

秋天的滋味 - 義大利山城松露栗子節 / 楊馥如

義大利人吃東西，非常重視節令和食材是否當季新鮮：春天的餐桌上有翠綠的蘆筍、鮮紅香甜的草莓；炎炎夏日從家裡菜園裡現摘的茄子與櫛瓜，用炭火微炙，鮮甜爽口；寒冷的隆冬得煲上鰻魚湯滋補養身；滋味飽滿的柑橘，香辛多汁的大蔥，都是漫漫冬季裡的好味道。秋天的滋味豐美繁多，色彩艷麗豐富：橘澄澄的南瓜可以做成甜派或是麵餃(gnocchi alla zucca)；金黃甜美的蘋果，配上松子肉桂與葡萄乾用酥皮兜起來烤，便是香味濃郁的蘋果捲(strudel di mele)；紅白葡萄除了釀酒，也能入菜，跟著小牛肉捲一起烤，香味細緻迷人。松露和栗子，是秋天食材的兩大巨星。懂吃也會玩的義大利人，尤其是盛產松露與栗子的小山城居民，在濃濃秋意裡，紛紛舉辦美食節，盡情享受秋天的滋味。

多瓦朵拉(Dovadola)是義大利亞本寧山區的小城，每年在這個時節定期以松露和栗子為主打的美食節，迎接秋天的來臨。美食節現場，獨具巧思的廚師們大展身手，將松露的美味以各種形式展現：手擀的雞蛋刀切麵以清淡的蕃茄汁相佐，上桌前用專用刨刀削上黑松露薄片。麵還沒端上，黑松露細緻獨特的香氣就搶先飄到鼻端。另一道必點的人氣菜肴是黑松露滑蛋：肥美豐腴的滑蛋味道鮮好卻相當低調，恰如其分地烘托黑松露的丰采。山城裡處處飄香，也刺激了現場的買氣。商家切了麵包，上面塗滿松露抹醬，邀請大家品嚐。各種以松露為主的商品，包括抹醬、美乃滋、松露橄欖油等，沒有一樣不是熱買滾滾。

松露屬於珍貴的食材，最好是現採趁鮮食用。有些商家現場示範，傳授松露清洗和保存技巧。沒有要現吃的松露，必須用濕布包好放置在密封容器裡，冰在溫度3-6度的冰箱中，存放時間至多一星期。剛挖出來帶土的新鮮松露必須用硬毛小刷在水龍頭下用冷水沖洗，之後用布仔細擦去水分，風乾十分鐘左右才可以食用。

另一股幸福的味道是碳炒栗子的香氣！白煙環繞的大爐子裡，一顆顆圓滾豐滿的栗子隨著鏟子的翻炒韻律跳動。買了栗子很少人不當下撥了就吃，貪的就是那股幸福的感覺：炒爐傳出沙沙的聲響、滿城秋色、微焦的炭燒氣息，手上捧著散發熱氣的紙袋，嘴裡塞滿香腴的栗子……義大利人吃栗子多半會配上紅酒，尤其是當季的新酒。以多瓦朵拉城為例，附近的地產紅酒cagnina配上山城特產的栗子，是天造地設的好味道：紅酒年輕活脫，莓果味十足。這股青澀和稍嫌過度的香甜，恰好被栗子穩重的香味和滑潤的口感中和。

秋日的夕陽來得早，傍晚五點左右，山頭一端泛起彩霞，配上滿枝頭的彩葉，美得令人摒息。一趟秋天美食節走下來，滿足微醺，幸福洋溢……難怪啊，英國小說家艾略特(George Eliot)會用“delicious”這個字來形容秋天的美。





Questi sono
i veri marroni
di "Val Piana"

Cagnina nuova
Di Predappio
€ 3,50 la bottiglia







CAPOLLA
d'olive
100 g
2.00

MELONI
Kilo
2.00

ALCANTO
2.00
Kilo (100g)
3.00

LITTONI
Kilo
2.40

DATTERI
100 g
2.00

UVA-MOSCATA
Kilo
3.00

Fuji
Kilo

PRUGINE
Kilo
2.50

UVA
Kilo
2.00

MATTARONE
Kilo
2.80

POMODORO-ES
1 x 2.
3 x 5

Martini & R
Marty & R
www.martini.it

JOLLY FRUTTA

FICHI
1 Kilo
3.00

Martini & R
www.martini.it

DI-RITO S.A.S.

JOLLY FR
www.martini.it COOP. TEL.