

<<地址：威尼斯>>

#### 图书基本信息

书名：<<地址：威尼斯>>

13位ISBN编号：9787208105461

10位ISBN编号：7208105464

出版时间：2012-4

出版时间：上海人民出版社 世纪文景

作者：[荷兰]韩良忆

页数：203

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<地址：威尼斯>>

前言

## <<地址：威尼斯>>

### 内容概要

《地址：威尼斯》是韩良忆继《在欧洲?逛市集》之后第二本“居游时代”系列图书。

韩良忆以“做一阵子威尼斯本地人”的简单纯粹心情，深入威尼斯大街小巷，寻找并介绍本地人才会吃喝的饮食，本地人才会去的酒馆、餐馆、市集等，而且传授了很多“不当冤大头”的私人秘笈。在满足口腹之欲的同时，韩良忆对威尼斯的历史和文化也有生动精彩的见解，并推荐了很多地道又实用的威尼斯食谱。

作者完全摒弃走马观花的套路，不求全面详尽，而求亲切真实，以非常个人化的角度娓娓讲述，加上豪爽幽默的性格，使得全书精彩不断，读者随着她的叙述仿佛有亲历威尼斯之感。

## 作者简介

韩良忆

作家，生活美食家。  
定居荷兰，云游四海。

喜欢简单的生活，认为生活中只要有好吃的食物、好听的音乐、好看的书和电影，平日能在家附近散散步，一年至少去旅行一次，就很好了。

著有《在欧洲，逛市集》《我在法国西南，有间小屋》《我的托斯卡纳度假屋》《在郁金香之国小住》《吃东西》《韩良忆的音乐厨房》等作品。

<<地址：威尼斯>>

书籍目录

- 自序  
威尼斯：梦的地址
- 居游威尼斯的梦想
- 01 住在天堂威尼斯  
“我到威尼斯时，发觉我的梦已经变成我的地址了。  
” 普鲁斯特（Marcel Proust）
- 02 享受午后阳光下的广场  
威尼斯的大小广场无数，可嬉戏，可闲坐，或是猜猜看谁才是真正的威尼斯人。
- 03 威尼斯常客其乐无穷  
乘着贡多拉横越大运河、到佛罗里安喝杯咖啡、到街坊小咖啡馆当个常客……住在威尼斯的乐趣实在太多了！
- 04 感觉威尼斯的古老灵魂  
一艘贡多拉从远远的一头，缓缓向小桥划来，乘着粼粼波光，“威尼斯，真美！”
- 05 航向潟湖  
遍洒大街小巷的艳丽色彩，让布拉诺小岛有种明快而欢愉的气氛，令人眼前一亮，心情也更轻松。
- 06 威尼斯日常涂鸦  
推开遮阳板，让威尼斯的一天流泻进来，教堂的钟声、维瓦尔第的奏鸣曲……威尼斯的一天就这样开始了。
- 居游威尼斯的美食
- 07 一口吃下威尼斯历史  
我在威尼斯发觉了意大利饮食之美，一顿简单的午餐，仿佛敞开了一扇门，开启了我对意大利菜的偏好。
- 08 没逛过酒馆，没到过威尼斯？  
炙热阳光晒不进的小酒馆，酒意渐渐升起，阴凉空气中盈满笑语，异乡的旅人也变得恍惚起来…
- 09 威尼斯最风行的鸡尾酒  
细致的汽泡加上粉嫩的色泽，美得犹如一场粉红色的梦幻，酒入喉的那一刻，生命真如一袭华美的袍子。
- 10 威尼斯餐馆熟客指南  
想拥有那种美美地吃了一顿饭之后的陶醉表情，享受用餐的愉悦，只有选对了餐馆，才能真正达成喔。
- 11 食材采买血拼去  
意大利老板习惯一对一慢慢招呼客人。  
趁机会打量一下店里的新鲜货，体验意大利式的悠闲生活吧。

