

## 迷情米兰威尼斯

新年里在满街的 Armani Prada 里找吃的

文/摄 江天帆

米兰国际时尚之都。黄金四方街(意大利语 Quadrilatero d'Oro, 坐落在 Duomo 东北方向约 400 米, 由 via della Spiga, Via Monte Napoleone, Via Sant'Andrea 和 ViaAlessandro Manzoni 组成的矩形区域。), 全球各类时尚品牌都削尖脑袋要在这里开个小卖部以树立顶级奢侈品牌的形象, Armani、Dolce & Gabbana、Versace、Prada, Gucci…… 如果你觉得在买这些奢侈品不符合中华民族勤俭节约的优良传统的话, 那么周边撒落的大小 outlet 一定能满足你的血拼欲望。全球唯一的 armani factory shop 就在市郊 50 公里处, 附近还有 miss sixty 和 energy, 低至 1 折的价格, 让我想到了曾经在专卖店里心甘情愿地被斩的鲜血淋漓, 发誓以后再也不做买正价品的凯子。于是我们穿梭在这些国际大牌里寻找地道的意大利美食。



比萨大厨在加料

### 米兰·面

#### 比萨

我们住的酒店名字叫 King Hotel。安顿好以后就问前台附近有什么好吃。小姐立马递给我一张名片说这是附近最好的一家饭店, 去了说是 King 的住客, 会有特殊待遇。饭店叫 Ristorante da Puccini, 不太远。这是一家由兄弟俩合作开设的家庭餐馆。两个老头一个做收银, 一个做管理, 他们俩的两个英俊的儿子也帮忙做跑堂。这是一家典型的意大利餐馆, 墙上的架子上放满了不同年份的葡萄酒, 开放式的厨房, 可以看到厨师现场制作比萨。亲眼目睹了比萨的制作过程: 先把和好的面团摊平, 就和擀饺子皮一样, 意大利的比萨皮都很薄, 差不多就 5 毫米; 再先涂上番茄酱, 然后依次撒上蔬菜、肉片、芝士, 在意大利, 一般用来做比萨的都是莫扎里拉芝士, 这种雪白的浸在盐水里面的芝士是意大利的特产, 一般用普通牛奶做, 高档点的用水牛奶; 接着厨师会用一个大平铲子把做好的饼放到砖砌的壁炉里面, 壁炉用果木做柴火, 温度一般可以到 180 度左右, 比萨只要烤 5-8 分钟就好了, 然后在热腾腾冒着芝士泡的饼上铺上生的火腿, 并用罗勒叶装饰一下。

#### 意大利炸酱面

下午 2 点餐馆里面人多了起来, 都是当地人, 一般就是一人一瓶水一张比萨, 胃口都不小。我们点了海鲜汤 (Seafood soup)、比萨, 还有“意大利炸酱面”。海鲜汤就是用番茄酱和淡菜、蛤蜊一起炖, 撒上青葱、蒜头和香菜末。用贝壳煮的汤要想不鲜也很难, 记得以前在宁波宁海的一家名叫小花园的海鲜餐厅里吃过一道叫八仙过海的汤, 就是用各种贝壳放汤加几片生姜和一点黄酒, 盐都不用加, 那种鲜味真叫人间能得几回尝。比萨饼的味道没有什么特别的, 就是面筋道一点, 芝士拉得丝长一点。意大利面 Pasta 最常见的品种就叫 spaghetti。虽说中国早在公元前 1500 多年就有了面条, 但兰州拉面最多也就是从细到粗有毛细、韭叶、二柱子、二宽等不到 10 种, 而擅长艺术设计的意大利人作为后起之秀却不甘示弱, 愣是把面条捏出了 350 多种形状, 想象力可见一斑。我们常吃的贝壳面、通心粉、千层面都属于 Pasta 的范畴。我点了最传统的 Bolognese 酱, 其实就是我们常吃的番茄肉酱。正宗的 Bolognese 意大利面包括番茄、牛肉末、洋葱末、芹菜末、胡萝卜末、加上牛奶。上桌时在面条上撒上帕尔玛地区的 Parmesan 奶酪末。奶酪在口中融化, 和着番茄肉末的鲜香在嘴里

久久萦绕。作为 King 宾馆的住客, 我们享受到的特殊待遇就是一份餐后的杏仁小饼干。

#### 提拉米苏

我们晚餐在 LV 边上的 Savini 享用, 这是一家 1867 年的老饭店。仗着优良的地理位置, 他们的菜价很贵。桌布费 3 欧每人, 咖啡 7 欧一杯, 提拉米苏 10 欧一小块。我们还点了一个汤 Consomme 15 欧和 Ossobuco 32 欧。Consomme 就是清汤的意思, 小小的一杯, 里面连条肉丝都没有, 还真是清汤寡水。Ossobuco 就是牛的腿骨上的一段, 带着骨头可以吃里面的骨髓。肉和迷迭香一起烤果真是很香。还好边上配着奶酪饭, 否则真要饿死街头。典型的中国胃, 几天不吃米饭牙痒。这家的甜品种类很多, 看着很是养眼。提拉米苏味道还不错, 打个 70 分。不算小费花费 75 欧, 谁让人家是旅游景点呢。

#### 草莓蛋糕

继续觅食! 于是我们开上车在地址里输入了 Via Sponari, 6, milan。这是网上很多人推荐的 Princi 甜品店, 卖全米兰最好吃的草莓蛋糕。我们从中心的西出口出发, 开上车, 穿过一个大公园, 上了高速, 绕城半周, 进入小巷, 拐了九九八十一个弯以后终于冲出小路重见光明。停好车, 我们回头一看发现 Duomo 就在我们身后, 前面去的购物中心在和我们挥手……兜了整整半个多小时又绕回来了。米兰都是小路, 单行道, 它的中心就是 Duomo, 所以你要从 Duomo 的北面到南面就得绕城半周。Princi 已经快打烊了, 就剩下草莓蛋糕没有卖完。我们赶紧买上两块, 11 欧。回到宾馆细细品尝, 草莓很新鲜, 没有酸味, 果酱也不腻, 是我吃过的最好吃的草莓蛋糕。

#### 千层面

下午为了赶路去威尼斯, 我们午饭就在 Princi 对面的一家小饭店里叫了一个千层面 Lasagne 外带, 顺便去超市买了点当地的火腿和巧克力做零食。这家小饭店名字叫 Caffè Vergnano, 从招牌上看就知道又是家百年老店。千层面味道的确非常地道, 是我在意大利吃过的最好的千层面, 可惜装在一次性的便当盒子里面拍不出效果。建议食友一定要去品尝。一份千层面的价格是 6.5 欧元。



提拉米苏



意大利面条



海鲜汤



千层面

#### 江天帆

自由的美食爱好者。从芝加哥到巴黎, 从东京到利马, 美食是旅行的主旋律。用相机来记录餐桌上的五光十色, 用文字来记录菜碟里的酸甜苦辣。什么都爱, 什么都不精, 烹饪, 设计自己的衣服……时尚的定义就是最适合自己的生活方式。现译有《智高无上》、《美第奇匕首》、《狗智慧》、《狗故事》等。