

味遊澳洲探索美酒佳餚文化

你去過澳洲了沒有？就筆者來說，從未到過澳洲，但早前有幸地參加了由澳洲旅遊局與信和集團合作舉辦的「品味澳洲」活動，於尖東美食里百人長桌午餐，身在其中，看到維港美景，令人感受到身在澳洲的長桌午餐的文化。當天，筆者亦與澳洲旅遊局香港區經理譚天慧交流，得知澳洲的3P飲食精髓「People（人）、Place（地）、Product（食材）」即將呈現於大家眼前，可謂色、香、味俱全的飲食享受。

文：吳綺雯 攝：雨文、焯羚

每年澳洲旅遊局都會在全世界推介不同主題，去年眾所周知的筍工遍佈全世界，今年，譚天慧說以「Restaurant Australia」為主題，她分享說：「澳洲四面環海，配合當地漁民悉心保護當地海洋生態，不會過度捕撈，因此澳洲得以保存最新鮮、最無污染的食材。要品味最地道的澳洲飲食文化，除了可以親身飛往澳洲手捕食材外，亦可以在香港參與這「品味澳洲」一系列精心安排的活動。」

百人長桌午餐 名人讚好

在「品味澳洲」活動中，最吸引筆者的是百人長桌午餐，日前筆者便率先體驗了。當天，澳洲影視名廚Ben O'Donoghue與澳洲飲食集團總廚Eddie Cofie遠道到港，由設計餐單到親自下廚，合力烹調百人長桌盛宴。是次午餐的珍貴食材由澳洲空運到港，包括首次入口香港的珍珠肉(pearl meat)和有「海中白金」之稱的犬牙南極魚(toothfish)。大家圍坐於百人長桌，一邊飽覽百里維港景致，一邊手持澳洲名酒，細嚼鮮甜海鮮，體驗極致高尚的澳洲午餐。當天，不少名人參與，由澳洲華裔港姐宋熙年擔任活動主持，「美女廚神」楊靜、

■賈思樂最喜歡澳洲生蠔，對於犬牙南極魚情有獨鍾，覺得很特別。



■項明生覺得難得在香港有這樣的長桌午餐，感覺去了Darling Harbour。



■大廚們合力烹調百人午餐



■海鮮大拼盤，內有澳洲生蠔、鮑魚、龍蝦、青口。

■Ben即席製作「檸檬汁醃澳洲珍珠肉」。別以為菜式簡單，Ben說：「烹調珍珠肉像鮑魚相似，並不困難。相反，準備食材相當費時。急凍的珍珠肉需預先解凍，還要非常小心地處理，否則肉質會變壞，不能食用。」



■Eddie於午餐上烹調「法式醬汁伴犬牙南極魚」，舉手大讚道：「犬牙南極魚是我心目中的『海中和牛』，魚肉通透、肥美。正因如此，烹調的時間比其他魚較長，才能把魚煎至乾身。」



■澳洲和牛因其頂級的肉質和口感而聞名，並紛紛出現於世界各地高級餐廳的菜單上。是次用上的澳洲牛隻全部食用「無基因改造」飼料，生長期最健康、最天然。

譚天慧更說，她們正在香港物色場地舉辦第二次長桌午餐，長桌午餐是澳洲當地居民體驗美食佳餚的特色活動，如大家有興趣，亦可於明年的3月份到墨爾本參加美食美酒節——世界最長午餐，或明年的5月份到新南威爾斯參加拉伍達樂長桌午餐等。當然，筆者亦期待下一次在香港的長桌午餐，究竟會是什麼地方呢？

■勞斯本身是學油畫專業的，曾任職電視台美術部管理層，亦愛好鑽研玄學風水，形象包裝，由於經常幫助朋友化解疑難雜症，漸漸累積了一定的戰績，如今請他在此同大家分享，大家可透過真實事例，學到一些簡單風水常識。

