

## 小小貝果：連戰皆捷

### 05-29

不管甜的、鹹的、味道濃或淡，貝果(bagel 註)應有盡有。貝果曾經一度只出現在早餐桌上，現在則是隨時都可吃到，而且口味多樣，豐富到讓你很難做選擇。

貝果的基本原料是麵粉、水、鹽、和酵母，外型做成甜甜圈的樣子，是唯一烘烤前先經煮過的麵製品，這種做法造就其堅韌、光澤的外皮，獨具特色，而且裡面很耐嚼。

貝果的起源有些神秘，不過大致可追溯至西元 1683 年。據說是奧地利維也納的一名猶太麵包師傅，為了感謝波蘭國王保護他的同胞免受土耳其欺侮，而特意製做一種圓形硬麵包，狀似馬鐙 (bagel 德文為 bugel，意為馬鐙鐵)，以紀念國王最喜歡的消遣活動。

兩世紀後，因為東歐的猶太移民之故，貝果登上美洲大陸。貝果的做法成為最高機密，因為貝果麵包師父工會只接納會員的兒子做學徒學藝。不過隨著貝果受歡迎的程度，它的神秘感也隨之遞減。如今世界各地，從超級市場到咖啡店，貝果隨處可見。

**【註】**：bagel 貝果麵包，圓形中間有孔的發麵餅。

### 05-30

**卡拉的男友艾力克在她廚房裡搜括，想找頓飯吃：**

艾力克：只有貝果！我餓死了，不是小嬰兒只想找磨牙餅而已！妳還有其他東西沒有，比較實在，可以填肚子的？

卡 拉：別小看貝果了，以前還有人曾經唱歌稱頌它呢！

艾力克：為一只貝果大驚小怪稱頌連連！這說法可真是新鮮！

卡 拉：是真的，俄羅斯人認為它有魔力，可帶來好運。

艾力克：妳不覺得這說法有些誇張嗎？

卡 拉：我不知道，但我曉得貝果上頭需要放什麼料，會更開味可口。

艾力克：我很懷疑，貝果就是貝果，再怎麼樣，不過是個硬麵包罷了！

卡 拉：待我們料理好塗上草莓醬和奶油的貝果，你就知道你錯了！拜託幫我攪拌四分之一杯碎草莓、半杯家鄉口味的起司、和一茶匙糖。

艾力克：好，我猜猜看，我們是不是把它塗在四片烤好切半的貝果上，然後再擺上草莓切片？

卡 拉：沒錯，哇！看起來真水噹噹，美得可以裱框了。不過口味如何才是真考驗，吃吧。

艾力克：不可思議，我從不知道貝果這麼美味！