

港女赴豫傳遞美味情緣

靈感創作浪漫法菜 打造味覺視覺盛宴

你能想像巴黎的埃菲爾鐵塔在時空交錯後，遇上河南鄭州的二七紀念塔而演繹出的浪漫和諧嗎？3年前，來自香港的Michele小姐在這片歷史悠久、文化燦爛的中原土地上「開疆闢土」，經營起一家法國餐廳，讓中原人足不出戶就能享受到羅曼蒂克的法國大餐，在體驗與中式傳統美食迥異的西式美味之餘，還將法式浪漫情懷融合在經典菜餚中傳遞、發散……

■香港文匯報記者 高攀 鄭州報道

提起法國，人們的第一聯想就是浪漫：塞納河邊的散步，香榭麗舍林蔭下的低徊，酒吧裡的慢酌，咖啡館裡的細語……當然，最重要的就是與相愛的人一起享用一頓精緻考究的法國餐，姑且不說法國菜的口感之細膩、醬料之美味、汁多味美，就是走進優雅別致的法國餐廳，看到那精巧的餐具和如畫的菜餚也是一種視覺與味覺的享受，再加上撲鼻的酒香，在寧靜安詳的空間下的浪漫情懷油然而生。如今，Michele的這家法國餐廳早已成為鄭州人家喻戶曉的浪漫聚點。

聯繫到Michele的當天，已經臨近年關，她將於第二天返回香港過春節，卻仍然在餐廳裡忙碌。

「馬上就要到情人節了，餐位基本上已全部預約完。我們要做很多準備工作，餐廳不管從菜品還是服務上都要求精益求精，我們都很用心做。」Michele一見到記者，就熱情地介紹道。這時，她的丈夫，也是餐廳大廚兼董事的傑利先生也迎了出來，接着Michele的女兒和兒子也熱情地和記者打招呼。此時，歐範十足的餐廳到處都充滿溫情，Michele也始終洋溢着幸福的笑容。

因日本海嘯輾轉內地

「我是在香港讀完大學後去日本的，和傑利也是在日本認識的，女兒和兒子都是出生在日本。傑利是法國人，是名優秀的廚師，還獲過法國總統頒發的勳章。最初我們在日本東京經營一家法國餐廳。」Michele說，「如果不是那場海嘯（2011年日本大海嘯），或許我們也不會來到這裡。那場海嘯讓我非常緊張，突然就失去了安全感。也是一次機緣巧

合，一位朋友在鄭州開發了這個餐廳項目，我們考察後，感覺這裡發展空間很大，而且還有讓孩子們讀書的國際學校，就過來了。」

她說，沒有什麼比和家人在一起更重要。所以，她和傑利經營的這家法國餐廳每逢周末就會休息，全家人在一起享受愉快的周末。同時，餐廳也努力把這種珍惜與家人在一起的觀念傳遞給員工和客人，「不管工作多努力，家庭、孩子都是很重要的，都需要愛，家人之間一定要有享受私人空間的時間。」

四口之家五種語言

Michele出生在香港、學習在香港，所以會講粵語和英語；傑利是法國人，母語是法語；他們曾在日本工作，當然精通日語。來到鄭州，普通話則成為他們必備的交流語言。在家裡，他們講英語和法語，有時候也說日語。不過來到餐廳，他們更多的是講英語和普通話。

「我以前就有內地的朋友，所以來這裡之前就會講普通話。小孩子有學習語言的天賦，也很快就會講了。傑利先生雖然不會講，但是和客人、員工之間的交流是無障礙。」提及現在的工作生活，Michele說，「語言完全不是問題。」

所以，不僅Michele會和朋友們去逛街、購物，孩子們也交了很多朋友，「有時候，孩子們會去本地的同學家玩，有時候也會有同學到我們家玩，總之，在這裡的生活要比以前想像中的好很多。」Michele說。



■情人節特色菜：新西蘭空運南極奧蝦批。本報河南傳真



■情人節特色菜：烤法國鴨肉菲力排，配酸甜橙子醬汁。本報河南傳真



■情人節特色甜品「愛你天長地久」。本報河南傳真



■Michele和老公傑利。高攀攝

原料選購日益便捷



■洋溢着滿滿幸福的Michele與家人。高攀攝

提及最初來到河南的感受，Michele有着說不完的話。「雖然，在來之前，做過很多資料調查，朋友也一再推薦鄭州有很大的發展空間。不過，當來到這裡以後我們還是遇到了一些困難。比如天氣，我們是一月份來鄭州，這裡的天氣很冷，有些不適應。還有，就是孩子們的入學問題。小傑利剛到幼兒園的一個月裡，每天都在哭，為了讓女兒更好地融入學校，就請家教在家裡教她學習了七個月的漢語。此外，最重要的就是法國菜品的原料要求很嚴格，最初的一段時間，我們一直都在找食材，花費了很大的功夫。而且餐廳的地理位置有些偏，所以剛開店的時候客人很少。」Michele說。

