

旅行 至更美好的世界 Travel To A Better World

时尚旅游



NATIONAL
GEOGRAPHIC

TRAVELER



Sicilia

西西里家族往事

10 北京“饭醉”BAR

法国博若莱 不醉不归

古铜色青岛

特别
策划

回归自然的旅行

乡居厦门·归农台湾·隐居终南山



2014年7月号 总第230期 国际标准刊号:ISSN 1671-9700 国内统一刊号:CN11-4898/K 邮发代号:82-820 定价:20元 港币:30元

www.ngtraveler.cn

FAMIGLIAS

西西里家族往事

对于很多人来说，西西里是一种情结，教父、黑手党、阳光、大海……这些字眼儿总会伴着西西里的传说一股脑儿地冒出来。但当你真正走近西西里才会发现，这里有的远不止那些，橄榄油、葡萄酒、汽车、老城、传统、手工艺，还有传奇般的家族故事。

编辑·文 / 高剑 图 / 高剑 Fabio Gambina 采访协助 / Francesca Lucania



SICILIA

A photograph capturing a scene from Sicily. In the foreground, a man wearing a grey and white checkered flat cap and a textured grey sweater sits on a wooden chair on a balcony. He is leaning forward with his hands clasped behind his neck, looking out over a crowd. Behind him, another man in a light-colored jacket and glasses is also looking out. The balcony has a simple metal railing. In the background, the ornate facade of a building with classical architectural details is visible. The word 'SICILIA' is printed in large, bold, red capital letters across the top of the image.

一个人的烟斗

西西里绝不是你可以通过几天的游历就能完全了解的，它历史太久，内容太丰富，你只有深入当地，才能渐渐读懂。我接近西西里的方式是驾驶着纯正的意大利跑车信马由缰。即便是再淡定的意大利人也会因此而注目，这部车就像一把万能钥匙，帮我打开一扇扇家族的大门和他们的心扉，在回答完我为什么开着这部车跑到这儿来的问题之后，我听到的却是一个个关于他们家族的故事。

为了寻找手工烟斗的传人 Fabrizio Romeo，我必须乘渡轮到达与西西里隔海相望的小城雷吉奥卡拉布里亚（Reggio Calabria）。虽然只需半个小时船程便可以踏上亚平宁大陆，但漂洋过海的感觉一点不差。迎着海风，我看着海水的颜色由浅变深，仿佛意大利足球队队服颜色，仿佛罗伯特·巴乔深邃的眼神。

没费多少周折我便找到了这家传说中的“烟斗工厂”，但当我站在这家世界知名的“工厂”门前时还真有些失望，因为这里更像是一家手工作坊。此时，Fabrizio Romeo 已经迎出外，一个灿烂的微笑立刻拉近了我们的距离，透着典型的意大利南方人的随和。

不足百平米的小厂里线形地摆放着几台机器，切削、钻孔、打磨，仅此而已，只是帮助他完成一些粗工环节，除此以外就都是手工活儿了。Romeo 随意地坐在凳子上，甚至显得有些慵懒，一个烟斗和他的家族的故事就这样展开了。

烟斗于 19 世纪末在法国发明，所以相关的所有专业词汇都是法语，讲究的欧洲贵族认为抽产自卡拉布里亚的烟斗是身份的象征，也是因为这种树木可以带来好运。

早期的 Fabrizio Romeo 家族只是做烟斗木料的加工，把收购的原料切割好以后就销往世界各地。之后他的爸爸又开了一家工厂，从生产“块料”到用机器量产烟斗，因为那时还没有香烟出现，工厂在鼎盛时期最多有 150 名工人。直到上世纪 80 年代，卷烟的出现和盛行冲击了烟斗行业，行业危机让 Fabrizio Romeo 家族的工厂最终只剩下 20 名工人。也是从那时开始，烟斗逐渐成为高档消费品，进入作坊生产时代。几十年的光阴，卡拉布里亚地区从烟斗行业最盛行时期的 3000 名工人退化到现在只有 Fabrizio Romeo 一个人。

Fabrizio Romeo

石楠根是一种灌木，生长在海拔 600-800 米的靠近地中海的地带，这种最适合做烟斗的树种分布于法国、科西嘉、西班牙、希腊、摩洛哥、意大利的西西里和卡拉布里亚等地。当然，只有生长在卡拉布里亚地区的质地最结实，纹路最好。这种树木要 50 年才能成材，所谓成材就是根茎部位的结瘤长成大柚子般大小才可以用来制作烟斗，只有形状浑圆的才能算得上好料。





教堂越来越
人不仅忽视
也在逐渐
（开窍图）
庆祝节日
数量远

Calabria 地区非常重视传统，只可惜经济现状让这里的手工艺人和艺术形式逐渐衰落甚至消失，政府计划也未起到明显成效，手工烟斗的未来堪忧。

烟斗行业的没落也恰好让烟斗的品质变得更好、更精致、更具收藏性。烟斗的制作工艺化，各部分的手工和原料都更加讲究。现在的烟斗爱好者不是简单的收藏，而是享受高档的生活。如今，烟斗爱好者遍布全球，Fabrizio Romeo 的烟斗畅销世界各地。

