

當義呆利碰見義大利

投稿類別：藝術類

篇名：
當義呆利碰見義大利

作者：
毛慶鈴。私立青年高中。廣告設計科二年 603 班

指導老師：
林孟如老師

壹●前言

一、緒論

這部漫畫有個很特別的特色，那就是將「國家擬人化」，主要是再講世界第一次大戰到世界第二次大戰之間的一些歷史故事，作者將它以詼諧、幽默的方式畫成漫畫以增加它的豐富性。主角是北義大利人（義呆利），是一個軍事方面特別弱的國家，但其藝術、文化卻都是如今全世界依然讚嘆不已的一個國家，也有人說義大利首都威尼斯是個浪漫之都，美食帝國又或者是時尚界的先鋒等等。在義呆利漫畫裡面，或許會有參雜一些較敏感的政治或國家話題，會讓一些人感到反感甚至認為是不尊重自己的國家，但是對於一部搞笑的漫畫來說它卻是充滿創新、幽默、獨特性高的一部不錯的漫畫。

二、研究動機

當我偶然地在網路上看到有網友在說義呆利這部漫畫的時候，我立刻開始查閱它的相關資料，這部漫畫是從網路上面開始發展的。當我看到義呆利這部漫畫時，裡頭豐富有趣的內容，不禁勾起了我的莫大興趣，它的幽默呈現的更是令我嚮往，讓我有主動想要去了解義大利國家的特色及趣味性；因此，傳說中的美食天堂－義大利，我企圖由義呆利這本漫畫進而了解，也藉由此次小論文的探討，讓我進入義大利飲食的天地。

三、研究目的

- （一）透過義呆利漫畫探討，了解義大利發展歷史。
- （二）透過義呆利漫畫，認識義大利的飲食特色。
- （三）藉由義呆利漫畫，探討義大利的飲食文化。

四、名詞解釋

（一）義呆利(HETARIYA)

『Axis Powers 義呆利(HETARIYA)』是日丸屋秀和（原：日丸屋和良）在網站連載中的網路漫畫作品。日本出版社為丸川書店，以第一次世界大戰－第二次世界大戰為背景，再以國家擬人化做為特色，表現出創新以及獨特性的一部漫畫。

（二）APH

是同好間使用的代稱，由『(A)xis (P)owers (HE)義呆利[日文開頭]』簡化而來。

（三）戲仿(parody)

戲仿，又稱諧仿，是在自己的作品對其他作品進行借用，以達到調侃、嘲諷、遊戲甚至致敬的目的。

五、研究對象

(一) 義呆利漫畫介紹

這是一部以第一次世界大戰到第二次世界大戰間的世界史為背景又將國家擬人化的喜劇作品。其中登場人物幾乎都是將國家的風土民情、國民性模擬成人格的角色，而「義呆利」就是藉由這些角色來展開這個國家擬人化的歷史喜劇漫畫。作品名稱的由來是義大利在第二次世界大戰（和更早的戰爭中）留下許多可以稱之為「HETA(日文意思：沒用的)」的事蹟，而被一部份的軍事、歷史迷將「HETA(沒有的)和「ITALY(義大利)組合起來，戲稱為「HETARIYA」；再加上軸心國的英文名稱「Axis Powers」而成。「該漫畫在2008年由幻冬舍正式書籍化，第一集在2008年3月28日發行，第二集預定在2008年12月10日發行。另外還有發行廣播劇CD，和在2009年動畫化的計劃等跨媒體的展開」（註一）。

(二) 義呆利主角介紹

北義大利人，居住地點在羅馬。生日是1861年3月17日（義大利統一的日子），國花是雛菊。過去曾為世界第一大國的羅馬帝國，不知為何卻變成了一個隨性的活潑拉丁小孩。在本作的姓名叫做「義大利·威尼斯諾」（註三）。



圖 1-1 義呆利

六、研究方法

藉由義呆利的漫畫了解義大利的文化、歷史和飲食；再由網路及飲食相關書籍來了解義大利的飲食特色，針對義呆利漫畫裡面所提出的飲食來研究飲食方面的相關信息，並將義大利北、中、南三大地區飲食特色做相關的探討與分類，以便於能夠更加深入了解義大利的飲食方面的相關訊息。

