

文章：《人情味濃》陳春燕——意籍律師大廚入廚為樂不為金

2017年12月22日 陳春燕 人情味濃

意籍律師大廚 入廚為樂不為金

有說意大利和中國兩個一東一西的國家有著近似的飲食文化，但原來除了飲食，在追求學問、技藝方面，兩地人也同樣相似。孔子曰：「知之者不如好之者，好之者不如樂之者。」在D'Angelo Giuseppe身上就完全能體會這句話。

出身律師世家的Giuseppe，為了興趣放棄高薪厚職，走入熱廚房。「我做廚師是為了樂趣，而不是金錢。西方有句名言：『Find a job that you like, and you will never have to work a day in your life.』那就是我。」

成長於七代都是律師的家庭，成為一位律師對Giuseppe來說，彷彿是理所當然的事。可是在成長過程中，他其實一直有個疑惑。「在那不勒斯做律師有個模式，早上去律師樓、法庭，下午到咖啡店，之後便回家，生活就是一個循環。當我大學畢業後正式成為律師，不知為何，我並不覺得開心，即使律師的收入很可觀。這種生活沒有什麼不好，可是並非我想要的。」Giuseppe回想道。

靜修啟發

10年前，在一次難忘的印度冥想之旅中，Giuseppe遇見一位Baba（在印度有苦行僧、聖人、神的使者等意思），成為他的Guru（源自梵文，意指教師或導師）。那位Baba感到Giuseppe的內心並不快樂。有天早上，他問Giuseppe：「你什麼時候最開心？不用馬上回答，在今天日落時再告訴我。」於是早上到下午，Giuseppe獨自去了森林、海邊，最後找到了心中的答案。「下廚時我感到真正的快樂，同時我又希望可以多見識這個世界。所以我想做個周遊列國的廚師。」他堅定地說。



回到羅馬後，Giuseppe和家人說他決定放下律師的工作，去做廚師。「那是我人生中最重大的事件（Scandal）。媽媽開始哭，廚師則問我：『你要去做什麼嗎？』她覺得奇怪，廚師都一樣。」家人反對不了，但也不等於支持。當時Giuseppe的媽媽只說：「如果你想這樣做，就像個專業廚師一般重新開始學習。」於是Giuseppe就此成為了家裏的異類，一邊做廚師，一邊去Boscolo Etoile Academy進修，向專業廚師的方向再出發。

事實上，在大學時期，Giuseppe每個夏天都會到豪華遊艇上做廚師。對於烹飪的興趣則源自於童年少時的回憶。「我的爸爸是一位律師，但在星期日他也是一個廚師。我們有個習慣，就是每逢星期日的早上去市場，買靚、青口、蝦等海鮮做意大利燻飯。於是我和爸爸一起在星期日煮飯成為我們的一個傳統，也讓我開始覺得下廚很有趣。」

俄國闖蕩

Giuseppe在遊艇工作的最後一個夏天，認識了一位俄羅斯大亨。這位兩星期內曾經三度到訪的客人，非常喜歡Giuseppe烹煮的菜式，最後更邀請他到Rublyovka（莫斯科的豪宅區，富豪名人都住在那裏）做家廚。本來已經決定去紐約的Giuseppe就此去到那個冰冷的國度，並闖出了一番名堂。

一落機就坐上Porsche Cayenne，在保鏢陪同下去到那位俄羅斯大亨的豪宅。Giuseppe在這個於羅馬製造，分拆成組件運到莫斯科再重組，附帶一個30米泳池的豪宅，見證到紙醉金迷的生活。「待遇當然優厚，有6000歐羅，而且包食宿。但當你基本上一天24小時隨時都要準備食物，而且只有我一個不會說俄文，亦只有老闆會說帶米蘭口音的意大利文，你會開始想要見其他人、了解城市在發生什麼事情。」他說。

入廚有成

於是兩個月後，Giuseppe去到俄羅斯另一個城市烏法，用了一年學習俄文和認識俄羅斯餐廳、廚師的運作。後來回到莫斯科的他，將Pane e Olio變成TripAdvisor上莫斯科的第一名意大利餐廳，在全莫斯科九千間餐廳中排名第十。同一時間，他也是烹飪學校Culinaryon的Brand Chef，又是Junior MasterChef的評判，那時家人終於認可兒子當初的決定。

Giuseppe直言：「我很明白他們的看法，所以不會責備。因為我的決定風險很大，貌似是賭博，但籌碼是我的人生。成長過程中我有很多興趣，他們覺得烹飪可能只是我的其中一個興趣之所。但真正的興趣就如心中的一把火，最後這把火會燒走所有阻撓，並把人生照得更亮。」



