

名食 Guide

豬網油



每次認識新食材都會很興奮，豬網油 (Caul Fat) 並非新意，只是我沒接觸過，相信一般家庭也很少機會遇上。聽說很多舊式中國菜都會用這個食材，隨著健康食材概念之風，豬油不再流行。今次跟它遇上是因為學習一個法國菜式——小牛肉包。

豬網油其實是一個網，法國廚師喜歡用，因為它擁有獨特的香味及油份。法國人的概念是貴精不貴多，撇開它是百分百豬油的事實，從藝術的眼光去看，我覺得它的圖案非常漂亮，所以做起後我也忍不住要拍下這張照片。



這個菜要花很多功夫，餡料亦很多，包括有小牛肉、豬肉及牛肉碎、蘑菇、蒜蓉、香草、酒及忌廉等；醬汁也用上了10多款的新鮮蔬菜、香料及白酒等製成。

做的時候將小牛肉拍打成薄片，將處理好的餡料包進牛肉內，包好後再用一塊豬網油包起，然後用繩紮起來，鞏固位置。

煮法是首先將牛肉包煎香，豬網油的味道及油脂便慢慢滲入肉內，之後再放入醬汁烹煮，最後擺進焗爐內焗爛；完成後拆開繩及去除網油，擺設上碟加伴菜，是個非常多工序的功夫菜。

撰文：愛煮愛食 Anita



小伙子少機會喝烈酒 Armagnac，還要是 Lafite 出品，因此 Ken 印象特別深刻，覺得入口後好和暖舒服，不會太暗。



比賽及晚宴都在 Lafite 酒莊舉行，這就是可以容納 100 人的長桌晚宴。晚宴期間，各隊都要表演，香港隊就唱了《海闊天空》。



Carol 在 Lafite 酒莊，其中一樣最深刻的東西，就是以酒桶作桌子。

多謝大台電視劇不斷間接為 82 Lafite 宣傳，就算初生之犢，也聽過 Lafite 的大名。但只懂 Lafite 卻不足以去參加比賽，還需要下一番苦功，才可以走入 Lafite 的殿堂接受考驗。

3 名科大學生，早前便代表香港大專院校遠赴法國波爾多出席一年一度的 Left Bank Bordeaux Cup。

撰文：何小雲  
編輯：招美寶、李越樺

圖片：被訪者提供  
美術：勞偉健

# 由零到比賽 科大學生勇闖 Lafite

## 科大學生勇闖 Lafite

晚宴共有 10 枝酒，4 道菜，其中一枝酒對香港人來說很有紀念價值——1997 年 Lafite。



這個 Left Bank Bordeaux Cup，前身名為 20 sur Vin，於 2002 年開始舉辦，2012 年正式易名為 Left Bank Bordeaux Cup。最初只是法國的大專院校，連同牛津及劍橋的學生一同比試。2011 年更開放給其他國家的學生，因此今年便有 8 隊來自法國、瑞士、中國、美國、意大利等地一起參賽。

但如果當你知道其中一名參賽者 Ken，比賽前連波爾多也未聽過，就會開始滴汗，怎可能代表香港出賽呢？「我爸爸喜歡飲紅酒，十幾歲時已開始試飲，但只知道全部都是智利酒，其他就甚麼也不知道。」

至於另一位女將 Carol，都是 21 歲，平日出街有時都會和朋友飲番兩杯。「通常飲白酒，見到 label 靚就買，其實亂買一通。」那麼，從被選拔代表香港出賽，到真正起行只有幾個月時間，可以怎樣惡補呢？

### 刁鑽問題 資深飲家也未必懂

導師之一的 Jennifer 表示，「我主要教他們 comparative tasting，選擇題就只能自生自滅了。」無辦法，選擇題雖然只有 10 題，涉及波爾多左岸，但產區多（如 Margaux、St. Julien、Pauillac、St. Estephe、Medoc、Sauternes、Barsac）酒莊也多（百幾個），問題的範圍實在太廣了，歷史、酒莊、酒標、土地、釀酒……都囊括，像今年其中一些題目：

- 給你一個雕塑，問你是屬於哪個酒莊？（答案：Smith Haut Lafite）
- 移去酒名，給你酒標，要你猜猜是哪一個酒莊？（答案：Pape Clement）
- 在哪个酒庄可以找到一些珍貴的石頭如 sapphire、Opao 或 Topaz？（答案：Rayne Vigneau）
- 89 丹紀 Chateau du Tertre 酒庄莊主 Pierre Michell，發明了甚麼？（答案：Jeroboam）

問題的細微度，不是一般的 common sense，就算飲酒多年的倒紅客，也不一定懂得回答。

「所以我會讓他們自己做資料搜集，那麼印象會更深刻。」Jennifer 說。但網上資料五花八門，不時會有出入，Ken 就會在酒庄官方網頁核對，而 Carol 就常用 The Wine Cellar Insider 及 Wine-Searcher 做資料搜集。

### 比賽練就一張饞嘴

「比賽前 3 天參觀了 10 個酒庄並且試酒，對他們比賽及 tasting 都有幫助。」Jennifer 說。Ken 最難忘是在 Chateau Haut-Bailly 的美味午餐，而 Carol 則喜歡 Chateau du Tertre 的大泳池，還可以看到日落（圖一）。

當然開心過後，就要面對嚴峻的試煉，像 3 個環節 9 枝酒的品試，就要問葡萄酒（紅酒及甜酒）是來自哪個年份、哪間酒庄、哪個產區？哪些用 1 種葡萄？哪些用 3 種葡萄？都要一一分辨出來。「我們用排除法（elimination），如果單率太低，就應該不是來自 Pauillac 了。」

事實上，在香港經過 15 次的操練，品試了約 80 枝酒，3 位學生也變得饞嘴了。「比賽一定出正牌，所以飲得較多，雖然有試過 second wine，但感覺不太好。」Ken 說。

試過那麼多波爾多酒，印象最深刻又是哪一枝？Ken：「Calon Segur, 2004。經常說 St. Estephe 有泥土味，都唔覺，但這年份就很明顯。」Carol：「Giscours, 1996。來自 Margaux 區，不是超級 floral，但好 smooth，只有少許單寧。」



（左起）Ken、Carol、Jennifer、Perry，雖然香港只得第四名，但已經贏了上海。他們的獎品：9 枝都是 2006 年份的葡萄酒，酒庄包括有 Lafite、Duhart-Milon 及 Rieussec。但回程行李失蹤了一周，以為奪不回，最終獎品失而復得。