

## 主題：【戰火萄城】戰火下的葡萄 - 古迦南的飲食文化遺跡

一個用戰火雕鑿的名字，歷盡漫長炮火的煎熬，多少破碎家園的瓦礫中，錘鍊出一個堅毅的民族 - 黎巴嫩。你可曾想到，它是在中東諸國中，唯一一個沒有沙漠的國家。

據聖經記載：它是耶和華給以色列人在脫離埃及及統治後所應許的“流奶與蜜”之地- 古名“迦南”。也是相傳耶穌基督第一個施行神蹟的地方。奇妙地，這神蹟也是與酒相關的。



古迦南的富庶，我們只有在書冊中去感受。現代迦南，它可能是除了西班牙外，世上第二個最懂得製罐頭技術去保存美食的國家。古迦南身處羅馬帝國及古希臘時代已有釀造葡萄酒的記載，遠比法國釀酒的歷史更早。昨日，戰火下的葡萄，如何像黎巴嫩人般堅毅地生長，製成美酒？此刻，黎巴嫩得到革命性的戰火停熄，讓我們一眾生長於和平安穩的樂土中人，進一步體驗如何在戰火下保存的古代飲食文化遺跡。

我們將與大家分享其中的故事，也為大家準備 3 款戰地葡萄酒，即席示範 8 款製作容易的地道黎巴嫩小食“Mezze”，及介紹 Mezze 與這些酒配搭的方法。更會讓各位品嚐一款會變色的黎巴嫩烈酒。

### Mezze

1. BABA Ghannouge
2. Zucchini in Brine
3. Pittas Halloumi Cheese
4. Stuffed Egg-Plants
5. Stuffed Zucchini in Brine
6. Stuffed Grape Leaves
7. Aoun Labneh In Oil
8. Halawa Pistachio

### Wine

1. Blanc De Blancs
2. Reserve du Couvent
3. Le Prieure Ksara
4. Mysterious Spirit

