

## 意大利，意面与披萨之外



张佳玮

自由撰稿人

Free Lancer

杂食动物

我认识披萨，是因为《忍者神龟》。老版本动画在国内播放时，披萨（也称“比萨”）还没深入人心，所以直呼为“意大利馅饼”。《忍者神龟》原著小说里，四个忍者龟和他们的鼠老师闹过个小矛盾：鼠老师很东方，吃惯绿茶和生鱼片，瞧不上四个忍者龟少年明明是忍者，却要吃美国范十足的披萨。当时忍者龟们对披萨馅料如数家珍：奶酪番茄腊肠橄榄烟熏鲑鱼凤尾鱼，我也从此相信了：披萨就是这么个玩意。

然而你到了那不勒斯，看到了色彩饱和的海洋，以及简单清爽的披萨。那不勒斯的玛格丽特披萨据说有讲究：要火山石烤炉加热到485摄氏度，只烤90秒。薄底软边要烤得焦黄够脆，又不失水分而发干；配料只番茄、马苏里拉奶酪、罗勒和橄榄油，据说红白绿三色刚好对应意大利国旗。

我问索伦托的师傅，为什么如此简单？他说披萨就这么简单。我问馅不应该很多吗，他说那是美国人搞的，美国把什么东西都搞得又大又琐碎，还贵；意大利披萨一向很简单。他说尤其是意大利的南方啊——他描述南方的声音清朗明亮如阿马尔菲海岸的阳光，夹杂着几片乌云就是吐槽意大利北方，尤其是北方几个足球队——因为海鲜、蔬果和阳光，所以口味也清爽而鲜艳。

往北到罗马街上，就出现了一些南方没有的式样，比如土豆披萨：碳水配碳水，那不勒斯那位师傅大概要皱眉。罗马披萨大体

极薄，烤好后酥脆如饼干，掰时咔嚓一声。意面酱也讲究起来：卡邦纳拉，用鸡蛋清黄，搭配猪肉油脂，配羊奶酪。

常见的番茄肉酱即博洛尼亚肉酱，广告和电影里常用来搭配意面，再撒帕马森干酪。然而罗马非游客区的店里，人家会诚恳推荐：博洛尼亚酱还是搭配空心面或者卷面的好。

再往北，热那亚、帕多瓦甚至威尼斯，细面和长面都标配青酱 pesto 了。大概细面配青酱，就像我们用细面配青菜；空心面配

肉酱，就像我们用面片配肉臊子；意大利南方的橄榄油大蒜海鲜面，就像我们用蒜蓉扇贝当面浇头吧？不同的面有不同的酱啊。

米兰已是北方，最有名的吃法是所谓红花烩饭和米兰牛膝。牛膝是白葡萄酒炖骨肉，胫骨中有一块半融骨髓，

挖出来不单吃，而用来拌饭：类似于龙虾面最妙的不是虾肉配面吞下，而是虾脑酱拌面似的。

从米兰再往北，进了多洛米蒂山区，路牌变成意大利和德语双语，吃食也就德国起来了。当地人的主食除了披萨和意面，还多了熏肉和玉米糊——不是帕尔马火腿，是德国式的熏肉；不是米饭，是玉米糊。

意大利的好玩之处，大概也在于此：国度狭长，横跨诸多纬度，山海都有，所以难免靠山吃山，靠海吃海；而纬度不同，吃法又不同。越热的地方越清爽简洁，越冷的地方越厚油重味。大概纬度、地理与传统创造了最初的饮食。🍷

**越热的地方  
越清爽简洁，越  
冷的地方越厚油  
重味。**