

# 111 萬白松露王抵港

## 女酒評家投得 配陳年佳釀享用

今年的白松露王又誕生了，而且再一次落入香港買家手中。透過衛星競投，重達 900 克的巨型白松露菌，以 10.5 萬歐元（約 111 萬港元）成交。而白松露王的得主，正是居於香港的韓裔酒評家，亞洲第一位 Master of Wine (葡萄酒大師) Jeannie Cho Lee。昨日這棵松露王空運抵港，記者也親身見到這棵巨如人頭的松露王真身。

文：黎雪玲 圖：陳淑安 協力：黎雪玲

剛過去的星期日，透過衛星競投，香港跟意大利同步舉辦了一場白松露的拍賣會。拍賣會在意大利北部，Alba 鎮附近一個中世紀古堡舉行，當地正是以出產這種白松露而享負盛名。拍賣會自 1999 年開始舉辦，至今已是第 12 屆，2007 年賭王何鴻燊以 16.5 萬歐元（當年應價約 250 萬港元），成功投下一棵重達 1.5 公斤的白松露王，亦令這每年一度的拍賣成為香港傳媒焦點。

### 港意同步衛星競投

今年的白松露王，重 900 克，香港的拍賣點設在 B 1/2 Otto e Mezzo BOMBANA 意大利餐廳內，在香港及意大利多名競投者競爭下，最後由居於香港的葡萄酒大師 Jeannie Cho Lee，以 10.5 萬歐元（約 111 萬港元）投得。事後記者訪問了 Jeannie，這位剛投得心頭好的葡萄酒專家說：「這棵白松露是由我加上幾位朋友一起競投的，當夜也非常緊張，不知是否能競投成功，到最後得償所願，我們都非常興奮。當然這個價格並不完全反映這棵白松露的真正價值的，但因為收益是作慈善用途的，所以價格比較高昂也不稀奇。」而這棵白松露的拍賣收益，將用來捐助給「母親的抉擇」。

由於白松露的香氣有限期，因此 Jeannie 已在這家餐廳預訂座位，與朋友一同享用，並配以經她精心挑選的葡萄酒，她說：「我打算在這個星期日（21 日），跟朋友一起享用這個白松露炮製的晚宴，餐單當然由大廚 Chef Bombana 全權處理，我也不知道他會煮什麼，但在香港大概沒有人比他更懂得表現出松露的原味。至於配酒，我打算配以 80 年代的 Burgundy 及 Barolo 葡萄酒。」

### 話你知

## 松露大使 Bombana 教選白松露

### 時令

「白松露只在大約 10 月至聖誕節左右出產，這時期出土的白松露也最為幽香。」

### 愈大愈高貴？

「理論上也對的，因為松露體積愈大，愈能將松露的香氣收藏其中。」

### 聞香

「將白松露靠近鼻子，高品質的松露會發出陣陣幽香。」

### 如何保持新鮮？

「松露的保存期很短暫，一般約 10 天至兩星期，應將它放到約攝氏 1 度左右的雪櫃中。」

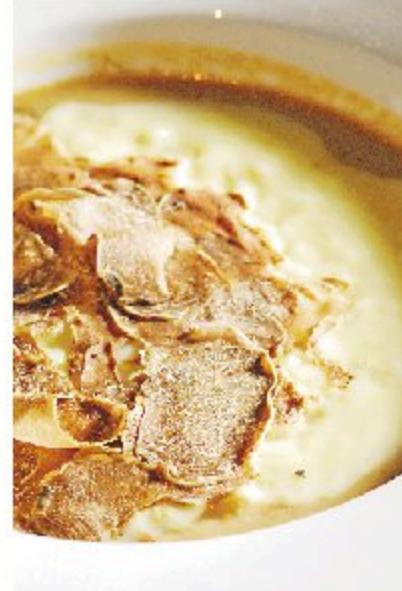


### 大廚炮製

身價約 111 萬港元的白松露王，由葡萄酒大師 Jeannie Cho Lee(左)投得，她將松露王交給大廚 Bombana(右)發辦，在今個周末跟好友享用白松露王的滋味。