文：勞斯
天地循環，「政德」格局弱殘，但願日後會有智者補局。

藏傳卦一生肖

文：鑽治

人緣桃花運旺極，亦有利工作上發展，大利從事人際網絡工作者。

工作勞碌不斷，亦有貴人扶持，雖然辛勞些少，但宏觀這市況絕對是一件好事。

本星期心緒不寧，易胡思亂想，疑心生暗鬼，建議多與友人分享。

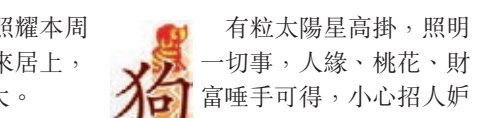
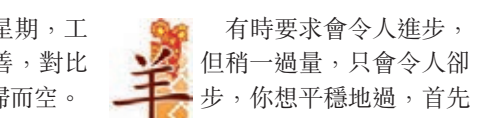
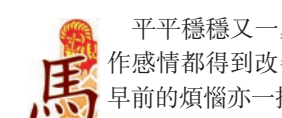
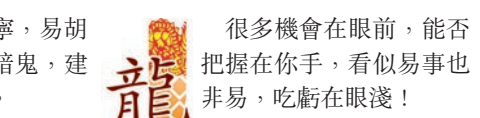
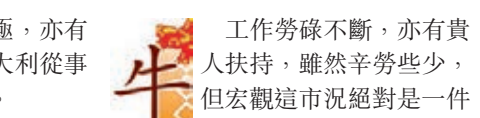
很多機會在眼前，能否把握在你手，看似易事也非易，吃虧在眼淺！

平穩穩又一星期，工作感情都得到改善，對比早前的煩惱一掃而空。

有時要求會令人進步，但稍一過量，只會令人卻步，你想平穩地過，首先學會知足常樂。

有粒財星暗中照耀本周末，大事可望後來居上，勿心急而因小失大。

有粒太陽星高掛，照明一切事，人緣、桃花、財富唾手可得，小心招人妒忌。



名廚遊大澳 尋「好人、好地、好食材」

Ben O'Donoghue 夥拍澳洲生態旅遊專家 Robert Pennicott 到大澳取經，進行美食文化 crossover！Robert 曾親身帶領歌星陳奕迅體驗塔斯曼尼亞的現代塵世美。他們會透過參觀棚屋、蝦醬廠及海味店，體驗居民生曬及醃製土特產的過程，感受大澳「靠山食山、靠水食水」的古老文化。二人又會走訪大澳市集，親自選購大澳漁村的本土特產入饌，配上從澳洲直送的新鮮食材，在獲得 UNESCO 亞太區代表頒發文物古蹟保護獎優異項目獎的大澳文物酒店一樓之玻璃屋頂餐廳 Tai O Lookout，與酒店廚師一同交流廚藝心得。



■二人居民大談食經。



■名廚 Ben 即席製作 fusion 菜



■Robert 為大家準備新鮮直送的塔斯曼尼亞三文魚

遊澳探索 3P 旅食「煮」意

香港作為「Restaurant Australia」全球12個重點推廣市場之一，7位香港旅遊食家獲新南威爾斯州旅遊局、南澳大利亞旅遊局、澳洲昆士蘭州旅遊及活動推廣局、澳大利亞北領地旅遊局、塔斯曼尼亞旅遊局、澳大利亞維多利亞州旅遊局及西澳大利亞州旅遊局委任，於下月前往澳洲7個省份探索3P旅食「煮」意。同時，更首次邀得 OpenRice《開飯喇！》合作推出「『Restaurant Australia』——味力澳洲」網絡平台，與全港百萬旅遊美食家及市民連線，廣納識玩識食的旅食消費族，分享最佳3P旅食體驗。



■香港旅遊食家的3P旅食「煮」意。

■資深酒評人 Jordan Choy 指今次到訪澳洲餐飲文化基地維多利亞，細賞澳洲餐飲的歷史及全球最頂尖葡萄酒及咖啡餐飲。將為當地的創意美食帶來 Food Pairing 驚喜。



