

在英國吃一口「會著火」的蛋糕

這個工廠比我想像中小很多；無法想像這座紅色的二層小磚樓每周居然能生產 60 萬個蛋糕。唯一與甜蜜相關的，就是門前寫著的「蘭開夏郡埃克爾斯葡萄乾蛋糕」（Lancashire Eccles Cakes）帶有亮黃色的卷邊，像糖衣一樣。

一走進室內，香味便撲面而來：令人心曠神怡的香甜味道讓我想起了香料酒。我來對地方了。埃克爾斯葡萄乾蛋糕比一般糕點更加扁圓，塗有黃油的薄層中夾著葡萄乾，是英國的傳統美食之一。（成為一種佳佳的茶點，這並不令人驚訝。）與英格蘭的許多其他特色美食一樣，埃克爾斯葡萄乾蛋糕也有很多故事，而且和本地息息相關。

儘管許多歷史悠久的英國食物配方幾乎已經消失了，但埃克爾斯葡萄乾蛋糕得以薪火相傳。近年來，一些負面事件更讓這種糕點成為了注意力的焦點：埃克爾斯葡萄乾蛋糕竟然三個星期之內至少三次成為蘭開夏郡消防報告的頭條，起因是人們用微波爐加熱蛋糕。（原理是撒在糕點上的糖發生焦化並導致起火）。

拋開起火不談，如果這種糕點仍然在英國烹飪界佔有一席之地，那麼很大程度上要歸因於這家位於曼徹斯特邊上的工廠，它距離埃克爾斯葡萄乾蛋糕的發源地只有五英里。埃德蒙茲（Edmonds）家族是「正宗蘭開夏郡埃克爾斯葡萄乾蛋糕」工廠的主人，製作這種糕點達 75 年之久，也是世界上最大的埃克爾斯葡萄乾蛋糕生產商。

工廠裏，一盤剛出爐的蛋糕還冒著熱氣，生產總監伊恩·埃德蒙茲（Ian Edmonds）向我講述了糕點如此美味的秘密，以及為什麼其他一些更大的競爭者都無法戰勝他們。「儘管是批量生產的，但蛋糕由手工製作而成，」他說。「那些話你想完全用機器來製作。純用機器製作的話，就只能放更少的配料，做出來的點心也會偏硬，並且不能加一點黃油。因而品質無法保證。」

在工廠裏，我明白了埃德蒙茲的意思。工廠裏當然有很多機器，但是它們依然是手工製作的：幾乎所有點心都是埃德蒙茲在設計師的幫助下定制設計而成的。而且每一步流程都需要小心翼翼地處理。

葡萄乾產自希臘 Vostizza 地區、經過了手工挑選並曬幹，成箱的葡萄乾拆包後，被倒入機器中清洗和壓碎。同時，其他工人將大塊的黃油塊運來並倒入 30 加侖大的攪拌器中。黃油不僅昂貴，加工過程更複雜。因此，很多工廠往往使用人造黃油來代替，這種原料更硬並且融點更高。

「但問題是你吃點心時，尤其是吃像鬆餅這類的點心，你的上顎可以明顯感覺到差別，」埃德蒙茲說道。「黃油會在你的嘴裏融化。但人造黃油具有更高的融點，因此並不能在嘴裏融化。那叫「粘嘴」。」

麵糰隨後加入到流水線中，它使用的麵粉來自於附近斯托克波特（Stockport）小鎮的一個家族磨坊，在流水線上對麵糰進行平整、切割，並由工人們用精巧的手指手工填入裹糖的葡萄乾，工人們的手指動作靈活敏捷，下班後，他們真應該去彈一彈鋼琴來大顯身手。

就埃克爾斯葡萄乾蛋糕而言，大規模生產的挑戰讓它無法擁有像松糕或熱十字麵包那樣的國際名聲（和認可），但也意味著它保留了一些手工製作的傳統以及魅力。

在過去幾年，著名的英國大廚赫斯頓·布魯曼索（Heston Blumenthal）和費格斯·亨德森（Fergus Henderson）在配方中加入了他們自己的特色；而《我要做廚神》節目中的澳大利亞競爭者露西·沃爾洛克（Lucy Wallrock）用她自己研究的配方贏得了挑戰；並且這種點心已經成為 Duck & Waffle 等倫敦高級餐廳的必點美食。

