

本页 1. 松露猎人卢卡·阿洛伊和他的猎犬威利。2. 意大利北部山麓地区的风光。

Underground Miracles

松露奇缘

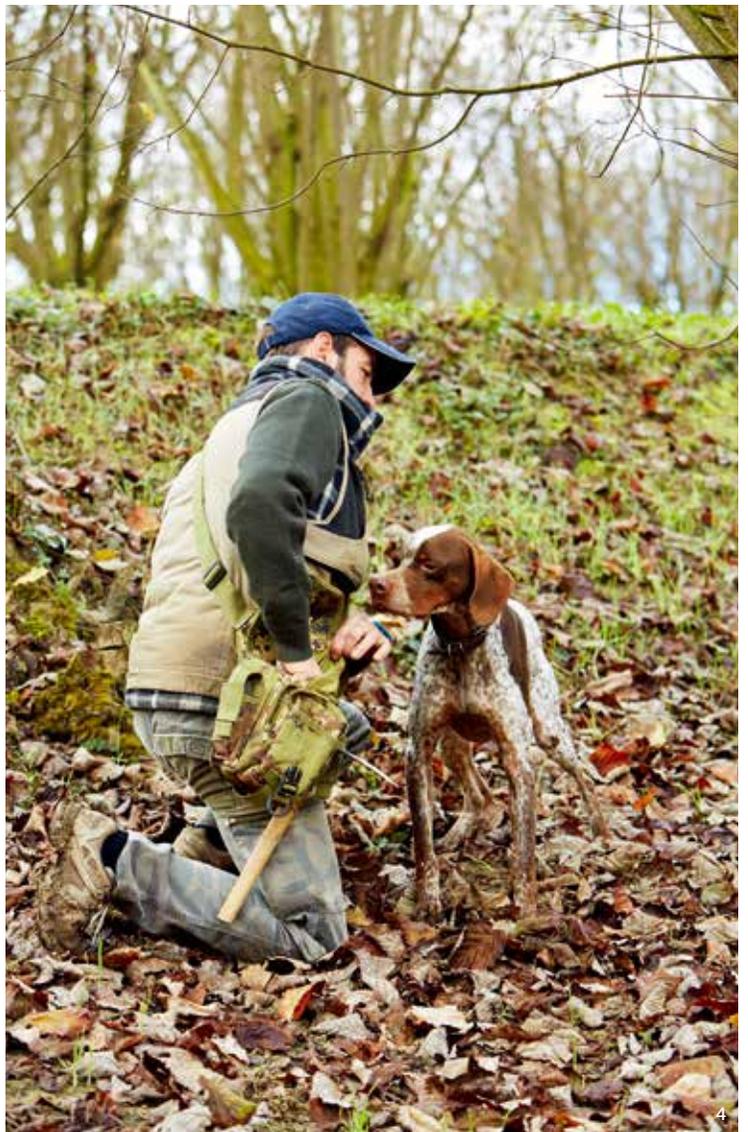
松露的季节即将来临,此时的意大利北部,空气中氤氲着迷人的香气。一场关于松露的旅行就此展开——除了在顶级餐厅享用世界名厨烹饪的松露菜肴,你还可以跟随松露猎人卢卡·阿洛伊一起上山搜寻这种藏匿在土壤中的奇迹。

摄影:Mark Luscombe-Whyte 撰文:Lydia Bell

尽管意大利北部刺骨的严冬尚未来临,但宁静山顶上的潮湿空气已带有寒意。我的眼前是蜿蜒山谷的全景,迟暮的雾气在其中徘徊,宛若一片小型的海域。四周的群山或种着修剪整齐的葡萄藤,或簇拥着茂盛的榛子树,粗壮的古老橡树伸展着枝叶,田野上满是露水。昏黄的秋日下,远

处的山脉上栖息着足以入画的漂亮小镇,以及如同舞台剧《魔发奇缘》(Tangled)布景一般的城堡,而地平线上耸立的阿尔卑斯山脉是村庄美景的雄伟句点。

这个雾霭环绕、溪流纵横的迷宫山脉是意大利最北端的山麓地区,毗邻库内奥(Cunco)和阿斯蒂(Asti)。此地出产的美食珍宝以及深红色佳酿为它带



来了无尽财富。这些魔法一般的缓坡出产的内比奥罗葡萄酒(这种酿酒葡萄的名字来自意大利语,有雾之意)品质卓绝,可酿出味道活泼的意大利美酒巴罗洛(Barolo)和芭芭莱斯科(Barbaresco)。而此地历史悠久、无污染的森林山地土壤里富含钙质,为举世闻名的阿尔巴(Alba)白松露提供了特殊生长环境。

松露正是我此行的目的。这种食材虽然外貌不扬,味道却让人肃然起敬。正如众多意大利顶级美食,它最初仅是穷人的佳肴。第二天清晨的活动极其让人激动,我们要去找寻松露。我见到了当地闻名遐迩的松露猎人(意大利语称为“trifolao”)卢卡·阿洛伊(Luca Aloï)和他忠实的猎犬威利——人们很久以前就已经不用猪来狩猎了,狗更容易训练,找到了松露之后也不会吃掉。

