

義大利國民美食系列（六）：乳酪的故事（上）

文字/攝影 楊馥如

十四世紀中葉義大利文學家薄伽丘在《十日談》一書中提到這等光景：「…在那裡，葡萄藤是用香腸來扎捆的；買一隻大鵝附送一隻小鵝只要一塊錢；村裡還有一座用帕馬乾酪(parmigiano reggiano)堆成的山，山上的人整天除了做麵和包餃子，啥事都不幹。做好的麵和餃子放進閹雞高湯裡煮好後，淨是往山坡下倒，山下的人誰搶得快就吃得多；不遠處奔流着一條葡萄酒小溪，沒有哪裡的酒比得上這兒的好，酒汁醇厚，滴水不摻…」

薄伽丘筆下的好命村(Paese di Bengodi)慾望橫流，吃不盡的美食挑起無限慾望。其中最吸睛的莫過於那座由帕馬乾酪推成的山，這段形容一語道盡乳酪在義大利餐桌上無比重要的角色。誰能想像拿起一塊熱騰騰的pizza往嘴裡送，正要大口咬下時，沒有那軟滑牽絲的馬札瑞拉起司(mozzarella)？甚或吃焗烤料理時又尖落下，少了帕馬乾酪那遇熱即融的焦香酥脆？

乳酪的古史

乳酪的故事，要從好久好久以前義大利南邊那個終年艷陽高照、人煙荒蕪的島嶼說起。荷馬史詩奧德賽裡記載的獨眼巨人(Ciclope)雖然兇狠嗜食活人，卻是傳說中製作乳酪的始祖：巨人以牧畜為生，每日放牧之餘，還會用綿羊或山羊的奶汁製作乳酪飽腹，甚至以乳酪為禮贈送給心儀的牧羊女嘉拉泰雅(Galatea)，希望取得佳人芳心。書裡寫的那荒蕪的海上孤島、尤里西斯與同伴落難漂流後險些遭獨眼巨人吞吃的所在，相傳是今日的西西里。

約莫兩千五百年前，當時居住在義大利半島的伊特魯斯坎人(Etruschi)從高度文明的希臘人那裡學會了製作新鮮乳酪的技術。新鮮的乳酪沒有外層硬皮，不易存放而且容易腐壞，為了改良這些缺點，伊特魯斯坎人慢慢研發出有外層硬皮、適合久放的乾酪，長期旅行或進山林狩獵伐木時可以帶在身邊食用。

乳酪的製成與分類

在西元一世紀，古羅馬農學作家寇魯美拉(Lucio Columella)行文記載以牛羊奶汁為主的各式乳酪做法，並用以保存期限來當分界，鮮吃的有其製成方式，想要保存久一點的，則需經過除水、擠壓、熟成等工序。在羅馬帝國時期，酪農們多使用未斷奶犢牛的胃膜來凝固乳汁，有時也會用無花果樹的汁液或野生朝鮮薊的花來凝乳。經過加熱、攪拌，乳脂與乳清會漸漸分離，酪農於是用篩網撈起桶裡凝結成團的乳脂，並隨即將之壓進木製模具裡。模子、模具的拉丁文為forma，也因如此，在義大利文裡乳酪叫做的formaggio。

義大利從北到南不同的地理區，有各自的特產乳酪，種類之多，難以計數。不過以質地而言，義大利的乳酪大抵可分四大類：新鮮乳酪(formaggi freschi)、軟質乳酪(formaggi morbidi)、半硬質乳酪(formaggi semiduri)、硬質乳酪(formaggi duri)。在這四大分類下，包含了不同乳脂含量、熟成度各異、滋味豐富多樣的各式乳酪。

靴子半島有句諺語是這麼說的：「千萬不要讓農夫知道乳酪配上梨子的絕妙好味！」(Al contadino non far sapere quanto è buono il formaggio con le pere)。諺語相傳甚久，難以尋其根源。可以確認的是乳酪對上梨子這兩種八杆子也打不着的配搭，在義大利是眾所皆知的迷人好味。如此獨到的配搭到底哪裡好吃？義大利四大類乳酪分類下各有哪些著名的產品，什麼吃法？義大利名廚們如何以乳酪入菜？下回分曉！

圖片解說



圖一：難以計數的乳酪和火腿種類，述說義大利飲食的豐富多變



圖二：適合長時間保存的硬質乳酪



圖三：酪農精心製作的乳酪在義大利餐桌上，永遠是不可缺席的要角



圖四：義大利各區風味獨特的地產乳酪



圖五：世界著名的帕馬乾酪，外皮烙印的字樣是註冊標誌



圖六：各式各樣的新鮮與軟質乳酪