

■紅酒配蠔豉，感覺不太油膩，可吃更多。

■陳倩揚（右）與Gabriel Wong（左）在元宵佳節下，在掛滿燈籠的亭苑裡品嚐紅酒，倍添氣氛。

# 陳倩揚 盆菜配葡萄酒賀元宵 享受美食提升品味

蘿蔔、枝竹、冬菇、雞、鯪魚球、炆豬肉，味濃油膩的盆菜，其實最適合配酒甚麼呢。傳統盆菜不特別講究配酒，喜歡配啤酒或中國米酒，沒有準則。不過隨著近年紅酒普及了，如何讓紅酒配中式菜成為許多品酒師研究目標。今天適逢元宵佳節，來個新嘗試，特別請來專業品酒師暨香港嘉貝奧精品酒業集團董事Gabriel Wong為我們講解盆菜與法國葡萄酒的微妙配搭，並與陳倩揚一起品嚐隆瀟苑盆菜，內有蠔豉、海參、大蝦等食材，倩揚更謂這一次是她首次一邊品嚐盆菜，一邊嘆美酒，更學到不少品酒知識，提升了品味不亦樂乎！

文：吳綺雯 攝：黃偉邦



■白酒配海鮮，海鮮味更濃。

身為雙職女性，倩揚雖然工作繁忙，但平時一有時間就會陪愛兒，也希望見證他生長的每個階段。為令愛兒有更好的營養，倩揚更堅持每早為兒子準備食物，絕對不會假手於人。「我寧願早少少起床，自己去街市看看有什麼新鮮的食材。有時煮下三文魚粥，有時煮下雞，希望他每天都吃到不同的菜。」她剛於「BB春季購物節」暨「兒童成長教育展」中的「全港美魔媽媽選舉」擔任

評判，非常開心。

今天是元宵佳節，問到新年願望，倩揚希望家人身體健康，愛兒快高長大。在工作上，希望更上一層樓，做好司儀、主持工作外，更希望可以拍多些劇集。倩揚自言自己有扮嘢天份，希望各位監製多多發掘，不要以為自己只能正正經經做主持，她亦可以很搞笑，希望監製聲哥開新劇《食為奴》可以多多考慮自己。

「盆菜的主要醬汁是南乳，像中國芝士，亦用了味帶鹹、濃味的食物，可以配紅酒；而蘿蔔、海味等食材帶甜味，宜配fruity的酒。」Gabriel推介以merlot釀製的紅酒，因這種葡萄皮薄，釀出的酒丹寧細膩，能配盆菜鮮甜的食材。

## 紅酒醇厚 宜配蠔豉

今次，Gabriel挑選了兩款醇美的紅酒及白酒，用來搭配盆菜中的蠔豉、鴨掌、海參及大蝦等，既有意頭，又贏味道。首先，開來一支來自法國波爾多「歌華露酒莊」的紅酒Chateau Grand Renouil 2006，Gabriel解釋道：「這酒莊葡萄酒帶有紅水果（黑莓、黑醋栗）香味和香料味，酒體成熟後，可以聞到輕微的黑松露菌味，口感細膩深遠，口味和諧且宜人，餘味悠遠綿長，結構複雜且擁有持久的新鮮成熟感。」

就蠔豉與這支紅酒配搭為例，Gabriel跟倩揚說：「你可以感受到蠔豉的鹹味及蠔油的鮮味，當紅酒與蠔豉混合在一起，紅酒就是這樣引發食物的味道，而酒的味道又會濃一點。」

倩揚說：「這的確是一個很特別的體驗，從未試過，亦很少以紅酒、白酒配盆菜。現在，好像以紅酒配盆菜愈來愈流行。以前你覺得盆菜油膩，只會喝茶。今次配上紅酒，邊喝邊吃，感覺反而不太油膩，還不期然地吃多了幾隻蠔豉。為何有這情況？」

