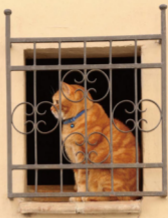


托斯卡尼·鼓聲·艷陽



郭正佩文·攝影

天下文化

把鮮紅的薄羅漫在土裡，它就會變成出斯草。

在我看來，這是酒斯對莊嚴的啟示：人如要愛護自己的記憶日新月異，則必須善於不時改變生活的方式。

~美國西澤·赫爾曼《托斯十光教頭》



「抓住」決定

46

人的一一生中會留下許多重要的記憶，有大有小，我的友人說，

要「抓住」決定。他用的是「抓住」，比常用的「作出」二字更為精確。他說，你抓住決定，而那個決定也會抓住你。

~美國名師·赫爾曼《托斯十光教頭》



「有綠柏樹影曳過被太陽曬得滾燙的路面，便是福氣」

58

「初見巴摩蘇羅」

鮮潔灰白石子的亞城山因兩旁種植著綠蔭蔥蔥的綠柏樹。

午正柏樹那對著，便在滾燙的白土形成一條綠光帶。

我像個西澤·赫爾曼的《托斯十光教頭》一書，寫了：

「有綠柏樹影曳過被太陽曬得滾燙的路面，真是福氣」這個句子開始。



羅馬古道

70

羅馬是座龐子，幾多出發，在龐貝木出地田之外的北方邊邊境。

得以在樹影柏古道的橡木小徑和羅馬道路上，土好幾裡的路。

簡單生活，這個感覺難以達到的目標，竟也輕鬆可得了。

~美國名師·赫爾曼《托斯十光教頭》



科爾托納 (一)

90

早街 (Rugapiana) · 莊莊夫的廣場 (Piazza Garibaldi)

鎮公園 (Giardini del Parterre)

持續成長的社交生活，是義大利老年人長壽的秘訣之一。

透過燒酒酒廊到柯利糕點店，或在薄陽光午后廣場上看看近市改建的角落，就會發現，那幾位老伯，似乎除了用餐以外的時間，都在外談論其雨天。



科爾托納 (二)

110

共和廣場 (Piazza della Repubblica) ·

希諾列利廣場 (Piazza Signorili) · 希諾列利劇院 (Teatro Signorili)

Ceramiche廣場「莊莊夫廣場」：

你莊莊夫活在 ceramica (義大利陶瓷) 以及的廣場內，你就是屬於那個地方。

廣場和劇場，是會議中心，是客廳，也是公共社會場所。

十分有趣，從來沒有相同的時刻。

~美國名師·赫爾曼《托斯十光教頭》





吃得好，凡事好

126

拜爾尼托斯卡尼麵粉的重要成分。D.O.P.G. 也是指麵粉，
拜爾尼麵粉的製成而拉開了……清潔、第一級玉米、第二級玉米、
甜菜依序排上，每一道都能推出來。

／ 艾爾西維，梅耶志（食在托斯卡尼）



吃粗麵

142

——吃遍不同種類義大利麵的巨大阻礙

有一些食物影響起回憶，作家普魯斯特在品嚐馬德琳小蛋糕後，
那滋味便喚起他對過往時光記憶。

「吃粗麵如今也可以帶我回到快樂的時光。」

／ 艾爾西維，梅耶志（食在托斯卡尼）



食在科爾托納

158

所有食物都非常簡單美味，就像家鄉那頓或是老趙哥會端出來的午餐一樣。
每天由婆婆挑洗這家小館好，來回多吃一輪，伴隨的時間也差不多就用罷了。

萬物皆有時

190

——托斯卡尼食物儲存櫃

試著製作一瓶又一瓶香醋醬、幾瓶油漬新鮮麵。

這樣，或許有一天，我也能打開自己的食品儲存櫃，告訴朋友：
「這些都是自製的，你們想用多少就用多少吧。」





奇揭第之路酒庄之旅

214

併排得勝則普魯尼納之國的法特里莊・Castello di Forteuron・Rocca delle Macie・Isola e Olena・Fattoria Di Felsina・Castello di Brolio・Badia a Passignano

