



‘Chef Carlo Zarri’

生活趣談：香氣襲人說松露

Published by [stephanieYuen](#) on [2014/02/25](#) - in [松鶴天地](#), [生活](#), [美食](#)

Tags: [Chef Carlo Zarri](#), [Piedmonte](#), [Truffle](#), [Villa San Carlo](#)



文：以希 (<http://beyondchopsticks.com>)

聖誕節前收到的一份禮物，來自意大利，是由一位好朋友**Chef Carlo Zarri**自皮蒙區（**Piedmonte**）的家鄉拿過來的一枚黑色松茸（**Black Truffle**，又稱松露菌），約吋半直徑，呈不規則蛋狀。從他的手上放在我的掌心中時，那份驚喜不能形容。皮蒙區是出名的松茸產，但不等於一定有大量。利用特別訓練的狗兒在森林中尋覓，也未必有收獲。此枚握緊時畧硬，表面如麻沙狀的珍品，是**Chef Zarri**離去前在領有牌照的茸菌獵人處購得的。當然難得！

立即將手中的茸菌送到鼻子下嗅聞，那份由淺柔至濃鬱的幽香，扣住的不祇是我的嗅覺，而是滲流進味覺裡的一層甜美的迷惑，絲絲縷縷地繞纏著五官思維，教我不住地用鼻孔吸納著，不想將松露放下。

我直呼「**Carlo**」的**Chef Zarri**是意大利名廚，在皮蒙有一間極有意國風情充滿鄉土氣息的旅館，名字是 **Villa San Carlo**，一直以可愛恬靜吸引著四方來客，但最大的鎮館之寶，是**Carlo**的廚技！此君先後在北京、**Turin**及溫哥華的奧運，掌管意大利館內的餐廳和食堂。即是說，他除了負責在美侖美奐的餐廳裡為政治要客、奧運高層、各國名人等泡製鑽級佳肴外，也得在食堂安排選手與傳媒們的一日數餐，那可包括飲品小吃甜品下午茶和宵夜！意國飲食向來出色，簡單如意粉便舉世有名。三個奧運的意大利館的飲食在**Carlo**的掌舵下，不知吸引了多少人。「大部份的傳媒都往這裡的食堂跑，頻頻要加添食材與飲品呢！」**Carlo**好客也有責任心，總是預多不預少。





意大利館的食品是出了名地好吃，吸引到傳媒的肚皮外，也引起他們的注意。明明是臨時搭起的場館，更不是什麼大酒店的廚房，何以出品如此高水準？於是都找機會訪問**Carlo**，做一些花絮文章，**Chef Zarri**的可愛和他的廚藝，如此這般地在各國的電視節目、報章雜誌中亮相，成為飲食明星！

我和他第一次碰面，是2009年尾，他單人匹馬，先來這兒視察，好為冬季奧運時架起的意大利館作好準備。老實說，當時面前這位笑容親切、高壯但斯文的**Chef Zarri**，一點都不像大廚。沒架子，不做作，才一下子便如老友般談烹飪說美食，同時才知道，他原來也是皮蒙區一帶的美食大使，已被邀請到美國和加拿大多個城市主持「松茸美食節」！這一回到溫哥華，愛民頓、華盛頓州和加州的目的，也是「松茸美食節」，第一砲，就在市中心的意大利大使館的文化廳中舉行「松茸介紹會」，主講者當然是他。

不管你見過、嗅過或嚐過與否，只要是「為食一族」，便會知道什麼是松茸。有「廚之鑽」之稱，松茸當然是貴價品。有人說松茸貴，只因物稀，與味道香氣不一定有關。口味絕對是個人的，此說無可厚非。但當年何鴻新花三十多萬美元在拍賣會中搶購1.31公斤重的松茸，可是事實。菌類品，包

括菇類靈芝，低脂、無膽固醇、含有大量的蛋白質、維生素和礦物質，早便已證實具相當的食療效用，磨成粉丸服食之可加強免疫能、健心及抗癌等作用。

生于泥土中的松茸共分三種：最珍貴的是白松茸，次為黑松茸，最後也最不受注意是橡松露（又稱榛松露）。松茸會吸收附生樹木的樹汁，所以近在橡樹根的松茸香味特濃，在青檸樹根附近的則芬香撲鼻。松茸宜即採即食，不然味道會散去，質感亦減退。最簡單的食譜，是在煮熟的意粉、意酥圖飯（**Risotto**）上面灑上刨成薄片的新鮮抹淨松茸，此珍品的微妙、香氣、口感便會完完全全地點落在口腔中、肚子裡！

下年冬季他再帶著松茸到來主持美食節時，或者有機會參加？