

龍舌蘭酒又回來了



▲Tequila Experience令人難忘。

「When life gives you lemons, slice them up and find some Tequila.」

瑞士首位歐洲調酒師冠軍Peter和我說，調酒界就和時尚界一樣，Whisky和Gin為基酒的流行風潮過了，Tequila（龍舌蘭酒）今年又回來了。

除了在超商和免稅店常見的幾個市售品牌，我要推薦兩款帶着明星光環的Tequila給各位嘗試，口味和口感遠勝於明星效應。一個是佐治古尼創立的Casamigos，另一個是疫情前才由巨石強森創立的Teremana。

Tequila是又猛又「健康」的烈酒。雖然酒精度通常有四十度以上，但因由藍色龍舌蘭草釀造，且在飲用時通常會搭配檸檬，檸檬中大量的維他命C直接參與肝臟代謝，促進肝糖原形成，可以保護肝臟。

喝Tequila的固定「套路」是在入口之前先把鹽均勻地撒抹在右手虎口處，在灌下酒前舔食，下嚥後再迅速地吮咬一片檸檬，整套動作一定要一氣呵成，才能瀟灑迷人。但這兩款酒可以先試純飲，因為各有芬芳。

在薄扶林數碼港的墨西哥餐廳EL CHARRO，酒單中有一套叫「Tequila Experience」。這六shot酒中，其中三杯分別是Casamigos不同年齡的Tequila，另外三杯則是酸甜苦辣味的Sangrita，有點像沒有酒精的Margaret，用來清洗味蕾。這三杯酒的共同特點是順滑，流進喉嚨的時候感覺是柔軟的，不同於一般Tequila的燥烈，沒有乾辣的酒精味。兩個月的Blanco口感清爽，有柑橘香氣；七個月的Reposado口感最順滑，有橡木與可可的味道；而十四個月的Anejo口感最厚實，口味也最複雜，木質調和焦糖香很突出。

親民的價格雖然使Casamigos無法躋身世界十大最魅惑人心Tequila榜單，但這正好又給了人們一個選擇它的理由。



樂活潘少

逢周一見報

九秩大師的權威《梁祝》

香港中樂團本樂季最矚目的節目，無疑是「梁祝65」音樂會。十月下旬兩場演出都一票難求，大家都期待一睹何占豪以九十歲高齡權威演繹。結果盡興而歸，更有意外驚喜。

筆者聽次場演出，上半場由樂團總監閻惠昌指揮兩首恩師的作品。《高原風情》是二十三年前香港中樂團委約何占豪創作，由作曲家親自來港指揮世界首演。這首四個樂章描繪雲貴高原人文景色的作品，儼如一首中樂版的田園交響曲。

接着是箏與樂隊的《臨安遺恨》，

獨奏是任教中央音樂學院的蘇暢，過程充滿激情和戲劇張力，樂團亦步亦趨伴奏，一開始的大鑼一敲，震懾全場。

更為震懾的是下半場何占豪出場的一刻，年屆九十但步履如飛，在指揮台上連續演出兩首短曲《胡騰舞曲》和《節日賽馬》後，工作人員把譜架挪走，接着就是背譜演《梁祝》，所演出中樂版本正是何占豪的手



曉露的二重奏如泣如訴，尤其是樓台會一段，聞者動容。化蝶高胡與揚琴的合奏較西樂版生動得多。半小時不間斷演出後，全場爆出極高分貝的掌聲。

謝幕時，閻惠昌陪同恩師出場與觀

筆。

不知道是否因緊張，一開始的笛子引子，竟然頻頻出錯。可幸沒有影響擔任高胡獨奏張重雲的入局。這位現為香港演藝學院中樂系主任，以秀麗的弓法，將故事娓娓道來。她與革胡首席董

妮道來。她與革胡首席董

妮道來。

她與革胡首席董

妮道來。

她與革胡首席董