### 松露菜式

到底星期日大廚 Bombana 會以什麼菜式招待 Jeannie 及一眾朋友呢？Bombana 表示餐會仍在構思中，為免失去神秘感，在當晚之前不會公開，但透露會以最簡單的方式來炮製，以下三道菜式，都是大廚的招牌松露菜式。



### 雅枝竹意大利飯配白松露

意大利飯以燒燶的雅枝竹來烹煮，味道清幽，伴以 Chanterelle 雜油菌製成的醬汁，當然將主角白松露刨到飯面上，一切都渾然配合。



### 西蘭花濃汁有機雞蛋配白松露

以西蘭花打成的醬汁，濃綠的色澤充滿菜香的味道，而置放中央是半生的有機溫泉雞蛋，並加上烘脆了的麵包粒和黑豬火腿片，當然少不了香氣濃郁的白松露。



### 芝士雪糕燒梨子

大廚 Bombana 說，白松露菌製作甜品，本來就非傳統的食用方法，但效果卻出奇地好，這道芝士雪糕，乳脂香氣濃郁，加入薄薄數片的白松露菌，兩者出奇地配合。

### 松露歷史

## 四千年前已上飯桌

松露是一種真菌，寄生於橡樹的樹根下，早在四千年前，美索不達米亞的烏爾第三王朝 (Neo-Sumerian)，就記載了當時他們的敵軍亞摩利人 (Amorite)，有以松露為食用的習慣。

在文藝復興時期，松露風氣在歐洲悄悄蔓延，被譽為全球第一本食譜的著作人普拉提納 (Bartolomeo Platina)，已提到了松露獵人，如何採用野豬搜尋松露。而且更指引到法蘭西的王宮，擺放到國王弗朗索瓦一世 (Francis I) 的餐桌上了。

### 靠發情母豬搜索

曾幾何時，白松露是豬的食物！不用驚訝，除了豬，誰會想到去挖埋在泥土中樹根旁的白松露來吃？據說，松露的氣味與雌豬的氣味相近，因此母豬發情時，便會挖掘地底的白松露來吃，當人類發現原來自己也會愛上

這種跟雌豬氣味相近的白松露時，便極着母豬四處搜尋松露的蹤影。

但別忘了，豬也愛吃松露啊，於是松露獵人既要依靠母豬找尋松露，又要跟牠鬥快。試想像一下，跟鐵石身價相若的白松露，如果被母豬捷足先登，見財化水，會有多心痛……因此為悲劇的發生，有些松露獵人會以受訓過的獵犬來搜尋白松露蹤影，起碼牠們對雌豬的荷爾蒙沒興趣。不過一隻最格調訓練的松露獵犬身價，可以高達數十萬港元，也有傳統的松露獵人認為，狗的鼻子再靈敏，仍及不上發情的母豬。

白松露身價高昂，並非人人食得起，大可投向較「便宜」的黑松露擁抱。相對於白松露，黑松的香氣也濃郁，只是相對沒白松露般強烈，且產地和數量也較多，因此身價只是約白松露的九分之一。



### 松露獵犬

每年秋冬，松露獵人帶着獵犬，搜索埋在泥土下的松露蹤影。

(資料圖片)