<<地址：威尼斯>>

12 我的威尼斯厨房

用威尼斯的新鲜食材做一顿饭，居游威尼斯的住客时光，才真正开始有了家的感觉。

附录

良忆推荐本地美食对照表

威尼斯字汇不一样

## &lt;&lt;地址：威尼斯&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：08没逛过酒馆，没到过威尼斯？

炙热阳光晒不进的小酒馆，酒意渐渐升起，阴凉空气中盈满笑语，异乡的旅人也变得恍惚起来……

爱上威尼斯的传统酒馆“到威尼斯而不逛一逛传统的小酒馆，简直就没到过威尼斯！”

里欧如是宣称。

里欧是我采访影展时认识的意大利朋友，他的老家在距离威尼斯六十多公里的小镇，不过大学是在威尼斯读的，毕业后也在水都工作，如今也算半个威尼斯人了。

“逛酒馆在威尼斯可是已流传数百年的传统，”里欧解释说，“威尼斯人一般并不会一天到晚都在外头用餐，太贵了，顶多一两周上一次馆子，可是到小酒馆里喝杯酒，吃点小菜，花不了多少钱，所以有不少人仍保有三不五时就到酒馆小酌一杯的习惯，因此你在酒馆时碰到本地人的机会比较多，也比较能看到威尼斯日常生活的一隅。

”听他这一讲，我还能不去逛酒馆吗？

在二度造访水都时，特地请里欧带路，两人一逛就是三家，不停地吃吃喝喝，直到微醺。

从此，我爱上了威尼斯的传统酒馆，后来再赴威尼斯时，不必麻烦里欧，自个儿去逛，只是节制一点，小菜多吃点，酒少喝点，免得一不小心喝醉了，怎么摸回旅馆？

婚后和约柏头一回结伴造访威尼斯，当然要和另一口子分享逛酒馆的乐趣。

这一逛，他也逛上了瘾。

威尼斯的传统小酒馆叫做bacaro或osteria（复数形式分别为bacari与osterie），介乎酒吧和trattoria（小馆）之间，有点像是西班牙的tapasbar，不同处在于，tapasbar既供应凉菜，也有热食，既是可以喝酒吃小菜的酒吧，也是大伙可以结伴游逛的社交场所，所以酒吧里头常附有座位。

威尼斯的小酒馆则不然，传统上根本不设桌椅，也不供应热食正餐，反正本地客人一本威尼斯商人的务实作风，通常没有在酒馆里一待个把钟点的习惯，而是在办完事或下班回家的路上，拐过来喝一杯普罗塞克（prosecco）汽泡酒，吃两口小菜，吃喝完了和酒保及酒馆里其他常客聊个两句，便打道回府，所以用不着坐下，站着就行了。

一直到现在，仍有小酒馆恪守传统，只供立饮立食，仅卖酒和凉菜小吃，而且到晚上八点多就打烩，摆明不做晚餐的生意。

只不过，晚近以来，这样老派的酒馆渐渐地少了，现实使然，许多业者为了配合游客需要，也备有桌椅供客人小歇，并卖起简便的面食和主菜。

典型的传统酒馆一进门就是木头柜台，台上的玻璃橱柜里摆了一盘盘cicheti（另一拼法为ciccheti），也就是下酒小菜，有洋葱醋渍沙丁鱼、水煮蛋、肉丸（polpettedicarne）、火腿腊肠、奶酪，以及意大利文叫panini的夹馅面包等，琳琅满目，每一份都只合两三口，重质不重量，不求挡饥，只为解馋。

柜台后面的酒架上，排排站着或躺着一瓶瓶的葡萄酒或烈酒，酒架一侧往往有面黑板或告示海报，手写着今日供应之各款可供单杯点用的葡萄美酒，酒名后面的数字就是单杯酒的金额。

