



拆解意大利人 與菠蘿 Pizza 的恩怨

Pizza 對意大利人有什麼意義？

Pizza 對意大利人來說是傳統文化，甚至是國粹，意大利人對五花八門的「美式 Pizza」有多種口味這件事，本來就不屑一顧甚至嗤之以鼻，認為 Pizza 放菠蘿更是污辱 Pizza 文化。正宗意大利

Pizza Margherita 的製法非常簡單，只以麵粉、番茄、水牛芝士、鹽、羅勒葉和一點橄欖油製作，放進烤爐即成，味道樸素平凡，口感正宗又平衡，也是以前意大利窮人的每餐糧食，因此意大利人對 Pizza 的情意結極深。

學意大利人 食正宗 Pizza

Pizza 可以分吃嗎？

對意大利人而言，Pizza 不是 Party food，而是像食飯、食麵一人一份，再正常不過的食物，因此每個人都有自己最愛的口味與食材，井水不犯河水，和在香港開派對時大家分食不同口味的大 Pizza 非常不同。意大利人就算是開派對，Pizza 也是一人一個。

Pizza 有南北之分？

意大利 Pizza 有南北之分，南意的 Pizza 較軟、口感更軟彈，北意像是米蘭的 Pizza 餅皮就更薄，更酥脆，但意大利人絕對不會懷疑來自南意拿坡里的 Pizza 才是正宗王道，甚至對於正宗的拿坡里 Pizza 有一種至高的尊重。意大利 Pizza 皮非常薄，正宗的拿坡里 Pizza 更嚴格，甚至規定 Pizza 的中心厚度不能超過 3mm，Pizza 邊緣厚度也不能超過 2cm，因此在食 Pizza 時熱騰騰的餡料和芝士很容易從餅皮掉下來。

怎樣食 Pizza？

正常來說從意大利 Pizza 專賣店買到的 Pizza 會是未切完整的形狀，意大利人會用刀叉切出自己要的大小，接着將 Pizza 向內捲塞進嘴裏，如此一來料才不會掉出來，這也是為什麼意大利的 Pizza 餐廳都會附上刀叉。

食 Pizza 邊嗎？

要一個人食一整個 Pizza 就好飽了，連沒有餡料的 Pizza 邊都要食埋？意大利人會將 Pizza 邊留到最後，因為餡料一定要趁熱食才好食，先把中間的食掉，剩下的 Pizza 邊就當聊天點心慢慢食。但即使真的食唔落 Pizza 邊，可以留在紙盒或盤子中是沒有關係的。

港隊「劍神」張家朗早前在巴黎奧運個人花劍上擊敗意大利選手馬治奪冠，其後在張家朗的社交平台上，更疑似出現外國網民留言指責他「偷」了馬治的獎牌，至於香港網民就以意大利人討厭的菠蘿 Pizza 作出還擊。究竟為什麼菠蘿 Pizza 是意大利人的忌諱？現一文睇清意大利人與菠蘿 Pizza 的「恩怨情仇」。

為何意大利人討厭菠蘿 Pizza？

看過正宗 Pizza 的製法之後，就會明白為何意大利人會對菠蘿 Pizza / 夏威夷 Pizza 嗤之以鼻。原因是正宗 Pizza 一定樸實，味道清簡，配料新鮮而且產自當地（最便宜的材料）。味道濃重的配料，就算有也一定不多。但罐裝菠蘿，本身不是新鮮，而是浸泡在糖水。製成罐頭之後，味道已經被糖水的濃甜味蓋過，如果用來做 Pizza 的話，這種濃味同樣會蓋過番茄、芝士、香草，還有薄餅底的清香。舉個例子就如港式燒味飯上加了士多啤梨果醬，再告訴你是「美式文化」，香港人絕對不能理解；意大利人寧願捱餓也不願食「外來 Pizza」的行為，甚至是对本土文化的尊重及捍衛。

究竟發明出這道料理的人是誰？

Pizza 的起源已經不可考究，但據說第一個把菠蘿加入在 Pizza 上的人是 Sam Panapolos。Sam Panapolos 是位希臘裔廚師，他在移居加拿大後，和友人在 1960 年代合夥開了一間 Pizza 店。當時開餐館的他，想透過創意菜式吸引食客。在 1962 年，他們出於好奇與挑戰的心態，忽發奇想加罐頭菠蘿在 Pizza 上面，起初食客不太習慣這個新口味，不過後來意外地大受歡迎，便順理成章命名為「夏威夷 Pizza」。之所以叫「夏威夷 Pizza」，是源於所採用的罐頭鳳梨的牌子名稱即為「夏威夷」。

菠蘿 Pizza 並非最憎？

英國知名民調網站 YouGov 於 2022 年曾調查意大利人，對於世界上其他國家對意式料理「創新」做法的接受程度，而知名菠蘿 Pizza 則是名列第 3 名，高達 77% 意大利人不能認同，但究竟第一名又是什麼？在這份調查當中，主辦方列出 11 項「意大利料理」的特殊做法，結果顯示意大利人最不能接受的前 3 名分別是「食意大利麵沾番茄醬」、「把意大利麵放進冷水再煮」，以及最知名的「菠蘿 Pizza」。YouGov 把這些行為稱之為「食物犯罪」(Food Crime)，侵犯了意大利人對料理的理解。