Gabriel解釋：「紅酒本身可以將油膩的感覺減除，所以當你吃的時候就不覺得油膩，而且蠔油又令蠔豉更濃味，蠔豉與紅酒味一起在口腔裡散發出來。」

## 白酒果味 宜配海鮮

吃盆菜，其實紅酒會好一點，但盆菜的定義是一層層由上至下，海鮮肉類的汁將滲入到最底的蘿蔔、枝竹、冬菇、豬皮、海參、

蔬菜等不太重味的菜了，如配一支由兩隻提子混在一起的白酒就最適合。這時候，便換來一支來自法國波爾多「白歌華露酒莊」的白酒Blanc de Grand Renouil 2009，其葡萄酒散發着成熟的果香味，如菠蘿、葡萄等，口感新鮮、飽滿、圓潤，果味充足，餘味綿綿，配海鮮也很適合。如歎完紅酒，再喝白酒，再吃蔬菜，這一頓盆菜就更圓滿。

「眾所周知，海參本身沒有任何味道，所以當你吃海參的時候，其實是品嚐着蠔油，不過沒有蠔豉本身味道這麼強烈，在嚐一口的時候，再喝一喝紅酒，感覺是一種味道。但當你將海參與白酒來配，又是另一番風味，反而感受到海參的質感，味道意想不到。」Gabriel解釋道。

## 質感與味道 適時揀選

Gabriel再跟倩揚舉例說：「譬如瑤柱、雞肉等，就與這支紅酒配搭完美，葡萄皮薄，釀出的酒丹寧細膩，不會令你有粗糙的感覺，所以吃盆菜時就覺得很溫和。由於盆菜裡始終紅肉較多，質感很重，因此找一些丹寧較重的酒去配搭更好，皆因紅酒可令紅肉的質感柔軟一點。」所以，酒不一定是用來配味道，還可以配食物的質感。

空姐出身的倩揚，見識不少，她和丈夫都喜歡喝葡萄酒，有時也會約三五知己淺嚐，「日後買盆菜在家中吃，可以慢慢喝酒，開兩支已很舒服，一支酒5至6個人份量，剛剛好，很開心，喝完紅酒再開白酒，感覺一流。」

「總括來說，紅酒與中國的蠔油是很好的配搭，中國很多菜都用蠔油，而且多會放糖，而果香味濃的紅酒更能散發中國菜的味。至於外國人很少放糖，多是落香草或鹽等，味道較清，所以他們會配一系列香檳來品嚐。」Gabriel說道。



■倩揚平時喜歡品嚐美酒，今次得以嚐到兩支美酒，已很滿足。



■在品嚐盆菜同時，倩揚與Gabrie交流品酒心得。

## 花事了 方便用家

情人節或其他收花日子過後，總會聽到收花者有以下抱怨或疑難：把花束包裝紙拆開後部分形態（特別是花束背部）變得鬆散或難看；花束拆散後整個形態便消失了，但不拆散又難於料理花束；更甚的是，因此而把整束花連包裝直接放入瓶內亦時有所聞。

花店做花束講求低成本，用花少、草葉多。過多的草葉可以大大增加花束的體積（Volume），但亦很難控制他的形態，唯有再添加大量包裝紙。坊間的花束，一般最少用三層紙，再加一、二層透明膠。透明膠聲稱具防水及保鮮功效，實際上是借它有效地控制因過多草葉而形成的形態失控問題，此外亦有助減低集體式或粗獷式運輸時對花兒帶來的損壞。

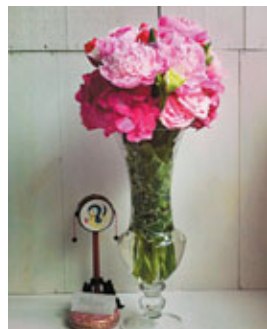
細心的花藝師會以用家角度為考慮本位，於finishing touch後以防水帶子把花束定位，再用長春藤（Ivy）或水瀾草（Typha）按編排地繫上，最後再作簡約的包裝。如此，收花人只要拆開包裝後，便可直接把花放入適當的瓶子中。即使瓶口略為鬆動，亦可自行以膠紙貼一個「井」字調節。花藝師以「方便用家」（user friendly）的設計考慮，便能幫助送花者「留下的會是一點心意，而不是一個負累。」希望同業門以此為鑑。