来喝一杯“影子”吧到小酒馆，自然要喝点酒才像话。

喝一杯，威尼斯人称之为ombra，字面上的意思为“影子”。

据说在古早古早以前，圣马可广场的钟塔底下聚集着推车卖酒的小贩，每到日头炎炎的午后时分，酒贩们往往随着塔影的移动而变换位置，以便摊车时时得到庇荫，因此劳动大众午休时刻要是想喝杯酒歇息一下，就会说，“我去钟塔乘凉了”，ombra就这样成了喝杯小酒的代名词。

不过，我曾在书上读到另一种说法：ombra和圣马可广场的酒贩无关，其实指的是“如影子一般分量的酒”，意即少量的酒。

这似也言之有理，因为ombra酒杯的尺寸的确较小。

我好几回在不同的小酒馆，向掌柜表示要“un' ombrabianca (rossa)”（一杯白酒（或红酒）），结果酒都盛在比普通葡萄酒杯小一半的袖珍杯里，大约三四口就可饮尽。

还有几次，我改用一般的说法，说要“unbicchiere”（译成英文就是aglass），店家递给我的，却是容量较大的一杯酒，不知是各家酒馆习惯不同呢，还是ombra就是有别于bicchiere。

大杯也好，小杯也好，用上面这几句话点来的酒，都是所谓的vinodellacasa，也就是店家例牌酒，口味

## &lt;&lt;地址：威尼斯&gt;&gt;

较大众化，价钱往往最便宜。

有时店家会问你：“哪一种？”

”因为光是例牌酒就有好几样选择，拿白酒来说，可能就有Pinotgrigio、Pinotbianco、Soave和Tocai等，多半是威尼斯附近产区的酒。

从例牌酒的好坏，可以评量店家酒窖的水平，如果例牌酒的质量超乎一般的好，那这家酒馆可能是特别注重酒的质量的优良店家，这时不妨升级试点其他单价较高的酒，通常也不会令人失望，有时更给人惊喜。

这种小酒馆对食物也比较用心，小菜往往好吃。

倘若酒馆的小菜不错，但例牌酒水平就仅仅差强人意，还算过得去，那就多吃点菜，少喝点酒吧。

如果酒不行，菜也马马虎虎，干脆列为拒绝往来户，以后不再光顾，何必再上门破坏自己的胃口呢？

威尼斯的小酒馆多得很，里亚托市场附近尤其密集，换一家试试看得了。

我和约柏在两次居游期间，有好几回午餐刻意不上馆子正正经经吃顿饭，而去逛酒馆，像小鸟啄食似的，这里埋首尝个两口，再跃到别处又吃上两口。

最夸张的一次，早上十点半就开始ingiroperosterie（逛酒馆），逛到下午三点多才罢休。

当然啦，我们并不是一连五个钟头都在吃喝，在酒馆与酒馆之间的路上，还是难掩游客本色，不时停下来歇脚休息一下，顺便拍几张风景照片。

典型的小酒馆巡游 我们典型的酒馆之旅是这样的：将近正午时，夫妇俩来到一家osteria，并不就座，而学本地顾客，端着一杯普罗塞克，斜靠着沿墙而设、权充桌面的长条木架，吃两样ciccheti，当做“开胃菜”，接着在附近转悠转悠，晃个二三十分钟，等到又有点饥饿感了，再换家酒馆吃“主菜”。

这家倘若设有简单的座位，就坐下来，喝个两杯，吃上两三样小菜或panini。

倘若没座位，立食也无妨。

佳酿美点享用完毕，我们常已半饱，决定转移阵地，散个长长的步到另一区，再接再厉，继续吃喝。我的酒量不如约柏好，到了第三家，就只能喝小不点的ombra，或干脆改喝fragolino，这是种微含气泡的甜酒，有红也有白，带着草莓香，却是葡萄酿制的，它的酒精含量比一般葡萄酒低，适合当饮料或饭后酒。

