

# 芝士砧板

一年一度的「HOFEX」，较「美食博览」更高级，是给饮食行业中人见识。

从侍者制服到烧烤百人份牛扒的机器，今年参加的摊位比往年多，分三个大馆展出。我在澳门筹备的美食坊正在装修阶段，刚巧碰上，所需餐具用品全部能在那里找到，运气真好。

饮食展示摊位不少，经过老友记「义生洋行 Lorence & Company」开的，看见一个光头的长者满身大汗表演炒饭。

经介绍，原来此君叫 Sergio Brugnoli，是著名的黑松露菌酱公司「La Rustichella」的东主。大公司老板亲自来炒饭？对烹调这铺瘾可真大！放在他前面的是一块厚厚的大砧板。看到他用的米，我透过翻译告诉他：「这产区我去过，有人把大米塞在鲤鱼肚中蒸饭。」

啊，他像遇到知音，伸出油腻的手给我握住，接着说：「我们出的黑松露酱料可以拿来做法律、意粉、涂面包和蒸鱼，但是炒起饭来，最精采。」

为了推销，也不必下那么大工夫吧？叫别人去做好了，我说。

「你知道的，喜欢吃的人，也喜欢做嘛。」他说。这一点我倒是同意的，如果我是酱料公司的老板，也会做同样的事。

看他在白米中加油加酱加牛奶加酒，没有一定的先后或份量，问道：「是不是随心所欲，乱来一番？」

「Inspirazioni。」他笑了。这不必翻译我也听懂了，他说的是灵感。

炒饭没甚么大不了的，再下来这一招可令我惊叹。原来放在他前面的不是砧板，而是一大块芝士，被挖得凹了进去，Brugnoli把炒好的饭往芝士上倒去，再翻一翻，香味喷出。

活到老学到老，今后炒龙虾或做黑椒炒螃蟹时，也可以用这个方法炮制，至少在视觉上已取得分数。