元宵佳節，祝願讀者們身體健康、生生猛猛！

文、圖：Henry Leung 面書：Whim W-him

微博：Henry\_Whim 電郵：whim@live.hk

（所有花作均由Henry Leung @ Whim設計）



■把花束整束提起，便能清潔瓶子和花莖。「花開富貴」新春作品



■拆開包裝便能整束放入瓶子。「星空下之戀人」情人節作品



■包裝是點綴，好質量的花才是最重要。



■水瀾草是「多功能」的花作配件。「Monet's Garden」



■以長春藤為花束定位是筆者於巴黎學會的秘技之一。

## 食得滋味 文：雨文

### 霸王山莊全鴨宴

在港開業十年的京滬菜館，為了回饋社會在4月初期間（1/4-5/4 及8/4-12/4）晚上7至8時義賣北京烤鴨，以每份（一片烤鴨，一份京葱及青瓜等）外賣形式在店裡現場即燒即片即包，售價每兩份\$10，全數收益將不扣除成本，直接捐贈予本港的紅十字會、仁濟醫院、公益金，以回饋社會。

菜館亦將推出具創新的全鴨宴，鴨是他們自己養的，大廚花盡心思設計非傳統式的全鴨宴，味味菜食材都是鴨，要烹調出不同菜式，真考功夫。他製作鴨宴時既用傳統京川滬杭手法融入西式日式包裝元素，創作出多款新菜，再配以一系列來自不同國家的美酒，使烤鴨菜色能體驗新口味。

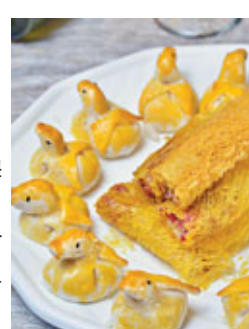
融入西式食材鴨胸，加上原隻鮮帶子及新鮮蝦膠，再用傳統滬式鍋鏟手法併製出口味別樹一幟的創意菜色。鴨胸的鹹香與帶子的鮮味正是一絕的搭配，加上一小撮蟹子，中西合璧，是難得一見的精彩。



河畔鴨仔酥 可愛的鴨仔造型酥點，每件都用人手精心製造，單看外形已教人愛不釋手。餡料是利用烤鴨絲、雞脾菇、京葱及秘製醬汁而成，味道既帶有鴨肉之濃香，亦不失菇之鮮味，是可口酥脆的創意小吃。



梅香醉鴨舌 晶瑩剔透的花雕酒凝固成樹葉形的嗜，包裹着鴨舌及杞子，把鼻子湊過去，有一陣陣的上等話梅香味；配上廚師用心設計的花枝擺設，驟眼一看，如一棵小花呈現眼前，獨特又吸引，可能要多欣賞一眼，才捨得品嚐。



## 消閒Guide

### 一田「Baby Carnival 春季用品展」

為讓BB健康成長，爸媽要四出搜羅各種用品、食品、益智玩具，甚至各式各樣的Playgroup，一田於2月28日至3月14日舉行「Baby Carnival 春季用品展」，以低至4折帶來全方位育兒攻略，特別增設「有機食品區」，引入澳洲、韓國、瑞士及英國6大品牌有機奶粉和食品，讓BB食得健康；更特別針對春季潮濕天氣，設BB護膚專區的BB設計不同啟發潛能的機天然護膚品牌，為BB解「蒙特梳理」遊戲，讓父母透過遊戲了解BB潛能。照顧BB的需要，輕鬆選購。



■一田與《好媽咪Baby-mo》合辦「腦力決戰3分鐘」，以潮濕天氣，設BB護膚專區的BB設計不同啟發潛能的機天然護膚品牌，為BB解「蒙特梳理」遊戲，讓父母透過遊戲了解BB潛能。

### 荷里活廣場「台灣牛肉麵節」

台灣觀光協會聯同鑽石山荷里活廣場於3月8至10日舉行「2013年台灣牛肉麵節——藝陣秀@荷里活廣場」，邀請了「台北國際牛肉麵節」的「牛肉麵料理廚王大賽」歷屆冠軍大廚得主來港，當中包括新鮮出爐的2012年「台北國際牛肉麵節」所有組別冠軍，讓大家都飽眼福兼口福。在活動舉行期間，更會為大家呈獻寶島最地道的「宋江陣」、「原住民」民俗表演，邀請了曾蟬聯三屆宋江陣創意大賽冠軍、獲總統府邀請於就職典禮表演的實踐大學來港獻技，將武術與舞蹈、服裝、道具及音樂結合，為大家帶來既傳統又創新的藝陣之旅。 文：雨文