貳●內文

一、義大利歷史簡介

(一) 史前時代至羅馬帝國

史前的羅馬競技場是羅馬最著名的象徵義大利的歷史遺跡，不論從文化或社會發展角度都佔據著最重要的地位。從義大利地區進行的考古活動得知這個地區的歷史可以追溯至大約200,000年前的舊石器時代。許多義大利地區都有著重要的考古遺址，例如拉丁、托斯卡納、翁布裏亞及巴西利卡塔等。希臘人在前八至七世紀時曾在西西里島及義大利半島南部地區進行殖民活動，所以這些古希臘人在義大利半島南部建立的殖民城邦被稱為大希臘。古羅馬從前八世紀時的一個小型農業社會逐漸發展成一個環繞地中海的龐大帝國。而古希臘文化也跟古羅馬文化逐漸融合為一體，並對現代的法律、哲學、政治及藝術產生直接的影響。

(二) 中古時代

中古時期在倫巴底人的統治者所佩帶的王冠在東羅馬帝國皇帝查士丁尼一世於六世紀從哥德人的手中短暫復興義大利半島之後，一波新的日耳曼人倫巴底人從北方抵達了義大利。但是當時東羅馬帝國太過衰弱，無法統治原先由羅馬帝國所佔領的區域。儘管如此，義大利在中古時代早期同時受到卡洛林王朝、鄂圖曼土耳其人及霍亨斯陶芬王朝勢力的影響。中古

當義呆利碰見義大利

時代的義大利地區戰爭頻繁，直到十九世紀都還無法成為統一國家。同時這個時期的義大利也因為開放商業活動而聞名於世（註四）。

（三）文藝復興

義大利半島在中古時代後期分裂成許多義大利城邦：那不勒斯王國佔據半島南部，佛羅倫斯共和國及教宗國位在半島中部，熱內亞及米蘭分別位在北部及西部，而東部則是威尼斯的勢力範圍。義大利在十五世紀時是歐洲最進步的地區之一，文藝復興運動也發源於此。包含許多歷史上重要的作家，例如柏拉圖、亞里斯多德、歐幾里德、托勒密、西塞羅及馬爾庫斯·維特魯威·波利奧。文藝復興在義大利與歐洲歷史上是一個極為重要的時期，帶來了許多政治、哲學、文學、文化、社會及宗教上的改革。文藝復興這個名稱是因為它是代表埋藏在古代經典篇章中許多經典思想的「重生」（註四）。

（四）義呆利裡的義大利

在義呆利漫畫裡面的北義大利曾提到上述三段時期的文藝復興的發展過程，以及其國家軍事能力極弱的缺點。在義呆利漫畫裡面說到，當時的義大利半島是被瓜分為兩半的，分別是北義大利（義大利·威尼斯諾）、南義大利（義大利·羅馬諾）。自北義大利與南義大利分別被占領後，南義便由西班牙管制，北義便與德意志、日本結盟成為軸心國，不過因其軍事能力依然很微弱，因此在軍事上面依然對軸心國沒有多大幫助。之後在經過長年時間於1862年3月17日正式統一義大利，成了義呆利主角的生日。所以，在漫畫的圖文中，義呆利是個活潑、親切的小子，因為較無主見，所以常依賴著德意志的年輕人，這也粗略的暗示現實中過去的義大利國家和德意志國家的微妙關係。

二、義大利地區飲食介紹

（一）北義特色食物

義大利北方的食物比較油膩，一般的北義人常吃多脂多肉的醬汁、雞蛋麵，並且多用奶油而少用橄欖油。居多北義人多吃米飯玉米粥，比較少吃麵類製品，若你想吃披薩，就可能要到較南部的地方了。

（二）中部特色食物

以波隆那（Bologna）為最大城市的艾米利亞-羅馬涅區-羅馬涅區（Emilia-Romagna）是義大利的美食源頭，乾酪、葡萄甜醋、帕瑪（Parma）熏五香火腿都發源於此。中部山區提供農村式的食物，大量使用臘腸與蒜味香腸。托斯卡納區（Toscana）的橄欖油、含麵包屑的湯與豆類佳餚，相當可口，以貝魯佳（Perugia）為最大城市的翁布里亞區（Umbria）出產黑松露，可與皮埃蒙特的白松露相抗衡。

（三）南義特色食物

南方的食物通常較北方辣，多採用蒜頭、蕃茄、橄欖油為基調。蕃茄醬汁與乾酪在坎帕尼亞區（Campania）很受歡迎，而該地正是地道披薩的老家。

三、義大利飲食文化三大特色

當義呆利碰見義大利

世界上與中國美食在程度與接受度上並駕齊驅的有義大利披薩、義大利通心粉就像是全球共通語言，義大利的「吃文化」這個強勢的主流，背後有豐富的食材與高超的廚藝支撐這個令人垂涎的美食強國，除了吃過它否則你無法體會其中的美妙。

