

## 美食天王——松露

### 09-13

松露的外型像疣，雖然貌不驚人，但它滿室生香的絕佳風味讓三星級【註】餐廳的餐桌備添風采。因為這種菌類從來沒有以人工方式栽培成功過，所以價錢始終非常昂貴。自從古羅馬時代以來，松露就一直為農夫們刻意尋覓的東西，也是超級富豪們才享受得起的珍饈。

松露的濃郁味道非常特殊，以致美食家甚至想出像「臭氧、堅果、和麝香」這類的描述，企圖精確地描述這種曾經被一位法國大廚稱為「天堂精華」的東西。品嚐松露最好將它切成極細的薄片，搭配蛋包、米飯、肉類、或禽類的菜餚，然後再上菜。

雖然有些地方出產的松露頗受歡迎，但一般而言，來自於法國佩里戈地區的黑松露是最受青睞的品種，而義大利產的白松露也不遑多讓，在市場上幾乎受到等量的歡迎。由於松露價格高得嚇人，松露獵人最近已在美國奧勒岡州、紐西蘭、甚至亞洲蒐羅，但是大多數的松露愛好者把這些剛嶄露頭角的松露視為二等貨色。

這種大名鼎鼎的菌類是否真的像許多人所說，俱有催情的效果？有些行家相信真有其事，但並沒有確證來證明這項經常流傳的說法。

【註】雖然一般經常用四、五星級這類分法來評量餐旅場所，但是歐洲最老牌也最權威的《米其林餐飲指南》對於美食的分類，三星就是最高等級。即使只有一顆星，也表示是家很棒的餐廳。

### 09-14

一對出國度假的美國夫婦譚美和史賓賽，在一家列名《米其林餐飲指南》的法國餐廳裡用晚餐：

譚美：拜託，你「喔喔」叫個不停已經五分鐘了。

史賓賽：我忍不住啊。這道松露餐實在讚。

譚美：五百公克的黑松露要價約四百歐元【註一】，當然要好吃才行。

史賓賽：或許我們該改行當松露獵人【註二】。

譚美：你有養嗅得出成熟松露的母豬嗎？

史賓賽：還沒。但是很明顯地，最近改用狗獵松露比較流行。妳知道為什麼嗎？

譚美：嗯哼。因為松露聞起來像是成年的公豬，母豬有時候興奮過頭，會把找到的松露吃掉，而狗狗用一片麵包就能打發了。

史賓賽：實際上，相同味道的化學成分——我想，是種類固醇吧——在男人腋下的汗水也找得到。

譚美：親愛的，那聽起來不像松露晚餐般能讓人食指大動。

史賓賽：在法國甚至還有這樣的例子：一名男子只因女僕把他最後僅剩的松露拿給一位不配吃松露的客人吃，就把她殺了！

譚美：犯這種罪也真太衝動了！你在暗示什麼嗎？史賓賽——！

史賓賽：嗯，我手中有把尖刀。所以啊，不管妳怎麼對我擠眉弄眼，休想偷我盤內的東西吃！

【註一】相當於約新台幣 16,000 元(以€1=NT\$40 換算)。

【註二】法語，指松露獵人。