Michele和傑利在鄭州經營的這家法國餐廳，不管是從食材到菜品上，還是從餐具擺放到紅酒搭配上，都是嚴格按照法國餐的要求。他們的目的是要讓客人品嚐到原汁原味的法國菜。不過，隨着鄭州市航空港的發展、鄭州市航空運輸的便捷，國外大型商超陸續入駐，進口食材也不再是餐廳經營的難題。

「現在，Michele餐廳所需要的主要食材都是直接從法國運過來，而且還保證食材的新鮮。有些食材還可以直接在鄭州的麥德龍（超級市場）買到。」Michele說。

見證顧客緣定餐廳



■充滿歐洲情調的餐廳。高攀攝

對客人在我們餐廳相親，結果3個月後便決定結婚，還特意邀請傑利出席婚禮，我們十分高興，因為他們是在我們餐廳開始這段浪漫愛情。」Michele說。

讚鄭州治安好發展國際化

位於鄭州市二七區的萬象城是Michele全家經常去的商場，「那裡僅入駐的香港商舖就有幾十家，也有很多國際知名品牌的店舖，前去購物的有來自世界各地的人。可以說，生活需要的東西都能買得到，所以，很多在這裡的香港人都喜歡去那裡逛街。」Michele說，「最主要的，在這裡生活很安全，這裡治安好，所以也有利於孩子成長。」

「治安好、發展快、國際化」是Michele對河南省會鄭州的印象。

「來到這裡三年，發現這裡真的發展太快了，每次從香港再回到鄭州都能感覺到這個城市的變化。不管是消費水平，還是生活方式，這裡都像一個國際化的城市。以我們餐廳為例，每逢情人節、聖誕節等重要節日，餐廳的餐位就會很早被預定完，很多當地人喜歡吃西餐，享受這種浪漫氛圍。還有很多情侶都會在餐廳的浪漫環境中求婚。其中最特別的是，有一

無固定菜單 視食材而定

Michele和傑利所經營的這家法國餐廳，沒有精美華麗的菜單，也沒有固定的招牌菜。當天的主菜是根據總廚們早上去市場買回來的食材和當時的靈感而定。就食材搭配來說，往往第一次聽到時會有些匪夷所思，比如「抹茶焦糖布丁配花椒冰激凌」、「香煎法國鵝肝伴鬆軟白蘿蔔配自家特質洋蔥冰激凌」等，而且一頓完整的法國餐，有着講究的上菜順序，至少有凍（熱）開胃菜、主菜、甜品等。這些都和中原人傳統的用餐習慣不同，因此有些時候也會出現很多趣事。

「有時候，客人對法國菜上菜的時間流程不是很清楚，不知道吃完一道菜再上一道菜的這個過程是為了讓客人能在菜品的最佳溫度時品嚐到菜餚。所以客人們會問為什麼還沒有上齊菜，有時候就會等得很着急。但我們都會耐心地跟客人解釋，說明後，他們便明白了。我們都知道，完整地享用一頓法國餐，至少需要一個半小時的時間。關於口味，我們也會提前諮詢客人，有沒有忌口等，當然我們也會把經典的法國菜推薦給客人，比如『香煎鵝肝』、『法式焗鰻魚』等，我們也會根據客人的菜品推薦法國紅酒給他們。現在來這裡用餐的客人大多數都是朋友介紹的，所以對法國菜也逐漸熟悉了。」Michele說。