我们进入了晨雾弥漫的林地。威利一开始在榛子树周围起劲地嗅来嗅去,却没有任何成绩。突然,它很激动地大叫,扒拉叶子,像是找到了什么。我们走近,看

到了几个榛子大小的松露暴露在刨开的地下。在我未经训练的双眼看来,它们和小片的树皮别无二致。松露生长在山毛榉、桦木、鹅耳枥、榛子树和橡树附近,有时候还会沾染上树木的微妙香气。要想采摘松露,你得先申请执照。皮埃蒙特有大概一万名松露猎人,为了保密这些珍贵宝藏的具体所在,他们通常在深夜或清晨搜寻松露。

我正要放弃希望的时候,威利用鼻子示意了另一个地点,卢卡上前,开始用一个工具挖掘地面。五分钟之后,他一脸得意地捧着一捧小型圣女果大小的松露出现,散发出的麝香味几米外都可以闻到。如果没有此后的餐厅之旅,这一刻就是此行的最高潮了。不过无论狩猎松露的体验多么有趣,没有任何事物能够与在高雅的环境里享用面前的完美松露美食所带来的喜悦相媲美。卢卡为我们接下来的行程推荐了几个好去处。

我们的下一站是最著名的松露店Tartufi Morra。这间由吉亚科莫·莫拉(Giacomo Morra)在1930

本页 1.卢卡手中握着的是挖松露的工具; 2.刚挖出来的新鲜松露散发着迷人的芬芳; 3.诱人的松露展示柜; 4.卢卡与威利的配合亲密无间。



本页 1.松露与意大利许多菜肴都是绝配; 2.厨师正在削松露; 3.一块小小的松露却价值不菲; 4.新鲜的意大利手工饺。



年创建的店铺让全世界得知了阿尔巴和朗格 (Langhe) 白松露的美名,也催生了松露展会。如果吉亚科莫·莫拉先生依然在世,他一定会获得营销教父的美名。他将以往只限于农夫之间的交易变成了价值数百万欧元的行业,每年还会赠送一枚松露给当时名流,丘吉尔、希区柯克和玛丽莲·梦露都曾幸运地得到过他的馈赠。

卖场高级华美,摆放着琳琅满目的松露:夏季和秋季采摘的深紫红色松露、黑松露和白松露。松露猎人直接把他们的收获带给莫拉,店家加以清洗、分级、打包,并寄往世界各地。店里除了新鲜松露之外,还出售新鲜的意大利面、腌制品、酱料和调味料、干的牛肝菌、蜂蜜和巧克力。

这次旅程的亮点之一是La Ciau del Tornavento。这间本地首屈一指的餐厅改建自20世纪30年代的小学校舍,坐落在壮美的山前,俯瞰Barbaresco葡萄园。餐厅主厨是自学成才的摩里奥·加罗拉 (Maurilio Garola),酒类总监是纳迪娅·贝内奇 (Nadia Benech)。他们希望将当地菜式升华到与本地美酒齐肩的高度。米其林的星级和让品酒家们趋之若鹜的藏有三万八千多瓶佳酿的酒窖见证了他们的成功。酒窖中的皮埃蒙特美酒可谓种类繁多,应有尽有。

加罗拉使用了当地传统食材——新鲜意大利面、手工黄油、充满土地味道的牛肉、味道强烈的野蘑菇、榛果、林中香草和他的有机菜园中出产的蔬菜,并将它们带到了21世纪。他极具个性的创造中总带着一丝奇异,一旦尝过,就永远印刻到了味觉记忆中。比如Plin Di Seirass使用了新鲜制作的意大利饺,填入乳清奶酪,干草生火烧制后用特别的容器盛出,最后点缀上精致的白松露屑。随后端上的是拌有奶油和松露碎的水煮蛋和点缀着白松露的鞑靼鹿肉,这道菜让我钟爱不已。

这个地区是现在席卷世界的慢食运动的发源地。餐厅崇尚使用当地的食材,小型、低密度、清洁的耕作模式出产的产品和用地方烹饪方式。这种精神加上顶级的当地食材,让这个地区新一代的主厨创意四溢。皮埃蒙特地区的米其林星级主厨比意大利任何地方都多——你随意走进一间街边小馆,都可能偶遇惊人的美味。卡洛·扎利 (Carlo Zarri) 对慢食运动十分热衷,也积极推进“农场直接到餐桌”运动。我前往他位

于美景如画的Cortemilla的Villa San Carlo 接受私人烹饪课程。扎利对松露无所不知,他走遍世界,把意大利丰富的菜系教给他国居民,更主理了六届奥运会意大利馆的菜式。

