

重訪意大利(下)

Trieste

是意大利臨Adriatic海的一個重鎮，自古以航海業著名的，我從前在南斯拉夫時從陸路來過，我們乘坐的「盛世公主號」就是從這裡首航。到了碼頭，一看，哪裡像船，簡直是一座海上城市。

全艘船白色，漆上藍色海浪的船頭，很有氣派。中國人有錢了，美國人也為中國賓客量身打造，船上的種種說明，除了英文之外就是中文字，威水得很。

整艘船排水量十四萬三千噸，長一千英尺，寬一百六十英尺，可載客三千五百六十人，船上一千三百五十名服務員，由意大利蒙法爾科公司製造。

郵輪徐徐開出港時，碼頭聚集了幾千人，原來船長是Trieste人，幾乎所有同鄉都出來送船。

這次邀請上船的都是傳媒，當然以中國為主，我們是明星顧問團的成員，藝術顧問是常石磊，時尚顧問是吉承，親子顧問由田亮和葉一茜負責，吃的是我了。

船上有多間餐廳，一般的美國郵輪都要平等，所有吃的一樣，沒什麼特色。此船有些餐廳要收費，所以起了變化，吃的花樣也多了出來，我們一間間去試，當然最多人去的還是中間最大又免費的那家。

常石磊是奧運主題曲創作人，身材

略胖，為人風趣，惹得大家都整天笑嘻嘻，眾人都暱稱他「石頭」。

五天航程很快就過去，中間還停了一站黑山，和其他港口一比，沒什麼看頭，我們到當地菜市场一逛，賣的臘肉火腿便宜得要命，眾人都買了一大堆回去。

到了羅馬，大家依依不捨地道別，這次住的是Fendi Private Suites，就在西班牙石階轉角，整間酒店只有七間套房，裝修得平凡之中見功力，所有職員都穿得光鮮，連大門的職員也是一個七呎高的黑人美女，一身Fendi打扮。

地址：Via Della Fontanella De
Borghese, 48, Roma,
00186

電話：+39-06-9480-5060

電郵：www.fendiprivateuites.com

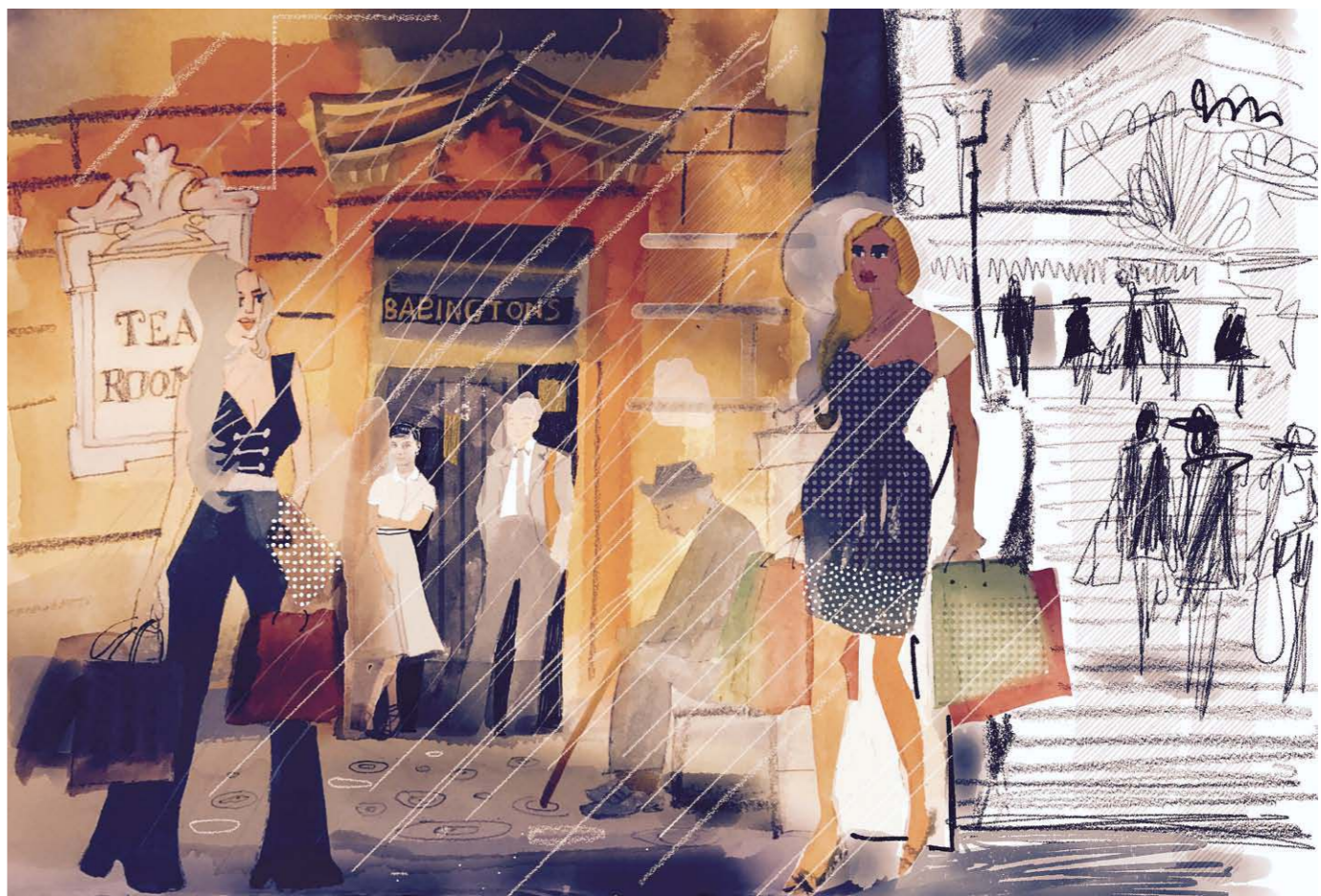
當然先去找手杖，可惜走了多間，都是一些我買過的式樣，別無新意，古董的也不多，還是找吃的吧。

