

有一個問題，我一直在想想（可能你也是）……到底，現在還有甚麼東西我們可以安全地吃進肚子裏？來自內地的不用提，日本貨，縱然是來自關西的，大家都靜觀其變；台灣吃的場的充斥塑化劑；歐洲又鬧出血性大腸桿菌；日前又有消息指吃魚會攝取到甚麼不啻如懲罰……

同一時間，因為食品物價上升，百物騰貴，與食物有關的行業順勢加價。然而，我唔嚟到的，卻是比舊價錢更退步的水準——尤其在媒體上大賣廣告的連鎖食肆。

既然我無法負擔每日三餐五星級酒店或米其林餐廳的消費，我寧願光顧一些真正用心的個體戶小店或社會營運的，這些食肆，有些是老開兼廚師，懂得嚴選食材來源，也會自家製醬料，更不會添加味精之流，起碼是較有良心，也值得支持。

上星期，我便拉隊去 閱社企業餐廳 杏鏡聚餐：眾所周知，他們是由長者擔任侍應，而獲得社會上正面的肯定。多數人知道中環及佐敦的西餐廳，而位於太子西菜北街的同名中菜館（電話：2789 3321，相1），似乎未為人熟悉，我自己也只光顧過兩次。

一行 9 人看餐牌上幾十款菜，此時年若 6、70 歲的侍應麥伯伯，上前向我們介紹菜式：「你哋人多，可以試吓蒸條方利，斤幾重；片皮雞係隻雞片皮，每人食到兩三件。」他像是長輩那種語重心長式口吻推介，好吧，就一試。

先上的老碼子自家叉燒（\$68，相2）也是麥伯伯的建議，說是豬頸部位，口感鬆軟，紅色的醬料說是秘製，味道像是紅燻一類的甜味。再來名字有趣的太公香炒 Love 粒（\$68）顧名思義是炒粒粒，不會滿是汤汁，很香口。農家豬仔麵（\$98，相3）一如麥伯伯說分量較細，光是豬肉的確不夠 9 個人分，不過熱底的半頭滷滿豬肉和醬料的味，很好吃：據悉，這是餐廳負責人家傳的私房菜。跟着的脆脆片皮雞拼蝦戈渣（\$198，相4），其實就是去骨炸子雞，但吸引程度不及配琴

蝦戈渣：甚麼是蝦戈渣（相5）？其中一位侍應伯伯說是蟹籽煎炸漿粉炸成，我們懶得看都覺得是蝦子，吃起來帶鹹香，又像綿花糖般口感。

到了是日精選的古法蒸方利（\$138）上檯，一看，我先有點失望，不是分量問題，而是魚上的肉碎、黑木耳等，被一抹茨汁裹着；吃過後倒覺得還鮮濃，我從前不曾吃過方利，不知道它的真味如何，但一百多元可以吃得，又覺得真的十分抵食。

吃飽了，麥伯伯又上前介紹飯後甜品，結果大多數人，包括我都選擇了酸果露（\$38，相6）。就我訪問各大小甜品店水店的經驗，酸果露並不是常設甜品，皆因用料成本高。當檸檬露端上來，一股糖果香味傳遍整張枱，入口細滑中有點碎粒，最重要是相當香濃，就算已經吃得打了多個飽嗝，也是一定非吃完它不可！

至於 White Shiraz，那時的資料顯示是酒莊的招牌作。但今次喝覺得那酸度有點怪，並非我喜歡的 Rose 類型。

至於另一款白酒：Helen Mountain, Special Reserve, Chardonnay, 2008（相10），則是那天我最喜歡的一枝酒。原來這款來自中國寧夏的賀蘭山，最近剛獲 Decanter World Wines Awards 的獎項，入口有幾強的果味，但並不只是澎湃那種，收結也比較踏實。

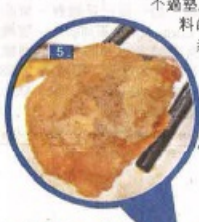
唯一的紅酒也是來自中國的長城華夏赤羅珠（相11），當然與其他葡萄出產國的 Cabernet Sauvignon 就差很遠，酸度比較刺口，只是收結比較平衡。Jeannie 表示，如果在芸芸中國酒之中，這貨算不賴，10 年前的中國出品，根本找不到這樣的級數。

