

文、摄 / Priscilla

曾有人说,托斯卡纳是全意大利最美的地区。她只有 9000 平方公里,可是,每走一公里,都有值得探寻的美景,有让人惊叹的美食与美酒,让人总是无法一路驱车直达你原先设定的目的地。

正因为这个原因,我把一整个假期都留在了佛罗伦萨郊外,放弃了安排其他行程的打算。

明星大厨的餐桌

我站在被红墙围绕的内庭,院子里的栗树和柏树在淡淡的阳光下向我点头;小礼拜堂的木门开着,能依稀闻到乳香和松树散发出的类似胡椒的辣味;夏日泳池里的水已经抽干,但我仿佛还能听见孩子们戏水时的欢笑,一切都有着回家似的亲切。

酒店 Palagio 就这样以一种奇妙的抽离感出现在离 The Mall 五分钟车程的乡间。它不那么古典,混合了一些现代的 Chic,正如它同名的餐厅带给人的感觉。

在托斯卡纳乡间,颇收藏了一些享有米其林声誉的餐厅,Palagio 59 就是其中之一。活跃在电视节目上的明星大厨 Mario Perone 每季都会根据食材的更迭,奉献新的菜单和创意,托斯卡纳地区特产的小牛肉、鸡肝酱、甚至本地莴笋、南瓜、洋葱都会点亮厨师的想法。

我挑了一个太阳正好的日子去 Palagio 的姐妹酒店 Pitiana。阳光照耀在那幢宏伟高大、气势惊人的建筑物上,给正墙涂上了一层金光灿灿的颜色,令人目眩神迷。这幢由中世纪别墅改建成的酒店向来是我的最爱,每次去,就算不住上一两天,至少也会去吃顿饭,或是找个理由去看看已经成了朋友的酒店经理,去摆满了古典家具的房间转转,摸摸那些老物件,心瞬间就会安静下来。

这次,在某间房间的老式木橱里,放着几个绿色的大玻璃瓶,圆鼓鼓的肚子,细细的脖子。据说,以前,这里家家户户都有好多这样的瓶子,那时候,大多数托斯卡纳人都不会去买那些瓶装酒,他们要么自己酿,要么熟人相送,要么就去酒庄买散买酒。而老练的红酒客会在最后倒入一点点橄榄油,再塞上软木塞,以避免红酒和空气接触。

“带你去酒庄转转,怎么样?”朋友看出了我的好奇。太好了!

阳光凝成的液体

朋友带我去 Fattoria di Selvaplana 酒庄。我们的小福特转进一条小径,两旁是已经收割完的橄榄树林,“虽然他们没有让人晕眩的城堡或华美的家庭小礼拜堂,但是他们同样生产很多好酒”。朋友向我保证。

酒庄的主人 Federico 英语很好,说到高兴处,也不过是微微一笑,很不意大利。当我听说他的家族有德裔的血统,一切都找到了原因。“我们坚持用传统的方法来采摘葡萄,处理发酵等过程,这土地不光是从父辈处继承而来的,也是我们从我们的下一代手里借来的,所以我们必须好好照管。”Federico 神情严肃地一边解释,一边带我们参观。不远处,果园、橄榄树园一切井井有条。

地下室的面积并不大,有些角落还有雨季无法排尽的积水,而那仿佛身处树林之中带着烟雾感的若有若无的带着霉菌味儿的气味相信会让资深的红酒客沉迷。对 Fattoria di Selvaplana 而言,最令人赞叹的财富莫过于两代人保留下的那些陈酿,而它们就被那样漫不经心地堆在地下室里,瓶身上蒙着重重的灰,标贴大都泛黄发霉,只有手写的标签上注明的年份和品种能证明它们高贵的身份。

舌尖上的托斯卡纳 醉享奇扬蒂



一楼最大的一间房间被变成了红酒课堂,平时,Federico 和他的同事就在这里接待游客。从传统农业到有机农业,意大利的葡萄酒业也在经历着变化,从 19 世纪开始,酒庄也开始引进新的葡萄种类。当然,Chianti Rufina 和 Sangiovese 依然是 Selvaplana 最主要的葡萄品种。越变越热的天气也是个问题,Federico 缓缓道来,以南托斯卡纳来说,有些地方开始允许人工浇灌。一般而言,珍藏型的葡萄酒在储藏七到九年间,会达到它的鼎盛,而后,如同生命般慢慢凋零。