Fabrizio Romeo 会根据订货量，把烟斗的产量维持在 600-800 只之间。“其产量更多的烟斗并不是最大的问题，过多的生产会让我精神疲惫，会影响烟斗的精力和烟斗的艺术性，如果不对烟斗投入足够的精力和爱就不会有好的烟斗，虽然它们也出自 Fabrizio Romeo 的双手”。虽然也可以使用更多

的机械工具辅助来增加产量，但那样也会损失艺术性和创作性，也不是他愿意看到的，而且 Fabrizio Romeo 对于金钱没有更多的追求，足够生活就好，能延续家族的事业就好。可惜的是，如今卡拉布里亚的传统手工艺因收入问题而几乎失传，大家都需要更高收入的工作来养活自己。当然，这种植物也因为环境变差而减少。Fabrizio Romeo 现在没有结婚也没有孩子，甚至没有真正的学生，他家族的下一代也不愿意学习。虽然 Fabrizio Romeo 曾经教过几个人制作烟斗，这个地区也有制作烟斗的专业培训以保护这个地区的传统手工技艺，但却几乎没有什么有效的结果，所以他非

常担心这个传统手工会慢慢消失。如果可以让 Fabrizio Romeo 家族的名字能够继续延续下去，他甚至能够接受卖掉品牌和家族的 Logo。

卡拉布里亚地区非常重视传统。这个传统的意大利地区比北方有更多的节日和美食，也更重视家庭。来到卡拉布里亚你会发现这里的人非常好客，这也是这里的最大优点。

这间作坊虽然不大，但却有不少珍贵的收藏，在看完他儿时家族工厂的照片之后，Fabrizio 还拿出了一张保存完好的印有中文抬头的公文纸，这是一张来自中国的订货单，订货时间早至 1966 年 3 月 28 日。

富几代的橄榄油

我的西西里哥们儿阿雷桑德罗 (Alessandro Montalbano) 带我回到了酒店, 听他的口气好像他已经安排好了一切。晚饭早由他做好了预订, 现在让我在酒店好好休息游游泳, 出门前再洗个澡, 因为他们的晚饭一般9点才开始。而他, 则问我借了这台玛莎拉蒂跑车去接妻子下班, 真是我的好兄弟。

餐厅很远, 开车要将近30分钟, 在西西里这个并不算大的岛上, 这也算是两个城之间的距离了。山路迂回, 像是在证明这可是非常值得大费周章来吃的美味馆子。西西里兄弟一如既往地把手搭在车窗外, 还不时抬起手感受下海风。Porto Palo Di Menfi 的这家餐厅 (Da Vittorio) 的门口早已停满了车, 足以说明生意兴隆, 院子里的一棵老树像是一个金字招牌, 这棵橄榄树已经有将近1000岁了。此时, 一大家族已经迎出门口, 这让我再一次领教西西里人的热

情, 他们是阿雷桑德罗的家人和他的生意伙伴 Paolo Coppini 及家人。不知道这里以前来没来过中国人, 此时虽然是与十几个地道西西里人坐在一起吃饭, 但周围不时飘过来的眼神让我觉得我可能是闯入了某个西西里家族的私人聚会, 也许是他们都想过来跟我喝一杯。

其实我眼前的确就是两大家族的聚会。阿雷桑德罗于1996年认识了保罗 (Paolo) 和他的家族, 并于1997年开始合作生产橄榄油。2010年新建了这个工厂, 并将他们的橄榄油推广进北京的高端超市。但故事却要从 Paolo Coppini 这里讲起。

1946年3月26日, 那天是个周二, 意大利谚语说周二和周五不宜开始做新的事情, 也不能旅行, 但是 Paolo 的爷爷却不在乎, 在那天创立了这个橄榄油品牌。谁都不知道他为什么在做了40年奶酪后要突然开始做橄榄油。而 Alessandro 母亲的家族则是做葡萄酒的