但是 2013 年爆出了最聲名狼藉的頭條新聞，稱這種糕點可能導致微波爐起火。如今，埃克爾斯葡萄乾蛋糕的包裝上甚至帶有警告提示語：「請勿用微波爐加熱」。

當我向埃德蒙茲問道這些流言時，我還沒說完他就開口打斷。「哦是的，爆炸！我們聽說了，」他說，「但我的一名工作人員說她用過微波爐加熱，並沒有出問題。所以我不太清楚。」

你自己從沒試過嗎？我問道。「沒有，沒有，沒有！」，他堅定地回答。

他不使用微波爐，並不是因為害怕受傷；而是因為微波加熱會讓點心濕軟。相反，埃德蒙茲建議使用烤箱來進行加熱。這才是添加警告提示語的初衷，而不是爆炸和著火。

然而，這並不是這種糕點第一次與意外風險聯繫在一起。

與很多的英國糕點一樣，這種點心也是來源於宗教節日。正如 CF·勒耶爾（CF Leyel）夫人在她 1936 年出版的《英格蘭糕點》一書中所述：「教堂的每一個節日或聖禮都有一種香料麵包或糕點作為象徵。」（或如莎士比亞所言：「Dost thou think, because thou art virtuous, there shall be no more cakes and ale?」你難道認為你道德高尚就不能再吃糕點飲酒取樂了嗎？）人們認為葡萄乾蛋糕是為了慶祝埃克爾斯的宗教節日而製作，這個名為「埃克爾斯覺醒」的小鎮節日有著撒燈芯草（在教堂地板上鋪撒燈芯草）、音樂和跳舞的傳統。

在十七世紀嚴酷的清教徒統治時期，葡萄乾蛋糕與宗教盛宴的聯繫為它帶來了麻煩。儘管傳說奧利弗·克倫威爾（Oliver Cromwell）本人禁止了這種糕點，但事實或許略有差別。清教維新派廢除了聖徒節日的慶祝，並且在 1650 年禁止了大部分活動，包括在星期日的主日跳舞。

由於與聖徒節日慶祝活動（而部分節日在星期日）和鎮中草木之間具有緊密聯繫，事實上所有糕點都被禁食。但是與大多數法律規定和人們的日常生活之間的對立一樣——尤其是像清教時期如此嚴苛的規定——人們對其並不予理會。「埃克爾斯有著格外嚴苛的清教徒牧師，但是奇怪的是葡萄乾蛋糕的烘焙仍然持續大量進行，」瓊·波爾森（Joan Poulson）在《蘭開夏郡古食物配方》一書中寫道。「隨後葡萄乾蛋糕在蘭開夏郡的許多集市和節日中開始銷售。」



儘管對節日的禁令隨後進行了加強，但是到了 19 世紀，如這幅 1822 年的畫作所示，葡萄乾蛋糕已經非常風靡了。鬥雞和逗熊等遊戲已經成為節日的一部分。忍無可忍的內政大臣在 1877 年禁止了這些節日。

糕點仍然沒有消失。第一家葡萄乾蛋糕房於 1796 年開張——剛好位於聖瑪麗教堂對面的一家商店。1810 年，老闆在馬路對面又開了一家蛋糕房。埃克爾斯名聲大噪，1838 年甚至某英國鐵路旅行指南寫道「這裏因它的糕點而聞名」。

如今，最初的兩個葡萄乾蛋糕房早已消失。一起消失的還有名為「The Old Thatche」的茅草屋頂商店，它在十九世紀末期的廣告寫道其銷售「純冰淇淋」、「藥草飲料」和「原始葡萄乾蛋糕」，它在 1915 年被拆毀，之後建起了一座銀行。甚至埃克爾斯的蛋糕產業鏈分部「Greggs」也不再銷售糕點。

