

英國的傳承甜食：奶油太妃糖

07-07

在英國，太妃糖佔有最受人歡迎的祖母級甜點這樣的崇高地位。太妃糖令人垂涎欲滴的豐富口感，或許某方面可說象徵了英國過去黃金歲月時，全世界很多地方都臣服於英國國威下的時代。

現代製作太妃糖的技術源起於北英格蘭的一個小鎮——哈利法克斯。1890年時，當地人約翰麥金塔以一種全新獨門配方使得製糖業起了革命性的變化。他曉得美國軟焦糖的耐嚼口感有極大的潛力可以與英國傳統太妃糖的酥脆結合起來。麥金塔斐然的成就證實他把英國的傳統國粹與新大陸美國的長處成功地結合了起來。

人們對英國太妃糖的需求顯然是有增無減，時至今日，以前「太妃糖大王」的後人仍然繼續生產製作太妃糖，所用的配方經過一世紀之後，也仍然無甚大變化。有一相當令人敬重的太妃糖家庭，生產「瓦克濃舒 Walker's Nonsuch」品牌的商家，他們每年生產的太妃糖多到足夠連接起英倫島的最南端和最北端【註】。

這並不是說生產太妃糖的商家都太古老，不夠新穎。現代潮流已為他們帶來了無數令人震撼的新口味，擔保所有愛吃甜食的人都能得到滿足。

【註】：英倫島上英國國土的最南端和最北端，兩者相距約 1400 公里。

07-08

美國籍的凱蒂和她英國籍的先生亞伯特，正在為鄉村農產品展售會的場合製做太妃糖：

亞伯特：我們為週末場合而做這個太妃糖真是充滿英式風情。

凱蒂：事實上我們做太妃糖的配方也許蠻現代的，不過做它的方法還是很古老，幾乎可以追溯到四千年前的亞洲和中東地區。

亞伯特：這個嗎，機智問答女王【註】，妳可知道太妃糖的催情作用是出了名的？很明顯地，與牡蠣效果一般好哦。

凱蒂：專心做你的事，鬼靈精！拿給我 1400 公克的奶油和，讓我想想…還有 1400 公克的糖。

亞伯特：凱蒂，我比你講的快一步。我已經把奶油融好了。現在我是要把糖放進去攪拌直到它變成棕黃色，對吧？

凱蒂：沒錯。然後小心地把混合好的材料，倒進塗抹過奶油的烤盤裡。

亞伯特：這些榛果呢？

凱蒂：等你已經把混合好的材料倒進烤盤之後再說。

亞伯特：或許下次我們可以用巴西榛果。它們對調理氣色和治禿髮很有功效。

凱蒂：哈！你頭上真的童山濯濯。所以如果我們太妃糖做不成功，相信我們還是能派上用場。把它塗在你假髮上保證它戴得端正牢靠。

【註】：trivia 這個字是機智問答的意思，在會話中亞伯特調侃凱蒂，說她像個機智問答冠軍。