我感觉得到体内的酒意慢慢升起，索性倚靠在柜台边。

时值午后，日头正烈，炙热的阳光却晒不进位于窄径一侧的小酒馆，屋里灯光昏黄，阴凉的空气中盈满了窸窣的笑语，有一对中年男女聊得正高兴，如歌一般的意大利语一波波地传送至我的耳畔，我仿佛听懂了几个单字，其实根本搞不清楚他们到底在说些什么。

这样朦胧暧昧的瞬间，很容易就使得异乡的旅人蓦地恍惚起来。

坐落在鱼市附近的这家小酒馆，开业已经五百多年了，柜台两端的脸孔不知已换过多少世代。

过去，酒馆的主人在这儿为威尼斯共和国的寻常百姓倒酒端菜，让后者在啜酒小食的时候，暂时忘却浮生烦恼，享受人生简单的乐趣。

这会儿，弄不清楚是第几代传人的掌柜，则以威尼斯人特有的一种有礼而疏淡的世故态度，款待着像我这样的外地游客，令我在满足了口腹之欲的同时，以为自己已捕捉到了历史。

我的隔邻站着位戴着呢帽的阿伯，想是常客，因他老人家一进门，啥也没说，只和掌柜的点个头，打声招呼，后者就倒了一杯红酒，送到阿伯面前。

阿伯兴许察觉到好奇打量的眼光，侧身瞧了瞧只要喝上两杯酒就满面通红的我，并不以为忤，微笑着向我举杯示意，嘴里还说了什么，像是祝我健康。

我自觉失礼，赶紧也举杯，回声salute，祝您老身体安康。

醺醺然步出酒馆，醉眼模糊中，威尼斯的阳光似乎更加灿烂，水波也更加潋滟。

我搭着丈夫的臂膀，眯着眼望着那青天下施施然而行的游人、运河上悠悠划过的贡多拉，还有河畔那一幢幢古旧却仍雍容华贵的老屋。

起码在那一刻，我觉得这世界何其美好，因为威尼斯属于我，或者说应该，我属于威尼斯。

值得一再报到的小酒馆 威尼斯osterie多不胜数，我当然无法一一造访，不过算一算，我在多次的威尼斯之旅中，起码光顾过一二十家跑不掉。

下面介绍的，是经汰选以后，我和约柏比较喜欢的几家，我们每回到水都，一定会去报到。



## &lt;&lt;地址：威尼斯&gt;&gt;

请注意，大部分小酒馆都是早上即开门，营业到晚间八九点就打烩。

OsteriaDaLele是一家超迷你也超平民化的小酒馆，很有街坊小店的味道。

整个店面大概两坪不到，小小的柜台前永远挤满了人，午餐时分人潮还会溢到门外的广场上。

我们当初就是被这股盛况所吸引，而加入等候的顾客群中，当场就爱上这家连招牌都没有的不起眼小店。

两趟居游期间，我们不知去了多少回，有时只是各吃一份小点心，喝一小杯酒，有时则打包一牛皮纸袋的panini，到公园野餐。

年轻的老板到后来已认得我们，一看到这一对馋嘴夫妻就笑盈盈地打招呼。

DaLele不但店面小，店里供应的panini个头也比一般小，店家干脆称之为mini，一个索价仅仅九毛钱，食量小的人吃两个大概六七分饱。

迷你panini分量虽不大，质量却一点折扣也不打，面包绝对新鲜，而且外脆里软、很有嚼劲，里面夹的火腿、腊肠和烤猪肉，也美味异常，听说是年轻的店主亲自到乡下进货，精挑细选过的。

服膺“迷你”原则，这儿的酒一律用小小的ombra杯装，选择并不多，红白酒各五六种，也是店主自个儿去产地向酒农采购而来，免除中间剥削，价钱因而也迷你，一杯才六七毛欧元，最贵不过九毛钱，比一般咖啡馆站着喝的espresso还便宜。