法特里莊就是為了由得來普魯尼納酒商人士進酒而開始的旅館吧。這種體力，法特里莊也設有提供服務著遊客的旅館。而且以物不而致脫，這些旅館都有著美味。

～村上春樹《迷宮的風》～



寶在都很好喝的蒙塔奇諾布魯內洛及蒙特普齊亞諾諾華爾葡萄酒

250

蒙塔奇諾 (Montalcino)・蒙特普齊亞諾 (Montepulciano)・蒙特基西諾 (Montecchiolo)・奴奴札 (Pienza)・維尼亞諾地家城 (Bagnu Vignoni)・特雷提亞諾索爾 (Terme di Chianciano)・羅威亞蒙泰林亞家 (Terme di San Filippo)

羅威亞蒙泰林亞家的高級葡萄酒。

若能夠找到高品質的好葡萄酒，雖然有些困難，不過我還是想說「找些什麼都好囉。」

～村上春樹《迷宮的風》～



馬雷瑪溫泉小旅行

282

蒙特美坦諾 (Montemerano)・薩卡尼亞諾 (Sarnano)・薩布羅萊・斯坎尼諾 (Scansano)・坎諾里諾 (Canalicchio)

第一次聽見有這這種葡萄酒的種類。

我心動。酒溫溫的氣，我和愛這酒類的朋友不會像別處的朋友。

～美國作家・赫塔曼《托斯卡納之旅》～



特拉齊木諾湖畔漫遊

302

湖波鎮 (Castiglione del Lago)・湖山鎮 (Monte del Lago)・帕西尼諾 (Passignano sul Trasimeno)・羅威亞諾 (Isola Maggiore)



夏日氣味，整個湖區都瀰漫着三大酒廠，後來不定時以不詳確的第四酒廠來款為截止的萬千變奏。我從未看過這多而變化多端的酒類。

～美國作家・赫塔曼《托斯卡納之旅》～

夏日慶典

318

科博托諾牛烘展 (Sagra della Bistocca)・牛肝菌展 (Sagra del Fungo Porcino)・西西尼諾葡萄展 (Fallo di Siena)・阿列佐騎士節 (Giostra del Saraceno)・白羅尼牛 (Fiera Antiquaria dell'Arozzo)・坎諾里諾牛肝烘展 (Città della Pieve Fiera di San Rocco)

展 (Sagra) 這個字在托斯卡尼是個奇妙的字眼。

托斯卡尼人常常會因為某種食物舉行好幾百次展覽活動，這種活動就被為「展」。

～美國作家・赫塔曼《托斯卡納之旅》～



如果妳心底有一個夢想

334

「清涼的香白羅尼諾酒和成酒精的威士忌與牛肝，是最佳料理。義大利傳統「義式」是在稀士羅尼諾酒。但這個「義大利傳統」是在稀士羅尼諾。我的女神會說的任何話都會說成義大利十年。」





Massa Carrare

Garrara

Massa

Lucca

Lucca

Livorno

Livorno

Bolgheri

Livorno



蒙特奇諾布魯內洛及 **MAR226**

蒙特奇諾亞諾諾華葡萄酒產區之旅

蒙特奇諾布魯內洛葡萄酒產區 Brunello di Montalcino :

到Bardolino酒庄布魯內洛葡萄酒(P.250)

去蒙特奇諾美時時酒庄存的酒莊館也是第一家

布魯內洛以歌拿生伊(P.251)

蒙特奇諾亞諾諾華葡萄酒產區 Vino Nobile di

Montepulciano :

到Acquafredda小鎮吃佛羅倫斯大牛排(P.259)

在漂亮的Cafe Poliziano喝咖啡吃冰淇淋(P.262)

到皮耶利附近採摘山上的景色(P.266)

到蒙特奇諾看夕陽看下的皮耶利酒窖(P.266)

到阿可夫塔基《鐘聲》場景所在庫巴拉溫泉鎮(P.274)

在聖飛利濟森林溫泉泉浴石灰溫泉(P.279)

馬雷瑪小旅行 **Maremme MAR263**

租馬托邦似小鎮Montemare(P.282)

到羅杜恩尼亞瀑布溫泉(P.287)

到Scansano Morelino di Scansano葡萄酒(P.294)

到托斯卡尼最奇徑的皮里里亞鎮鎮鎮(P.298)