■旅遊飲食達人陳俊偉今次飛到地球上的另一端，一看南澳洲的壯麗景色，於全球最頂尖葡萄酒產地欣賞一望無際的葡萄園，一次過品嚐最 TOP 的醇酒佳釀，專駕古董車帶領我們探索著名酒莊，更乘坐直升機、熱氣球上天俯瞰山谷，來一次貴族之旅。

澳洲品味之旅

由9月3日至10月5日，Al Fresco Lane 12間食肆攜手參與「品味澳洲」活動，一同以澳洲時令食材入饌，推出期間限定菜式，包括首次入口香港的珍珠肉和犬牙南極魚，令人耳目一新。推廣期間只需於場內最多兩間指定食肆以電子貨幣消費滿 HK\$300 或以上，即可換領抽獎券一張，參加「澳洲品味之旅」大抽獎。

優悠旅食

不時不食 創無菜單料理



■悅軒府精美料理



■悅軒府總經理沈俊儀

香港文匯報訊（記者 許桂麗、張勇、實習記者 張睿文 青島報道）餐前番茄芒果汁加餐前水果、香芋榴槤酥、果木牛排、蛤蜊煲仔飯、金米蝦、鹽焗燒，就是記者今天在青島悅軒府品嚐的菜品，不同於任何一家有模式有菜單的餐廳，這家餐廳從上餐的流程上就與眾不同，這一切都源於來自台灣的總經理沈俊儀做餐飲的理念，用心讓客人吃飯，「讓你把這個地方當成一個家」，沈俊儀說，「請把信任交給我」。

一道原料上很簡單的菜餚，如何才能從顧客品味的角度上來嚐出與眾不同。沈俊儀給了記者全新的答案，「不時不食」他說道，他對於餐飲行業的體會是頗具遠見的，一道菜品內裡除了必須包涵色香味的意識形態，「新鮮、原味」兩大理念是他做餐飲的基礎，對食材的新鮮度要求更是極高，如此才能在用調料極少的基礎上，規避傳統的煎炒烹炸，使來用餐的客人品嚐到食材本質的風味。在這裡筆者嚐到了一種全新的做法「鹽焗燒」，類似江南名菜「叫花雞」的做法，鹽巴和蛋白攪和在一起裹在黑頭魚上，然後用烘烤的方式將之烤熟，食用的時候將鹽巴外殼敲開，裡面的魚肉白滑緊實濃香撲鼻，吃起來很「Q彈」，而且只有一點點鹹就能吃出魚肉的「鮮」，叫人食指大動。本以為如此鮮美的魚肉一定用了很多輔料提鮮，但是沈俊儀給記者講解說，除了魚肚中填滿蒜瓣提味以及外面裹的厚厚一層鹽巴之外並無任何額外的調料作為輔助，他想讓客人品嚐到完全屬於黑頭魚的海味和鮮香，這是對來吃飯的客人的負責，也是對自己獨特理念的負責。

用餐的時候，記者對餐廳無菜單料理產生了一種非常強烈的熟悉感，因為它沒有菜單——這也是沈俊儀對用餐理念的創新，無菜單料理因此得名，沒有菜單，沒有單價，菜品風格無任何國籍束縛，「它就像一場辦在家裡的家庭聚會，像家裡人招待朋友一樣的感受，時下有什麼食材就用什麼，客人想吃什麼我們就做什麼，」沈俊儀解釋道，不用像所有在外面的餐廳一樣點菜，而讓客人去信任大廚的手藝，在這樣一個精心佈置的用餐環境，讓客人安靜地享受每一道菜，從桌上的菜品中感受大廚傳達的意蘊，沈俊儀將自己做大廚多年對餐飲的體驗和品味融入到了餐廳的經營模式中，他向每一個來用餐的客人展現這種新的用餐模式，更是在向傳統餐飲行業進行挑戰。