（一）複雜而多樣的食物種類

你現在所看到的義大利這個「國家」，其實是 150 年前才統一的，長久以來，這只深入地中海的長靴是由 20 個不同的國家組成，各有其獨特的文化。因為這種各自為政的歷史背景，義大利各地的料理也枝繁葉茂地各自發展出自己的風味，光是義大利面的種類即高達 200 餘種、乳酪有 500 種，甚至是義大利最平常飲料——葡萄酒，竟然高達到有 1000 多種。以下就義大利飲食種類簡單的介紹：

- 1、魚類：靠海的威尼斯有海鮮湯、醃雪魚等鮮美的海產料理。
- 2、乳酪：義大利料理主要分為酪農業興盛，口味較濃郁的北義料理，以及大量運用地中海海鮮和蕃茄，口感酸酸甜甜的南義料理，各有不同的特色。
- 3、肉類：畜牧農產為主的托斯卡尼地區，有著肥嫩多汁的牛排與獨特的青豆義大利面，山丘起伏的烏布瑞亞（Umbria）則大量使用野生動物的肉烹調，炙烤乳豬、碳烤野兔，加上山野間培養的香料，會讓你饞涎不止，甚至吃過了還想再吃。
- 4、蔬果：蔬果類有玉米粥、蔬菜湯、番茄或番茄醬汁，番茄醬汁加上美味的義大利麵，是個很好的享受。
- 5、香辛料：義大利菜講究食材新鮮，像是生鮮魚貝類、蔬果和各種風味的起士乳酪都是義大利料理常用的食材，而料理中最常使用的是橄欖油、橄欖和蕃茄，以及各種香料如蒜頭、羅勒和迷迭香等，口味較重及份量多是義大利菜的普遍特色。
- 6、甜點：義大利料理中有不少常見的美食，像是享譽全球的義大利面，美味可口的甜點提拉米蘇，以及相當受歡迎的大眾美食披薩。披薩的發源地是義大利的拿坡裡，它原本只是用火烤過的一種很像麵包的食物，最初是和起司一起搭配食用，後來義大利人才加入各地豐富的食材使披薩口味愈來愈多變。所以不管是運用哪一種配料，只要加上新鮮爽口的蕃茄醬以及口感順滑的莫筍瑞拉起司，就會是一個令人讚不絕口的披薩。
- 7、飲料：葡萄酒，在義大利就像是普通的飲料一樣種類廣泛，數量多達到 1000 多種。

（二）舒適自在的用餐氣氛

如果就世界上最受歡迎的三大菜系—中國料理、法國料理、義大利料理做個比較，口味可說各擅勝場，難分高下。本文就餐館用餐的氣氛與禮儀上表格介紹如下：

表 2-1 各國用餐氣氛之比較

國家	用餐氣氛
中國	中國人隨遇而安，口味好最重要，裝潢、陳設、規矩則比較隨意。
法國	法國人喜愛排場，比較注重場面，長短刀叉、大小杯盤缺一不可，令你眼花撩亂。
義大利	義大利較適中，因為吃飯這件事情如此的重要，再加上義大利人天生熱情豪放，舒適自在的用餐氣氛讓你可以開心的大吃大喝。

資料來源：研究者整理

（三）義大利的進食順序

義大利的飲食文化全融入在料理中，沒有繁瑣複雜的餐桌禮節，吃義大利菜其實可以很隨興。義式料理的蕃茄乳酪沙拉是一道嘗起來味道很清爽的義式料理，食材的搭配雖然簡單樸素卻可以發揮出食物本身的美味。

以下藉由義大利進食順序做個整理如下圖：

飲用葡萄酒 → 沙拉 → 前菜（湯、義大利麵、飯） → 主菜（魚肉為主） → 飯後甜點

圖 2-2 義大利用餐順序

（四）多元的義大利的餐館

因為義大利人也習慣上館子，所以義大利的餐廳種類相當多樣化，你應該會覺得很親切，因為跟中國人很相似，到處都找得到食物。如果要瞭解一家餐廳的消費高低，可以從以下的該餐廳名稱判斷：

1、高級餐廳 Ristorante

無庸置疑地，這種餐廳是很高級的，穿著要正式、點餐要點全套，費用較高（一個人至少在 10 萬里拉以上，約 2 千台幣），這是品嚐佳餚講究氣氛的場所，可以非常優雅地聊天、享用葡萄酒。