到Bolgheri附近Tenuta San Guido的Sassicaia葡萄酒(P.299)

往北到Pisa看比薩斜塔

看到古城Lucca的精美石廣場美

特拉齊木湖湖岸遊 **Lago Trasimeno MAR303**

到湖邊鎮遊(P.303)

在湖上騎看夕陽落入湖中(P.306)

在湖西巴亞鎮找到漂亮的耶爾曼塔(P.310)

晚餐享用特拉齊木湖湖岸的鱈魚大餐(P.310)

坐船回只有三隻火車的歷史鎮(P.314)

托斯卡尼夏日慶典 **Sagra 2318**

月初第一個週末到阿列托參加古華市集(P.326)

夏日參加阿列托馬車節(P.326)

八月下旬參加科爾托納大牛車節(P.319)

在科爾托納牛車節節位或牛車節

到西恩那大舞人看舞馬節(P.322)

翁布里亞小旅行 **Umbria MAP335**

到聖方濟所在Assisi看玫瑰色的聖基亞拉教堂(P.346)

終於在Assisi吃這件洋蔥

到Deruta看用瓷磚裝飾的城鎮(P.346)

到聖馬吉鎮Gubbio散步



Pistoia Prato Firenze

Pistoia

Prato

Toscana

Pisa

Firenze

Firenze

Chianti

Chianti Classico

San Gimignano

Siena

Siena

Brunello di Montalcino

Montalcino

Grosseto

Grosseto

Morelino di Scansano

Blanco di Pitigliano

Maremme

Vino Nobile di Montepulciano

Val di Chiana

Arezzo

Arezzo

Gubbio

Perugia Assisi

Deruta



漫步科爾托納 **Cortona MAP315**

生在科爾托納市政廳台階上吃冰淇淋(P.115)

在科爾托納街吃Pici麵(P.158-P.167)

到鐘樓塔街上肉舖買五臟牛肉

在科爾托納街六市東弄烤乳豬(P.119)

看看《托斯卡尼風情》裡的巴薩羅(P.58)

到聖羅薩尼內別墅餐廳參加托斯卡尼節(下圖)遊藝會(P.150)

奇獨第之路酒莊之旅 **La Via Chiantigiana MAP243**

到佛羅倫斯看百花大教堂

看完百花大教堂後到瓦法爾小鎮探訪吃佛羅倫斯大牛排(P.258)

開車往SS222看塔斯之路參觀葡萄園吃皮奧酒(P.214)

找幾家別墅奇獨第酒莊參觀(P.226)

在路那酒莊有漂亮畫畫的活物畫位住一夜(P.227)

到Rocca delle Macie酒莊看門口的大公館(P.231)

到美塔之城堡美尼亞酒莊看皮奧酒(P.238)

看看科卡索力別墅別墅出奇獨第酒莊(P.230)

試試Felsina酒莊生產的超級托斯卡尼葡萄酒(P.234)

喝林可以飲些別墅別墅的2000 Isole e Cienza酒(P.232)

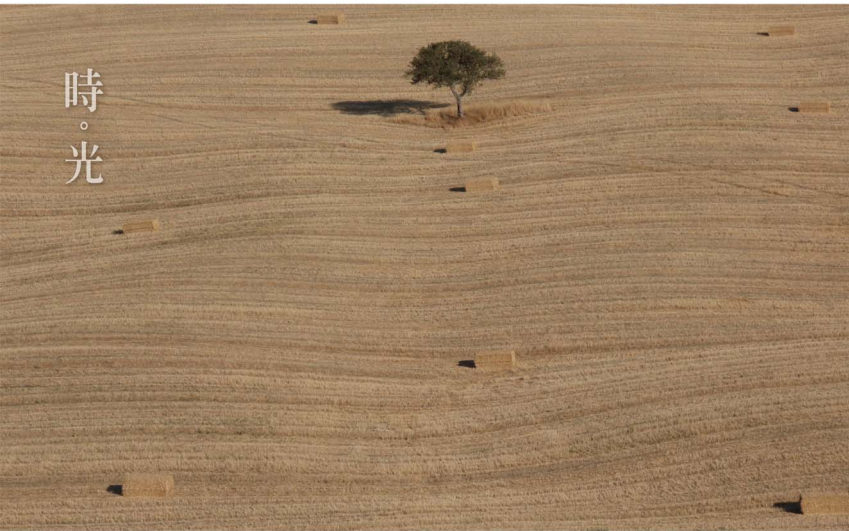
到義大利最有名酒莊或Antonini酒莊在酒莊吃皮奧酒

小心車子撞(P.242)