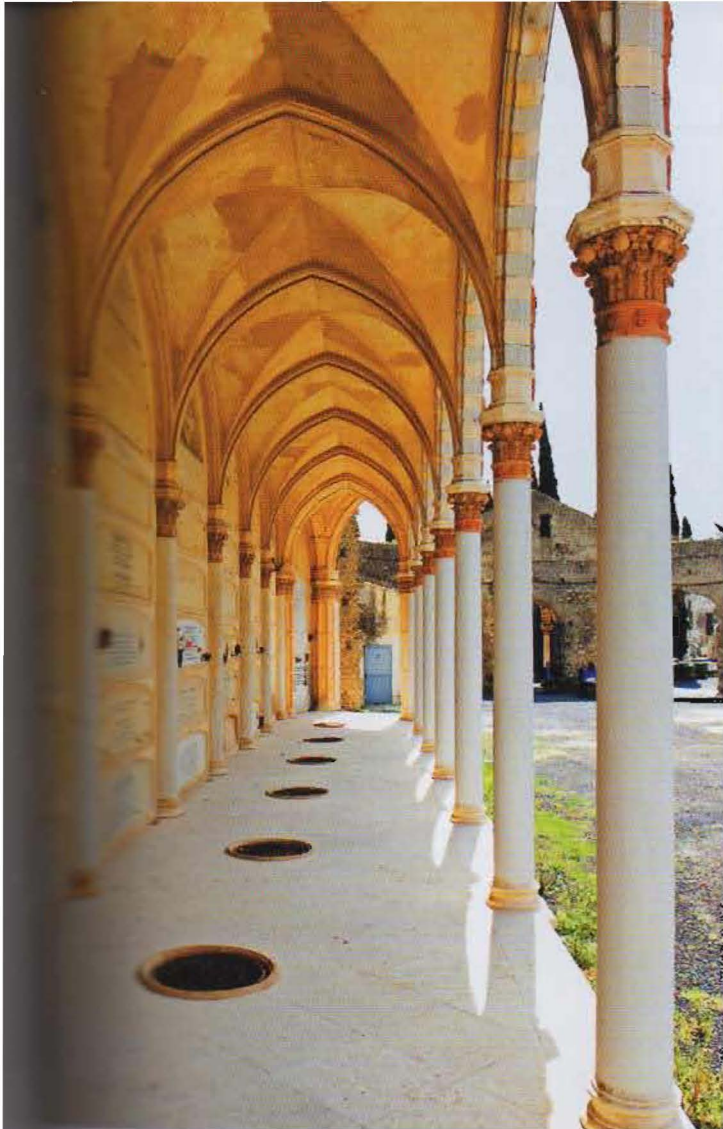
世家, 上世纪60年代开始生产橄榄油。两大家族的联手像是对追求细节和品质的共识, 也是西西里人执著的体现。对于橄榄树和橄榄油的热衷足以证明一切。

Paolo 的爸爸肯定是继承了家族这种执著, 除了忙于经营, 甚至还把关注橄榄树和橄榄油的责任作为己任。这大公无私地自掏腰包创立了一座博物馆, 专门讲述橄榄树和橄榄油的故事。那原本是帕尔马的一个古老的奶酪工厂。他们买下来后改建成了一个博物馆, 也是为了纪念他的爷爷和家族。这并不是个普通的博物馆, 而是关于橄榄油艺术的博物馆。那里收藏了从1600年到2000年之间的各类加工橄榄的机器。“在我们看来压碎橄榄是一门艺术, 装瓶也是一门艺术, 各环节都不只是简单的生产工艺, 而是各个细节的艺术, 需要更多的关照、呵护、爱和关注。”保罗像是完全继承了家族的衣钵, 觉得所做与橄榄相关的事情都不只是为了自己的公司。

Alessandro Montalbano Paolo Coppini

在欧洲, 顶级餐厅的条件之一就是必须使用顶级的橄榄油, 这顶级油不只是为了出现在餐桌上, 更要作为厨房的基本用油。这两位橄榄油品牌 Coppini Arte Olearia 已经进入了中国的捷尼麟和京东等高档超市和网上商城, 中国人也都可以尝到这种世界顶级的橄榄油了。





(左图)西西里的古老建筑无论是年代还是风格都完全不逊于亚平宁半岛。(右图)这样的顶级橄榄油已经来到中国，绝对是地地道道的意大利味道。

一望无际的橄榄园也如同意大利随处可见的古老建筑，百十年的岁月才能够得上资格，没有足够老的橄榄树就不算足够棒的橄榄园。

保罗当了所有的橄榄油公司和爱橄榄树的人。他总想做一件让大家惊讶的事情，就是让大家关注橄榄树。

“眼前的这家餐厅是这一带最有名的餐厅。而高档餐厅的标准除了新奇的菜品，就是他们使用什么样的橄榄油。尤其是在餐桌上，厨房里使用的橄榄油如果全都是我们品牌的那就足以证明这家餐厅的档次，这可是专业美食杂志的认证标准。”说到这里保罗的父亲非常自豪，这里口感鲜美的橄榄油是老人家的金牌推荐，据老保罗说，他们生产的橄榄油根据本地饮食习惯进行了配方的调整，用这种橄

