



美酒佳餚 莫斯科

**俄羅斯首都莫斯科以紅場、華麗的地鐵站，以及富濃厚藝術色彩
著稱，剛柔並濟的莫斯科，原來其飲食文化亦別具個性，
舌尖上的莫斯科定會為你帶來難忘體驗。**



中國有燒酒，日本有清酒，俄羅斯則有伏特加(Vodka)。傳說伏特加源自古老烈酒 Aqua Vitae(拉丁文)，即「water of life 生命之水」的意思。的確，伏特加是俄羅斯人生活之中不可分割的一部分——婚宴、餞行、生辰、葬禮——種種場合都少不得這招牌美酒。在莫斯科，一天就可售出一百萬瓶伏特加！

冰火絕配：伏特加 × 魚子醬

酒精濃度達 40% 的伏特加於 15 世紀初時在莫斯科崛起，受到廣大國民鍾愛，俄羅斯人開始廣泛地以經過發酵的麥粒釀造，然後經蒸餾而成伏特加。16 世紀初，俄羅斯首次將伏特加輸出國外。

想進一步了解聞名的伏特加，可前往臨近 Partizanskaya 地鐵站的莫斯科伏特加博物館。館內展示伏特加的歷史及製作過程，館藏展品包括各式各樣的盛酒器皿，並設有導賞遊，參觀人士可試飲伏特加，有興趣的「伏迷」記得提早預約！

位於莫斯科伏特加博物館的 Tractir 餐廳，食譜參照 1887 年出版的烹飪書，就連裝潢也仿照 19 世紀風格，充滿舊莫斯科情懷。餐廳供應的各種伏特加均屬上品，建議配以魚子醬，一嚐刺激味蕾的冰火絕配！

黑金美食魚子醬

被譽為「西方三大珍珠」之一的魚子醬，原來從前是下欄的庶民食物，在沙皇年代(1547-1721 年間)被發現含豐富營養價值後，地位和價錢被提升，成為貴族佳餚。魚子醬含大量蛋白質和礦物質，且不含壞膽固醇，據說有養顏補身的功效。

美味的魚子醬來自鱈魚的魚卵，每年春秋兩季，鱈魚逆水而上在伏爾加河等內河產卵之際，就是採集魚子之時。魚卵可以被製成魚子醬的鱈魚有二十多個品種，當中以俄羅斯南部裏海(Caspian Sea)



的 Beluga、Ossetra、Sevruga 最優質，而呈黑色的 Beluga 魚子醬更擁「裏海珍珠」美譽，小小一瓶已索價過千港元。

魚卵按大小、顏色、光澤來分級。以鹽醃好的魚子要立即入罐，讓鹽滲進魚子之中，魚子會稍微膨脹，逼走罐內的空氣，然後儲存於 -2 度一年後方出售。想嘆得健康，選購魚子醬時便要留意包裝有沒有「Malossol」少鹽標記，這些魚子醬只含 4% 鹽份。

要品嚐魚子醬，與伏特加作 food pairing 最好不過。先深深呼出一口氣，然後把伏特加一口喝掉，讓酒精洗淨味蕾和喉嚨，再把酌到小薄餅的魚子醬放到舌頭上並咬破，承着伏特加帶來的熱燙，讓魚子汁液中不同層次的鮮傾瀉出來，擴散至整個口腔。個性剛烈的伏特加，可擊退全身寒意，味道細緻的魚子醬則齒頰留香，是一試難忘的美食體驗，回味無窮。畢竟，伏特加是烈酒，享受美酒佳餚時，如酒量較淺，則只宜輕嚐。🍷



俄羅斯豬腩肉 Salo

Salo (薩洛)是一種歷史悠久的傳統俄國臘肉，做法是取豬腩脂肪連少量的肉，可連皮可不連皮，以鹽醃製，存放於木桶或木盒中，可保存超過一年，多直接食用，亦可入饌。因為是生的豬脂肪，外國人可能會怕怕，不過禦寒效果一流，與伏特加是上佳配搭。

