

Catalunya

一天晚上，食肆來了一枱洋人，生氣勃勃，樂觀健談。交談之下，才知好幾位都是el Bulli員工，侍酒師和廚師，受聘來港開一間西班牙餐廳。

都是飲食同好，自然相談甚歡，他們還拿來西班牙el Bulli的藏酒和一九七三年的Dom Perignon香檳請我喝；有群朋友對他們的餐廳甚感興趣，當下跟他們訂了位。

投資者顯然對他們很有信心，這家公司Catalunya的餐廳竟然開在水靜河飛，完全沒有食肆的摩利臣山愛群道；我們過了幾天去到，竟然招牌也沒有，還在試業。

地方很大，可容百多位子；裝修帶點北非風格，稍欠摩登。

菜牌很小，只有三頁，是供應Tapas為主；主菜有四款，Tapas亦只有十三種。試了好幾款Tapas，都做得精緻，最特別是他們的Tarta，入口香而滑，還在猜是肉是魚，原來只是番茄；馬介休、火腿薯蓉丸都試過了，跟別處做法不一樣的是，外層酥香，而內層creamy、可口。取自el Bulli的菜式則有那入口變成流質的「橄欖」。燒乳豬的小豬來自西班牙，燒得亦不錯，但個人總覺得粵式燒乳豬比西班牙燒豬出色。

侍酒師給我們推薦了Cava氣酒，紅白各一，每瓶只是四百多元，倒平實。

翌晚跟另外幾位朋友再去，試了他們烤的美國牛扒，外焦內嫩，燒得不錯。

中環和灣仔船街都新開了西班牙菜館，生意都不錯，現在加上此家，西班牙菜蔚為新風了。

忽然驚覺，灣仔的美食地圖

在迅速改變中——此店挾el Bulli的名氣而來，附近街道又開了兩家高級日本料理，而過去福臨門的七哥徐維均又在杜老誌道密鑼

緊鼓的裝修新店……真熱鬧！



劉健威

此時此刻