

倫敦餐廳鮮體驗

杏霖眼科診所 吳玉心醫師



〈1〉 中世紀盛宴〈The Medieval Banquet〉

旅英十多日，見識過許多或格局豪邁、或風格細膩的城堡。終於在倫敦親炙一場中世紀的宴會。2015年的夏天，餐飲業者的巧思帶領我們進入亨利八世的宴會。

餐廳門口鎮守著一尊煞有介事的杖劍武士盔甲，劍長過腰，威風凜凜，進門往餐廳所在的地下樓前進的途中，古堡建物內的各項特

色一樣不少：蠟燭吊燈、更多的盔甲裝備、牆面上掛著壁氈及各式兵器、族徽等。入門處甚至有間小牢獄，提醒大家中古貴族無上的權利。為了模擬古式照明，餐室略顯昏暗，只見長條大木桌一列列排開，果然是古代王公設宴的排場。才坐定，年輕貌美的古裝女僕便來擺放水瓶及水杯，並「教壞囡仔大小」地要大家有任何需求，使用力捶桌大喊「Wench！」叫她〈古語

女僕之稱)

桌上原就擺著超大麵包，必需用刀切或手撕下來享用，冷不防，已有著宮廷華服的仕女在表演區〈唯一明亮的吧檯前〉開唱，伴奏的亦是兩位古裝的小提琴美女。正陶然於歌聲間，歌曲已歇，換穿著花紋服飾的弄臣上場演出拋瓶秀及軟骨功。這些序曲之後才見到穿著類似亨利八世的領主上場，舉杯高唱宣示他的主人角色並歡迎貴客蒞臨。明知這一切是Copy Cat，但他們理所當然又自愉愉人的態度令人也不覺歡悅浸然其中。

再來上桌的是大鍋的濃湯，七手八腳正用大杓盛湯時，侍女跑來請大家去挑晚宴服，這項福利是團長特別安排，租一套古宴禮服要價10英鎊哩，自然不能打馬虎眼。開始認真地在成排衣架上翻尋自己心目中的「中世紀晚宴服」。花了一些時間之後總算變裝完成，瞬間讓大家進入貴族圈，一時但見皇后和女爵士互誇對方的服飾合身，國王和武士相見歡，先擁抱再行令人發噱的「不正式」授劍儀式，更有男士將罩袍頭蓋闔上，扮演「佛地魔」嚇唬旁人，還真有那麼點陰森神秘的曠味。

我們這羣忘我投入角色扮演的賓客終於被侍女請回座位，繼續

上菜。配菜是起士蔬菜沙拉，主餐則是大盤盛裝的烤雞肉，水酒如紅酒、黑啤酒則是無限制供應。表演也穿插著熱鬧的武士比劍，優雅的宮廷合唱，吸睛的彩帶特技等不斷上演。至此領悟，此地的餐食只是一般水準〈可能也是模擬古宴的單純吧〉，重點是台前的各項表演，不論是演唱或雜耍皆屬中上水準，加之環境營造成功，多數賓客均能融入其中，在領主要求舉杯之際，意興風發地投入這場古代盛宴。我



中世紀古宴三姝

們團更瘋，互相敬酒之外，更在節目精采之際，用力捶桌以表讚賞，一時只見杯盤騰跳鬧聲震天，將主人給予的權利淋漓發揮。直到十點多，和店員們跳過團體舞，才意猶未盡地卸下戲服，從古英國中還魂。

宴會結束得太晚，巴士司機



早已下班多時，這羣古宴賓客恍然發覺自己必須走到碼頭乘渡船才回得到對岸的飯店！但也正因此段插曲，讓我們意外「撿」到了倫敦眩麗的夜景，看哪，倫敦塔橋的外形因燈飾而突顯在夜空中，帶著莊嚴又魅惑的特色，美到令人屏息，碎片塔、市政廳也都展現和白日不同的風情，哇，這場華麗的燈光show即便累到已東倒西歪，仍勉力睜大眼睛，捨不得移開目光。靠岸碼頭正在倫敦眼〈摩天輪〉下方，夜色中那透明略帶磷光紫的乘客膠囊神秘又可愛，而且居然慢慢在移動中！原來工作人員正趁著夜色做維修呢。倫敦的夜，比我想像中熱絡多了。

〈2〉 蛇形餐廳〈Magazine Restaurant, Serpentine Sakler Gallery〉

當天的午餐預定在倫敦人的新寵兒—蛇形餐廳，貼心的當地導遊特別安排大家「路過」其附近的海德公園。由公園正門進入，阿爾伯特公爵的銅像仍如數年前初見般的扣人心弦。園中遊人如織，然而鴿子傍著人走，小松鼠近距離和人捉迷藏，綠蔭處處，水畔天鵝及綠頭鴨好整以暇地整羽，在這兒文明和野生動物的分界線有一剎那模