店面袖珍，当然没有座位，大伙都是点了酒，买了食物，就端着木盘到门外，在广场上或河岸享用。只要没下雨，倒也别有乐趣。

由于所处位置并非观光客必经要道，这里的顾客除了零星的游客（好比我和约柏）以外，其他多半是老主顾。

很多人一进门就直呼店主之名，大声问好，观其模样和打扮，应该是在附近打工的劳工阶级，另外还有不少大学生模样的年轻人，我后来才发觉，著名的威尼斯建筑学院原来就在小店所在广场的另一侧。

威尼斯住宅区的街坊小吃店，有的并不见得欢迎观光客光临，而偏好做熟客生意。

但是DaLele亲切的店主并不会给我们这样的感觉，就连店里的劳工和学生顾客也对我这个挤在他们当中等着买酒的游客，露出一副嘉许的神情，仿佛在说：“好样的，竟找得到这里呀。”

OsteriaDaLele 地址：SantaCroce183，CampodeiTolentini 水上巴士站：PiazzaleRoma 周日公休 AlMarca也是家店面极小的小酒馆，但风格和DaLele大异其趣，DaLele蓝领而粗犷，AlMarca则白领而都会，大理石面的木头柜台，正式的酒杯，咖啡豆选的也是较昂贵的illy豆，整体上带着些许的雅痞气味。

AlMarca就在里亚托蔬果市场的一侧，附近还有法院和市府公务单位，人群川流不息，算得上位于黄金地段，再加上这儿的酒和panini质量都还不错，价位亦适中，因此生意很好。

上午时分，可以看到挽着菜篮或拉着菜篮车的老人和主妇，来这里小啜一杯；中午和近傍晚时，则换作上班族来吃午餐或喝杯饭前酒。

此外，由于坐落的地点醒目，除了本地客外，爱到这儿来小喝一杯的过路游客似乎特别多。

这里咖啡也不错，我到里亚托市场买菜时，常会过来喝杯espresso，吃块点心。

他家自制一种很像法式quiche（酥壳饼）的咸派，都蛮可口，菠菜奶酪口味的特别合我的胃口。

AlMarca 地址：SanPolo213，ErberiaRialto 水上巴士站：Rialto 周日公休 OsteriaAlPonte这家小酒馆

和CampoSSGiovanniePaolo只隔了一座小桥，因此就取名为“桥头小酒馆”（ponte意即为桥），店门漆成鲜红色，很好找。

这里的酒种类不算很多，但基本款都有，我在这儿喝过的几种红、白酒，品质都不错。

木框玻璃柜里摆的小菜和panini，样数也不很多，但亦精美可口，我尤其喜欢西红柿肉丸和夹了风干牛肉的三明治。

小店设有木桌木椅，不喜欢立食的，可以舒舒服服坐下来，享用酒肴，不加收台布费。

我头一回光临桥头小酒馆，应该是十年以前的事，当时它还名不见经传，上门光顾的多半是本地客人，因为店面不算大，就靠店主一个人也忙得过来。

当时和我一起去的里欧，是个很爱哈拉的家伙，结账时他开玩笑地建议店主最好去学中文，以后也许会有更多台湾人跑到他店里来，因为这位小姐（这家伙说着便指指我），是个写食物的台湾记者，“老板你搞不好会上报哦”。