時。
光





Asciano · Siena

思慕的開始

把葡萄根的邊埋進土裡，它就會迸發出新芽——在我看來，這是個昭然若揭的啟示：人如果希望自己的思緒日新又新，就必須勇於不時改變生活方式。

／美國西雅，梅耶思（托斯卡尼聖陽下）

我想，那應該是一九九八年底到二〇〇一年之間的冬天。

抵達波士頓的第一個冬天，是我有生以來，第一個獨自離開家生活的冬天。從十月下旬開始，日照時間就迅速地縮短，愈來愈糟，差不多到十一月左右，下午四點，窗外已是一片灰灰濛濛。

我剛到波士頓不久，好不容易找到落腳公寓。嚴格來說，同一棟公寓裡，還有幾個大學時代就認識的朋友；即使如此，首次不是以旅行為目的，暫時將在異鄉生活幾年這件事實，對我而言仍是很大衝擊。

非常漂亮又舒服的城市。沒想到的是，這座美麗的城市，冬天居然這麼長又這麼冷。天黑的時間愈來愈早，有大面積窗戶房間裡的溫度也愈來愈低。我央請朋友幫忙緊緊在玻璃窗貼上紙隔絕一點外頭冷空氣，下午四、五點天黑之後並不好過，固然學校裡的功課相當繁重，但無論如何也不能整個黑夜都用來工作。

我想我就是那時候開始寫作的，以電子郵件的形式，流水帳似的一點一點記錄異鄉生活。當然

沒想過出版的事，很單純的非寫不可，更極端一點地說，在那個即時通訊才開始起步、長途電話費貴得驚人的年代，不這麼做日子真的過不下去。

寫日記之外我就讀書。只要是中文書，什麼都讀。

「拜託，請寄好看的書到美國給我。愈厚愈好。」我哀求朋友。

一位朋友為我選了兩本書，包裹遠渡重洋飄泊至波士頓，是村上春樹《遠方的鼓聲》和美蘭西絲·梅耶思《托斯卡尼聖陽下》。

我到現在都還依稀記得打開包裹時的感動。這兩本書果真非常厚，珍惜地一個字一個字讀下去，可以撐好一段時間。從那個冬天開始，這兩本書幾乎一次也不曾在我的隨身行李中缺席。或者可以說，簡直就像精神依歸似地存在。

每隔一段時間我總有一股重讀兩書的慾望。人生之中，可以不斷重讀仍不感到厭



左：Asciano, Siena



Castellnuovo Berardenga - Siena

頓，甚至每一次重讀，都能從其中得到什麼啟示的書非常少。至今這兩本書我都反反覆覆讀過不下數十次，兩本書的封面封底都嚴重脫落了，內頁或多或少沾上一點巴黎咖啡館的咖啡漬、希臘小島上炸小魚的油漬、波爾多的紅酒漬、零亂夾著哪裡的餐館收據或東京魚店裡的手寫菜單。

由於它們陪著我走過幾乎相同的一段段旅程，每當我撫摸已經泛黃的書頁，總有一種奇妙的安定感。這些年，無論在生活裡遇到大事小事，書裡的文字，也總會以什麼形式自然浮現腦中，像是某種無以名狀的隱喻，帶領著我，走過人生中的高低起伏。

記錄這地方的種種、我們的發現、漫遊和日常生活，本身就是一大樂事。一首中國古詩說過，把一段經驗發展為文字，你等於感受了它兩遍。歸根究柢，人之所以追求改變，無非是為了拓寬自己心靈的居地。^[註1]

我在之前出版的《絲幕巴黎》書中，曾經引用過美蘭西絲·梅耶思這段話。

離開波士頓在巴黎工作生活幾個月後，我搬到東京。當然是個很難得的機會，不過事實上，再一次把過去的基礎連根拔起，到一個沒有半個朋友，語言也幾乎完全不通的國度定居下來，痛苦的時候，真是痛苦得不得了。我藉著夜裡書寫巴黎，化解初抵