2、大眾餐館（Trattoria& Osteria）

堪稱較為平價的餐廳，規矩較少，氣氛也較為平民化，你可以隨興穿著，點菜方式較自由，一般人消費約 5~6 萬里拉。判斷一家 Trattoria 或 Osteria 是否美味，可以仔細留意一下當地義大利顧客進出的人數，如果連當地人都常光臨，應該可以確定其食物必有獨到之處。要特別注意的是，有些餐廳名稱雖然是 Trattoria、Osteria，價格卻不便宜，從餐廳的裝潢與客人數或門口的價目表，便不難看出端倪。

3、披薩店（Pizzeria）

顧名思義是披薩專賣店，你可以選擇不同口味、不同尺寸的披薩，如半張或是 1/4 張、1/8 張，通常還有供應通心粉或沙拉等，價錢當然是很便宜的。

4、Bar & Café

這兩種大概是再平常不過的餐廳，你隨時可以看到義大利人站在裡面的櫃檯旁，迅速地喝一杯 Espresso，或是小酌啤酒；咖啡館當然是從早到晚供應咖啡與小點心，而下班後到晚餐前則是 Bar 最熱鬧的時間，因為義大利的晚餐時間是 8 點，所以餐前喝點小酒是義大利男人的習慣。這裡除了酒之外，還供應簡單的食物如三明治等，價錢相當大眾化。

5、速食店

幾乎所有的大城市，你都可以在重要景點附近找到速食店，例如米蘭大教堂、翡冷翠的百花教堂旁。這種速食店就像臺灣的自助餐，你直接向店員點平臺上的菜色，店員會幫你用微波加熱，結帳後即可端著盤子找座位。這完全是因應觀光客的需求，相當便宜又不用動腦筋辨認義大利文，不過對於食物口味就無法苛求了。依照以上的簡介當中，可用以下表格方式比較來選擇。

表 2-2 各類型餐廳比較

	高級餐廳	大眾餐館	披薩店	Bar&Cafe	快餐店
消費金額	高	較便宜	便宜	一般	便宜
美味程度	很美味	美味	普通	大眾化	一般
餐桌禮儀	特別注重	較不注重	一般	較隨興	一般
大眾程度	較不普遍	普通	一般	通常	普遍

資料來源：研究者整理

四、義呆利的飲食

義呆利漫畫裡面的義大利麵大約是在各國結盟時期所提到的，馬鈴薯則是在北義與南義和德意志見面時候提到，日本為了表示友好而提到代表義大利食物的茄汁雞肉義大利麵與義式蛋糕，下面就義呆利漫畫中所提到的些飲食來做簡介，如下圖表：

表 2-3 義呆利漫畫飲食介紹

義呆利漫畫	食物	頁數	相關義大利食品
第一冊	義大利麵	P26	 <p>(圖 2-3) 來介紹可口的義大利麵，諾瑪義大利麵，是一道傳統的西西里義大利麵，加上切成長條的茄子，非常可口。</p>
第一冊	馬鈴薯	P38	 <p>(圖 2-4) 若要將馬鈴薯做成可口的披薩，先將馬鈴</p>

			薯切成約 0.5 公分／1/4 英吋厚的厚度將材料放在碗裡攪拌，經過精心製作後，美味披薩就完成了。
第二冊	茄汁雞肉義大利麵	P62	 <p>(圖 2-5) 用番茄醬、鹽、水滾煮之後當醬汁，煮到有點稠稠的就可以了，把洋蔥等材料切塊一起炒，再把麵放入美味的義大利麵就做成了。</p>
第二冊	義式圓頂蛋糕	P62	 <p>(圖 2-6) Zuccotto，是巧克力口味的蛋糕，先將巧克力弄碎，在將杏仁粒等材料用木棍打碎，隨後將清蛋糕切片把上述材料倒入後冷藏一小時之後，配上義式咖啡，非常享受。</p>

資料來源：研究者整理

六、義大利的文化與義呆利漫畫的飲食關係

義呆利漫畫以世界第一大戰與世界第二次大戰的過程為大綱，描述軸心國的戰爭過程將它以簡單和輕鬆的方式表現。文藝復興時期，義大利的藝術文化進入盛行時期，同時世界各國藉由文藝復興了解到義大利的當地民俗特色以及飲食文化，在義呆利漫畫裡面曾有提及到義大利麵，這對義大利當地人來說是像台灣小吃一樣是國家的飲食風情一樣，義大利人也對自己的飲食是非常注重的，特別是義大利人對於自己所做的食物新鮮度非常講究，堅持使用新鮮甚至剛煮的食物上桌而不是已經放置幾天甚至已經放涼的食物給客人食用，在這一點上面我覺得義大利人是非常令人覺得敬佩的。在義呆利漫畫中，義大利人非常喜歡吃義大利麵或是義大利美食，義大利人個性開放，吃東西的時候也不會過份講究禮儀，可以隨興用餐這點讓人感到很輕鬆自在。

