

豪食巴塞 乳豬跳上 Tapas



小知識

加泰隆尼亞 (Catalonia) 位於西班牙東北部，毗連法國南部，人口約700多萬，是西班牙最富有的地區。此地區是希臘及羅馬帝國殖民地，擁有自己的語言和文化，跟巴斯克一樣是西班牙獨立自治區之一；首府為巴塞隆納。



經典食譜 沙律 \$110

加泰隆尼亞地沙律，多用新鮮時令蔬果入餡，選用來自北美的鱈魚肝、洋蔥、番茄、橄欖，再配以西班牙雞絲 (pica pica) 醬汁，既美觀，沙律帶酸味，屬春季清涼小食。



西班牙炸薯球 \$45

薯球非本地最靚及牛製成的肉丸，卻非常香脆金黃，配以傳統的 sauce 及蒜味黃芥，惹味非常。



烤乳豬 \$70

Alain 建議品嚐乳豬時配搭香腸同吃，乳豬的鹹配香腸的酸味，帶來不同的味覺享受。



西班牙烤乳豬 \$825

需溫燒 10 小時後再醃。配搭乳豬粉，配上熟透的脆皮，甘香可口。



去年，西班牙菜熱潮吹襲香港，多間西班牙知名餐廳相繼開業；今年，熱潮似乎有升溫迹象，原因是，曾於米芝蓮三星餐廳 elBulli 工作逾十年的 Alain Duhalde Tolosa 遷駐香港，於灣仔開設 Catalunya。總店位於新加坡的 Catalunya，以傳統及帶有加泰隆尼亞特色的 Tapas 作賣點，摩納哥親王阿爾貝二世及歌星蕾蒂文也曾慕名而至。相信憑藉其知名度，Tapas 風暴該要在港吹上好一陣子。

文：黃蔚婷
圖：陳潔安、餐廳提供

Alain (圖) 生於巴塞隆納，位處西班牙東北部的加泰隆尼亞地區 (Catalonia，見「小知識」)，對當地菜式情有獨鍾，希望更多人認識他的家鄉菜。Alain 說：「加泰隆尼亞雖屬西班牙地區，但由於一些歷史及地理因素，這裏的菜式融合了法國、意大利、希臘等，希臘等地的飲食特色。與傳統西班牙菜有點分別。」除了外國特色菜，加泰隆尼亞亦常用時令蔬菜，跟其他西班牙菜不同。



加泰隆尼亞菜 時令 mix-up

巴塞隆納最著名的文化大都會，所以 Alain 在設計菜式時亦融入了不少國特色，甚至融合亞洲風味：「我們不時會做亞洲菜式，特別喜愛日本菜，所以將日本元素加入西班牙菜中。」開胃前菜 Marinated Pickles 就是例子，以日本物種代西班牙菜常用的醋，運用上為醃漬技術，以真空機把蔬菜中的空氣抽出，同時把電子注入蔬菜內，令其只需 45 秒，Alain 認為這絕對是黃金時間。



龍蝦 \$480

Alain 指這是正宗地中海龍蝦，有如海 Paella 自家釀，那部那部料是妙手獨運來，似是由龍蝦調味料調成的汁，再在上置上烤至金黃鮮紅的龍蝦仔。



Stairway to Heaven \$160

由法國專家 Celerio 炮製，這杯 cocktail 被譽為全球 2012 年度最佳雞尾酒，成分包括青蔥、薑酒、咸片包莖、薑、白、藍莓金雞納、青檸汁及蘇打。

既可保持鮮果色澤，更令它們帶有爽脆口感。

雖然加泰隆尼亞是西班牙的自治區，有自己的語言和歷史文化，但跟與西班牙有千絲萬縷的關係，故菜單上仍有許多款經典的西班牙 Tapas，當中炸栗球 Alain 特別推介。他說這道小食始於小巴塞隆 (Barceloneta) 的 Cova Fumada 酒吧，大概因做法簡單，久而久之成為每家每戶的家常小菜。他先把豬、牛肉剁碎成丸狀，再用蒜蓉包裹肉丸，粘上麵包糠裹厚至金黃，最後便煎以練滑及酥味爽甜脆。

鹹乳豬配甜蛋 提高食物層次

要做西班牙傳統菜式，當然不能不提西班牙乳豬。Alain 說乳豬是西班牙的節慶食品，而 Catalunya 的乳豬，以傳統那部那部氣味構成，做法講究——選用三個月大的西班牙乳豬，泡軟內臟，在真空袋中以低溫醃 10 小時後，再放入 100°C 的焗爐內焗約 20 分鐘，最後全焗上碟：「我推介合新樂家，這是最軟嫩的部位；其次是耳朵以下的頸肉，外觀內軟，非常 juicy。」Alain 又建議配以烤酸酒同吃。「我希望這裏的菜式既有傳統的西班牙風味，也有加泰隆尼亞特色，像乳豬的鹹味，再配以帶酸味的酸酒，酸中帶鹹，可以抵消高食物味道的膩。」傳統做法是吊乳豬空法，先吊肉粒及八角帶帶注入滾開水，大約 40 秒後再將一下表皮，一起入口，帶酸且微辣的酸酒，豐富了乳豬的內味。

西班牙人一向嗜乳豬，除了上述菜式，Su-kling pig tapas 是另一道名菜：選用四五個月大的乳豬，焗成 10 小時後取出，滾滾和肉切塊，把皮或肉在火上再煎至物脆若它們皮煎脆一曬，皮脆和肉則出現一層膠狀油質，最後再夾成香肉餡。



Marinated Pickles \$54

季節限定的西班牙小吃，共有 6 款：紫菜、加藍菜、阿察特、軟椰等，以真空把糖子注入蔬菜內，保證酸甜，是一道不錯的開胃小菜。



Catalunya Hong Kong

營業時間：晚上 6:00 至深夜 (4月15日開始試業)
地址：灣仔麥理浩道 32 號寶源商業大廈地下
電話：2866 7900