右：「從我們旅館房間的大窗戶望出去，科爾托納那些古老的屋頂就在眼前，遠處，是幽深寬廣的基亞納谷。」—《托斯卡尼地獄地下》
芙蘭西絲·梅耶恩則來科爾托納時，住的就是這間房囉——旅館經理特納她說。
Hotel Italia, Cortona
左：Dolce Maria, Cortona

中、右：製作手工義大利雞蛋麵和經典慢燉番茄肉醬 Relais Il Falconiere, Cortona
左：馬利亞·韋塔的蔬果店 Cortona

義大利飲食文化

對義大利人來說，吃不只是一種享受，還是人類對大地賜予自然豐富食材的一種讚歎儀式。

托斯卡尼基亞納谷飼養的基亞納白牛（Chianina），肉色純白如雪花石膏，成牛可能重達一千八百公斤。把重達一至二公斤牛排切片浸泡在混合橄欖油、鹽、黑胡椒、迷迭香、蒜頭的油汁中，接著用大火迅速燒烤幾分鐘。烤牛排時，用浸在橄欖油裡的迷迭香嫩枝塗抹牛排，出爐，再快速浸一下橄欖油，撒上鹽和黑胡椒，就成為著名的佛羅倫斯大牛排（Bistecca alla Fiorentina）。

把剝碎的洋蔥用橄欖油炒軟，加入切成小塊的番茄、撕碎的羅勒、鹽和黑胡椒以小火燉煮，直到醬汁濃稠。拌進煮好的義大利麵，撒上帕米吉安諾乾酪和撕碎的羅勒葉，就是經典慢燉番茄醬（Pomaraia）義大利麵。





Antipasti 前菜

Antipasto Toscano 托斯卡尼前菜拼盤
 Bruschette al Pomodoro 番茄布魯斯諾塔烤麵包片
 Crostini Niri 黑色格羅斯提尼麵包片
 Bruschetta con Fagioli e Avinga Affumicata
 白蠶豆布魯斯諾塔烤麵包片
 Prosciutto e Melone 生火腿佐哈密瓜
 Bruschetta con Lardo di Colonnata - Colonnata 鹽
 油臘肪布魯斯諾塔烤麵包片

Primi Piatti 第一道主菜

Acquaacotta 煮水 - 水波蛋蔬菜麵包湯
 Ribollita Tipica Zuppa Toscana di Verdure e Pane
 托斯卡尼式蔬菜麵包湯
 Minestrone 義式蔬菜濃湯
 Panzanella 番茄麵包沙拉
 Pappa col Pomodoro 番茄麵包湯
 Pici al Ragù di Anatra 鴨肉醬Pici粗麵
 Pici al Sugo di Cinghiale 野豬肉醬Pici粗麵
 Ravioli al Tartufo 黑松露方餃
 Tagliatelle ai Porcini 牛肝菌寬扁麵
 Pappardelle al Cinghiale 山豬肉傳統寬麵
 Risotto ai Funghi Porcini 牛肝菌燉飯
 Tagliolini al Tartufo 黑松露細扁麵



Secondi Piatti 第二道主菜

Bistecca alla Fiorentina 佛羅倫斯大牛排
 Filetto di Maiale ai Porcini 牛肝菌豬肉芥力
 Pollo Amaro 焗烤雞肉
 Tagliata al Rosmarino 迷迭香燒烤牛柳排
 Agnello Scottadito「燙手指」小羊肋排
 Porcini Fritti 酥炸牛肝菌

Contorni 配菜

Fagioli all' Olio 煮白蠶豆綠橄欖油
 Spinacchi 菠菜菜

Dolce 甜點

Cantucci con Vin Santo 杏仁甜餅配聖酒
 Tiramisù 提拉米蘇

Vino Digestivo 餐後消化酒

Grappa 格拉巴白蘭地
 Limoncello 檸檬甜酒



番茄麵包沙拉



當然，一開始總有一段辨識業

單上義大利文單字的痛苦期。所有的義大利旅遊指南手冊裡，總有討論食物的章節，在義大利旅行一段時間之後，就會發現那部分其實是整本旅遊指南中最重要的幾頁。儘管如此，好不容易憑著第六感走進