叁●結論

一、義呆利漫畫裡的浪漫義大利人

在義呆利的漫畫裡面可以看到義大利是個浪漫的國家，浪漫的風俗民情，對待女性相當紳士，由此可見漫畫裡面的義大利人對待女性都是非常紳士的。經由了重要的文藝復興之後，藝術、時尚、飲食都已是他們最重視的元素之一，當然無論是在漫畫中的義大利人還是現實中的義大利人對他們來說除了浪漫主義以外也很重視飲食與節慶，比如說漫畫裡曾提到節慶之一的傳統賽舟節，以貢多拉小船來比賽，貢多拉在十六世紀時曾在貴族間流行，各個貴族相爭已華麗方式來裝飾貢多拉，但卻嚴重影響了威尼斯的交通，西元 1562 年時已禁止奢華浪費的裝飾，並規定將貢多拉統一漆成黑色，船身大小也受到了限制。另外一個節慶則

當義呆利碰見義大利

是義大利最有特色的面具嘉年華，面具嘉年華是義大利歷史上很重要的一種戴面具的節慶，在以前的階級社會中，貴族永遠是最好的待遇，但是你如果在面具嘉年華那天戴上華麗的面具無論你是貴族還是平民，此時沒有人會在乎你是不是貴族，大家彼此稱讚對方華麗的面具，是一個非常歡樂的節慶。

二、義呆利漫畫中的義大利美食家

主角北義大利在漫畫裡面是個相當挑嘴的美食家，這對義大利的大廚來說也是件非常講究的事情，食材堅持只使用新鮮的，讓客人吃到的一直都是新鮮美味的食物，絕對不能怠忽。北義大利在飲食的過程當中，有曾為了吃不到美味好吃的食物而抱怨過，但他的手藝也是沒有話說，但他吃起美味的義大利麵的時候表情顯得非常開心，據此，義呆利漫畫的作者把義大利人非常重視飲食的特色詮釋於漫畫中。透過義呆利漫畫，我們研究義大利北、中、南三個地區的飲食特色，北義的飲食習慣較油膩，喜歡吃多脂多肉的醬汁或麵食，中部地區則為義大利的美食源頭，乾酪、葡萄甜醋以及燻五香火腿都是發源於中部地區，南義則喜愛吃辣，喜歡加入蒜頭、蕃茄或橄欖油使用。

三、義呆利漫畫裡的世界觀

義大利自文藝復興再到如今所給我的感覺，它是個浪漫之都，它充滿了藝術、時尚的感覺。到了義大利可以很輕鬆的去享受它的一點一滴，可以了解到他昔日的文藝復興的感覺彷彿還存在著。到了義大利首都威尼斯，如果夠幸運的話，還可以遇到威尼斯的面具嘉年華，各式各樣華麗的面具人在你眼前走過，甚至到了聖馬可大教堂，你也能享受到它那神聖又優雅的氣氛裡面有各式各樣的面具人在裡面令你眼前一亮。義大利人在飲食方面非常重視，國家風情自由浪漫，在義呆利漫畫裡面它帶給我不一樣的世界觀，看見不同國家的風情，偶爾還會看見漫畫的作者透露一些關於國家曾發生過的一些瑣碎事情，同時我也藉由義呆利漫畫讓我了解到有些時候一些國家的「性格」。或許藉由義呆利漫畫我可以看見更多國家在一些事情上的想法有什麼樣的不同，不同的風俗習慣，不同的處事方式，很多時候也可以了解到哪些國家的處事方式是較激烈的或是較理性的。

肆●引註資料

註一：APH 中文翻譯小組（譯）（2009）。**義呆利**。臺北縣：原動力亞細亞。

註二：何修瑜（譯）（2010）。**來吃義大利**。臺北市：三采。

註三：維基百科。2010年10月20日。取自。<http://zh.wikipedia.org/zh-tw/APH>。

註四：維基百科。2010年10月21日。取自 <http://zh.wikipedia.org/zh-tw/%E7%BE%A9%E5%A4%A7%E5%88%A9>。