



廚師布魯諾的誘惑

一段交織著美食、誘惑、謊言的米其林三星廚師之愛情故事



本書已翻譯成19種語言暢銷全球

安東尼·卡貝拉 (Anthony Capella) 著

卡津大學 英文文學系 第一名畢業

李儀芳 譯

台大外文系、師大翻譯所、英國沃里克大學翻譯學博士



廚師布魯諾的誘惑

火星★小說IN007

THE FOOD OF LOVE

廚師布魯諾的誘惑

作者 安東尼·卡貝拉 (Anthony Capella)
譯者 李儀芳

發行人 李家恩
總編輯 黃智成
主編 宋勝祐
編輯 莊琬茹

出版者 繁星多媒體股份有限公司

董事長 吳振成

總經理 黃山

執行顧問 張雪玲

社務顧問 黃瑞循 黃仁雄

數位總監 陳淑惠

編務統籌 胡惠君

發行經理 張純鐘

行銷企畫 張元慧

教推經理 蕭毅

客戶服務 蔡芳芸

地址：台北縣五股工業園區五工五路37號

電話：(02) 22999822 · (02) 22982836

電子信箱：service@BeautyEnglish.com.tw

經銷商 聯合發行股份有限公司 電話：(02) 29178022

印刷 2010年09月初版

定價 新台幣280元

ISBN 978-986-6194-16-0

版權所有 翻印必究

◎本書如有缺頁、破損、裝訂錯誤，請寄回本公司調換。

Printed in Taiwan

國家圖書館出版品預行編目資料

廚師布魯諾的誘惑／安東尼·卡貝拉
(Anthony Capella) 作；李儀芳譯。－初版。
－台北縣五股鄉：繁星多媒體，2010. 09
面；公分。－(火星★小說；IN007)
譯自：The food of love

ISBN 978-986-6194-16-0 (平裝)

886.5457

99013912

THE FOOD OF LOVE

by ANTHONY CAPELLA

Copyright: © 2004 by ANTHONY CAPELLA

This edition arranged with A.P. WATT LTD.
through Big Apple Tuttle-Mori Agency, Inc.,
Labuan, Malaysia.

Traditional Chinese edition copyright:

2010 InStars Multimedia Co.

All rights reserved.

開胃菜



「義大利菜充滿一連串生動的感官享受：酥脆與鬆軟交織、濃嗆與清淡交融、繁複與簡單交互出現、主食搭配多變的配料……是一場精采絕倫的味覺饗宴……」

——出自瑪塞拉·哈珊《傳統義式料理精華》

廚師布魯諾的誘惑

繁星★公司

此为试读, 需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com

開胃菜



「義大利菜充滿一連串生動的感官享受：酥脆與鬆軟交織、濃嗆與清淡交融、繁複與簡單交互出現、主食搭配多變的配料……是一場精采絕倫的味覺饗宴……」

——出自瑪塞拉·哈珊《傳統義式料理精華》

第一章

羅馬台伯河區，葛羅里歐索街上的小巷裡，座落著一間小酒吧；附近的人都管這裡叫「傑那羅酒館」，比起只能放一輛車的車庫大不了多少，叫做酒館還有些勉強。地方雖然不大，路過的觀光客倒是會注意到店外擺了兩張小桌子，桌子旁圍繞著不成套的塑膠椅，曝曬在上午的陽光下。要是路過的人碰巧是個咖啡迷，看到的就不只是這樣了：店裡污漬斑斑的金屬吧台上杵著一台佳吉亞（Caggia）六千型，也就是濃縮咖啡界中的哈雷機車。此外，吧台後的狹小空間，恰好能容下店東傑那羅；認識他的人公認傑那羅不但做人可靠，還是羅馬最頂尖的咖啡師。

正因為傑那羅手藝過人，於是托馬索·馬西呼朋引伴，跟老友文生和希斯托三個人站在吧台前啜著特濃義式咖啡，一邊聊天打屁，等著麵包店送牛角麵包過來。三個人聊著關於愛情的風花雪月，平常就多半是這樣度過上工前的時光。喝完早上的咖啡，就分頭跳上各自的偉士牌機車去工作；三個人正巧都在餐廳幹活，地點散在羅馬市各處。特濃義式咖啡跟一般濃縮咖啡的不同在於濃度，比起普通濃縮咖啡，特濃咖啡雖然是用等量的咖啡粉，卻只用一半的水量。不光是這樣，透過傑那羅的手，特濃咖啡濃得像是不摻一滴水的液體腎上腺素，喝上一杯，三個本來就精神抖擻的年輕人更是活躍，光是聊天不夠，還加上大動作的比手畫腳。傑那羅還得隨時維持秩序，要三個人輪流講話；羅馬方言是這樣說的：一次一句屁話。

