



## 周日名采



插圖：MEILO SO

蔡瀾

mcwriter@appledaily.com

逢周日刊登

## 匆匆忙忙走一趟

人生樂事，莫過於夏天到岡山採水蜜桃，秋天去阿士堤摘葡萄。今年受友人邀請，去了意大利另一個產葡萄的地區，靠近威尼斯。

和山度士已有數十年之交，看他從小生意，到他當今年產數百萬瓶的意大利酒，甚為欣慰。我們每年都見一兩次，他是一個很勤力外銷的商人，常來香港。

Bottega 酒莊大家也許有些印象，他們用高級包裝，把被認為廉價的葡萄酒 Grappa 提升到另一層次，各位在免稅店中看到玻璃瓶中有艘帆船，或一朵玫瑰花的，都是山度士家的產品。

說了很多年，在豐收時去他的酒莊的，這次終於實現，我們從米蘭下機，直接驅車到酒莊附近的一座叫白蘭度 Brando 的古堡，當今已改裝成酒店，休息了一宵。看到古堡名字，想起也許馬龍白蘭度是意大利後裔。

吃的都是當地採的蔬菜，當然也有各種肉類，特點在於肉臟，這地產早年很窮，農民當然什麼都吃，就產生了美食了，各個部位做得出神入化，西方人不懂得吃肉臟只是一個傳說。當然配上各種不同的酒，由酒莊奉送。

翌日就去參加酒莊的派對，本來說好在酒莊的草地上野餐的，但受天氣影響，改在餐廳進行，食物應有盡有，要多飽有多飽，飯後回一家由修道院改裝的酒店睡一個午覺，已經消除了時差。

傍晚這個派對可很隆重，請了不少藝人扮成古代人物，又有樂團和流行音樂隊伍。一聲號令，客人分成隊伍，手提鐵桶和剪刀奔向葡萄園，大剪特剪，收穫最多葡萄的勝出，但不能亂採別人的品種，一定要認清自己葡萄，否則作廢，獎品當然也是酒了。

收集到的葡萄倒入一個巨桶，少女們都紛紛脫掉絲襪，捲起裙子跑到裏面去踩踏，甜蜜的葡萄汁大量流出來，女人雖然貌美，但是到底不去喝它。

派對一直開到深夜，明天一早還要出發，就不去鬧了，我們要趕路去意大利美食之都 Modena。

提到 Modena，大家便會想起 Osteria Francescana 了，這家被美食節目拍了又拍的餐廳，其實是很擺架子的，吃了大廚的菜後又要被迫去看他收藏的所謂藝術品，都是一些莫名其妙的現代雕塑，只有他一個人會欣賞，又要被他強迫去買古董黑醋，一小瓶幾千幾百歐元。

錢是另一個問題，主要是這些三星餐廳一吃三四個小時，菜式很多，又沒有多少道會留下印象，客人是去朝貢多過去被服侍。我寧願去另一家叫 Strada Facendo 的，包君滿意。這是在公路旁一家家庭式的餐廳，走進樹蔭下的門口，大廚 Emilio Barbieri 和他太太親自歡迎，態度親切，戰戰兢兢地招呼我們，絕對沒有什麼世界名廚的自傲，要吃什麼？和他商量好了。

用了要趕時間，希望兩個小時內吃完的絕招，我們這餐飯不會很長。結果又前菜，又主菜又意粉又米飯，又各種酒，每一道菜都有特點，問到那種像個指甲般的迷你雲吞怎麼做，大廚即刻把原料拿出來示範給我們看，又上了一課，埋單，便宜得發笑。

結果這一餐吃了三個小時，是我們情願的，是我們要求多幾道菜試的，不是等待拖時間的。到歐洲的所謂名餐廳，不這麼吃，對不起自己，我認為為走一趟，要是能吃到兩餐舒服又美味的，已經夠本，不能太過奢求。

地址：Via Emilia Ovest 622, Modena 41123, Italy

電話：+39-059-334478

折回來蘭，大家去買名牌時裝時，我們擠到新開的大型食物總匯 Eataly，這家人在美國發迹後開回本土，是個意大利食品的宮殿，要什麼有什麼，值得朝拜，買了一隻大火腿，抬到巴黎送友人。

這次去，有個主要目的：吃越南河粉，世界上的河粉，越南本身並不突出，吃河粉而迷上的人可以組織一個聯合國，都公認是墨爾本的「勇記」最好，再下來便是巴黎了，當今越南河粉成為一股很強烈的的美食力量，巴黎十三區數十里，其中 Pho13, Pho14, Song Huong 較為突出，最好的是 Ngoc Xuyen。

地址：4, Rue Caillaux, 75013, Paris

電話：+33-1-44-24-14-31

最後，去一 Pierre Gagnaire 吃一頓，就開在巴樂扎克酒店裏面。法國廚子，我最佩服的當然是元老的保羅·包古期和這位仁兄了，從拍「料理的鐵人」時認識到現在，每一次嘗他的手勢，都有驚喜。

地址：6, Rue Balzac, Paris, 75008

電話：+33-1-58-36-12-50