



Estremi，大廚用上北意馳名的牛肉伴南意聖誕菜式椰菜花沙律，令來自北意或南意的客人都感受到節日氣氛。



Universale，設計意念來自國際化，大廚用上意大利聖誕必備的魚煮了一個濃湯，伴 Sardinia 島獨有的 Fregola 意大利麵同食。



Communion，聖誕節意大利人最喜歡食果仁和乾果做的甜點，這道菜為意式平安夜晚宴畫上一個完美句號。



Celebrazione，把 13 道菜放在一個碟子上，來紀念二戰後，意大利人在佳節時都會多煮第 13 道菜來奉獻給貧困的鄰里的傳統。

意國飲食保育團 跨地域捍家鄉味

意大利人最重視傳統文化，更以出生擁有逾 2700 年歷史的國家為傲，你不難發現與任何一個意大利人傾談，不管聊至天南地北，他們也有能耐把話題拉到讚美意大利上。這群愛國死硬派，為維護獨特的飲食文化，1953 年他們在米蘭成立 Accademia Italiana della Cucina，一個受意大利文化事務局 (Ministero per i Beni e le Attività Culturali) 監督負責宣傳飲食文化、肩負教育國民欣賞本土食物的非牟利組織，去年終在香港成立分會，每兩個月舉行主題活動，並將評分交到意大利總會處理，出刊意大利餐廳指南。想吃到最地道、最高水準之作，跟他們吃一頓飯、閱讀他們的賽後檢討是不二法門。

記者：吳宛蔚 攝影：麥永健、林栢鈞

世界各地都有維護國家飲食傳統的組織，但只有意大利的 Accademia Italiana della Cucina，才是唯一一個與業界無關，並獲政府直接監管。它的香港分會是在 2012 年 3 月成立，他們分別在城中知名的意大利餐廳如 The drawing room、Gaia、Giando 等共舉行了五次主題活動——開幕、香草、哥倫布發現新大陸前後對歐洲飲食影響和質感。最近一次，就是月初在金鐘的意大利餐廳 Domani，舉辦了一個以平安夜做主題的晚宴，共吸引了近 40 人參加。與一般的意式飯局一樣，都是由一個 Cocktail 掀開序幕，再入席吃下三道菜式，不過今次的特別之處是每次上菜前，主廚 Andrea Sparoni 和會長 Savio Pesavento 都會站起來跟大家講解每道菜的設計意念，如何把傳統揉合創新，演繹出一個既協調又新鮮感十足的盛宴，而參加者亦會在品嚐菜式後熱烈討論，最後還需填寫一份評分報告，儼如一場認真的試食會。

去年十月，他們在 The drawing room 舉辦了一場有關香料的晚宴，不但為每位賓客準備介紹每種意大利菜式常用，和意大利原生香料的筆記，餐桌上亦放了香草盆栽，方便他們邊食邊拿起實物學習。而今年十月在 Il Milione 以質感做主題的活動中，就以不同的蔬菜、水果入饌，務求讓參加者體會不同食材，在不同的烹調方法下產生的質感，讓他們學會形容和欣賞每種食材的特質。

13 道菜贈貧苦大眾

意大利人一般由 24 號開始慶祝聖誕節，情況如中國人慶祝農曆年，都是一家人聚首一堂盡情地吃。意大利南部及沿海城市有豐富的海產，所以一般都會按傳統準備七道菜的海鮮盛宴。相傳海鮮大餐的應節習俗源自羅馬天主教在聖誕夜前禁食肉類的傳統，虔誠的教徒會進食魚類代替肉類。至於為何要吃七道菜，這個傳統習俗的起源就說紛紛，有人說羅馬天主教聖典的數目，聖經五餅二魚的故事，甚至與七宗罪有關。至於意大利北部和內陸地區則以肉類為主糧，他們並沒有相似的傳統習俗。

主廚當晚共準備了四道菜式，上菜前，大廚為大家送上一個沒有食物的盤子，演繹羅馬天主教在聖誕夜前禁食的傳統，提醒平安夜應該只吃半飽，來迎接聖誕日的來臨。第一道是結合北部及南部