傑那羅的特濃咖啡之所以威力驚人，是因為他花時間打磨咖啡機裡的雙重磨刀，透過像剃刀一樣鋒利的磨豆機，再用力壓實磨出來的咖啡粉，最後濾杯裡的咖啡粉像水泥牆一樣厚實，加上馬力十足的重量級咖啡機，加壓到每平方英吋八十磅的壓力，這樣沖出來的濃縮咖啡不濃也難。滴到杯裡的與其說是液體，不如說是紅褐色仿如蜂蜜的稠漿。加上栗色的奶泡和帶著甜香的濃烈香氣，無須加糖，灌一口礦泉水，配一口灑著糖粉的牛角麵包，就是極度的享受；當然啦，傑那羅是不供應麵包的，麵包店得記得送來才有這等享受。傑那羅寶貝他的咖啡機，就像軍人視槍如命一樣。每天傑那羅不厭其煩地把咖啡機仔細解體小心清理，花在機器的時間比泡咖啡還多。他希望能有一天能把壓力提高到一百磅，挑戰機器的極限，這樣做出來的咖啡應該會像果醬一樣濃稠，濃到拿來塗麵包應該也不成問題。托馬索私底下對傑那羅這個抱負有所保留，覺得咖啡泡不成，恐怕會弄巧成拙，把機器給炸了，把大家都轟上天。不過他還是什麼都沒說，由衷尊重朋友的理想和抱負。畢竟要成為一流的咖啡師，不敢冒險是辦不到的。

那天早上閒聊的內容是關於愛情，不過最後還是不能免俗地岔題到足球上。文生最近剛訂婚，還被希斯托取笑，說單戀一枝花的傢伙腦袋鐵定有問題。

「你今天可能覺得自己把到全世界最棒的妞，但是明天呢？」

希斯托還拿手指彈彈下巴說：「誰曉得？」

「這樣說好了，」文生耐著性子解釋，或竭盡他所能地耐心解釋。

「你支持拉吉歐隊有多久了？」

「一輩子啊！你這白痴。」

「但是羅馬隊其實……」文生頓了一下，本來想說的是「厲害多了」，但是到嘴邊的話硬生生吞了回去，沒必要從打屁聊妞變成你死我活的幹架鬥毆。於是他說：「最近表現比較好，」把話說得很漂亮。

「對啦，就現在這一個球季而已，那又怎樣？」

「但你也不會就這樣支持羅馬隊吧？」

「蠢蛋，這明明是另一件衣服的袖子嘛！八竿子打不著關係吧！而且哪有人就這樣投誠敵隊的啊？」

「沒錯！為什麼？因為你做了選擇，所以要忠於自己的選擇，不是嗎？」

希斯托安靜了下來，於是文生得意洋洋地轉向傑那羅，再要了一杯特濃咖啡。結果希斯托幽幽地開口：「支持拉吉歐跟死守一個妞可不一樣。每年球隊的選手都不一樣，就好像一次遇上十二個妞一樣。所以說你這是狗屁不通，跟平常一樣唬爛！」

在一邊觀戰的托馬索本來不發一語，現在也開口了：「文生跟露西亞訂婚只是精蟲衝腦啦！露西亞說如果不訂婚，就不跟他睡。」

此語一鳴驚人，引發了有趣反應：文生跟托馬索說這件事的時候當然希望保密，這下子看起來很不爽，一臉難堪。可是瞥見一旁希斯托異常嫉妒的臉，卻又高興起來。

「對啦！」文生聳聳肩。「露西亞想跟她媽一樣，在結婚前保持處女之身。所以訂婚前我們要保持距離。」

這話邏輯不通，但是大家聽了什麼也沒說。上一輩人的義大利還是個禮教嚴謹的天主教國家，但是現在已經大大不同：大家都很清楚，「處女」的定義就像橄欖油一樣，分成各種不同複雜的等級：有特純處女橄欖油（初榨冷壓油）、處女橄欖油（二榨冷壓油），還有精純和特純橄欖油等不同酸度的分別；細到分不出來的，就一律以「純」橄欖油冠之；所謂的「純」橄欖油在義大利，只有外銷一途，要是連外銷都不成，只能拿來當燃料而已。

¹ 義語俗諺 E un altro paio di maniche.

