酒精過濾掉。  
張松枝：同樣有果香味和水感，跟一般紅酒無異，只是少了那種酒精入口熱脹的感覺。



### 素之樂

地址：北角渣華道56號渣打商業中心1樓108室  
電話：28071130/www.vegolink.com (最好先預約)  
採會員制，但只須填寫個人資料便成為永久會員，不用年費。



### 吉祥鍋

湯底用中藥熬了數小時，把腐材倒掉，放入薑油，再加椰菜、鮮菇、餃子、素肉、南瓜、金針菇、豆腐、腐耳和枸杞。這是店舖冬天的招牌菜，請出家人都愛。  
唐寧：一定要讓湯底，無藥材味，但喝下去，舒全身暖生。

1月新年菜單，包括日式大根燉、泰式塔香茄卷、香燻意式鮮貝等，11道菜包圍品，但推出不定時，以餐牌為準。每位\$198，另收加一。1月22日(年廿九晚)及23日(年初一)推出農曆年賀年菜，包括吉祥鍋、五福臨門等，共11道菜包圍品，每位\$220，另收加一。