

# 名廚 Carlo Zarri 的新書： 《從索菲亞到米歇爾》

文：Bowen Zhang 圖：Carlo Zarri



圖片：Courtesy Barack Obama Presidential Library

## "索

菲亞讓我意識到自己不僅僅是位廚師，還有更多潛力，可以說，改變了我的職業生涯。“在溫哥華市中心一間酒店，意大利名廚 Carlo Zarri 說起當年成功地為國際影星索菲亞·羅蘭主理兒子的婚禮宴會時，仍頗為激動。

的確，如今的 Carlo Zarri 不僅是位廚師，更擔當意大利松露大使，葡萄酒大使，世界各地推廣飲食文化和旅遊觀光；不僅在家鄉科爾泰密利亞 (Cortemilia) 經營餐館，教授烹飪，更多次為奧運代表團以及重大國際活動主理宴會，為政要名流展示廚藝。



“我來自小山村，從未想過今天這麼國際化。” Zarri 說。雖然立足偏僻的小山村，但 Zarri 以過人的廚藝，對食材和酒品的豐富知識名聲在外。而操有英，意，法，德語的語言優勢，以及友善，誠懇，充滿幽默感的個性也讓他廣結良友。與美國前第一夫人米歇爾·奧巴馬結緣就是個極好的例子。當時 Zarri 在米蘭世博會為美國館設計食物，有幸與米歇爾見面交談大約十分鐘。

“百分之九十的談話內容是關於健康飲食。米歇爾不斷地問這問那，當時我激動異常，甚至起了一身雞皮疙瘩。” Zarri 大笑。“因為我非常推崇從農場到餐館理念，所用食材大多是有機食品，後院也都有自家菜園。米歇爾很希望邀請我到白宮推廣這一理念。我知道她當年在白宮有個菜園，我們倆不謀而合。”

《From Sophia to Michelle》收錄了 Zarri 多年來與名人交往的故事和部分食譜，他說，“我希望告訴一些年輕人，即便出身於小地方，只要對事業有激情，同樣可以大有作為。”得知很快便是農曆春節，Zarri 開玩笑說，馬可波羅將意大利麵傳到中國，不如分享一款意大利麵的做法，並祝大家春節快樂！■

## 荨麻榛仁意大利面

### *Maltagliati of Nettles with Hazelnuts*

这款面食将面团与煮过的荨麻简单混合，绿色的叶子让面条变色，且带有香味。荨麻和榛仁的搭配口味协调，并带来悦目的颜色与柔软的口感，创意独特。

材料：(6人食用)

- 400 克 00 通用麵粉 (可替代)
- 四個有機雞蛋
- 50 片野生荨麻葉 (煮 10 分鐘去水攪碎)
- 100 克帕馬森芝士
- 1 毫升 ligurian Taggiasca 優質初榨橄欖油
- 100 克科爾泰密利亞榛仁
- 50 克紅蔥切絲
- 5 克辣椒

**準備：**將麵粉，雞蛋和打碎后的荨麻混合，揉至表面平滑。將麵糰擀成不超過一毫米的厚度。使用槽形刀具輪切成 3-4 毫米寬的長麵條，在放入少許鹽的滾水中煮。同時，將紅蔥和辣椒碎片與橄欖油一起炒。面煮好后，帶著少許麵湯放入平底鍋內，加上帕馬森芝士和榛仁，攪拌均勻即可。

**呈現：**使用晚餐盤子，如果願意，可撒上切碎的榛仁。

**配酒：**意大利 La Morra 小鎮 Renato Ratti 酒莊生產的 Dolcetto d'Alba “Colombè”。