「不過我現在是很爽啦！」文生趁勝追擊，「睡的可是羅馬第一美女，不只這樣，這第一美女還很愛我，很快就要安頓下來，找房子住在一起。你說，有什麼比這更好的事？」

「托馬索也不缺床伴啊！而且他還不必結婚咧！」希斯托老實不客氣地說。

「托馬索釣的都是觀光客。」

托馬索很客氣地聳聳肩。「嘿！幫幫忙，有外國美女自己送上門來，豈有拒絕的道理？」

牛角麵包送到，暫時打斷這一場抬槓。滿滿一托盤灑了糖粉的牛角，也正好是叫最後一杯咖啡的時候，吃完就該上工了。於是僕那羅再一次啟動機器，蒸氣從他的寶貝佳吉亞竄出。希斯托突然用手肘頂了托馬索一下，還朝窗外別有深意地點頭。

從巷子另一頭走來一個妙齡女子，太陽眼鏡推到頭頂，大捲的金色長髮帶著波希米亞式的風情，長腿裹在七分長的牛仔褲裡，身上一件簡單的T恤和單肩背包，看起來就是標準的觀光客，不必看到她手上揣著的旅遊書就知道。手上的書名叫《文藝復興全盛期壁畫作品四十件》，書本翻開拿在一隻手上。

「觀光客嗎？」希斯托滿懷希望地問。

托馬索搖搖頭說：「學生。」

「大師，你是怎麼知道的？」

「那背包裡全是書。」

希斯托等不及了，義大利文脫口而出：「嘿！小金髮！美女！看這邊！」

托馬索一掌巴了下去。「白痴，你要什麼豬哥啊？要友善一點。」

希斯托不明白，生為金髮美女的人不需要別人讚美她的髮色或美貌。不過希斯托很上道，乖乖聽從經驗豐富的

托馬索，把嘴巴閉上。

「她走過來了。」文生說。

小姐跨過街道，在吧台前站定，完全無視於三個年輕男子欣賞的目光，然後拉開一張塑膠椅坐了下來，把背包往桌上一攔，兩條長腿翹在旁邊另一張椅子上。

「鐵定是外國妞。」文生語帶遺憾地說。因為每個義大利人都知道，坐著喝濃縮咖啡會消化不良，而且用桌椅還得多付錢，比站在吧台邊多出兩倍。「你等著看，她鐵定會點卡布奇諾。」

傑那羅專注地看著寶貝咖啡機加壓，不以為然地從鼻孔哼氣。夠格的咖啡師都知道，沒有人會在早上十點以後還喝卡布奇諾，就像大廚不會在午餐時間送上早餐玉米片一樣。

「早安！」美女對著店門喊。托馬索心想：這妞的聲音很好聽。托馬索對著美眉露出友善的笑容。身邊的文生和希斯托也如法炮製。只有吧台後面的傑那羅不然，臉上還是眉頭緊蹙、帶著懷疑的神情。

「早。」傑那羅不甚熱衷地回話。

「請給我一杯瑪奇朵，要大杯的，還要燙一點。」

美眉用流利的義大利語點咖啡。

咖啡師頓了一下，分析這句話：雖然這小妞說的是義大利語，不過腔調和點的咖啡就足夠讓她露餡。瑪奇朵：熱牛奶加上一份濃縮咖啡，用大杯裝，還要燙，就是要慢慢喝的意思，跟當地人的習慣不同：這裡都是大口快速灌下濃烈的咖啡，快快喝才是王道。這小妞鐵定是美國人。不過點的東西倒是很正常，沒有點濃縮咖啡加奶油，也沒有要點低咖啡因的咖啡，更沒有問什麼榛果糖漿或低脂牛奶之類的鬼話。於是傑那羅又聳聳肩膀，伸手拿濾杯準備做咖啡。三個年輕小夥子忙著擺出最帥的樣子面對美女。

小妞完全忽視這三個小夥子，只顧著掏出地圖，把手冊翻到特定一頁跟圖比較，一臉疑惑的樣子。一陣手機鈴聲響，美女從背包裡掏出電話開始講；店裡幾個人聽不見談話的內容。等傑那羅做出符合自己高標準的咖啡，馬上又是一陣騷動：三個人搶著要端咖啡出去給美女，最後輕易勝出的是托馬索，還從托盤上偷來一個牛角放在咖啡杯的碟子上，帶著微笑走上前說：「老闆招待。」不過美女還在忙著講電話，只淺淺一笑表示謝意，美麗的笑容太過短促。不過托馬索還是注意到她的眼睛：灰色的眼眸，眼神清澈平靜，那灰色就像是黑鱸魚的魚鱗一樣閃亮。