傳統，以北部馳名的牛肉伴南部應節食品椰菜花沙律的菜式 Estremi，來自意大利南部拿坡利的 Paola 吃了一口椰菜沙律即說：「這就是聖誕節的味道。」她與來自意大利中部和北部的朋友介紹這地道家鄉菜，興奮得手舞足蹈。第二道菜式 Universale 是用來自意大利第二大大島 Sardinia 的 Fregola 意大利麵放在魚湯中，第三道就是 Celebrazione，在雙碟上一口氣放了 13 道菜式，是向二戰後人們習慣準備 13 道菜式送贈給貧苦之士的熱心致敬。最後一道是用蜂蜜、杏仁和檸檬餅做的甜品 Communion。

覓食主力是教育

雖然意大利人民，尤其是飲食界均視 Accademia Italiana della Cucina 為權威，餐廳樂意為他們開啟大門，讀者又會跟書覓食，但有別於米芝蓮，他們不會每年四出評核餐廳水準並印刷指南，為嗜食的推介好去處。香港分會會員 Savio 一再強調，他們出版的周刊雖刊登全球意大利餐廳的評分、評語，但他們絕不是一個只管做飲食推介的組織，「我們要做的就是教育！」

Accademia Italiana della Cucina 是個由一群熱愛並致力維護意大利傳統飲食文化的有心人，於 1953 年在米蘭創立，是一個受意大利政府監督的機構，透過每次聚會訂下不同主題晚宴，在海內外宣傳、承傳並監測所有來自意大利食材、餐廳甚至葡萄酒水準。每個分會都會獨立運作，「每兩個月，我們委員會共 14 個成員會開會商討下個聚會的研究主題，然後找合作的餐廳和總廚一同創作出一個每位 \$60，連酒水和加一的 Tasting Menu。」Savio 說他們每次必定付錢，才能給予公平公正的意見。由於參與者眾，現時單在米蘭，已成立五個分會，全球亦有 39 個國家包括中國、南非、美洲亦設分會。愛國理應隨心而行，像意大利與其他歐盟成員國一樣面對嚴峻經濟考驗，但人民依然義無反顧地為保護自己的文化出力，我們的歷史文化背景不比他們差，卻一味強行灌輸愛國思想，對嗎？



上年在 Gaia 餐廳舉行聖誕日晚餐，原個沾滿脆糖的蘋果是會長 Savio 至今仍然難忘的菜式，不但味道口感均充滿驚喜，其獨特的呈現方法更是他最喜愛的原因。



每月 Accademia Italiana della Cucina 會從各分會收集回來的評分中，節錄一些評語刊登於月刊中 (左)，由於香港分會只成立一年多，故明天初版的年刊才會收錄香港分會舉行過的活動。



這個搖鐘是 Accademia Italiana della Cucina 給會長的信物，每次活動會長都會敲響此鐘來宣佈活動開始。

每次出席活動，男會員要戴會吹，女士則戴會巾。



Table with columns for 'Accademia Italiana della Cucina' and various data points.

每次晚宴完畢，參加者必須填寫評分表，分別評價食物、餐廳環境、服務等範疇，所有結果整合後會一併傳到米蘭總會存檔，作出版。

入會方法

Accademia Italiana della Cucina 入會方法並不難，毋須意大利國籍亦不用懂得意大利語，但一定要對食有熱情和對意大利飲食文化有一定程度的認知，例如北部多吃肉、南部吃海鮮；中北部對初榨橄欖油的死忠與南部較喜歡用醋等。

入會費 100 歐元 (約 \$1,060)，年費 150 歐元 (約 \$1,590)。會員每月均收到由米蘭總部發行的月刊和年報。
網址：<http://www.accademiaitalianacucina.it>



宴會歡迎香港人參加，每個解說他們都會以英文介紹，令在座每位都能享用美食之餘亦有所得着。