## &lt;&lt;地址：威尼斯&gt;&gt;

记得店主当时只是微微笑着，道了声谢，说不定他对各种直接或间接的赞美早已习以为常，也说不定就只是个性内敛而已。

这么舒服、价钱也公道的小酒馆，我才不要大肆报道呢，只想悄悄和朋友分享，把它当成大伙来水都吃喝玩乐的一个小小据点。

然而，不需要我的宣传，好店不会被埋没，小酒馆如今已获包括《孤星》在内的数本旅游指南推荐，生意可比十年前好多了，本地熟客照来，游客也开始上门。

眼下店里平日由两个年轻伙计负责打点，我们两次居游期间都没碰到店主，后来才知道，他只有周末才会来店里照顾生意。

不同于一般小酒馆，这里下午四点左右到六点多不营业，晚上则供应pasta之类的热食晚餐，打烊时间也比一般小酒馆晚很多，不过我们并未在这儿吃过晚饭，不清楚水平如何。

OsteriaAlPonte 地址：Cannaregio6378，CalleLargaGiacintoGullina 水上巴士站：Ospedale 周日公休，午餐与晚餐时段之间休息 Bancogiro是一家少数在周日营业的小酒馆，小菜样数少但精美，我们曾在那儿吃到极嫩极香的溏心蛋，到现在都想不透，不过就是白水煮鸡蛋淋点橄榄油、撒点盐和胡椒嘛，怎么Bancogio竟能这么好吃？

这里酒的选择很多，质量也上乘，我们在这里喝到非常好的意大利霞多丽白酒，一杯就要四欧元，以小酒馆来说，并不算便宜，但物有所值。

店家也备有多款不到两欧元的平价酒，亦不错，大体上是家令人放心的酒馆。

这家酒馆有厨房，供正餐。

夹层二楼设有桌椅，为用餐区。

天气温暖时，店后紧靠着大运河的空地亦摆设餐桌椅，可以让人一边吃饭，一边欣赏河上风光，气氛绝佳，因此夏日的夜晚，这儿总是座无虚席。

Bancogiro 地址：SanPolo122，CampoSanGiacometto 水上巴士站：Rialto 周一公休 CantinaDoMori这家创业于一四六二年的小酒馆，很为它悠久的历史自豪。

店内灯光晕黄，装潢古色古香，天花板上悬挂着各式各样古旧的铜锅，总之就是想方设法要营造一股古老的气氛。

我和约柏都认为，这家的小菜是我们试过的各家酒馆之冠，不但种类繁多，而且同样的菜色，他家烹调出来的滋味就是比别家细腻，或许是善于选料之故吧。

我每回到这里，都免不得要小小苦恼一下，因为每一样看来都很好吃，真不知该选什么，所以每次都超出原本的计划，多点两样解馋。

不过，天下没有白吃的午餐，超群的水平是要付出代价的，DoMori的价位硬是各家酒馆之首，别家一份一块多欧元的小菜，这里大概要两欧元。

可是顾客只要来过，应该都不会介意多付点钱吃好东西，连时常埋怨观光客害得本地物价高昂的本地人，不时也会来这儿喝上一杯。

我每回到DoMori，它的生意都一样兴隆，游客和本地客在狭小的店内摩肩接踵，大伙儿乐陶陶地大啖美食佳酿。

DoMori的酒价位有高有低，平价的例牌酒并不贵，单杯不到两欧元，质量不错，fragolino甜酒亦好喝。

惟一美中不足的是，prosecco用浅香槟杯装，而非细长的flute，因此较易走汽。

DoMori除了靠墙边勉强摆了几把高脚凳外，别无其他座位。

CantinaDoMori SanPolo429，SotoportegodeiDoMori 水上巴士站：Rialto 周日公休

CantinedelVinogiaSchiavi这家酒馆位于贡多拉船坞的斜对岸，供应多种好吃的panini，bacal à mantecado（咸鳕鱼酱）抹面包非常美味，例牌prosecco蛮好喝。

店里小菜有名，酒更出名，既是酒馆，也是葡萄酒专卖店，有很多本地人来这儿买整瓶的酒外带。

这店里收藏了不知多少种酒，有贵有贱，满足不同的需要。

店面里头摆的多半是中等价位的酒，以意大利各产区的葡萄酒居多（当然），店后则有个收藏较高价佳酿的酒窖。

这家酒馆夹在两个水上巴士站之间，邻近还有威尼斯大学的讲堂，地点便利，生意非常好，有不少过

## &lt;&lt;地址：威尼斯&gt;&gt;

路客，也有大学来的常客。

店家未设座位，在柜台点好你要的酒和小菜后，或就站在柜台前或墙边的长条架旁享用，天气好的时候，则索性端着酒菜到门外，把河岸的矮墙当桌子，边晒太阳边就着佳酿美点，谈天说地。