其實蘿拉·佩特森一點也不平靜，焦慮的程度就像任何二十二歲、身在異國的美國女子差不多，不過在這樣美好的春日早晨，她還是很高興打電話來的是自己的義大利友人卡洛塔。卡洛塔在米蘭工作，是《史托西》雜誌的記者。她也是蘿拉在義大利的原因，這兩人在美國唸大學時就認識，是很好的朋友了。

「來了！」在義大利，接電話的時候說：「來了！」是標準回答；究竟為何已經不可考。

「是我，蘿拉。妳在幹嘛？」

「噢，是妳啊，卡洛塔。嗯，我在找聖塔西西莉亞²！她有不少卡瓦利尼³的濕壁畫都相當不錯，可是西西莉亞顯然不想讓我找到，所以我現在人在喝咖啡。」

卡洛塔恍若未聞，一點時間也不浪費，開門見山就問：「昨天晚上怎麼樣？約會對象如何？」

「啊！那個，還好。」蘿拉的語氣聽起來不怎麼樣。不過她很小心，因為那個男的是卡洛塔哥哥朋友的朋友。

「保羅人很好啊，而且很懂建築……」電話另一頭是卡洛塔哼了一聲，好像很不以為然，「而且他帶我去的餐廳就

² 此指位在羅馬的國立聖塔西西莉亞音樂學院 (Conservatorio di Musica Santa Cecilia)。

³ 此指 Pietro Cavallini，十三世紀畫家，代表作包括「最後的審判」。

在波格賽莊園附近。」

「妳穿什麼去？」

「嗯，紅色上衣配黑色長褲。」

「外套呢？」

「沒穿，這裡很熱。」

電話彼端傳來一記清清楚楚可聞的嘆氣。卡洛塔畢竟是義大利人，義大利女人都覺得，要是因為衣服不對而出錯，都是要自己負責。「妳該不會穿球鞋出門吧？」卡洛塔語帶疑問。

「當然沒有！卡洛塔，妳根本沒問到重點。總之，晚餐很不錯就是了，我點了墨魚義大利麵和一道很不錯的羊肉。」

「還有呢？」

「沒了，只喝了咖啡。」

「咖啡以後呢？」卡洛塔很焦急地問：「後來怎樣了？」

「啊，然後……然後我們去拉哥花園散步，結果他撲到我身上來；真的是撲上來啃，因為很不幸，我們身高差了一截，他得用力跳起來親我，才有辦法把舌頭伸進我嘴巴裡。他當然是想把我弄上床啦！不過也不算是床，因為這位老兄還跟爸媽住在一起，所以不能回他家有去，應該說樹叢比較準。所以，妳不用再多說什麼了；有沒有穿外套出去，結果都不會差太多。」

又是一聲嘆息。「妳還想再跟他出去嗎？」

「不想耶。不過老實說，卡洛塔，還是很謝謝妳幫我介紹，可是我真的受不了義大利男人了，每個都像發春的

少年一樣猴急，而且還笨手笨腳的。已經連續四個都是地雷了，我想還是找美國人比較保險。」

卡洛塔這下非同小可，「我說親愛的，妳人在羅馬還跟自家人約會，就好像去西班牙廣場還吃麥當勞一樣蠢。」

「其實前幾天幾個同學還真的這樣，說來也滿好玩的。」

電話那一端傳來惱怒的嘖嘖聲，「妳想想：人在義大利一整年，居然還只跟美國人約會？說不定回美國就會碰到了，這簡直是浪費生命！」

「妳想想：如果約會的對象都是慾求不滿的義大利色鬼，而且還跟媽媽住在一起，那才是浪費生命吧！」蘿拉反駁。

「那是因為妳碰到的人都不對嘛！想想我的前男友好了：菲力普可是難得一見的標準情人，體貼浪漫、熱情奔放、隨時讓我驚喜連連……」

「還有，是妳最近自己說的：這老兄高就的地方，是某個雲深不知處的滑雪山莊對吧？」

「話是沒錯，可是能享受這種關係也不賴啊！這就是為什麼跟廚師來一段是很棒的主意，妳知道他們有一雙巧手，整天切切剝剝，靈巧得很呢！」

「嗯，」蘿拉這下子沉吟了片刻，「說到這個，我得說靈巧的雙手聽起來相當不錯。」

「所以啦，親愛的，這就簡單了！要找下一個約會的對象，先問他會不會煮飯；要能下廚的才可以答應跟他出去。」卡洛塔的語氣很堅定，還話鋒一轉，壓低聲音說：「再告訴妳一件關於菲力普的事：他煮飯的時候，不管什麼都要先嘗一口；這樣妳瞭了吧？」