滇高品質咖啡成港人新寵



■雲南高品質咖啡受到港人喜愛。圖為雲南咖農採摘咖啡。本報雲南傳真

場，僅次於東盟。雲南出口香港農產品數量達42萬餘噸，種類達43種，金額達6.2億美元，與去年同期相比分別增長17.2%和82.8%。

雲南省農業廳的相關數據顯示，2013年，雲南尚無咖啡出口香港，2014年雲南咖啡出口香港數量為4,088噸，金額達1,126萬美元。關於實現零突破和大幅增長的原因，雲南省咖啡行業協會副秘書長胡路表示，目前有60多個國家和地區採購雲南咖啡，日本、韓國、歐洲和中東地區是雲南咖啡出口較多的地區。在此之前，已經有香港採購商從其他地區間接採購雲南的咖啡，但因早年雲南咖啡出口相對較低，知名度不高等原因，所以不太為人熟知。近年來，雲南咖啡產業發展很快，咖農種植技術不斷提高，生產、貿易等各方面更講求細節和品質，市場認可度不斷提高，雲南咖啡尤其是精品、高品質咖啡，以及多元化的咖啡種類受到港人的喜愛。

港為滇農產品出口重要平台

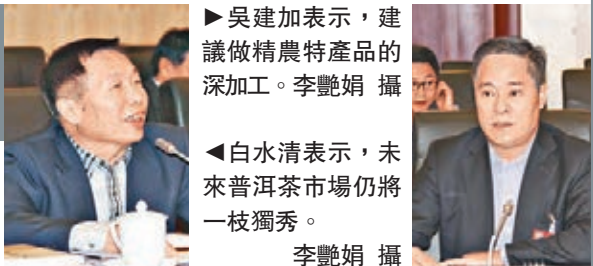
雲南農產品以「豐富多樣、生態環保、安全優質、四季飄香」的優點暢銷海內外。雲南蔬菜銷往20多個國家和地區；咖啡出口20多個國家和地區，雲南成為中國最大的咖啡主產區和出口創匯基地；鮮切花在中

國70多個大中城市的市場佔有率超過70%，出口近40個國家和地區……農產品成為雲南第一類出口商品，出口量連續多年位居西部省區首位。

香港是雲南省蔬菜、鮮花等農產品供貨出口的重要市場，香港市場70%的鮮花由雲南供應，雲南50%的出口花卉通過香港運往全世界，而內地供港蔬菜中雲南的蔬菜就佔三分之一。

多年來雲南省十分重視香港市場的拓展。從2009年起，藉助香港美食博覽及國際茶展的平台，雲南省已連續多年在港舉辦「雲南高原特色農產品香港推介展」，形成品牌效應，成為海內外客商了解雲南「生態、綠色、優質、安全」農產品的窗口和雲南農產品走向世界的橋樑。同時，雲南農業龍頭企業積極探索國際化拓展之路，採取與香港公司合作和直接將銷售點鋪設到香港的方式，在港展開銷售，並藉此輻射國際市場。

雲南優質農產品的大量出口，也引起了香港貿發局的關注。不久前，香港貿發局副總裁周啟良訪問雲南，並與雲南省政府就雲南農產品藉港平台拓展國際市場達成了一系列共識。未來，雲南農產品有望藉助香港貿發局在世界各地的推廣平台，以香港為跳板拓展國際市場。



▶吳建加表示，建議做精農特產品的深加工。李麗娟攝

◀白水清表示，未來普洱茶市場仍將一枝獨秀。李麗娟攝

港澳委員獻策：精深加工增競爭力

在2015年雲南省兩會期間，港澳政協委員亦積極對雲南高原特色農業的發展建言獻策。

雲南省港澳政協委員、澳門恆宇國際貿易有限公司董事長吳建加表示，雲南具有極其良好的生態環境，擁有很多綠色、生態、優質的農特產品，建議做精農特產品的深加工，做強農業產業化，增強雲南農產品的市場競爭力。

雲南省港區政協委員、香港泉盛貿易有限公司董事長、世界茶文化交流協會永遠榮譽會長白水清表示，隨着生活水平越來越好，人們會愈加重視健康養生，天然茶葉因具有良好的保健功能，將持續受到消費者的青睞。雲南良好的生態環境，所生長種植出的茶葉具有較好的茶性，其中雲南普洱茶還具有產地、工藝、儲藏、品嚐等四方面的珍貴價值。可以預計未來，普洱茶市場仍將一枝獨秀。

雲南2014年主要農產品出口香港一覽表		
品 種	數量(噸)	出口金額(萬美元)
馬鈴薯	43,040	4,176
水果及其產品	47,459	7,668
蔬菜	307,665	30,129
動物及其製品	8,297	4,638
茶葉	117	154
咖啡	4,088	1,126
咖啡、茶葉製品	416	2,157

數據來源：雲南省農業廳



■雲南南澗無量山生態茶園。本報雲南傳真



■雲南供港蔬菜基地。本報雲南傳真