榄油调味，能够将海胆的鲜味和面的香味完美地调和在一起。另外，这种橄榄油也是十足的健康食品。

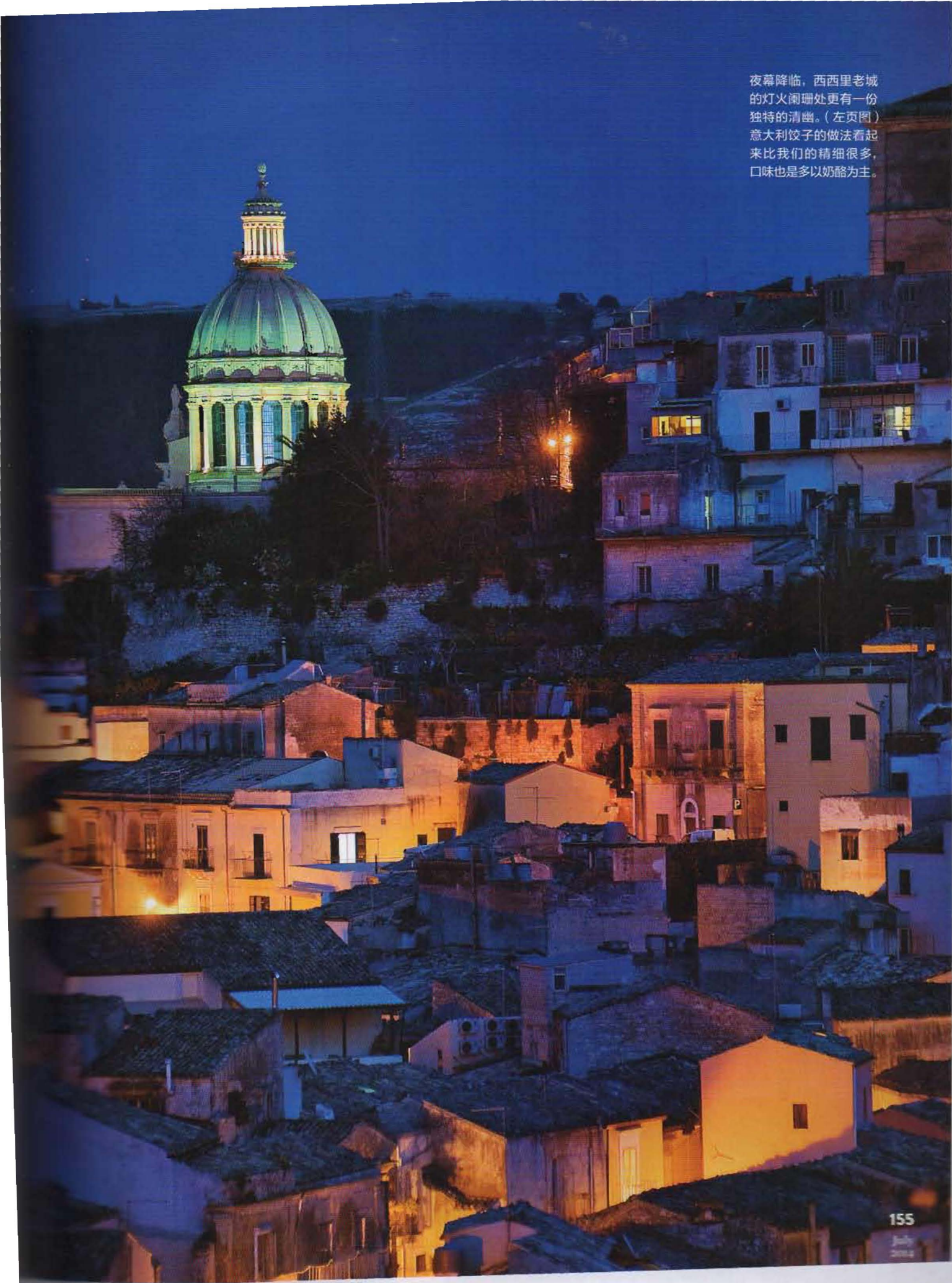
如同到了酒庄必须看看葡萄园，到了橄榄油家族就必须去看看橄榄园，也只有到了橄榄园才能明白什么是真正的西西里富二代。阿雷桑德罗的橄榄树园位于Castelvetrano的Selinunte，这里的树龄大多有80年到250年，有的超过300年，其实再老的树也可以结出橄榄，而真正好的橄榄树要在15年以后才能结出品质优良的果实，实际上树龄250年左右的橄榄树结出的橄榄果品质最好。放眼望去，这片橄榄园只能用一望无际

来形容，据阿雷桑德罗所说，这里大约有3万棵橄榄树，而保罗的树园离这里还有点距离，那里大约有橄榄树1万棵。

每年10-12月，是橄榄的采摘季节，也是橄榄油的生产期。工人手工采摘后，把橄榄存放在通风的箱子里让它们继续呼吸。然后分离掉叶子和核、清洗、打碎、过滤、吸入、分离等工序，直到产出橄榄油。作为意大利最好的橄榄油生产商，他们使用的是世界上最先进的机器。与葡萄酒生产不同，越是高科技的手段越可以保证橄榄油的质量，这与葡萄酒的酿造恰恰相反。老树加高科技新机械的组合才是王道。