“世界上没有一种液体,能拥有像葡萄酒这样丰富的味道,水果、香草、蔬菜、鲜花、



青草、烟草、烤面包、烟味、咖啡、巧克力,甚至炖肉的味道……”。我一边听,一边挤眉弄眼地体会,想尽量多地从 Federico 倒给我的葡萄酒中找出蕴含的味道。“哦,我想我尝到了阳光的味道。”我装模作样地回答提问,当然,这是一个万全的答案,葡萄酒本来就是阳光凝成的液体,但这不是我的发现,这是伽利略的名言。

鱼肉皆我所欲

在佛罗伦萨南郊的山间行驶,斑斓壮美的落日余晖披洒在绵延的山峦,我的脑海中,突然想起了《重归苏莲托》的旋律,“看,这果园一片金黄,蜜橘长满在斜坡上,传来一阵阵的芳香,心中充满阳光。”我们已经身处著名的奇扬蒂(Chianti)酒区,“就是那里,Sting 买了一座山顶农庄别墅和 300 公顷的土地”朋友指着远处,意大利经济后继不力,附近国家的有钱人纷纷拿着欧元前来买地买酒庄,耳熟能详的还有 MelGibson,他的酒庄每年可以委托当地农户收获 20 万瓶 DOCG 级 Chianti 葡萄酒!痴迷葡萄酒的英国前首相 TonyBlair 也是这里的常客。“这里还生活着一群热爱这个高度的中产。”朋友解释。“这个高度”是指半山,有一些价格不会过分的别墅,环境幽雅,与自然接近,而又随时能去附近的酒庄饕餐。

在 Antica Macelleria Cecchini 我们遇到了这群人。Antica 是一家藏在酒区小镇 Pnazano



上的小馆子,若不是住在附近的人,恐怕很难发现它。两层楼的房子门面极窄,室内的装修十分简洁明快,沿着钢铸的楼梯,楼上只有一张长桌,七八个客人已经吃得杯盘狼藉。朋友朝我眨眨眼睛“你听,他们有人说德语,有人说的是瑞典语。他们就是住在‘那个高度’的人,可能是艺术家,可能是自由职业者,享受生活是他们一天中,最重要的事。”我们在桌子的另一头坐下,老板跑过来打招呼,桌子上已经铺好了一张餐纸,纸上印着的牛按传统对牛肉的理解划分,对应着不同地区。作为一家有灵魂的餐厅,Antica 的文化就是让不同的人在同一张餐桌上享受全牛宴,有点像我们的流水席,食物会源源不断地送上来,如果聊得来,一席饭后,原本陌生的人们会成为朋友。

没多久,冷切牛肉片、迷迭香烤肉球、蜜烤牛里脊、杂菜拌牛杂、慢炖小牛肉……一道接一道地送到我们面前,完全是家庭厨房、妈妈菜的意思,盘子大得好像脸盆,吃不完没关系,换下一道,而每一道味道都那么好。“您还要来些什么?烤牛腿要试试吗?”欧,妈妈咪呀!当传统蛋糕和酒精度 40 度的 Gnocordial 酒送上的时候,手风琴响起了,桌子那头的那些住在“那个高度”的人们已经开始手拉手,唱起歌来。

想起最初对托斯卡纳的向往,全源于那部叫《托斯卡纳艳阳下》的电影。年复一年地探访,虽然我没有在这里买下一间屋,她却也已成了我的精神家园。也许是酒精的作用,分别时与朋友拥抱,眼睛居然潮湿。

善 寿司割烹专家

“善”在中文和日语意思里都是食物很美好的意思,也有意善待手里的新鲜美丽的鱼。“割烹”两个字在日语是表示“高级的宴会”的意思。闹中取静,毗邻太平湖和企业天地,开业不久的善-寿司割烹已成了城中潮人聚会的热选。来自成田的 Chef 中村的寿司握制方法秉承了传统古法日系原汁原味,让食物更接近自然和忠于原味,他每天会根据时令和寻找到的最新鲜食材变化给食客最有想象力的性感寿司,让你每天都有新的体验和味觉的盛宴;做寿司速度是重要的,因为速度和寿司饭与鱼的温度有关系。他每分钟可以制作 15 个寿司,基本上

每个寿司的制作花费 4 秒钟,这样才能保持鱼和手温度的接触控制在最短时间,以保持鱼生的鲜甜。

坐在吧台可以直接看到厨师的手艺,一直都是爱吃寿司的客人首选。吃日本的寿司是有礼仪的,如果你喜欢日料的感觉,你可以坐在吧台和中村聊天,一同体会学习并且亲身经历寿司的礼仪和寿司背后的动人美好故事,比如这块鱼是哪里得来的?这种不知名的可口的鱼生的名字?哪个部位最甜美?用筷子如何正确地夹起寿司?这些都是在善-寿司割烹独有的美好、有趣的美食体验经历。

叶子