如今，這一地區唯一專門製作葡萄乾蛋糕的只有埃德蒙茲的工廠。它製作糕點的歷史也頗為悠久。在二十世紀 20 年代，埃德蒙茲的祖父開始為當地的蛋糕房提供糕點配送服務——最初用馬車駛運，後來則是福特 T 型車。這個家庭在二十世紀 40 年代開始自己製作糕點，現在的公司成立於 1979 年。

雖然如此，對於一款像葡萄乾蛋糕這樣承載了豐富當地榮耀和歷史的美食，或許有人對



埃克爾斯葡萄乾蛋糕



葡萄乾蛋糕在英國長盛不衰的部分原因可能是它是茶的最佳搭配



埃克爾斯聖瑪麗教堂曾是宗教節日的中心，據說這裏就是葡萄乾蛋糕的發源地

工廠的地點頗為不快。有人批評說他們並不在埃克爾斯，所以不能叫埃克爾斯葡萄乾蛋糕。

對此，埃德蒙茲有自己的回答：「如果你認為我們的名稱有問題，去和 Mars Bar（火星巧克力棒）討論吧。」（Amanda Ruggeri, BBC）

仰望星空派 Stargazy Pie

仰望星空派聞名全世界，名稱聽起來好像很有意義，但是看到畫面時…頓時沒胃口了，因為這道菜最重要的就是魚頭或是魚尾巴一定要露出來，還有人稱之為「死不瞑目派」，其實仰望星空派的背後有一個感人的故事。Stargazy Pie 來自英國西南邊的康沃爾 Cornwall 的毛斯爾 Mousehole 小漁村。因氣候不佳整個村莊都發生了飢荒，而在聖誕節前夕 12 月 23 日又是暴風雨，讓整個村落都很憂愁。當時有一位勇敢的漁夫 Tom Bawcock 挺身而出，拿了漁網就往波濤洶湧的海里衝，卻奇蹟地大豐收撈捕到七種不同的魚，並用這些魚做了一個超級大派救了全村。魚頭露出派皮是為了證明派中真的有魚，而魚頭朝上就像在仰望著星空，這就是 Stargazy Pie 名稱的由來。在當時物資缺乏的年代，這個派裡面有肉有菜是豐收和富足的象徵，因此才代代相傳。

現在已經沒有這麼講究，大部分的人只會用

一種魚(沙丁魚居多)來製作，裡面有沙丁魚、馬鈴薯和雞蛋。在英國現在比較少見，但是有些海鮮餐廳還是可以吃到。



哈吉斯 Haggis

哈吉斯的歷史非常古老，荷馬史詩中就有記載了，代表已經有兩三千年的歷史。Haggis 是一道傳統的蘇格蘭名菜，是蘇格蘭最具代表性的料理。主要是由

羊的內臟（心、肺、肝）碾碎之後配上洋蔥、燕麥、調味料等材料，塞在羊胃裡，水煮至膨脹而成的。非常的重口味，讓許多學生不敢嘗試，英國的肉類不放血，所以會有一些腥味。這道料理每個蘇格蘭的家庭裡有各自的配方，和搭配不同的醬汁。通常先切



片再會搭配著馬鈴薯泥和蕪菁甘藍泥一起吃。

其實以前 Haggis 是窮人吃的食物，媽媽們將僅剩下的食物混在一起煮來吃，也可以讓家裡的男人帶去放牧的時候吃。現在許多高級的餐廳都有這道料理，Haggis 搭派威士忌就是道地的蘇格蘭家常料理了！

聖路易服務中心

翻譯公證服務

- ★各種文件表格合約製作、填寫及翻譯
- ★法院、移民、醫院、商業口頭翻譯

國際學生

- ★協助中學生、大學生申請入學
- ★協助安排寄宿家庭及當地交通

短期參訪

- ★各種類型團體接待
- ★遊學、考察、短期進修
- ★安排食宿、交通、參觀

其它服務項目

- ★個人收入及公司報稅、成立公司
- ★工作傷害及車禍意外律師諮詢
- ★房地產買賣、租賃、管理、餐館買賣
- ★專業顧問諮詢可上網
www.bfconsulting.us
- ★國際學生可上網
www.tyhusa.com