夜幕降临，西西里老城的灯火阑珊处更有一份独特的清幽。（左页图）意大利饺子的做法看起来比我们的精细很多，口味也是多以奶酪为主。



西西里传统手工葡萄酒

中国人在西西里驾车会觉得有些熟悉，也许是因为这里的驾驶风格和中国颇有些相似。但西西里男人的驾车姿势可谓颇具特色，或许是因为这里的阳光和气候太好，所以每个男人都要把手懒散地搭在车窗上才能开车。从下了渡轮到抵达 Castelvetro，可以说真正地横贯西西里岛，以至于我们找到酒店时天色已经完全黑透。

阿雷桑德罗和我的相识颇具戏剧色彩，也许是由于西西里人的天性，热情、友好、自来熟，一场葡萄酒的痛饮、大醉之后我与阿雷桑德罗成了相识，在日后的交往中也日渐熟悉起来，成为至交。所以他也自然不会对他的迟到表示什么歉意，在西西里，这叫随性。

他的哥们儿 Renato De Bartoli 在 Marsala，是一个意大利闻名的手工葡萄酒品牌的继承人。来到他的门口就已经可以看出这是个西西里的大户人家，看到我的这台玛莎拉蒂，他索性让我把车开进院子停在家门口的凉亭内，并告诉我晚一点他要开这车去兜兜风，或许也会决定买上一台作为送给自己的 40 岁生日礼物。

一进客厅门口，老父亲的照片就吸引住了我的目光，典型的不苟言笑的西西里教父的形象。Renato De Bartoli 是他们家族的第六代传人，他们家族从 19 世纪末开始进入葡萄酒行业，以前一直在工业化生产。

穿过餐厅，就是 Bartoli 家族的酒窖和厂房，老宅子的结构一览无余，这是曾祖父留给他们的老房。当他父亲另起门户时，这个房子已经空了 30 年，除了葡萄园这里几乎一无所有，但是他父亲还是在这里创立了 MARCO DE BARTOLI。从 1983 年开始，父亲继续以这样的传统做法还原出一种古酒，叫 Passito，是以漂亮的西西里小岛 Pantelleria 那里出产的 Zibibbo 葡萄酿造

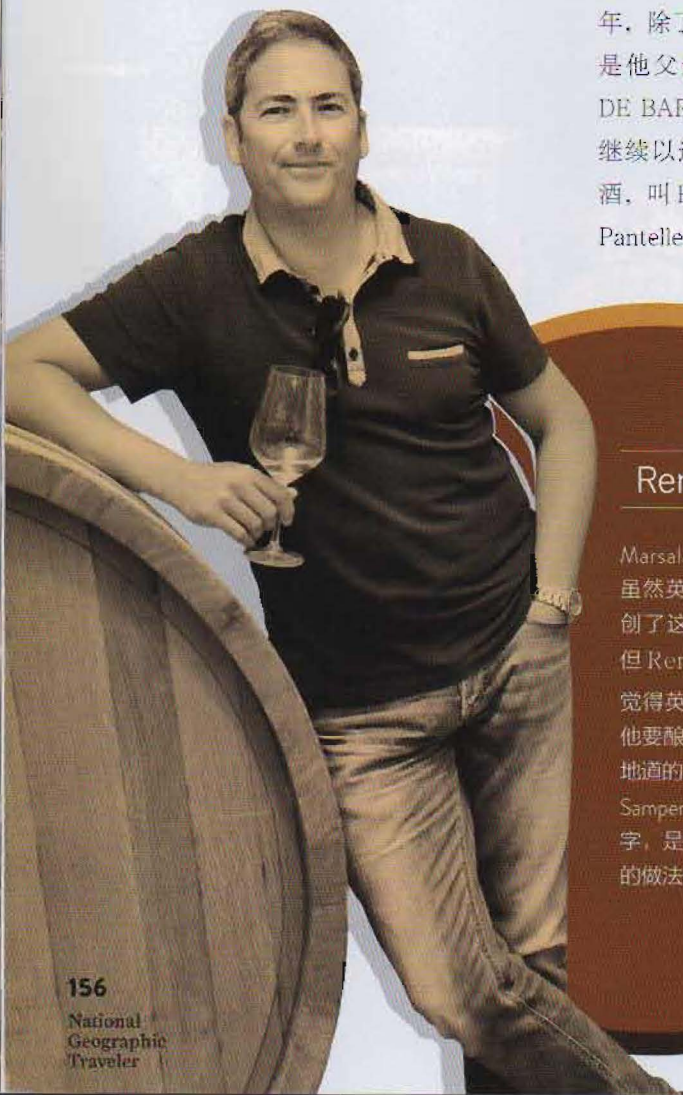
的。现在，他们依然沿着家族的酿酒宗旨，就是用最传统的做法，过程全部手工完成，不使用任何化学手段，尊重自然和身体的健康，保持着年产不足 10 万瓶的产量。

