

周日名采



北京寶格麗酒店

來北京已經是無數次了，所住的旅館也都不勝數，至今為止，我最喜歡的，還是「寶格麗酒店」。

寶格麗是家意大利珠寶公司，這塊牌子最注目的是，把原名的 BVLGARI 中的那個 U 字，設計為 V，作為 BVLGARI，令人一看難忘，是神來之筆。

很多朋友奇怪，一向不愛首飾珠寶的我，為什麼會與寶格麗搭上關係，我向往寶格麗的原因，來自年輕時看費里尼的《甜蜜生活》時，羅馬的維亞梵尼康大道上的珠光寶氣，當年的皇親國戚都來朝聖，荷里活巨星也雲集在此，沒有文化的美國人，竟然喜歡寶格麗的產品，當年紅遍天下的寇·道格拉斯一到羅馬，即刻去寶格麗店中買首飾，被拍了一張照片，留着小鬍子，英俊非凡，現在這張黑白照片，被掛在酒店餐廳的男廁牆上。

剛成為富豪時，會買一個勞力士錶，後來有點品味，才光顧寶格麗，它的手錶設計，有女性的充滿寶石的蛇形女裝錶，極容易佩戴，往手腕上一套就是，至今還是一個最經典的設計，沒有別的牌子能夠代替。

我也禁不住買了個男裝的，手錶藏家古鎮煌看到了，批評說：「買那麼貴的手錶，應該着重在機械錶上，才有保值的價值，你這個是石英錶，二手沒什麼市場。」

他不知道我買的是設計，白金的錶帶，黃金的扣子，很輕易地戴上和取下。到現在我換過了很多手錶，但沒有一個比得上它的，可惜現在已不出了。

後來在世界各地旅行，最高尚的酒店用的化妝品多數是寶格麗產品，尤其是淺藍色的肥皂，有一陣難忘的幽香，令我愛不釋手，當今也不出了，變了一種味道，已經沒有什麼好談的。

儘管如此，北京的寶格麗的確是一座精品酒店，只有一百一十九間房，我住的是小套房，也寬敞得很，設計簡單平凡，非常之優雅，每一寸空間的利用都花盡心思。當然，最愛的還是全面的電動噴水馬桶，這種設備，多數美國的大型酒店，即使是五星級，也不肯置之。當今生活質素的提昇，人們已經發現這是基



插圖：MEILO SO

本的享受，用過的人，已經不會回頭了。當然全酒店最好的是它的餐廳，其他旅館一定有三四家餐廳讓客人選擇，北京的寶格麗只有一家意大利餐廳，由三星名廚 Niko Romito 設計菜式，很嚴格地挑選他自己喜歡的菜式，決定了下來，不准其他廚師更變，這也是保證飲食水準的一個重要環節，否則各個大廚做自己拿手的，就沒有所謂的 Signature Dish 招牌菜了。

之前，鍾楚紅來北京住過，我在榮寶齋舉行書法展時她剛好來了，試過之後向我再三地推薦，我因事忙沒有接受她的邀請前來試菜，這回自己入住，可以慢慢享受。

我一共住了三天，抵埗時剛好去吃中飯，當晚晚餐也去了，翌日中飯再去一次，晚宴雖然是大眾化的菜式，也是該餐廳設計的，加加起來，一共吃了四頓。每次，我都向經理說要吃不同的，而且兩人點的菜都要不同，分來吃的話，花樣更多。

好餐廳的麵包一定是自己廚房烤出來的，北京寶格麗當然也傳承，每一頓都有一個柚子般大的黑麵包，圓形分成四塊，吃慣英美麵包的客人也許嫌硬，但它有一陣香味，是別的麵包沒有的。

接着的是一塊圓形切成一半的東西，試了下來，才知道是一層層的白菜，上面鋪着的醬也有點芥末，很像北京老菜芥末墩兒，做法則似開水白菜，用肉碎來清除雜質，很適合我們的口味。後來發現蔬菜的菜式很多，大廚 Niko Romito 一定不是在靠海的地方長大，他和他的妹妹 Cristiana 在短短七年之中，已自創了許多名菜，得到了三星的榮譽，他們守的宗旨是簡單，而從簡單之中創出不平凡來。

接下來的意粉，是用了各種不同樣子的，這回採取海味，以魷魚切條和八爪魚鬚混入，增加鮮味和口感。肉則是把野豬烤的脆皮為主，再來又是蔬菜，蘿蔔打成的泥和菠菜加奶油，另有醃洋葱和醃番茄，把五花肉醃製了切成薄片，我就寧願吃龍馬火腿了。

海鮮中有多種是生吃的，老實說，受了日本人影響之後，除了香港的蒸魚，西餐的海鮮要不是刺身，就感到不好吃，意大利人老早也有吃魚生的傳統，做起来得心順手。

餐廳裏不賣披薩，要吃的話有相同的烤麵包，上面鋪着番茄、蔬菜和醬料，味道不錯，但說到最好吃的，還是他們的迷你水餃，另外有迷你雲吞，也做得非常出色。

說到風景，我每到一家酒店，如果望出去的景色值得一提的，就拍一張照片，題為「窗景」，取 room with a view 的意思，北京的寶格麗，沒有拍照片的欲望。

房間很冷，溫度計怎麼調還是二十六點五度，原來是為安全問題，不能再高。那冷了怎麼辦？酒店服務部會送一個電暖爐過來。這是最低要求，入住那麼貴的酒店，千萬不要客氣，有什麼問題即刻叫人來解決好了。

蔡瀾