

論吃

一場餐會
一種觀點

文圖／徐仲

麵條才是義大利
肉醬麵的主角

「能力越大，責任越大，加油吧，做一個有『能』慢食品味』的美食家，負起該負的社會責任。」克拉多(Corrado)語重心長拍著我的肩膀，用這句話做為我們今晚討論的結尾。我只能面無表情地以「嘿嘿嘿」應對，內心哀嘆著：「我現在知道，蜘蛛人為何想當平民了！」

在原本的規劃中，我今晚應該是在2007年版米其林指南評為一顆星的奎多餐廳(Guido)用餐，這間餐廳位於美食科技大學(University of Gastronomic Science)大學部的隔壁。

臨去前，我撥了通電話給學校的教職員克拉多，問問這間餐廳有什麼值得推薦的菜餚，對於這個問題，他笑說：「換家餐廳吧，我和一些慢食協會的朋友今晚剛好有聚餐，你一起過來聊聊，今天這家可是卡羅·佩屈尼(Carol Petrini)常去的好餐廳喔，肯定值回票價！」嗯，憑著卡羅·佩屈尼的名字，我二話不說，立即答應。

身為慢食協會的會員，若說對於創辦人卡羅·佩屈尼的品味不好奇，肯定是騙人的。這麼多年來，他一直致力於推廣義大利飲食文化，嘗試過的餐廳數目就像天上的星星般，算都懶得算。若對義大利人做個美食家票選，他肯定是排行榜上的前幾名，這樣的一位美食家，任誰都不會小看他所喜愛的餐廳！

這樣的慢食餐廳

只不過，當我用完餐後，卻有些患得患失的感覺。我很清楚，這並非因原本要去米其林

的星級餐廳，忽然轉成家庭式小館的心裡落差。到義大利來享受食物，本來就該選擇具有家庭風味的小餐館，這樣才能嚐到正統的地方菜。因此打一開始，我便沒將注意力放在餐廳的裝潢、服務及食物排盤上。純以料理來說，這家餐廳的菜並不難吃，不過，在我的想法中，若想被「美食家」推薦，那在料理的溫度或火候控管上，應該要多下些工夫，再多點精緻性。

當我提出這個看法時，在場的眾人皆舉起反對牌。就他們來說，卡羅·佩屈尼之所以是卡羅·佩屈尼，就是因為他了解怎樣的餐廳才值得推薦。這家是間很標準的慢食餐廳，我應該放開心胸來了解每一道料理背後的意義。

克拉多甚至將主廚自廚房請出來，他是位40多歲的中年人，臉龐消瘦，有些靦腆。但當克拉多邀他一同探討料理時，便彷彿變了個人，雙眼發光，熱情地對我解釋他想藉由料理表現出來的精神，講著講著，整桌人的討論焦點由「美味與否」，一路轉到「如何評斷料理」、「什麼是品味」，最後探討何謂「美食家的定義」。

在4瓶酒及數盤火腿的催化下，這群來自慢食協會的老義達成共識。一位有「慢食品味」的美食家必須要有兩大特點：一、要有開廣的品味觀點。二、要有社會



慢食協會推薦的家庭式餐館

責任感。

藉著旅行了解食材

「想要有開廣的品味觀點，旅行是必要的，尤其是到食材產地。」主廚邊晃著酒杯邊說著，他最討厭一些只把好不好吃掛在嘴邊的餐飲評論家，「品味」兩字所指的應該是有文化內涵的人，而「美食家」便是之中的佼佼者。

以他的觀點來看，美食家必須要了解菜餚的文化與在地性，最好能到菜餚的發源地走一走，才能親身體會飲食文化的轉變，做出公正的判斷。比如以義大利肉醬麵來說，在美國就要多放肉醬，放少了一定被抗議。但如果廚師親身來過義大利，便會知道在這邊，麵條才是主角，醬不能太多，畢竟客人是來吃麵，不是吃肉醬的。

他繼續表示，美食家還要經常到產地旅行，全面性的了解食材。以莫札瑞拉(Mozzarella)起司來說，同樣的做法，同樣都在

南義，卡巴尼亞(Campania)區的傳統是以水牛牛乳製作，而阿普利亞(Apulia)區的傳統是以乳牛牛乳製作。一位真正的美食家，不該依自己的喜好來評論哪一種較好吃，而是該客觀的敘述兩地的文化背景，引導消費者去體驗。

「文化絕對不是在圖書館讀讀書就能夠了解，有些東西沒親身體驗不會知道的。」主廚在喝了第三杯酒後，下了這個結論。

另一位專攻葡萄酒研究的飯友，舉起杯來補充：「不只是美食家，若是一個品酒家沒拜訪過酒廠，沒在初夏時節看過剛長出的小葡萄，沒在秋末楓紅時參與葡萄的收成，沒品嚐過要釀酒前的葡萄滋味，沒喝過剛剛發酵的葡萄新酒，沒體驗吹過葡萄藤的風，沒摸過種葡萄的泥土，那他又怎能了解

