



寻味The Mall

人们有无数理由去佛罗伦萨,但 The Mall 的诱惑永远让人无法抵挡。

身处托斯卡纳大区腹地, 多的是 Leccio 这样景色优美的小镇。距离佛罗伦萨一个小时车程, 背靠森林公园, 当亚平宁山脉特有的叠翠风光中突然出现了一排排简洁而摩登的黑色屋顶, 朱红色的砖墙上悬挂着那些耳熟能详的名字, 因为 The Mall, Leccio 让人心跳。

作为意大利最享有盛名的名牌折扣店, 不仅拥有可称全世界最值得光顾的 Gucci 折扣店, GUCCI 集团旗下众多品牌都在其中占有一席之地 (ALEXANDER MCQUEEN, BALENCIAGA, STELLA MCCARTNEY, SERGIO ROSSI, YSL), 包括近年在国内大有后来居上之势的 BV(BOTTEGA VENETA)也有店可寻。有经验的扫货客总是一早候在店门口, 一天里, 各家专卖店还会根据当日的情况, 不断出新货, 所以, 在 The Mall 呆上一整天的情况, 也大有人在。这样地辛苦血拼, 断不能委屈了自己的肠胃, 更何况此刻, 你所身处的正是意大利美食的发源地, 托斯卡纳大区!

多少年过去了, 意大利人对美食的热爱, 始终无人能及。他们既不推崇用繁复花哨的制作方法来讨好视觉, 也反对用大量掩盖食物本身味道的调料来取悦味蕾。

1553 年, 意大利佛罗伦萨的美第奇家族的女儿凯瑟琳·德·美第奇嫁给了亨利二世。在她令人咂舌的嫁妆和随从中, 包括了 20 个厨师。厨师们从佛罗伦萨带来了汤和酱油等液体调味料和西洋松露、青豌豆、蓟、西兰花等蔬菜以及它们的做法。出现在凯瑟琳和亨利二世的婚宴上的杏仁饼、花色小蛋糕、冰激凌成为了法国人民的热门话题。

如今, 尽管北部的意大利吸收了法餐的一些理念, 较多地加入了奶制品, 以抵抗冬天的低温, 但以佛罗伦萨为中心的托斯卡纳以南地区, 完好地保存了意大利美食特有的精神, 尊重时令, 使用最优质的食材, 并想尽办法呈现其天然美味。

作为我最常去的旅游目的地, 这个城市带给人的口腹的享受, 简直无可匹敌。佛罗伦萨“收藏”了全意大利最精致细腻的顶级橄榄油、古老传统的 Pecorino 绵羊奶酪、少油花却柔软多汁的本地小牛肉、柔和可口而又变化多端的 Chianti 红酒等, 再加上当季的时令货, 好比夏季甜美多汁的桃子, 秋季甜润滑口的野生牛肝菌, 足可以调制出让最挑剔的味蕾都感到惊艳的美味来。

The Mall 的午餐, 自然不能草率。Mozzarella 奶酪是新鲜奶酪的一种, 不经过成熟加工处理, 直接将牛乳凝固后, 去除部分水分而成。质感柔软湿润, 散发着清新的奶香与淡淡的酸味, 十分爽口。搭配有机番茄, 是配合中国人口味, 不大会有出错的选择。无论是海鲜意面或松露披萨, 都是不失水准的口味。饱餐的结果是继续血拼的斗志。



像意大利人一样吃去佛罗伦萨

文、图/Priscilla



如歌剧般精彩

这个夏天, 我住在 VILLA IL PALAGIO, 前一年, 我的落脚地是 VILLA PITIANA。两家属于同一个老板。前者以融合了美式的简洁与优雅的新装修吸引向往舒适与大空间的旅行者, 后者则盘踞在半山, 如果想要体验中世纪城堡的古旧与典雅, 定不会叫人失望。两者的共同点在于, 提供托斯卡纳风味的纯正美食, 融入创造性的试验, 提升味觉的敏感, 但绝不会喧宾夺主。

作为一个完美的晚上的开始, 最先奉上的总是大厨亲自制作的面包, 每家都不同, 但老式而且味道十足的香料面包 (Panforte) 配以橄榄油和意大利陈醋 (Basamic) 最受欢迎。

开胃菜 (L'antipasto) 有冷热两种。冷菜一般是各种熏肉、熏鱼和奶酪片的拼盘, 而热菜里有一种叫 bruschetta 的煎面包片, 上面堆着拌过橄榄油和其他佐料的新鲜切碎的西红柿, 是很典型的一道开胃小食。上海的大马可西餐厅最早开在东诸安浜路的一栋商务楼里, 却能吸引源源不断的食客, 很多人便是冲着他家的经典前菜拼盆而去的。建议点这样一个拼盘, 配一瓶实在的中价位的好酒, 消磨一个晚上, 还算值得。另外, 这两年来, 富民路已经成为了一个新的时尚美食地标, 短短一条路上, 汇集了中外各种菜式。位于原来的沪警会堂位置的 Dolce Vita Italian 因为其相对不错的性价比, 吸引了不少食客。他家有充沛的藏酒, Pizza 做得不错。

意大利出名的不止有美食, 还有意大利歌剧。那些著名的咏叹调, 一唱三叹, 一波三折, 好似一席美宴, 引人遐想。

开胃菜撤下, 第一道主食上的就是 Pizza 或意粉。关于意粉, “Spaghetti” 最为常见, 但我个人更推荐 “Lasagne”, 一种手工宽面, 无论做成肉酱千层面还是海鲜奶油面, 都比前者更入味也更有嚼劲。吃到这个时候, 可不要懈怠, 第二道主食才算是高潮。托斯卡纳本地地产的小牛肉, 用大蒜和土豆一起烤后, 又用炸鼠尾草来调味, 但毫不掩盖牛肉本身的乳香, 外焦里嫩的口感让人欲罢不能。而这次在 VILLA IL PALAGIO 我选择了当季的 “桃子菜单” (Peach Menu), 主菜以新鲜桃肉用喷火枪裹以糖衣, 搭配新鲜大只的鲜贝, 令人不可思议地将新鲜海鲜的鲜嫩甜美放大, 辅料用长豆中和甜度, 充满想象力的组合, 以全新的方式诠释了托斯卡纳的美食主义。

如果想要体验这样的一种惊喜, 丽思卡尔顿酒店 52 楼 SCENA 可以一试。保持了卡尔顿一贯的顶级声誉, 中午的商务套餐中, 精致前菜、甜品都是无限量自取, 却能保持相当的水准, 让人有物超所值的惊喜。就浦西而言, 南京西路波特曼大酒店内的帕兰朵在本城的意大利餐厅中历史悠久, 却以常变常新的菜单不断吸引回头客。

这样一席吃下来, 必须还要留一个胃给甜品, 才算是意大利人的做派。但最让人厥倒是, 甜品之后, 英俊的意大利帅哥服务生还会推上奶酪车供选择。多达 400 种的口味, 可见意大利人有多喜欢奶酪这东西。这时候, 如果没有保证法定地区级 (D.O.C.G) 的红酒, 至少也要来一杯法定产区级 (D.O.C) 的好酒来烘托。在意大利有 200 种以上的 DOC 葡萄酒, 相当于法国葡萄酒分级中的 AOC, 品质也相当卓越。

最后, 再来一杯 “汲精敛露” 的 Espresso 收尾吧, 如同咏叹调最后的高音, 什么也不能错过, 为了这样一顿完美的意大利大餐, 失眠也无悔。