CantinedelVinogiaschiavi 地址：Dorsodoro992, FondamentaMaravegie 水上巴士站：Zattere或Accademia 周日公休 喝葡萄酒就是要这么率性 意大利人喝酒，通常比较不拘小节，也不像法国人那么讲究“品酒”。

对许多意大利人而言，酒和食物是分不开的，吃饭时少不了酒，喝酒时也必得配两样小菜点心才像话。

还有人甚至不理睬红肉配红酒，白肉和海鲜佐白酒的这一套所谓通则，吃猪肉、小牛肝配白酒，食鲑鱼、鲑鱼佐红酒，都是常见的配法。

夏季天气炎热，意大利人甚且会把红酒放进冰箱冷藏一会儿再喝，法国人和葡萄酒“达人”看在眼里，恐怕会不以为然。

可意大利人喝酒就是这么率性！

威尼斯人也不例外，而且威尼斯人似乎特别爱小酌两杯，从城里遍布着小酒馆便可看出这一点。

你很少会看到威尼斯人喝酒而不吃东西，因此在威尼斯的小酒馆，酒和小菜地位同等重要，再不怎么注重菜色的酒馆，起码也会备上精选的火腿腊肠和奶酪，还有小酒馆最基本的菜色——水煮蛋淋橄榄油，供客人下酒。

威尼斯人虽好饮好食，但陆地狭小的威尼斯其实并不产酒，不过所在的威尼托地区，却是意大利的重要葡萄酒产区，白酒产量尤其多，其中又以prosecco汽泡酒最被称道，为威尼托的代表酒。

这一点和威尼斯紧傍潟湖，威尼托人嗜食海鲜，或许不无关联。

不过，有一点很有意思：公认威尼托最优质的酒，并不是较适合佐鱼和海鲜的白酒，而是近年来售价之高不亚于法国波尔多的红酒Amarone（阿玛罗尼），根据葡萄酒专家推荐，顶尖的酒庄包括Allegri、SerègoAlighieri、Brunelli、DalForno、Masi、Speri和Tedeschi等。

葡萄酒铺沽酒乐居游水都有个怡人乐趣，就是到葡萄酒铺沽酒去。

这些卖酒的小店有的叫CantinaXX，有的叫VinariaYY，译成中文就是某某葡萄酒铺，有些则连店招、店名也没有。

这类葡萄酒铺除了销售一般常见的瓶装葡萄酒外，最特别的是也卖散装葡萄酒，但不供应可在店里饮用的单杯酒。

有些位于住宅区的酒铺，为了方便邻居，也顺便卖矿泉水、面条、西红柿酱汁之类的日常基本杂货，货色不多就是了，毕竟正业还是卖酒。

酒铺里头必然安放着一樽樽细颈大肚的深色玻璃坛，里头装的都是平价葡萄酒，有红酒也有白酒，当然也少不了威尼斯人热爱的普罗塞克汽泡酒，这些统统可以零买。

买散装酒最好自备容器，塑料瓶、空酒瓶都可以，你拿着瓶子到店里去，选好你要的酒，店家就会拾起酒坛上附着的一条像水管一样的管子，替你把容器装满，不管红酒白酒，一律照容量计价。

假如你没有容器，店家也可提供，多半是装矿泉水的塑料瓶。

拿不定主意要买哪种酒时，也可请教店家，只要说明自己打算用来搭配什么菜，对方就会给你建议。

散装酒一般售价为一公升两欧元上下，当然不大可能是优质佳酿，尚可入口而已，对付着日常佐餐用，勉强过得去。

不过，在我看来，酒的质量其实并不很重要，因为买散装酒的主要乐趣并不在于酒，而在于买酒这件事本身，更精确一点说，是那份古风。

我每回拎着洗干净、晾干的酒瓶，到葡萄酒铺去沽酒，都觉得好像回到了古代的苏州或是扬州，真想学武侠片里的女侠，把酒瓶往酒肆的柜台一放，跟卖酒的说：“掌柜的，来一斤黄酒。”