老房子后院就是 Bartoli 家族巨大的葡萄园，Renato 带我们爬上山坡，随意地比画一下，从这头到那头全是我家的。这就是大户人家的底气吧。“其实温度和酒桶在我看来都没那么重要，最重要还是看你有多少爱心来照顾葡萄，这才是根本，它们应该成熟、好吃、健康。你要慢慢照顾你的葡萄，不要用化学的东西逼着它成长、成熟，其实只要用心照顾葡萄就一定会有好酒。所以我们不要用任何药剂，我不需要它们过分地长大葡萄，比如一株葡萄可以长出 10 公斤葡萄，那我就只让它长出 2~3 公斤就好。每年 4~5 月，植物开始长出叶子和小花蕾，我们剪少它们，只保留一些更重要的留下，让它们有更多的呼吸空间，吸收更多的营养，这样不管是葡萄还是葡萄藤都会更健康，这就叫‘绿色修剪’。我们还把葡萄和橄榄种在一起，这也是西西里的传统方式”。

Renato De Bartoli 从橡木桶里舀出一点酒让我品尝，并且告诉我，如果是量产的机械化生产的酒，这个酒就不会有那个地方的真正的味道，因为他们会用不同地方的葡萄，而且生产大量的量产酒，就要降低成本，做法也不会真正地注重细节，因为要追求利润。De Bartoli 家族这种以传统做法酿造的手工酒，关注各种细节，尤其是一些小的细节，这样的酒就会有这片土地的味道，这是老家的味道。目前的葡萄酒行业都是把自己的葡萄酒生产跟市场需求挂钩，比如今年的甜酒好卖，那就做甜酒，但 De Bartoli 家族从不做这样的事情，他们只做喜欢的酒。

Renato De Bartoli

Marsala 酒以西西里的地名命名。虽然英国人早在 18 世纪末就首创了这种酒并命名为 Madeira，但 Renato De Bartoli 的父亲觉得英国人的这种酒还不够好，他要酿造出更古老、更纯粹、更地道的 Marsala，那就是 Vecchio Samperi，也是这个地区的古老名字，是用 Grillo 这种葡萄以传统的做法制成，那才是真正的好酒。





每天都会弹琴唱
歌的意大利老夫
夫，虽然传统的
意大利音乐也在
慢慢消失。

“我们还把葡萄和橄榄种在一起，这也是西西里的传统方式”。

西西里岛被大海围绕，大海和阳光赋予这里的葡萄特别的味道，也使这里的葡萄味道更浓郁。

此时我才发现，手中的这杯葡萄酒是金黄色的，闻一闻就足够让人陶醉，而 Renato De Bartoli 身后的木桶上的数字是“1903”！这竟然是 110 年前的陈酿。难怪如此销魂。而任何之前学过、尝过的葡萄酒口味都在这里断片儿，这种无法形容的魅力像是一种魔力，能挤走所有的形容词只有“神仙酒”。举着这杯金贵的葡萄酒，我几乎舍不得下咽，Renato 像是看出我的心思，“不够的话还可以让你喝，这足够换你的那台玛莎拉蒂去兜风了吧”。

其实，Renato 的父亲也是汽车收藏和赛车爱好者，那些老爷车就在他们院

子的隔壁。相对于 Renato 现在居住的老宅，这栋房子更加古老。这是典型的西西里农场的老房子，下面一层是饲养牛马等牲畜和存放农具的地方，楼上住人。但现在这里存放的都是他父亲的收藏，包括：玛莎拉蒂、法拉利、布加迪、帕加尼等十几台老爷车，俨然就是一个汽车博物馆。Renato 自豪地告诉我，这款玛莎拉蒂 A6 1500 车型是老爷车中的罕见精品。

我随着 Renato 上到二楼，他神秘地推开门，墙上、桌子上到处堆满了汽车和赛车相关的海报、零件、奖杯等等，当然还有他们家族和不同时期的葡

萄酒瓶。一张葡萄酒瓶加赛车车轮的海报被摆在了最打眼的位置，Renato 告诉我，这就是那个传说中的比赛的海报。1900~1930 年间，曾有一个环西西里比赛，由西西里的几个葡萄酒家族赞助，直到现在在西西里还有个特别的电视节日专门为了纪念这个比赛，至今仍有世界各地的很多忠实玩家会带着老爷车从四面八方来到西西里参加这个节日。Renato 的父亲也是深受那个时代和比赛的影响，从小就在心底埋下了热爱汽车的种子。Renato 在窗户下抽着雪茄，看着烟雾在阳光下飘散，他的小儿子此时已经把这里当成了捉迷藏的好地方。