可能非常美味的小餐館，熱情十足的侍者（通常是老闆的小兒子或是小女兒）卻八成會送上一張宛如天書的手寫菜單。這些爸爸媽媽帶著一個兒子兩個女兒營運的家庭式餐館裡，通常沒有半個人會說英語，也沒興趣和銀行及稅務打交道；他們不但只收現金，而且很有可能會熱心的以連珠炮似的義大利文加上比手畫腳圖畫說明，為你解釋那些手寫大書菜單和可能端上桌食物之間的關係。

世界就是這樣成立的，如果貪吃的話，到一個新國度，能做的，就是認命背下幾個和買相關的重要單字。大學時代學法文，不到一個月，課本裡就要大家背豬肉、雞肉、魚肉、麵包店、甜點店、棍子麵包、可頌麵包等等冗長單字。當時尚未去過法國，一邊背一邊抱怨，這些字用得到嗎？用得到，太重要了，抵達法國第一天，我立刻明白，這些單字，為什麼會放在初級法語「你好，我的名字是……」之後第二課。

一開始或許相當困難，也常會發生端上桌食物和心裡想點的菜餚完全沒關聯的意外。不過我感覺，這才是英國旅行裡最有意思的經驗：心裡想著佛試寬麵（Pappardelle），上來的卻是番茄麵包沙拉（Panzanella）——這兩個字不是很像嗎？想吃半個巴掌大小的環狀餡餅（Tortelloni），上來卻是小小如小拇指尖的指環狀餡餅（Torellini）——這兩個字到底有什麼不同。這樣的情形發生了好幾次。



飯後不能少的Limoncello



左至右·上到下：

新鮮松露細筒麵 Tagliolini al Tartufo Fresco, La Loggetta - Cortona
 番紅花調味烏賊佐鱈魚船餃 Tortello Ripieno di Baccalà con Calamari Saltati allo Zafferano, Villa Bordini - Greve in Chianti
 鱈魚卵蝦耳朵麵 Orecchiette alle Uova di Carpa, Trattoria del Pescatore - Passignano sul Trasimeno
 櫻桃番茄青醬方餃 Ravioli di Ricotta con Pesto e Pomodorini, Osteria di Fonterutoli - Castellina in Chianti
 野豬肉寬扁麵 Tagliatelle al Cinghiale, Passa Parola nell'Antico Frantoio - Montemerano
 洋梨及羊乳清起士羹式船餃佐菠菜根麵 Tortelli Di Cacio e Pere con Salsa Di Barbe Rosso, Ristorante da Caino, Montemerano
 芝麻菜番茄青醬密窩 Gnocchi al Pesto e Arugula, Osteria Acquacheta - Montepulciano
 菠菜起士麵疙瘩 Gnocchi di Ricotta e Spinaci, Trattoria la Grotta - Cortona
 新鮮牛肝菌寬扁麵 Tagliatelle ai Funghi Porcini, L'Osteria - Siena

左至右·上到下：

牛肝菌環狀船餃 Tortelloni ai Funghi Porcini, Trattoria la Grotta - Cortona
 新鮮松露帽狀指環狀船餃 Cappelletti, Osteria del Teatro - Cortona
 托斯卡尼風肉醬寬扁麵 Pappardelle con Sugo di Carne, Relais Il Falconiere - Cortona
 番茄培根芝麻菜小貝殼麵 Cavatelli con Pomodorini, Pancetta e Rucola, Villa Bordini - Greve in Chianti
 奶油鼠尾草羹式方餃 Ravioli Burro e Salvia, Trattoria della Fonte - San Casciano in Val di Pesa
 奶油白醬指環狀船餃 Tortellini alla Norcina, Trattoria Dardano - Cortona
 夏南瓜花季羹式方餃佐夏南瓜醬汁 Ravioli ai Fiori di Zucca, Osteria del Teatro - Cortona
 番茄蒜動羹式方餃 Pappa a Pomodoro, Osteria di Passignano - Tavarnelle Val di Pesa
 小羊肉球及肝醬帽狀指環狀船餃佐芝麻菜山羊起士醬汁 Lamb's Sweet Breads and Liver Tortelli with Goat Cheese and Arugula, Ristorante da Caino - Montemerano



