



# 中法飲食文化 擦出火花



6. Pavillon Blanc du Chateau Margaux, 2009：我覺得 2009 較 1988 年優勝，是因為後者已過了高峰的時候。而前者「芳華正茂」，入口好濃郁，酸度好適中。波爾多一級酒莊的白酒，永遠是我的至愛，可惜飲到的機會實在太少了。
7. Pavillon Rouge du Chateau Margaux, 1989：1989 感覺仍然好年青，時間好像沒有在葡萄酒留下陳舊的痕迹，或許二軍酒仍然是早飲較適宜，像 2003，雖年青，但實在之餘，還有少許苦澀沉澱，不錯。
8. 這荔蓉香酥鴨入口好鬆化，與 Pavillon Rouge 1989「碰撞」後，葡萄酒那辣度竟然「嗚」一聲重鎗了喉嚨一下，酒變得好喝了。是否與強敵當前，奮力應戰有關呢？
9. 松子雲霧肉：樣子有點像東坡肉，但那肥膏不是太厚。雖然帶點甜，但卻適中令人回味，因此用 1999 Chateau Margaux 配搭，絕對無問題。
10. 如果紅酒，我最喜歡是 Chateau Margaux, 1989，入口酸度適中，比 1999 年實在，酸辣酸辣間歇出現。

今次的 Chateau Margaux Dinner，與其說是 80 年代與 90 年代或 21 世紀葡萄酒之爭，不如說是一次法國與中國文化碰撞後，擦出了互諒互讓的火花。

為什麼我會這樣說呢？因為今次 Margaux 酒莊刻意安排了 6 枝酒，實質是 3 款酒：白酒 Pavillon Blanc、二軍紅酒 Pavillon Rouge，以及主角「正印」Chateau Margaux，只是每款有不同的年份，分別是 2009 vs 1988、2003 vs 1989、1999 vs 1989。

由於有酒之餘，還配合鏞記酒家的菜餚，因此個人選出了當晚 3 個最愛：葡萄酒是 Pavillon Blanc 2009、佳餚是松子雲霧肉、最佳酒與菜的配搭是荔蓉香酥鴨配 Pavillon Rouge 1989。當晚酒莊總經理的兒子 Thibault（亞洲區品牌大使）也有詢問兩圍台每一個人的意見，有異亦有同，正顯示你那杯「酒」不一定適合所有人，各取所好。

但席間卻湧現了不少中法文化差異的現象，像我們所坐的主家席，安排了 4 女坐一面、3 男坐另外一面。差不多宴席過了一半，總經理夫人才談起這「怪」現象。因為在拉丁文化，一定安排男女男女相隔坐，她試過一次在泰國遇到同樣的情況，還以為自己有甚麼問題。我笑說搭訕：終於明白港女難嫁出去，原來是少了這樣認識男仔的飲宴機會。

到宴席差不多接近尾聲，當時我們正在吃松子雲霧肉，誰知未吃完，大家正在邊吃邊高談闊論當兒，下一道菜：北菇牛爽腩已來了。這時候，總經理夫人打算立即叫停，因與她們慣了「歎慢板」，吃飯吃三、四個鐘完全兩回事。Thibault 也說，他試過有一次吃中菜，忘情地與朋友談話，後來想起筷，前面那碟菜已不見了。

晚宴主持人 Jeannie Lee 解釋，中國人起菜後，由於由廚房到上枱都有一段路程，因此煮好後，都希望儘快上桌，以免攤涼。當然攤涼是避免不了，我想起最近看的一齣韓劇《意麵情迷》，主廚要求廚師就算意粉變得冷，仍然要好味才算合格。既然不夠熱無可避免，中餐廳或許要加強這方面的教育。

事實上，我並非第一次在鏞記吃 Wine Dinner，但還是這回出現了中外文化差異的衝擊。或許，一向以來，法國酒多數會揀法國菜或西餐來配搭，便沒有這方面的問題。不過，一道宴席後令我覺得，其實很少波爾多酒能配到菜，尤其是中國菜，但 Chateau Margaux 真的幾例外。正如總經理 Paul Pontallier 所說，葡萄酒中的甜美，令到配菜較容易，我也有同感。

不知是否因為這次宴席令他有難忘的回憶，散席時他竟說要在法國酒莊請一位中國廚坐鎮，我們都勸他三思，因為那又是另一回事了。



Alice Ho  
飲食版編輯