

Buongiorno, Pizza bella

披薩的美麗與哀愁

文·攝影 | 聶汎勳

老實說，披薩來源的精確性對於我們身處的這個時代已經沒有多大的意義！即便中國人堅持披薩的靈感來自馬可波羅看到的燒餅，但不爭的事實是：披薩在義大利人的手中得以發揚光大，成為現今全世界最受歡迎的食物之一。

披薩在義大利的起源可以考據到西元十世紀，相傳是麵包師傅為了要測試木材烤爐的溫度是否已經到達理想狀態前，先用麵糰做的測試小餅。因為不浪費麵粉的本性，接著將這個烤好的測試餅皮再添加一些食材供家庭食用而演變至今。

披薩中知名度最高的非馬格利特（Margherita）莫屬，於1889年由廚師Raffaele Esposito發明。象徵義大利國旗的三種顏色，各用了代表義大利的三種經典食材：紅（番茄醬料）、白（mozzarella馬自拉乳酪）、綠（羅勒）。雖然看似只有簡單的三種食材，可是這三種不同風味的食材既勾勒出交疊激盪的層次，又能帶來最後味道的和諧。

不過相對的，要拿什麼樣的葡萄酒搭配如此簡單又兼具

複雜的菜色呢？有香濃乳脂的mozzarella、帶有酸度和鹹度的番茄醬汁以及新鮮草本的羅勒葉，甚至最後還會遇到香脆的麵皮。雖然說香檳幾乎可以百搭各種菜餚，是懶人選酒的濫觴，可是在這裡似乎還是最佳的選擇！香檳的酸度可以平衡乳酪的油脂，爽口的氣泡不會讓酸度和鹹味繼續囂張，鮮脆的果味和酵母、烤土司風味正好與羅勒、麵皮相呼應，捨我其誰？

如果擔心每家做出來的披薩口味不盡相同，或是台灣式的披薩口味琳琅滿目五花八門，那麼請別擔心，香檳的口味也有好多種類可供挑選搭配。像是如果披薩上面擺滿了生火腿、煙燻火腿、西班牙辣腸（chorizo）或是salami這些口味較重的紅肉，那我們可以挑選加入紅葡萄品種釀造的粉紅香檳rosé，除了口感更加厚實外，粉紅色澤也十分貼近討喜。另外像是加了海鮮或是水果等比較新派口味的披薩（例如夏威夷、海鮮總匯這些新潮流口味），或許可以來款酸度較高的白中白香檳（blanc de blancs）^{（註1）}。

最後還有一些加了很多濃郁醬汁的創新披薩，像是日式

與一般無年份（NV）的香檳不同，年份香檳通常只在較好的年份才會推出，口感隨著年份而有獨特的風格差異，已經不太適合拿來一般佐餐了。

含糖分較少的等級例如brut nature或是extra brut通常也會讓人覺得酸度較高，拿來搭配海鮮口味披薩或是鹹度較高的醬汁也頗適合。

無年份香檳除了被法國人成功地塑造出經典慶祝的尊貴用酒，其實也適合一般拿來佐餐享用，當然，價格必須先符合錢包的預算。



披薩口味千變萬化，
但總是能令人食指大動！

披薩麵糰DIY

250g 中筋麵粉
2g 麵包酵母
150cc 溫水
橄欖油與鹽少許

做法：

將麵包酵母用約兩大湯匙的溫水（約35度）攪拌均勻，靜置約10分。
接著將麵粉加入酵母液，再加入溫水（可以分兩次加入），一邊混合一邊加入橄欖油與鹽少許，揉勻後放在碗內用濕布蓋住，留在溫暖的地方約30分，麵糰會長大兩倍。



照燒醬、台式美奶茲、甜辣醬、泰式酸甜醬等八國聯軍口味。那麼不妨可以考慮甜度較高的demi-sec或是doux^(註2)，甜度應該可以與之匹敵。不過，通常粉紅香檳或是白中白香檳相對價格較高，又或者是當創新口味的披薩肥甜入口，是否已經沒有太多的閒情雅致飲用香檳，那麼不妨來點美式粗獷又「美」的冒泡的碳酸飲料吧！

美味食譜便利貼

料理：Pizza Margherita（兩人份）

材料：

- 250g 披薩麵糰
- 兩大匙 番茄醬料（可在超市買現成品）
- 100g mozzarella乳酪（可切成0.5-1cm的薄片或是用手撕成自然的大塊）
- 橄欖油、鹽、胡椒 少許
- 新鮮羅勒葉少許（約15葉）
- 烤箱210度備用

做法：

- Step 1. 將發好的披薩麵糰桿平（約1cm厚），鋪在圓鐵烤板上（怕黏的話可以先鋪烤紙或是灑上少許麵粉）。
- Step 2. 接著將番茄醬料均勻塗抹於麵糰上，再將mozzarella乳酪自然排列於上。加入一半的羅勒葉（另外一半出爐的時候再擺上點綴），淋上少許橄欖油，灑上鹽與現磨黑胡椒少許。
- Step 3. 放入烤箱，視烤箱狀況約15-25分，確認麵皮烤熟即可。（如果家中有旋風烤箱，可以將下火調高至260度，如果是傳統上下火烤箱，上火要往下調整溫度並且要隨時檢查麵皮的狀態，需要的話必須轉動整個披薩，以免溫度不均而造成熟度不均）。



Nien
聶汎勳

Nien，學美術，法國遊蕩三年後發現，原來也可在餐盤上做作品，最後以此為業。烹飪和品飲可以很感性也可以很理性，差別只在一口或是一心。也許屏除華麗的裝飾擺盤、高檔食材或是名牌酒莊，一口一口吃下的簡單佳餚，才是每天可以食用而不膩口的自然本性。（作者曾遠赴法國巴黎藍帶廚藝學校學藝並取得法國料理及葡萄酒證書，並曾榮獲台灣Penfolds盃侍酒師比賽冠軍、法國侍酒師比賽亞軍。現任台北國賓飯店A CUT牛排館侍酒師、國賓大飯店餐飲事業部餐飲品牌經理。）

註

- 1 白中白（blanc de blancs），顧名思義就是完全只用白葡萄品種釀造的香檳。反之，如果百分之百用紅葡萄品種釀造的話稱為白中黑（blanc de noirs）。
- 2 香檳在出廠前會依照口感甜度做一次糖分的調整，由最不甜的開始 brut nature（又稱 non dosé/dosage zéro）糖分少於3g／每公升；extra brut 糖分少於6g／每公升；市面上最長見的 brut 少於15g／每公升；extra sec 介於12-20g／每公升；sec 17-35g／每公升；demi-sec 33-50g／每公升；doux 高於50g／每公升。