蘿拉大笑。她的笑聲帶著一種沙啞的性感，常讓人誤會她別有意涵。這一次也不例外，笑聲傳入傑那羅的店裡，讓裡面的年輕小夥子放棄眼前的牛角麵包，帶著欣賞的眼光往外瞧。

「再讓我猜猜：因為他是個廚師，所以時間拿捏得很準確？」

「沒錯！而且他很有耐心，願意慢慢來……妳也知道我們義大利人是怎麼吃飯的，一頓飯起碼有十二道菜。」

「可是每一道菜都只有兩三口。」蘿拉揶揄。

「說的沒錯，但是相信我，一頓飯下來，滿足都來不及，再也吃不下別的東西了。」

雖然蘿拉還在跟卡洛塔抬槓，但是心裡不禁納悶朋友的話是否真有幾分道理。創意十足、品味高超、了解怎麼搭配食材、靈活運用素材性質的人，一定很了解感官歡愉是怎麼回事。不過她在義大利這一年真有機會遇見這樣的人嗎？

「所以，情況很清楚，這應該也不會太麻煩：羅馬到處都是餐廳，要碰到廚師有什麼難的？」

「或許吧！」蘿拉回答。

「我跟妳說，菲力普那天又……」

等蘿拉終於掛了電話，她還真的半玩笑、半認真地答應好友，今後一定只跟會做飯的人約會：最起碼要分清楚伯那西濃醬和法式白醬的分別才行。

托馬索打定主意，要過去跟那個美國妞搭訕。說老實話，只要是男人，有誰能抗拒那樣性感的笑聲？而且文生說的一點也沒錯，他就是對外國妞特別有一手，只要看到他深邃的眼眸、分明的五官和一頭捲髮，就完全化作繞指柔任他擺布。這倒不是說他的魅力對羅馬妞無效，而是因為當地的美眉總是要他在約會後拜見父母。外國妞就省了這個麻煩。

托馬索耐心等待時機準備出擊。美國妞這會兒還在講電話，偶而啜一口瑪奇朵；也難怪她要特別燙的咖啡了，

就是因為想慢慢喝。托馬索嘆了一口氣，不能再等了，上班就要遲到了。他掏出幾枚硬幣扔在吧台上，揮手跟傑那羅打聲招呼準備離開。摩托車就停在外面，在美國妞的桌位旁邊。他停在車子旁邊，忍不住再次打量那一雙蜜色的修長美腿，才彎下身開鎖。

「所以義大利人出局了，除非是會煮飯的才行。」

托馬索聽到美國妞這樣說。

「從今以後，我只跟名字列在《美食指南》裡面的人約會。」

托馬索這下子豎起耳朵全神貫注。

美國妞伸手拿杯子，準備喝下最後一口奶泡綿密的牛奶咖啡，還伸出手指把杯底的奶泡挖出來，意猶未盡地舔掉。「天啊！這咖啡真是人間美味！等等……喂？」

托馬索再也忍不住了，伸手拍拍蘿拉的肩膀。

「很抱歉打擾妳，」托馬索用最標準的英語開口了，「我只是想說，妳美到讓我心都碎了。」

蘿拉報以微笑，不過神情稍微帶點厭煩，還是保持應有的禮貌回了一串義大利語。這句話是一個義大利人教她的，那個傢伙是蘿拉約會過的第一個義大利人。他說只要有人讚美她，就說這一句當作回禮。沒想到話一說出口，托馬索整張臉垮了下來，「好好好……我了解了。」托馬索退了一步，跨上摩托車離開。

蘿拉看著托馬索離去，才把注意力轉回電話那一頭的卡洛塔。

「誰啊？」朋友想知道。

「不認識。」

「蘿拉，」卡洛塔帶點遲疑地說，「妳知道剛剛跟人家說了什麼嗎？」