糊了。正恍神間，一羣花樣年華的女孩，踩著腳踏車，春神般輕拂而過。

第一眼見到餐廳的特殊外觀時，心想：終於親眼見到它，證實它的存在了。其前身是一座火藥庫，擁有兩座拱形建築，數年前由Zaha Hadid操刀擴建，保留拱頂造型，更以拉長的弧狀曲線賦予它新的生命力。眩白色的頂部造型成就其特色，下方通透的玻璃空間充滿現代感。因外形蜿蜒，故多被稱做蛇形餐廳，2013年9月甫開幕便成為倫敦的新寵兒。邊讚嘆邊走近它，來到柵欄旁但見小小前庭綠草地上，除了白色雕花座椅，還附了個迷你噴泉，造型由五顏六色，長短不一的水龍頭收束而成，頓成這簡約色調中最明亮的焦點。餐廳內部寬敞通透，因四圍皆玻璃牆面，視野可延伸至外部，光線也自由進入，樑柱亦呈弧狀，頗像太空艙的內設。就連餐廳擺放亦略呈S形，呼應本體的設計，全團30多人坐定了仍可互相照面無距離。

主廚Emmanuel 的想像力呈現在各方面，上了餐桌就看到淺盤中白色優格上一朵小薄荷葉，伴著數顆青豆，那雖小卻昂揚的姿態惹人憐愛，拿起相機便拍，誰知不多久侍者持小玻璃瓶，不疾不徐地把



蛇行餐廳內部像太空

瓶中翠綠的碗豆冷湯注入淺盤，好個“上湯”儀式！小薄荷成了綠湖小白島中的一株植物了，更cute！笑壞了一旁目睹一切的陳太太，她說：「你該不會以為前菜就那顆小苗吧？」〈我是！〉主菜烤鮭魚鮮嫩不在話下，搭胡蘿蔔芒果醬汁更入味，菜照例上得不快，趁中場落跑，參觀了豪氣又別緻的吧檯擺設，又推門至後方小庭園一窺究竟。但見波浪形花壇上植滿各色花草，三四名孩童在園內開心闖蕩。由這個角落正可看到餐廳弧狀造型觸地的一角。回到餐桌，甜點已等著了，是柚子蘋果塔，灑上波蘿碎皮及杏仁片，好看又好吃，Chef Emmanuel，讚啦！

〈3〉 哈洛德下午茶 〈Georgian Restaurant at Harrods〉

行程尾聲，臨上飛機忍受機上餐點前，團長犒賞大夥的是鼎鼎大名的英式下午茶，地點選在哈洛



蛇行餐廳正形外觀

德百貨，一個夢想多時，上次訪英擦身而過之處。原本排定的行程中，下午茶之前有一個小時的自由活動時間，然而現實總是殘酷的，當天行程滿檔，加上塞車延誤，抵達時已遲了一小時，只好乖乖地到餐廳Booking 等用餐。等待帶位時目光被門口大幅木雕鑲銀箔的作品吸住了，原來正是哈洛德百貨的門面圖，雕功細膩，最上方的圓頂、各樓層的窗面，經典的湖綠色彩棚均歷歷可見，就連壁面上的浮雕也毫不含糊地忠實呈現，是難得一見的工藝品。室內音樂是現場鋼琴演奏，大廳上方透光的雕花玻璃繁華富麗，整體設計是Christopher Guy Harrison 的力作，但覺優雅不造作。

落座後，先上菜單供大家找茶〈找渣？〉，大家對英國茶的涉入不深，侍者乃熱心推薦了伯爵茶及大吉嶺紅茶，並建議下一輪再改換其他茶種，可多方體驗。茶用大壺



哈洛德百貨4樓下午茶

上桌，4人兩壺，可再續。茶碗上覆著個有柄的銅質濾網，自己倒喜歡的茶喝。來英多日，也曾喝過不錯的品牌，但這兒的喝來甘香芳甜、清爽之中有淡淡香氣，令人回味再三。

左等右盼上了桌的主角沒讓人失望，下層小三明治，四五種口

味，芥末黃瓜、煙燻鮭魚蛋沙拉、牛肉生菜等方正地躺著，還綴著紅色小葉片，第二層4顆中型scone，烤得恰到好處，表皮露出酥脆的小裂痕。上層5個迷你小甜點，比較像擺飾不大像食品。有小草莓塔，閃電泡芙、巧克力塔、杏仁霜等項目。

原來認定分量太多的茶食，到最後大部分都進了肚皮，只寥寥數人剩下scone打包帶走。就這樣帶著滿足的胃袋及略微愁悵的心緒離開了哈洛德。真希望時間再充裕些，至少各樓層走晃一下，滿足長久以來的好奇心也好。然而不是有人說「未經驗之處正是下次再訪的動力」嗎？後會有期嘍，百貨公司中的傳奇明星。