Domenico Luppino



“Gran Turismo”这个词在跑车的鼻祖意大利可以说是无人不知、无人不晓。上世纪，玛莎拉蒂在赛道上取得了巨大的成功，三叉戟经常闪耀在最高领奖台之上，玛莎拉蒂赛道基因在公路上的集中体现便是GT车型。GT是“Gran Turismo”的缩写，经常见于车型的命名，意为“适合长距离高速行驶的豪华轿跑车”。玛莎拉蒂的GT车型在意大利乃至世界汽车史上扮演着举足轻重的角色。而这部3500GT更是经典中的经典，此后演变出来的GT车型全部脱胎于此。

玛莎拉蒂 3500GT 的收藏故事

沿海岸线南下，依然与西西里隔海相望，佩拉罗（Pellaro）就在雷吉奥卡拉布里亚（Reggio Calabria）半小时车程之外。这家 La Lampara 酒店的餐厅在 Calabria 地区远近闻名，甚至让人感觉酒店才是配菜。虽然是花前树下，但各食客都是盛装出席，足见这个餐厅的档次。在老板的推荐下，炭烤海鲜是必点内容，而只在这个海湾才有的小鱼也是他们的招牌菜。西西里的白葡萄酒透着火山的味道，比夕阳下的埃特纳火山还要醉人。

在海边像是很难睡得了懒觉，不知

是因为大海的吸引力还是因为海浪在叫早。此时早已经有人来到海滩边钓鱼，与旁边游泳晒太阳的人各自享受着清早的平静。我也要好好去享受下地中海的阳光，还有只在本地才有的“格拉尼塔”。来到 Calabria 的海滩完全可以放弃冰淇淋不吃，因为格拉尼塔比起冰淇淋的奶油香气更多了些冰凉水分和清新口感。也像是我们的“刨冰”，但吃法更特别。配着松软的面包，简直就是泡在阳光海滩的神组合。

午后，我开着玛莎拉蒂 GT 跑车来到海滩的另外一边，这里更像是当地人聚会的小广场。一群打牌的大叔被这辆神秘蓝色吸引，不时地打量我是什么来头，正在此时，又一阵勾人的轰鸣声传来。完全是原始、经典的金属节奏，我知道我的大佬来了。

其实我早已和这两位神秘人物约好，来欣赏他们的收藏，听他们讲故事。但是当这台传说中的玛莎拉蒂 3500GT 出现在眼前时，所有人的目光便再也移不开。Domenico Luppino 和 Filippo Grassano 早在 Reggio Calabria 小有名气，一位是知名的妇科医生，一位是早年间便已成名的赛车手，年过半百的老哥俩虽然都有镇宅之宝，真是想低调都难。在海滩广场此时正上演着玛莎拉蒂前世今生的穿越相聚，两代车型风格上差别很大，但各自不同风格的气质都能够吸引意大利人挑剔的目光。我们的故事要先从 Domenico 医生这里说起。

医生今年已经 54 岁，从小痴迷于跑车的他，9 岁就开始了自己的学徒生涯。每年暑假的 6~10 月，他都会到城市附近的小镇上的爷爷奶奶家住上一段时间。那是为了和小伙伴们疯玩或赚钱，而赚到了在楼下的修车铺里做学徒工。说到这里想到，这个出身富足家庭的孩子能走到



从 Selinunte 去往海边餐厅的山路可以俯瞰这片平原，西西里的农作物就在眼前生长。

19岁。从19岁开始，他便开始收藏赛车，并参加赛车比赛，包括当时非常热门的Slalom盘山赛。

这台玛莎拉蒂3500GT是他最满意的收藏。2000年，当他发现这台车时，它已经在都灵的报废工厂里沉睡了很长时间。于是医生把它买下，决心让它重新焕发生机。起初，因为没有足够的资料可查，医生就写信给玛莎拉蒂工厂寻求帮助，玛莎拉蒂总部很耐心地讲述了它的历史，巧的是以前这台车正是归玛莎拉蒂总部所有，主要用来展示这款车的强劲动力，后来它被一个贵族买走，之后这个贵族又把它转卖到了美国。上世纪90年代，这台车又被都灵的汽车收藏家买下来，但是一直整修不好，所以

最后被遗弃在了报废车场。

医生和他的赛车手朋友Filippo一边查资料一边寻求玛莎拉蒂总部的帮助，只要发现哪里有零部件要转卖就会马上到那里去匹配这些零部件，4年的时间里医生多次往返于意大利境内、法国、德国等国家，那时因为网络并不发达，很多部件非常难找，所以为了寻找这些零部件而花费的旅费远远超过了这台车的实际改装费用。

当两个人终于修好这台车后，他们亲自开着它前往位于摩德纳的玛莎拉蒂总部。但他们并没有急着赶路，而是花了9个小时才开到那里，这并不是因为这台车恢复的状况不够好，而完全是因为他们要给它更多的关爱，让它以舒服

顺利的状态，回到它的家。当他们到达玛莎拉蒂总部时，他们并没有急着去见他们在玛莎拉蒂总部的朋友，而是由赛车手老爷子开着这台车在厂区周围转了几圈，让发动机的声音先传遍四周。果然，整个工厂都被惊动了，不少人跑出来看这台车。要知道，能在意大利南部把这台车恢复成这么好简直就是奇迹，因为在南方甚至没有一个真正的修理厂，在摩德纳方圆1公里内就能解决的零部件问题，可能在南方要找上1000个地方。