他从早上11点就开始向我灌输松露佳肴的知识。他为我展示了如何手制小小的意大利饺子和细扁面(Tajarin)。我试了好几次才掌握了给细扁面塑形的秘诀,但做出来的东西看起来还是比他的逊色多了。烹饪课程全年可预订。很明显,扎利非常渴望分享他这极其实用的知识。在这里享用的高档美食和土地紧紧相连,极有皮尔蒙特(Piedmont)特色,包括Pungent松露、美味榛子、充满土地芬芳的蘑菇、麝香味道的栗子、种类繁多的熏肉和手工芝士。

在La Rei 餐厅就餐,会让人产生自己是贵族的幻觉。餐厅和它所处的Boscareto度假村和Spa的气氛十分般配:这个位于内比奥葡萄酒园山顶的五星天堂拥有37个房间,米其林两星厨师安东尼奥·卡纳瓦奇奥罗(Antonino Cannavacciuolo)主管一切和美食相关的大小事务。我们享用了土豆配Mousseline酱汁、Raschera芝士火锅和松露碎屑相伴的水煮蛋、自制的taglioni意大利面和牛油、帕马森干酪和松露碎屑。甜品是美味得让人难以置信的松露牛肝菌冰激凌,辅以当地的渣酿白兰地(Grappa)。皮埃蒙特上松露的方法非常特别:侍者带来一个上面摆放着一个完美松露的电子秤,他会在你面前称重,用一个曼陀铃形状的松露切片器将松露削入佳肴之中,你不抬手,他就不会停下。然后侍者将松露再次称重并记下价格。每一道菜,这繁复的仪式就会重复一次。价格随后加入最终的账单。

我入住的Relais Villa D' Amelia小巧精致,位于古老村落Benevello,是小型奢华酒店联盟(Small Luxury Hotels of The World)旗下酒店,实力不容小觑。酒店主厨达米亚诺·奈特罗(Damiano Nitro)头上也闪烁着米其林一星的光环。他的风格融合了皮埃蒙特传统和Ligurian海鲜,汲取了故乡Apulian的特色,贯以年轻、现代的精神。他曾在不少著名餐馆的厨房效力,从Marco Pierre White 到 Alain Ducasse。直到现在,他的Gorgonzola意大利饺还会出现在我的白日梦中。

这里的风景绝美——整修过的18世纪大宅栖息



FYI

最佳旅行季节

意大利白松露的生长季节是每年10月到12月,建议提前安排行程。

行程建议

Brown + Hudson 公司为国际顾客提供量身订制的服务,下榻Relais San Maurizio、费用全包的三夜旅程价格为每人¥92,720,不包括国际航班。

(brownandhudson.com)

餐厅

Villa San Carlo

集餐馆与旅馆于一身,已经由同一个家族经营了四代。旅馆没有星级,餐厅却拥有国际美誉。它使用当地食材,直接从农场端上餐桌,体现了慢食运动的精髓。建筑位于

Cortemilla的一个安谧角落,俯瞰树林。主厨Zarri在全世界推介皮埃蒙特和意大利的不为世人熟知的美食。

📍 Corso Divisioni Alpine, 41, 12074 Cortemilla

☎ 39-017381546

📍 hotelsancarlo.it

La Ciau del Tornaento

这家餐厅由Maurilio Garola和Nadia Benech夫妇经营。他们重新演绎出皮埃蒙特的传统佳肴,给这些让人欢欣的美味融入富有创意的现代色彩。这间米其林一星餐厅俯瞰Barbaresco葡萄酒园,由旧小学校舍改造而来,备有整个意大利最顶级的酒单。

📍 Piazza Leopoldo

Baracco, 7, 12050 Treiso

Cuneo

☎ 39-0173638333

📍 aciaudeltornaento.it

La Rei restaurant at Il Boscareto Resort & Spa

这里的建筑历史并不悠久,但是它的建筑现代而富有手工感,配酒能力卓绝,室外风景一流。

📍 Via Roddino, 21, 12050 Serralunga D'alba Cuneo

☎ 39-0173613036

📍 ilboscaretoresort.it

不得不去

Tartufi Morra

意大利最顶级的松露店,提供直邮中国的服务。

📍 Piazza Pertinace, Alba

☎ 39-01733642712

📍 tartufimorra.com

在榛子树林中。能全览美景的游泳池在我去的时节还无法下水,但是身处近三万平方米的绿地观赏阿尔卑斯山脉和巴罗洛葡萄酒园的景色已经足够壮美。在酒店中设有热气腾腾的土耳其浴,是抵御秋季寒雾的最佳武器。我永远都无法忘记第一次去早餐餐厅的情形,浓厚的松露香味从客房的门缝中弥散到走廊中,让我可以十分肯定地分辨出哪些房客在里面享用着松露,哪些没有。那是我第一次意识到:在山麓地区,松露如此深刻地渗入万事万物之中。CNT



iPad精彩内容
更多精彩图片
将在本期杂志
iPad版呈现。