

金山好山好水 養生料理

近年香港掀起**移民台灣**熱潮，台灣也有所謂北客南移，大家無非都為尋找更美好生活。今次在新北市遇上一對夫婦，雖不是南移客，但選擇了由城市，返回新北市金山區，重新發現老家的美好。許氏夫婦決定將家鄉的好山好水公諸同好，開設了養生料理餐廳田中芳園，以本地現採食材，結合多國烹調方法，炮製出無菜單料理，令人吃出驚喜，也吃出暖入心的鄉土情。

香草園種有30多種香草，可以自給自足。

設計概念 源自香港

從台北市出發不到1小時，來到處處綠茵的金山區，這裏除了是泡湯勝地，也矗立了朱銘美術館，亦是鄧麗君的長眠之地。餐廳老闆娘郭麗惠，數年前因媽媽病重回到金山老家，被家鄉的好山好水感動，買下雜草叢生的舊倉庫，經一整年整修，被田園環抱的養生餐廳終於開業。這片有山有海的清水濕地，每年5月達8,000頭的白鷺鷥會飛至此棲息，有機田園種植了多種香草及時蔬，成為餐廳的私家農地，隨時就地取材，彷彿隨手掐一撮植物，已可入饌。田中芳園老闆兼總廚許添尊表示，田中芳園的設計概念，原來源自香港米埔濕地公園：「開餐廳前到了米埔遊覽取靈感，那裏的自然美態感動了我，故決定將餐廳的人工化布置減至最少，與自然融合。」聽畢教人要加多留意已擁有的，別只懂抱怨香港是石屎森林！

步進餐廳內，環顧是百年流木與多國蒐集的陶瓷，每個角落都充滿自然質感，令人即時放鬆。食材選擇方面，由天決定，故不設菜單：「最重要選當造食材，我會根據材料的特性來創作菜式，要好好了解其特性，才能發揮最美味組合。」野生海蝦來自附近的北海岸、地瓜在三步即達的農地採摘，茼蒿來自私家香草園，許先生將鮮摘的茼蒿微微晃動，散發街市批發貨沒有的怡人清香。由於嚴取當造時蔬入饌，配上手工現磨醬料，沙拉頭盤也分外鮮香。雖然不設菜單，次次有驚喜，但有兩道菜式必定會出場——玉竹仙草烏雞鍋及將軍益氣養生鍋，兩者皆是滋補之選，前者利用文火燉燉10小時而成，喝畢鮮甜烏雞湯，當堂全身發滾，回復精力。

田中芳園

地址：新北市金山區清水路53 號

營業時間：12:00nn~9:00pm

星期一至日（逢星期三休息）

網址：<http://www.tich.com.tw>

備註：田中芳園採預約制，需事先電話或電郵訂位，套餐每位NT1,080（約HK\$284）

芒果大使 刨出傳奇

品嚐完養生宴意猶未盡，返回台北市1小時車程容易稍事消化，為一頓芒果盛宴作好準備！已衝出台灣，在日本、韓國、內地，甚至最近在香港插旗的「芒果恰恰」（Mango Cha Cha），潮氣老闆Mango，由頭至腳一身芒果鮮黃，頸繫M字Bling Bling吊墜，頗有獎門人Feel！芒果，不但為他帶來事業，也為他帶來愛情及家庭。4年前，他只不過在街邊擺檔；今天已被台北市政府欽點為米其林綠色指南中，唯一一家芒果冰店，並坐擁12家分店、1年營業額達5,000萬的跨國食肆。這位台灣芒果大使，強調只選用台灣出產的愛文芒：「雖然每店每日狂銷一千個芒果，但我舅舅於屏東經營芒果園，可以無限量供應。」Mango對芒果的愛，是徹底的，不但絞盡腦汁創造多款芒果刨冰甜點，更物盡其用，利用芒果皮提煉精華，製成芒果面膜，還有酒香與果香調校得頗平衡的芒果酒。想品嚐時果香更突出，Mango即場示範在芒果上灑上海鹽，甜度果然即時提升不少。雖然芒果恰恰於上月中已在香港設分店，但台北店售

價平一半之餘，人氣刨冰如灑有玫瑰花瓣的風花雪月，以及以手工桂花醬炮製的八月桂花香卻是台灣獨有，已是專程赴台拜訪的理由。

芒果恰恰

地址：台北市大安區忠孝東路四段17巷4號

營業時間：11:00am~11:30pm

網址：www.facebook.com/mangochachafans

TRAVEL NOTES

簽證：凡1983年後曾往台灣，持有效特區護照或BNO及回程機票，可於當地申請落地簽證，費用NT\$300（約HK\$79），或於網上申請免費台證

網址：www.immigration.gov.tw

機票：香港來回台北經濟客位機票約HK\$980起

貨幣：HK\$1約兌NT\$3.9

天氣：5月氣溫約20°C~24°C

特派記者：彭欣欣

特派攝影記者：陳富權

鳴謝：台灣經濟部商業司、財團法人中衛發展中心、中華航空公司（香港）、Image Media Services Company