葡萄酒的靈魂？又怎能稱得上是品酒師？了不起，只能說是愛酒人士罷了。」

面對老義這種群毆式的洗腦討論，我一邊回想起當年進行牛肉麵評比時，有多少個餐飲媒體曾經討論到牛肉麵的起源？曾經想到高雄岡山的菜市場(傳聞為牛肉麵的起源地)走一走？一邊板著手指計算著，在台灣319鄉鎮中有幾個鄉鎮是飼養牛肉的？我又拜訪過幾個牧場及屠宰場？當我吃著牛肉麵時，我是否在意享用的是黃牛肉或乳牛肉？啜飲牛肉湯頭時，會否思考這和牛隻的飼養法有無關係？有哪些牛肉麵內的食材是我曾經拜訪並曾試著去了解的？

同時，我也喃喃自語般地回嘴：「照你們這種說法，農民及廚師才是最有資格成為美食家的人？」

這種腦後一根反骨的回答，再次激起眾怒。

飲食文化的帶領者

「兄弟，所以我們才強調要有開廣的觀點呀！做為一個農民，只能專精在自己種植的產物上。做為一個廚師，只有時間研究所在地的料理。唯有美食家才能有全面性的觀點，統合整理出獨特的看法呀！」克拉多在我被眾人的口水淹沒前，出面表示。

就他們的看法，美食家同時也是個教育者，必須要有社會責任感，要做為廚師和農民間的橋樑。所謂的美食家，一定是花很多時間研究食物，在大街小巷找尋好味道，也可能在報章雜誌或電視廣播中，談論自己對食物的見解。換句話說，美食家會影響周遭的人對於食物的看法，既然有著影響力，那就是教育者，也就要有社會責任。

「當然囉，還有另一種人啦。經常到高級餐廳吃名廚做的精緻料理，然後強調要花多少錢。這種用食物來宣告自己多有錢的人，在我的眼中，只是個食物愛好者，算不上美食家啦！」其中一位飯友愛咪(Amy)說：「美食家應該是飲食文化的帶領者。要站在一般民眾的立場，考慮多數人的經濟力，引導消費者了解不同的飲食文化，並支持平價的好餐廳及用心的料理人。」

「呃，好吧，在愛與正義的大旗下，你們



主廚一刀刀切出麵條



塔加林(Tajarin)刀切麵條

說的我都了解。不過，還是沒人告訴我為何卡羅·佩屈尼喜歡這家餐廳呀？」趁著主廚去廚房準備甜點，我趕緊將話題導回正軌。

「因為這裡的食物全是手工做的啊！從前菜開始，手工灌製的香腸，山頂牧場的手工乳酪，後院栽種的鼠尾草，特選的小磨坊壓榨的橄欖油，還有那上帝也愛吃的塔加林(Tajarin)刀切麵條，全是主廚用手揉出的麵糰，一刀一刀切出來的。這些味道，是別的餐廳找不到的。現在誰不用機器做麵？誰不選用大量生產的低價橄欖油？只有這裡不一樣，只有這裡不一樣啊！你明白嗎？」講到激動處，克拉多的雙手已經不知在揮舞著什麼樣的手勢了。

透過雙手傳遞正統

「我們的祖先用手來製作食物，一代又一代，透過雙手傳遞了食物的做法，也讓下一代間接地認識祖先。不過現在手工食物因為不合經濟成本，越來越少人用這種方式準備食物。眼看著食物的傳統正在消失，所以，我才選擇在慢食協會工作，希望能讓更多人了解傳統。」愛咪理性的解說。

「美食家也是我們和農民間的橋樑啦，廚房的工作太忙了，誰有閒時間到處找食材，也只有美食家能做得好，還能告訴我們食材衍生的社會問題哩！」主廚端著潘納·扣達



慢食餐廳裡論吃

(Penna Cotta，義式牛奶布丁)自廚房走過來說著。

「好吧，這我同意啦！就台灣來講，有些問題的確沒幾個人會去想，比如柳丁明明是季節性水果，為何一年四季都能在餐廳中見到呢？」我喝著添加Grappa(葡萄蒸餾酒)的濃縮咖啡，回想起過往的經歷，開始有些醉意了。

「不過呢，就你們的說法，做個美食家也太神奇了。要懂文化又要會旅行，要搞教育，要找食材，還要擔任社會責任，有誰做得到這些事情呀？」在這種近乎宗教催眠式的討論中，我覺得有必要讓大家認清現實。

沒想到，整桌的人忽然都停止談話，彷彿我問了個天方夜譚般的怪問題似的。啊，很明顯的，我好像忘了當初為何選這間餐廳的原因了！

咳咳，這樣吧，為了這位有「慢食品味」的美食家，咱們乾杯吧！

註：「能力越大，責任越大」是電影蜘蛛人劇中的知名台詞。



豐年代售新書

從泥土冒出的有機人生

黃仁棟和他創辦的柑仔店 朱慧芳/著 260元/每本

有機創業者的開店入門手冊

十年前，黃仁棟從土壤中體驗真實生命的滋味，因而立下推廣台灣有機好產品的心願。他所創辦的柑仔店有機超市，是一家超越台灣環保標準的綠色商店，不僅為消費者的健康把關，更希望促成
人與人、人與環境和諧共好的美境。



豐年社 台北市溫州街14號

電話：02-23628148分機30或31 傳真：02-83695591

郵撥00059300財團法人豐年社 (郵購另加掛號郵資60元)