### 同場拍賣

## 皇后王子價值連城

除了拍得天價的白松露王，同時亦有幾棵巨型的白松露菌作同場拍賣，雖然未到天價，但亦價值連城。

### 白松露王

**簡介：**今年拍賣的焦點，最後以過百萬港元成交  
**成交價：**10.5 萬歐元  
(約 \$111 萬港元)  
**重量：**900 克  
**每克平均價：**\$1233 (約 2-3 片)



### 白松露后

**簡介：**其重量在是次拍賣中，排第二的巨型白松露  
**成交價：**\$14 萬港元  
**重量：**520 克  
**每克平均價：**\$269



### 白松露王子

**簡介：**雖然重量及不上其餘兩枚，但外形完整圓滿，品質極佳  
**成交價：**\$14 萬港元  
**重量：**350 克  
**每克平均價：**\$360



### 8 1/2 Otto e Mezzo BOMBANA

**電話：**2537 8859  
**地址：**中環遮打道 18 號歷山大廈 202 號舖  
**營業時間：**中午 12:00 至晚上 11:00

### 飲食思源

## 誰在不勞而獲？

如果有揀開《男人廚房》這個欄目的場，也許應該記得 Howard 凌浩雲，他是以往《男人廚房》四個「男煮特」之一，論名氣經驗曝光率，雖然及不上其餘幾位經常出現在媒體的大廚，但他示範的是素菜，是欄目裏的一道清泉，情形就像鵝肝龍蝦牛扒後，待應端來的一杯 Earl Grey Tea，令人心曠神怡。

Howard 本身是一家素食店的老闆，生意做得不算很大，但也有點盈餘，大約兩年前，他決定重回打工仔生涯，為一間社會企業商務中心工作，為社企提供支援及顧問服務，幫助社會上有需要的人。在別人眼中，最大問題是：怎樣替人打工之餘，又可以處理自己的生意？但在他來說，完全不是問題。

### 盈利分員工作花紅

他說放下就放下，完全信任員工，而他更作了

一項「驚人」的創舉：把店舖的盈利，全分給員工作花紅。結果兩年下來，老闆沒有「睇住」的素食店，仍然運作良好，如果所有老闆都像他，也許貧富懸殊問題便可解決，當然現實是：剝削的老闆多，像他一樣的老闆少。

就像近日的大家樂為例，雖然取消飯鐘工資的措施，在全民反對聲中收回落幕，但這種近乎剝削的政策也有支持者，並認為員工爭取用膳時間支薪，是「不勞而獲」。這位工業總會主席提出香港有一個獨特的社會現象，叫民粹主義，但我想提出另一個香港奇怪現象，叫職貧窮。沒有失業的市民，努力工作，但所得工資卻不夠糊口，若在貧困的第三世界裏，這情況可以理解，但在香港這樣富庶的地方也有這種事情出現，實在令人嘆息。

以大家樂 \$2 的時薪為例，每星期辛勞工作 50 小時，每個月約可掙得 \$4800 元，辛勞工作得來



### 不勞而獲？

大家樂的員工，爭取 45 分鐘的用膳時間，\$22 的時薪，是不勞而獲，還是勞而不獲？

的月薪，足夠養家還是交付香港高昂的租金，這樣的時薪如何多勞多得？員工取回原本已有的 45 分鐘用膳時間作福利，用汗水換來的 \$22 時薪，請問這是不勞而獲，還是勞而不獲？

文：黎雪玲

圖：資料圖片

### 飲食 Quicknote

## 冬日嘗「野味」

位於尖沙嘴國際廣場 29 樓的阿一海景飯店，即日起推出多款冬日「野味珍味」菜式，以豬及羊等材料配以獨特煮法，仿製出歎賞現時已禁食的經典野味，如「一豚禾威」就以燒汁焗蘿蔔黑豚卷

「燒酸禾花雀」則以碓仔焗桶裝仿焗禾蟲 (\$128)，並有「太子換狸貓」，以古法雙冬扣乳豬仿成果子裡口味等，另加一服務費。  
查詢：2328 0983

### 豪華周日午餐

尖沙嘴凱悅酒店 Hugo's 推出周日午餐，逢周日正午 12 時至下午 3 時供應，四道菜午餐包括精選冰鎮海鮮、主廚特選熟頭盤、自選主菜及甜品，主菜可從燒澳洲安格斯牛肋骨肉、海鮮湯配香蒜斯牛肋骨肉等。

查詢：3721 7733