意式Fusion

現在烹飪又再成為一家的家庭活動。Giuseppe每個月都會在家裏和媽媽一起上「烹飪班」、交換食譜。他所做的菜式亦有不少家人、故鄉的影子。例如Classic Tuscan seafood soup caciuco就是Giuseppe兒時就品嚐過的一道傳統意大利海鮮湯。意大利青口、蝦、西西利紅蝦、魷魚等海鮮分開煎成湯，再按比例混合，加點西西利蕃茄醬和意大利傳統冷壓橄欖油，便是回憶中的美味。

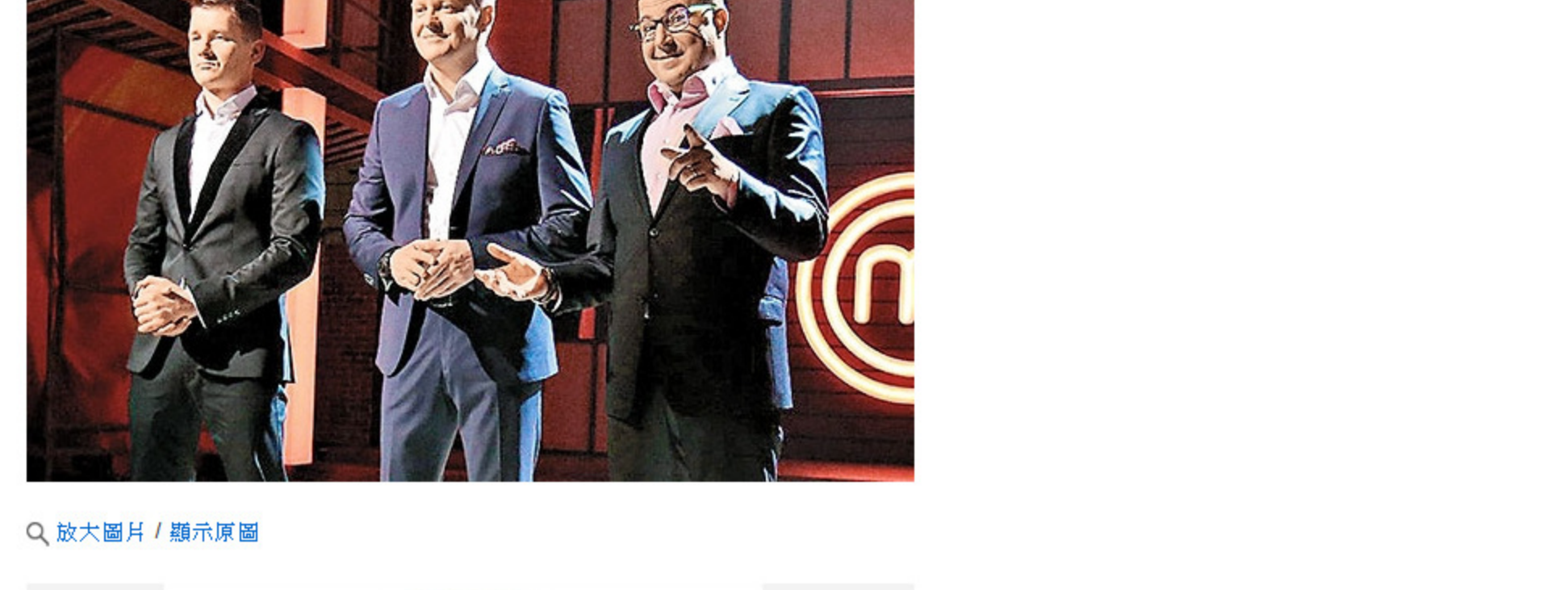
對用料非常講究的Giuseppe，有九成食材都是有機的，不除了意大利，他也愛結合各地優質食材，成為他的標誌。Pan fried Hokkaido scallops with asparagus and saffron sauce就用上北海道帶子和印度番紅花；Organic beef tenderloin with green pepper sauce and grilled vegetables遠運經典菜式的醬汁則帶點辣，尤其受亞洲人歡迎。

