

## 重訪意大利(中)

### 腦

子裡做了許多準備，護照不見了要去哪裡補領？米蘭有沒有新加坡領事館，得飛羅馬嗎？郵輪是上不到了，少我一個也沒有辦法呀，最多賠償他們機票，但要在意大利等多久呢？

叫司機折返小店，他知道是沒有希望的，也沉着氣，載我回去咖啡店，衝進店裡，呀的一聲，那黃色和尚袋還是好好地掛在椅背上，已經過大半小時了，沒人去動它。

心中大喜，誰說意大利小偷多，多的也是移民或流浪漢，意大利人還是老實的。從袋中拿出幾百歐羅給咖啡店老闆，要他開香檳請餐廳客人飲，這個留着整齊小鬍子的大漢搖搖頭，很自傲地說：沒事！沒事！不必！不必！

虛驚一場，繼續上路，走了兩個多小時，在公路上一個休息站停下，意大利的不像日本的，各地都有不同的土產，這裡千篇一律地賣可口可樂和M&M巧克力，看了一會，唯一一下得手的是一大包杏仁糖，一顆顆用紙包得像我們的陳皮梅，打開一看，裡面有透明紙包着像餅乾的東西，一咬，甜得要命，但杏仁味極重，很有特色，是Amarati Del Chiostro公司的產品，世界各地的高級超市皆有售，看見了，不妨買包試試。

從米蘭到酒莊整個路程差不多

要四個小時，中午酒莊的好友蓮莎Renza Lorenzet請我們到附近一間教堂旁邊的小餐廳吃飯，這個季節遍地都開滿黃色的小花，原來是蒲公英。蒲公英一身是寶，可以炸來吃，曬乾了也能當藥用。

我和蓮莎的結緣，是多年前我寫了一篇關於意大利烈酒Grappa的文章，把酒名譯成了「果樂葩」，蓮莎當年還在北京留學，託人找到了我，從此大家成為了好朋友，她把任職的酒莊Bottega做的果樂葩，裝進特別的玻璃瓶中，有玫瑰花、帆船等形狀，都很有藝術性。酒也好喝，果樂葩本來是意大利很低級的酒，用葡萄皮釀製的，經他們的宣傳和提升，成為酒徒珍品。流行起來，當今是把葡萄肉扔掉，只剩下最好的皮來釀酒。

「為什麼用皮不用肉？」當人家問起時，蓮莎回答得直接：「葡萄的香氣在肉，還是在皮？你說說看！」

以前也組過團專門參觀了他們的酒莊Bottega，當時規模很小，這些年來給這家人的年輕老闆Sandro發揚光大，當今是意大利數一數二的了，各地的免稅店都能找到他們的產品。

這次造訪，老闆不在，由蓮莎一直帶着參觀，周圍的地皮也給他們買下來種有機的葡萄，我用手機把釀酒過程拍下。可惜現時不是葡萄成熟的季節，大家約好，在九月的收成期再來，到時將會是一個幾天幾夜的大慶祝，大家一定

會玩得高興。

傍晚，蓮莎帶我們入住酒莊附近的一座叫Castel Brando的古堡，已重新裝修為精美的酒店，很有氣派。蓮莎要請我吃大餐，我說這幾天已吃得撐住，再也吃不下了，她說那麼來一些前菜下午茶，主食免了如何？

在古堡的地下室餐廳設宴，所謂的前菜，是一大碟一大碟上桌，怎麼還有？怎麼還有？不停地問，不停地上。吃的是當地農家菜，早年意大利窮，什麼都吃，尤其是內臟，這正合我意，什麼肝和肚大堆頭的上桌，不像法國菜那麼一小碟一小碟那麼寒酸，吃得非常之過癮。快要崩潰時，侍者前來，宣稱要上主食，我即刻逃之夭夭。

古堡的Spa是一流的，原來這一帶都是溫泉區，意大利的溫泉數目比想像中多，但不像日本那樣好好地發展，實在可惜。

地址：Via Brandolini Brandò, 29,  
23030, Lison Di Valmarino  
電話：+39-0438-9761

郵址：www.castelbrando.it  
翌日從古堡出發，一路是溫泉

鄉，我也一一考察，想下回帶團來不可以入住，原來這些所謂豪華的溫泉酒店，浸的只是一個游泳池般大的公眾池，接着有人按摩罷了。我知道意大利有一些梯田式的露天溫泉，在Montegrotto Terme，下回考察後帶大

家去。

一路往上海的Trieste去，中間在一個叫帕多瓦Padua的小鎮停下，是個大學城，車子只能泊在外圍，要走一段很長的路才到市中心，當今很多意大利小城都是這樣，不然遊客氾濫，難以控制。很多人嫌麻煩，我倒認為是一個好制度，不想走路的話可以叫的士，上網一呼即來。

到了市集走一圈，印象全是大紅顏色，各種水果和蔬菜都紅得厲害，什麼形狀都有，也賣得便宜，尤其是番茄，不看不知道有那麼多品種。把番茄從意大利人手中奪去，他們就活不了，也有人說像把他們雙手綁起，他們就不會說話了。

吃飯的是一家城中最好餐廳Godenda，專賣海產，叫了些意粉和魚，在香港可算是三星級的，那裡根本不算什麼。

地址：Via Francesco Squarcione  
4, 35122, Padua  
電話：+39-049-877-4192

一路上有說有笑，當地司機叫胡傑，是好青年，非常可靠，大家去意大利可以找他兼任翻譯，微信號是：Angelohn

電話：+39-339-893-8801  
終於，來到了Trieste。

家