再者，她覺得中國人的口味，比較喜歡內飲的紅酒，而不是過分霸道的風格，因此她覺得最適合配中國菜或是亞洲菜的葡萄品種，是 Pinot Noir 而不是 Cabernet Sauvignon。在 Galaxy 的酒單上，她共挑選了 88 款 Pinot Noir，她打算選一點會搞試酒會，讓大家品嚐她喜歡的葡萄酒。

事實上，如果大家翻看她最新出版的《Mastering Wine for the Asian Palate》，便會發現當中詳細講解最常見的葡萄酒，而且採用較多的亞洲形容詞，這亦是她的強項。

不過，有點奇怪的是：為甚麼這一本看似初階的書不是她的第一本書，反而是以酒配菜的《Asian Palate》打頭陣呢？Jeannie 表示，出版社指入門的葡萄酒書坊間有很多，所以很難推廣，但配亞洲菜的書就很少。事實證明，出版社的眼光沒錯，《Asian Palate》印了 5,000 本已售罄。而兩本書她都計劃出中文版，正在編譯中。

見到 Jeannie 努力將葡萄酒亞洲化固然是好，但我更樂於見到在中國本土，有一位真正的中國籍 Master of Wine 出現，相信對行內的發展推動更大。



# 社企 中菜館

## 葡萄酒的

# Asian Palate



今時今日去澳門，Galaxy Macau 想必是大家的目光所在。上週因着 Master of Wine Jeannie Lee 的第二本書《Mastering Wine for the Asian Palate》（相7）在澳門銀河舉行發布會，於是日刊乘便，一購這之前打聽打聽吸引大家目光的新酒店。

席設百樂潮州酒樓，因着 Jeannie 是酒店的葡萄酒顧問，所以今次席上的葡萄酒，也盡顯她所挑選的亞洲風味。

打頭陣是泰國酒莊 Siam Monsoon Valley 的兩款白酒 Colombard 2010（相8）及 White Shiraz Rose 2009（相9）。翻查資料，這酒莊在 2009 年的 Hong Kong International Wine & Spirit Competition，得過 Best Wine from Thailand 的獎項，那時獲獎正是 Colombard 2009，入口感覺比較淡口；但今次試 2010 年，複雜度多了，酸度不俗，有少許苦澀，辛辣流雜。這葡萄多在南非、加州及法國西南部用來釀造日用酒，在香港遇到的機會較少。

至於 White Shiraz，那時的資料顯示是酒莊的招牌作。但今次喝覺得那酸度有點怪，並非我喜歡的 Rose 類型。

至於另一款白酒：Helen Mountain, Special Reserve, Chardonnay, 2008（相10），則是那天我最喜歡的一枝酒。原來這款來自中國寧夏的賀蘭山，最近剛獲 Decanter World Wines Awards 的獎項，入口有幾強的果味，但並不只是澎湃那種，收結也比較踏實。

唯一的紅酒也是來自中國的長城華夏赤羅珠（相11），當然與其他葡萄出產國的 Cabernet Sauvignon 就差很遠，酸度比較刺口，只是收結比較平衡。Jeannie 表示，如果在芸芸中國酒之中，這貨算不賴，10 年前的中國出品，根本找不到這樣的級數。

再者，她覺得中國人的口味，比較喜歡內飲的紅酒，而不是過分霸道的風格，因此她覺得最適合配中國菜或是亞洲菜的葡萄品種，是 Pinot Noir 而不是 Cabernet Sauvignon。在 Galaxy 的酒單上，她共挑選了 88 款 Pinot Noir，她打算選一點會搞試酒會，讓大家品嚐她喜歡的葡萄酒。

事實上，如果大家翻看她最新出版的《Mastering Wine for the Asian Palate》，便會發現當中詳細講解最常見的葡萄酒，而且採用較多的亞洲形容詞，這亦是她的強項。

不過，有點奇怪的是：為甚麼這一本看似初階的書不是她的第一本書，反而是以酒配菜的《Asian Palate》打頭陣呢？Jeannie 表示，出版社指入門的葡萄酒書坊間有很多，所以很難推廣，但配亞洲菜的書就很少。事實證明，出版社的眼光沒錯，《Asian Palate》印了 5,000 本已售罄。而兩本書她都計劃出中文版，正在編譯中。

見到 Jeannie 努力將葡萄酒亞洲化固然是好，但我更樂於見到在中國本土，有一位真正的中國籍 Master of Wine 出現，相信對行內的發展推動更大。