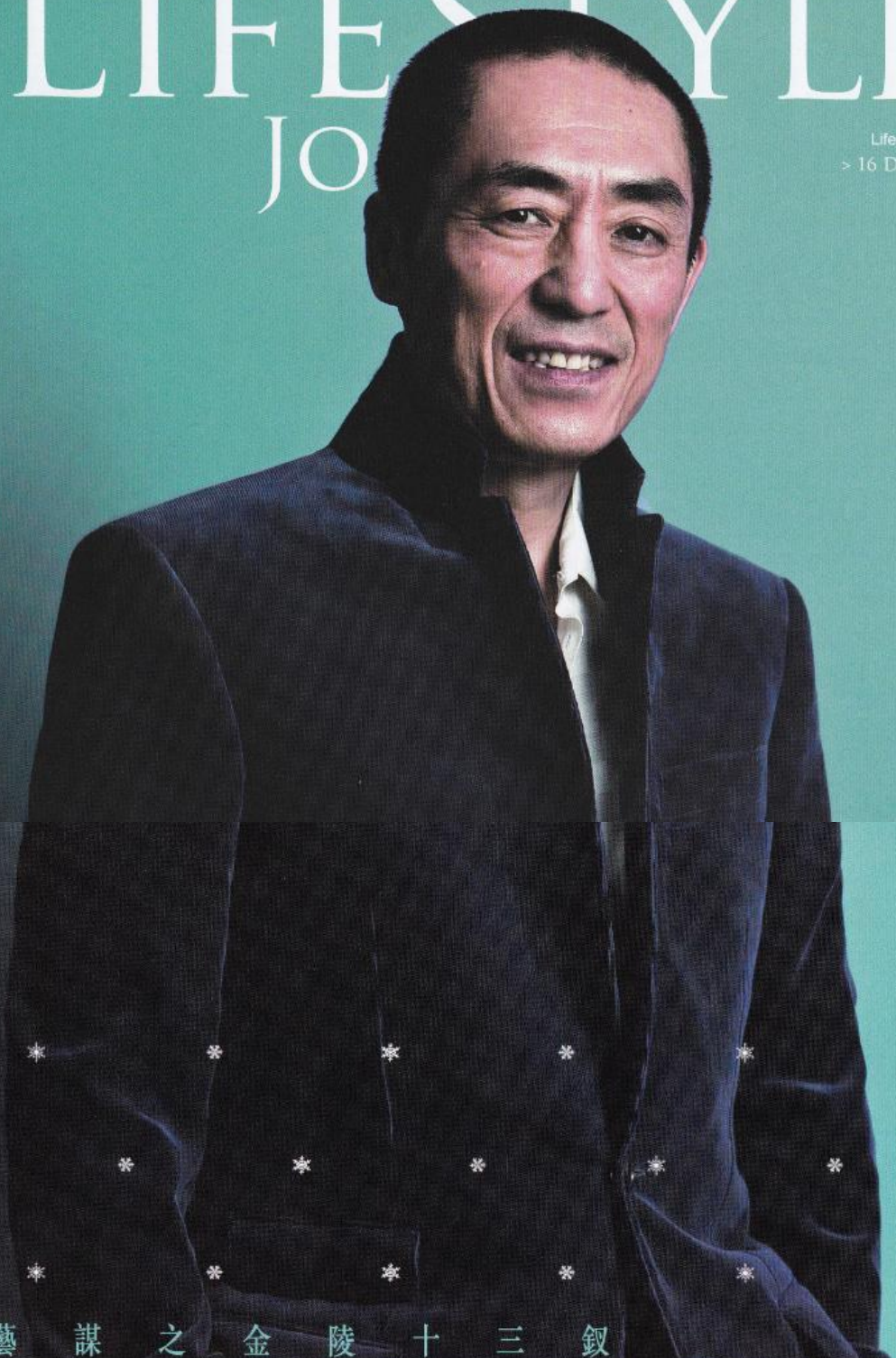


LIFESTYLE JO

信報
優雅生活

Lifestyle of Value Enlightenment
> 16 DECEMBER 11 > ISSUE 57
BI-WEEKLY 雙周刊



張 藝 謀 之 金 陵 十 三 釵

聖 * 誕 * 禮 * 樂

LJ Plus

LJ禮樂
Giftness

Find us on App Store & Android Market

www.LJGiftness.com

《Lifestyle Journal 優雅生活》非賣品 隨12月16日《信報》附送

深感聖誕 ◆ 禮樂共享

www.LJGiftness.com

Christmas is a season for kindling the fire for hospitality in the hall, the genial flame of charity in the heart.

