

血腥瑪麗

最

近被邀請到澳門新開的「瑞吉 St. Regis 酒店」試住。凡是嘉賓下榻之前先來個儀式，門口有經理及酒店高層相迎，拿出一瓶香檳用刀削開，喝過了再走進酒吧，試飲他們的代表作——「血腥瑪麗 Bloody Mary」雞尾酒。

也有傳說是在巴黎的哈利酒吧發明的，因為紐約瑞吉的酒保 Fernad Petiot 也在那裡做過，那是一九二一年的事。遠過紐約瑞吉開業的一九三四年。

另有人說是在巴黎麗池酒店的海明威酒吧首創，更有人認為是諧星 George Jessel 在 21 Club 發明。

最後，還是瑞吉的 Fernad Petiot 出來澄清：「是我開始了瑞吉的血腥瑪麗，Jessel 說是他的創作，但是他調

出來的只不過是伏特加和番茄汁。我做的是在調酒器中撒了四小撮鹽、兩撮黑胡椒、一層 Worcestershire 汁。最後加檸檬汁和碎冰，才倒進兩盎司伏特加、兩盎司很濃的番茄汁，搖勻後倒進杯中。我們一天在酒吧和餐廳裡至少要調配一百五十杯這種雞尾酒。」

好了，我也被說服了，血腥瑪麗，是屬於瑞吉酒店的。

有了這杯招牌酒，瑞吉讓每一家分店都有權自己調配出他們獨特的味道，但不能離開伏特加和番茄汁的主題，澳門這家，先由一塊鋪板做起，托盤上有石板街的模樣，一看就知道是澳門特色。然後，根據葡萄牙人經商之路，從每一個碼頭採取一種香料和食材，像肉桂、黑胡椒、紅辣椒粉、Piri-piri 汁、黑醋和

醬油等調配。上桌時，在托盤上擺着幾片葡萄牙香腸，一整支小瓶的伏特加，一小瓶 Tabasco 辣椒醬，依客人喜好加減，最後在杯邊沾了海鹽，杯中也插着西芹梗、櫻桃番茄和檸檬片，當然加上大量的番茄汁，名叫「Maria Do Leste 東方的瑪麗」。

好不好喝由你自己批評，好玩是一定的，我很喜歡。

在我旅途之中，留下印象的瑞吉血腥瑪麗已經多得有點混亂，記得翡冷翠的那家違反規則，不用伏特加，而採取了意大利烈酒果樂絕 Grappa，酒名叫 Bloody Brunello，是因為用了托斯卡尼地區最有名的 Brunello de Montalcino 廠釀的果樂絕調配。怕酒太烈，添了一點 Acacia 蜜糖，也放棄了西芹梗，改



插一撮迷迭香。

到了大阪，非加點日本元素不可，瑞吉的血腥瑪麗叫「將軍瑪麗 Shogun Mary」，名字有點格格不入。「山葵 Wasabi」是非加不可的，另有柚子。日本的柚子 Yuzu 很小，和我們的龐然大物不同，有獨特的香味，西洋廚子一發現了它，驚為天物，什麼菜都派上用場。上桌前把酒杯邊緣壓在山葵粉和海鹽上面，如果是櫻花季節，還插上一小枝櫻花裝飾。

最複雜的血腥瑪麗應該在土耳其伊斯坦堡瑞吉找到。首先，用的是一個喝土耳其土炮 Raki 的專用杯，在一個大銀碗中裝了一個玻璃杯，銀碗有道很深的槽，裝進水，結了冰，這一來才可以一直保持冰冷。那裡的調酒師在伏特加和番茄汁之外，更加上 Raki 烈酒，這是一種帶茴香味的酒，另外還有具土耳其特色的醃蘿蔔汁，這是將白蘿蔔、紅菜頭和紅蘿蔔切片，然後用麵包包着，再蓋上一層布，最後放進陶甕，在甕中儲藏十五天，讓蘿蔔發酵，醃出一種味道極強的醬汁來，把它加入雞尾酒中，最後用乾冰，倒熱水，讓它冒出煙來，取名「雲霧中

的瑪麗 Misty Mary」。

那是一家瑞吉的血腥瑪麗要當心，那是曼谷的，它的「暹羅瑪麗 Siam Mary」中加了一隻指天椒，咬破了像一顆深水炸彈，若不能吃辣，絕對不能碰，切記切記。

談回瑪麗這個名字，到底指的是哪一個瑪麗？有人說是從好萊塢電影明星瑪麗·璧克馥 Mary Pickford 得來，但她是觀眾的夢中情人，又沒有主演過恐怖片，與血腥無關，這個傳說應該沒有根據。

是那個瑪麗都好，先確實血腥，這雞尾酒用了大量的番茄汁，血的印象極深，單單血腥這個字，是當不上雞尾酒名，最好加一個人物上去，而都鐸王朝的皇后瑪麗一世，用血腥手段鎮壓新教徒，血腥瑪麗的出處應該是她無疑。

至於是誰第一個把這雞尾酒介紹給香港人？作家海明威稱是他，在一封寫給友人的信中提到這點，不管是不是他帶來，海明威經常光顧巴黎的哈利酒吧，對他記載的血腥瑪麗配方倒有點興趣：

「拿一個大的調酒筒，再把冰塊填

滿它（這可以防止冰塊太快溶化，令酒變得水汪汪），加上大量的伏特加酒，和同量的番茄汁，但記得番茄汁要冰凍過，加一大茶匙 Worcestershire 汁，用 Lea & Perrins 牌子好了，如果找不到用 A 牌也行，再找不到就用一般吃牛扒時用的喼汁，調勻，再擠檸檬汁進去，最後加一點西芹鹽、紅辣椒粉和黑胡椒，再不停地調拌。試一試味，如果感覺太強烈，加番茄汁調稀，如果感覺沒有個性，那麼一直加伏特加就行。」

我相信他的做法，有酒徒格調。

不過有機會的話，還是去紐約的瑞吉酒店去喝吧，那裡不但正宗，而且周圍的氣氛是別的地方找不到的，在這家叫「老京高 Old King Cole」的酒吧中，有一幅打橫的巨大壁畫，是 Maxfield Parrish 的作品，他曾經為《一千零一夜》的英文翻譯本書插圖，手法用文藝復興方式，畫得很精細，但在寫實之中，他的風景和人物都帶着如痴如醉的夢幻感覺，我非常之喜歡。

酒