曾做過廚師的沈俊儀不僅僅在菜品上創新風格，他最有遠見的見解是提倡一個行業裡的良性競爭，他倡導要同一個價格上在品質上做到更出色，追求顧客心目中最具品質的用餐環境，在菜品的細節上花費心思，讓人找不出瑕疵來。比如這道看似普通的果木牛肉排，牛排先用台灣風味王品牛排的風格燉熟，然後再用蘋果木去煙熏，這樣在純燉熟的牛排中又加入了熟熏的口感，再配上紅酒精心熬製的醬汁，果木牛肉排這樣一道肉質細膩口感獨特的牛排就做成了。一道菜的品質就是這樣處處體現在細節中，體現在紅肉配紅酒醬這樣的搭配中。一口咬下去，牛肉已經燉得熟而不膩，再重重地蘸上紅酒醬，葡萄酒的醇香就縈繞在唇齒之間，把一塊簡單的牛排吃出了不簡單的味道，就是這道菜的獨特之處，也是沈俊儀在經商之道上的獨特之處。



■鹽焗燒

講東講西

週末與幾位好友一邊飲咖啡，一邊講東講西。話題扯到今年甲午馬年，馬航和馬英九都「午午」刑太歲。他們說不明白東南亞今年為何如此多事端。這就要了解流年飛星的吉凶。今年二碧星飛臨東南。三碧代表驚動灾禍、官訟是非。而香港也位處東南，眼下正反雙方勢成水火，還鬥個不亦樂乎。講到地運，自然涉及到命理與風水，涉及到先天因素與後天人為。所謂先天其質就是特區政府誕生的命盤，即1997年1月1日零時的八字：

「丁丑年、丙午月、甲辰日、甲子時」，顯而易見，這是一條火氣極旺的熱木命，雖有水潤木，可惜無金生水，子午沖，八字用神受傷，加上十年丁未忌神大運，這十年來變金風暴、沙土病毒、禽流感、雷曼事件……一波波接踵而來，好容易有甲子時柱於後方全力支持，香港才不致跌到沉淪。2015年香港行將轉入申金大運，連星「申」與八字匯成「申子辰」三合水局，八字中代表香港的甲木得水灌溉而茁壯，得「丑」天乙貴人星之扶輔而勃發。漸漸春風吹大地，正所謂「十八年後又是一條好漢」，香港因水得福。

而後天人為因素也不容小覷，就以政府總部「門常開」來說，位處中區黃金地段，背靠歌賦山強旺龍脈，前臨維多利亞港灣曲海岸線，是香港不可多得的風水寶地。可惜竟因為一座門框架構的建築物斷失靈氣，相反卻成了四面八方的民間怨氣的發源地。據說當初有幾個具分量的設計可供選擇，但我們的首長力排眾議，獨喜開門見海，居然將整個政府安置到門柱及半空門楣上：「風水學講究應數，首長趕在卸任前入駐尚未竣工的「政總」。或者因為經常開門，竟被人瞧見以往不為人知的私隱……

天地循環，「政德」格局弱殘，但願日後會有智者補局。

文：勞斯

塔羅星座

文：BENNY WONG

抽取太陽牌的你，這星期聯誼約會多不勝數，又點會不肚滿腸肥呢！

一肚氣無處發洩，面上籠罩一股殺氣，真替你身邊好友心驚驚，放鬆放鬆！

約會見面多不勝數，可惜的並不是每個約會都能對你工作上有大幫助，就當是交個朋友吧！

一直努力不懈的事件，最終也有點眉目，但千萬不要鬆懈，現在才是真正的開始。

樂天好動是你的性格，今個星期合了你，係人都主動約會你，大大小小的約會真令人妒忌非常。

抽到魔鬼牌的你要小心一切金錢買賣借貸的事宜，本星期皆不宜衝動呢。

月亮牌的出現，令你出現心煩、多疑及憂慮，其實事情並未如你所想的，放鬆一點吧！

星星牌令你有大想頭，與其靜坐空想，何不坐言起行，實踐理想吧！

魔術師代表今個星期的你活躍非常、想法多多，不妨大膽實行會有不錯的表現。

心情不錯，原因是早前的財務問題隨着節制牌的出現，終於得到改善，給多點時間一定會解決的。