—— 美國短篇小說之父華盛頓歐文
Washington Irving

聖誕節，是分享、愛、關懷的季節。為了在這特別日子，更添驚喜，「LJGiftness禮樂」與不同生活家設計了「聖誕禮樂」，為五感帶來更非常享受，嚮向更精緻生活。聖誕禮樂的「不丹旅遊深度談」報名反應熱烈，已於上周提前截止。上週日，歐陽應霽與Monsieur Chatte店主Jean-Yves Chatte伉儷跟已訂購聖誕禮物籃的讀者，分享法國聖誕食品的無窮滋味。



嗜人生滋味

歐陽應霽 x Monsieur Chatte Tailor-made Hamper



Jean-Yves Chatte伉儷(前排左、中)及歐陽應霽(右)與「LJGiftness禮樂」及信報網站網友，提前度過法式聖誕的一個愜意下午。

Taste the richness of life

兩位都是熱愛美食的生活家，一位傾向以文字、漫畫記錄推廣美食文化，另一位將自己的家傳法國食譜製成美食與人家公諸同好，歐陽應霽加上Monsieur Chatte，為「LJGiftness禮樂」及信報網站網友帶來度身訂製聖誕禮物籃的樂趣。

歐陽應霽的著作《天生是飯人》(Born to cook) 每次都去到一位好友家做飯喝個酒談談情，12月11日他來到Monsieur Chatte上環文咸東街三層唐樓的店舖，跟Chatte伉儷了解法國人慶祝聖誕的美食，跟已訂購聖誕禮物籃的「LJGiftness禮樂」及信報網站網友，共度一個愜意的下午。

店主Jean-Yves Chatte家傳於1956年的自家製鴨肝，常被譽為香港最佳的foie gras之一。原來，店主Jean-Yves表示foie gras是法國最地道的聖誕美食，趁聖誕節特別推介給我們的讀者。他們家的鴨肝屬凍食terrine形式，鴨肝經多重工序，才能製作出味道香濃，質感如斯幼滑、入口即融的出品。歐陽應霽對這道鴨香，不含腥味的鴨肝也特別感興趣，誠意向現在負責炮製鴨肝的Chatte太太討教。「我們先將從法國西南部家鄉運來的鴨肝處理，去除血脈。一塊鴨肝有兩塊鰾葉，鰾葉之中由許多血脈相連，所以這個程序，考功夫、也費時。然後，加入法國西南部產的葡萄蒸餾酒Armagnac，低溫慢煮後，放入雪櫃，再多次反覆處理，加入其他香料，才有這樣的結果。」其實，foie gras terrine的製作複雜，要我們在家自己製作從零開始製作。挑戰極高，難得的是，Chatte伉儷毫不吝嗇公開部分製作過程，跟歐陽應霽及網友交流。

Monsieur Chatte選用的法國西南部的鴨肝，亦跟法國其他地區的出品不盡相同。近年，很多報道指出，鴨肝或鰾肝都是被困在收場用膠管插入鰾與鰾的喉嚨，再經由漏斗強迫灌食後的產品，餵飼手法極不人道。不過，法國西南部有產地證明的鴨肝，規定鴨必須於室外放養，飼養出來的鴨較為健康，味道也勝一籌。跟平常吃鴨肝的foie gras不同，foie gras terrine最理想想美酒搭配是甜酒。相信，大家對法國Sauternes甜酒認識較深，但這次Jean-Yves介紹了3款另外的選擇給我們。這個下午，我們一共試了3種甜酒。第一支Ribeauville, Pinot Gris 2009 from Alsace甜度最低，Pinot Gris全部人手採摘，帶點煙燻味、乾果味及新鮮杏的清香，有著辛香的味質。第二款Vergnes Beaulieu 2004, Saint Foy Bordeaux擁有Sauternes的影子，甜度適中，成為了這次網聚會的最愛。最後一支是Chateau Monbazillac 2003, Monbazillac村莊位於法國西南部，甜酒帶濃厚的蜜瓜、無花果及杏的香味。個人認為，雖然淨飲略甜，但配以foie gras，卻可突出foie gras的豐腴甘香，並減低甜酒的濃度。

酒過三巡後，大家也討論得興高采烈。Jean-Yves跟我們解釋聖誕禮物籃內的其他精選法國美食，包括蠟燭cic gras抹道的無花果醬，油封鴨腿及絕配的Prima Donna Red Wine 2006、自家製牛油香味濃郁的Quarter Moon Biscuit等等共10款美食。當然，我們不能只談風月，忽略精神美食。歐陽應霽的《天生是飯人》(Born to cook)憑著其敏感的美食觸覺，帶給我們種種美食靈感。當天，應霽便帶領我們的網友跟Chatte伉儷深入了解法國美食文化。另一本應霽的漫畫作品《吃到底》，表達了他對不同國家的美食文化體會，一矢中的、幽默但有時辛辣。

「LJGiftness禮樂」相信美食滋味，能夠打破地域、語言的疆界，打動人心，這個愜愉的下午便是例證。



Jean-Yves Chatte及歐陽應霽度身訂製聖誕禮物籃。



Jean-Yves及歐陽應霽交流解難。



Jean-Yves伉儷從法國各大城市引入各款美食美酒，於Monsieur Chatte推廣法國美食文化，家鄉情濃得化不了。



歐陽應霽的《天生是飯人》(Born to cook)憑著其敏感的美食觸覺，帶給我們種種美食靈感。