其实只有他们自己知道为了这台车到底付出了多少，每一部分的完成都是个非常困难的过程，比如玻璃，只要不是这款车上的原厂玻璃就根本无法安装上去。有时他们也会为了解决一个问题



西西里并不是只有橄榄油和葡萄酒，这里的传统手工艺也是闻名意大利甚至整个欧洲。(右页图)拉古萨小城坐拥山势，小路穿城，曲径通幽。

而日夜赶工。其实在卡拉布里亚和西西里地区可能有两三百台这种车，但没有一台还能保存或修整到这么好。

Filippo 的院子和医生家的大宅是完全不同的风格，简直就像废品工厂，里面堆满了旧车和旧零件，但明眼人看得出来，这里都是好货，只不过需要花些工夫一台一台地翻修。作为上世纪的知名车手，Filippo 赢得了无数奖项，屋子

里的照片和奖杯就足够说明问题，他还打开电视机为我播放了他那个时代的录像，介绍那个年代风靡一时的 Slalom 盘山赛。昔日的传奇车手一直看淡名利，甚至对金钱有些排斥，相比之下还是更愿意和这些老车打交道，因为那过程让人无比平静，结果又会让人开心很久。可惜他比赛赢得的一百多个奖杯如今只剩下十几个，因为好多次他卖鸡蛋时没

有容器，别人就用他的奖杯装走。不知道那些人是来买鸡蛋还是买奖杯的。

在即将离开时，医生提出了一个要求，就是和他的赛车手老哥们儿 Filippo 一起试驾一下我这台全新的玛莎拉蒂 GT 跑车，而我则选择坐在后排“试乘”。驾驶这台全新的高科技跑车在这条跑了几十年的路上飞驰可不光是轻车熟路那么简单，还透着两位“教父”对于赛车技艺的精通和汽车文化的理解，此时的意大利人像是为汽车而生。

在西西里，全球经济危机正在影响着汽车收藏，收购古董车需要缴纳高昂税款，所以有些人只能把车卖掉，这使意大利损失了很多好车和文化。但 Domenico 却目光坚毅地告诉我：“我永远不会卖车，我要把它们留给爱车的人。”

返回的时候，我情不自禁地将左手搭在了车窗上，迎着暖暖的西西里风，太阳镜一直挂在鼻梁上，这也是西西里人的标准做派。几天来 1098 公里更像是一场经历丰富的拉力赛，令西西里和意大利在我的脑海里有了更多的形象。无论是烟斗、葡萄酒、橄榄油还是汽车，讲述的都是人的故事，传统、责任、执着、随性……他们才是西西里最美的传说。

资讯补给站

酒店

Ragusa LA VILLA DEL LAURO 别墅酒店 这家由当地民居改造的酒店隐遁在老城小巷之中的，游泳池不大但更像是在自家花园，风景也是独好。● www.villadellauro.it

● Ecce Homo, 11, 97100 Ragusa, Sicily

☎ +39 0932 655177 \$ 1200 元 / 晚

PORTO PALO DI MENFI 海边 DA VITTORIO 旅馆 酒店房间的窗外就是海滩，早上会被海浪叫醒，还可以把车停在院子内。

● Via Cantalupa 17, 24060 Brusaporto,

☎ +39 0925 78381 \$ 600 元 / 晚

CASTELVETRANO 的 CASE DI LATOMIE 农庄酒店 这家农庄酒店被柑橘和橄榄园围绕，自家餐厅的食材也大部分来自这个庄园，自家还有橄榄油品牌。

● S.S. 115 Direzione Selinunte, Castelvetro

☎ +39 0924 904231 \$ 500 元 / 间

餐厅

Ragusa 当地美食的“四只猫”餐厅 QUATTRO GATTI 一家曲径通幽的当地特色知名餐厅，特色：驴肉面、剑鱼、猪肉、卷比萨。

● Via Valverde, 97100 Ragusa, Sicily

☎ +39 0932 245612 \$ 200 元

PORTO PALO DI MENFI 海边的旅馆 DA VITTORIO 相对于酒店，这家的餐厅更为出名，鱼、海胆都是这里的特色，尤其是虾，只在这个海域才有。

● Via Cantalupa 17, 24060 Brusaporto,

☎ +39 0925 78381 \$ 300 元 / 人均

CASTELVETRANO 农庄酒店叫 CASE DI LATOMIE 这家农庄酒店特色餐厅的 22 欧元包三餐套餐算是经典，配以本地产红酒，甚至不少当地人都为了一顿晚餐而来。

● S.S. 115 Direzione Selinunte, Castelvetro

☎ 39 0924 904231 \$ 180 元 / 人