去了我最愛光顧的肉店Roscioli，以為走進去就是，沒訂座，去到後見擠滿人，要等到有位不知幾時，就走到櫃台去，找到一個像是主任的肉販，向他要了幾餅最好的烏魚子。

很多人以為只有台灣盛產這種東西，卻不知意大利吃得更多，他們最常捏碎了撒在意粉上面，老饕皆好此物，賣得甚貴。

我接着要他推薦其他臘肉及火

插圖 • MEILO SO



腿，價錢不論。他知道我識貨，說會切一碟他自傲的，讓我試過之後才買，我說我沒地方坐呀，他用手勢示意要我等，接着的當然是店裡最好的招呼。

我又叫了小龍蝦，這裡的比我在米蘭吃的更大更鮮美，接着來各種刺身，再叫了一瓶我最喜歡的La Spinetta的Moscato D'asti，招牌畫着一朵花，味道和野雉牌的一樣好。

臘肉上桌，林林總總，最好吃的是全肥的醃肉，一點也不膩，別人看了怕得逃之夭夭，我卻認為是天下美味之一，另外此君介紹的風乾豬頸肉，也是一流，各自買了一些回香港。

地址：Via Del Giubbonari, 21/22,
00186, Roma

電話：+39-06-687-5287

電郵：www.salmeriaroscioli.com

太飽了，什麼地方都不想回房休息，這家酒店可以好好享受一下。到了傍晚，下雨，正是散步的好心情，西班牙石階的名店街大家都

逛，就是不去在旁邊的Babingtons，我躲了進去。這家一八九三年開到現在的茶室還是那麼優雅，由兩個英國女子創立，當年男人的天下，聚集在酒吧，女士沒地方去，她們開了一個公共場所，讓大家來八卦，算是很前衛的，那時還是清光緒十九年，大家還纏着足，毛澤東剛剛出生。

晚飯，張嘉威約了船上遇到的兩名

女子一齊吃，最好了，我告訴自己要把店裡的食物叫齊才甘心，這家在香港最貴的意大利餐廳Da Domenico，羅馬的本店食物又如何？

前來的是公眾號稱「Justgo」和「雅麗的好物分享」兩人，能被公關公司看中邀請上郵輪的，都大有來頭，她們各自在網上撰稿，擁有大量的粉絲，都是以前寫作人做不到的事，也證明了只要有才華，都可以出人頭地，不必靠報紙雜誌等傳統媒體，更確實了天下再也沒有懷才不遇這回事。

當晚吃了幾個湯，鮮蜆意粉、醃肉寬麵、蜜瓜火腿、芝士煮火腿、燒煮雅枝竹，還有香港分店賣得最貴的魚等等，其他菜記不起了，甜品更是吃不盡，另外來瓶果樂葩和甜酒，埋單只是香港店不到一人份的價錢，酒醉飯飽地回去睡覺。

地址：Via di San Giovanni In
Laterano, 134, Roma

電話：+39-06-7759-0225

十天的旅程，一下子結束，中午的飛機返港，要辦退稅手續，還是早一點到機場。從前，我嫌麻煩，買了東西簽信用卡，要退稅退到信用卡公司好了，當今已沒有這種服務，是非常非常方便的，意大利旅遊局有什麼好對策呢？期待期待。

張嘉威