撰文：陳春燕

rachelchan@hkej.com



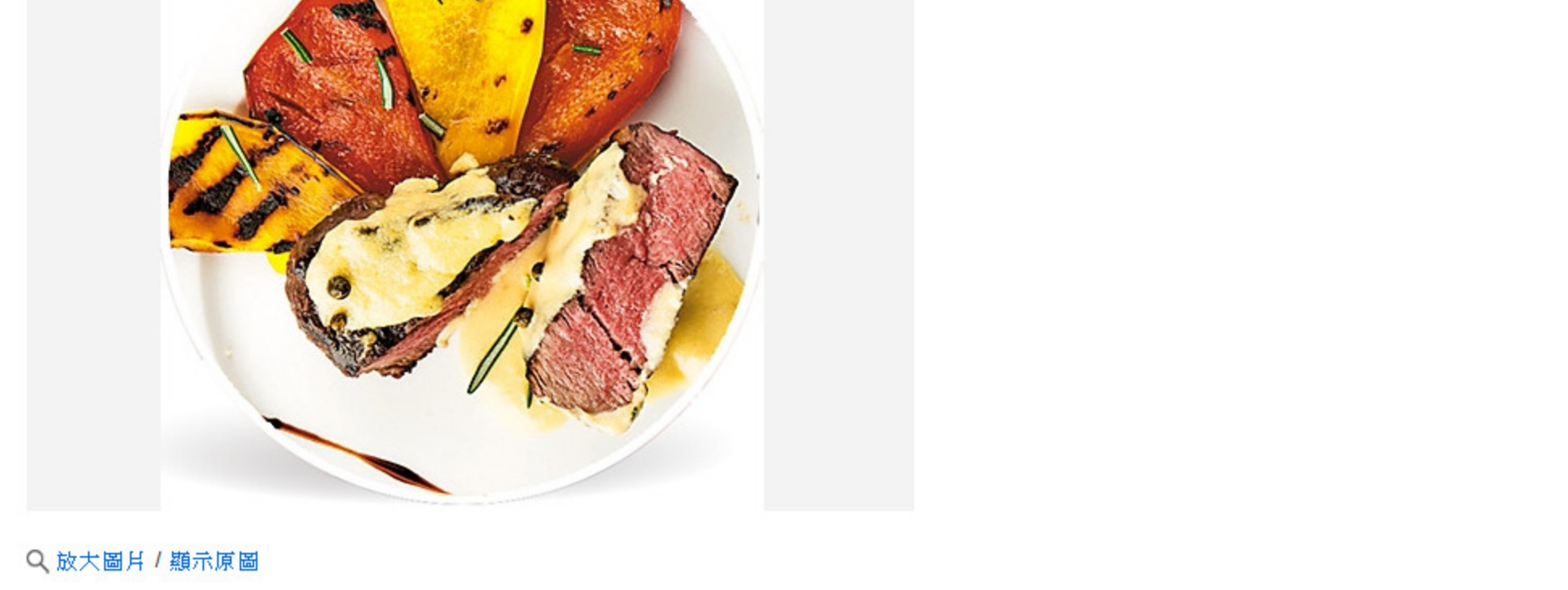
Q 放大圖片 / 顯示原圖



Q 放大圖片 / 顯示原圖



Q 放大圖片 / 顯示原圖



Q 放大圖片 / 顯示原圖

標籤：#人情味濃#

相關文章

烹飪是門藝術 人情味濃 | 今日

下一篇：烹飪是門藝術

上一篇：橫向思維

文章：《人情味濃》陳春燕——意籍律師大廚入廚為樂不為金

編輯推介

樂視香港自行清盤 2月了斷 新睇錢加價1.6倍 可手機遙距繳款

俄國名畫上海特展 拆息升北水減 踏實資金流向 聖誕意味濃 拉派交投機

港督慧城市監圖 More details on China's looming nationwide property tax 2018年環球貨幣政策趨緊

Table with 8 columns: 即時新聞, 分析評論, 今日信報, 系列, 股票, 理財, 地產, 生活/科技, 訂閱, 熱門

信報簡介 | 服務條款 | 私隱條款 | 廣告查詢 | 信報會談中心租賃 | 加入信報 | 聯絡信報

本網的內容不能構成任何投資意見，本網的內容亦不能視作任何個別投資的特定投資目標、財務狀況及目標而進行。投資者不應只根據本網的內容進行投資。在作出任何投資決定前，投資者應考慮產品的特點，其本身的投資目標、可承受的風險程度及其他因素，並應當地尋求獨立財務及專業意見。本網及其資訊供應商均不保證任何資料的準確性，但並不保證資料絕對正確，資料如有錯誤或遺漏，本公司概不負責。

信報財經新聞 Like 199K Follow @HKEJGROUP 14.7K followers