左：Isole e Olena, Barberino Val d' Elsa - Firenze

Isole e Olena



帕路·馬奇，他那位於奇揚第區的莊園，釀造的是著名的Isole e Olena葡萄酒，怪不得他總是眉開眼笑的。他是第三代的釀酒商……擁有葡萄酒莊的人們，他們的家族關係似乎特別緊密，許多子女都遵循傳統，接下釀酒事業，而且通常能把家族事業帶往新的方向。（註八）

Isole e Olena酒莊非常難找，在Val d' Elsa附近試著按導航系統指示前往，幾乎把可能的路繞遍了，無論如何還是不見酒莊標識，手機當然完全收不到訊號，因此也無法打電話預先道歉。最後比預定時間晚了一個半小時半信半疑走進一個從外頭看起來，與其說是酒莊，還更像廠房的地方，對方居然說：「哈哈，就是這裡。」

「真不好意思，實在找不到，而且手機收不到訊號也無法連絡。」
「別擔心，晚一兩個小時一點關係都沒有，別忘了，這裡是義大利啊哈哈。我們反正很閒，而且其實最近電話線也斷了，打電話也接不到哈哈。」
真是一個看來相當輕鬆的地方。

雖然這麼說，廠房裡卻十分忙碌，一瓶瓶Isole e Olena，一瓶瓶Isole e Olena正在運輸台上等著裝瓶貼上標籤。「唔，這一批是要出口到日本的。」男人指著印好日文字的標籤。「我們每年也都賣到台灣啊，哈哈。」拿了進口商資料過來。



可以掀起強烈情感的滋味 (Photo by Kelly)



奇揚第黑公雞之路葡萄酒莊之旅
La Via Chiantigiana - Le Strade del Gallo Nero

車子壞了只好在Castellina in Chianti停留
兩天，遇到非常非常親切的義大利人

可以激越強烈情感的葡萄酒



San Gimignano

Poggibonsi

Colle di Val d'Elsa



X Osteria al Torrione di San Fabiano
歐蒙美塔之城夜景



X Osteria di Fontenussati



存著準備在車裏節日喝的
Sleppo，什麼時候才能開瓶？



X Osteria



X Osteria

Siena

X Borgo San Felice Poggio Rosso
鎮打鎮鎮的美妙夜晚



Castelnuovo Berardenga

女侍酒師總是非常性感美麗



X Osteria del Castello

X La Bottega del 33



Galeole in Chianti

Castellina in Chianti

Radda in Chianti

Castellina in Chianti

Castellina in Chianti

Castellina in Chianti

Castellina in Chianti

Castellina in Chianti

Castellina in Chianti

Castellina in Chianti

Firenze

Marchesi dei Frescobaldi

志樓 Ponte Vecchio

佛羅倫斯百花大教堂

Lanciola

X Trattoria Mario
就算餅三小時酥也要
試試在藍裡喝吃肉

Impruneta

X Trattoria di San Paolo
S. Casciano in Val di Pesa

Strada in Chianti

Mercatale

Castello di Berarozano

Tavarnelle in Val di Pesa


Barberino Val d'Elsa

San Donato in Poggio

Greve in Chianti

Villa Bardini

X Osteria di Panzignano
義大利最有名釀酒家族Antonini酒窖所在

A landscape photograph at sunset. The sky is a bright, hazy yellow. In the foreground, a dirt road leads through tall, golden-brown grasses. Several tall, dark cypress trees are scattered across the middle ground. In the background, rolling hills and mountains are visible under the warm light of the setting sun.

「你所塑造的，也會反過來塑造你。」
我塑造了什麼嗎？
在未來展開的時間之河，我可不可以為自己，塑造一點什麼？

讓你脫胎換骨的事物，也會讓你回歸初心，擁有更寬廣的自由。
探索所帶來的新奇感，讓我從習以為常的生活方式，
邁入充滿挑戰的領域裡，我不得不且也很高興能夠每天打造生活的樣貌。

《文簡而餘》 蘇那思 《托斯卡尼日記》