

2009年8月15日 星期六

Florentia

## 藝術

## 美食

佛羅倫斯，令人聯想到藝術家和文藝復興，還有它充滿意式地區風情的美食。這家店取名「Florentia」，原來就是要將這兩大元素呈獻出來，因為它的兩位老闆，一位是藝術家，另一位是大廚。兩位從意大利佛羅倫斯到來，一個在牆上掛上自己成名畫作，一個則在廚房炮製精緻菜式。對顧客來說，差的可能就只有佛羅倫斯的美景而已。

文：陸肇麟  
圖：區玉瑜  
設計：吳華南

## 必用初榨橄欖油

「我們餐單上的，沒錯都是傳統意大利菜式，包括意大利雲吞、各式意粉等。不過我在意的，倒是如何將材料用得更精妙，製法如何跟傳統有點出入。」老闆兼大廚 Bruno 說時故作神秘，但他提出一點，「意大利菜的舊式製法，不少都用上很多油和烤焗製作，即使是夠惹味，也會不健康。其實要好味又容易消化，我不太用炸和煎來把食物弄熟。而且所有菜式的油都用上意大利特產、最高等級的初榨橄欖油(extra virgin olive oil)，用來煮食的話要慢火保留它真正味道，用來直接加進沙律的話味道也更突出。」

## 創意大廚四圍去

Bruno 說，他對材料認識不限於一個意大利人，因為他喜歡旅遊，也到過不同國家當廚，學會不同飲食文化對待材料的手法。「就如一道燒雞，各國菜式都做得不一樣。我們做意大利菜，要加入點點創意，可不是隨便加進醬油就可，要在當廚經驗中學習，自會慢慢發揮出來，自成一格，又不會不倫不類。」

作為 05 至 06 年米蘭的 14 名最具創意大廚之一的他說，得以在日本、台灣、首爾、洛杉磯等地作過嘗試，令他把各國技巧融會貫通起來了。「韓國菜注重健康，中國菜很多較香口，其實不少技巧可幫助改良我的意大利菜。」

## 要「尊重」材料

另外，他覺得一個成功的廚師，對所用材料要有所「尊重」。「材料必須是簡單，因為它代表沒經過分加工，也就是更健康和容易做得更美味。材料也要有質素，我們盡可能都直接從意大利入貨，蔬菜等要新鮮於是用本地農場的。有時候一些季節性的材料，我會先選高質的材料購入，再擬定當日菜式。」

Bruno 於意大利各大餐廳浸淫多年，甚至在曾獲米芝蓮兩星評價、位於米蘭的餐廳「Sadler」任廚。他又主理過柏克萊的五星酒店餐廳「Chez Panisse」，一年前開這家「Florentia」之前，更在今年被譽多倫多十大餐廳之一的「Canoe」坐鎮過。他那份要確保一流的堅持，相信都由這些而生。

## 由攝影到做廚

對食物質素嚴謹之外，對藝術表現的執着，原來是輾轉碰回認識十多年的畫家朋友 Marco。「Marco 是我在美國上藝術學院時候認識的。」記者還以為是自己聽錯，怎會一個大廚竟從藝術學院跳出來，Bruno 笑着說，「我之前學的是視覺美術，當過專業攝影師，在意大利又做過數年畫廊經理。後來索性由我的副業漸漸變成主業，我才索性在意大利學廚，把握於各大城市的餐廳實習的機會。最後碰回在畫壇已略具名氣的舊同學 Marco，於是大家拍檔開了這餐廳。對我來說是發揮自己多年所學的地方，對他來說則是展覽多年心血的地方。」



## 炒鮮青口

這就是此店少有炒製的菜式之一。為保青口鮮美，其實只是輕輕落鑊炒了一下，目的是讓加入的材料如車厘茄、蒜茸、白酒等味道能滲進其中，吃起來不只鮮甜般簡單。(\$12.50)



## Vitello Tonnato

Vitello 指的是嫩牛肉(veal)，而 Tonnato 指的則是吞拿(tuna)。此菜式先將嫩牛肉薄切，加進產自地中海、肉汁鮮美的鯷魚(Anchovies)做成的醬汁，無論口感和鮮美都一絕，是本店至讚菜式之一。(\$14.50)



## Pollo Arrosto

這烤雞內除了必備的蒜茸和薯仔外，烤製時還加入迷迭香(rosemary)，算是多了一種味道，但個人不太喜歡此烤雞的口感，略嫌太乾身，整體失色了一點。(\$15.50)



## 意大利雲吞

這絕對是此店的招牌貨，在薄薄以初榨橄欖油煎好的雞蛋皮上，放進微烤茄子和水牛乳酪(water-buffalo mozzarella)作為餡料，更加入九層塔作為香料，只是用鼻子聞也感到其美味。(\$15.50)



## 紅酒奶凍

起這名字確有點誤導，因為當中既沒酒精，也沒牛奶。一口吃下去，是充滿紅酒味的「雪糕」，原來是紅酒經蒸發過，加入糖漿後凍成「雪糕」狀，上面加上咖啡泡沫，吃下去甜中帶苦，尚算特別。(\$7.50)



◀牆上的這幅長畫作，是 Marco 的得意傑作之一，背景是佛羅倫斯的美景，淡淡色彩襯出的都是意大利歷史名人，你又認得出多少個？



Florentia Ristorante  
地址：579 Mount Pleasant Road,  
Toronto  
電話：416-545-1220  
網址：www.florentia.ca

► Florentia 老闆兼大廚 Bruno Soleri



廚房博客 有組織犯罪晚宴