”威尼斯仍有为数不少的散装酒铺，有个体经营的小铺子，也有连锁加盟店，名为NavedeOro。

如果你走在街上，看到迎面走来的行人，手里握着装了葡萄酒的塑料瓶，或附近有人拎着空空的塑料瓶，往某个方向走，这时不妨多留心一下两旁的店面，说不定就会看到一间古意盎然、没有招牌的小店，里面摆着一樽樽的大酒坛，记住它的位置，下回也自备空瓶来沽酒。

威尼斯葡萄酒推荐一下 在威尼斯，你常会看到、喝到的葡萄酒，有下列几种：红酒（VinoRosso）

<<地址：威尼斯>>

\* Amarone 产于罗密欧和朱丽叶的故乡维罗纳（Verona）一带，是种不甜且强劲厚实却不失圆润的红酒，后味略苦，适合搭红肉与野味。

\* Bardolino 产于维罗纳西侧嘉达湖（LargodeGarda）周边地区，是种清淡的红酒，配红肉和禽肉皆可。

\* Valpolicella 亦为清淡的红酒，公认产自瓦尔波利塞拉（ValpolicellaClassico）地区的较好，适合配火腿腊肠、牛肝菇（funghiporcini）或西红柿酱汁。

白酒（VinoBianco）\* BiancodeCustoza 产于嘉达湖地区，是柔和、芳香且不甜的白酒，配上海鲜一级棒。

\* Prosecco 威尼托的代表性白酒，产于威尼斯北边特雷维索（Treviso）一带，是富含果香的清淡汽泡酒，区分为不甜（secco）、微甜（amabile）和甜（dolce）三种。

管他红肉、白肉或海鲜，威尼斯人吃什么都可以配prosecco。

\* Soave 产于维罗纳以东地区，是种不甜的白酒，因产量大，是最普及的威尼托白酒，优质佳酿风味优雅，可惜有很多滋味平庸。

Soave适合当开胃酒，亦可搭配蔬菜、海鲜和清淡的面食。

另外，维琴察（Vicenza）以北Breganze产区的红白葡萄酒，在威尼斯也是到处可见，有不少餐厅采用的例牌酒，就来自这一带。

白酒包括有以Tacai葡萄酿制的BreganzeBianco、PinotBianco和PinotGrigio等三款果香浓的白酒和较清冽的Vespaiolo，这几款酒都适合配开胃菜或海鲜和鱼肉。

在红酒方面，BreganzeRosso和Cabernet适合搭配红肉或味道较浓的酱汁。

PinotNero较清淡且有果香，可以拿来佐鸭肉和雉鸡等禽肉。

<<地址：威尼斯>>

#### 媒体关注与评论

在这个谜一样的威尼斯，幸好有良忆以她的大智大勇为我们一众开路，不仅指点出城中美食美酒的准确所在，还亲自下厨做了一整桌地道美味招待大家一如既往，迷倒在她的餐桌旁。

——欧阳应霁

<<地址：威尼斯>>

编辑推荐

《地址:威尼斯》即不是信息全面的旅游手册，也不是感慨良多的文化散文，她抱着“做一阵子本地人”的简单纯粹心情“居游”威尼斯，十天半月，并不奢侈。

景点变得不再重要——也许从来不曾重要，我们可以就这样随着良忆游走，吃小馆子，广场闲坐，市集买菜，恍惚在威尼斯的氤氲里。

即贴近最原味的异乡生活，又游离在日常之外——《地址:威尼斯》才是旅行的意义。

<<地址：威尼斯>>

#### 版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>