

清甜芬芳楓糖漿

10-19

在一個清爽的秋天早晨，你坐了下來，準備享用一頓豐盛的早餐。盤子裡有一疊塗滿奶油的法國土司。但是當你拿起叉子，準備開動時，你發現餐盤裡少了一項關鍵佐料——你的楓糖用完了！

楓糖是由糖楓的液製成，是非常美味的一種增加甜味的佐料。遠在歐洲移民者到美洲之前，美洲原住民就發現了這種風味絕佳的佐料。有個部落把楓糖叫做 *sinzibuckwud*，在他們的語言中意思就是「汲取自樹木」。現在最大的供應國是加拿大，每年都產出全球百分之 80 以上的楓糖。

要製作楓糖，製糖工人首先會在楓樹的樹幹上鑽一個洞，然後在洞口放置一個小接頭，並將樹液提取至桶子或是管路系統中。接著會在蒸發器裡熬煮樹液來濃縮這種含糖的汁液。最後煮出來的滾燙糖漿會通過過濾器，將固體糖份顆粒濾掉，最後被倒進容器中貯存。

在加拿大，楓糖會依照顏色分成不同級數。不同的顏色反映出楓糖製造過程的差異。顏色較深的楓糖代表它熬煮的時間較長，因此會比淡色的楓糖有更濃郁的楓樹香味。楓糖作為增加甜度的佐料，功用可多著呢！它可以加到煎餅、鬆餅、燕麥、茶、新鮮水果以及其他各種食物中以增添風味。有著這麼多不同的楓糖用法，你絕對會愛上楓糖！