

披薩：小小一片，美味無限

06-05

它可能是放滿了黏稠起司的柔軟厚片，或是每一口都美味的薄脆麵皮；全世界有數千種烹調、享用披薩的方式。披薩是美國和義大利文化的代表象徵，也是任何人尋找簡便、美味餐點時的最佳選擇。

披薩的製作方法看似簡單，但卻歷經了幾千年的緩慢發展。最早為人所知的披薩，是羅馬人祖先伊特魯里亞人所使用的圓形「麵包盤」。希臘人則加上橄欖油和起司，以其先進的烘焙和工藝技術推展此概念。他們發展了披薩餅皮，原先是用來防止餡料從油膩的餐點上滑落。希臘人也開創了披薩製程中很重要的揉麵技巧，而這起初是為了讓粗糙的麵糰更可口。

哥倫布發現新大陸後，番茄被引進歐洲，含番茄和起司的經典「那不勒斯披薩」迅速風靡了歐洲。當時一位知名的披薩主廚受託為義大利皇后瑪格麗特烘焙披薩；他使用馬芝拉起司、番茄和羅勒向義大利國旗致敬，經典的「瑪格麗特披薩」於焉誕生，現代披薩的時代也隨之而來。

06-06

國際間的披薩狂熱在二次大戰後才真正開始。曾駐紮在義大利的美國士兵陸續返家；由於離家時飽嚙美味的義大利披薩，士兵們回家後也渴望再度吃到這種美食。

披薩店在美國各地蓬勃發展，美國的主要城市很快地開始發展屬於自己風格的披薩。紐約披薩以厚重、油膩聞名；洛杉磯披薩在傳統的起司番茄基本材料上又添加了如鮭魚和鴨肉等花俏食材，成為饕客的最愛。所有美國披薩都以放滿餡料而聞名。早期，大部分歐洲披薩都僅有起司和番茄，偶爾加上應景的鰻魚或鯷魚。美國的披薩店將這種輕便晚餐變成充滿肉類的佳餚，每一片都裝滿了任何想像得到的食材。

不令人意外地，這種口味眾多的披薩證明了已在全球各地受到歡迎。如今，世界各地都可找到混合無數地區特產的披薩。例如，韓國有加上泡菜和烤牛肉的披薩；日本則用米製作餅皮，有時加的不是番茄醬，而是墨魚汁。就如同美國人把這種古老的義大利食品變成獨特的美國風味一樣，世界上其他文化也用披薩來展現他們自己的烹調口味。不管你怎麼切它（不管怎樣），披薩都是人人愛吃的美食。