



義大利經典食材宴饗 (2002.08.20)



米蘭 Goccondivino 餐廳 攝影 Yilan

〈旅遊筆記〉

■義大利經典食材宴饗■

晚餐接近尾聲時刻，甜點送上之前，侍者將起司車從遠方緩緩推了過來；車檯上，超過數十種以上、來自義大利各地各種型態各種樣貌大小各種氣味的起司，堆堆疊疊團團聚聚若山一樣高，上頭標示著起司名稱的小黃旗子遍插如森林一樣；叫人一面興奮著炫惑著，一面張惶猶疑左右為難著，進餐氣氛瞬間達到最高潮……

——盼了好久，我終於趁著最近的一回歐洲起司採訪之行，第一次，踏進了義大利國境。雖說只有米蘭一地短短三四天的停留，然畢竟早已夢寐多年了，遂而從風景建築人文到時尚藝術lifestyle，都讓我留下極深刻的印象。

Channels

[加入會員](#)

[社群網站](#)

[留言板](#)

[美酒集](#)

[玩物集](#)

[生活風](#)

[生活書](#)

[旅遊筆記](#)

[廚房筆記](#)

[Yilan 說說話](#)

[讀友說說話](#)

[電子報全覽](#)

[Home](#)



然後，一道由紅椒口味的刀切麵與綜合蔬菜口味的燉飯所組成的拼盤之後，起司上場了，幾經猶豫，考慮到已經飽脹的胃口，我僅選了以細繩懸吊熟成、味道溫和愉悅的Caciocavallo Lucano、紅椒口味的Pepato Ragusano，以及義大利起司裡最廣為人知的Parmigiano Reggiano（就是一般熟知的帕瑪森起司）等三種；而也不負所望，果然還是Parmigiano Reggiano的多元多層次的豐富芳香最是出眾。

葡萄酒的搭配上也極為出色：有的散發著櫻桃與煙燻的香氣，有的擁有絕佳的單寧與緊實的結構，有的在圓潤順口裡洋溢著莓果、木頭與青草氣息；就連甜點Tiramisu，侍酒師也精心挑出了一款來自托斯卡尼的甜白酒與之相佐，讓我們在再一杯接著一杯漸次累積出的醺醺然裡，充分領略了義大利葡萄酒的多樣迷人風致。



Boccondivino via G. Carducci, 17- 20123 Milano 02-866040



這中間，工作緣故，整體說來最是近距離全面體驗的，自然是義大利的美食。而這其中，則特別以米蘭的Boccondivino餐廳最是令人難忘。

Boccondivino的型態十分特別，沒有菜單，原則上以該店精挑的義大利火腿、起司為主軸，中間再穿插蔬菜、前菜、義大利麵與義大利燉飯、甜點；且每一道都有侍酒師代為安排搭配脾性最適合速配的義大利葡萄酒。總之，上什麼就吃什麼，十分乾脆爽利有特色。

「這是一家可以好好品嚐義大利經典食材食品與葡萄酒的餐廳！」同行一位十分熟悉米蘭的朋友說。

而當日，人一落座，沒過多久，端將上來的蔬菜冷盤果然就先聲奪人地讓人眼睛一亮：體積不小的碗公裡，整棵西洋芹、整根胡蘿蔔、整顆紅甜椒、整串紅蕃茄、整朵紫萵苣，插插堆堆盆栽般一整叢繽紛盛放著。滿懷新鮮新奇裡，學著隔壁桌客人的吃法，我們也極率性地一整根一整顆拿起來大口咬下，宛如水果般的生鮮甜美滋味，剎時引發陣驚喜讚嘆。



接下來，在氣味頗濃、與之前蔬菜的清新口感形成強烈對比的酥炸羊起司以及肝醬麵包前菜後，期待許久的火腿推了過來，在侍者的高明刀工下，片成薄薄如紙的形色火腿一種一種一片一片次第排放在眼前的白盤上；總共約八到十片左右，分別來自義大利大江南北不同區域不同製法；簡直火腿盛宴一樣，有的清爽有的鹹重有的滑嫩有的柔韌耐嚼。

這裡頭，我最喜歡的還是聲名最響亮的帕瑪火腿，覺得在柔軟裡有著幾許回味無窮的優雅氣質；還有另一種是僅取火腿的肥白部分，看似油肥但入口後不但一點不膩，QQ的咬感裡，還慢慢在舌面上緩緩融化成一股悠長的餘韻，更是令我萬分傾倒。